

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.

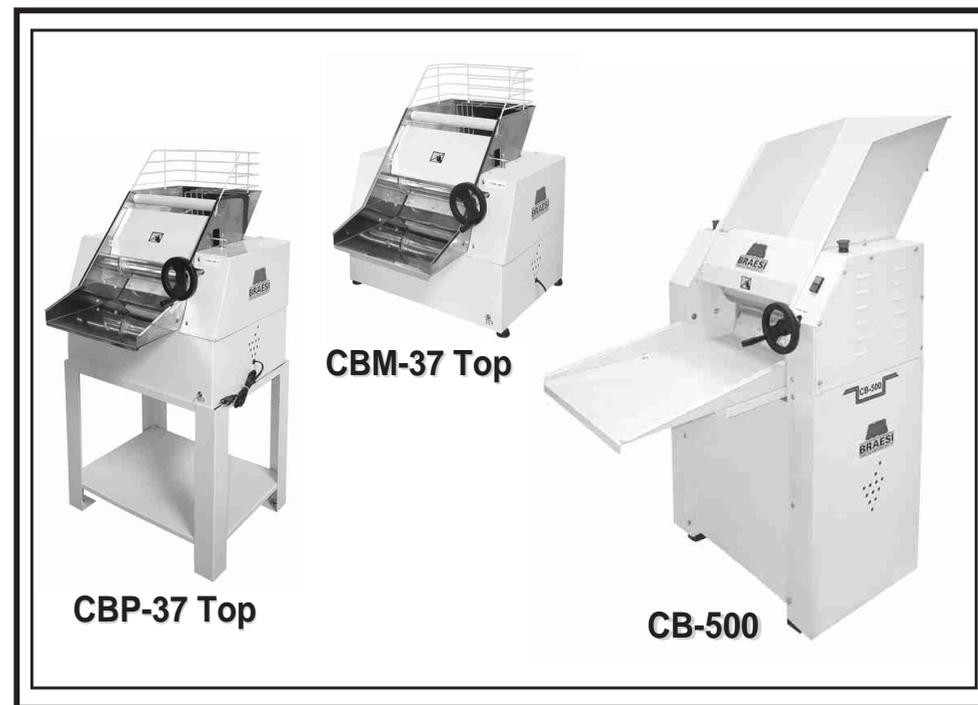
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

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 CILINDROS



CBP-37 Top

CBM-37 Top

CB-500

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

- O equipamento é fabricado em aço inox e chapa com pintura epoxi;
- Eixos apoiados em rolamentos;
- Os mods. CBM e CBP-37 Top possuem grade de segurança e chapa de proteção para os cilindros.

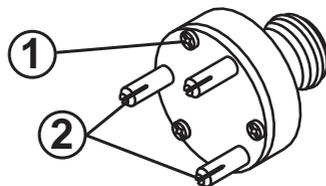
MODELO	DIMENSÕES DOS CILINDROS				FASE
	LARGURA ÚTIL	DIÂMETRO	01 MOTOR	02 MOTOR	
CBM-37 Top	370 mm	88 mm	3/4 cv	-	110/220v Monof.
CBP-37 Top	370 mm	88 mm	3/4 cv	-	110/220v Monof.
CBM-37 Top	370 mm	88 mm	1 cv	-	220/380v Trif.
CBP-37 Top	370 mm	88 mm	1 cv	-	220/380v Trif.
CB-500 CBI-500	500 mm	100 mm	-	1 cv	Monof. Trif.

ATENÇÃO!

Nos Equipamentos 380v. o fio azul deverá ser ligado ao neutro da rede.

Se a máquina não ligar seguir estes procedimentos:

- Remova os 03 parafusos (1);
- Inverta os fios de dois polos (2);
- Recoloque a flexa na tomada.
- Nos equip. 220v trifásico, inverter os dois pólos que não estão conectados ao neutro (azul).

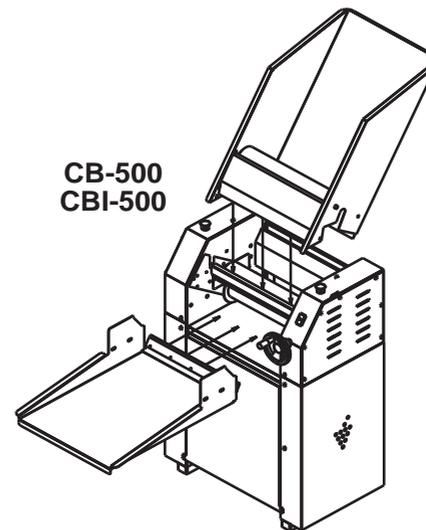


MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO BRUTO	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho			
CB-30	500 mm	325 mm	460 mm	19 Kg 25 Kg	20 Kg 26 Kg	1/3CV 1/2CV
CBM-37 Top	775 mm	735 mm	675 mm	69 Kg	89 Kg	-
CBP-37 Top	1315 mm	735 mm	675 mm	80 Kg	112 Kg	-
PB-37 Top	570 mm	510 mm	675 mm	11 Kg	11,5 Kg	-
CB-500 CBI-500	1600 mm	1320 mm	760 mm	155 Kg	196 Kg	-

APLICAÇÕES

- O Cilindros Elétricos foram desenvolvidos para massas como: Pizzas, Pães, cucas Biscoitos Laranja, Pastel, Tortei, Folhados e outras.

DETALHE DA MONTAGEM



CB-500
CBI-500

CBM-37 TOP

- Para regulagem dos rolos usa-se o manipulador localizado do lado direito da mesa.
- Para abertura dos rolos gire o manipulador no sentido horário.
- Para fechamento dos rolos gire o manipulador no sentido anti-horário.
- Para ligar a máquina use a chave na parte frontal.
- Para trabalhar com segurança quando a massa estiver em forma de lâminas, estando de frente para a máquina você posiciona a lâmina de massa sobre o rolo menor superior e deixe-a cair por gravidade evitando assim aproximar as mãos dos rolos maiores do cilindro.

CB-500

- Para regulagem dos rolos usa-se o manipulador localizado do lado direito da mesa.
- Para abertura dos rolos gire o manipulador no sentido horário.
- Para fechamento dos rolos gire o manipulador no sentido anti-horário.
- Para ligar a máquina pressione a tecla "START".
- Para desligar a máquina de um simples toque com a mão, na aba de proteção sobre a chave elétrica, pressionando-a para dentro.
- Para trabalhar com segurança quando a massa estiver em forma de lâminas, estando de frente para a máquina você posiciona a lâmina de massa sobre o rolo menor superior e deixe-a cair por gravidade evitando assim aproximar as mãos dos rolos maiores do cilindro.

INSTRUÇÕES PARA USO

- Antes de por seu equipamento em funcionamento verifique sobre a máquina a etiqueta que indica as voltagens: 110/220V para Monofásica e 220/380V para Trifásica.

Obs.: O modelo CB-30 possui chave BIVOLT e sai de fábrica regulado para 220v.

- Antes de conectar la máquina observe la placa colocada sobre la misma con los voltajes: 110/220V para Monofásica y 220/380V para Trifásica.

Obs.: El modelo CB-30 posee llave BIVOLT y saile de la empresa en 220v.

CBM-37 TOP

- Para regular los rodillos se usa la manivela que está en el lado derecho de la mesa.
- Para abrir los rodillos gire la manivela en el sentido horario.
- Para cerrar los rodillos gire la manivela en el sentido antihorario.
- Para poner en marcha la máquina use la clave localizada adelante del equipamiento.
- Para trabajar con seguridad cuando la masa esté en forma de láminas y estando de frente para la máquina usted coloca la lámina de masa sobre el rodillo menor que está sobre la parte superior y la deja caer por gravedad, evitando de esta manera aproximar las manos a los rodillos mayores de los cilindros.

CB-500

- Para regular los rodillos se usa la manivela que está en el lado derecho de la mesa.
- Para abrir los rodillos gire la manivela en el sentido horario.
- Para cerrar los rodillos gire la manivela en el sentido antihorario.
- Para poner en marcha la máquina aprete la tecla "START".
- Para parar la máquina se hace con un simple toque de la mano, sobre el aba de protección de la llave eléctrica presionándola para adentro.
- Para trabajar con seguridad cuando la masa esté en forma de láminas y estando de frente para la máquina usted coloca la lámina de masa sobre el rodillo menor que está sobre la parte superior y la deja caer por gravedad, evitando de esta manera aproximar las manos a los rodillos mayores de los cilindros.