

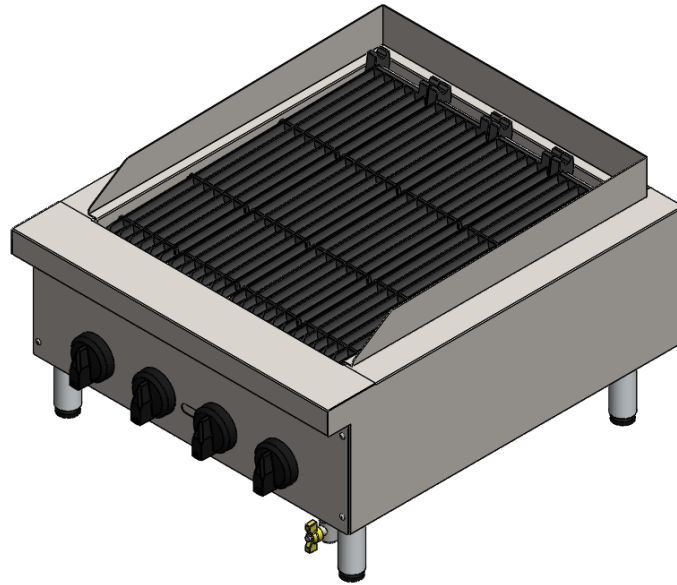


MACOM

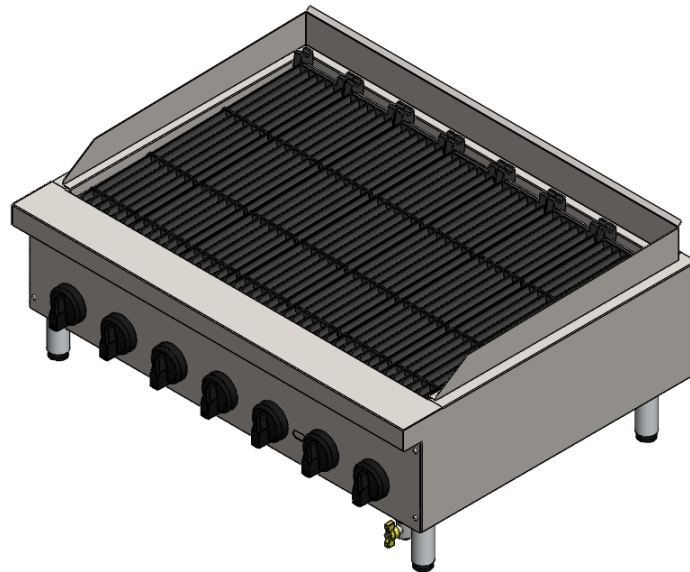
excelência no que faz



CHAR BROILER



CB06C-DA



CB09E-DA

Sumário

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos	3
2 - Informações de Segurança	3
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
6 - Instalação	6
6.1 - Local de Instalação.....	6
6.2 - Requisitos e Normas Técnicas.....	6
6.3 - Características do Gás	6
6.4 - Rede de Distribuição de Gás.....	7
6.5- Recomendações Gerais	7
6.6 - Instalação do Equipamento.....	7
6.7 - Instruções de Uso e Instalação	8
7 – Troca dos injetores	8
7.1 – Regulando o piloto.....	10
8 - Operação.....	10
8.1 – Acendendo o Equipamento.....	12
Com a chama do piloto acesa, gire o botão de controle de chamas no sentido anti-horário para controlar a altura da chama.	12
8.2 - Apagando o Equipamento.....	12
9 - Recomendações Gerais	12
10 - Conservação do Equipamento	13
10.1 - Limpando o Equipamento	13
10.2 - Conservação do Aço Inoxidável.....	13
10.3 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos.....	13
11 - Soluções de Problemas	14
12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas	14
13 - Diagramas de Instalações	15
Observações:	15
14 - Embalagem do Produto	16
15 - Termo de Garantia.....	17

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 fiéis 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, LÊSÕES 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	Char Broiler a Gás Comercial GLP + Kit GN		
Modelo	Qntd. Queimadores	Qntd. Grelhas	Dimensões
CB06E-DA	4	4	610 x 686 x 395
CB09E-DA	7	7	915 x 686 x 395

Instalação com Gás GLP				
Modelo	Pressão de Gás	Consumo	Potência	Ø Injetor
CB06E-DA	2,79 kPa	1,308 kg/h	59.424 BTU	1,2 mm
CB09E-DA		2,289 kg/h	103.992 BTU	

Instalação com Gás GN				
Modelo	Pressão de Gás	Consumo	Potência	Ø Injetor
CB06E-DA	2,15 kPa	1,572 m ³ /h	14.976 kcal/h	1,8 mm
CB09E-DA		2,751 m ³ /h	26.208 kcal/h	

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



O equipamento vem pronto para ser instalado em rede GLP, para troca do Kit GN consultar neste manual o tópico de instalação.

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

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.

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.



Advertência

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

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

Todos os pontos de gás 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.

Para maiores informações sobre o equipamento você poderá consultar o Suporte Técnico Macom pelo telefone +55-11-2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/contato



Cuidado

Riscos biológicos, tais como mofo, micróbios e vírus!

Mantenha todas as rotinas de limpeza diárias, bem como a correta estocagem dos produtos conforme as normas sanitárias vigentes.

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 (55) 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/servicos

As execuções da rede de alimentação de gás dos equipamentos, bem com 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. Todo pessoal técnico autorizado deve possuir o conjunto completo de manuais e devem possuir um estoque mínimo de componentes para agilizar a assistência técnica.

4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado

Pessoas ou empresas 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 gás 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

Os equipamentos denominados Char Broiler foram desenvolvidos para se obter um grelhado por um processo de condução e convecção de calor. Isto significa que o alimento apresenta características muito particulares e se assemelham ao popular churrasco, o que possibilita um assado bastante saudável sem necessidade de adição de gordura ou óleo vegetal.

O equipamento é composto basicamente por um chassi em aço, que aloja uma gaveta removível para coleta de resíduos, para facilidade de higienização. A parte interna do equipamento possui dupla função, sendo a primeira, para escoar os resíduos e gorduras provenientes do processo de assado para a gaveta e a segunda, para direcionar os raios infravermelhos provenientes dos queimadores a gás.

As válvulas permitem o controle individual da chama piloto, se transformam numa comodidade para o operador fazer o acendimento uma vez ao dia, acionando os queimadores principais somente quando o equipamento for efetivamente utilizado.

Os queimadores principais são do tipo linear, portanto com injetores independentes, o que propicia maior potência ao conjunto, está posicionado abaixo dos acumuladores de calor, que têm a função de fornecer inércia térmica ao equipamento. Esses acumuladores (defletores) fazem com que o equipamento, tenha reserva calorífica suficiente para que o grelhado seja bastante rápido. Para que isso ocorra, recomenda-se um pré-aquecimento do conjunto por aproximadamente 15 minutos antes do seu uso.

O equipamento é fornecido com grelhas, confeccionadas em ferro fundido que tem a função de suportar o alimento durante o processo de assado, funcionando também como acumuladores de calor, propiciando uma marcação bastante interessante nas carnes grelhadas, podendo ser regulado a inclinação com a própria grelha.

6 - Instalação

Coloquem em lugar visível as instruções que vão ser seguidas caso o usuário sinta odor do gás. Estas informações podem ser obtidas através de consulta as companhias de gás locais.

Este equipamento deve ser conectado aos encanamentos conforme as normas técnicas vigentes no país.

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 150 mm nas laterais e traseira, de paredes construídas de materiais combustíveis e 0 mm para não combustíveis, providenciando no mínimo 600mm na frente do equipamento para serviço e operação.

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



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.

6.2 - Requisitos e Normas Técnicas

O tipo de gás do equipamento está impresso na etiqueta de dados técnicos, afixada na parte traseira do produto. Conecte o equipamento a rede de gás correspondente. Ao instalar um equipamento a gás, devem-se seguir as normas técnicas locais do país. No Brasil a rede de distribuição de gás deve ser executada em conformidade com as Normas Técnicas ABNT NBR 13932 (GLP) e ABNT 13933 (GN).

6.3 - Características do Gás

Tipo de Gás	Poder Calórico Inferior	Pressão de Trabalho
GLP (Gás liquefeito de Petróleo)	11.500kcal/Kg	285mmca = 2,79 kPa
GN (Gás Natural)	9.600kcal/m ³	220mmca = 2,15 kPa

6.4 - Rede de Distribuição de Gás

A rede de distribuição de gás deve ser dimensionada por pessoal de instalação qualificado e deve considerar as especificações de pressão e vazão do equipamento ou do conjunto de equipamentos do estabelecimento.

Para preparar os pontos necessários à instalação do equipamento, consulte o diagrama de instalação correspondente ao modelo adquirido anexo a este manual.

O diâmetro da rede de alimentação de gás é muito importante. Se a rede estiver mal dimensionada, a pressão e a quantidade de gás distribuída aos equipamentos serão menores que o especificado, causando diferença no desempenho do equipamento.

Prever um registro de fecho rápido individual para cada equipamento instalado, caso ocorra à necessidade de desconectar algum equipamento sem interromper o fornecimento de gás aos outros equipamentos da rede.

No caso de operação com GLP, prever válvula reguladora de pressão de segundo estágio para cada equipamento, regulada para uma pressão de trabalho de 285mmCA.

Utilize tubos e conexões de aço preto ou galvanizado e engates rápidos ou tubo flexíveis de capa metálica.

6.5– Recomendações Gerais

Antes de instalar qualquer equipamento a uma rede de gás, limpe internamente a tubulação com ar comprimido, para que possíveis partículas existentes sejam removidas. Este procedimento evita que partículas estranhas ocasionem mau funcionamento e entupimento dos queimadores e válvulas.

Ao utilizar veda rosca, coloque pequena quantidade apenas nos machos. Utilize um composto que não seja afetado pela ação dos gases GLP ou Natural. Não aplique o composto nas primeiras duas roscas para evitar obstruções nos orifícios de injetores, queimadores e válvulas de controle.

Verifique possíveis vazamentos na tubulação e conexões, usando uma solução de sabão.

Não utilize chama para verificar vazamentos.

Desconecte o equipamento da rede de alimentação durante qualquer teste de pressão na rede.

6.6 - Instalação do Equipamento



ATENÇÃO

Caso a rede de gás seja GN (Gás Natural), é fornecido um kit separadamente para troca dos injetores. Para consultar os injetores, verifique o **Item 7** deste manual.

Coloque o equipamento conforme projeto de layout. Caso não exista projeto de layout, consulte o diagrama de instalação.

CUIDADO: Não conecte o equipamento à linha de gás, 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 em aproximadamente 900mm. 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 gás da rede e se está regulado com o tipo de gás apropriado. Verifique **Item 6.3** para Pressão de Trabalho.
3. Feche todas as válvulas de queimadores.
4. Conecte a mangueira metálica ao ponto de gás da rede de fornecimento até o ponto de conexão Ø3/4", localizado na parte posterior do equipamento.
5. Teste toda a tubulação e as conexões para ver se há vazamentos. Uma solução de sabão deve ser usada para isso. **Nunca use chama.**

ATENÇÃO: Se sentir odores de gás, desligue o equipamento pela válvula principal da rede e avise imediatamente a companhia de gás local.

6.7 - Instruções de Uso e Instalação

A instalação do equipamento deverá ser feita por empresas credenciadas pelo fabricante ou através de técnicos devidamente treinados por este, para que a instalação, bem como, a verificação das condições de instalação, seja avaliada corretamente.

Deverá ser parte da instalação, o treinamento inicial de start up para o operador do equipamento.

O equipamento possui uma tubulação com diâmetro 3/4" NPT, portanto, a conexão de gás deverá suprir a mesma medida. Inicialmente é necessário verificar que na parte posterior do equipamento há uma etiqueta ao lado do número serial, que indica o tipo de gás que o equipamento foi preparado. Recomenda-se uma pressão próxima de 2,79 kPa (285mmCA) para GLP e 2,15 kPa (220mmCA) para GN. Caso não seja possível uma regulagem com esses parâmetros, sugerimos a instalação de uma válvula reguladora de pressão para esse fim. Após a instalação do sistema de gás, recomendamos que o equipamento seja nivelado.

Após essas verificações preliminares, seguir com um leaktest (teste de vazamento), nas conexões (use espuma de sabão ou detergente para sua segurança). Depois do teste feito o equipamento estará pronto para ser utilizado.



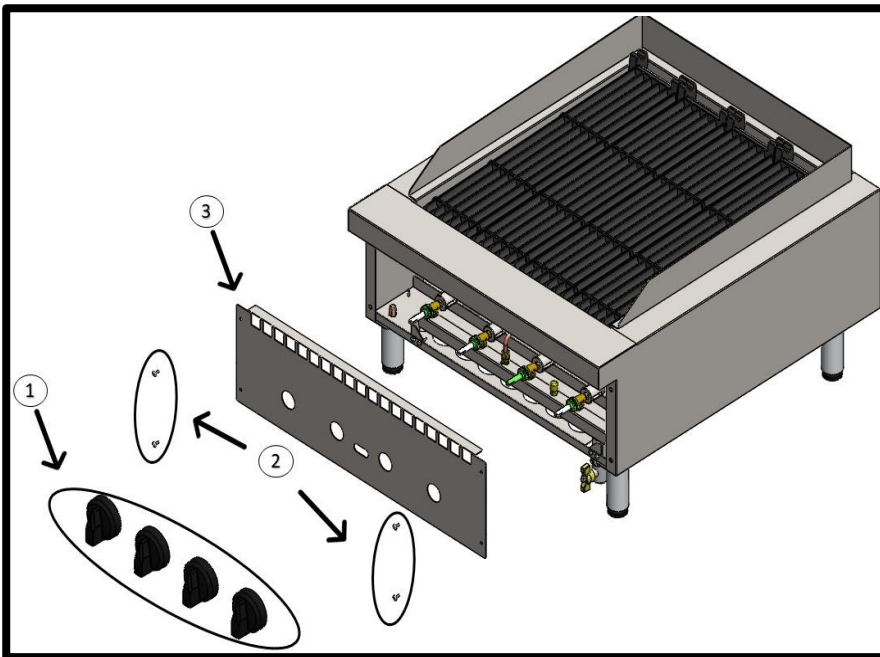
ATENÇÃO: O produto Banho Maria vem pronto para ser instalado como padrão em rede de gás **GLP** porém, a Macom envia junto com o produto um Kit de instalação para **Gás Natural GN**.

7 – Troca dos injetores

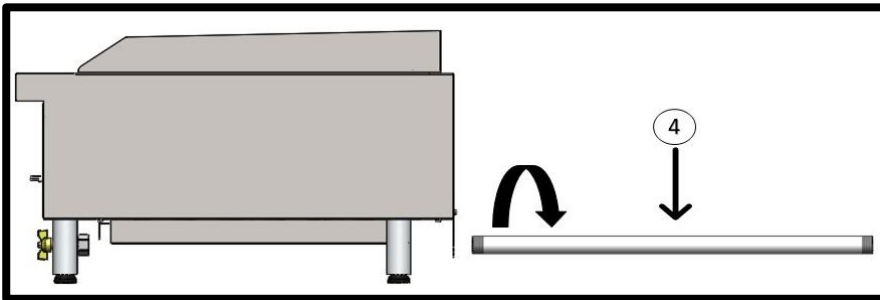
Este produto é enviado de fábrica montado para operação com gás GLP. Os componentes necessários para mudar a operação para GN (gás natural), são enviados juntamente ao produto em sua embalagem. Para a troca dos injetores, é recomendável a denominação de um profissional especializado na área.

Para sua segurança, recomenda-se verificar se não há nenhum tipo de vazamento de gás no equipamento.

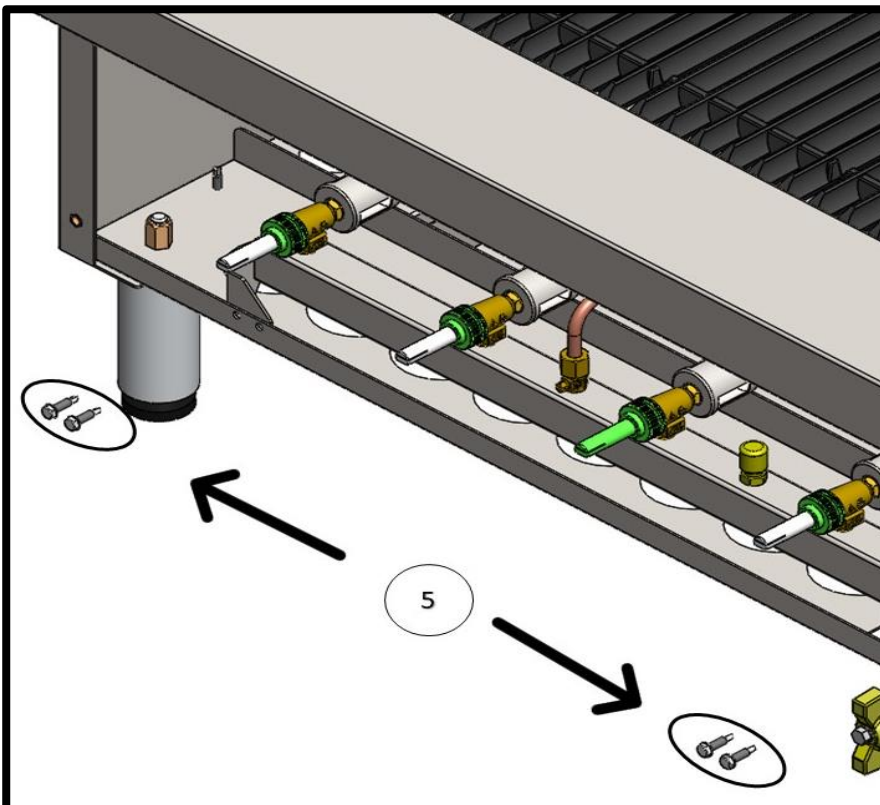
Para converter o equipamento de gás GLP para GN, siga as seguintes instruções:



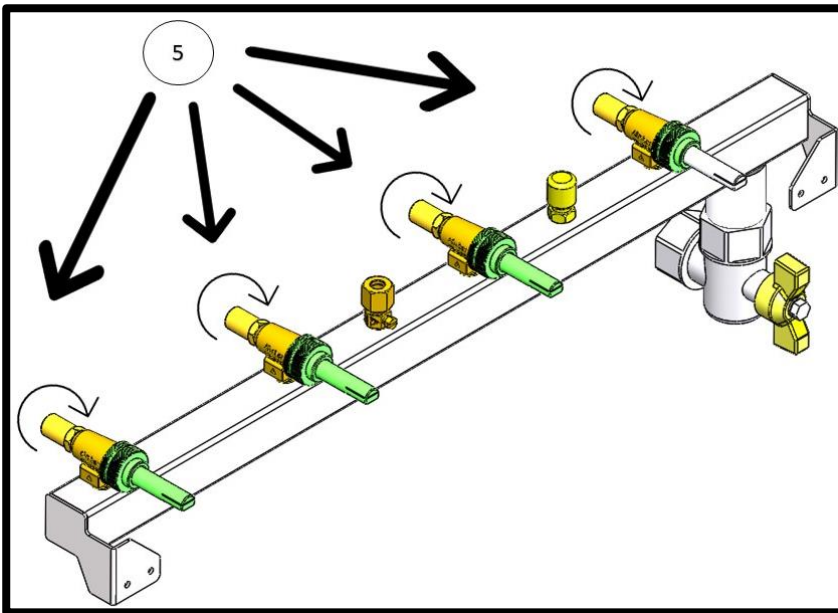
- 1 – Remova todos os botões controladores;
- 2 – Remova os parafusos do painel frontal utilizando uma chave Phillips;
- 3 – Remova o painel frontal;



- 4 – Desrosqueie o tubo de entrada de gás;



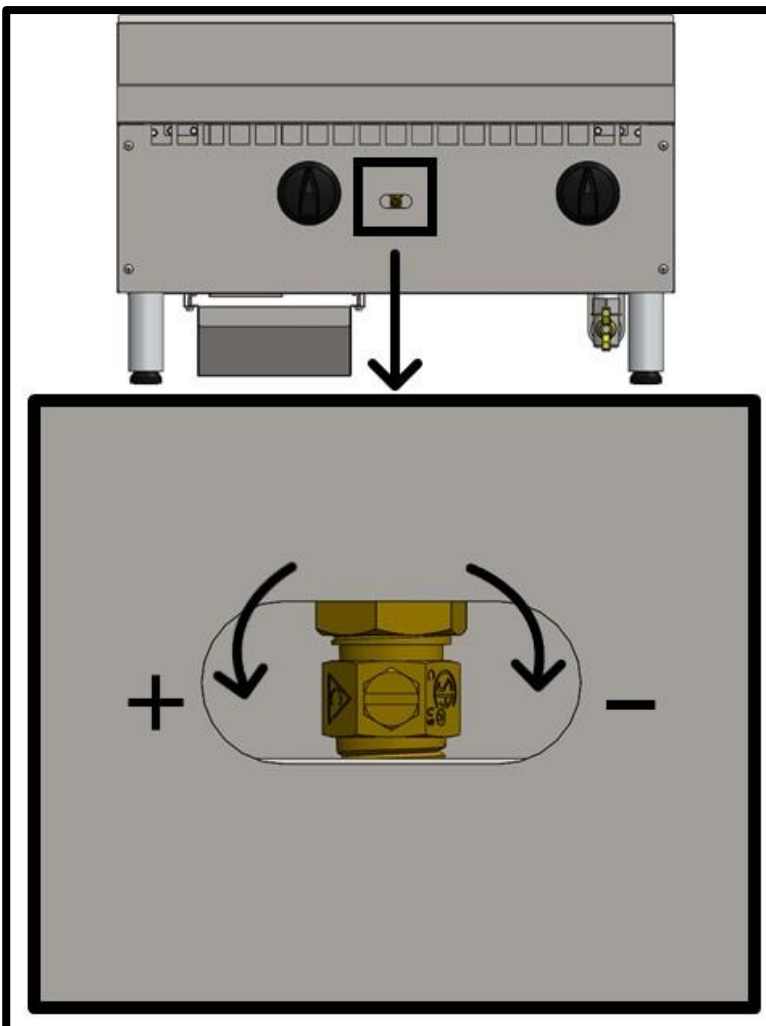
- 5 – Remova os parafusos de fixação do conjunto da galeria;



6 – Retire o conjunto da galeria e com o auxílio de uma chave fixa, desrosqueie os injetores e substitua-os pelos desejados.

7 – Para montar o equipamento, siga novamente os passos invertendo-os.

7.1 – Regulando o piloto



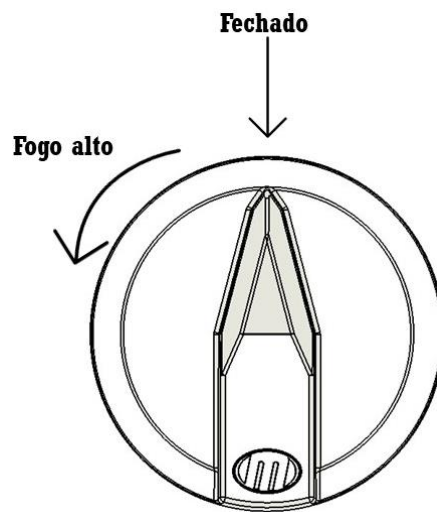
- Identifique o regulador do piloto e, com o auxílio de uma chave de fenda, gire-o no sentido horário para diminuir a vazão do gás e no sentido anti-horário para aumentar a vazão.

8 - Operação

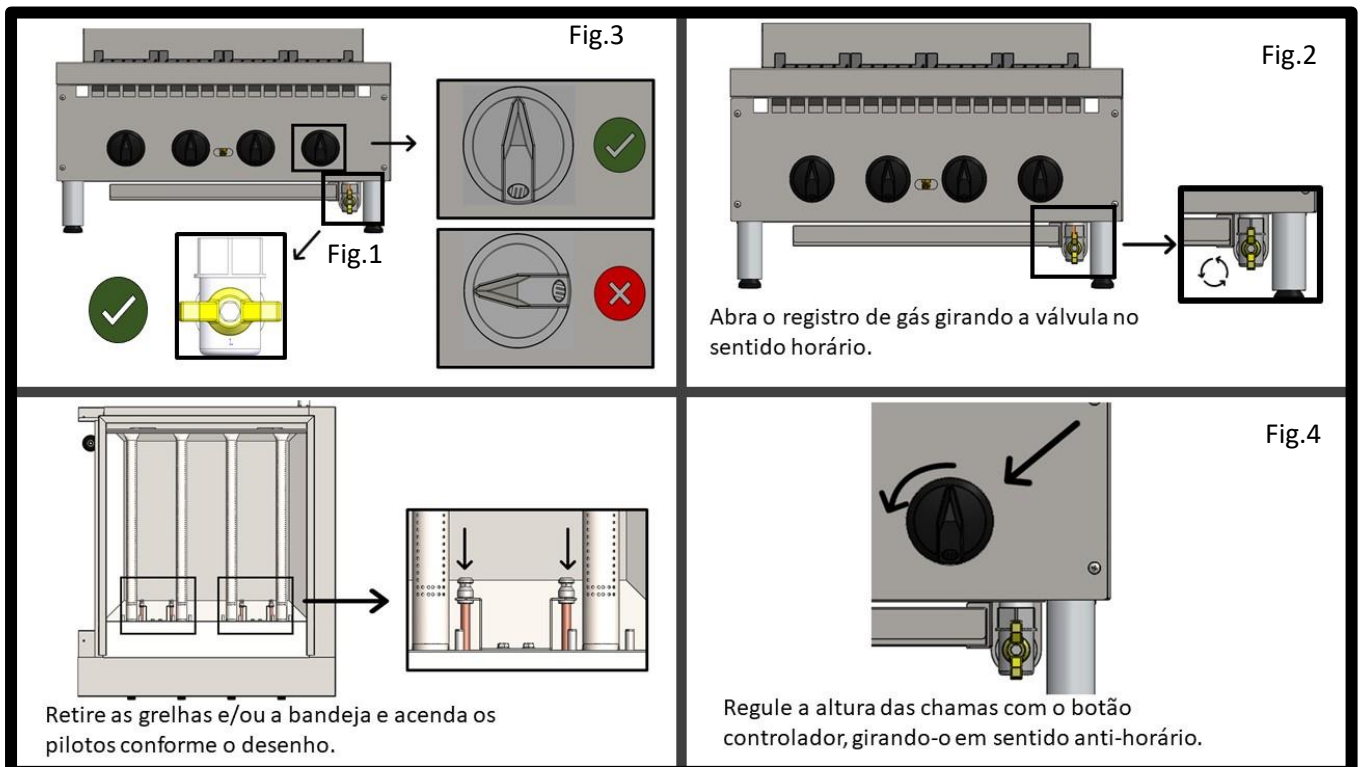
Uma observação importante é que quando o equipamento é aceso pela primeira vez, ou quando há troca do tanque de gás, teremos ar residual remanescente na linha de alimentação, o que atrasará muito para ser liberado somente pelo orifício do piloto (saída muito pequena). Neste caso, recomenda-se retirar o painel e efetuar a purga do ar da linha, através da válvula schrader (ponto da tomada de pressão, localizado na galeria da alimentação frontal).

O procedimento descrito deverá ser feito apenas por técnicos autorizados.

O botão de controle apresenta as seguintes funções:



Para sua segurança, ao acender o equipamento, verifique se o botão está na posição fechado (Fig.1). Em seguida, abra o registro de gás (Fig.2) para propagar o GLP ou o GN nos pilotos. Retire as grelhas ou a bandeja e acenda os pilotos (Fig.3). Para finalizar, regule a altura das chamas com o botão de controle (Fig.4).



8.1 – Acendendo o Equipamento

Com a chama do piloto acesa, gire o botão de controle de chamas no sentido anti-horário para controlar a altura da chama.

8.2 - Apagando o Equipamento

1. Após o uso do equipamento, gire o botão de controle até a posição fechado.

Obs.: Em vista do baixo consumo de gás do piloto, não é necessário apagá-lo ao final de cada operação. Apague somente ao final do expediente, fechando o registro de gás.

9 - Recomendações Gerais

1. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em lesão, incêndios ou danos ao equipamento.
2. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do equipamento.
4. Não suba ou pendure objetos no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento.
5. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo.
6. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento.
7. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo.

10 - Conservação do Equipamento

10.1 - Limpando o Equipamento

Para limpeza externa e interna, recomenda-se o uso de uma esponja macia e detergente adequado. Para a retirada do detergente não se deve usar água em excesso.

Não é recomendado o uso de palha de aço ou qualquer tipo de abrasivo para limpeza do equipamento.

Retire a(s) bandeja(s) de coleta de gordura localizada na parte inferior do equipamento. A bandeja(s) pode(m) ser lavada(s) com detergente sem base de cloro, tomando-se o cuidado para não danificar a bandeja.

Pincelar tanto as grelhas quanto os acumuladores com óleo vegetal, com a finalidade de protegê-los contra a umidade e corrosão. Este processo deverá ser feito a quente (no próprio equipamento). O óleo migrará por entre os poros do ferro, impedindo a ação da água.

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.

Não usar produtos à base de cloro.

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

10.3 - 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 - Soluções de Problemas

Defeito	Possível Causa	Solução
Acendimento demora	Redução na pressão de gás	Verificar pressão na rede de gás, trocar os cilindros de gás ou verificar o fornecimento junto à companhia de gás
Fogo muito baixo		
Chama amarela		
Ruído quando o queimador é ligado		
Equipamento não acende	Registro de gás fechado	Abrir registro de pressão
	Acendimento incorreto	Consultar as instruções de uso

CASO O PROBLEMA NÃO SEJA SANADO POR ESTAS SOLUÇÕES, ACIONAR O PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSPEÇÃO, TESTE E REPARO DO EQUIPAMENTO.

Constatada pela equipe técnica autorizada a necessidade de troca de algum componente do equipamento, deverá identificar e consultar o código da peça em “Peças para Reposição”.

12 - 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 (55) 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;

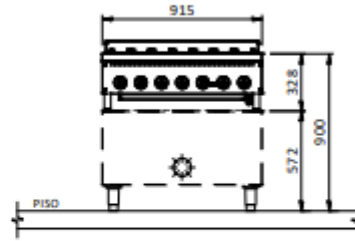
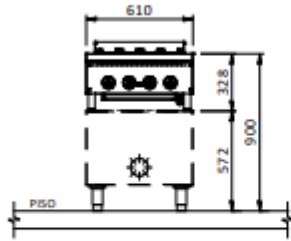
13 - Diagramas de Instalações

Observações:

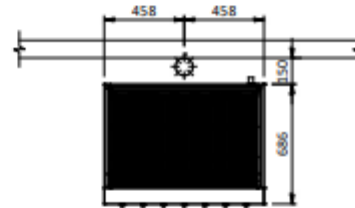
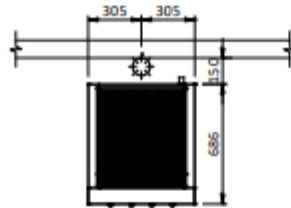
▶ CB06E-DA

▶ CB09E-DA

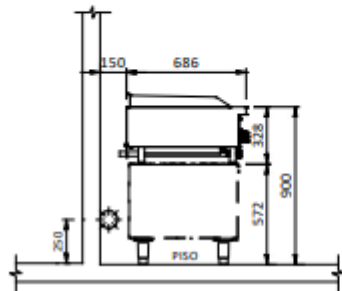
VISTA
FRONTAL



VISTA
SUPERIOR



VISTA
LATERAL



14 - Embalagem do Produto



Equipamento embalado em caixa de madeira com dimensões em mm (L x C x A):

- **CB06E-DA** – 818 x 742 x 617
- **CB09E-DA** – 1123 x 742 x 617

15 - 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.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;
-

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.