



COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO



CZ71C-XXXXXXX

Sumário

Agradecimentos.....	2
1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos.....	3
2 - Informações de Segurança.....	4
3- Avisos e Definições.....	4
3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico.....	4
4 - Definições.....	5
4.1 - Operadores.....	5
4.2 - Pessoal Técnico Autorizado.....	5
4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado.....	5
5 - Conhecendo seu Equipamento.....	5
5.1 - Equipamentos com Rodas.....	6
6 - Instalação.....	6
6.1 - Local de Instalação.....	6
6.2 - Procedimentos para Instalação.....	6
7 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento.....	7
7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado.....	7
8 - Operação.....	7
8.1 - Preenchendo a Cuba.....	7
8.2 - Ligando o Equipamento.....	8
8.3 - Desligando o Equipamento.....	8
9 - Recomendações Gerais.....	8
10 - Recomendações de higienização.....	9
10.1 - Limpeza Diária.....	9
10.2 - Conservação do Aço Inoxidável.....	9
10.3 - Proteção do Aço Inoxidável.....	10
10.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos.....	10
11 - Pedido de Peças e Informações Técnicas.....	10
12 - Peças para Reposição.....	10
13 - Diagrama Elétrico.....	14
14 - Diagramas de Instalações.....	16
15 - Embalagem do Produto.....	17
16 - Termo de Garantia.....	18

Agradecimentos

Prezado cliente,

Obrigado pela sua preferência por equipamentos Macom. Ressaltamos que estamos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos e o contato com você é muito importante para nós.

A Macom é reconhecida nacional e internacionalmente como a melhor fabricante de equipamentos e sistemas para cozinhas profissionais da América Latina.

Desde a sua fundação, em 1972, a empresa valoriza acima de tudo a qualidade de seus produtos. Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes, parceiros e funcionários.

A Macom mantém seus alicerces fieis aos seus valores: Integridade, Experiência e Inovação. E foca o futuro preparando-se para atender às novas necessidades de seus clientes: ampliando o parque industrial, renovando a marca e lançando novos produtos. Empresa do grupo Hoshizaki desde 19 de julho de 2013.

- **Presente em todo o Brasil**
- **+ de 8 mil clientes**
- **+ de 30 anos de fornecimento para um mesmo cliente**
- **+ de 400 mil produtos fabricados**

Você agora faz parte de nossa história.

ATENÇÃO!

A EXECUÇÃO INCORRETA DA INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÃO PODEM CAUSAR DANOS PESSOAIS, LESÕES OU MORTE. LEIA ATENCIOSAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR, OPERAR OU EXECUTAR QUALQUER INTERVENÇÃO NO EQUIPAMENTO.

PARA SUA SEGURANÇA, NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA, SOLVENTE OU QUALQUER OUTRO PRODUTO INFLAMÁVEL PRÓXIMO A ESTES OU OUTROS EQUIPAMENTOS.

A INSTALAÇÃO FEITA POR EMPRESAS OU PESSOAL TÉCNICO NÃO AUTORIZADO E NÃO QUALIFICADO CANCELA A GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS.

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos

DADOS TÉCNICOS	
Nome comercial	Cozedor de Massas Elétrico
Modelo	CZ71C-XXXXXXX
Tensão	220V/380V 60Hz (3~)
Potencia	9000W
Dimensões (mm) (L x P x A)	360 x 745 x 1200
Volume da Cuba	18 Litros
Temperatura de trabalho	30°C à 100°C*
Grau de Proteção	IP 22

Você também poderá identificar seu equipamento através dos desenhos da capa deste manual.

Para maiores informações, consulte nosso site: www.acosmacom.com.br

* O termostato permite ajuste de temperatura acima de 100°C, porém a água está limitada a esta temperatura máxima de fervura (ebulição) em condições normais de pressão (1 atm).

2 - Informações de Segurança

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, leia e entenda as informações deste manual relacionadas ao funcionamento, utilização e manutenção do produto adquirido. Realize os procedimentos conforme as orientações descritas.



Perigo!

Risco de morte por choque elétrico!

O equipamento não está desligado da rede depois que o botão principal tenha sido desligado.

Caso seja necessário realizar manutenção, reparos ou trabalhos de limpeza específicos, o equipamento deverá ser desligado da rede elétrica.

↓ - Terminal de ligação equipotencial.

O equipamento sempre deve ser instalado por pessoal técnico autorizado e homologado pela Macom.

Todos os pontos elétricos, hidráulicos e de esgoto devem estar em conformidade com as normas vigentes no país.

Usar somente peças de reposição originais.

Nunca limpe o equipamento com um jato de água direto ou de alta pressão.

O não cumprimento destas orientações pode afetar a segurança do equipamento, bem como, comprometer seu desempenho e acarretar na perda da garantia por parte do fabricante.



Advertência

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes ao uso do equipamento ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Para maiores informações consulte o suporte técnico Macom pelo telefone 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/contato

3- Avisos e Definições

3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico

As informações sobre a operação, instalação e assistência técnica deste equipamento podem ser esclarecidas pelo pessoal técnico autorizado Macom. Para localizar o representante mais próximo de sua região, entre em contato com o Suporte Técnico pelo telefone 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/servicos

As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem como, os pontos hidráulicos e de esgoto, devem ser feitos por pessoal de instalação qualificado.

Nenhuma instalação ou serviço deve ser realizado até que o técnico tenha lido cuidadosamente este manual de instruções. Da mesma forma, o proprietário/gestor não deve operar o equipamento até que o instalador o tenha instruído sobre o seu funcionamento adequado. Falha em instalar, operar e manter o equipamento em acordo com este manual vai afetar negativamente a segurança, desempenho, vida útil dos componentes e cobertura de garantia, além de poder resultar em danos físicos e acidentes. A instalação adequada é de responsabilidade do instalador. Falha do produto ou danos materiais devido à instalação inadequada não são cobertos pela garantia.

4 - Definições

4.1 - Operadores

Profissionais qualificados para operar o equipamento, que tenham lido cuidadosamente as informações deste manual, recebido treinamento devido e estejam familiarizados com as funções ou tenham experiência anterior com o equipamento ao qual este manual se refere.

4.2 - Pessoal Técnico Autorizado

Deve estar familiarizado com o equipamento Macom e ter sido homologado (autorizado) por Aços Macom Indústria e Comércio Ltda. Todo pessoal técnico autorizado deve possuir o conjunto completo de manuais e devem possuir um estoque mínimo de componentes.

4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado

Pessoas, empresas ou corporações que, diretamente ou através de representantes, sejam responsáveis pela execução de redes de gás, hidráulica, esgoto e eletricidade. Devem possuir experiência neste tipo de serviço, conhecimento das normas técnicas locais e familiaridade com os cuidados requeridos pelo equipamento.

Coloquem em lugar visível as instruções a serem seguidas caso haja alguma anomalia no funcionamento do equipamento ou no ambiente em que se encontra.

Este equipamento deve ser conectado aos pontos de eletricidade conforme as normas técnicas vigentes no país.

Para uso futuro, mantenha este manual em lugar seguro. Cópias adicionais poderão ser obtidas com o credenciado Macom mais próximo ou pelo site: www.acosmacom.com.br/manual-do-usuario/.

5 - Conhecendo seu Equipamento

Este equipamento é destinado para ser usados para aplicações comerciais, como por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

O Cozedor de massas elétrico é um equipamento desenvolvido para realizar o cozimento de diversos tipos de massas.

Sua construção é feita em aço inoxidável, possuindo uma cuba com capacidade para 18 litros e fornecido com 6 cestos para cozimento de porções individuais e 1 cesto no tamanho da cuba para pré-cozimento.

O controle de temperatura é feito através do botão de controle, localizado no painel frontal do equipamento, desligando o conjunto de aquecimento caso a temperatura ultrapasse as configurações padrões pré-existentes.

5.1 - Equipamentos com Rodas

Opcionalmente os equipamentos podem ser fornecidos com rodas. Nesses casos devem ser providenciados meios de contenção adequados para evitar que o equipamento se desprenda da rede elétrica, acessórios ou qualquer dispositivo de engate rápido. Utilize corrente limitadora ou cabos de aço limitadores para conter o equipamento no local determinado.

6 - Instalação

6.1 - Local de Instalação

O espaço técnico para instalações em geral está localizado de acordo com o tipo de base de apoio e modelo do equipamento, portanto, o local escolhido para a instalação deve seguir as informações especificadas no projeto de layout definitivo ou em segundo caso, o diagrama de instalação do modelo do equipamento quando não existir projeto de layout para a obra. Em qualquer um dos casos, deve-se respeitar um vão de 150mm nas laterais e traseira, de paredes construídas de materiais combustíveis e 0mm para não combustíveis, providenciando no mínimo 600mm na frente do equipamento para serviço e operação. **O equipamento deve ser instalado e usado em local apropriado, que de maneira nenhuma, o óleo ou gordura, possa ter contato com água.**

NÃO BLOQUEAR A ÁREA EM VOLTA DA BASE OU ABAIXO DO EQUIPAMENTO. A ÁREA DEVE FICAR LIVRE DE PRODUTOS QUÍMICOS.

6.2 - Procedimentos para Instalação

CUIDADO: não conecte o equipamento à rede de eletricidade sem antes completar os passos 1 e 2.

1. Nivele equipamentos com pés, desparafusando as sapatas em aproximadamente 25mm. Regule para que o equipamento fique perfeitamente nivelado, com altura do piso até a superfície de operação conforme as alturas especificadas no diagrama de instalação. Equipamentos com rodízios, não possuem dispositivo de regulagem. O piso da área ocupada pelo equipamento deve estar nivelado.
2. Antes de conectar o equipamento a rede de alimentação, verifique na etiqueta de dados técnicos se o equipamento condiz com o tipo de tensão da rede elétrica.

A tensão do equipamento está impresso na etiqueta de dados técnicos, afixada na parte traseira do produto. Conecte o equipamento a rede elétrica correspondente. Ao instalar um equipamento elétrico, deve-se seguir as normas técnicas locais do país. No Brasil a rede elétrica deve ser executada em conformidade com as Normas Técnicas da ABNT NBR 5410.

Deverá ser parte da instalação, o treinamento inicial de start up para o operador do equipamento. Finalizado o procedimento, o equipamento está pronto para ser utilizado.



ATENÇÃO

UMA INSTALAÇÃO APROPRIADA É ESSENCIAL PARA UMA OPERAÇÃO SEM PROBLEMAS. A INSTALAÇÃO SOMENTE PODERÁ SER EXECUTADA POR PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO. QUALQUER ALTERAÇÃO NO EQUIPAMENTO CANCELA A GARANTIA.

NOTA: O dimensionamento incorreto da rede pode causar estragos, mau funcionamento e danos irreparáveis ao equipamento. No caso da rede elétrica, por exemplo, uma baixa tensão pode afetar o desempenho da rede local.

7 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento

Examine o equipamento ao recebê-lo. O mesmo foi cuidadosamente embalado e inspecionado por pessoas qualificadas e bem treinadas antes de sair da fábrica.

7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado

Reclame imediatamente ao agente de transporte e à Macom, independente da extensão dos danos.

Registre no CONHECIMENTO DE EMBARQUE ou no VERSO DA FATURA o dano verificado e providencie que seja assinado pelo entregador.

Se os danos não forem observados até o equipamento ser desembalado, faça uma reclamação por danos não aparentes. Isto deve ser efetuado dentro de 15 dias após a data da entrega (guarde a embalagem para inspeção posterior).

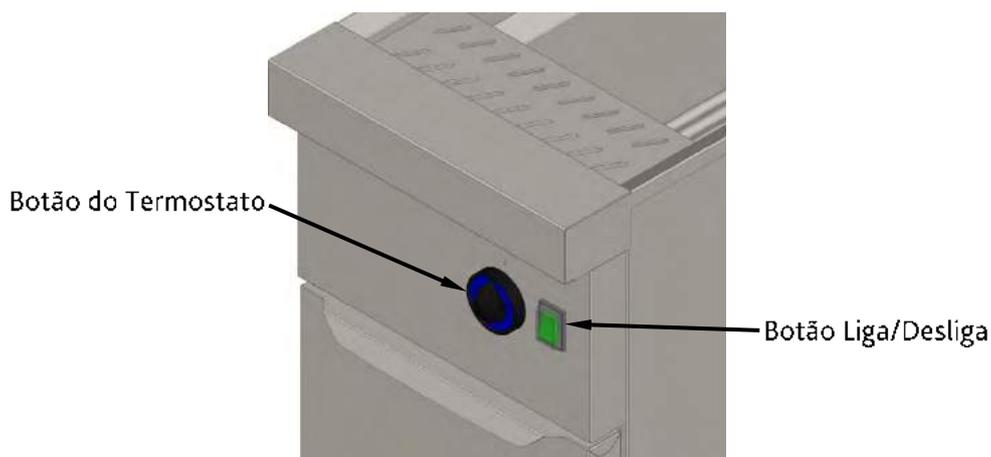
A Aços Macom Ind. e Com. Ltda. não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos durante o transporte.

8 - Operação

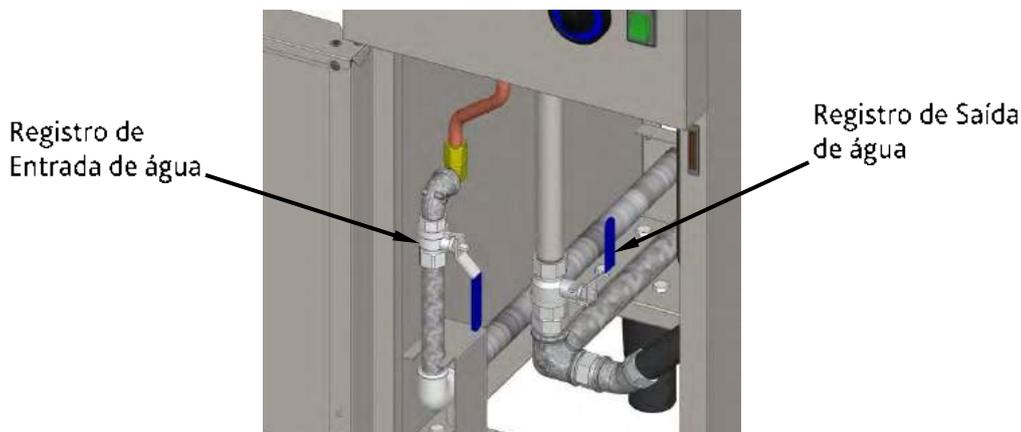
8.1 - Preenchendo a Cuba

Atenção: Nunca ligue o equipamento sem água na cuba. A água deverá preencher até pelo menos o nível mínimo, para que não ocorra a queima das resistências.

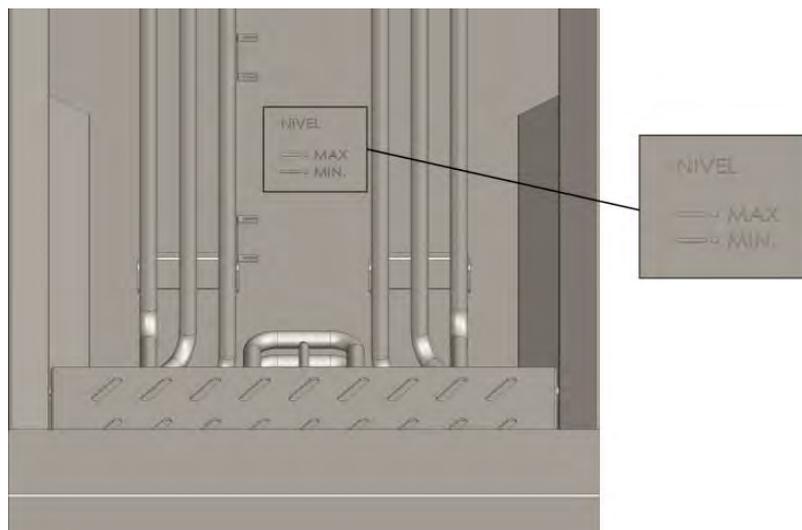
O cozedor de massas elétrico possui uma cuba com capacidade para 18 litros.



1. Certifique-se de que o botão Liga/Desliga do equipamento esteja na posição desligado (I)(luz apagada);
2. Feche o registro de saída da cuba;



3. Abra o Registro de entrada de água e preencha o recipiente com água até o nível mínimo permitido (marca horizontal na parte posterior da cuba).



8.2 - Ligando o Equipamento

ATENÇÃO: Nunca ligue o cozedor sem água na cuba.

1. Pressione o botão Liga/Desliga para a posição ligada (I);
2. Posicione o botão do termostato de acordo com a temperatura desejada, respeitando a temperatura ideal para cada tipo de alimento;
3. Aguarde o equipamento atingir a temperatura configurada.

Obs.: O equipamento possui termostato limite, ou seja, um dispositivo que limita a temperatura do equipamento e que desliga as resistências quando ultrapassado sua temperatura de limite por motivos de segurança. Caso ocorra, gire o botão de comando para a posição inicial (0°C) e aguarde haver uma queda significativa de temperatura do equipamento. Em seguida reinicie os passos 1 ao 3.

Atenção: O equipamento não deve operar pelo termostato de segurança. Se isso ocorrer, deverá acionar o Pessoal Técnico Autorizado e informar o ocorrido.

8.3 - Desligando o Equipamento

1. Gire o botão de comando para a posição inicial (0°C);
2. Pressione o botão Liga/Desliga para a posição desligado (O)(luz apagada).

9 - Recomendações Gerais

1. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). A falta de aterramento adequado na rede elétrica pode resultar em morte ou ferimentos graves;
2. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle ou plugue com as mãos úmidas;
3. Não utilize um aparelho com um cabo de alimentação danificado. O cabo de alimentação não deve ser alterado, esmagado, tencionado ou emaranhado. Tais ações poderiam resultar em choque elétrico ou danos ao equipamento. Caso encontre o cabo de alimentação nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo. Para desligar o aparelho da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo.

4. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em choque elétrico, lesão, incêndios ou danos ao equipamento.
5. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do aparelho.
6. Não suba ou sente no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento.
7. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo.
8. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento.
9. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo.

10 - Recomendações de higienização

10.1 - Limpeza Diária

1. Limpe o equipamento após cada jornada de trabalho utilizando detergente adequado e uma esponja não abrasiva;
2. O equipamento não deve ser limpo com jato d'água ou limpador a vapor;
3. Recomenda-se produto de linha industrial (detergente desincrustante de gordura) de fabricantes reconhecidos;
4. Após a retirada da água, feche o registro de saída;
5. Coloque água e detergente no tacho de fritura, até cobrir as resistências;
6. Ligue o equipamento, calibre o indicador de temperatura para 80°C e deixe por 5 minutos.
7. Desligue o equipamento e deixar a solução esfriar;
8. Retire a água e limpe totalmente a cuba com auxílio de esponja macia não abrasiva;
9. Para facilitar a limpeza da cuba é necessário bascular as resistências. Quando estas estiverem basculadas, deve-se ter o cuidado para que a água não atinja a parte elétrica;
10. Enxágue bem para total retirada do detergente e depois enxugue com um pano;
11. Nas laterais do equipamento e no painel de comando, use a fibra macia Scotch Brite ou mesmo pano úmido para não danificar o equipamento.

10.2 - Conservação do Aço Inoxidável

O aço inoxidável não sofre corrosão agressiva do oxigênio do ar. Sua resistência se constitui em uma capa molecular de óxido que se forma sobre a superfície, protegendo o aço da corrosão. Entretanto, há substâncias que modificam e obstruem esta capa, impedindo a formação de uma nova camada protetora, resultando num processo de corrosão. É necessário, portanto, utilizar produtos de limpeza adequados.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, seja para a limpeza do aço inoxidável ou para limpeza do piso ou de áreas próximas ao equipamento, informe-se com o fornecedor sobre as características de cada produto utilizado.



ATENÇÃO

A PRIMEIRA E FUNDAMENTAL REGRA PARA A CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL É GARANTIR UMA HIGIENIZAÇÃO REGULAR E PERFEITA SEM UTILIZAÇÃO DE DETERGENTES TÓXICOS OU A BASE DE CLORO.

A OXIDAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL RARAMENTE É PROVOCADA PELO PRÓPRIO AÇO E SIM PELA UTILIZAÇÃO OU EXPOSIÇÃO A PRODUTOS NÃO ADEQUADOS - PRODUTOS A BASE DE CLORO - OU POR MANUTENÇÃO DEFICIENTE.

NUNCA UTILIZAR ESPONJAS DE AÇO PARA LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL.

10.3 - Proteção do Aço Inoxidável

Ao deixar o equipamento sem uso por algum tempo, realize a limpeza das superfícies externas. Após secar, proteja com uma película de vaselina líquida. Produtos para esta finalidade são facilmente encontrados no comércio.

10.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos

Lave com água quente. Se os resíduos estão fortemente aderidos e endurecidos, utilize uma solução de detergente neutro e use eventualmente uma espátula de madeira ou plástico.

11 - Pedido de Peças e Informações Técnicas

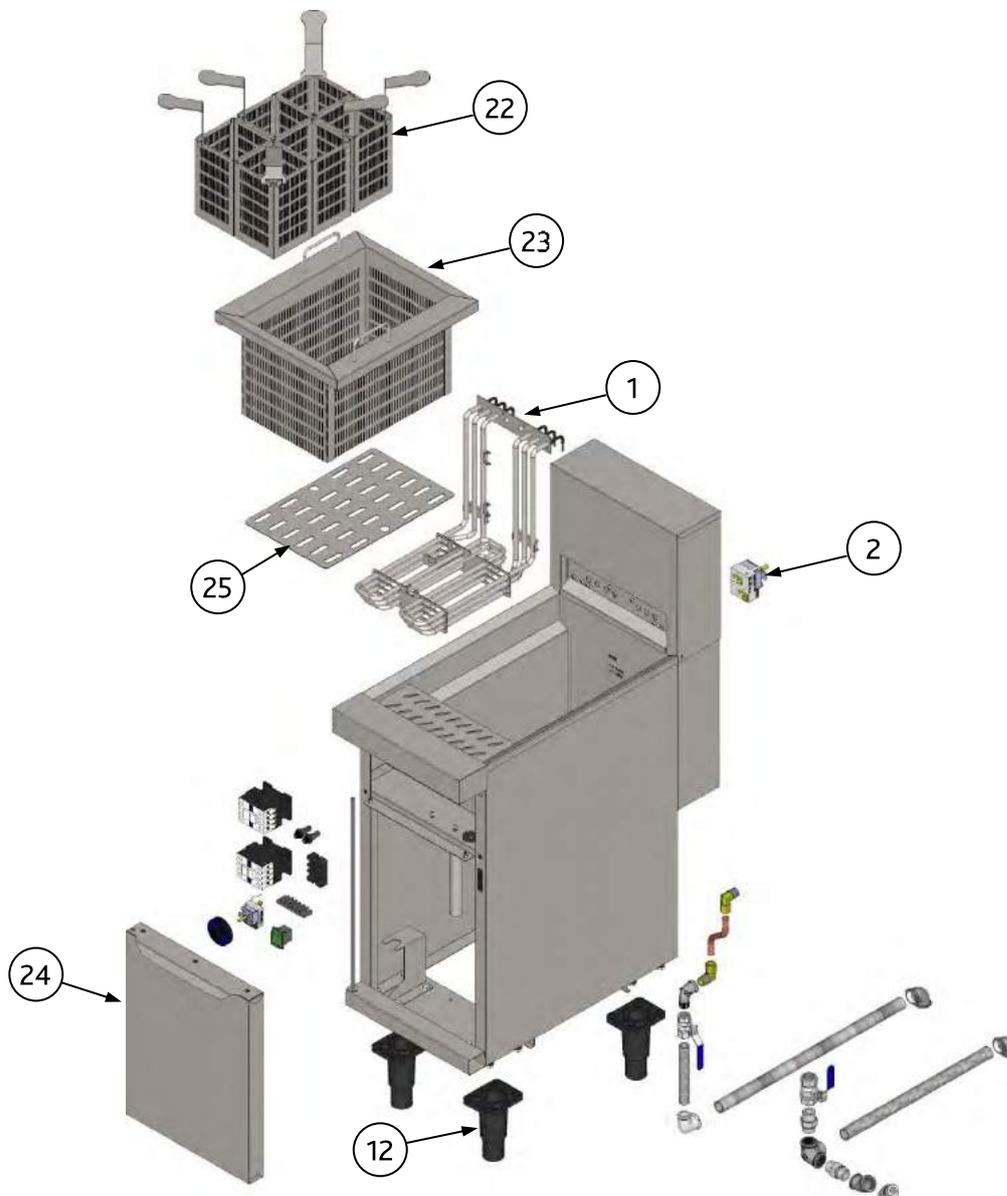
Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante Macom. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.acosmacom.com.br/servicos. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone 11 2085-7000. Para agilizar o seu pedido, as seguintes informações são necessárias:

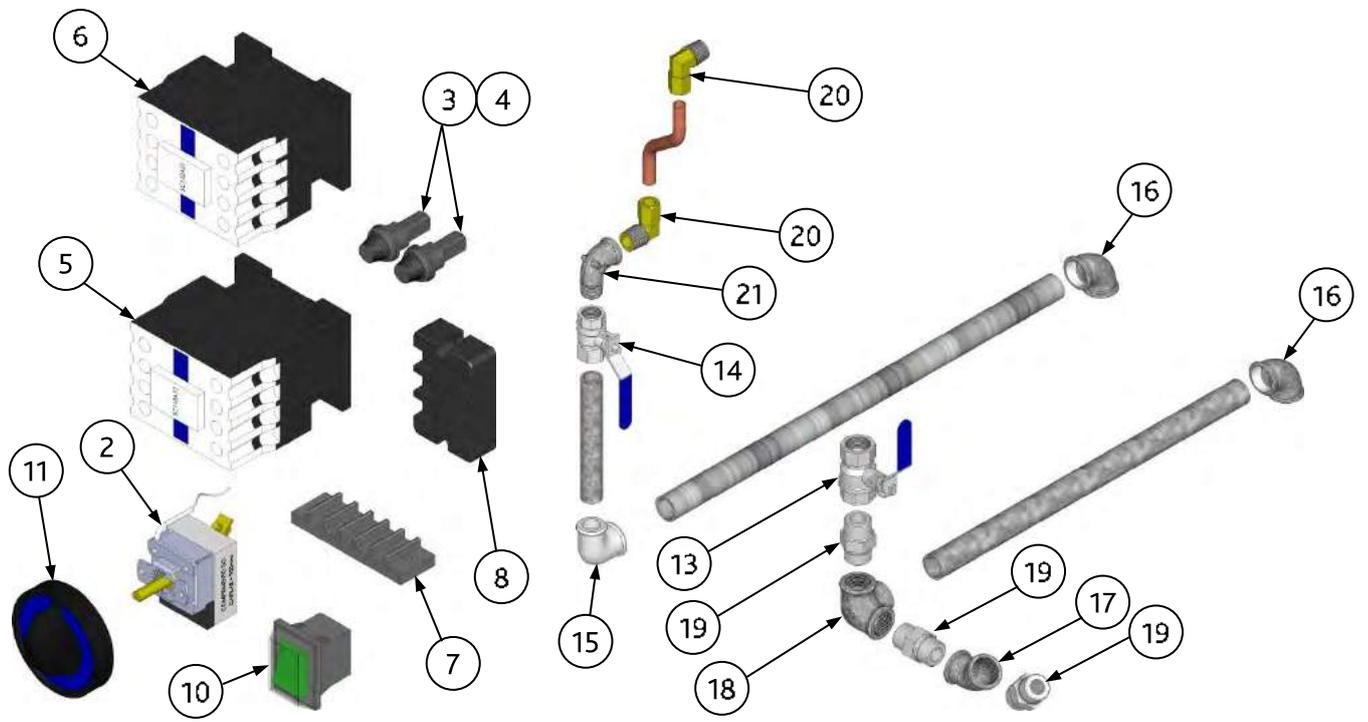
- Modelo do equipamento;
- Quantidade;
- N° de série;
- Código da peça;
- Natureza do problema;
- Demais informações que possam nos ajudar na solução de seu problema;

12 - Peças para Reposição

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	APLICAÇÃO
1	MERA0603	RESISTÊNCIA 304 3.000Wx3PCx220/380V.FTE-18	CZ71C
2	METS0126	TERMOSTATO CAEM 002.730.1120.0103 TU HC 30° A 120°C 30A 250V 5mmx80mmx980mm 3/8"	CZ71C
3	MEFD0006	FUSIVEL VIDRO 5A 30mm 125/250V A.LENTA	CZ71C
4	MEPF0002	PORTA FUSIVEL VIDRO R 6,35X32mm-11050F MAR GIRIUS	CZ71C
5	MECE0117	CONTATOR STECK SD118A 10M 3P 1NA 660V 220VAC	CZ71C
6	MECE0133	CONTATOR STECK SD112A10M 3P 1NA 660V 220VAC	CZ71C
7	MECS0022	CONECTOR 12 BORNES 100.112 25A 500V SINDAL	CZ71C
8	MECS0024	CONECTOR 03 BORNES 100.503 50A 600V SINDAL	CZ71C-2
	MECS0025	CONECTOR SINDAL 4 BORNES 100.504 50A 600V	CZ71C-3
9	MECB0519	CABO FLEXIVEL EM BORRACHA NEOPRENE TECNIMOV H07RN-F 4G10 4x10mm ²	CZ71C-2
	MECB0518	CABO FLEXIVEL EM BORRACHA NEOPRENE TECNIMOV H07RN-F 5G6 5x6mm ²	CZ71C-3
10	MECH0154	CHAVE INTERRUPTOR BIPOLAR MAR GIRIUS 16A 250V 30223 M2FT1ABSE3GY/197	CZ71C
11	MSBO0035	BOTAO BAQUELITE MACOM P/ TERMOSTATO FURO Ø6mm	CZ71C
12	MSNV0033	NIVELADOR FLANGE RETANGULAR NYLON 6.6 PRETO ALTURA 125-160 mm 10700	CZ71C

13	VRES0111	REGISTRO ESFERA LATAO FECHO RAPIDO PASSAGEM PLENA FF 3/4"BSP	CZ71C
14	VRES0121	REGISTRO ESFERA LATAO FECHO RAPIDO PASSAGEM PLENA FF 1/2"BSP	CZ71C
15	CHCR0102	COTOVELO 90° REDUCAO GALVANIZADO 3/4"X1/2"BSP 90R TUPY	CZ71C
16	CHCG0005	COTOVELO 90° GALVANIZADO TUPY 3/4"NPT 150LBS 1015	CZ71C
17	CHCG0102	COTOVELO 45° GALVANIZADO TUPY 3/4"BSP 120	CZ71C
18	CHCG0730	COTOVELO 90° GALVANIZADO COM SAIDA LATERAL 3/4"BSP	CZ71C
19	CHNG0003	NIPLE DUPLO GALVANIZADO TUPY 3/4"BSP 150LBS 2001	CZ71C
20	CHCL0113	COTOVELO 90° LATAO MACHO 1/2" TUBOX 1/2"NPT	CZ71C
21	CHCC0104	COTOVELO 90° GALVANIZADO MACHO/FEMEA TUPY 1/2"BSP	CZ71C
22		CESTO INOX MENOR	CZ71C
23		CESTO INOX MAIOR	CZ71C
24		PORTA INOX COZEDOR	CZ71C
25		GRADE PERFURADA INOX	CZ71C







14



15



16



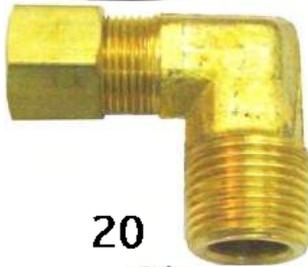
17



18



19



20



21



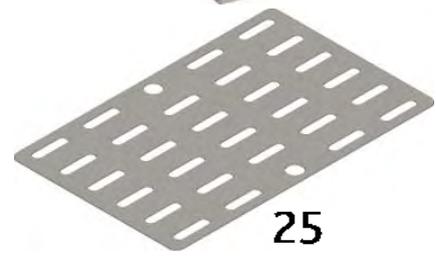
22



23



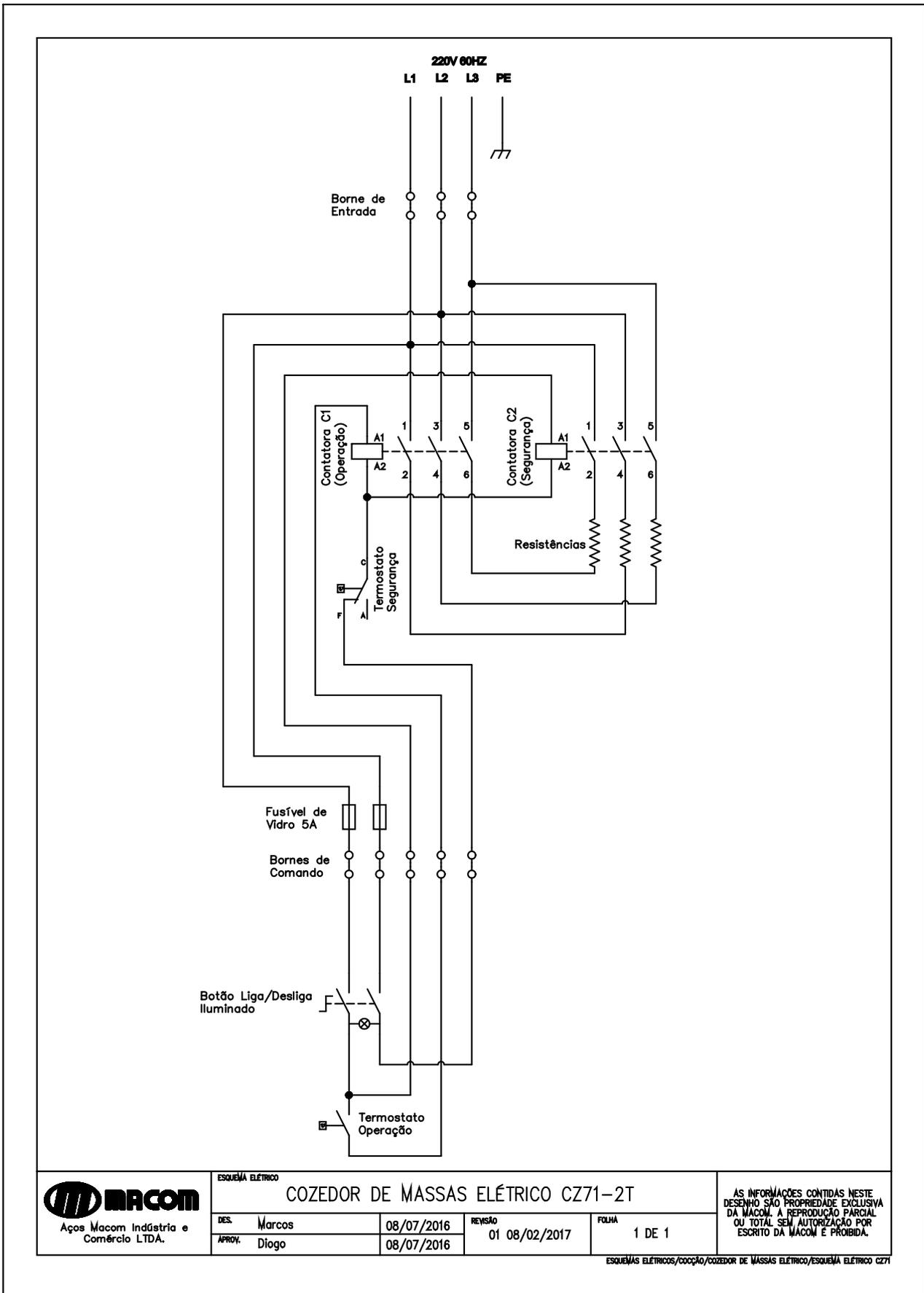
24



25

13 - Diagrama Elétrico

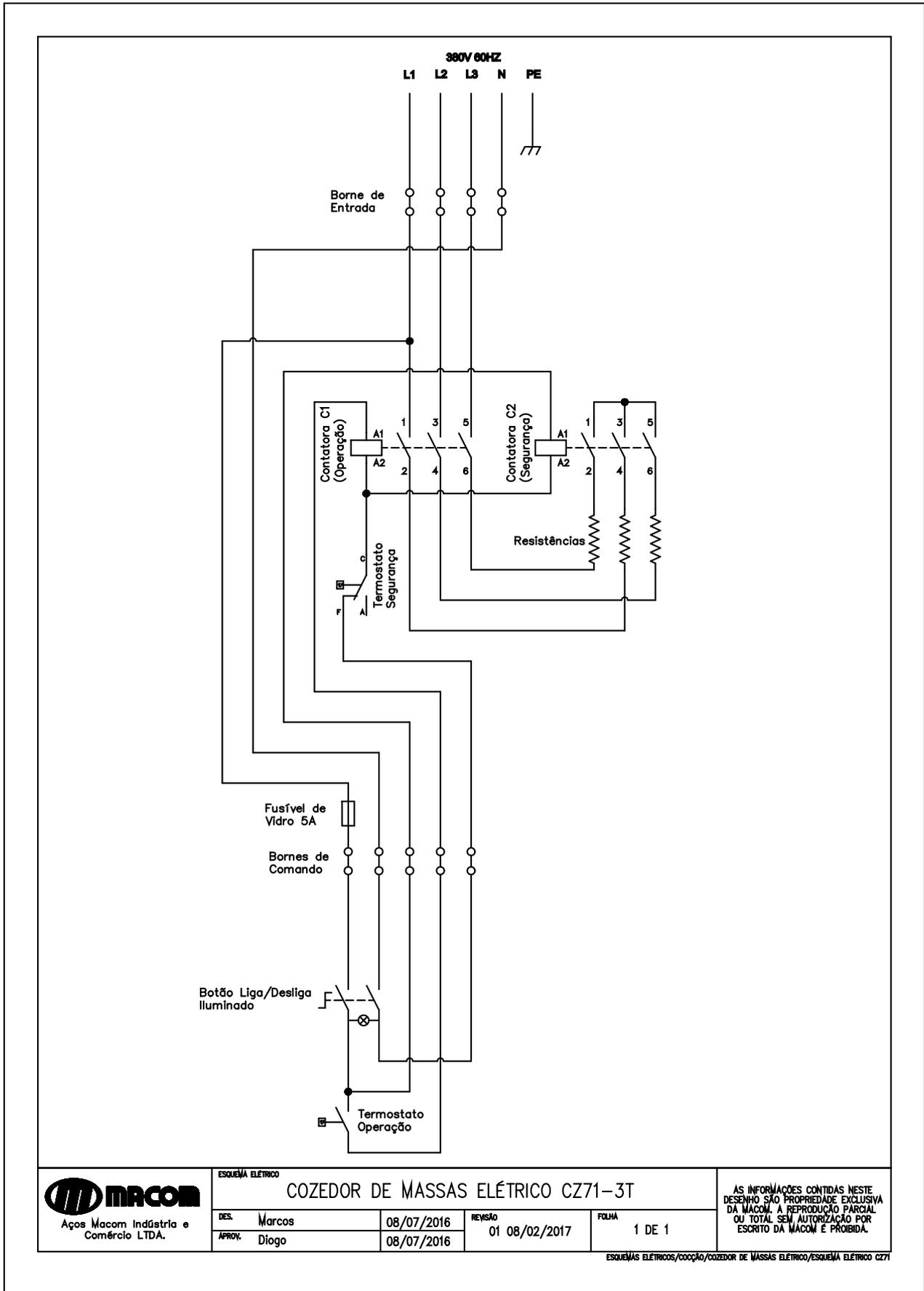
220V



ESQUEMA ELÉTRICO				COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO CZ71-2T	
DES.	Marcos	08/07/2016	REVISÃO	01 08/02/2017	FOLHA
APROV.	Diogo	08/07/2016			1 DE 1

AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.

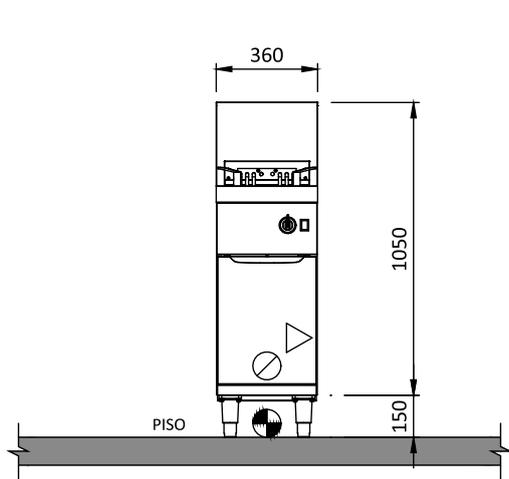
ESQUEMAS ELÉTRICOS/COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO/ESQUEMA ELÉTRICO CZ71



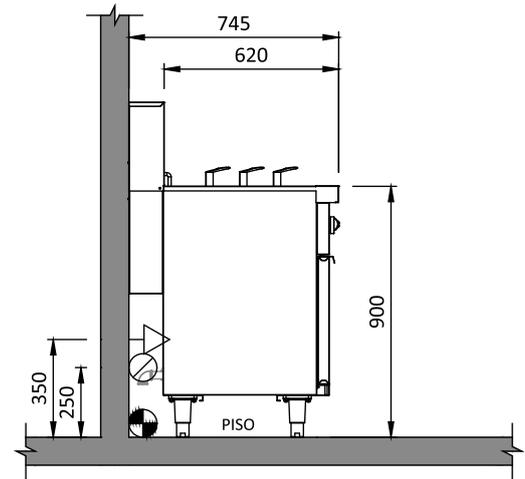
 Aços Macom Indústria e Comércio LTDA.	ESQUEMA ELÉTRICO				COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO CZ71-3T		AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.
	DES.	Marcos	08/07/2016	REVISÃO	01	FOLHA	
	APROV.	Diogo	08/07/2016		08/02/2017	1 DE 1	

ESQUEMAS ELÉTRICOS/COZEDOR DE MASSAS ELÉTRICO/ESQUEMA ELÉTRICO CZ71

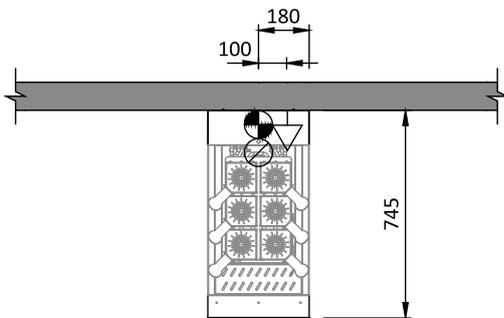
14 - Diagramas de Instalações



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

-  Ponto elétrico na parede com altura de 350mm do piso;
-  Ponto de esgoto resistente à alta temperatura Ø2" no piso desague 90°C;
-  Ponto de água fria na parede Ø3/4" – altura de 250mm do piso;

Observações:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Medidas em milímetros;
- O ponto elétrico deve estar dimensionado de acordo com a potencia do equipamento;
- Toda instalação deve obedecer às normas da ABNT;
- As tomadas e plugues "não" são fornecidos pela Macom;
- Dimensões sugeridas pelo fabricante.

15 - Embalagem do Produto



CZ71C - Dimensões (mm) (largura x profundidade x altura): 402 x 782 x 1120

16 - Termo de Garantia

Todos os produtos fabricados por AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. são testados e garantidos, através da sua fábrica e de representantes autorizados.

A GARANTIA tem a duração de um ano, e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal, nos termos da lei 8078 de 11 de setembro de 1990.

O serviço de Assistência Técnica coberto por GARANTIA, será prestado por Aços Macom ou por seus representantes autorizados, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas.

As despesas com viagem, transporte, estadia e alimentação dos técnicos, serão arcadas pelo cliente que estiver situado fora da Grande São Paulo ou fora da área de atuação das empresas credenciadas.

Esta garantia não cobre mau funcionamento causado por:

- Baixa pressão de água;
- Oscilação e interrupção de energia elétrica;
- Falta de pressão ou vazão de gás;
- Falta de limpeza e higiene que possa causar curto-circuito elétrico;
- Uso inadequado dos equipamentos;
- Agressões das partes elétricas ou eletrônicas por agentes de limpeza como detergentes e água, uso de soluções cáusticas;
- Descalibragem por operação incorreta.

Não são cobertos por garantia:

- a) Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos, etc.);
- b) Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- c) Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- d) regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização, tenham se desregulado por imperícia no seu uso, ou por mudança de parâmetros desejada por seu usuário, tais como (queimadores, termostatos, pressostatos, termômetros e sensores de chama), salvo durante a instalação dos mesmos e respectiva regulagem.

Nos defeitos de fabricação, o componente defeituoso deve ser remetido à fábrica no prazo máximo de dez (10) dias, o que ficará a cargo do cliente ou das empresas credenciadas.

A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA QUANDO:

- A instalação dos equipamentos for efetuada por profissionais ou empresas não credenciadas por Aços Macom Indústria e Comercio Ltda.
- Acidentes de transporte, antes de sua utilização, ou por causas naturais, como inundações, incêndios ou outros.
- Por mudança de local, sem acompanhamento de empresa credenciada.
- Quando os equipamentos tiverem recebido maus tratos, ou alterações/modificações não autorizadas pela Fábrica.

A Aços Macom Indústria e Comercio Ltda. não autoriza nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Aços Macom se reserva o direito de alterar as característica técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.