

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Máquina pipoqueira

BMP-150 G2



BRAESI

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. SEGURANÇA.....	4
2.1 Advertências.....	4
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento	4
2.3 Operação.....	5
2.4 Após utilizar o equipamento.....	5
2.5 Manutenção	5
2.6 Avisos	5
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	6
3.1 Principais componentes	6
3.2 Características técnicas.....	7
3.3 Etiquetas.....	7
4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO.....	8
4.1 Instalação.....	8
4.2 Pré-operação	8
4.3 Instruções de montagem.....	8
4.4 Instalação elétrica.....	8
5. OPERAÇÃO.....	9
5.1 Acionamento	9
5.2 Procedimento para operação.....	9
6. LIMPEZA.....	11
7. NORMAS OBSERVADAS.....	11
8. MANUTENÇÃO	11
9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	12
10. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	13
11. TERMO DE GARANTIA.....	14

1. INTRODUÇÃO

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

Leia todas as instruções contidas neste manual.

Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

- A utilização desse equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Nunca utilize jatos de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.

2. SEGURANÇA

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e segurança, pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao equipamento, favor desconsiderar.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga e ou registros para que possam ser acionados a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica e/ou gás.

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

Água e óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Avisos

- Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.
- Equipamentos elétricos: Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga, evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Equipamentos a gás: Em caso de falta de gás desligue imediatamente o registro.

2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento

Perigo

- Equipamentos elétricos: O cabo ou um fio elétrico cuja isolação esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.
- Equipamentos a gás: A mangueira e conexão com a rede de gás deve estar em boas condições para evitar vazamentos e acidentes.

Avisos

- Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

IMPORTANTE!

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Braesi.

Cuidados

Equipamentos elétricos: O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter seção suficiente para suportar a potência elétrica consumida. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra com um lenço para evitar tais riscos.

2.4 Após utilizar o equipamento

Cuidados

- Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
- Não utilizar produtos abrasivos na limpeza dos batedores e partes plásticas. Utilizar esponja com água e sabão neutro.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.
- Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 Manutenção

Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA E/OU GÁS DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

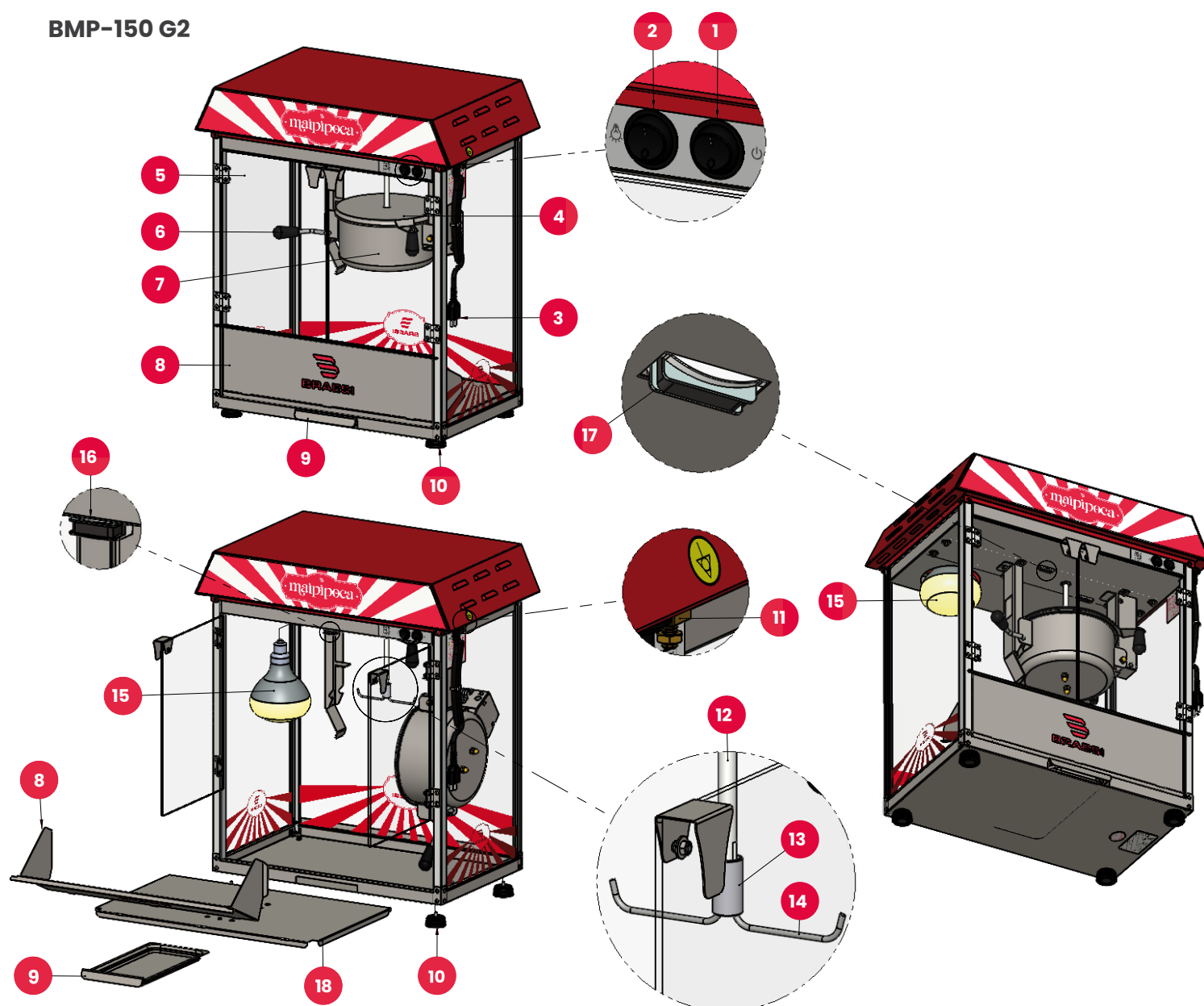
- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.

3.1 Principais componentes

BMP-150 G2



Acompanham o equipamento: manual de instruções e 4 pés de borracha.

- | | | |
|--|--|--|
| 1. Interruptor liga/desliga motor e panela | 7. Panela elétrica | 13. Bucha eixo misturador |
| 2. Interruptor liga/desliga lâmpada | 8. Porta basculante | 14. Misturador/Raspador |
| 3. Cabo de força | 9. Gaveta coletora de resíduos | 15. Lâmpada infravermelha |
| 4. Tampa panela | 10. Pé de borracha com regulagem de altura | 16. Imã de fixação das portas de vidro |
| 5. Porta de vidro | 11. Terminal equipotencial | 17. Imãs de fixação tampa da panela |
| 6. Puxado alavanca panela | 12. Eixo misturador | 18. Fundo interno inox |

3.2 Características técnicas

CARACTERÍSTICAS		UNIDADE	BMP-150 G2	
Capacidade	g	150		
Tensão	V	127	220	
Potência	W	1320	1320	
Frequência	Hz	60	50-60	
Consumo	kWh	1,2	1,2	
Dimensões (AxLxP)	mm	720 x 625 x 380		
Peso líquido	kg	20,7		

- Estrutura em chapa de aço inoxidável e colunas de alumínio;
- Portas e vitrines em vidro temperado;
- Carenagem superior em aço carbono com acabamento em pintura epóxi;
- Painel com tampa inox e alumínio na parte interna;
- Painel basculante para facilitar a remoção da pipoca;
- Conjunto misturador com acabamento estanhado;
- Gaveta em aço inox para remoção de resíduos;
- Termostato para controle automático de temperatura;
- Lâmpada infravermelho para manter as pipocas aquecidas;
- Tampa com fixação por ímãs;
- Pés de borracha com regulação de altura;
- Temperatura de até 300°C, indicada para o preparo de pipocas doces;
- Painel com resistência blindada e sistema de alta durabilidade;
- Este equipamento destina-se à utilização em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para produção em massa contínua de alimentos.

3.3 Etiquetas

1. Etiquetas de identificação dos equipamentos.
2. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO.
3. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.
4. Etiquetas de identificação do INMETRO impressas nas embalagens.



BRAESI

BRAESI EQUIP. P/ ALIMENTAÇÃO LTDA.
 CNPJ 88.833.991/0001-34
 Av. Eustáquio Mascarello 512 – Desvio Rizzo
 CEP 95110-325 – Caxias do Sul – RS -Brasil
www.braesi.com.br

1.

PRODUTO			
MODELO			
CAPACIDADE			
TENSÃO	FREQUÊNCIA		
POTÊNCIA	PROTEÇÃO IP		
P. HIDRÁULICA	Nº FABRICAÇÃO		
Nº SÉRIE / OP	MÊS / ANO FAB		

2.



LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES



PCN
OCP 0184

3.



ATENÇÃO! CUIDADO!

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções;
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. Nunca coloque a mão no seu interior, em partes móveis ou girantes quando estiver em operação;
3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso;
4. Nunca limpe, desmonte, afixe ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele antes de desconectá-lo da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções;
5. Sempre desligue o equipamento quando não estiver em uso;
6. Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Antes de efetuar a limpeza ou a manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.



PCN
OCP 0184

4.



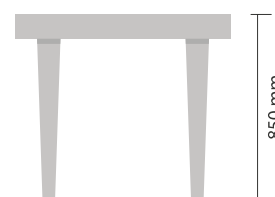
Segurança

Compulsório

4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

4.1 Instalação

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente 850 mm de altura.



4.2 Pré-operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 6 limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

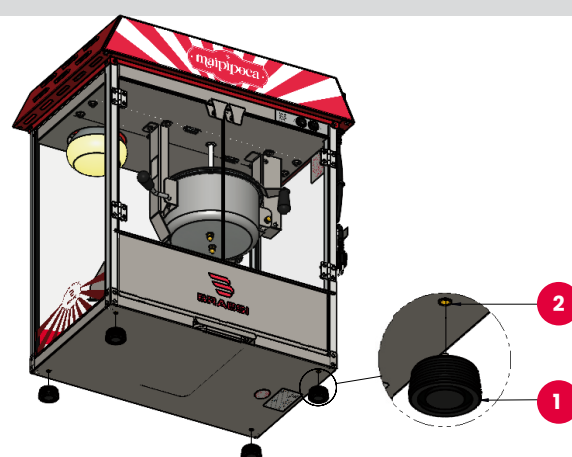
IMPORTANTE!

- Não utilize o equipamento como uma fritadeira.
- O equipamento não deve ser imerso em água

4.3 Instruções de montagem

Rosquear os pés de borracha (1) nas roscas do fundo do produto(2).

Gire os pés no sentido horário ou anti-horário para regulagem de altura.



4.4 Instalação elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT NBR60898.

O cabo de alimentação monofásico possui 3 pinos, onde o pino central é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

PINO TERRA



IMPORTANTE!

- Ao receber o equipamento certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.
- Não utilizar extensões ou "T" para ligar o equipamento na rede elétrica.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

5. OPERAÇÃO

5.1 Acionamento

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 4 (instalação e pré-operação) deste manual.
- Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 3.1 deste manual.

IMPORTANTE!

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar a pipoca.

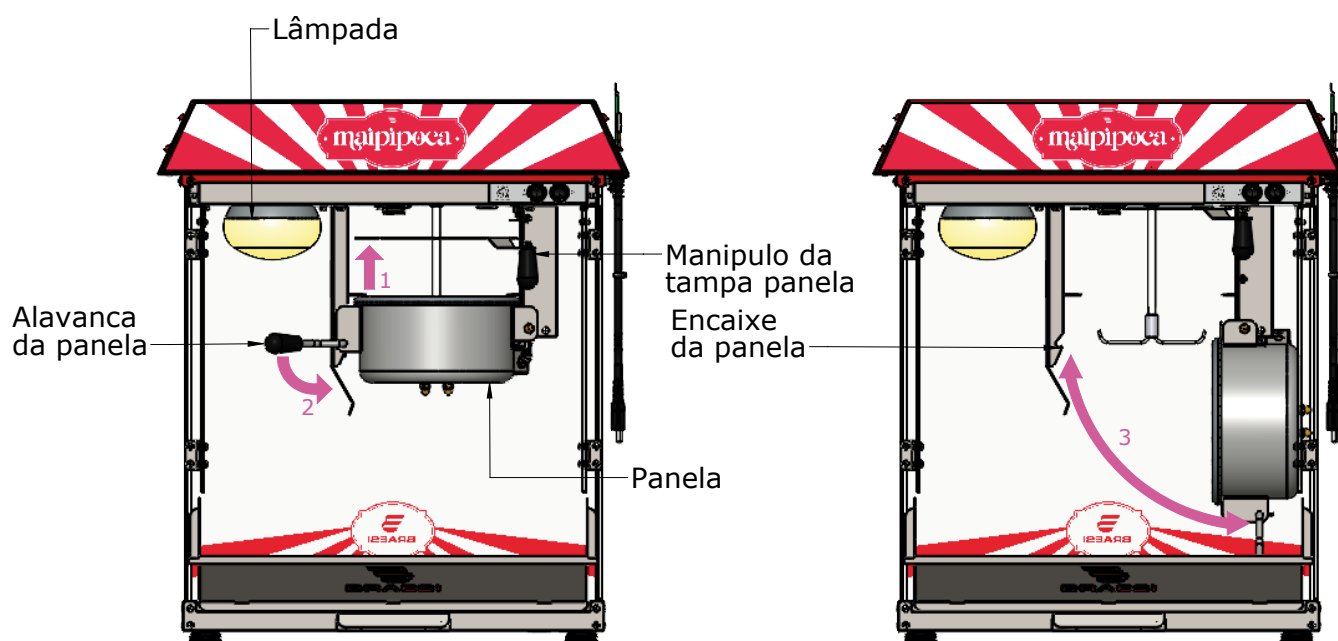
5.2 Procedimento para operação

Para operação siga os procedimentos abaixo:

1. Antes de ligar o equipamento, certifique-se que a tensão da rede elétrica do seu estabelecimento seja a mesma da indicada no equipamento;
2. Ligue o interruptor geral (motor e panela);
3. Ligue o interruptor lâmpada;
4. Preaqueça a panela por 5 ou 6 minutos;
5. Após o preaquecimento levante a tampa até a fixação nos imãs superiores e coloque os ingredientes:
 - Utilize 50 ml de óleo doméstico
 - Despeje 150 g de milho pipoca
 - Para pipoca doce adicione 100 g de açúcar
 - Para obter pipoca colorida adicione 1 colher de chá de corante alimentício na cor desejada ou achocolatado
6. Abaixar a tampa;
7. Espere por aproximadamente 2 minutos até todo o milho estourar;
8. Levante a tampa até a fixação nos imãs superiores (1) imagem abaixo;
9. Gire a alavanca da panela no sentido anti-horário para desprender a panela do suporte, (2) imagem abaixo;
10. Despeje as pipocas no interior do equipamento (3) imagem abaixo;
11. Caso necessário utilize um pincel para retirar todos os resíduos da panela e, em seguida, retorne a panela a posição inicial;
12. Puxe a alavanca da panela até a mesma se encaixar no suporte (2) imagem abaixo;
13. Para produzir mais pipocas, siga os passos 5 até 12.

ATENÇÃO!

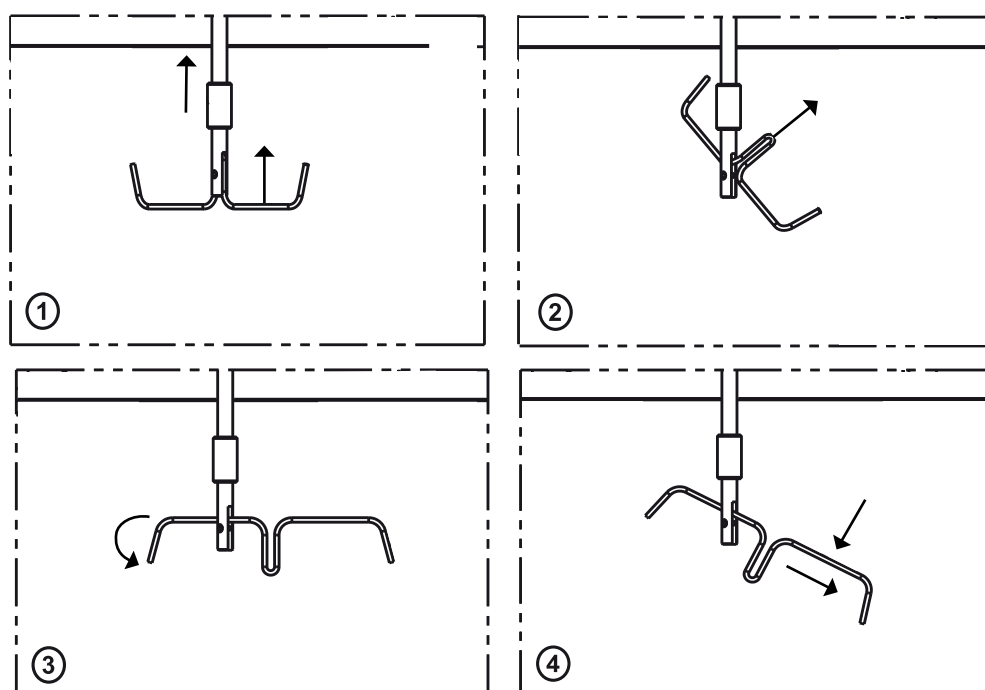
Nunca ultrapasse a quantidade de grãos e óleo especificados pois o excesso irá causar má qualidade de pipoca.



Procedimentos para a remoção do raspador:

1. Com o equipamento desligado suba a luva do eixo e levante o raspador.
2. Desprenda-o totalmente do eixo.
3. Gire para baixo invertendo o raspador.
4. Remova o raspador e a luva.

ATENÇÃO: para montar proceda da forma inversa.



6. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Diariamente após o uso.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade.

Após cada operação, seguindo a recomendação abaixo:

- Desligue o equipamento e retire o plugue da tomada;
- Limpe os imãs superiores de fixação da tampa (use a esponja e sabão neutro);
- Com um pincel pequeno retire os grãos pelos furos do fundo interno;
- Após remova a gaveta de limpeza e descarte os grãos;
- Destrave a panela efetuando a limpeza no seu interior (use a esponja e sabão neutro);
- Remova os possíveis resíduos do misturador;
- Remova eventualmente o fundo interno para limpeza.

OBS: Limpe o vidro somente quando este estiver totalmente frio, evite o choque térmico. Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com as partes elétricas, risco de danificar.

IMPORTANTE!

- Não utilize jato de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.
- Não use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com as partes elétricas, risco de danificar.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-39

8. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento da vida útil e de segurança.

- Limpeza – Verifique item 6 Limpeza deste manual.
- Fiação – Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos (terminais elétricos quanto ao aperto e corrosão).

- Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 4.1 Instalação.

Em uma eventual consulta:

- Verificar instalação elétrica;
- Medir tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

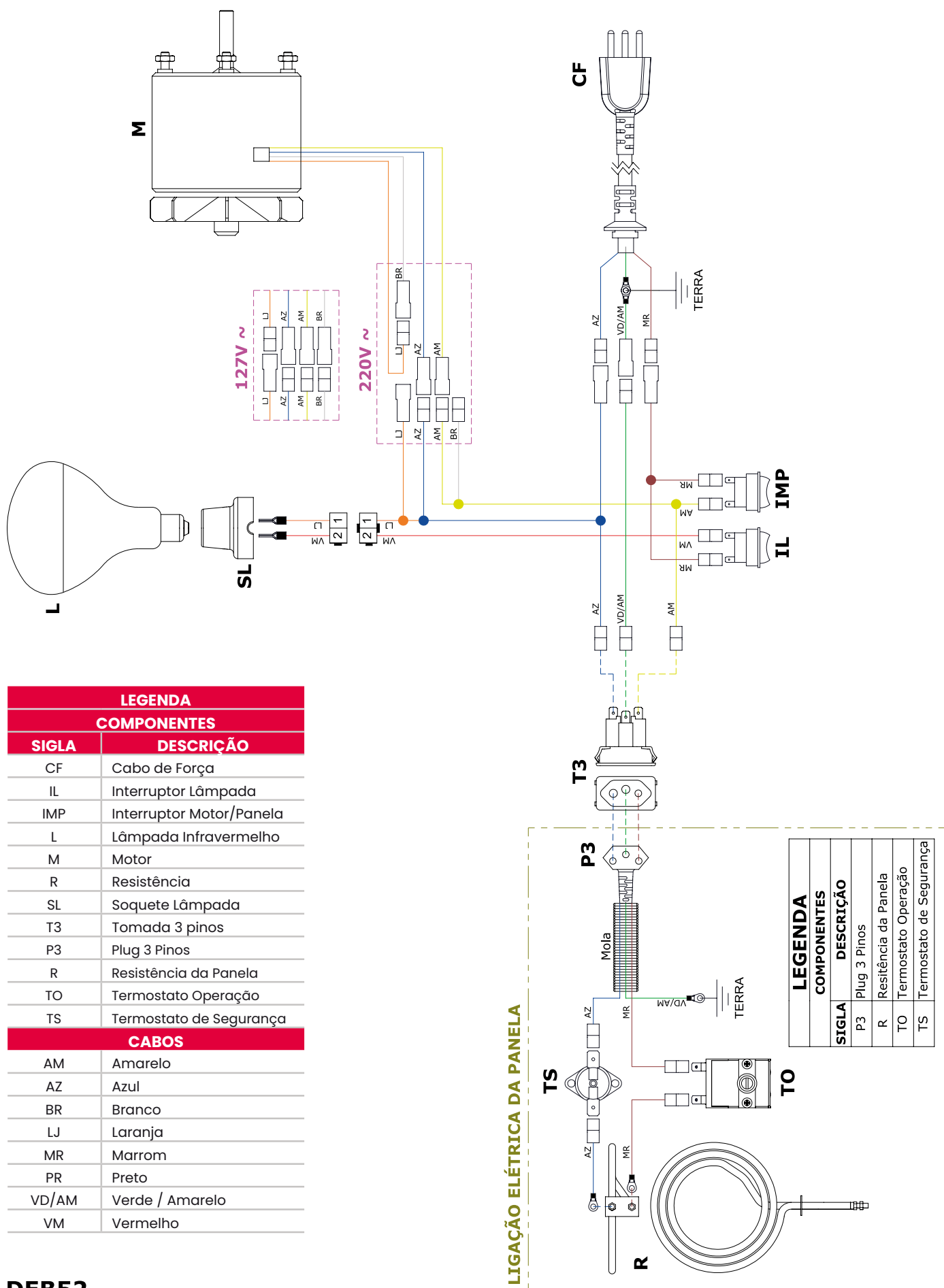
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Braesi no site www.braesi.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga	• Falta de energia elétrica; • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; • Falta de energia elétrica.	• Verifique se existe Energia Elétrica. • Contate a Assistência Técnica Autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Contate assistência técnica autorizada.
• O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação	• Engrenagens gastas ou quebradas; • Problemas com o Motor Elétrico.	• Contate assistência técnica autorizada.
• Cabo elétrico danificado	• Falha no transporte do equipamento.	• Contate assistência técnica autorizada.

10. DIAGRAMA ELÉTRICO



LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força
IL	Interruptor Lâmpada
IMP	Interruptor Motor/Panela
L	Lâmpada Infravermelho
M	Motor
R	Resistência
SL	Soquete Lâmpada
T3	Tomada 3 pinos
P3	Plug 3 Pinos
R	Resistência da Panela
TO	Termostato Operação
TS	Termostato de Segurança
CABOS	
AM	Amarelo
AZ	Azul
BR	Branco
LJ	Laranja
MR	Marrom
PR	Preto
VD/AM	Verde / Amarelo
VM	Vermelho

LIGAÇÃO ELÉTRICA DA PAINEL

LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
P3	Plug 3 Pinos
R	Resistência da Panela
TO	Termostato Operação
TS	Termostato de Segurança

DEB52

11. TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 – PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

- 1.1 – O(s) produto(s) fabricado(s) pela Progás e Braesi é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.
- 1.2 – Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves, contadoras, resistências, relês, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.
- 1.3 – Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2 – CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 2.1 – Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 – A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de Laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.
- 2.3 – Esta garantia não tem validade nos seguintes casos:

3 – NÃO ESTARÁ NA GARANTIA QUANDO:

- 3.1 – Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.
- 3.2 – O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 – O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoa não autorizada pela Progás e Braesi.
- 3.4 – O produto apresentar defeitos causados pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
- 3.5 – Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso (como rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens etc.).
- 3.6 – As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 – Ocorrer prolongado tempo sem uso do equipamento (acima de 6 meses).
- 3.8 – A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
- 3.9 – Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.
- 3.10 – Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 – A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.
- 3.12 – A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4 – CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

- 4.1 – A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto será encontrado. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 – A exceção de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 – A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto à garantia deste produto.

5 – FORMA DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

- 5.1 – Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material a defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de responsabilidade da Progás e Braesi.
- 5.2 – Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do(s) técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.3 – Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste Laudo validará ou não as condições expostas.
- 5.4 – A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originados da paralisação do equipamento, danos causados aos bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) pelo uso do produto.
- 5.5 – A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicar as mesmas modificações em produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 – Caxias do Sul – RS – Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.





Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

Data de atualização: 22.07.2026 - B17942

A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.