



**Tomasi**<sup>®</sup>

*Equipamentos para Alimentação  
e Refrigeração*

## CHAPAS ELÉTRICAS



**CCE-550**

CHAPA LISA PEQUENA



**CCE-730**

CHAPA LISA GRANDE



**CCE-730B**

CHAPA LISA / GRELHA  
GRANDE

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

## 1. Apresentação

---

**Parabéns** por ter escolhido um produto **TOMASI**. Você está recebendo um equipamento de qualidade.

As Chapas Elétricas **TOMASI** são utilizadas em assados e grelhados em geral, tais como:

Bifes de carne, de Frango, Peixes, Carnes finas e Legumes.

As vantagens dos grelhados são que os nutrientes dos alimentos são preservados e não sugam gordura sendo assim mais saudáveis com menos calorias.

São ideais para restaurantes, lanchonetes, padarias, bares, hotéis e similares, são práticos e econômicos facilitando o preparo de seus alimentos.

Estas Chapas são fabricadas em três modelos:

<b>CCE-550</b>	<b>Chapa Lisa Pequena</b>
<b>CCE-730</b>	<b>Chapa Lisa Grande</b>
<b>CCE-730B</b>	<b>Chapa Lisa / Grelha - Grande</b>

## 2. Características Técnicas

---

Modelo	Compr.	Largura	Altura	Peso	Embalagem	Potência	Aquecimento
CCE-550	0,550	0,440	0,250	39 Kg	0,84x0,61x0,33	3.000W	Elétrico monofásico 220V
CCE-730	0,730	0,500	0,230	38 Kg	0,84x0,61x0,33	4.400W	Elétrico monofásico 220V
CCE-730B	0,730	0,500	0,230	39 Kg	0,84x0,61x0,33	4.400W	Elétrico monofásico 220V

### 3. Componentes

---

**MODELOS  
CCE-550  
CCE-730**



**MODELO  
CCE-730B**

## 4. *Inspeção de Recebimento*

---

Verifique as condições da sua Chapa 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 não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.



## 5. *Retirando as embalagens*

---

Desmonte a embalagem tomando o cuidado para não danificar as superfícies da estrutura e os componentes da Chapa.

Nas superfícies da chapa está aplicada uma fina camada de óleo para proteção contra intempéries durante o transporte e anti-corrosão no caso de armazenamento.

Faça uma limpeza prévia em todos os componentes com uma esponja umedecida com água e detergente.



***Ao executar a limpeza não deixe entrar água no painel de comando. Proteja os componentes de pancadas ou situações que possam danificá-los.***

## 7. Instalação

---

Instale a Chapa sobre uma superfície plana e nivelada.

Observe a área mínima necessária para a livre movimentação do operador.

A distância livre mínima necessária é 10 cm nas laterais e 20 cm na parte traseira.



## 8. Instalação elétrica

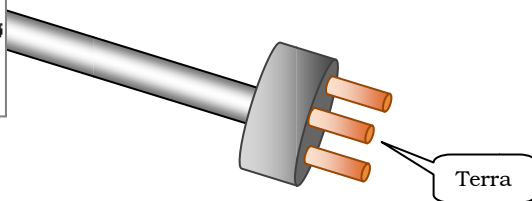
---

Providencie a instalação elétrica deste equipamento observando que a rede de alimentação elétrica deverá ter cabos de: no mínimo 2.5mm<sup>2</sup>.



***Este equipamento funciona em 220V***

A margem máxima admitida na variação de voltagem é  $\pm 10\%$ .



***A instalação da rede elétrica precisa estar de acordo com as normas de segurança.***

***Verifique com um técnico a inspeção correta.***

Conecte ao cabo de ligação um Plugue de três pinos com terra, com capacidade mínima de 20A



***Faça um aterramento adequado, para garantir a sua segurança.***

## 9. Preparando para Operação

---

Antes de utilizar a sua Chapa lave cuidadosamente com água e detergente, especialmente as partes que terão contato com o alimento que será processado.



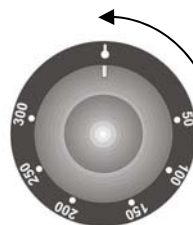
Este procedimento é necessário para que sejam removidos todos os resíduos de fabricação (bactérias) e seu produto possa estar livre de impurezas.

Também deverá ser feita esta limpeza quando a Chapa ficar por algum tempo sem uso.

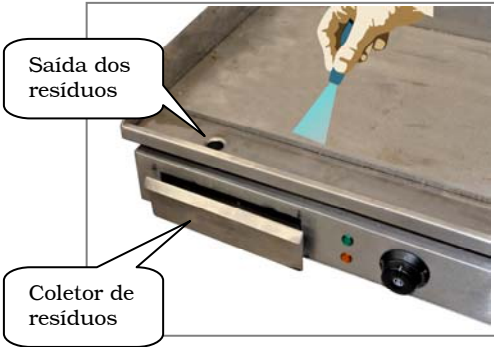
## 10. Ligando a Chapa Elétrica

---

- 1 *Conecte o cabo de alimentação elétrica*
- 2 *Gire o botão de aquecimento. A partir da posição 50°C na temperatura, a lâmpada amarela irá acender.*
- 3 *Girando o botão até posicionar na temperatura desejada conforme o tipo de alimento, a lâmpada verde irá acender.*
- 3 *Quando a temperatura de aquecimento alcançar o programado, a lâmpada verde apaga, e assim a Chapa está pronta para ser utilizada. O sistema irá acionar o aquecimento de forma intermitente mantendo a temperatura programada.*



## 11. Dicas de operação



- Com uma espátula, mantenha a chapa livre de resíduos e excesso de gordura, pois eles queimam e poderão impregnar nos alimentos.
- Para grelhados o ideal é cortar fatias de aproximadamente 2 cm de largura para mantê-los suculentos.
- Pincelar um pouco de óleo para evitar ressecamento do alimento.



**Cuidado!**  
**A superfície da Chapa é aquecida durante o funcionamento.**  
**Tome precauções para evitar queimaduras.**



**Nunca esqueça de fazer o procedimento de limpeza após o uso, pois isto irá proporcionar o melhor sabor nos alimentos.**



**Nunca opere este equipamento se estiver sobre um piso molhado e sem calçado adequado, com as mãos molhadas.**

**Assegure-se que a ligação elétrica esteja segura e o aterramento esteja bem feito.**  
**Isto é para evitar CHOQUE ELÉTRICO.**



**Mantenha este equipamento LONGE DAS CRIANÇAS**

## 12. *Manutenção*

---

As Chapas - **TOMASI** foram desenvolvidas 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.



***Não improvise alterando as características da Chapa, para garantir sua segurança***



***Nunca coloque a Chapa em funcionamento se estiver em ambiente molhado.***



***Após cada período de trabalho faça uma limpeza cuidadosa para manter a boa qualidade dos seus produtos.***



***Para qualquer procedimento de manutenção desligue e desconecte da rede de alimentação elétrica.***

Se houver necessidade de mais informações sobre o funcionamento deste equipamento, manutenção ou para solicitar peças de reposição entre em contato com nosso

**Atendimento ao Cliente**

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

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

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

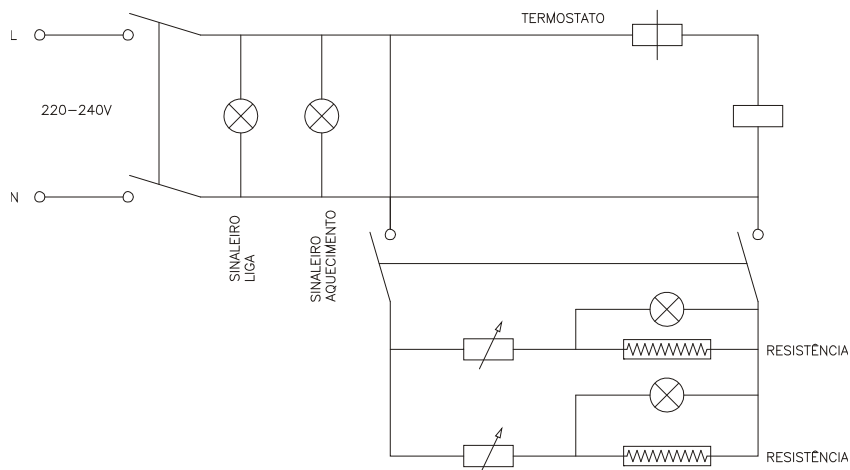
**[max@tomasiequipamentos.com.br](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)**



## 13. Avarias e Soluções

Avaria	Causa	Solução
Aciona o botão mas não liga	Cabo de alimentação mal fixado	Fixar corretamente
Sinaleiro amarelo não liga. Temperatura sem controle	Sinaleiro mal conectado	Fixar corretamente
	Termostato não funciona	Substituir Termostato.
Sinaleiro amarelo não liga, mas está aquecendo a chapa	Sinaleiro danificado	Substituir sinaleiro
	Sinaleiro com fio solto	Fixar corretamente o fio

## 14. Esquema Elétrico



## 17. *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 seis meses 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 componentes quando transportados e não verificados no momento do recebimento**, quedas e fogo.

Também excluem-se da garantia: Peças com desgaste normal devido ao uso, vedações e componentes elétricos.

### **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>



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: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 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](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)

Edição - Outubro - 2010

