



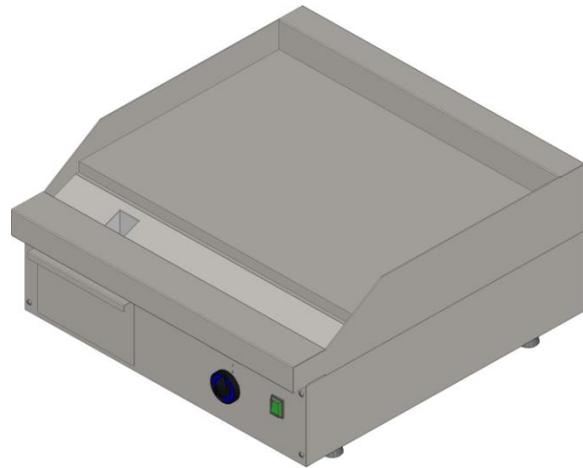
**MACOM**  
Integridade, experiência e inovação.



## CHAPA ELÉTRICA



**CH71C**



**CH72C**



**CH73C**



**CH91C**



**CH92C**

## 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 - <i>Pessoal Técnico Autorizado</i> .....	5
4.3 - <i>Pessoal de Instalação Qualificado</i> .....	5
5 – Conhecendo seu equipamento .....	5
6 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento.....	6
6.1 - <i>Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado</i> .....	6
7 – Instalação .....	6
7.1 - Local de Instalação.....	6
7.2 - <i>Procedimentos para Instalação</i> .....	7
8 - Operação.....	7
9 - Recomendações Gerais .....	8
10 - Recomendações de higienização .....	8
10.1- <i>Limpeza Diária</i> .....	8
10.2 - Conservação do aço inoxidável .....	9
10.3 - <i>Proteção do Aço Inoxidável</i> .....	10
10.4 - <i>Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos</i> .....	10
11 - Pedido de Peças e Informações Técnicas .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
12 - Peças para Reposição.....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
13 – Diagramas elétricos.....	11
14 - Diagramas de Instalações.....	15
15 – Embalagem do Produto .....	21
16 - Termo de Garantia.....	22

## **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**

<b>Dados Técnicos</b>				
<b>Nome Comercial</b>	Chapa Elétrica 700HP			
<b>Modelo</b>	CH71C-2Mxxx	CH72C-2Mxxx	CH73C-xTxxx	
<b>Potência</b>	4000 W	8000 W	12000 W	
<b>Tensão</b>	220V 60Hz (1~)		220V	380V
			60Hz (3~)	
<b>Corrente</b>	18,18 A	36,4 A	31,5 A	18,2 A
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	360 x 745 x 245 mm	720 x 745 x 245 mm	1080 x 745 x 245 mm	
<b>Dimensões da Chapa</b>	356 x 510 mm	716 x 510 mm	1076 x 510 mm	
<b>Grau de Proteção</b>	IP 23			

<b>Dados Técnicos</b>				
<b>Nome Comercial</b>	Chapa Elétrica 900HP			
<b>Modelo</b>	CH91C-xT		CH92C-xT	
<b>Potência</b>	6000 W		12000 W	
<b>Tensão</b>	220V	380V	220V	380V
	60Hz (3~)		60Hz (3~)	
<b>Corrente</b>	15,75 A	9,12 A	31,49 A	18,23 A
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	450 x 960 x 245 mm		900 x 960 x 245 mm	
<b>Dimensões da chapa</b>	446 x 705 mm		896 x 705 mm	
<b>Grau de proteção</b>	IP 23			

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

**Para maiores informações, consulte nosso site: [www.acosmacom.com.br](http://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.



**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.

O equipamento possui indicação de terminal de ligação equipotencial -



O equipamento sempre deve ser instalado por pessoal técnico autorizado e homologado pela Aços 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 consultar o suporte técnico Macom pelo telefone 11 2085-7000 ou pelo site: [www.acosmacom.com.br/contato](http://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](http://www.acosmacom.com.br/servicos).

As execuções da rede de alimentação elétrica 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 Indústria e Comércio Ltda. 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 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/](http://www.acosmacom.com.br/manual-do-usuario/).

## **5 – Conhecendo seu equipamento**

**Estes aparelhos são destinados 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.**

As Chapas Elétricas foram desenvolvidas para se obter um grelhado mais rápido e uniforme, mantendo sua umidade e maciez, requisitos garantidos por uma transmissão térmica eficaz de calor entre a fonte (conjunto de resistência planas) e a chapa do grelhado (chapa quente).

O equipamento é composto basicamente por um chassi construído em aço inoxidável, que aloja uma bandeja para coleta de resíduos de fácil remoção e uma chapa plana do grelhado com espessura suficiente para proporcionar um choque térmico no alimento, fator importante na conservação de sua umidade, transmissão e reposição de calor para os alimentos.

Possui um sistema de controle através de termostato regulável que possibilita ao grelhado uma temperatura ideal, conforme o alimento a ser manipulado. Para uma determinada temperatura desejada, regulamos o termostato através do manípulo, em poucos minutos, a chapa atingirá essa temperatura e desligará a resistência automaticamente, poupando energia. Somente uma diminuição na temperatura da chapa, como por exemplo, a colocação do alimento em sua superfície, será sentida pelo termostato, que imediatamente acionará o sistema de controle para que haja uma reposição de energia. A reposição do calor depende do somatório da potência de suas resistências elétricas, eficiência desta transmissão e finalmente, da espessura da chapa.

A chapa plana funciona como um acumulador de calor e, portanto, deve ser pré-aquecida antes de ser efetivamente usada.

## **6 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento**

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

### **6.1 - 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.**

## **7 – Instalação**

A instalação da Chapa Elétrica deverá ser feita por empresas credenciadas pelo fabricante ou através de técnicos devidamente treinados e autorizados, que verificarão as condições ideais de funcionamento do equipamento (tensão, variação de tensão e sistema de proteção adequado). O treinamento dos operadores é parte integrante deste processo de instalação.

### **7.1 - 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.**

### **7.2 - Procedimentos para Instalação**

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 e corrente do equipamento estão impressos na etiqueta de dados técnicos, afixada na parte traseira do produto e na tabela de dados técnicos neste manual. Conecte o equipamento a rede elétrica correspondente, utilizando um plugue adequado ou conectando o equipamento a fiação fixa, incorporando um dispositivo de desligamento que atenda as especificações do equipamento e de acordo com as normas técnicas vigentes. Ao instalar um equipamento elétrico, devem-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.

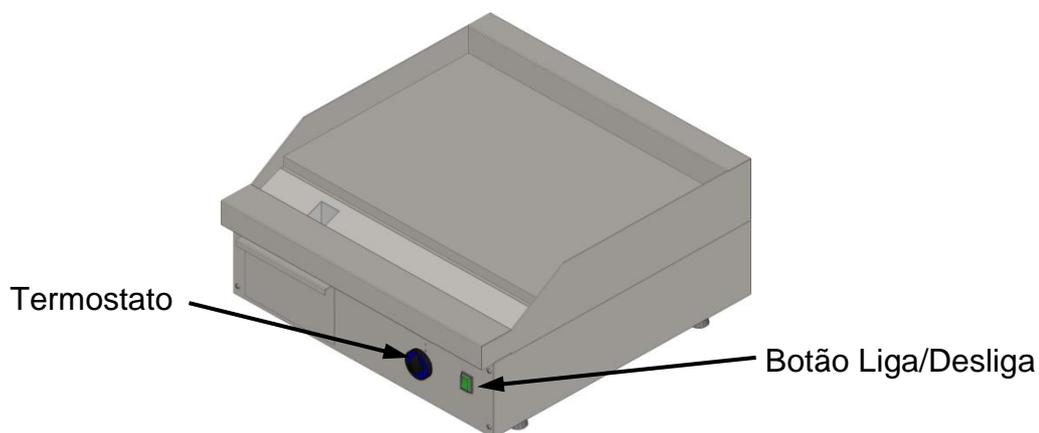
**O Terminal de ligação equipotencial ( $\nabla$ ) é uma interligação entre as partes metálicas dos equipamentos. Sua função é limitar as diferenças de potencial entre os sistemas elétricos colocando-os no mesmo potencial, evitando assim que ocorra choque elétrico ao tocar equipamentos diferentes.**

**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 do equipamento e ou da rede local.

**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.**

### **8 - Operação**

Estando o equipamento devidamente instalado e pronto para operação, é necessário seguir os seguintes passos:



1. Pressione o botão Liga/Desliga no painel, que se iluminará;
2. Selecione a temperatura no plano desejado através do botão do termostato;
3. Aguarde o equipamento aquecer.

Para desligar o equipamento, basta girar o botão do termostato até a menor temperatura e desligue o botão Liga/Desliga.

## 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 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;
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 equipamento, para assegurar que elas não estão brincando com o 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

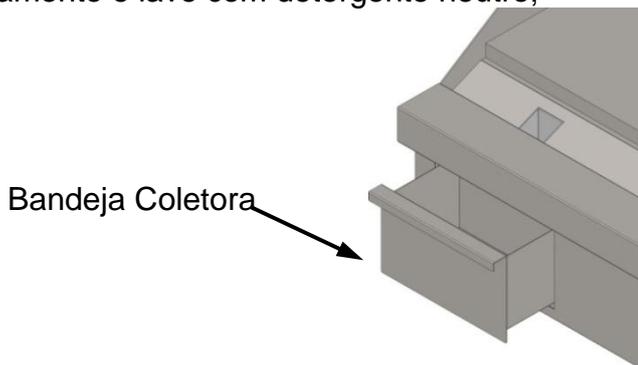
### 10.1-Limpeza Diária

Recomenda-se a limpeza diária do equipamento após seu uso, mantendo sempre a superfície da chapa limpa e com uma fina camada de óleo, evitando assim o aparecimento de pontos de corrosão.

1. Certifique-se que o equipamento esteja desligado;
2. Desligue a alimentação elétrica do equipamento. Evite que qualquer componente elétrico do equipamento entre em contato com a água;
3. Aguarde o completo esfriamento do equipamento;

**Obs.: Nunca jogue água fria na chapa enquanto ela ainda estiver acima de 50°C.**

4. Proceder com a limpeza do equipamento utilizando detergente neutro e uma esponja macia, sem excesso de água;
5. Retire a bandeja coletora de resíduos que está localizada na parte inferior do equipamento e lave com detergente neutro;



6. Remover resíduos de detergente com o auxílio de um pano úmido;
7. Na parte externa do equipamento, é possível utilizar um pano úmido com detergente ou similar. O uso de produtos abrasivos pode causar riscos e danos permanentes no acabamento do aço inoxidável.

## 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 como produtos à base de cloro, por manutenção ou limpeza deficiente.**

**Nunca utilizar esponjas de aço para limpeza do aço inoxidável.**

### **10.3 - Proteção do Aço Inoxidável**

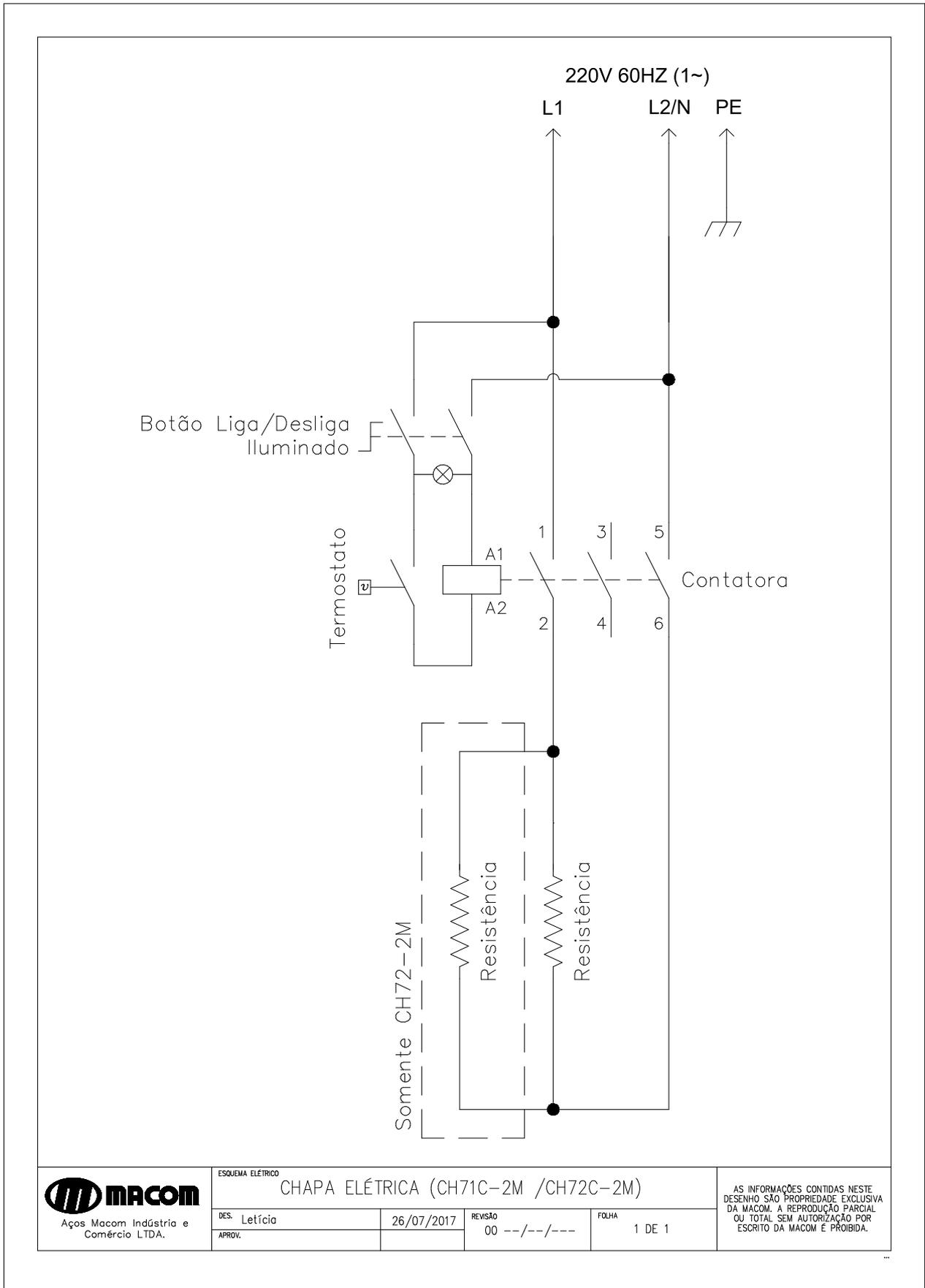
Ao deixar o equipamento sem uso por algum tempo, realize a limpeza das superfícies externas. Após secar, proteja com uma película de vaselina líquida. Produtos para esta finalidade são facilmente encontrados no comércio.

### **10.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos**

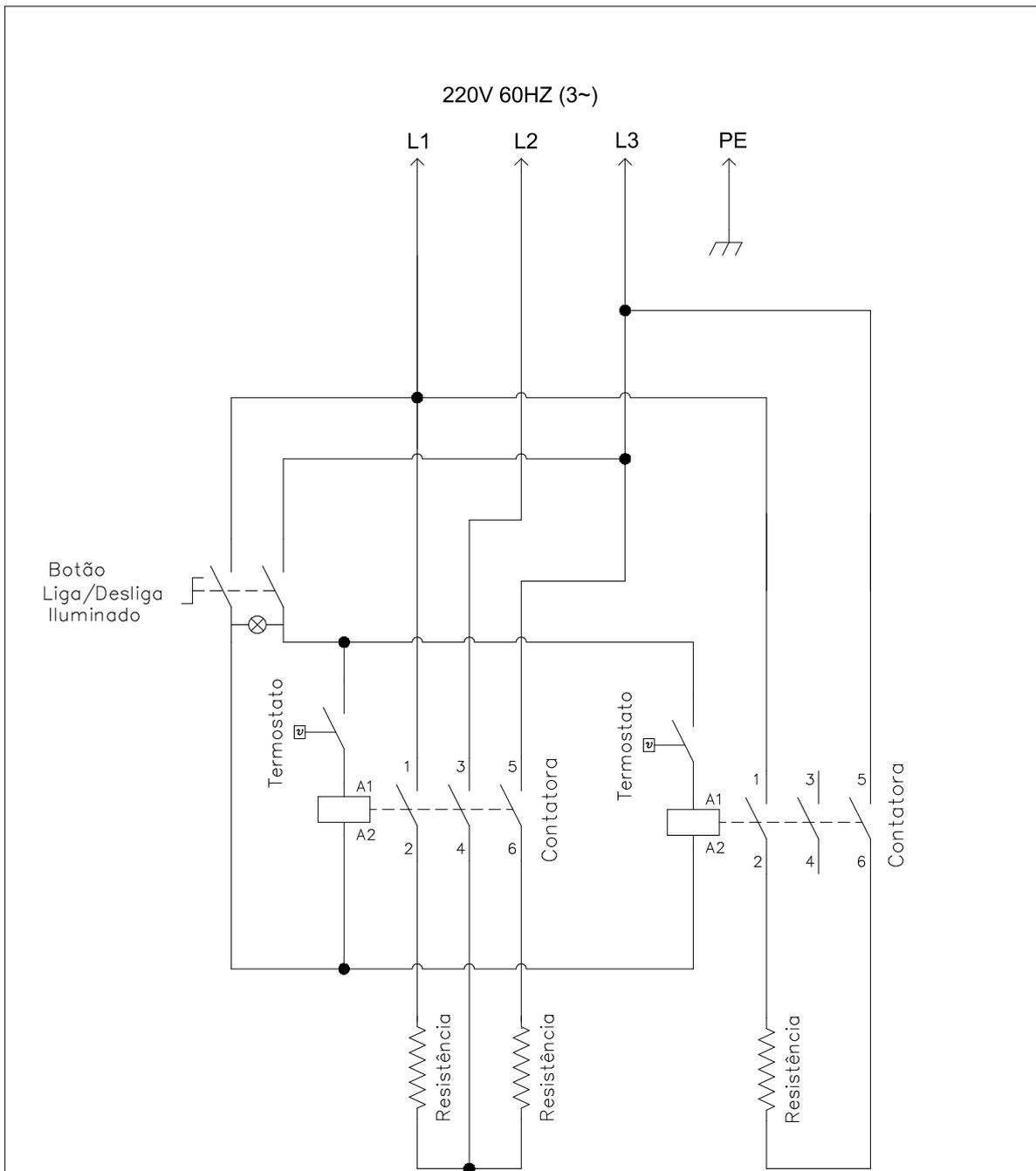
Lave com água quente. Se os resíduos estão fortemente aderidos e endurecidos, utilize uma solução de detergente neutro e use eventualmente uma espátula de madeira ou plástico.

# 11 – Diagramas elétricos

## CH7xC-2M - 220V 60Hz (1~)



# CH73C-2T - 220V 60Hz (3~)



Aços Macom Indústria e Comércio LTDA.

ESQUEMA ELÉTRICO

## CHAPA ELÉTRICA (CH73-2T) - 2 SEÇÕES

DES. Edmar

06/04/2018

REVISÃO

00

FOLHA

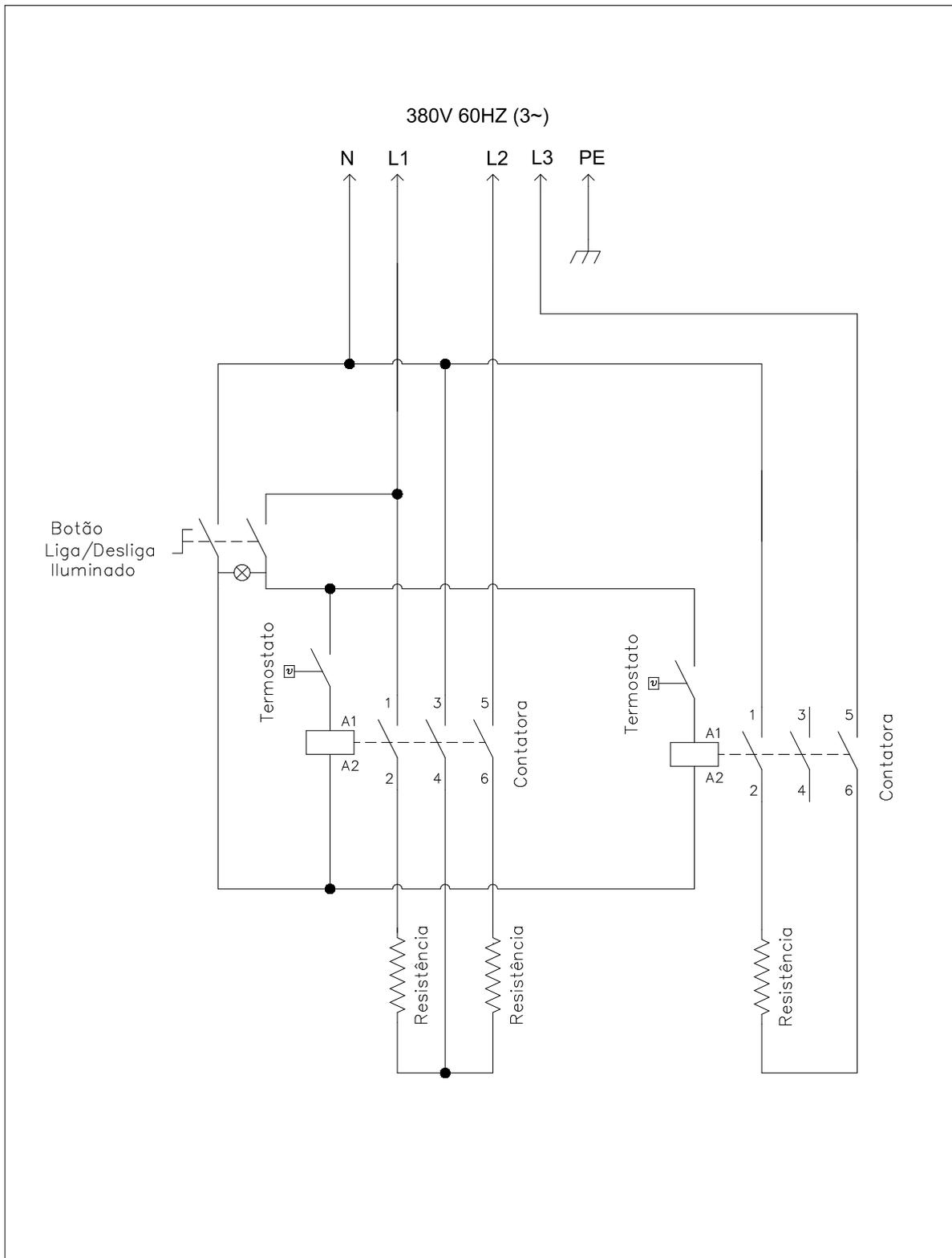
1 DE 1

APROV. Diogo

06/04/2018

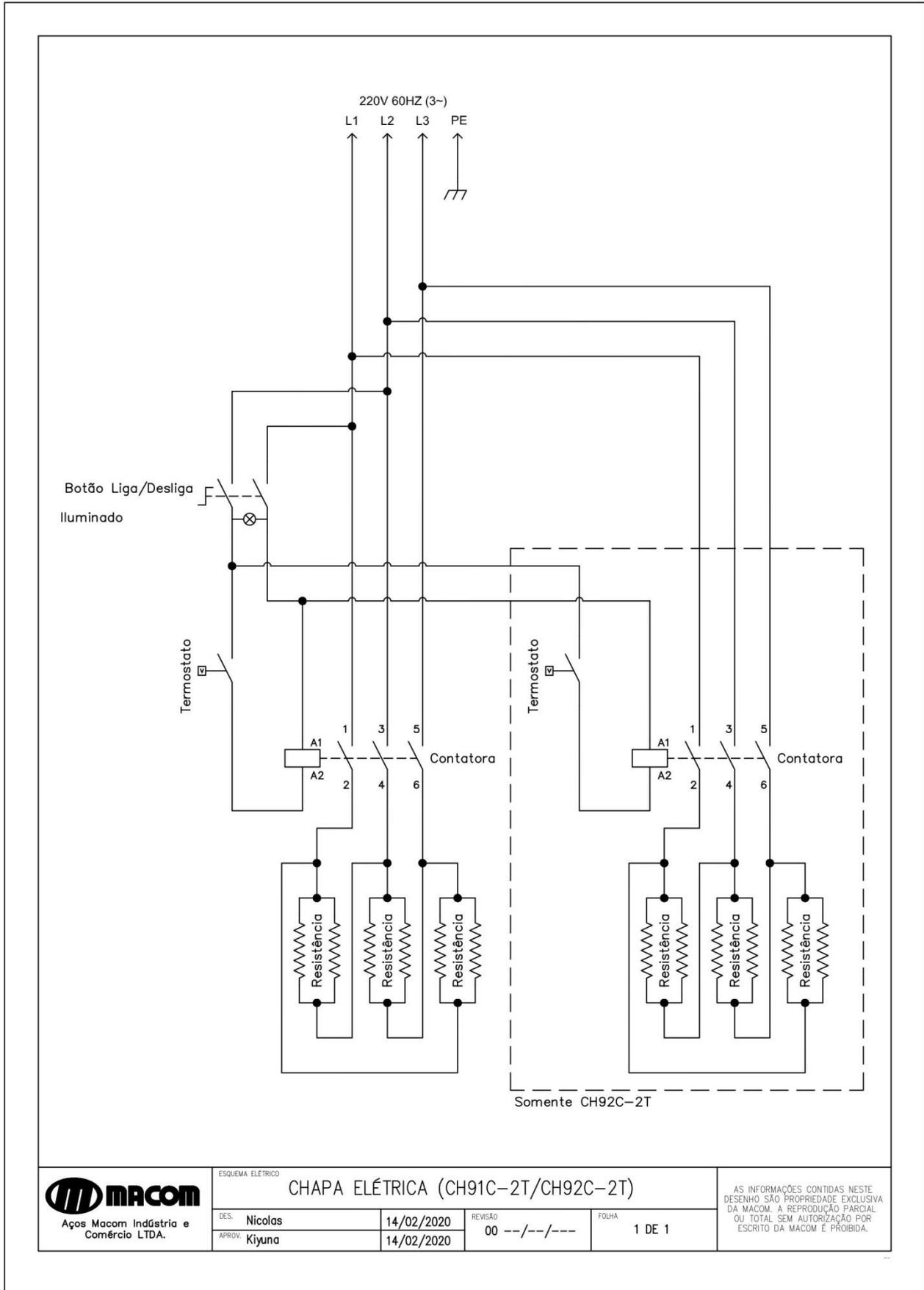
AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.

**CH73C-3T - 380V 60Hz (3~)**



 <p>Aços Macom Indústria e Comércio LTDA.</p>	ESQUEMA ELÉTRICO		CHAPA ELÉTRICA (CH73-3T) - 2 SEÇÕES		<p>AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.</p>
	DES. Edmar	06/04/2018	REVISÃO	00	
	APROV. Diogo	06/04/2018			

# CH9xC-2T - 220V 60Hz (3~)



ESQUEMA ELÉTRICO

## CHAPA ELÉTRICA (CH91C-2T/CH92C-2T)

DES. Nicolas

14/02/2020

REVISÃO 00 --/--/---

FOLHA

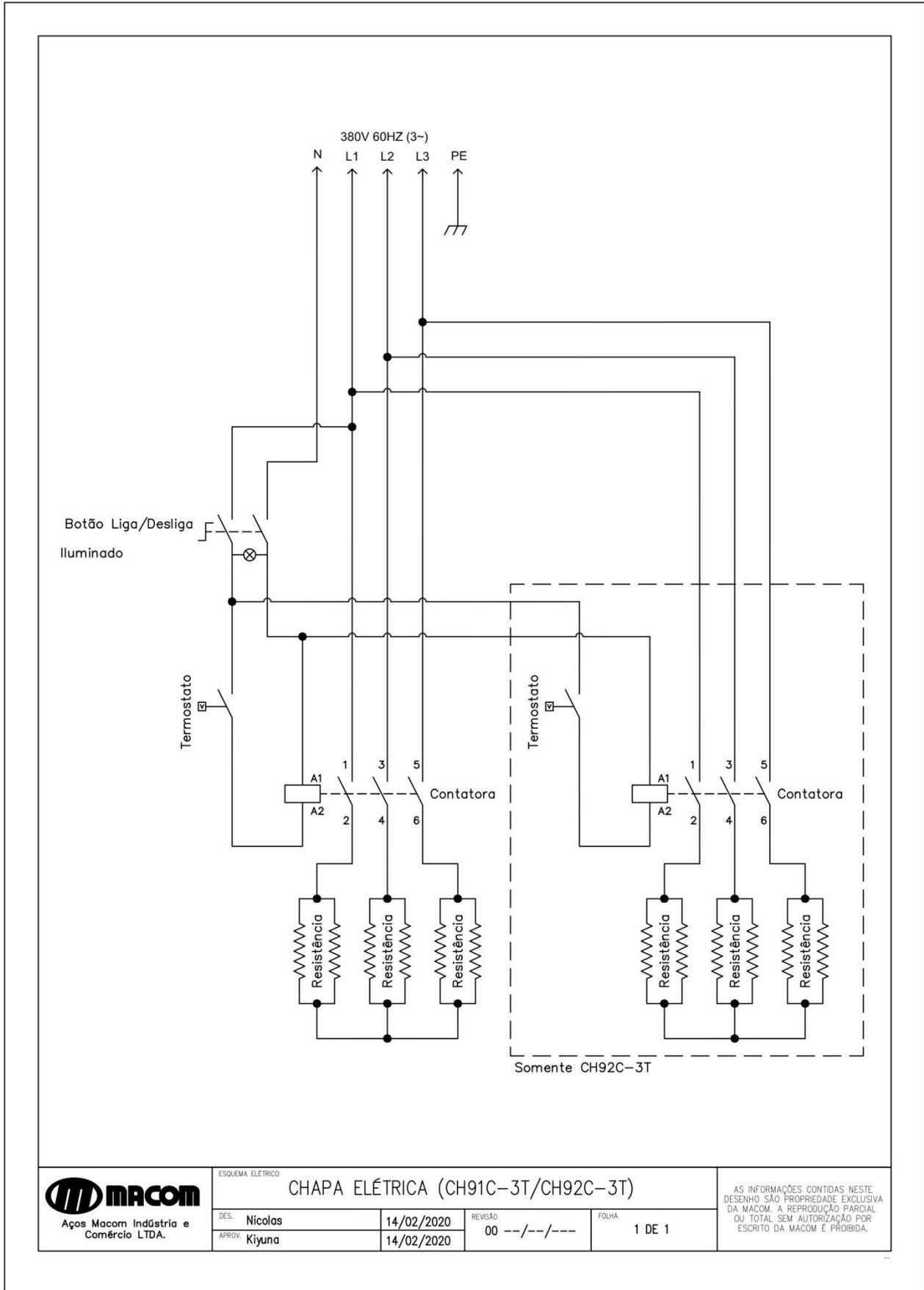
1 DE 1

APROV. Kiyuna

14/02/2020

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

# CH9xC-3T - 380V 60Hz (3~)



ESQUEMA ELÉTRICO

## CHAPA ELÉTRICA (CH91C-3T/CH92C-3T)

DES. Nicolas  
APROV. Kiyuna

14/02/2020  
14/02/2020

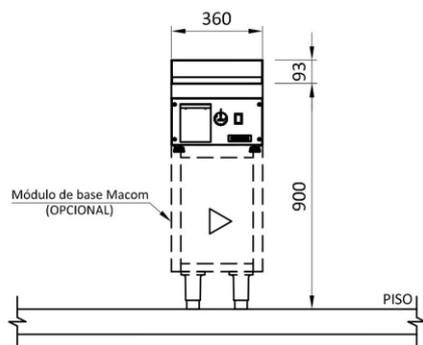
REVISÃO 00 --/--/---

FOLHA 1 DE 1

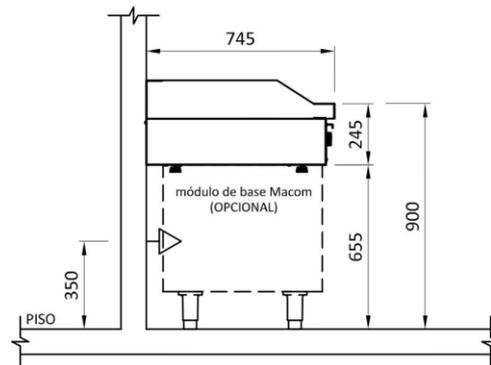
AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.

## 12 - Diagramas de Instalações

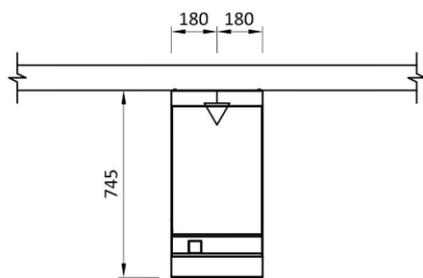
### CH71C-2M



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



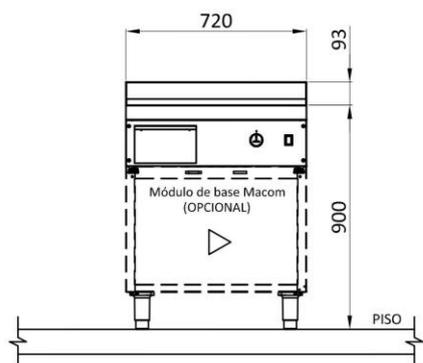
VISTA SUPERIOR

→ - Ponto Elétrico na Parede – 220V – 60Hz altura de 350mm do piso;

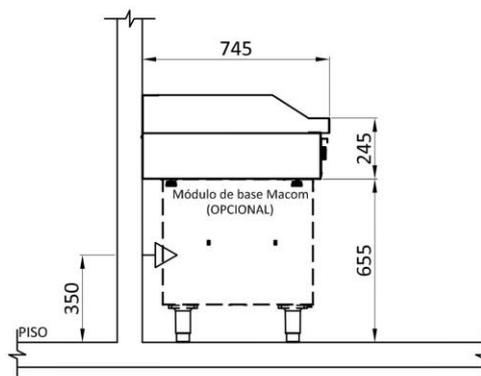
#### OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Este equipamento é fornecido com cabo de alimentação sem plugue de tomada;
- As tomadas e plugues “não” são de fornecidos pela Maacom;
- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

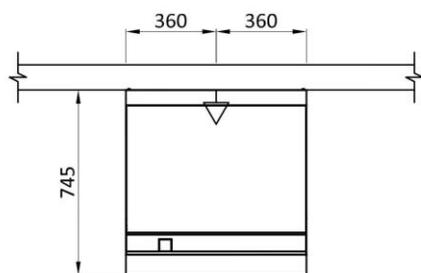
### CH72C-2M



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



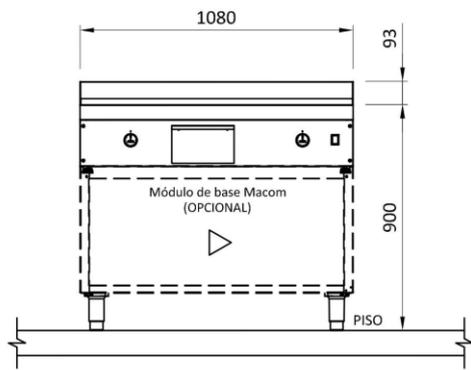
VISTA SUPERIOR

 - Ponto Elétrico na Parede – 220V – 60Hz altura de 350mm do piso;

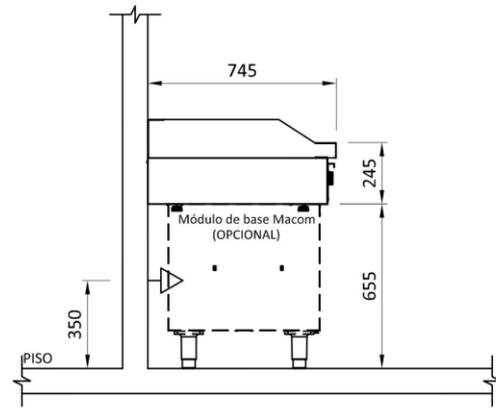
#### OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Este equipamento é fornecido com cabo de alimentação sem plugue de tomada;
- As tomadas e plugues “não” são de fornecidos pela Macom;
- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

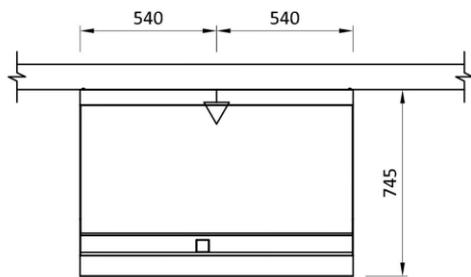
#### CH73C-2T/3T



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



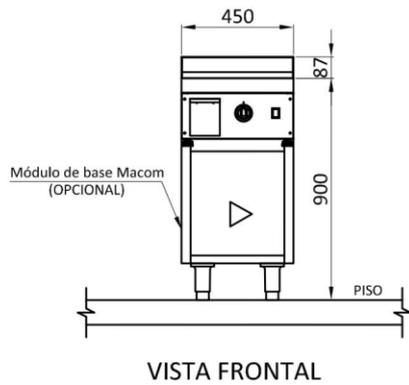
VISTA SUPERIOR

△ - Ponto Elétrico na Parede – 220V/380V – 60Hz altura de 350mm do piso;

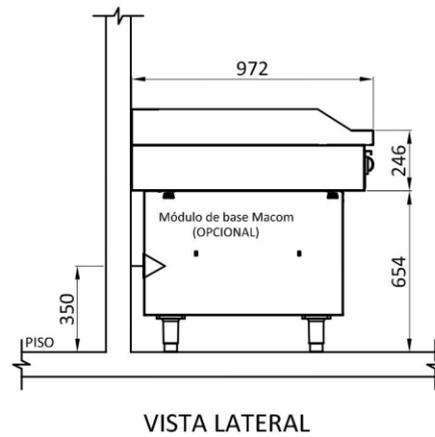
#### OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Este equipamento é fornecido com cabo de alimentação sem plugue de tomada;
- As tomadas e plugues “não” são de fornecidos pela Macom;
- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

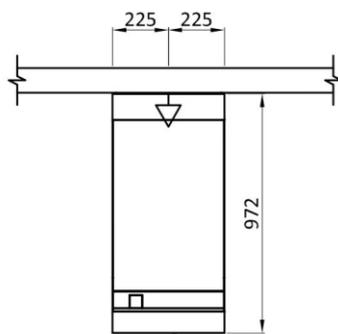
**CH91C-2T/3T**



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



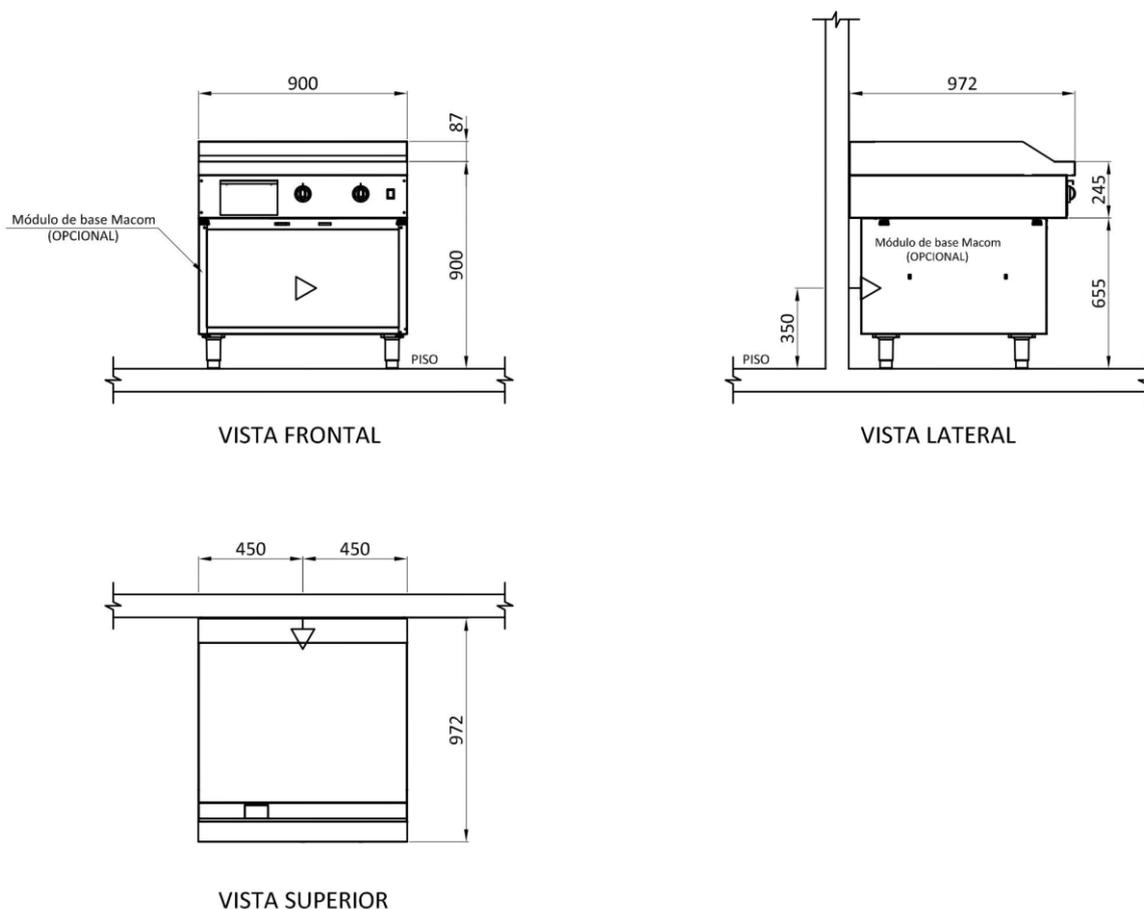
VISTA SUPERIOR

 - Ponto Elétrico na Parede – 220V/380V – 60Hz altura de 350mm do piso;

#### OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Este equipamento é fornecido com cabo de alimentação sem plugue de tomada;
- As tomadas e plugues “não” são de fornecidos pela Macom;
- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

#### CH92C-2T/3T



 - Ponto Elétrico na Parede – 220V/380V – 60Hz altura de 350mm do piso;

#### OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Este equipamento é fornecido com cabo de alimentação sem plugue de tomada;
- As tomadas e plugues “não” são de fornecidos pela Macom;
- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

## 13 – Embalagem do Produto



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

- **CH71C-2M** – 470 x 855 x 525
- **CH72C-2M** – 830 x 855 x 610
- **CH73C-2T/3T** – 1190 x 855 x 525
- **CH91C-2T/3T** – 560 x 1082 x 400
- **CH92C-2T/3T** – 1010 x 1082 x 400

## 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 características técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.