

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.

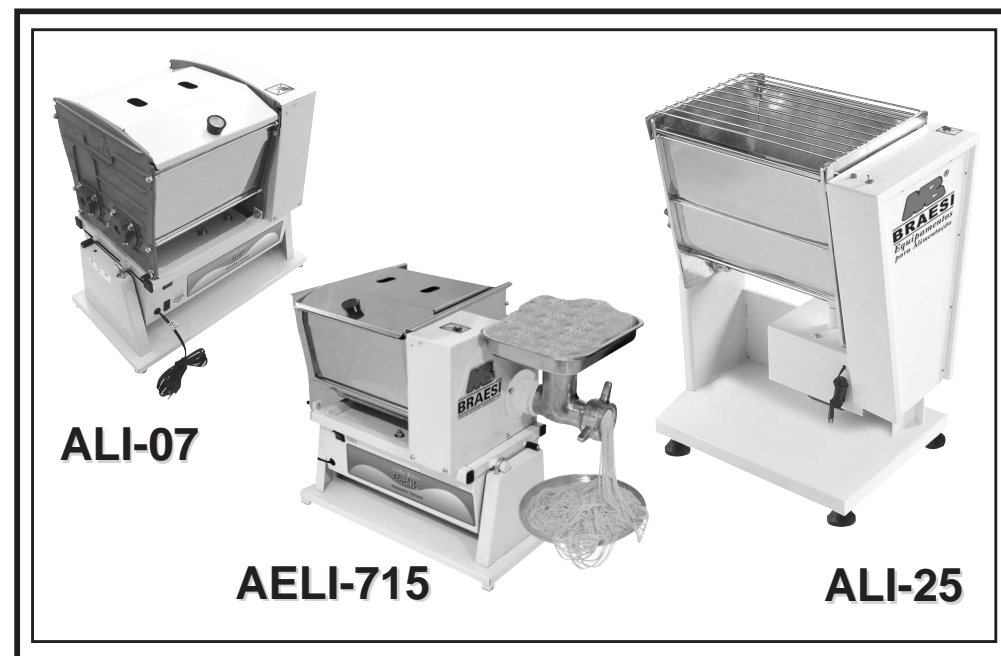
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

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

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

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA AMASSADEIRA LENTA BASCULANTE



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

Estes equipamentos são construídos em chapa de aço pintada com cuba e acabamentos em aço inox.

Esos equipamientos son construídos en chapa de acero pintada, con cuba y acabamientos en acero inoxidable.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			AMASSADEIRA		PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho	Capacid. de Massa	Capacid. de Farinha			
ALI-25	700 mm	470 mm	700 mm	Máx.25 Kg Min. 06 Kg	Máx.15 Kg Min. 03 Kg	53 Kg	71 Kg	BIVOLT 3/4 CV Monof.
ALI-07	550 mm	550 mm	340 mm	Máx.07 Kg Min. 03 Kg	Máx.05 Kg Min. 03 Kg	26 Kg	27 Kg	BIVOLT 1/2 CV Monof.
AELI-715	550 mm	680 mm	340 mm	Máx.07 Kg Min. 03 Kg	Máx.05 Kg Min. 03 Kg	38 Kg	39 Kg	BIVOLT 3/4 CV Monof.

ATENÇÃO: Estes equipamentos possuem dispositivo automático de segurança, toda vez que a tampa da máquina for aberta a mesma se desligará, ao fechar a tampa ela voltará ao seu ciclo normal de trabalho.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO DA AMASSADEIRA

- Este equipamento possui chave bivolt e sai de fábrica regulado para 220v. Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem esta selecionada com a mesma voltagem de seu estabelecimento;(110 ou 220v).
- Nunca use extensões ou "T" para a ligação da máquina.
- Abra a tampa, e ponha primeiro os ingredientes secos (farináceos).
- Feche a tampa e acione a chave liga/desliga.
- Deixe funcionar por 1.5 minutos para misturar bem os ingredientes.
- Abra a tampa novamente (a máquina se desligará automaticamente) agora acrescente os ingredientes úmidos: água, leite, ovos, etc...
- Feche a tampa (a máquina voltará a funcionar automaticamente) e deixe trabalhar até a mistura ideal da sua receita.
- Para verificar as condições da mistura durante o trabalho, é só abrir a tampa da máquina, que desligará automaticamente.
- Agora com a máquina desligada pode-se retirar a massa do interior da cuba usando seu sistema basculante.

- Este equipo posee llave bivolt y saíe de la empresa en 220v. Antes de ligar el enchufe en la red eléctrica, certifique que la llave selectora de voltaje esta seleccionada con la misma voltaje de su establecimiento: (110ou220v).
- Jamás use extensiones o "T" para la conexión de la máquina.
- Nivelar la maquina por medio del lo pie regulable, arriba de una superficie plana antes de ligar.
- Abra la tampa, ponga primero los ingredientes secos (harineros).
- Feje la tampa y accione la llave liga/desliga
- Deja funcionar por 1.5 minutos para Mezclar bien los ingredientes.
- Apaga la maquina y abra la tampa ahora acrecienta los ingredientes húmedos, agua, leche, huevos etc...
- Feje la tampa y deja trabajar hasta la mezcla ideal de la receta.
- Para veer las condiciones de la mezcla durante el trabajo, es solo abrir la tampa del equipo y esto se desligara automaticamente.
- Ahora con la maquina desligada si puede retirar la masa del interior de la cuba usando su sistema basculante.

SOLUÇÃO PARA PEQUENOS PROBLEMAS

- Máquina que não tem força:**
 - Correia frouxa (esticar).
 - Máquina ligada através de extensão ou "T".
 - Quantidade de ingredientes acima da capacidade da máquina.
- Barulho excessivo:**
 - Falta de graxa nas engrenagens.
 - Engraxar a cada 40 horas de trabalho.
 - Ponha a máquina em uma superfície plana.
 - Peças frouxas (reapertar)

- La máquina no tiene fuerza:**
 - Correa floja (estirar).
 - La máquina conectada con una extensión o triple.
 - Cantidad de ingredientes mayor que la capacidad de la máquina.
- Ruido excesivo:**
 - Falta de grasa en los engranajes.
 - Engrasar cada 40 horas de trabajo.
 - Ponga la máquina en una superficie plana.
 - Piezas flojas (apretar)

LIMPEZA

Para limpeza, deixe secar a massa que aderiu a máquina, após, utilize uma espátula plástica ou esponja úmida, não utilize água na limpeza da cuba.

Para la limpieza, deje secar la masa que adheriu a la máquina y después utilice una espátula plástica o esponja, no utilice agua en la limpieza de la cuba.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA EXTRUSORA - AELI-715

CAPACIDADES

- Capacidade do Extrusor:
15 Kg por hora

- Capacidad del Estrusor:
15 Kg por hora

ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM A MÁQUINA

- 07 Chapas para massas.
- 04 Moldes para Biscoitos.
- 01 Bandeja em aço Inox.
- 01 Socador para massas.
- 01 Bocal em Bronze
- 01 Socador de Madeira

ACESORIOS QUE ACOMPAÑAN LA MÁQUINA

- 07 Chapas para masas.
- 04 Moldes para Bizcochos.
- 01 andeja em acero inoxidable.
- 01 Majadero para masas.
- 01 Bocal en Bronce
- 01 Majadero para Masa

KIT DE ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Acessórios para Moer carne: Pino Central, Navalha, Chapa e Bocal em F.F. com banho de estanho, e Bandeja em aço Inox.

KIT DE ACESORIOS OPCIONALES

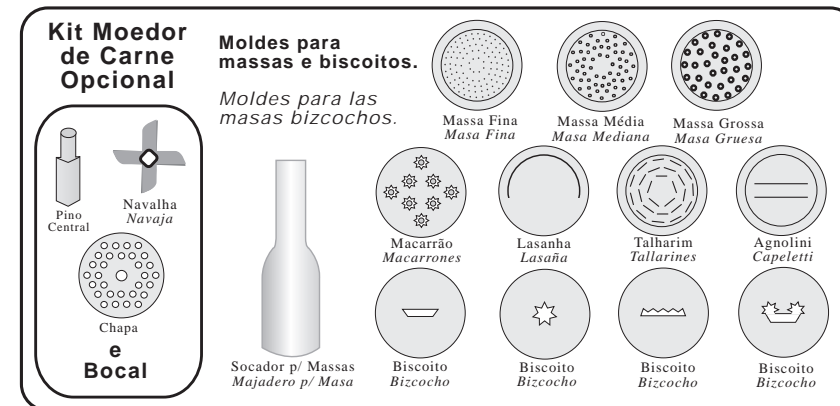
- Acesorios para Moler carne: Pino Central, Navaja, Chapa y Bocal en H.C. con baño de estaño, y Bandeja em acero inoxidable.

(OPCIONAL)

- * KIT Cilindro Laminador

(OPCIONALE)

- * KIT Cilindro Estirador



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- Após o uso colocar os moldes em um copo com água.
- Não limpar os moldes com facas ou objetos pontiagudos.
- Para limpeza da máquina usar apenas um pano úmido.

- Después de usar los moldes ponerlos en un recipiente con agua.
- No limpiar los moldes con cuchillos o objetos pontiagudos.
- Para la limpieza de la máquina usar solamente un paño húmedo.