

TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.

Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original. Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado. Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza. A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do FONE (54) 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Fevereiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA DESPOLPADEIRA DE FRUTAS



DES-60

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

BR[®]
BRAESI
*Equipamentos
para Alimentação*

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura em aço inoxidável;
- Bocais em alumínio polido;
- Fácil manuseio;
- Produção aproximada 100Kg/hora;
- Ideal para produção de sucos, geléias e similares;
- Equipamento Bivolt.
- **Atenção:** A peneira que acompanha o produto tem furos de 1,1mm serve para frutas com sementes pequenas e polpa líquida.
- **Opcional:** Peneira com furos de 1,5mm para frutas com sementes maiores e polpa mais consistente tipo pêssego, tomate, goiaba, maçã etc...

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Peso Líq
DES-60	685 mm	815 mm	220 mm	24 kg

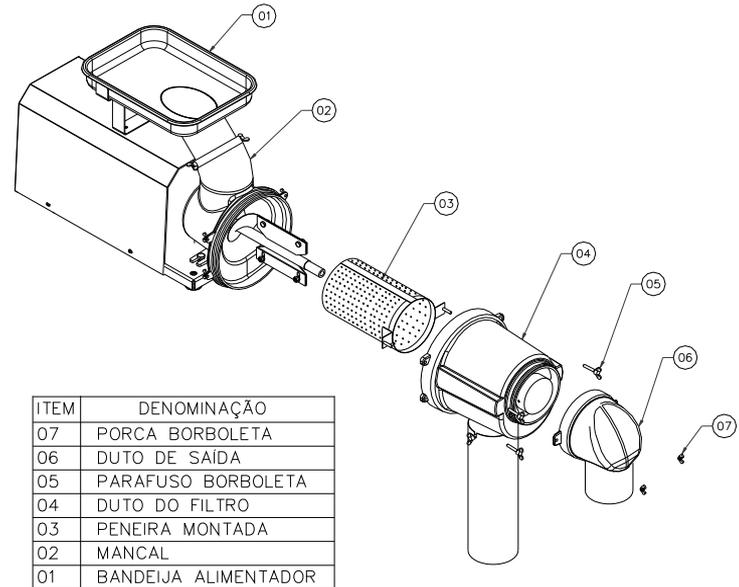
INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC, retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento;
- Antes de ligar a máquina verifique na etiqueta sobre a mesma se a voltagem é 110 ou 220v;
- Nunca use "T" ou estenções para ligar a máquina;
- Para iniciar o processo, ligue a máquina e coloque as frutas pelo funil;
- Após escorrer todo o suco das frutas colocadas no equipamento, desligar o mesmo;
- Se trocar de fruta ou não for mais usar o equipamento proceda a limpeza do mesmo.

CAPACIDADES

FRUTAS	SUCOS POLPA	APROVEIT.	Kg/h	FRUTAS	SUCOS POLPA	APROVEIT.	Kg/h
Laranja	Suco	60%	72Kg	Banana	Polpa	80%	96Kg
Pêssego	Polpa	60%	72Kg	Goiaba	Polpa	80%	96Kg
Maçã	Polpa	60%	72Kg	Kiwi	Polpa	75%	90Kg
Pera	Polpa	60%	72Kg	Manga	Polpa	50%	60Kg
Uva	Suco	70%	84Kg	Morango	Suco	92%	110Kg
Mamão	Polpa	70%	84Kg	Tangerina	Suco	63%	76Kg
Maracujá	Suco	55%	66Kg	Cenoura	Polpa	80%	96Kg
Abacaxi	Polpa	55%	66Kg	Tomate	Polpa	80%	96Kg

LIMPEZA



PROCEDIMENTOS PARA LIMPEZA

- Para efetuar a limpeza, remova a porca borboleta nº07 (02X) após retire o duto de saída nº06, posteriormente retire o parafuso borboleta nº05 (04X) e retire o duto do filtro nº04, em seguida retire a peneira montada nº03.
- Após efetuar a limpeza, monte os dispositivos novamente conferindo o aperto dos parafusos.
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.