

## 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

Março / 2009

# MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA AMASSADEIRAS RÁPIDAS



**AR-07**



**AR-15  
AR-25**

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

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			Capacid. de Massa	Capacid. de Farinha	PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho					
AR-07	450 mm	440 mm	310 mm	7 Kg	4 Kg	40Kg	54Kg	BIVOLT 1 CV Monof.
AR-15	640 mm	650 mm	360 mm	15 Kg	8 Kg	61Kg	75Kg	BIVOLT 2 CV Monof.
AR-25	710 mm	810 mm	490 mm	18 Kg	12 Kg	93Kg	115Kg	220V 3 CV Monof.
AR-25	710 mm	810 mm	490 mm	25 Kg	15 Kg	101Kg	120Kg	220/380V. 5 CV Trifás.

## INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- Os modelos AR-07 e AR-15 possuem chave bivolt e saem reguladas 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.
- Ao trabalhar com a máquina, ponha primeiro os ingredientes secos (farináceos) e após os ingredientes úmidos, água, leite, ovos etc...

### 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:**

\* Pão francês, Pão de Centeio e Pão Caseiro (Colonial). Obs.: Tempo de preparo aproximado para massas, 5 a 7 minutos.

**- Massas que não necessitem usar água gelada:**

\* Massas para Pizza, Pastel, Tortéi, Pão de Queijo e Lanza, o tempo de produção é de aproximadamente 2 a 4 minutos.

- Los modelos AR-07 e AR-15 poseen llave bivolt y saíen con regulación en 220v.
- Antes de ligar el enchufe en la red eléctrica, certifique que la llave selectora de voltaje este seleccionada con la misma voltaje de su establecimiento: (110ou220v).
- Nunca use extensiones o "T" para la conexión de la máquina.
- Empezando a trabajar con la máquina, ponga primero los ingredientes secos (farináceos) y después los ingredientes húmedos, agua, leche, huevos etc...

### ATENCIÓN!

**No use hielo para resfriar la masa, use solamente agua helada.**

**- Tiempo sugerido para la preparación de las masas que necesitan usar agua helada:**

\* Pan Francés, Pan de Centeno, Pan Casero (colonial). Obs.: Tiempo de preparo de la masa, cerca de 5 a 7 minutos.

**Masas que no necesitan el uso de agua helada:**

\* Masas para Pizza, Pasteles, Torteles, Pan de Queso y Lanza, el tiempo de producción es cerca de 2 a 4 minutos.

## SOLUÇÃO PARA PEQUENOS PROBLEMAS

- Máquina que não tem força:**
  - Correia frouxa (esticar).
  - Máquina ligada através de extensão ou "T".
  - Quantidade de farinha acima da capacidade da máquina.

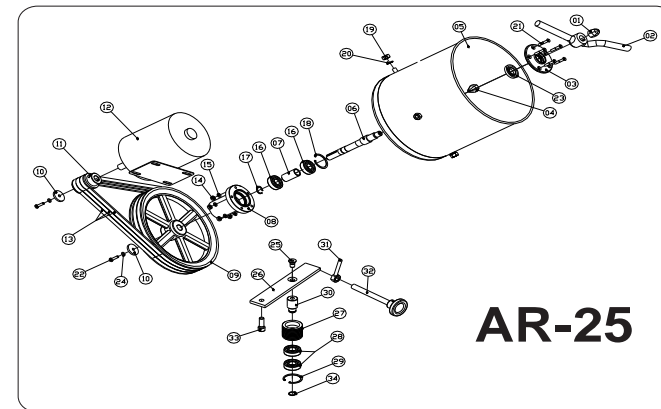
- La máquina no tiene fuerza:**
  - Correia floja (esticar).
  - La máquina conectada con una extensión o triple.
  - Cantidad de harina mayor que la capacidad de la máquina.

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

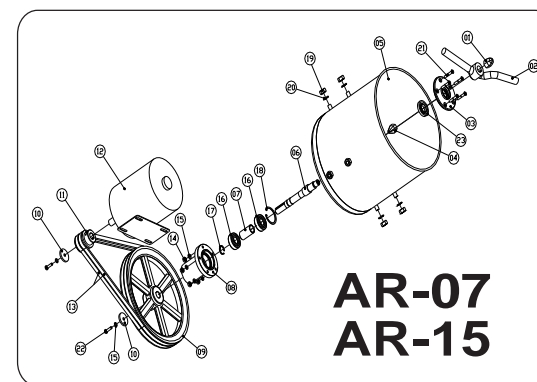
- Para limpeza, deixe secar a massa que aderiu a máquina e, após faça a limpeza com uma espátula plástica ou esponja, nunca com água.

- Para la limpieza, deje secar la masa que adheriu a la máquina y después haga la limpieza con una espátula plástica o esponja, jamás con agua.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



**AR-25**



**AR-07  
AR-15**

## DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	Porca Calota Misturador	01
2	Batedor Ferro Fund. Estanhado	01
3	Tampa Alumínio Mancal Torn.	01
4	Dedo Sextavado 1"	04
5	Conj. Tacho	01
6	Eixo Batedor	01
7	Bucha Separador de Rolamento	01
8	Mancal de Alumínio Torn.	01
9	Polia Ferro Fund. 350 mm A3 / 350 mm A2	01
10	Arruela Fixação Polia	02
11	Polia Ferro Fund. 63.5 mm A3 / 60 mm A2	01
12	Motor 5Cv 220v/380v - Motor 3Cv 110v/220v	01
13	Correia Torque Flex 13 A Dentada A - 56	03
14	Porca Sextavada 3/8"	05
15	Arruela de Pressão 3/8"	05
16	Rolamento 6207	02
17	Anel Elástico Externo E 35	01
18	Anel Elástico Interno I 72	01
19	Porca Sextavada 5/8"	04
20	Arruela de Pressão 5/8"	05
21	Parafuso Fenda cab. Chata 1/2" x 2"	05
22	Parafuso Sextavado 5/16" x 3/4"	02
23	Retentor	01
24	Arruela de Pressão 5/16"	02
25	Parafuso Allen cab. Chata 1/2" x 1"	01
26	Braço Esticador da Correia	01
27	Roleta Esticador	01
28	Rolamento 6204	02
29	Anel Elástico Interno I 47	01
30	Eixo Roleta	01
31	Conj. Trava manipul	01
32	Conj. manipul	01
33	Parafuso Allen cab. Cilíndrica 1/2" x 2"	01
34	Anel Elástico Externo E 19	01

## DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	Porca Calota Misturador	01
2	Batedor Ferro Fundido Estanhado	01
3	Tampa Alumínio Mancal Torneado	01
4	Dedo sextavado 7/8" (CURTO)	02
4	Dedo sextavado 7/8" (MÉDIO)	04
4	Dedo sextavado 7/8" (LONGO)	02
5	Conjunto Tacho	01
6	Eixo Batedor	01
7	Bucha Separador de Rolamento	01
8	Mancal de Alumínio Torneado	01
9	Polia de Alumínio 12" A2	01
10	Arruela Fixação Polia	02
11	Polia Ferro Fundido 54 mm A2	01
12	Motor 2CV 110/220v	01
13	Correia A47	02
14	Porca Sextavada 1/4"	05
15	Arruela de Pressão 1/4"	07
16	Rolamento 6204	02
17	Anel Elástico Externo I 47	01
18	Anel Elástico Interno E 19	01
19	Porca Sextavada 7/16"	08
20	Arruela de Pressão 7/16"	08
21	Parafuso Fenda cab. Chata 1/4" x 1.1/2"	05
22	Parafuso Sextavado 1/4" x 3/4"	02
23	Retentor	01