



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

**DESPOLPADOR
DE FRUTAS
DPT-75**



Manual de Instruções

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	03
2.	<i>Apresentação</i>	04
3.	<i>Características Técnicas</i>	05
4.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	06
5.	<i>Medidas importantes de segurança</i>	07
6.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	10
7.	<i>Retirando da Embalagem</i>	11
8.	<i>Identificação</i>	12
9.	<i>Instalação e Montagem</i>	13
10.	<i>Instalação Elétrica</i>	14
11.	<i>Funcionamento</i>	16
12.	<i>O Processo de Despolpar</i>	17
13.	<i>Limpeza Inicial</i>	18
14.	<i>Regulando o Despolpador</i>	19
15.	<i>Operando o Despolpador</i>	21
16.	<i>O que é Polpa de Fruta</i>	22
17.	<i>Processamento das Frutas</i>	24
18.	<i>Cuidados na Operação</i>	27
19.	<i>Limpeza interna</i>	28
20.	<i>Manutenção</i>	29
21.	<i>Limpeza geral</i>	30
22.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	31
23.	<i>Sugestões de Receitas</i>	32
24.	<i>Garantia</i>	34
25.	<i>Esquema Elétrico</i>	36



Este Manual contém instruções importantes de uso.
Rever para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

1. A você Cliente

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Despolpador.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Despolpador, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.



É importante no ato da compra do seu Equipamento informar o tipo de uso a que se destina.

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.



Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

<http://www.tomasi.com.br>

max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

O Despolpador de frutas TOMASI – DPT-75 é utilizado para o preparo de sucos, coquetéis, sorvetes, geléias, iogurtes, bolos, e uma grande variedade de alimentos este equipamento foi desenvolvido para lhe oferecer grande rendimento e qualidade no processo de despolpar as frutas.

Características de Construção

- Componentes em aço inox AISI 430 e 304
- Aproveitamento da fruta: 50 a 90%
- Acessórios disponíveis (opcionais):
 - Mesa em aço Inox para instalação do despolpador
 - Mesas em aço Inox para colocação dos baldes
 - Baldes em inox para recolher cascas e produto processado.
 - Peneira com malha de 2mm

IMPORTANTE:



*Ao receber o seu **DESPOLPADOR** observe as características indicadas na placa de identificação localizada atrás, para proceder à instalação adequada.*



3. Características Técnicas

Dimensões			
Altura	470 mm		
Comprimento	790mm		
Profundidade	230 mm		
Peso liq. / Bruto	22kg		
Ligação Elétrica			
Tensão de lig.	127V	220V	
Frequência	50/60Hz	50/60Hz	
Potência	960W	730W	
Corrente (máx)	7,5 A	3,3 A	
Grau de Prot.	IPX0	IPX0	
Método Instal.	Mesa	Mesa	
Cordão de Alim.	Tipo	Y	
	Dim.	3x 1,5 mm ²	
	Plugue	10A 250V Padrão 14136	

4. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Despolpador para preservar a segurança do operador.



Gorro

Utilize ao operar o Despolpador, para evitar que fios de cabelo ao soltar-se possam cair sobre os alimentos.



Luvas de Manipulação

Utilize ao operar o Despolpador, pois devem ser tomadas todas as medidas preventivas para evitar propagação de microorganismos ou bactérias que possam contaminar os alimentos.



Avental

Utilize ao operar o Despolpador.



Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar o Despolpador, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Despolpador.



Luvas de Látex

Utilize ao higienizar o Despolpador, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.



Luvas de Látex

Dependendo do ambiente e do piso utilize botas de borracha, que possam ser lavadas seguidamente para eliminar as impurezas.

5. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza para o seu funcionamento motor rotativo com chapas cortantes, e NÃO PODE ser colocado em operação sem as tampas de proteção, pois pode provocar acidentes graves.
- Dentre os cuidados especiais observe-se que o bocal de alimentação possui um bloqueio de acesso às mãos para garantir a segurança.
- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros componentes que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador.
- Os componentes do acionamento, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por pessoa qualificada similar.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.

- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Colocar o aparelho sobre a superfície seca e horizontal.
- Desligue o disjuntor antes de realizar a limpeza, e antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.
- Deve-se ter cuidado especial com a limpeza do Despolpador e dos componentes que efetuam o processo. A limpeza regular após o uso é para evitar risco de proliferação de bactérias, pois isto pode contaminar os alimentos colocando em perigo quem utilizá-los.

- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.
- Pode ocorrer a queima do motor, e um incêndio se os orifícios de ventilação do aparelho forem cobertos. Não deixe este aparelho em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Para desligar o aparelho, desligue a chave LIGA/DESLIGA, e então, desligue o disjuntor.
- Não limpar com esponjas de metal. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Não utilizar este aparelho sobre superfícies molhadas para evitar risco de choque elétrico.
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

6. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

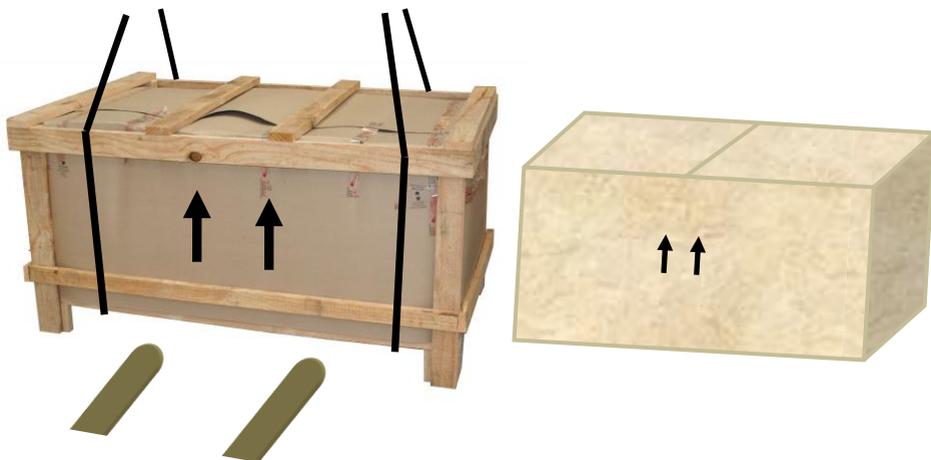
Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



ATENÇÃO!

Para transportar o seu Despolpador, nos modelos maiores suspenda a embalagem por cabos ou, se for utilizada Empilhadeira, as lanças devem ser inseridas no vão inferior.



Cuidado!
Não Tombar

7. Retirando da Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Despoldador.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

COLETOR DE ENTRADA

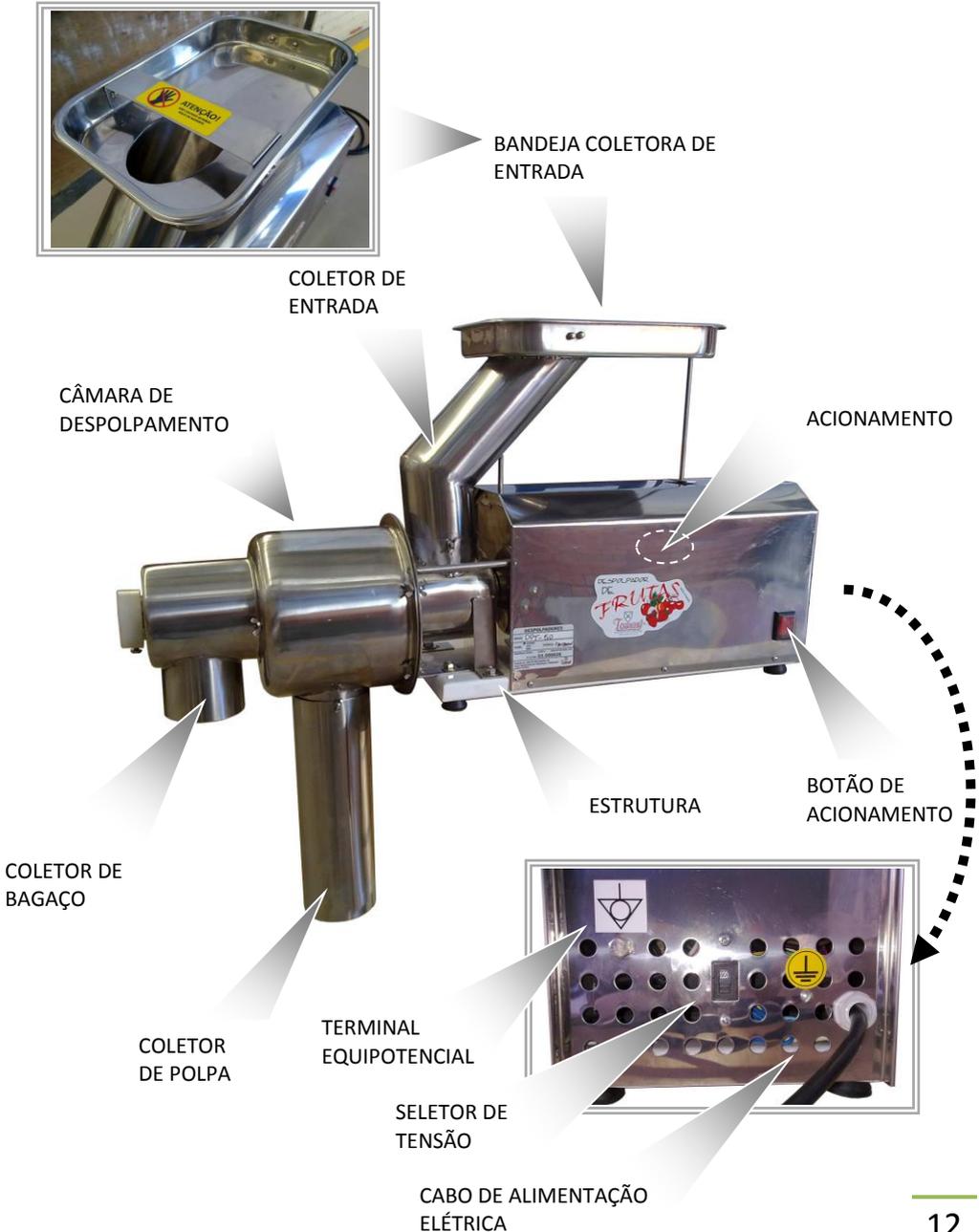
Está desmontado na embalagem



Importante!

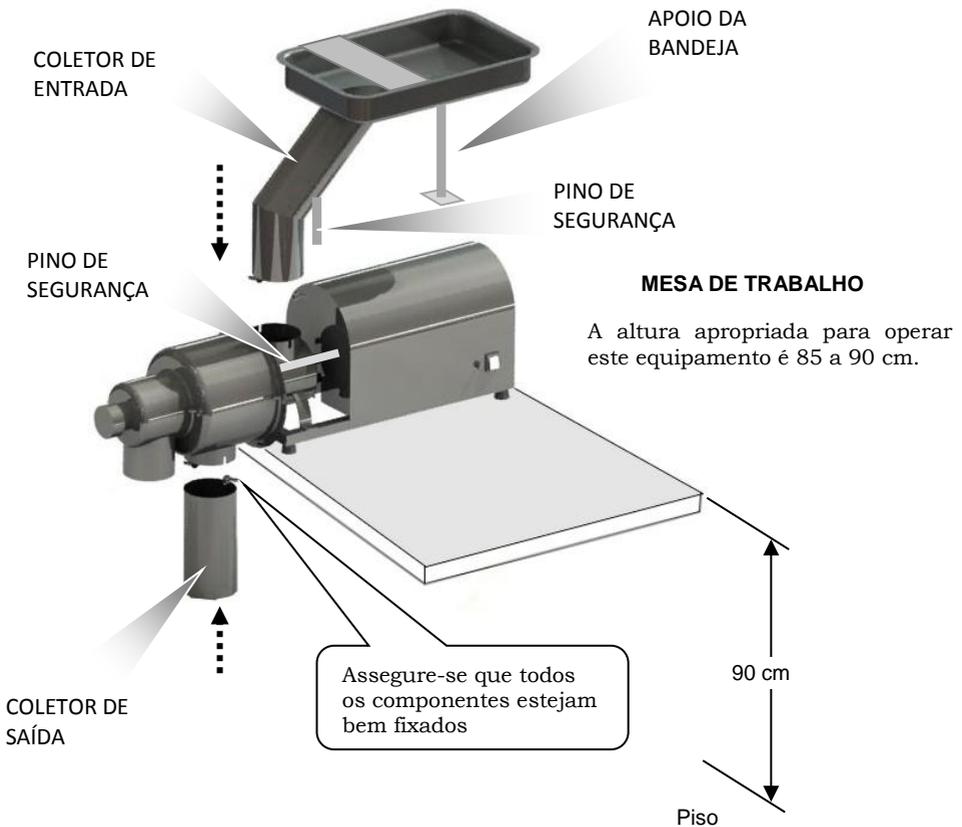
Providencie um destino seguro aos materiais descartáveis da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.

8. Identificação



9. Instalação e montagem

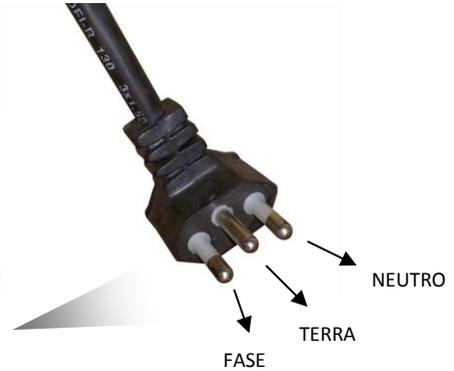
Instale o Despolpador sobre uma superfície. Para os modelos que serão operados sobre algum tipo de mesa recomendamos que a altura desta mesa seja adequada a operação segura.



10. Ligação Elétrica



Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique a tensão da sua rede elétrica e selecione a mesma no Despolpador.



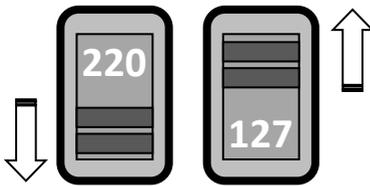
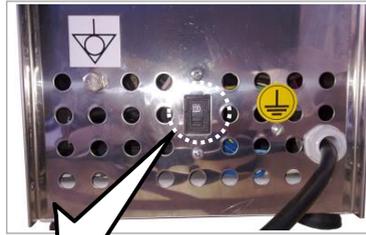
O Despolpador possui um conector de três pinos para ligação à rede de alimentação elétrica.

Para conectar o seu Despolpador na instalação elétrica, deve ser prevista a instalação de um disjuntor bipolar e uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.

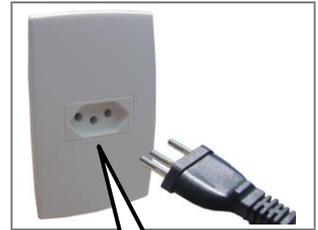


Selecione a tensão



SELECIONE A TENSÃO: 127V ou 220V

Disjuntor Bipolar
10 amperes



PINO CENTRAL
TERRA



CUIDADO!
*Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.
Conecte o cabo diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões.
Utilize uma tomada de energia elétrica unicamente para o Despolpador.*

Ligação do equipotencial.



Se o seu Despolpador for ligado juntamente com outros equipamentos, utilize o conector equipotencial para equalizar o aterramento.



ATENÇÃO

FIO TERRA
É obrigatória a ligação do fio terra, por uma questão de segurança, seja qual for a tensão do produto. Tome cuidado! O fio terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás, etc.



IMPORTANTE!

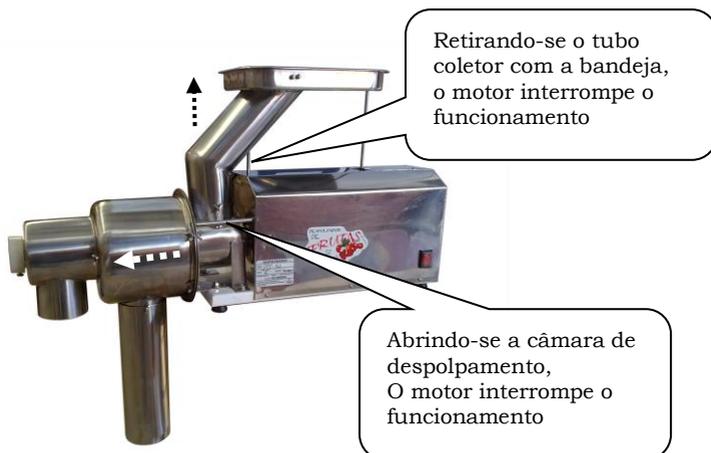
Certifique-se que a rede de alimentação elétrica suporte a carga de energia consumida por este equipamento.

11. Funcionamento

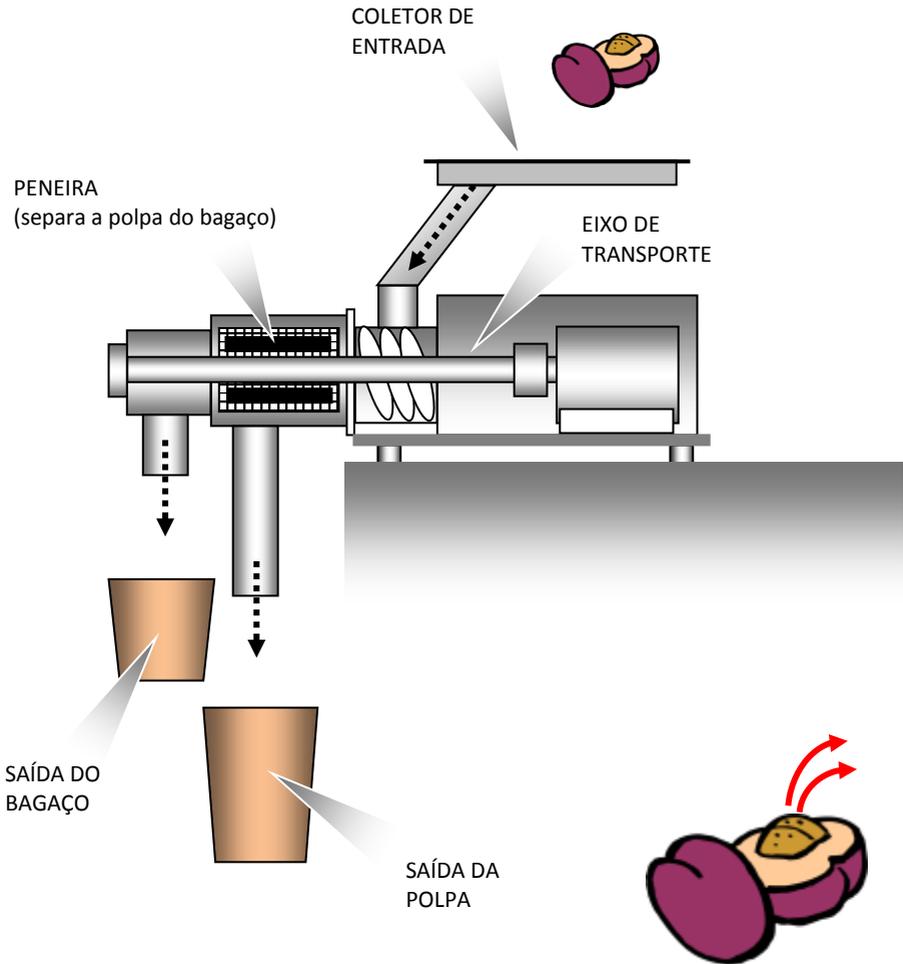
O Despolpador TOMASI funciona de forma simples, podendo ser alimentado manualmente, ou por algum equipamento dosador que seja montado próximo a o mesmo.

Para sua segurança, este equipamento possui dispositivos que: ao se retirar a bandeja superior de alimentação, ou as carcaças frontais onde está a peneira de separação da polpa, o motor interrompe o seu funcionamento imediatamente.

Assim as navalhas param de girar, não oferecendo risco de acidentes ao operador



12. O processo de Despolpar



As frutas que possuem caroço deverão ter os mesmos retirados antes de serem colocadas no Despolpador.

13. Limpeza Inicial

Faça uma limpeza inicial em todos os componentes do seu Despolpador, especialmente no interior da câmara de despolpamento para a retirada de resíduos da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.

Após a limpeza correta monte novamente todos os componentes e certifique-se que estejam corretamente fixados.



Atenção!

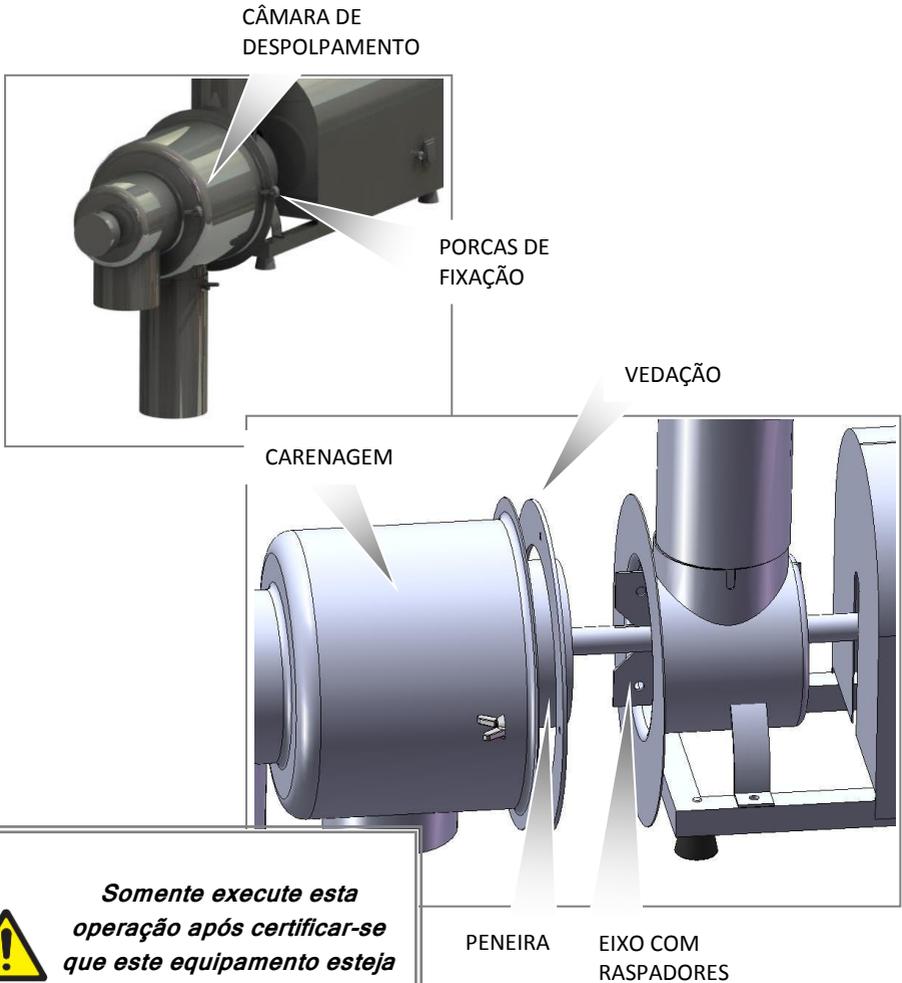
***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Despolpador.
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.***

***Não utilize jatos de água para lavar,
pois a água sob pressão se infiltrará nos componentes do comando elétrico,
e isto poderá danificá-los.***

14. Regulando o Despolpador

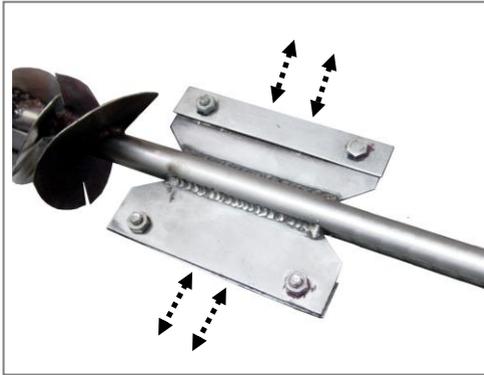
Para alcançar o melhor resultado no processo, o seu Despolpador deve ser regulado de tal forma que a peneira faça a seleção com seu melhor aproveitamento.

Para fazer este ajuste, desmonte a carenagem da câmara de despulpamento soltando as porcas-borboleta nas laterais

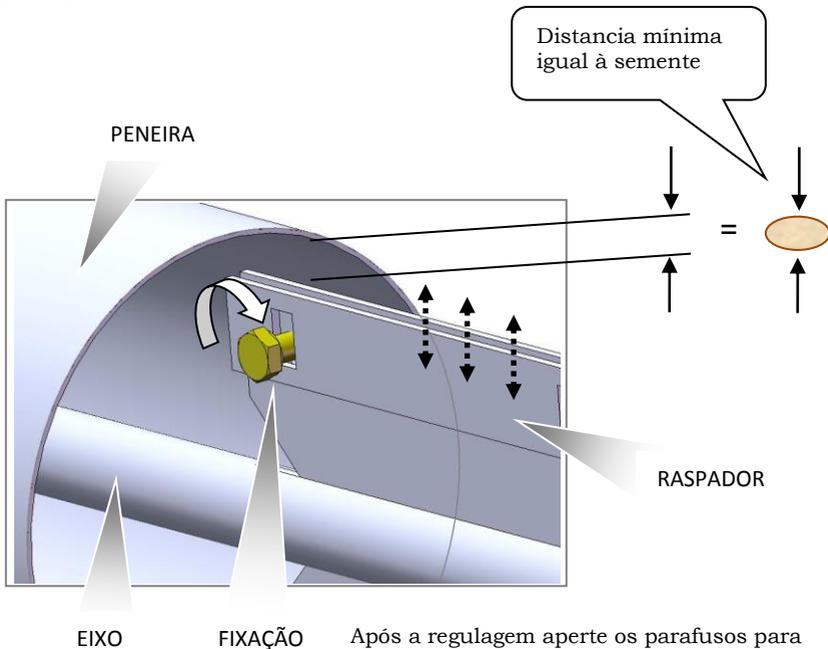


Somente execute esta operação após certificar-se que este equipamento esteja desligado e desconectado da rede de alimentação elétrica.

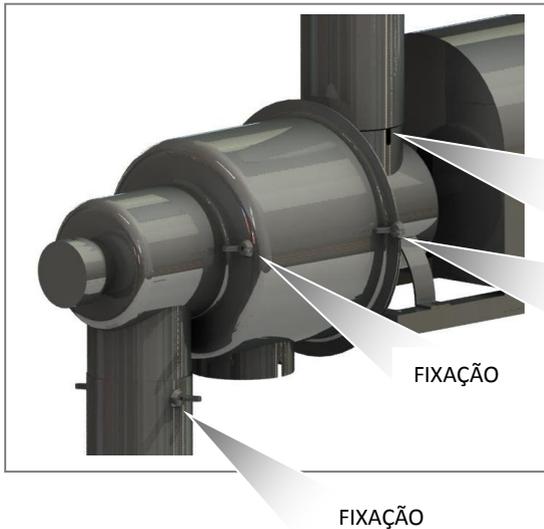
O eixo do Despolpador possui dois raspadores que podem ser regulados conforme a fruta.



Se a fruta que estiver sendo processada possuir sementes, regule os raspadores com a parede interna da peneira a uma distância mínima suficiente para a passagem das sementes.

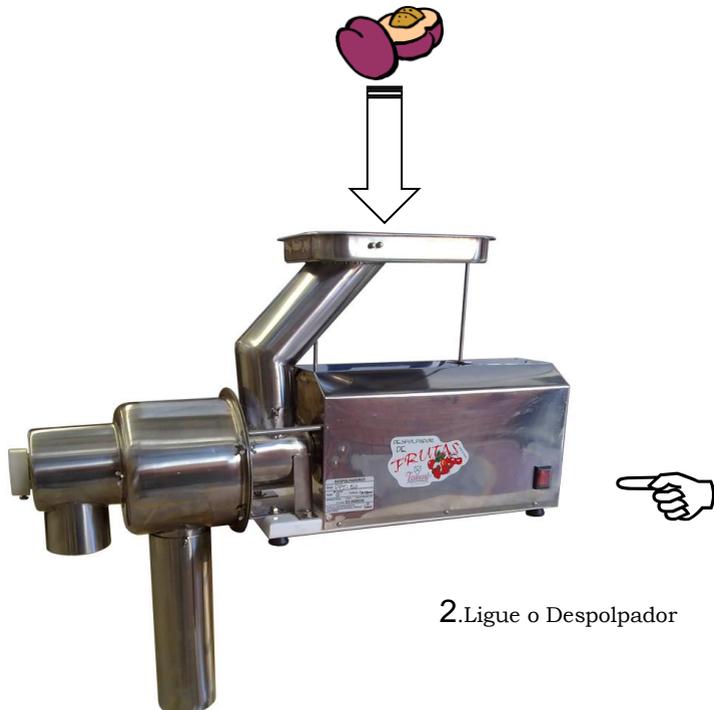


15. Operando o Despoldador



Antes de colocar em funcionamento o seu Despoldador, certifique-se que todas as fixações estejam corretamente apertadas.

1. Após retirar os caroços das frutas coloque-as no coletor de entrada.



2. Ligue o Despoldador

3. Providencie recipientes para coletar polpa e bagaço.



Nunca coloque as mãos nos coletores de entrada e saída.



Nunca remova esta chapa de proteção, para a sua segurança.

RECIPIENTE PARA COLETA DO BAGAÇO



RECIPIENTE PARA COLETA DA POLPA

16. O que é Polpa de Fruta

A polpa (de fruta) é a fruta selecionada, sem casca e sementes, conservada apenas em temperatura baixa (congelamento).

O suco obtido pela diluição da polpa preserva em quase totalidade as características naturais e nutritivas da fruta (vitaminas, sais minerais e calorias) sem alterar o seu sabor.

Proporciona excepcional vantagem sobre o suco preparado com a fruta.

- **Praticidade:** o suco é preparado em menos tempo e menor esforço.
- **Higiene:** Não tem resíduos de cascas e sementes.
- **Economia:** Elimina estoques de frutas estragadas e velhas.

Veja alguns tipos de frutas e legumes que você pode processar no despolpador de frutas TOMASI.

FRUTAS LEGUMES	PROCEDIMENTO	FRUTAS LEGUMES	PROCEDIMENTO
Abacaxi	Tirar a casca	Maçã	Cozinhar antes de processar
Acerola	In Natura	Maracujá	Tirar a casca
Amora	In Natura	Mamão	In Natura
Batata	Cozinhar antes de processar	Manga	Tirar o caroço
		Melão	Tirar a casca
Cenoura	Cozinhar antes de processar	Morango	In Natura
Côco	Tirar a casca	Pêssego	Tirar o caroço
Framboesa	In Natura	Pitanga	In Natura
Goiaba	In Natura	Tangerina	Tirar a casca
Graviola	In Natura	Tomate	In natura
Kiwi	In Natura	Uva	Tirar o cacho

APROVEITAMENTO DAS FRUTAS SUCO OU POLPA

FRUTAS	SUCO/POLPA	APROVEITAMENTO	Kg/h
Abacaxi	polpa	55%	66
Acerola	suco	70%	84
Banana	polpa	80%	96
Cenoura	polpa	80%	96
Goiaba	polpa	80 %	96
Kiwi	polpa	75%	90
Laranja	suco	60%	72
Maçã	polpa	60%	72
Mamão	polpa	70%	84
Manga	polpa	50%	60
Maracujá	suco	55%	66
Morango	suco	92%	110
Pêra	polpa	60%	72
Pêssego	polpa	60%	72
Tangerina	suco	63%	76
Tomate	polpa	80%	96
Uva	suco	70%	84

17. *Processamento das Frutas*

Lavagem:

As frutas deverão ser submersas em tanque de aço inox com água, posteriormente esfregadas com as mãos, e novamente submergidas em água.

Seleção/ Preparo:

A seleção das frutas deverá ser feita em um tanque ou mesa de aço inox apropriados para a função.

Processamento:

O processamento das frutas deverá ser feito em despolpador de frutas de aço inox, para evitar fungos e microorganismos nos produtos despolpados.

Acondicionamento:

De acordo com a exigência dos distribuidores é comum a embalagem com 100ml/gr.- quantidade suficiente para preparar um suco express de 300 a 500ml.

Congelamento/Estocagem:

É fundamental que os produtos sejam congelados o mais rápido possível em freezer vertical.

A conservação e a manutenção das polpas congeladas deverão ser em freezer horizontal a uma temperatura de 5° a 25° negativos, para inibir multiplicação de microorganismos.

Este processo conserva o aroma e sabor dos alimentos mantendo a qualidade inalterável até 12 meses.

Controle de qualidade:

Para que se obtenha produto de boa qualidade e aceitação no mercado, o fabricante deverá proceder das seguintes maneiras:

- Assepsia em todas as fases do processamento.
- Limpeza dos equipamentos com água e detergente anti-séptico ou água quente, depois do encerramento do trabalho.
- Instalação elétrica em bom estado de conservação.
- As paredes deverão ser revestidas com azulejos ou cerâmica de cor branca. Altura mínima de dois metros, o piso em cerâmica branca, com ralo (drenagem) no ponto estratégico com medida não inferior a 10 cm.
- Colocar tela fina nos vãos da janela e das portas do estabelecimento para evitar a entrada de insetos.
- Nenhum fruto deverá ser processado se não for considerado de boa qualidade.
- Os funcionários deverão usar indumentária compatível com a atividade conforme descritos na página 06.

Precauções:

É fundamental que em todo o processo produtivo, não se deve utilizar qualquer tipo de aditivos químicos.

Não se deve adicionar água na polpa de frutas, como também fazer pasteurização, a fim de não mudar o sabor original das frutas e alterar as vitaminas, carboidratos e outros componentes.

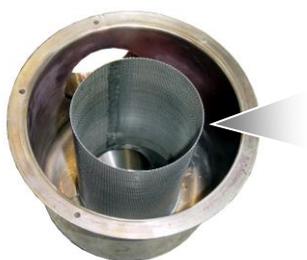
Para tanto os requisitos enumerados nos itens acima deverão ser rigorosamente observados.

Mercado:

As polpas poderão ser vendidas em bares, lanchonetes, restaurantes, hotéis, cantinas, padarias, supermercados, creches, residências, sorveterias e indústrias de sucos, sorvetes, iogurtes, doces, geléias, mousse, etc.

Aproveitamento:

Cascas, sementes e caroços podem ser utilizados como adubo ou replantio.



PENEIRA

O Despulpador é fornecido com peneira de malha de 1 mm, para escoamento da polpa.

Conforme a aplicação necessária a TOMASI fornece sob encomenda, a peneira especial com malha de 2 mm.

O procedimento para remover e substituir a peneira é apenas soltar as porcas – borboleta na parte frontal da câmara de despulpamento conforme ilustração na página 28.



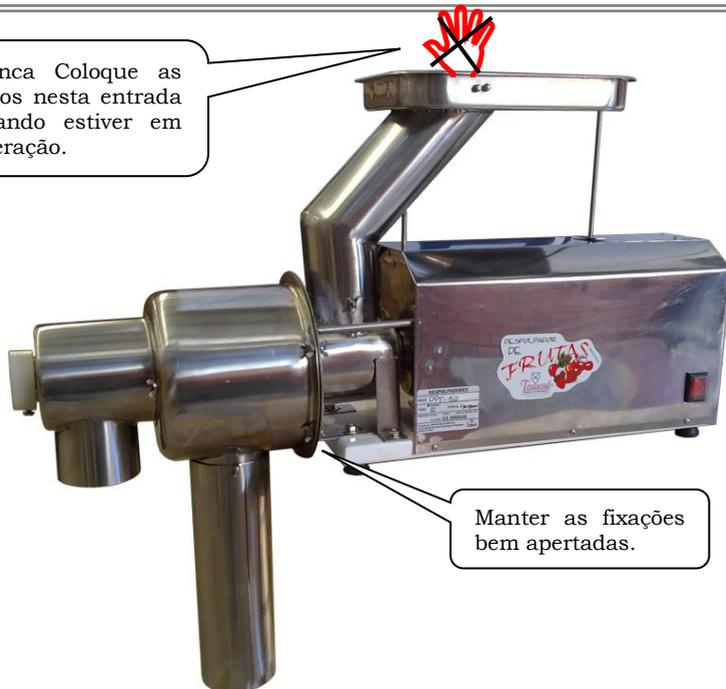
18. Cuidados na Operação



Cuidado!

Este equipamento possui componentes rotativos motorizados. Nunca permita que seja operado por pessoas que não estejam devidamente treinadas para operar o mesmo.

Nunca Coloque as mãos nesta entrada quando estiver em operação.



Manter as fixações bem apertadas.



Não desloque o equipamento quando em operação.



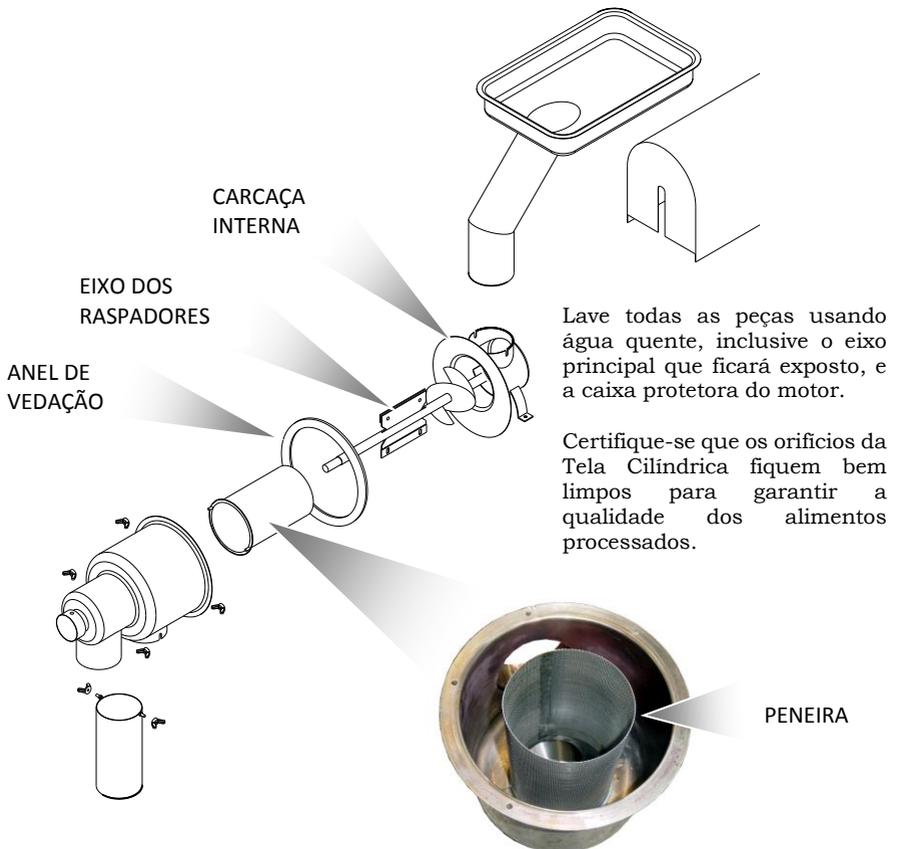
Importante!

Para garantir o bom desempenho do seu Despoldador mantenha sempre os coletores bem encaixados e as fixações firmemente apertadas.

19. Limpeza Interna

Após cada período de operação e desligamento do Despolpador:

-  Desligue a alimentação de energia elétrica
-  Desmonte os componentes de processamento dos alimentos
-  Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos.



20. Manutenção

O Despoldador - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança e eficiência com longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.



Atenção!

Antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.



Nunca coloque o seu Despoldador em funcionamento se estiver com algum componente solto ou mal fixado.



Após cada processo faça uma limpeza cuidadosa para manter a boa qualidade dos seus produtos.



*Ao desmontar para limpar, faça uma inspeção nos componentes para certificar-se que estejam em perfeitas condições.
Qualquer anormalidade deverá ser solucionada antes de colocar seu Despoldador em funcionamento novamente.*

21. Limpeza geral

É muito importante que o seu Despolpador seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

Limpeza Diária:

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

CUIDADOS ESPECIAIS COM AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOX



Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza de aço inox.



Ao limpar ou polir o produto sempre execute movimentos sobre a superfície do aço inox, de maneira suave e uniforme.



Após o enxágüe as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.



Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo ou oxidá-lo.

22. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Despolpador não liga	Falta de alimentação elétrica	Verifique o cabo de alimentação, e certifique-se que não esteja rompido ou com mal conectado.
Polpa com resíduos de sementes	Regulagem incorreta dos raspadores, provocando a quebra das sementes	Faça a regulagem correta conforme as instruções das páginas 19 a 22.
Resíduos com pedaços de polpa	Produto inadequado à malha da Peneira	Verifique na tabela da página 23 e, se necessário substitua a peneira utilizando o modelo com a malha mais adequada: 2 mm.
Vazamento de polpa na extremidade do eixo	Retentor desgastado após longo tempo de utilização	Esta peça sofre desgaste normal depois de longo tempo de uso. Substitua a mesma.

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

23. *Sugestões de Receitas*

BATIDA VOVÔ BETÃO E MAIS FRUTAS

➤ **Ingredientes**

- 100mg de polpa de fruta (maracujá, pêsego, morango, etc.)
- 03 doses de vodka (50 ml)
- 02 colheres de leite condensado
- 01 colher de açúcar
- 1.1/2 colher de água

➤ **Preparo**

Bater no liquidificador, acrescentar gelo a gosto e servir.

COCKTAIL

➤ **Ingredientes**

- 01 lata de leite condensado
- 01 lata de conhaque (mesma quantidade de leite)
- 200g de polpa de morango, framboesa, amora, etc.

➤ **Preparo**

Bater no liquidificador, acrescentar gelo a gosto e servir.

BOLO DE POLPA

➤ **Ingredientes**

- 200g de polpa de abacaxi, maracujá, etc.
- 04 ovos (clara e neve)
- 02 xícaras de farinha de trigo
- 02 xícaras de açúcar
- 01 colher (sopa) de pó Royal

MOUSSE DA VOVÓ NENA

➤ **Ingredientes**

- 01 lata de leite condensado
- 01 lata de creme de leite (sem soro)
- 01 caixa de gelatina diet sem sabor
- 200g de polpa a gosto

➤ **Preparo**

Bater tudo no liquidificador, colocar em uma travessa ou em potinhos individuais. Colocar na geladeira e deixar no mínimo uma hora, e servir.

IOGURTE DIET

➤ **Ingredientes**

- 01 lata de leite condensado
- 01 copo de iogurte natural desnatado
- 01 caixa de gelatina diet sem sabor
- Adoçante a gosto

➤ **Preparo**

Dissolver a gelatina em uma xícara de água fervente (coloca-se ½ xícara acrescentando aos poucos para não ficar muito mole).

Misturar os ingredientes e levar ao liquidificador, pondo o adoçante a gosto.

Levar à geladeira por, no mínimo 02 horas.

OBS: Pode-se dar o sabor que preferir, acrescentando de 100 a 200g de polpa de fruta.

24. *Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia estendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo.
Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 Nª 22.581
Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>

SAC - Fone: (+54) 3213-8007



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO



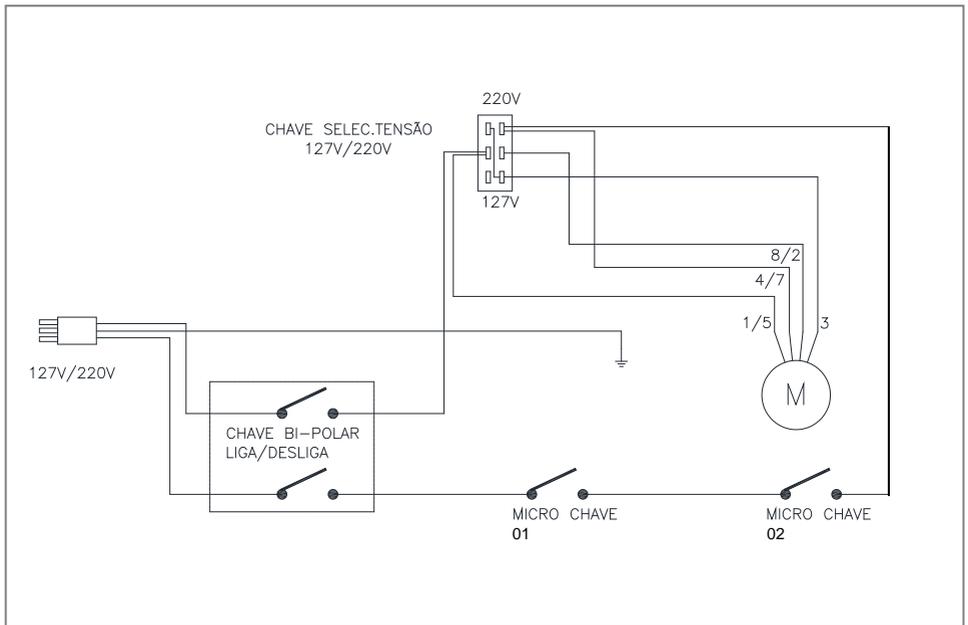
2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
VENDEDOR: _____
FONE: _____

25. Esquema Elétrico





Rodovia BR 116 km 153,2 N°. 22.581
Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Dezembro / 2017

94045