



**Tomasi**<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

# CHAPAS A GÁS CCB



***Manual de Instruções***



## ÍNDICE

---

1.	<u>A Você Cliente</u>	<u>04</u>
2.	<u>Apresentação</u>	<u>05</u>
3.	<u>Características Técnicas</u>	<u>05</u>
4.	<u>Segurança</u>	<u>07</u>
5.	<u>Identificação</u>	<u>09</u>
6.	<u>Inspecção de Recebimento</u>	<u>10</u>
7.	<u>Retirando a Embalagem</u>	<u>11</u>
8.	<u>Instalação</u>	<u>12</u>
9.	<u>Recomendações para alimentação de Gás</u>	<u>13</u>
10.	<u>Instalação de Gás – com Botijão</u>	<u>14</u>
11.	<u>Instalação de Gás – com rede de Alimentação</u>	<u>16</u>
12.	<u>Limpeza Inicial</u>	<u>17</u>
13.	<u>Ligando a Chapa</u>	<u>18</u>
14.	<u>Acendimento dos Queimadores</u>	<u>19</u>
15.	<u>Sequência de Fritura</u>	<u>23</u>
16.	<u>Cuidados na Operação</u>	<u>24</u>
17.	<u>Segurança durante a operação</u>	<u>25</u>
18.	<u>Manutenção</u>	<u>26</u>
19.	<u>Limpeza geral</u>	<u>27</u>
20.	<u>Possíveis Avarias e Soluções</u>	<u>28</u>
21.	<u>Certificado de Garantia</u>	<u>29</u>
22.	<u>Notas</u>	<u>32</u>

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.

Desejamos que este equipamento possa somar ao seu conhecimento e criatividade no preparo de alimentos, proporcionando aos seus Clientes um produto de qualidade e sabor inigualáveis.

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 e grande produtividade.

Acreditamos na sua experiência neste ramo de atividade e nos colocamos à sua disposição para ouvir, sanar suas dúvidas com respeito à utilização deste Forno, e analisar suas observações.

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.

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

Havendo qualquer necessidade de informação adicional, sinta-se á vontade, pois Você é nosso cliente.

Entre em contato com o nosso SAC pelo telefone para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.



### **Serviço de Atendimento ao Cliente**

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

**Fax: (54) 3213-8021**

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

**[Max@tomasiequipamentos.com.br](mailto:Max@tomasiequipamentos.com.br)**

## 2. Apresentação

---

As CHAPAS A GÁS CCB foram desenvolvidas para preparar bifes diversos.

Estas Chapas, fabricadas em Aço Carbono, são ideais para o preparo de bifes de carne, frango e outros.

O resultado final é um alimento com baixa saturação de gordura e com delicioso sabor, pois mantém as propriedades dos alimentos.

Possui saída para o coletor de gordura facilitando a operação e limpeza.

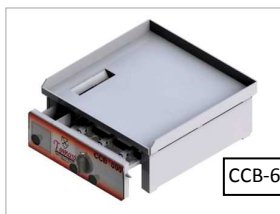
## 3. Características Técnicas

---

MODELO	Altura (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso	Aquecimento	Quant. Queimadores
CCB-600	23 cm	60 cm	60 cm	193 kg	Gás GLP	03
CCB-800	23 cm	80 cm	60 cm	193 kg	Gás GLP	05
CCB-1000	23 cm	1,0 m	60 cm	193 kg	Gás GLP	06
CCB-1200	23 cm	1,20 m	60 cm	193 kg	Gás GLP	07
CCB-1600	23 cm	1,60 m	60 cm	193 kg	Gás GLP	10



***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.***



CCB-600



CCB-800



CCB-1000



CCB-1200



CCB-1600

## 4. Segurança

---

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Forno garantindo a segurança do operador.

### EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO - EPI



#### Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar a Chapa, pois as superfícies estarão aquecidas, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



#### Avental

Utilize ao operar o Forno. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor, pois durante a operação a chapa libera calor na direção do operador.



#### Óculos de Proteção

Utilize ao operar a chapa para proteger seus olhos de respingos de óleo, e na higienização, para se proteger de possíveis respingos de material de limpeza.



#### Boné

Utilize ao operar a Chapa para garantir que não caiam fios de cabelo sobre os alimentos e seja preservada a sua qualidade.



#### Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar a Chapa.



#### Luvas de Látex

Utilize ao higienizar a Chapa para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

## AMBIENTE DE OPERAÇÃO



Este equipamento utiliza para o seu aquecimento gás GLP, e NÃO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois este gás é altamente tóxico e pode provocar Intoxicação.



A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros dos quais possam sair faíscas, quando em contato com o gás GLP poderão provocar explosão causando graves acidentes com risco de morte ao operador.



As instalações de alimentação de gás, sendo elas por rede ou através de botijões, deverão estar de acordo com as normas de segurança e periodicamente vistoriadas por um técnico para garantir que seus componentes estejam em condições de segurança.

Lembre-se: Antes de tudo, o mais importante é a segurança do operador.



Os componentes do Conjunto Queimador são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.



Quando em funcionamento, este equipamento libera calor e tem as suas superfícies aquecidas. Tome precauções para se proteger, principalmente as mãos, de queimaduras.



Esteja atento aos prazos de validade dos componentes como: válvulas e mangueiras.



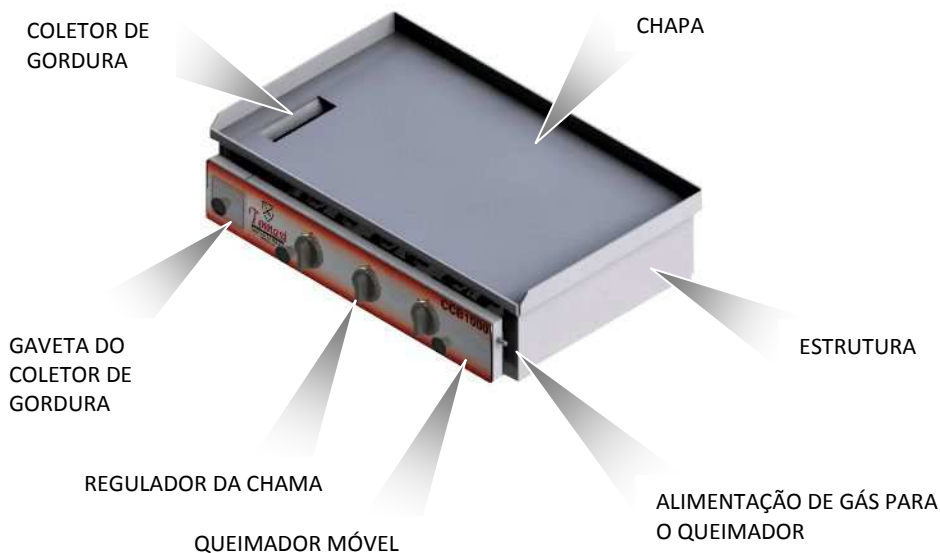
Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.

A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais e invalidará a Garantia.



## 5. Identificação

---



***Tome precauções ao manusear este equipamento.  
A Chapa possui peso considerável.***

## 6. *Inspeção de Recebimento*

---

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

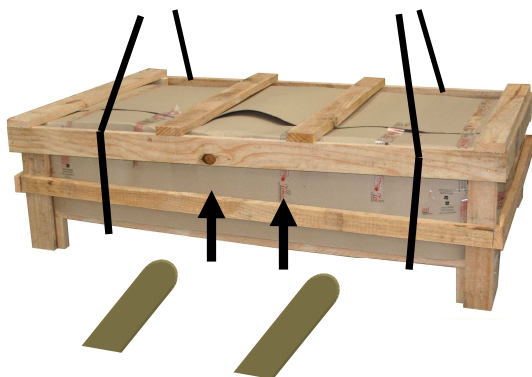
Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que a embalagem esteja intacta, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.

### **ATENÇÃO!**



*Para transportar este Equipamento suspenda por cabos nas extremidades ou, se for utilizada Empilhadeira, as lanças devem ser inseridas pela frente ou pela traseira.*



**Cuidado!**  
**Não Tombar**

## 7. *Retirando a Embalagem*

---

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies da estrutura da Chapa.

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

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



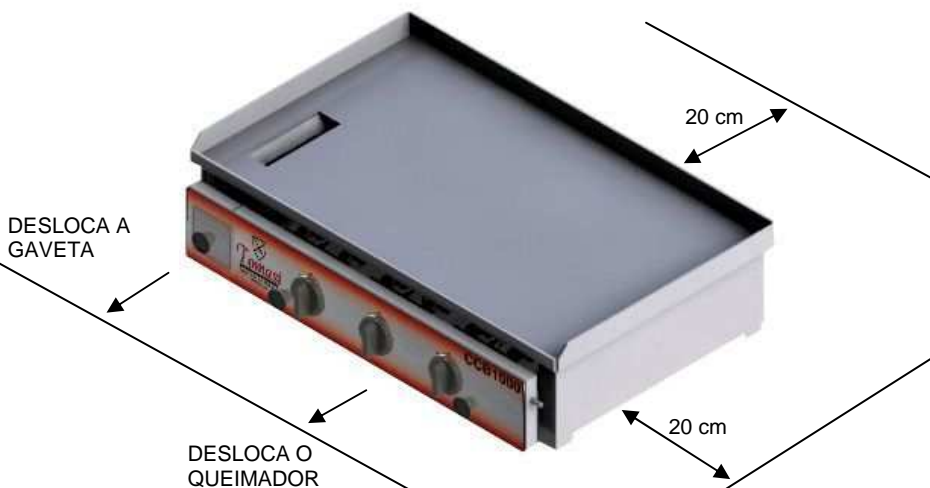
### ***Importante!***

***Providencie um destino seguro aos materiais das embalagens, e tome precauções para preservar o meio ambiente.***

## 8. Instalação

Para que a sua Chapa funcione corretamente e com segurança, alguns cuidados são necessários ao instalar.

Instale a Chapa mantendo uma distância das paredes o suficiente para as operações de inspeção, manutenção e limpeza.



**Mantenha o botijão de gás afastado, no mínimo a 1,5 m de tomadas, interruptores, chaves elétricas, ou qualquer aparelho sujeito a centelha ou chama.**



50 cm



## **9. *Recomendações para a alimentação de Gás***

---

A mangueira deverá ser fixada sempre com abraçadeiras para segurança.

O tipo de mangueira é a certificada pelo Inmetro com a gravação NBR 8613, em PVC transparente com tarja amarela e prazo de validade, com comprimento 90 cm;

O regulador de pressão também deve respeitar a norma NBR 8473 e possuir certificado do Inmetro;

O botijão também é construído conforme a norma da ABNT 8460, e para este equipamento a massa mínima é de 13 Kg;

Ao adquirir o botijão verifique visualmente as condições de conservação, se possui alguma área enferrujada ou amassada.

Confira também o lacre de garantia do produto. Se estiver violado não instale

Não instale o Botijão de gás em locais fechados com pouca circulação de ar, ou próximo a ralos, pois o gás é mais pesado que o ar e poderá se concentrar ou entrar por esses locais, aumentando o risco de explosão por queima acelerada do gás;



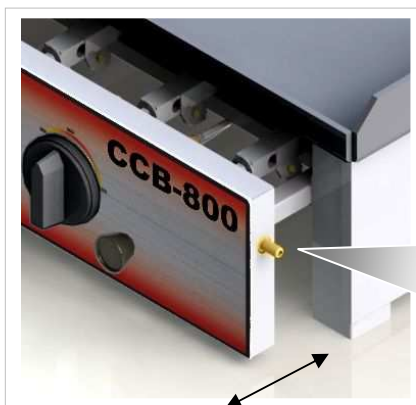
### **Ao trocar o botijão observe os seguintes cuidados:**

- ✓ Verifique se o registro do Queimador está fechado;
- ✓ Feche o registro regulador de pressão;
- ✓ Não permita que acendam chama ou acionem qualquer fonte de calor durante a operação de troca;
- ✓ Retire o lacre do botijão e coloque o regulador de pressão ajustando-o sem o uso de ferramentas, para não danificar ou instalar inadequadamente o regulador.
- ✓ Caso perceba qualquer indício de vazamento, confira com espuma de sabão. Não utilize fogo para essa atividade.
- ✓ Abra portas e janelas e não ligue eletrodomésticos ou produza qualquer fonte de calor.
- ✓ Se o botijão estiver vazando e você não puder conter, leve-o para um local arejado para que o gás se disperse no ambiente;
- ✓ O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

## 10. Instalação de Gás - com Botijão

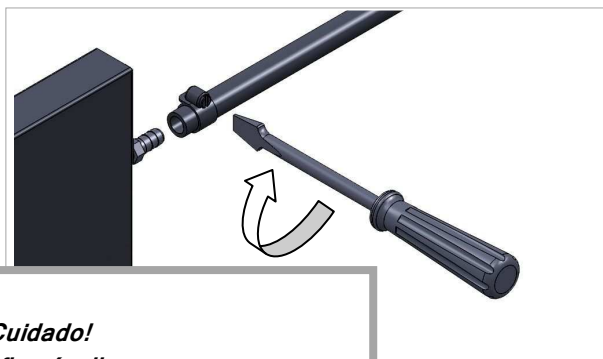
O Kit de Alimentação de Gás que acompanha a sua Chapa é composto de:

- Válvula
- Mangueira
- Abraçadeiras



ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O QUEIMADOR

A mangueira deve ser fixada no conector do Queimador apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.



**Cuidado!**  
**Inflamável!**

**Faça o teste para verificar se existe vazamento de gás, apenas com água e sabão.**

Verifique o local onde a Sua Chapa será instalada. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Providencie um botijão de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a segurança do operador e a integridade do equipamento.



Conecte a válvula no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.



**5 Kg**

### **Atenção!**

***Não utilize Botijão de gás inferior a 13 kg.***



### **Cuidado!**

***O gás é altamente inflamável!***

***Jamais coloque o botijão próximo a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.***



### **Cuidado!**

***Sempre que a Sua Chapa não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação feche e mantenha assim o registro de alimentação de gás, pois a pressão exercida e acumulada na mangueira poderá provocar acidentes graves***

## 11. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

Se sua instalação possui uma rede de alimentação de gás verifique com um técnico se esta rede dispõe das características adequadas a este modelo de forno.

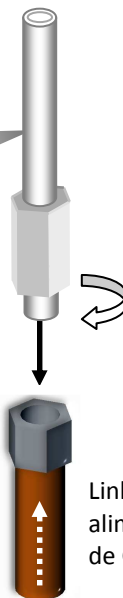
Retire válvula que acompanha o Kit de ligação de gás, e conecte a mangueira em um ponto de alimentação próximo, observando-se que a mangueira seja mantida sem dobras e protegida de calor e agentes químicos.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.



Retirar esta válvula

Conectar a mangueira na rede de alimentação de gás.



### **Importante!**

***Este equipamento opera com gás a baixa pressão.***



***Se a rede de alimentação de sua Empresa possui alta pressão, providencie com um Técnico a válvula para a saída em baixa pressão.***

***Se a Chapa for ligada em alta pressão os componentes serão danificados.***

### **Cuidado!**



***Tome todas as precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja sem vazamentos pois sendo o gás inflamável, situações de risco poderão provocar explosão. Mantenha a mangueira longe das superfícies aquecidas.***



## 12. Limpeza Inicial

---

A chapa superior possui uma fina camada de tinta protetora.

Retire esta tinta com álcool e limpe cuidadosamente.

Para isto utilize luvas de látex para proteger as mãos



Retire a película de proteção plástica que cobre as superfícies de aço inox antes de iniciar a operação em sua Chapa.

Faça uma limpeza inicial em todo a Chapa para a retirada de resíduos da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.

Película de proteção plástica

Esta primeira limpeza é muito importante para higienizar a Chapa, pois impurezas geram bactérias que irão contaminar os alimentos.

### **Atenção!**

***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar a sua Chapa.***

***Estes produtos poderão atacar as superfícies.***

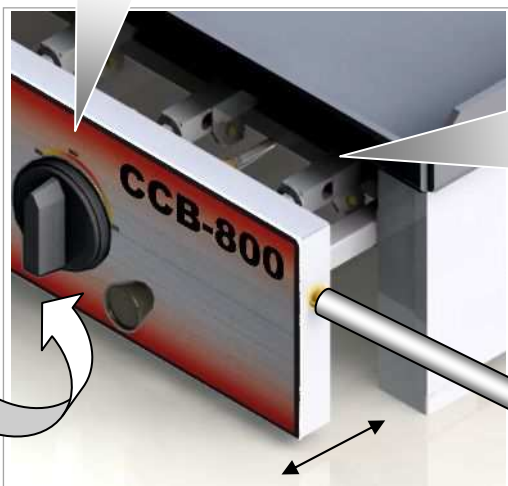
***Nunca use jatos de água para lavar o Queimador, pois isto irá danificar seus componentes.***



## 13. Ligando a Chapa

Abra a válvula de alimentação de gás.

MANÍPULO DE  
REGULAGEM DA  
CHAMA DE GÁS



QUEIMADORES

Puxe para fora o conjunto queimador.

### **Atenção!**

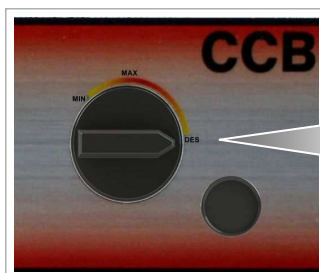
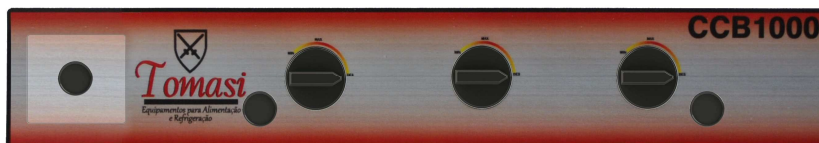


***Acenda os queimadores observando que cada manípulo de acendimento e regulagem de gás alimenta dois ou três queimadores.***

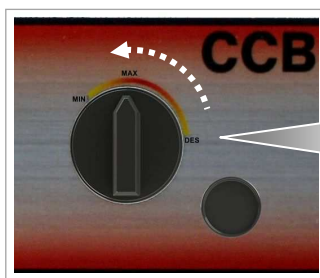
***Observe com atenção os queimadores que correspondem a cada botão conforme o modelo da sua Chapa.***

## 14. Acendimento dos Queimadores

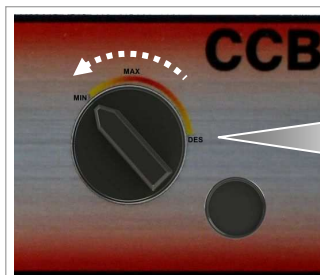
Abra um manípulo regulador de gás de cada vez e acenda o seu queimador.



MANÍPULO EM POSIÇÃO  
DESLIGADO



MANÍPULO EM POSIÇÃO  
LIGADO – CHAMA ALTA



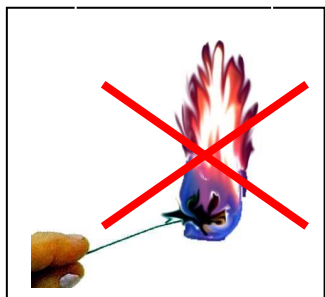
MANÍPULO EM POSIÇÃO  
LIGADO – CHAMA BAIXA



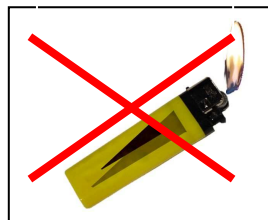
PARA O ACENDIMENTO CORRETO E SEGURO UTILIZE UM ACENDEDOR DO TIPO AUTOMÁTICO.



NÃO UTILIZE



NÃO UTILIZE



NÃO UTILIZE



NÃO UTILIZE






Acenda os queimadores aproximando a chama dos orifícios.



ORIFÍCIOS DE  
SAÍDA DE GÁS



-  Gire o Manípulo de alimentação e regulagem de gás.
-  Aproxime a chama para o acendimento do Queimador Infra.
-  Os tubos queimadores são acesos um a um.



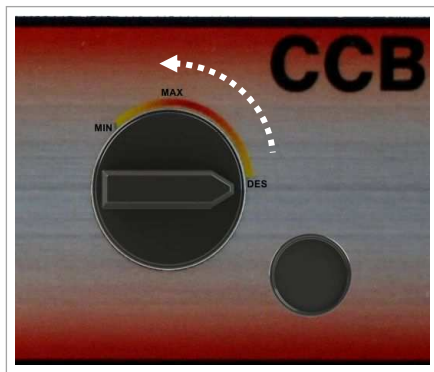
***CUIDADO!***


***Após abrir o registro de gás acenda rapidamente os queimadores, pois o gás já estará se espalhando.***





***Atenção!***

***Certifique-se que todos os tubos queimadores sejam completamente acesos.***



 A temperatura da chapa pode ser ajustada regulando-se a chama nos manípulos de alimentação de gás.

 Os tubos queimadores são acesos um a um.

 Após acender todos os queimadores empurre novamente o conjunto para trás sob a chapa após o acendimento.



**Atenção!**

***Aproxime a chama do queimador e acenda imediatamente após abrir o registro pois o gás já estará se espalhando.***



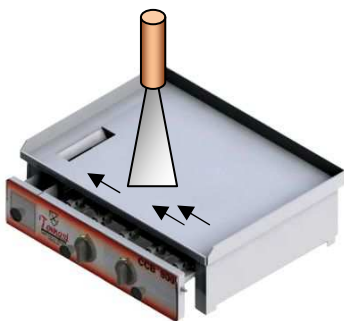
***Em caso de falha no acendimento, se sentir cheiro de gás, NÃO ACENDA!!!***

***Espere alguns minutos, renove o ar do ambiente, e só então repita o processo.***

## 15. Sequência de Fritura



- 1** Após ligar o aquecimento unte da chapa com óleo vegetal.



- 2** Coloque os alimentos a fritar virando os mesmos até obter o resultado desejado.

Com o auxílio de uma espátula retire e espalhe o excesso de óleo.

COLETOR DE GORDURA



- 3** Vá retirando os resíduos de fritura para o coletor de gordura para evitar que queimem sobre a chapa.




- 4** Mantenha a chapa sempre livre de resíduos e retire periodicamente a gordura e resíduos acumulados no coletor.



**Mantenha sempre o coletor de gordura na Chapa, quando em operação para evitar que o óleo caia sobre os queimadores e incendeie.**

## 16. Cuidados na operação

Após cada período de operação e desligamento da Chapa:

-  Desligue a alimentação de gás;
-  Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento;
-  Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos da Chapa de Fritura e do Coletor de gordura.



Nunca acenda a Chapa antes de certificar-se que as conexões da mangueira de gás estejam corretamente fixadas e não haja vazamento.



Após finalizar a etapa de trabalho e desligar a Chapa, feche o registro de alimentação de gás, Pois se ficar aberto, a pressão exercida na mangueira de alimentação poderá danificá-la, romper e provocar incêndio.



**Cuidado!**  
**Superfícies aquecidas, Perigo de queimaduras**



**Cuidado!**  
**Não utilize Botijões de gás em posição que não seja vertical.**

**Perigo de Incêndio**



## 17. Segurança durante a operação

---



Nunca deixe crianças operarem este equipamento.



Nunca deverão utilizar este equipamento pessoas que não se encontrem em perfeitas condições físicas e sensoriais e não possuem conhecimentos e experiência acerca de como utilizar este forno de maneira correta e segura.



Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.



Não utilize se houver resíduos de alimentos ou gordura na chapa de fritura – perigo de contaminação com bactérias.



Cuidado com receitas que contém a aplicação de bebidas com teor alcoólico. Em altas temperaturas os vapores de álcool poderão inflamar-se.



**Cuidado, perigo de incêndio!** Óleos ou gorduras excessivamente aquecidos inflamam-se rapidamente.



**Cuidado!** Durante a operação poderão ser expelidos vapores quentes e respingos de óleo superaquecido. Proteja principalmente as mãos e os olhos.



**Cuidado, perigo de curto-circuito!** Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies deste equipamento. O isolamento dos cabos poderá derreter.



Nunca derrame água nos queimadores. Isto irá danificá-los.



Nunca coloque utensílios como madeira ou papelão sob a base da Chapa, assim como nenhum tipo de utensílio com líquido inflamável próximo, pois o queimador aceso poderá sugar para o seu interior provocando incêndio.

## 18. Manutenção

Esta Chapa – TOMASI foi desenvolvida para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

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

Para sua segurança, Mantenha o registro de alimentação de gás fechado quando a Chapa não estiver em uso.



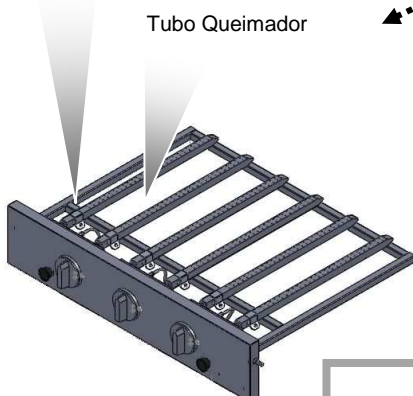
### Regulagem Queimadores

O queimadores são pré-regulados na fábrica. Se houver necessidade de ajustes na chama as entradas de ar no queimador podem ser reguladas.

Para esta operação retire a Gaveta do queimador puxando-o para fora.



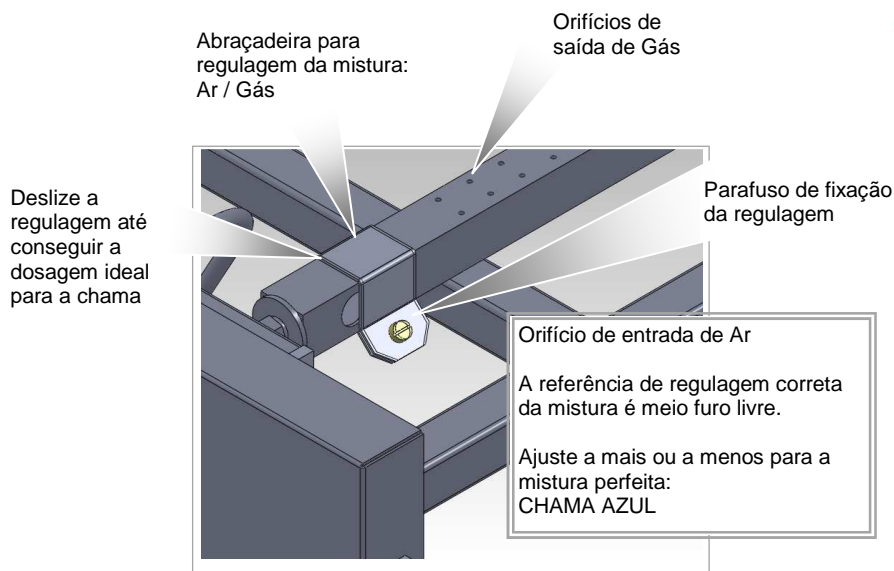
Regulagem da Chama








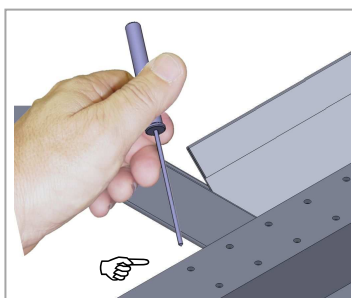
Cada tubo queimador possui uma regulagem da chama.



Esta operação somente deve ser feita por um técnico capacitado para esta função.



-  Para regular a chama afrouxe o parafuso de fixação e deslize a abraçadeira no tubo do queimador liberando mais ou menos a entrada de ar.
-  A chama ideal deve ser azul.
-  Após ajustar corretamente, aperte o parafuso novamente para fixar a regulagem.
-  Verifique os orifícios de saída de gás dos queimadores.
-  Se necessário limpe os mesmos para deixar livre a saída de gás.



Limpe os orifícios utilizando as agulhas para limpeza em bicos de fogões

Faça uma inspeção e limpeza geral no Conjunto Queimador observando os seus componentes.

Após longo tempo de uso e exposição ao calor alguns componentes poderão apresentar desgaste e deverão ser substituídos.



***Nunca use jatos de água para lavar o Queimador, pois isto irá danificá-lo.***

## 19. Limpeza Geral

---

É muito importante que sua Chapa seja mantida sempre limpa, pois ao processar alimentos o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

### Manchas pesadas:

Aplique solução de bicarbonato de sódio dissolvido em álcool doméstico (dissolva o bicarbonato até formar uma pasta).

Aplique com pano macio ou escova macia, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

### Limpeza Diária:

Aplique um destes produtos: Sabão, Detergente suave e neutro, ou Removedor a base de amônia.

Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxágue com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

Para limpeza diária podem ser usados ainda: **Jimo Silicone** em spray

Aplique uma pequena quantidade sobre a superfície e em seguida retire o excesso com pano macio e seco até atingir o brilho desejado.

Nunca utilize produtos abrasivos em qualquer superfície de inox (sapólio, escovas de aço ou esponjas abrasivas).



*Ao limpar ou polir a estrutura de inox não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. sempre execute movimentos no sentido do escovamento 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.*

## 20. Possíveis Avarias e Soluções

---

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Queimador não acende	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás e substitua o Botijão. Verifique se o Registro está corretamente aberto.
Queimador acende parcialmente	Orifícios dos tubos queimadores obstruídos	Limpe os orifícios para liberar a passagem de gás.
A chama do queimador está amarelada	Mistura de Gás / Ar não está correta	Verifique e faça a regulagem conforme descrita na pág. 27
Demora em fritar	Chama irregular ou amarelada	Verifique a mistura. A chama correta é azul Faça as regulagens conforme pág.27

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

**Atendimento ao Cliente**

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

## 21. *Certificado de Garantia*

---

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de três meses como garantia legal e mais três meses de garantia estendida oferecida pela TOMASI, contados 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 para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

### **Excluem-se da garantia:**

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosão, possíveis quebras de vidros, 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 Nº 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>



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: \_\_\_\_\_

