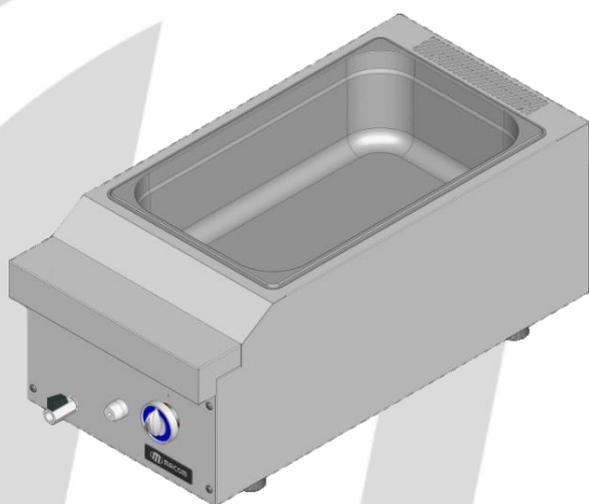
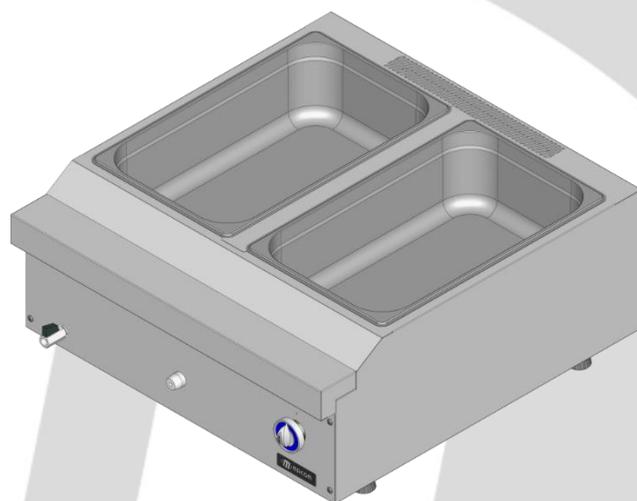


BANHO MARIA DUPLO GÁS



BM71C-DA



BM72C-DA



BM91C-DA



BM92C-DA



Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do seu produto junto à rede autorizada de **assistências técnicas**, você pode:

Acessar o site www.acosmacom.com.br/rede-de-assistencias/ através de seu computador ou smartphone



OBRIGADO POR ESCOLHER A MACOM!

Prezado cliente,

Obrigado por 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 e parceiros.

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.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
1.1 SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES.....	5
2. EQUIPAMENTO	6
2.1 CONHECENDO SEU EQUIPAMENTO	6
2.2 TABELA DE MODELOS	7
2.3 EMBALAGEM	8
3. INSTALAÇÃO	9
3.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO	9
3.2 REQUISITOS E NORMAS TÉCNICAS	10
3.3 CARACTERÍSTICAS DO GÁS.....	10
3.4 REDE DE DISTRIBUIÇÃO DE GÁS.....	10
3.5 RECOMENDAÇÕES.....	11
3.6 INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	11
3.6.1 DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO.....	13
3.7 INSTRUÇÕES DE USO E INSTALAÇÃO	17
3.8 KIT GÁS NATURAL	18
3.9 INSTRUÇÃO DE TROCA DO KIT PARA GÁS NATURAL.....	18
4. OPERAÇÃO.....	21
4.1 ACENDENDO O EQUIPAMENTO	22
4.2 APAGANDO O EQUIPAMENTO	22
5. RECOMENDAÇÕES GERAIS	23
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	24
6.1 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	24
6.2 CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL.....	25
6.3 MANCHAS DE ALIMENTOS OU RESÍDUOS ENDURECIDOS	25
7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	26
7.1 PEDIDO DE PEÇAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS	27
8. TERMO DE GARANTIA	28

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o equipamento, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e operações que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas que não possuem experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou lhes tiverem sido dadas instruções de utilização por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As advertências e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer. É sua responsabilidade usar o bom senso e ser cuidadoso e atento ao instalar, fazer manutenção e utilizar o eletrodoméstico.
- Como as instruções operacionais a seguir abrangem diversos modelos, as características do seu equipamento poderão diferir um pouco daquelas descritas neste manual e nem todas as placas de advertência poderão ser aplicáveis. Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de assistência técnica pelo telefone +55 11 2085-7000 ou pelo site www.acosmacom.com.br/contato.

1.1 Símbolos de segurança e precauções



ATENÇÃO!

Recomendações ou sinalizações de ações com riscos que podem resultar em ferimentos leves ou danos materiais.



CUIDADO!

Riscos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos leves ou danos materiais.



ADVERTÊNCIA!

Riscos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos graves ou óbito.



ADVERTÊNCIA!

RISCO de incêndio/materiais inflamáveis.

Estes sinais estão aqui para evitar ferimentos a você e outras pessoas. Siga-os com atenção.

Guarde o manual em um local seguro para consultas futuras.

2. EQUIPAMENTO

2.1 Conhecendo seu equipamento

A família de Banho Maria a Gás foi desenvolvida para expor e conservar a temperatura dos alimentos acondicionados em recipientes gastronorms, durante o período de serviço de distribuição. A série foi dimensionada para receber GN's com profundidade máxima de 150 mm (não inclusos).

A geração de calor é obtida através de queimadores lineares montada na parte inferior da cuba, que de maneira indireta, fornece calor que se transmite através da água e tende a aquecer toda a superfície do recipiente, que por sua vez, transmite a quantidade de calor ao alimento.

Sua construção consiste em uma cuba robusta e soldada nos cantos, que permite a acomodação do recipiente gastronorms e uma perfeita higienização.

Possui válvulas com sistema de segurança contra falta de chama no piloto (o gás não é liberado para os queimadores principais se não for detectada, impedindo o vazamento de gás na câmara de combustão sem que haja queima, evitando-se assim risco de explosões). O equipamento é fornecido com acendimento manual do sistema piloto, que se transformam numa comodidade para o operador fazer o acendimento uma vez ao dia e assim deve permanecer por toda a jornada de trabalho, pois o consumo é muito baixo, acionando os queimadores principais somente quando o equipamento for efetivamente utilizado.

2.2 Tabela de modelos

Dados Técnicos		
Nome Comercial	BANHO-MARIA 700HP, DUPLO GÁS, PADRÃO GLP + KIT GN	
Modelo	Qntd. Queimadores	Dimensões
BM71C-DA	1	360 x 745 x 245
BM72C-DA	2	720 x 745 x 245
BM91C-DA	2	450 x 975 x 287
BM92C-DA	4	900 x 975 x 287

Instalação com Gás GLP				
Modelo	Pressão de Gás	Consumo	Potência	Ø injetor
BM71C-DA	2,79 kPa	0,29 kg/h	13.142 BTU	1 mm
BM72C-DA		0,58 kg/h	26.284 BTU	
BM91C-DA		0,43 kg/h	19.758 BTU	1 mm
BM92C-DA		0,87 kg/h	39.520 BTU	

Instalação com Gás GN				
Modelo	Pressão de Gás	Consumo	Potência	Ø injetor
BM71C-DA	2,15 kPa	0,35 m³/h	3.312 kcal/h	1,5 mm
BM72C-DA		0,70 m³/h	6.624 kcal/h	
BM91C-DA		0,52 m³/h	4979 kcal/h	1,5 mm
BM92C-DA		1,05 m³/h	9960 kcal/h	

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

ATENÇÃO

O equipamento chega pronto para ser instalado em rede GLP, para troca do kit GN, consultar tópico de instalação.

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

2.3 Embalagem

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

- **BM71C** – 410 x 804 x 365
- **BM72C** – 770 x 804 x 365
- **BM91C** – 500 x 1020 x 410
- **BM92C** – 950 x 1030 x 400



3. INSTALAÇÃO

Coloque em lugar visível as instruções que devem 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.

3.1 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.



ADVERTÊNCIA!

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.

3.2 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).

3.3 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

3.4 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.

3.5 Recomendações

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 quantia 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.



ADVERTÊNCIA!

Não utilize chama para verificar vazamentos. Desconecte o equipamento da rede de alimentação durante qualquer teste de pressão na rede.

3.6 Instalação do equipamento

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 concluir os passos 1 e 2.

- Nivele o equipamento 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 regulação.
- 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 3.3 para Pressão de Trabalho.
- Feche todas as válvulas de queimadores.
- 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.

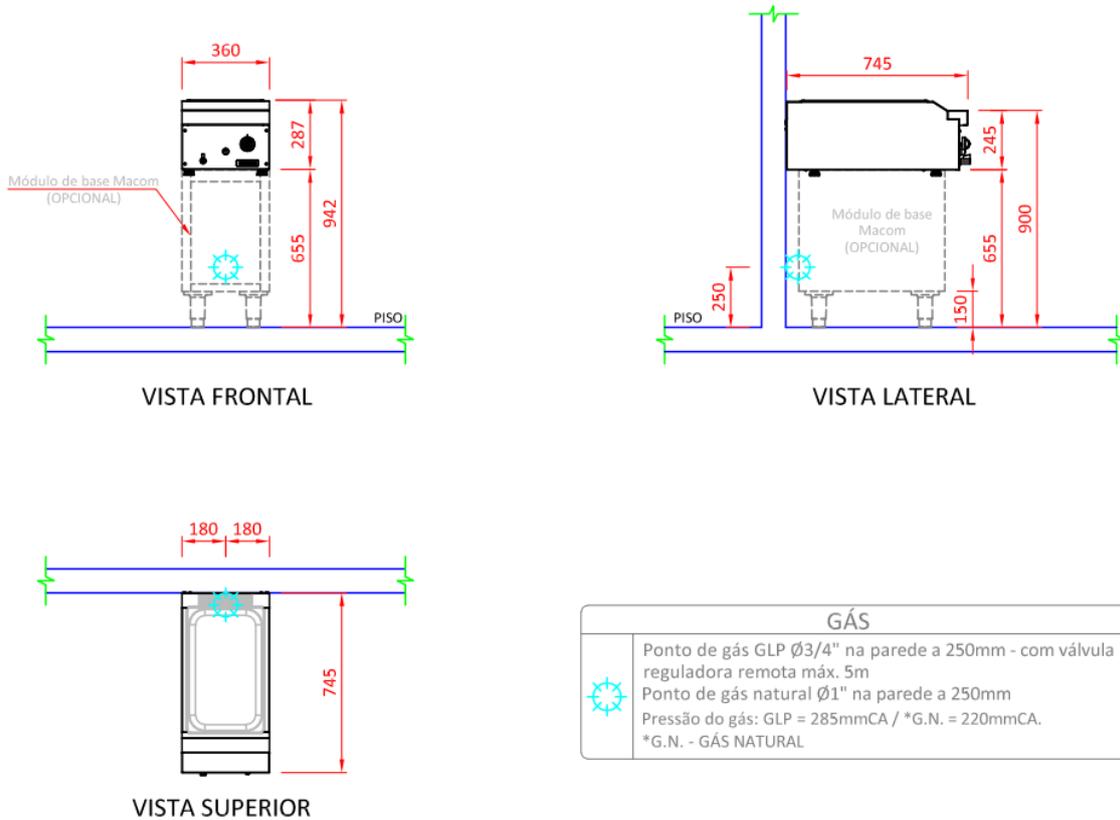


CUIDADO!

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

3.6.1 Diagrama de instalação

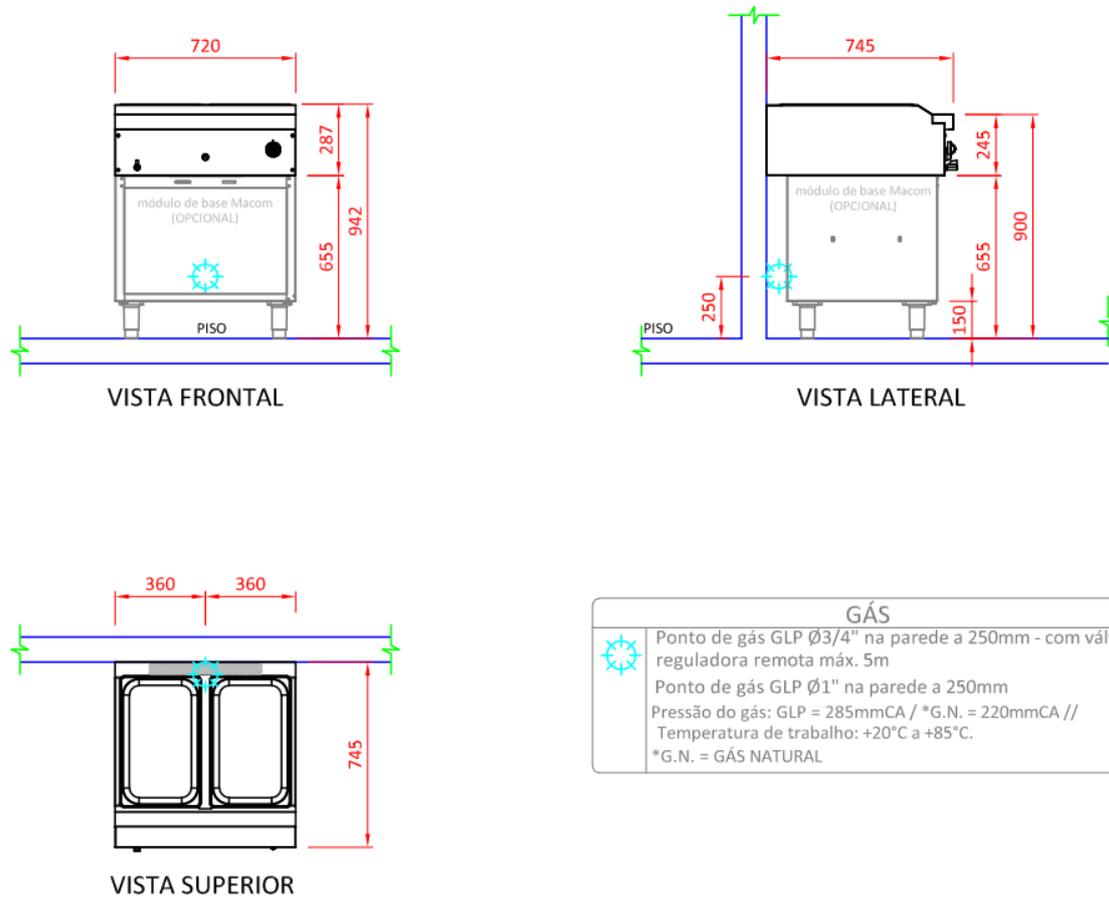
BM71C-DA



Observações:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Prever ligação entre equipamento e ponto de gás com mangote flexível;
- Prever registro de fecho rápido no local do ponto de gás;
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Posição de pontos sugeridas;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- O ponto de gás deve ter rosca NPT fechado com CAPs;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento.

BM72C-DA

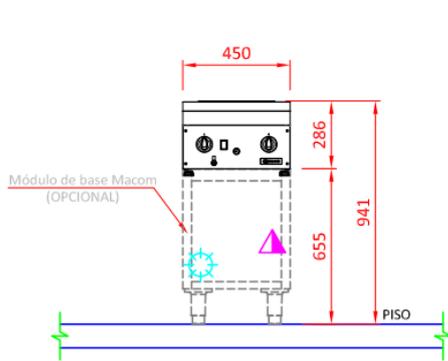


GÁS	
	Ponto de gás GLP Ø3/4" na parede a 250mm - com válvula reguladora remota máx. 5m
	Ponto de gás GLP Ø1" na parede a 250mm
	Pressão do gás: GLP = 285mmCA / *G.N. = 220mmCA //
	Temperatura de trabalho: +20°C a +85°C.
	*G.N. = GÁS NATURAL

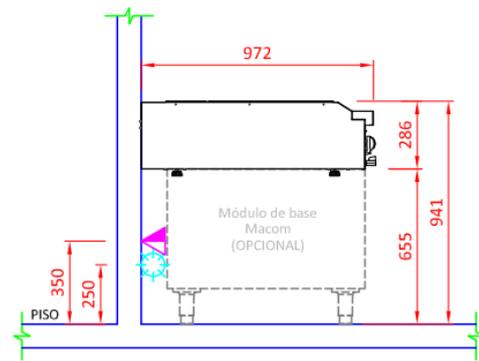
Observações:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Prever ligação entre equipamento e ponto de gás com mangote flexível;
- Prever registro de fecho rápido no local do ponto de gás;
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Posição de pontos sugeridas;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- O ponto de gás deve ter rosca NPT fechado com CAPs;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento.

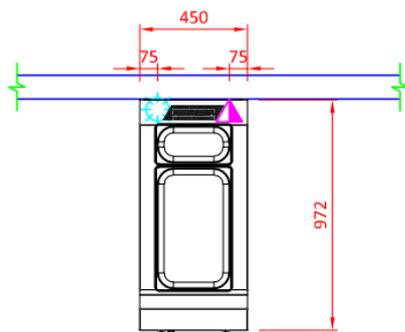
BM91C-DA



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



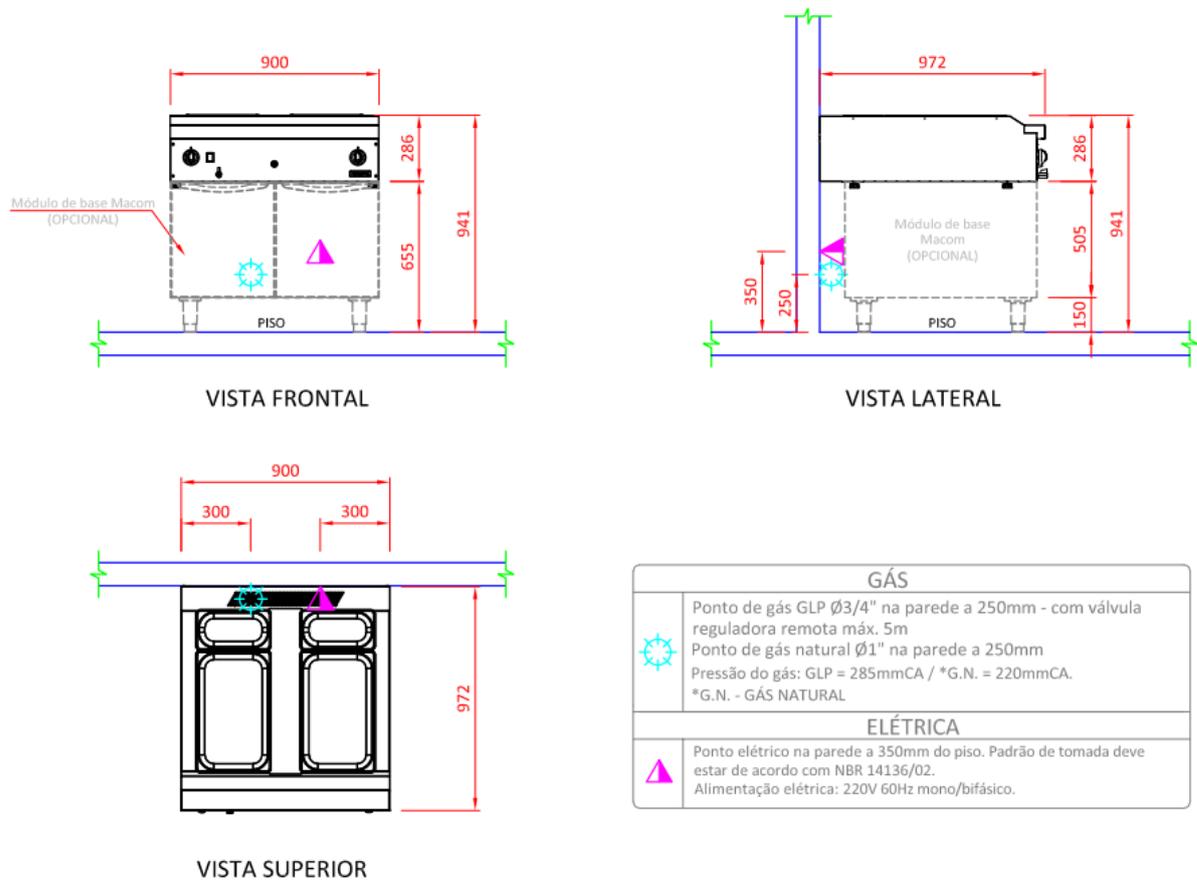
VISTA SUPERIOR

GÁS	
	Ponto de gás GLP Ø3/4" na parede a 250mm - com válvula reguladora remota máx. 5m
	Ponto de gás natural Ø1" na parede a 250mm
	Pressão do gás: GLP = 285mmCA / *G.N. = 220mmCA.
	*G.N. - GÁS NATURAL
ELÉTRICA	
	Ponto elétrico na parede a 350mm do piso. Padrão de tomada deve estar de acordo com NBR 14136/02.
	Alimentação elétrica 220V 60Hz Mono/Bifásica

Observações:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Prever ligação entre equipamento e ponto de gás com mangote flexível;
- Prever registro de fecho rápido no local do ponto de gás;
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Posição de pontos sugeridas;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- O ponto de gás deve ter rosca NPT fechado com CAPs;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento.

BM92C-DA



Observações:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Prever ligação entre equipamento e ponto de gás com mangote flexível;
- Prever registro de fecho rápido no local do ponto de gás;
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Posição de pontos sugeridas;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- O ponto de gás deve ter rosca NPT fechado com CAPs;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento.

3.7 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!

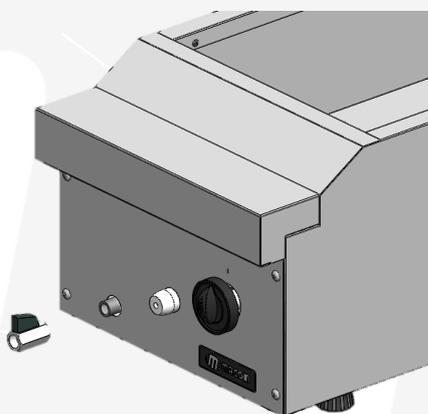
Para sua segurança, recomenda-se verificar se não há nenhum tipo de vazamento de gás no equipamento.

3.8 Kit gás natural

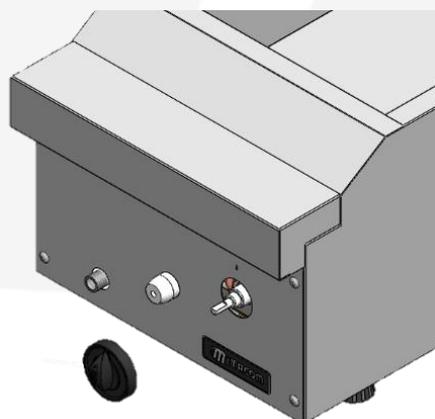
MODELO	ITENS DO KIT PARA GÁS NATURAL
BM71C-DA	PILOTO COM SUPORTE SUPORTE DO ACENDIMENTO INJETOR ROSCA DE 1/8" COM FURO Ø1,5mm
BM72C-DA	
BM91C-DA	
BM92C-DA	

3.9 Instrução de troca do kit para gás natural

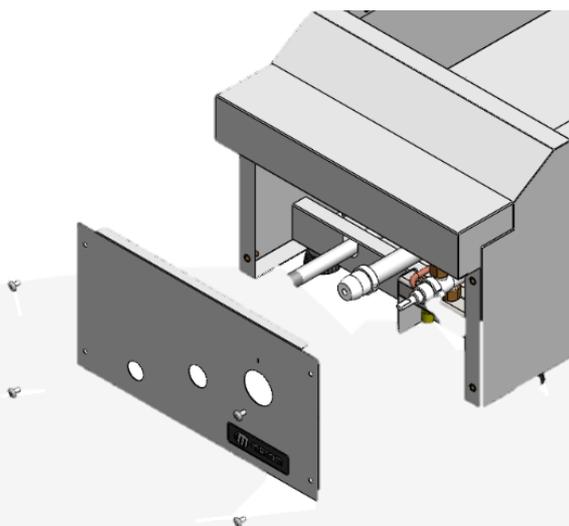
1. Retire o registro esfera com chave fixa;



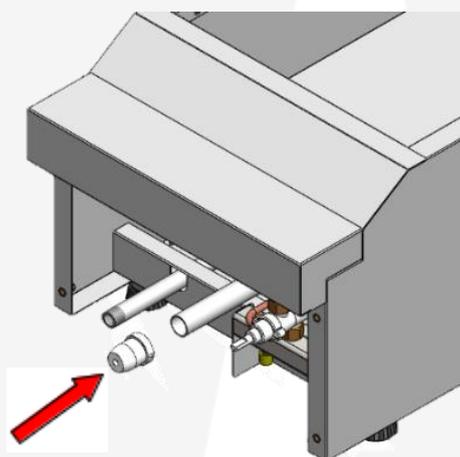
2. Retire o botão de controle do gás;



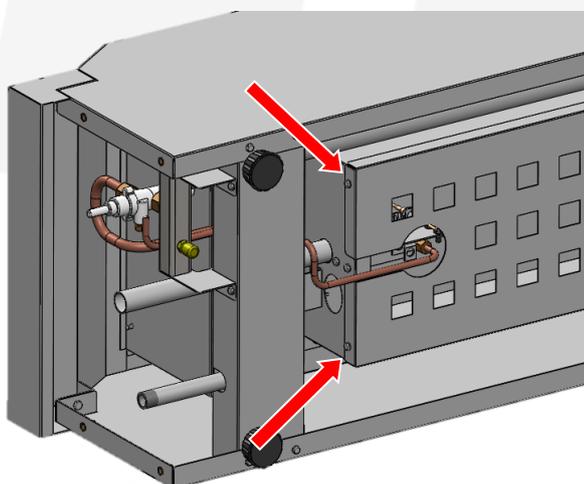
3. Retire os parafusos do Painel Frontal com chave Philips e remova o Painel;



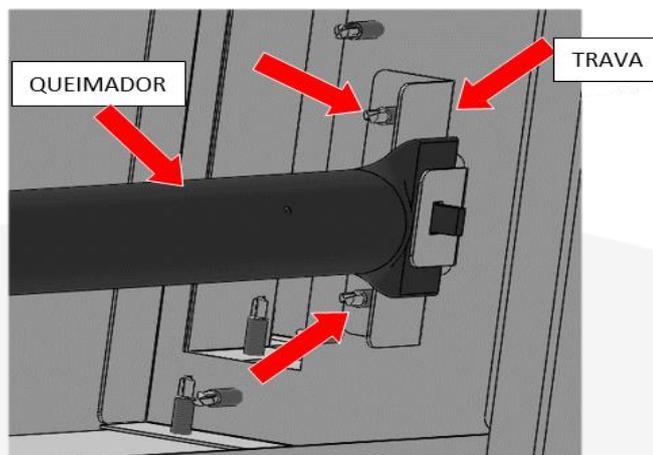
4. Com uma chave Philips retire o Suporte de Acendimento;



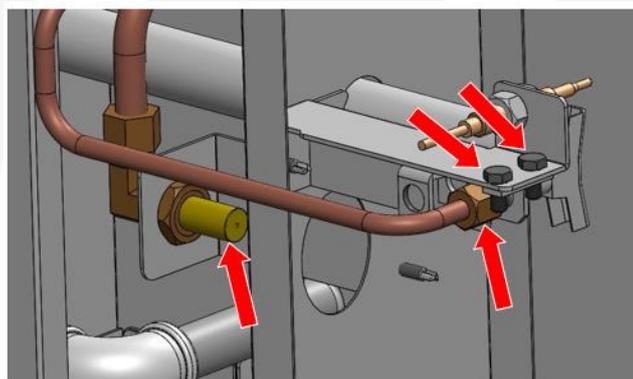
5. Vire o equipamento de lado, retire os parafusos indicados com uma chave fixa e retire o fechamento interior;



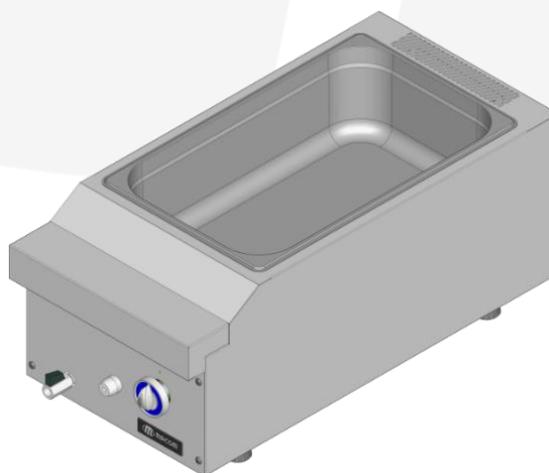
6. Retire os parafusos na parte de trás do equipamento, em seguida retire o a trava e o queimador linear;



7. Com o auxílio de chaves fixas, solte a conexão do tubo, os dois parafusos do suporte do piloto e o injetor;



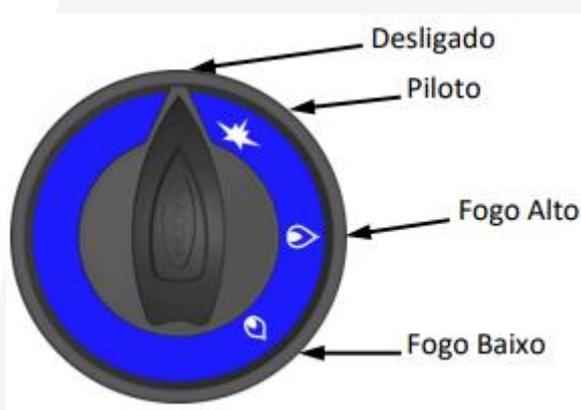
8. Substitua os componentes e realize a montagem seguindo os passos anteriores na ordem inversa.



4. Operação

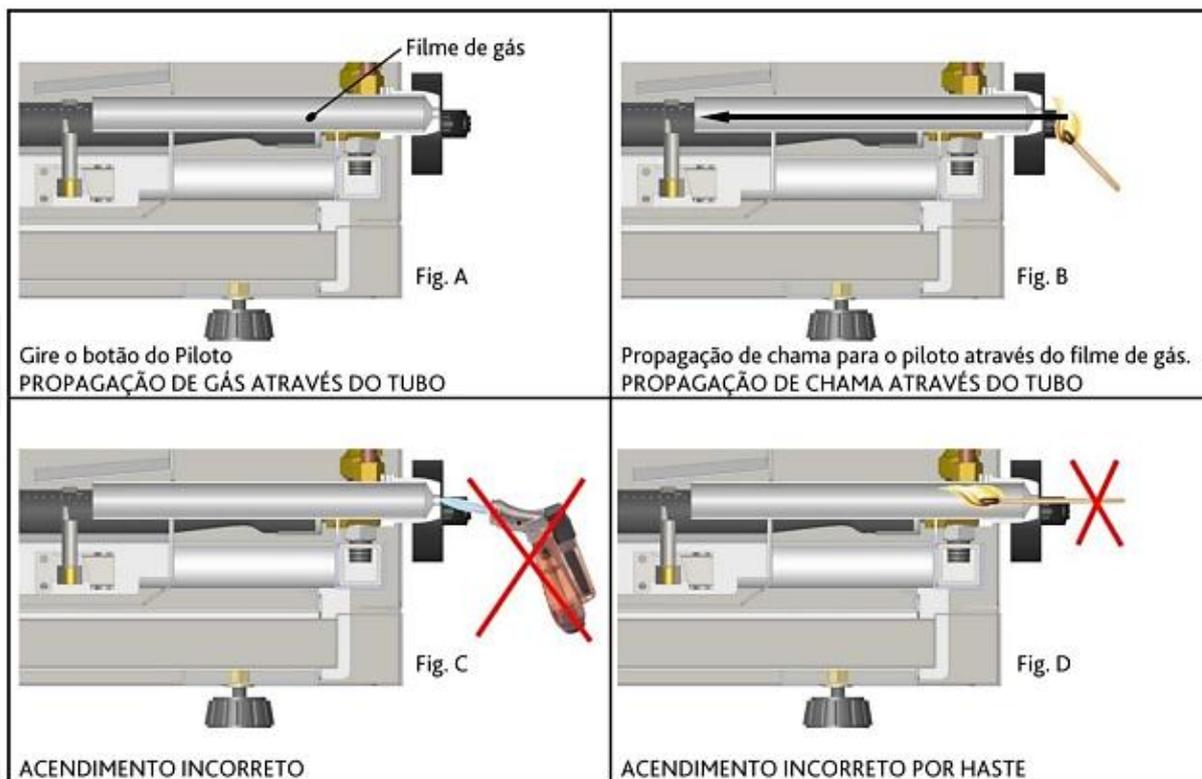
Uma observação importante é que quando o equipamento é aceso pela primeira vez, ou quando há troca do tanque de gás, teremos ar residual remanescente na linha de alimentação, o que atrasará muito para ser liberado somente pelo orifício do piloto (saída muito pequena). Neste caso, recomenda-se retirar 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 acender o equipamento pressione o botão de controle e o mantenha pressionado durante 10 segundos, para que o gás alcance a outra extremidade do tubo, lado externo do equipamento, (figura A), permitindo assim a propagação da chama através do orifício de acendimento e conseqüentemente o acendimento da chama do piloto (figura B). É necessário manter o botão pressionado por mais 10 segundos, para que o sensor da chama seja aquecido o suficiente e mande um sinal para a válvula de segurança, para manter a chama piloto acesa. Somente neste caso, podemos deixar de pressionar o botão, pois a chama piloto se manterá acesa. Quando não houver êxito na primeira tentativa de acender o piloto, repita os passos anteriores. É importante observar que não se deve em hipótese alguma, fazer o acendimento do piloto com uma pistola de acendimento (figura C) ou mesmo por meio de uma haste (figura D), pois esse procedimento

pode romper o filme de gás e impede a propagação da chama através do tubo.



4.1 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

4.2 Apagando o Equipamento

1. Após o uso do equipamento, gire o botão de aquecimento até a posição piloto. Nesta posição, os queimadores principais se apagarão;
2. Gire o botão do piloto para a posição apagado;

ATENÇÃO!

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.

5. Recomendações Gerais

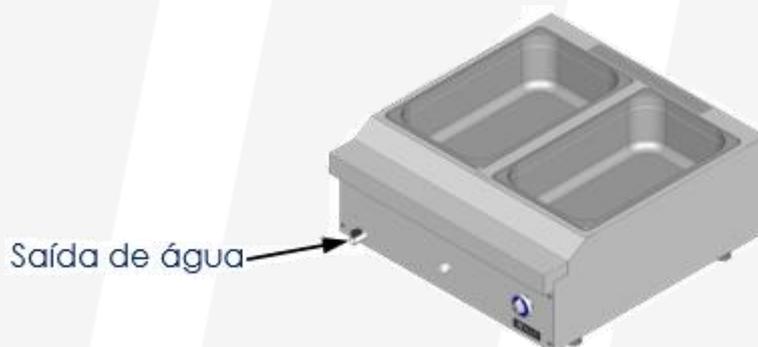
1. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em lesão, incêndios ou danos ao equipamento.
2. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, 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

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 Limpeza do equipamento

Recomenda-se a limpeza diária do equipamento após o seu uso, mantendo sempre o equipamento em condições apropriadas de higiene.

1. Certifique-se que o equipamento esteja desligado;
2. Aguarde o completo esfriamento do equipamento;
3. Retire os recipientes (GN's) localizados na parte superior do equipamento. Os recipientes podem ser lavados com detergente sem base de cloro, tomando-se o cuidado para não o danificar;
4. Para retirar a água do Banho Maria, abra o registro de saída de água do equipamento. Efetue a limpeza interna em seguida, conforme as recomendações de higienização;



5. Se a saída de água entupir com partículas de alimento, use um desentupidor, pressionando cuidadosamente sobre a válvula e tendo cuidado para não prejudicar a esfera interna dela;
6. Ao esvaziar e limpar completamente o Banho Maria, feche o registro de saída de água;
7. 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.
8. Não é recomendado o uso de palha de aço ou qualquer tipo de abrasivo para limpeza do equipamento.

6.2 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.

6.3 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.

7. SOLUÇÃO 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

ATENÇÃO!

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".

7.1 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;

8. 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.

Não autorizamos nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

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;
- Descalibrar por operação incorreta.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;

Não são cobertos por garantia:

- Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos etc.);
- Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- 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 cuidados, ou alterações/modificações não autorizadas.

A Aços Macom se reserva do direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.



AÇOS MACOM INDSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Av. Julia Gaiolli, 474 – 07251-500 – Guarulhos, SP

Telefone/Fax: +55 11 2085-7000

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