

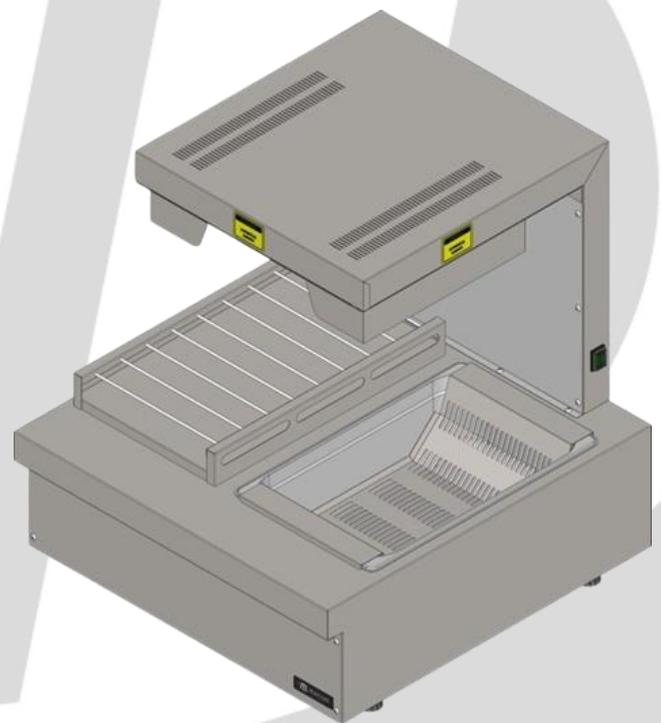
MACOM

A HOSHIZAKI Company

Conservador de Frituras



CF71C-XXXXXX



CF72C-XXXXXX



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

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



ÍNDICE

AGRADECIMENTOS	4
1 - TABELA DE MODELOS DOS EQUIPAMENTOS	5
2 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	6
3- AVISOS E DEFINIÇÕES	6
3.1 - OPERAÇÃO, INSTALAÇÃO E PESSOAL TÉCNICO	6
4 - DEFINIÇÕES	7
4.1 - OPERADORES	7
4.2 - PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO.....	7
4.3 - PESSOAL DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO.....	7
5 – CONHECENDO SEU EQUIPAMENTO	8
6 – INSTALAÇÃO	8
6.1 - LOCAL DE INSTALAÇÃO	8
6.2 - PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO.....	9
7 - RECEBENDO E INSPECIONANDO O EQUIPAMENTO	9
7.1 - COMO PROCEDER QUANDO O EQUIPAMENTO CHEGAR DANIFICADO	9
8 - OPERAÇÃO	10
9 - RECOMENDAÇÕES GERAIS	10
10 - RECOMENDAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO	10
10.1-LIMPEZA DIÁRIA.....	11
11 - CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL	11
11.1 - PROTEÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL	12
11.2 - MANCHAS DE ALIMENTOS OU RESÍDUOS ENDURECIDOS.....	12
12 - PEDIDO DE PEÇAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS	12
13 - PEÇAS PARA REPOSIÇÃO	13
14 – DIAGRAMA ELÉTRICO	15
15 - DIAGRAMAS DE INSTALAÇÕES	16
16 – EMBALAGEM DO PRODUTO	18
17 - TERMO DE GARANTIA	19

Agradecimentos

Prezado cliente,

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

A Hoshizaki 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 Hoshizaki 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, 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	Conservador de Frituras Comercial	
Modelo	CF71C-XXXXXXX	CF72C-XXXXXXX
Tensão	220V 60Hz (1~)	
Potência	650W	1380W
Corrente	2,95A	6,3A
Dimensões	360 x 745 x 657	360 x 745 x 790
Capacidade	GN 1/1 - 150	
Grau de Proteção	IP23	

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

Para maiores informações, consulte nosso site: www.hoshizakimacom.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 sempre deve ser instalado por pessoal técnico autorizado e homologado pela Hoshizaki 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 Hoshizaki Macom pelo telefone 11 2085-7000 ou pelo site: www.hoshizakimacom.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 Hoshizaki Macom. Para localizar o representante mais próximo de sua região, entre em contato com o Suporte Técnico pelo telefone 112085-7000 ou pelo site:

www.hoshizakimacom.com.br/rede-de-assistencias.

As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem com os pontos hidráulicos e de esgoto, devem ser feitas 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 Hoshizaki Macom e ter sido homologado (autorizado) por Hoshizaki Macom 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 Hoshizaki Macom mais próximo ou pelo site: www.hoshizakimacom.com.br/produtos/conservador-de-frituras-eletrico-serie-700/.

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.

O Conservador de Frituras Elétrico é um equipamento desenvolvido para manter a temperatura dos alimentos, de acordo com a vida útil de cada alimento após a operação de fritura, por meio de uma resistência de cerâmica. O equipamento possui um escorredor perfurado de inox instalado em um recipiente GN 1/1 - 150 para captação do óleo.

6 – Instalação

A instalação do Equipamento deverá ser feita por empresas credenciadas pelo fabricante ou através de técnicos devidamente treinados, 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.

Após a instalação, recomendamos que o equipamento seja devidamente nivelado pelo sistema das sapatas niveladoras.

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 - Procedimentos para Instalação

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

1. Nivela 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.
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.

O Terminal de ligação equipotencial (↓) 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 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.

7 - 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.

7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado

Reclame imediatamente ao agente de transporte e à Hoshizaki 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 Hoshizaki Macom Ltda. não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos durante o transporte.

8 - Operação

De acordo com o CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - Divisão de Produtos Relacionados à Saúde, Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013 (DOE de 19/04/2013-nº 73 - Poder Executivo - Seção 1 - pág. 32-35) Art. 47: Os alimentos expostos para o consumo imediato devem ser conservados em **temperatura mínima** de sessenta graus Celsius (**60°C**) por no **máximo seis (6) horas** de exposição. **Abaixo** de sessenta graus Celsius (**60°C**) por no **máximo uma (1) hora** de exposição. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

Estando o equipamento pronto para operação é necessário seguir os seguintes passos:

1. Para ligar o Conservador, pressione o botão no painel, que se iluminará.
2. Com o equipamento ligado, basta adicionar os alimentos. Os mesmos serão mantidos aquecidos pelo tempo necessário.

9 - Recomendações Gerais

1. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: O equipamento está montado com um plugue de três pinos, conforme padrão brasileiro para reduzir o risco de choques elétricos. A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). Não é permitida a retirada do pino de aterramento ou uso de adaptadores sem o pino de aterramento. 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 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.

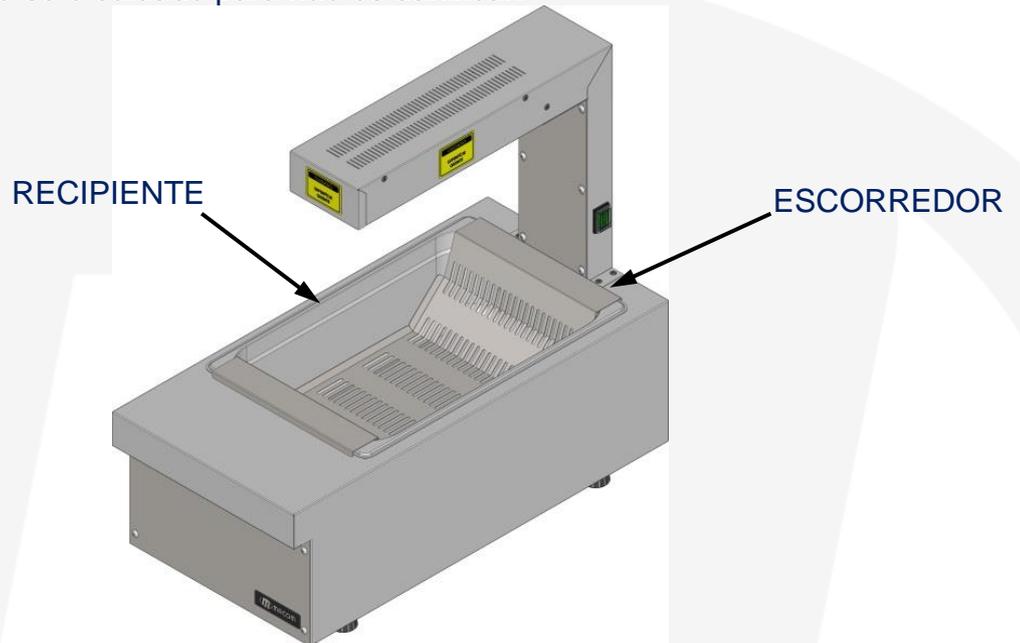
10 - Recomendações de higienização

- Nas laterais do equipamento e no painel de comando, utilize fibra macia Scotch Brite.
- Não se recomenda utilizar material abrasivo no equipamento.
- Não utilize mangueiras de água para limpar o equipamento.

10.1-Limpeza Diária

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

1. Certifique-se que o equipamento esteja desligado.
2. Desconecte o equipamento da rede de eletricidade. Evite que qualquer componente elétrico do equipamento entre em contato com a água.
3. Aguarde o completo esfriamento do equipamento.
4. Retire o escorredor de inox e o recipiente (GN) localizados na parte superior do equipamento. Os mesmos podem ser lavados com detergente **sem base de cloro**, tomando-se o cuidado para não os danificar.



5. 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.

OBS. Não utilizar produtos químicos ou abrasivos p/ limpeza do sistema de aquecimento e iluminação (resistências e lâmpadas etc.).

11 - 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 A BASE DE CLORO, POR MANUTENÇÃO OU LIMPEZA DEFICIENTE.

NUNCA UTILIZAR ESPONJAS DE AÇO PARA LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL.

11.1 - 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.

11.2 - 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.

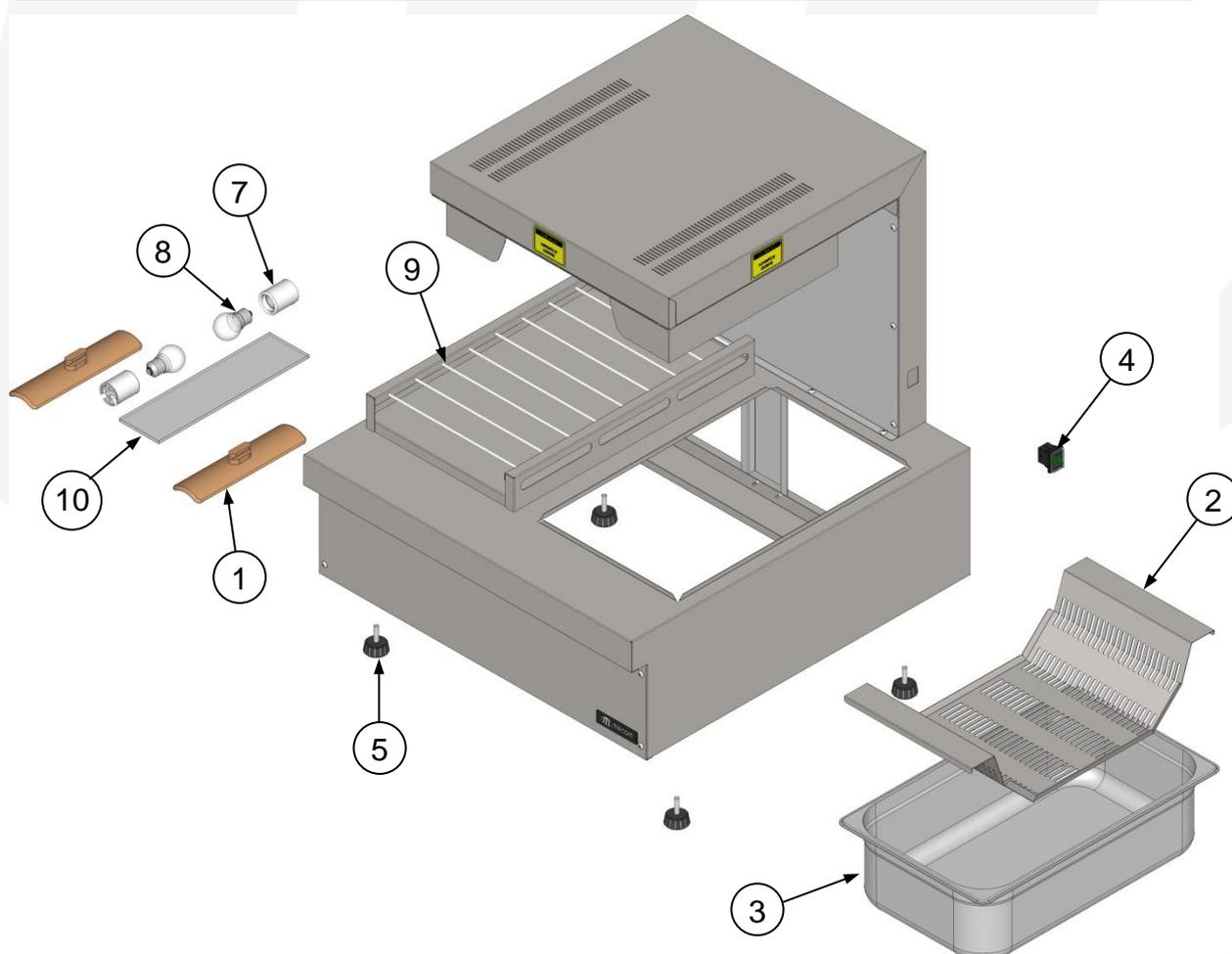
12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas

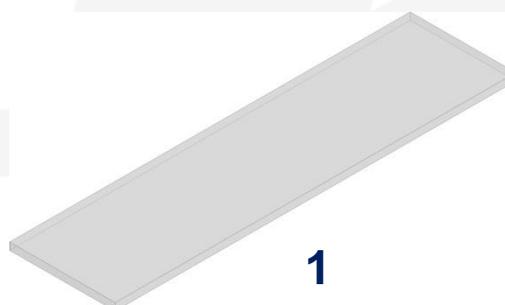
Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante Hoshizaki Macom. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.hoshizakimacom.com.br/rede-de-assistencias/. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias, entre em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo 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;

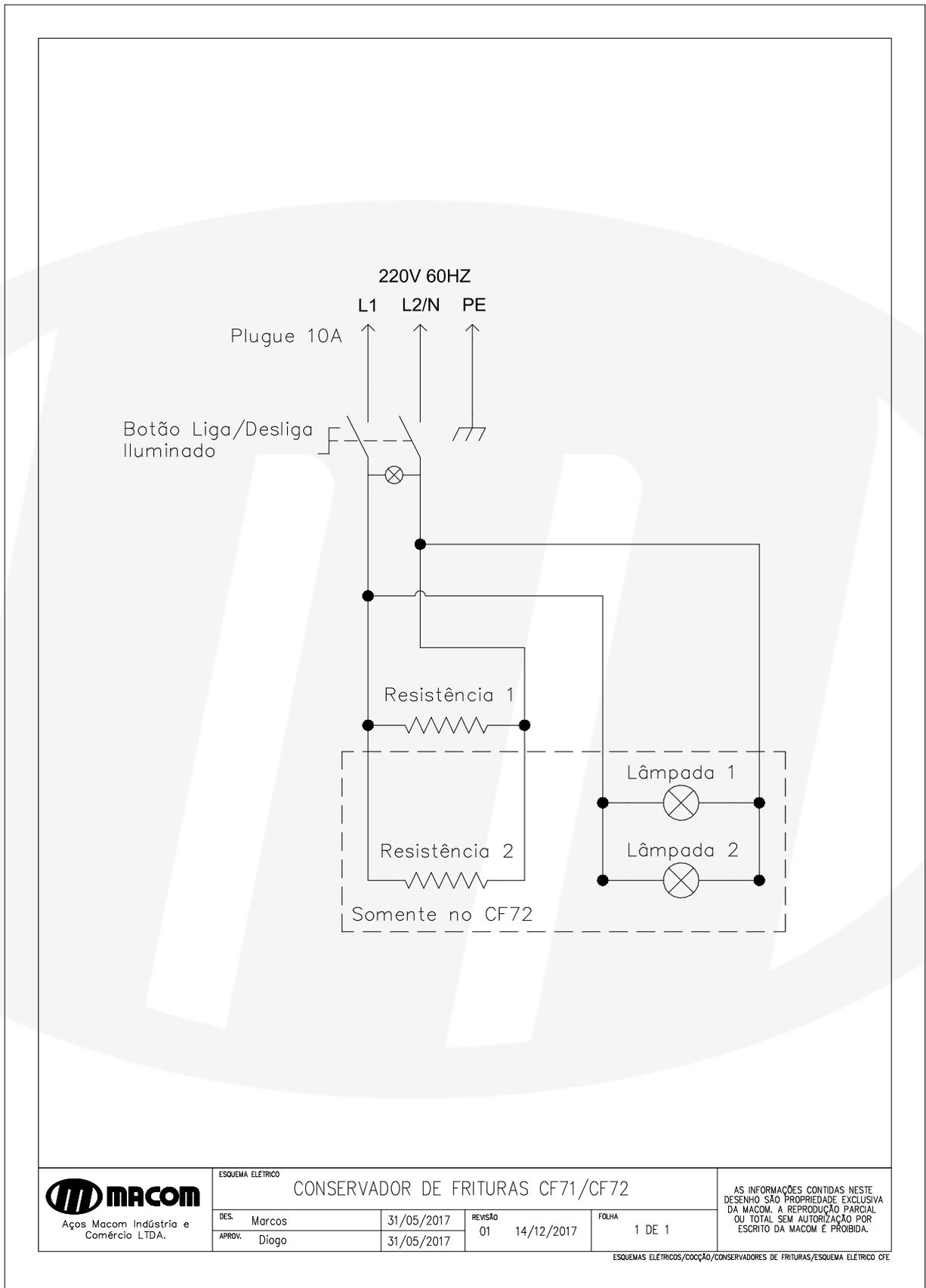
13 - Peças para Reposição

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	APLICAÇÃO
1	MERA0606	RESISTÊNCIA INFRA-VERMELHO CERÂMICA RCIV-02 CONCA 650W X 220V	CF7XC
2		ESCORREDOR PERFORADO INOX	CF7XC
3	REGA0318	RECIPIENTE INOX GN 1/1-150 S/ALÇA - 61051/150	CF7XC
4	MECH0154	CHAVE ILUMINADA BIPOLAR COR VERDE COM CAPA PROTECAO MAR GIRIUS 16A 250V 30223 M2FT1ABSE3GY/197	CF7XC
5	BOPE0010	PE PVC PR 4020 PARAFUSO M8x32mm S/PORÇA	CF7XC
6	MECB0499	CABO DE ALIMENTAÇÃO 10A FLEXIVEL PP 750V PVC PRETO 3x1,50mm ² x2500mm 90°	CF7XC
7	MESQ0001	SOQUETE PORCELANA LORENZETTI E27 1464D	CF72C
8	MELP0938	LAMPADA INCANDESCENTE TRANSPARENTE CLARA OSRAM FOGAO/GELADEIRA 40Wx220V	CF72C
9		CONJUNTO EXPOSITOR	CF7XC
10	MSVL0540	VIDRO CRISTAL INCOLOR LAPIDADO TEMPERADO 6x87x330mm	CF72C



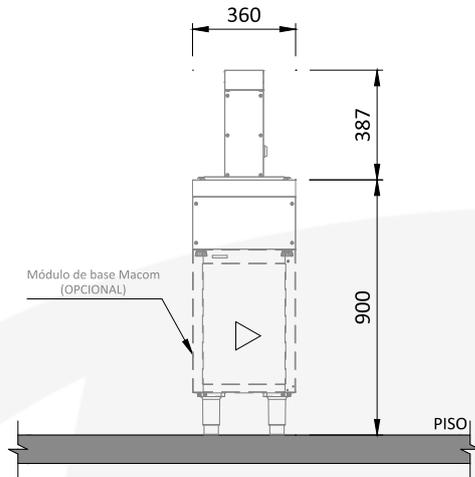


14 – Diagrama elétrico

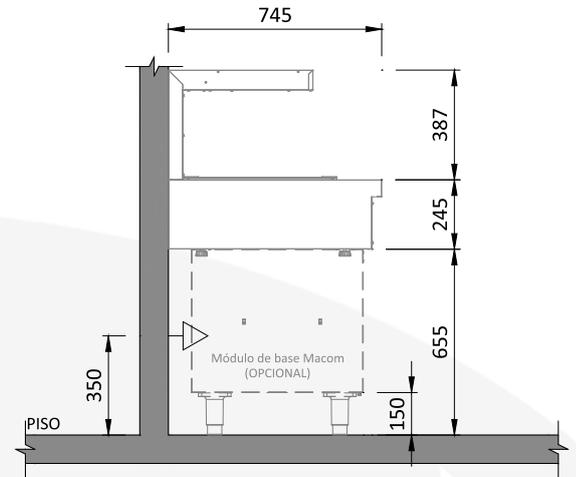


15 - Diagramas de Instalações

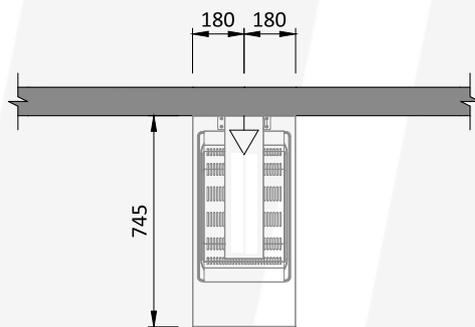
CF71



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



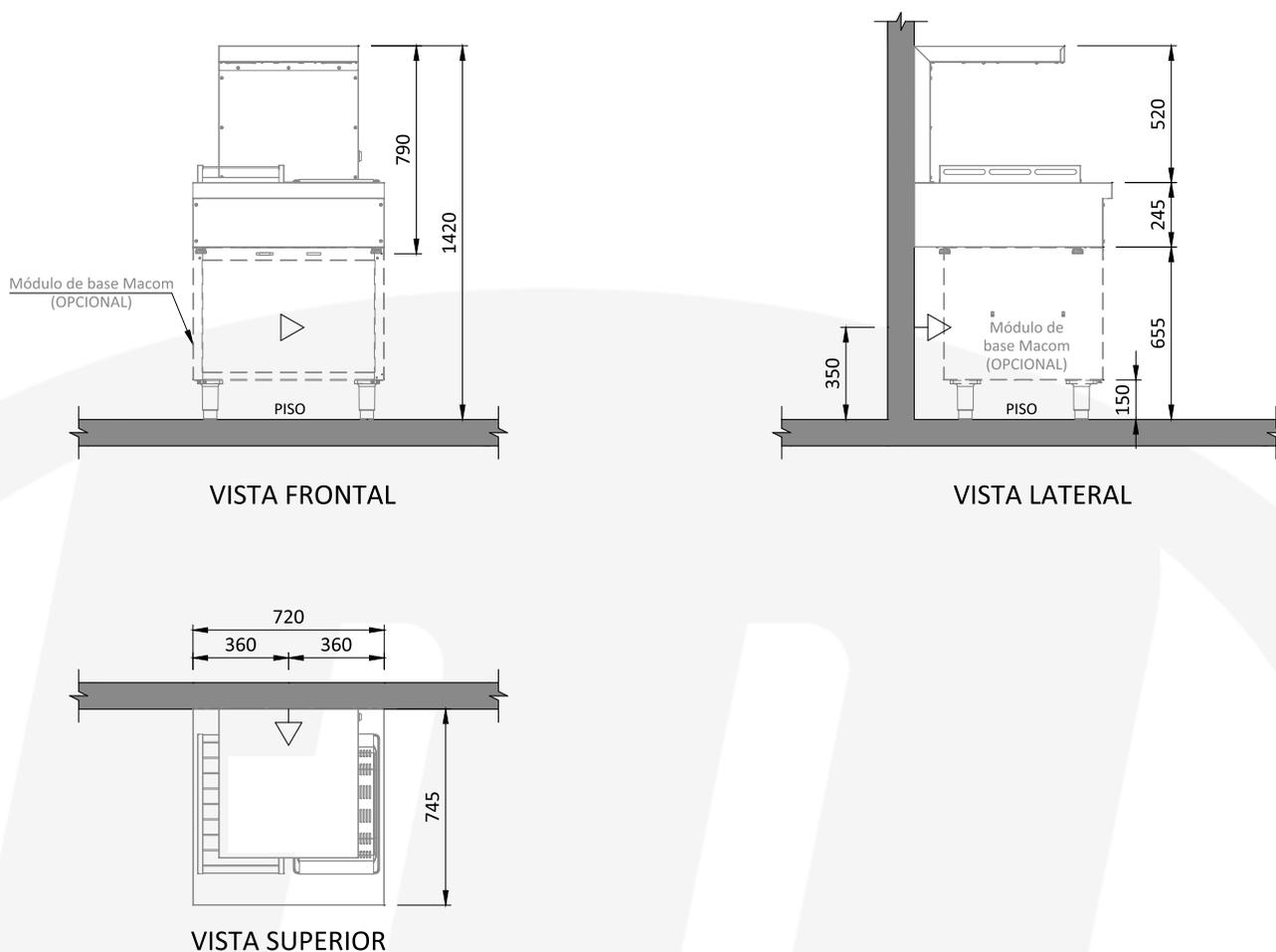
VISTA SUPERIOR

 - Ponto Elétrico na Parede – 220V mono/bifásico + terra – 60Hz altura de 350mm do piso;

OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- O ponto elétrico deve estar dimensionado de acordo com a potência do equipamento (vide dados técnicos);
- As tomadas “não” são de fornecidos pela Macom;
- Medidas em milímetros;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

CF72

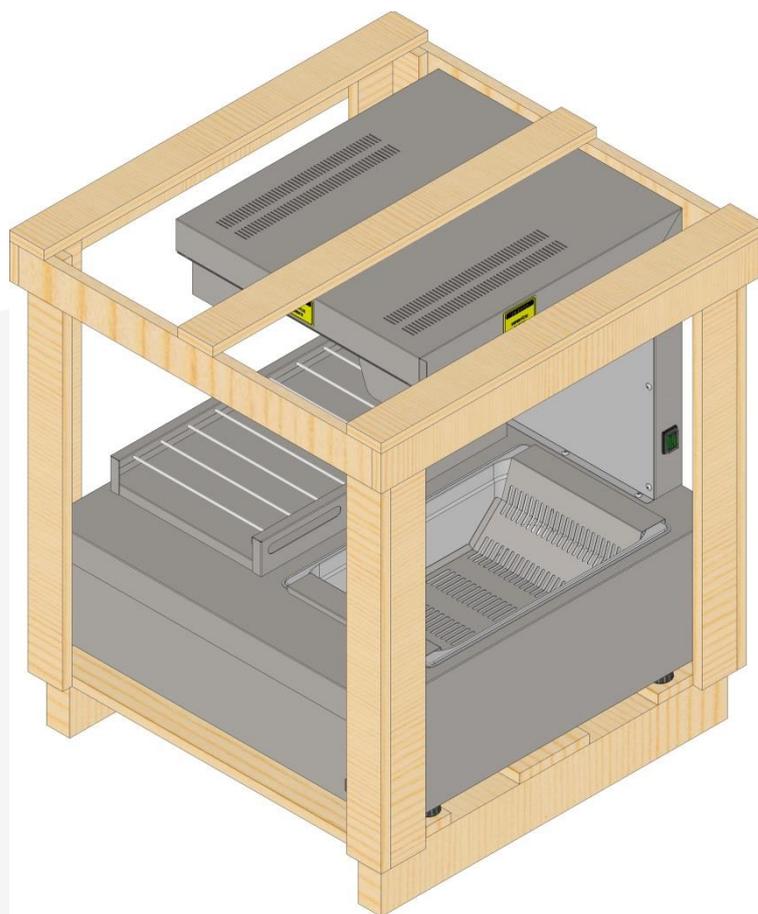


 - Ponto Elétrico na Parede – 220V mono/bifásico + terra – 60Hz altura de 350mm do piso;

OBSERVAÇÕES:

- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- O ponto elétrico deve estar dimensionado de acordo com a potência do equipamento (vide dados técnicos);
- As tomadas “não” são de fornecidos pela Macom;
- Medidas em milímetros;
- Posição dos pontos sugeridos pelo fabricante.

16 – Embalagem do Produto



Equipamento embalado em caixa de madeira.

7. TERMO DE GARANTIA

Todos os produtos fabricados por HOSHIZAKI MACOM 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 Hoshizaki 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 Hoshizaki Macom 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 Hoshizaki Macom se reserva do direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.



HOSHIZAKI MACOM LTDA

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

Telefone/Fax: +55 11 2085-7000

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