

## 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, Moínho 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

Janeiro / 2010

# MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA

## AMASSADEIRA ESPIRAL MONOFÁSICA / TRIFÁSICA



**AES-25**

**AES-40**

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**<sup>®</sup>  
**BRAESI**

Equipamentos para Alimentação

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricado em chapa de aço com pintura epóxi;
- Possuem Tacho em Aço inoxidável e grade de proteção;

- *Fabricado en chapa de Acero con pintura epóxi;*
- *Posee Recipiente en Acero inoxidable y reja de protección;*

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR	MOTOR	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho					
AES-25	960 mm	920 mm	450 mm	151 Kg	184 Kg	220v. 1,6/2,5 cv Trifásico	380v. 1,6/2,5 cv Trifásico	220v. 3 cv monofásico
AES-40	1080 mm	1200 mm	580 mm	260 Kg	278 Kg	220v. 2,5/4,0 cv Trifásico	380v. 2,5/4,0 cv Trifásico	220v. 3 cv monofásico

## CAPACIDADES

- Capacidade da Amassadeira: **AES-25**
- 25 Kilos de massa pronta tanto (Monofásico.) ou (Trifásico.)

- *Capacidad da Mescla: AES-25*
- *25 Kilos de massa pronta para (Monofasico.) ou (Trifasico.)*

- Capacidade da Amassadeira: **AES-40**
- 40 Kg de massa pronta tanto (Monofásico.) ou (Trifásico.)

- *Capacidade da Mescla: AES-40*
- *40 Kg de masa pronta para (Monofasico.) ou (Trifasico.)*

## INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- 1- Antes de ligar a máquina observe a etiqueta colocada sobre a mesma com as ligações: 220 v. Monof. ou 220/380 v. Trifásico.
- 2- Nunca use extensões ou "T" para a ligação da máquina.
- 3- Instale sua máquina em um piso plano.
- 4- Após efetuar a ligação, ligue a máquina e verifique se o tacho e o batedor estão girando no sentido horário.
- 5- A Amassadeira Espiral Trifásica foi desenvolvida com duas velocidades.
- 6- A Amassadeira Espiral Monofásica foi desenvolvida com uma velocidade.

- 1- *Antes de ligar la máquina observe la placa colocada sobre la misma con la corriente electrica Monofasica 220 V. o 220/380 V. Trifasica.*
- 2- *Nunca use extensiones o "T" para la conexión de la máquina.*
- 3- *Instale su máquina en uno piso plano.*
- 4- *Después de conectada, ligue la máquina y verifique se el recipiente y el batidor estan girando en el sentido horario.*
- 5- *La Amassadora Espiral Trifasica fue desarrollada con dos velocidades.*
- 6- *La Amassadora Espiral Monofasica fue desarrollada con una velocidad.*

### ATENCIÓN!

- No use helo para resfriar la masa, use solamente agua helada.**
- **Tiempo sugerido para la preparación de las masas que necesitan usar agua helada:**

### ATENÇÃO:

- Não usar gelo para resfriar a massa, usar somente água gelada.**
- **Tempo que sugerimos para a preparação das massas que necessitem usar água gelada:**

## SOLUÇÃO PARA PEQUENOS PROBLEMAS

### 1- Máquina que não tem força:

- Correia frouxa (esticar).
- Máquina ligada através de extensão ou "T".
- Quantidade de farinha acima da capacidade da máquina.

### 1- La máquina no tiene fuerza:

- *Correa floja (estirar).*
- *La máquina conectada con una extensión o triple.*
- *Cantidad de harina mayor que la capacidad de la máquina.*

### 2- Barulho excessivo:

- Falta de graxa nas engrenagens: Remova a tampa superior e engraxe as engrenagens após recolocar a tampa.
- Engraxar a cada 40 horas de trabalho.
- Fixe a máquina em um piso plano.
- Peças frouxas (reapertar)

### 2- Ruido excesivo:

- *Falta de grasa en las engranajes:* Saque la tapa superior y engrasar las engranajes después recolocar la tapa. *Engrasar cada 40 horas de trabajo.*
- *Fije la máquina en uno piso plano.*
- *Piezas flojas (apretar)*

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 1- Não limpar o tacho ou batedor com facas ou objetos pontiagudos.
- 2- Baixar sempre a grade de proteção quando esta estiver em funcionamento.
- 3- Para limpeza da máquina usar apenas um pano úmido.

- 1- *No limpiar lo tacho o batidor con cuchillos o objetos pontiagudos.*
- 2- *Bajar siempre la grade de protección cuando estuvier en funcionamiento.*
- 3- *Para la limpieza de la máquina usar solamente un pano húmedo.*