

Manual de Instrução



FLG-450PB/PG
FLG-800PB/PG
FLG-950PB/PG

Forno Lastro

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação.....	05
Características Técnicas.....	12
Instruções de uso.....	13
Manutenção.....	14
Limpeza.....	14
Ocorrência de Defeitos.....	15
Esquema Elétrico.....	16
Termo de Garantia.....	17
Lista de Revisões Máquina.....	18
Cronograma de Manutenção.....	19
Lista de Revisões Manual.....	19

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade IEC 60417-5021



Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) elétrico.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Para maior segurança do operador é necessário a utilização de EPI (Equipamento de Proteção Individual). Na operação, utilizar luvas de proteção e avental. Quando fizer a higienização, utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de
Proteção



Luva de
Proteção



Máscara de
Proteção



Avental de
Proteção

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Forno Lastro: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas a partir da página 12.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 Kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Estes aparelhos destinam-se a ser usados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver página 13.

Atenção

**É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA
DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E
FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.**

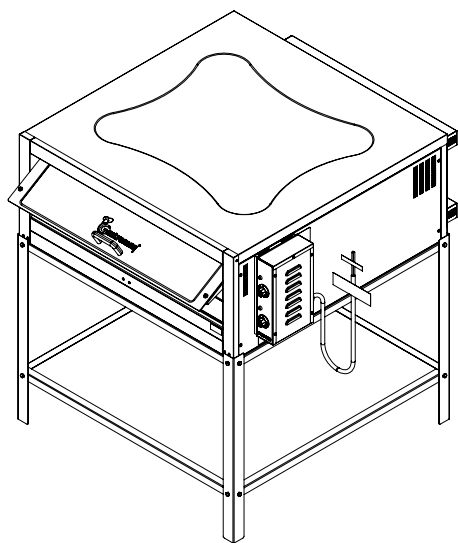
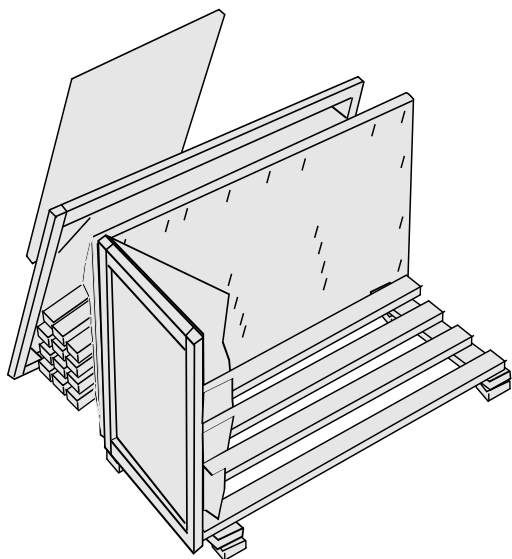
RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos na pintura;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem.



INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;

Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

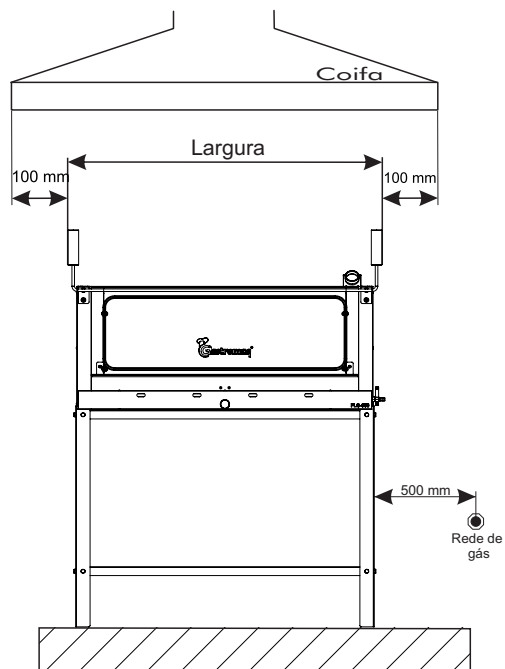
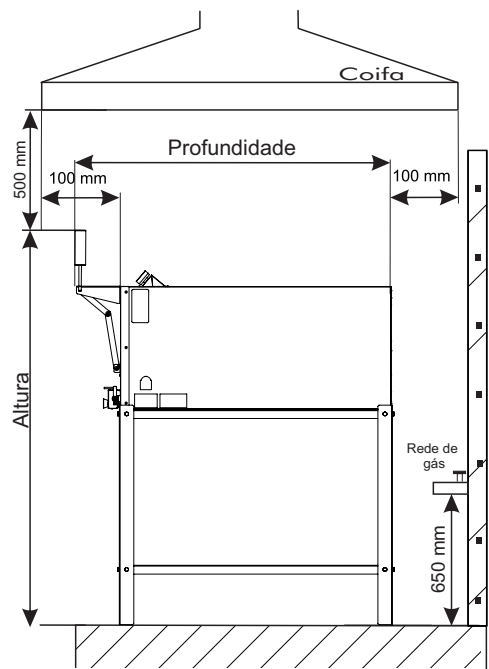
Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

INSTALAÇÃO FLG-450/800/950



Este equipamento necessita de:



Área para Manutenção



Entrada de Gás

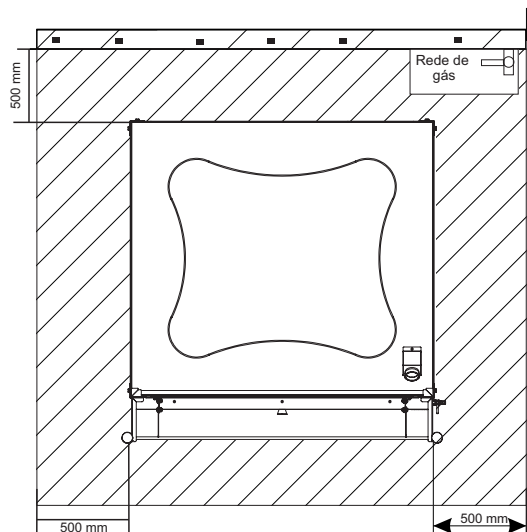


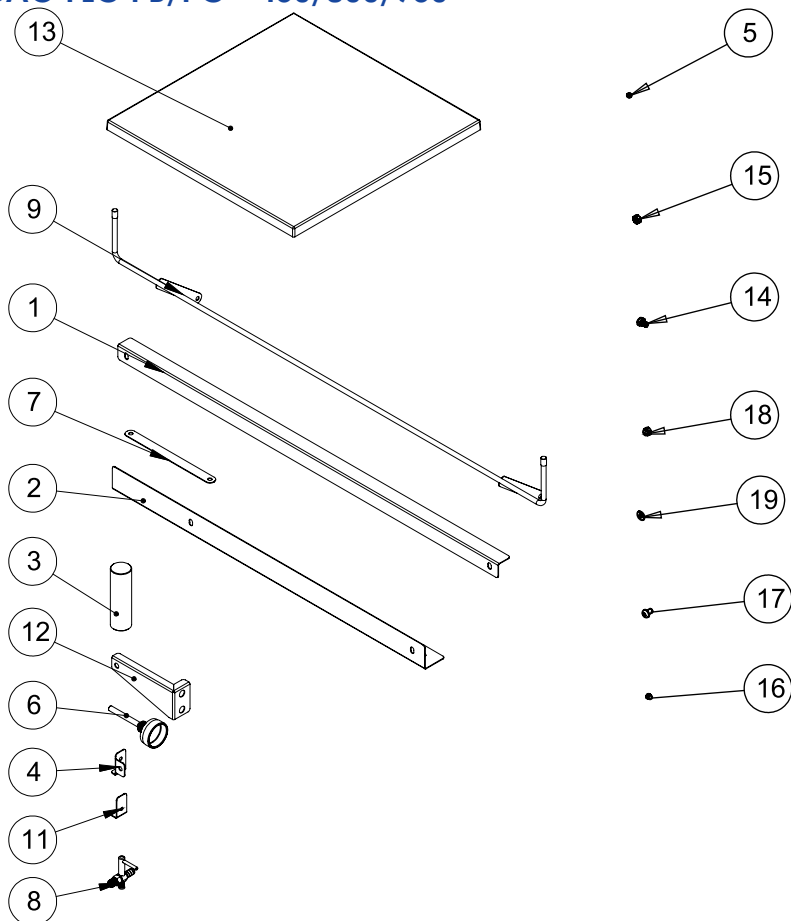
Tabela de Dimensões

Porta Guilhotina			
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLG-450	1420 mm	600 mm	875 mm
FLG-800	1420 mm	975 mm	775 mm
FLG-950	1420 mm	1165 mm	1125 mm
FLG-450D	1800 mm	600 mm	875 mm
FLG-800D	1800 mm	975 mm	775 mm
FLG-950D	1800 mm	1165 mm	1125 mm

Porta Basculante			
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FLG-450	1270 mm	605 mm	875 mm
FLG-800	1270 mm	955 mm	775 mm
FLG-950	1270 mm	1105 mm	1195 mm
FLG-450D	1655 mm	605 mm	875 mm
FLG-800D	1655 mm	955 mm	775 mm
FLG-950D	1655 mm	1105 mm	1195 mm

**PARA FORNOS LASTRO DUPLOS CONSIDERAR
300 MM DO CONTRA PESO ATÉ A COIFA.**

INSTALAÇÃO FLG PB/PG - 450/800/950



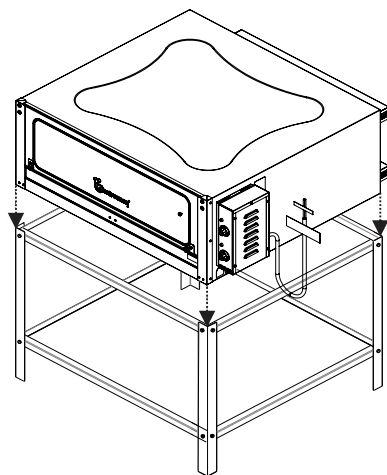
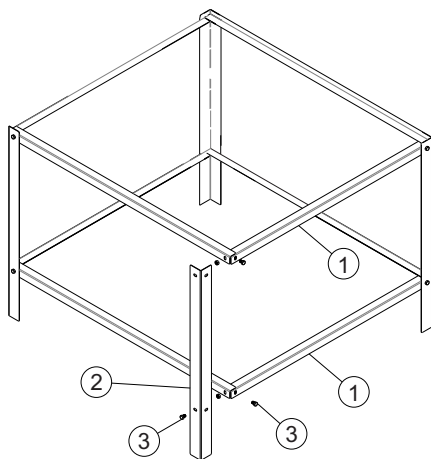
Item	Descrição
1	Estrutura menor cavalete
2	Pé do cavalete simples
3	Contra peso Vidro Forno
4	Suporte direito do vidrof
5	Bucha Fixação Vidro Teflon
6	Termômetro analógico
7	Haste maior vidro
8	Registro 1/4 NPT C/mang 3/8"
9	Haste abertura do vidro
10	Haste menor vidro

Item	Descrição
11	Batente interno do vidro
12	Suporte direito cj haste
13	Pedra refratária
14	parafuso sext M8x12mm ZB
15	Porca M8
16	Porca calota M5 ZB
17	Parafuso philips M8x12 ZB
18	Porca calota M8 ZB
19	Arruela lisa 1/4" ZB

MONTAGEM CAVALETE INFERIOR

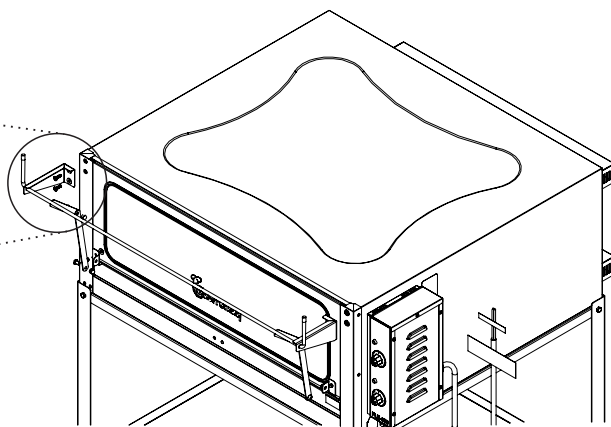
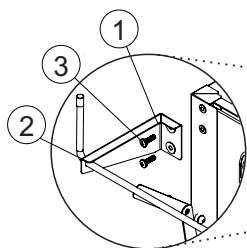
1º- Posicione o quadro superior e inferior (1) e em seguida com auxílio de uma chave de boca de 13 mm, coloque os parafusos M8 (3) nos pés do conjunto cavalete (2)

2º- Após a montagem do conjunto cavalete, posicione o Forno Lastro em cima.



MONTAGEM HASTE

3º- Encaixe os dois suportes (1) no conjunto haste (2) e com uma chave philips, coloque os quatro parafusos (3) para fixar os suportes direito e esquerdo no Forno Lastro.



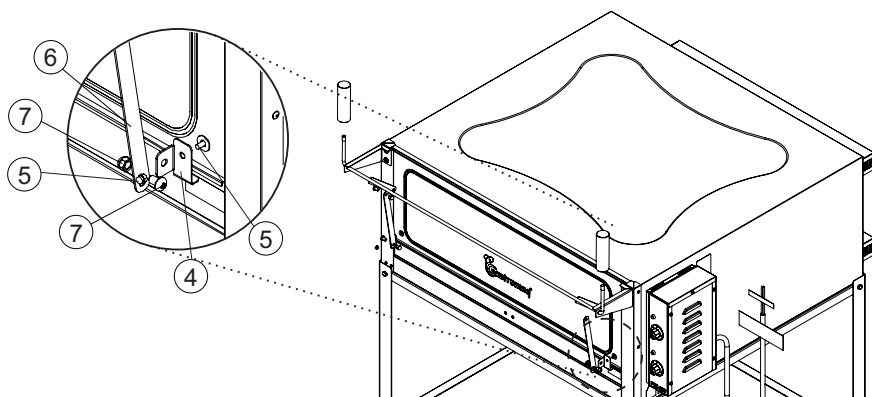
MONTAGEM HASTE

4º - Encaixe os suportes (4) no vidro e com uma chave 8 mm coloque os dois parafusos (5) que irá fixar o vidro dos dois lados.

5º - Parafuse as hastes (6) e aperte os quatro parafusos (7) com uma chave de boca de 13mm.

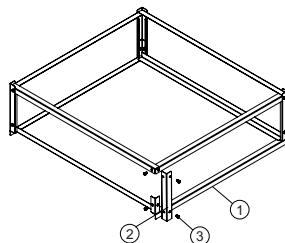
6º - Rosquei no sentido horário os dois contra pesos.

7º - Abra o vidro do Forno Lastro, retire a grade e coloque as pedras que acompanham.



MONTAGEM DOS FORNOS DUPLOS

1º - Posicione o quadro superior e inferior (1) do Forno Lastro e em seguida com auxílio de uma chave de boca de 13 mm, coloque os parafusos M8 (3) nos pés do conjunto cavalete (2)

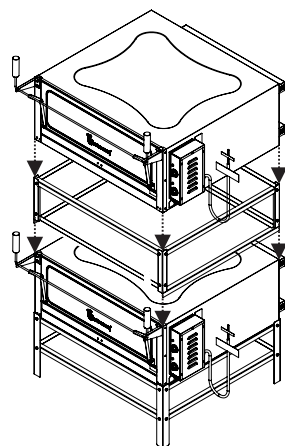


2º - Após à montagem, encaixe conjunto cavalete superior sobre Forno Lastro inferior.

3º - Encaixe o Forno Lastro superior sobre o conjunto cavalete.

4º - Faça à montagem do conjunto haste.

Veja página anterior.



CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP:

Use sempre o regulador de pressão ou "registro" com a inscrição NBR 8473 em relevo;

Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;

Use sempre a mangueira correta, com uma "malha" transparente e com uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;

Ao instalar o regulador, gire a borboleta para a direita, até ficar firme.

Nunca utilize ferramentas;

A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;

Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;

Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;

Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão;

Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

PROCEDIMENTOS PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS BOTIJÃO P13

Instalar um botijão de gás P13 ao lado de seu equipamento.

Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita até ficar firme.

Após feito a instalação é necessário verificar se há algum vazamento, para isso utilize espuma de sabão, caso haja vazamento repita o processo de instalação.

Se o vazamento continuar, leve o botijão a um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás.

CUIDADOS!

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado de 85% líquido dentro do botijão.

Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

Este equipamento possui um **regulador de baixa pressão** com 2,8kPa e 1kg/h instalado no kit gás para o modelo GLP que não pode ser removido pois isso ocasionará a perda da garantia do equipamento.

Troque o regulador quando vencer o prazo de validade ou quando apresentar defeito.

Nunca instale qualquer acessório no botijão.

Para a instalação de mais botijões de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite esse tipo de instalação.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

O gás deve ser fornecido com uma pressão de 1,0 a 1,5 kgf/cm² (primeiro estágio) tendo uma vazão de 5 kg/h conforme norma NBR 15526.

Utilizar o kit que acompanha o forno para ser instalado na tubulação.

Verificar se o equipamento é para gás natural.

Caso não se sinta apto para fazer a instalação da rede de gás, contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

NOTA: Não recomendamos o uso de gás remanufaturado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado em aço SAE 1020 e revestido externamente com pintura epóxi branca e opcional em Inox 430. Revestido internamente em chapa galvanizada, com isolamento térmico em lã de rocha de 30 mm. Cavalete robusto e desmontável. Sistema de abertura da porta tipo guilhotina ou basculante.

Na versão Gás o forno tem sistema de gaveta móvel, que facilita o acendimento dos queimadores. Termômetro para visualizar a temperatura. Acompanha grade reforçada interna móvel com abas de fixação. Disponível no modelo simples ou duplo. É ideal para padarias, confeitarias e pizzarias.

MODELO	Consumo de Gás	Peso	Potência em Watts	Consumo	Dimensões internas (AxBxC)
FLG-450	0,5 kg/h	42 kg	6683	22.817 Btu/h	290x455x705
FLG-800	0,7 kg/h	60 kg	10693	36.508 Btu/h	290x805x605
FLG-950	0,9 kg/h	98 kg	12029	41.072 Btu/h	290x950x950
FLG-450D	1,0 kg/h	84 kg	13366	45.635 Btu/h	290x455x705
FLG-800D	1,4 kg/h	120 kg	18713	63.889 Btu/h	290x805x605
FLG-950D	1,8 kg/h	196 kg	24059	82.144 Btu/h	290x950x950

Tempo aproximado de aquecimento até 200°C:30 minutos
(para todos os modelos)

INSTRUÇÕES DE USO

Para usar seu Forno Lastro:

Passo 1º: Monte os acessórios conforme passos descritos na página 6 e 7 deste manual;

Passo 2º: Ligue o disjuntor;

Passo 3º: Regule a temperatura desejada nos termostatos (o botão gira no sentido horário para ligar e no sentido anti-horário para desligar) ou (Abrir a válvula de gás);

Passo 4º: Neste momento as resistências ligam e acendem os LED's (sinaleiras);

Passo 5º: Na primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré-aquecimento a 200°C, deixar o forno ligado por 1 hora podendo ocasionar odor e fumaça, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça;

Passo 6º: Observe a temperatura desejada no termostato conforme o alimento que for assar;

Passo 7º: Após a utilização do forno, desligar os termostatos e o disjuntor ou registro do gás.

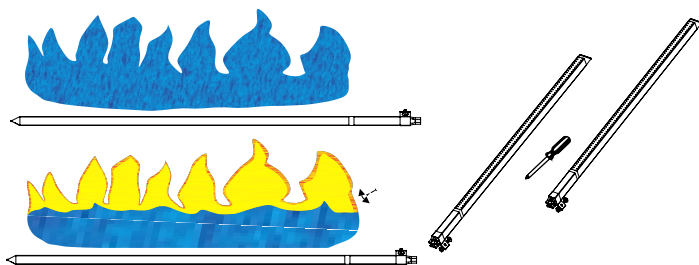
INSTRUÇÕES DE REGULAGEM DA CHAMA

Acenda o fogo e verifique se a chama já está regulada corretamente (sem estar flutuante ou amarela).

Caso não estiver, com auxílio de uma chave philips afrouxe o parafuso

Regule a chama (como fogo acesso) até que fique azul e aperte o parafuso

O mau funcionamento das condições com a chama amarela ou flutuante não está coberto pela garantia.



CHAMA FLUTUANTE

Deve-se diminuir a entrada de ar.
Mova o regulador do gás para frente.

CHAMA AMARELA

Deve-se aumentar a entrada de ar.
Mova o regulador do gás para o centro.

MANUTENÇÃO

Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.

A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável pela manutenção acabar o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;

Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.

As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica Gastromaq, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Forno Lastro Gás.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada e certifique-se de que seu equipamento esteja completamente frio.

Nunca utilize acessórios abrasivos para não agredir as partes de aço inoxidável.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

O equipamento não poderá ser submergido para limpeza.

Não jogue água contra o vidro, limpe-o com um pano úmido após estar completamente frio.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS

ANÁLISE

SOLUÇÕES

Falha Gás

Verificar se os botijões têm gás.

Providenciar a troca dos botijões.

Verificar se a válvula de gás está danificada.

Fazer a substituição da válvula.

Verificar se a válvula esfera e as válvulas das mangueiras estão abertas.

Abrir as válvulas.

Verificar se o faiscador está gerando centelha ou se está com a centelha muito pequena.

Verificar a rede de gás.

Verificar o sensor de chamas quando acende porém não mantém o queimador acesso.

Fazer a regulagem do faiscador.

Fazer a regulagem do sensor de chamas.

Falha no Acendimento.

Instalar o forno em regiões com pouca umidade.

Remover agentes que tornam o forno úmido.

Aquecer o forno à 200°C por aproximadamente 30 mim.

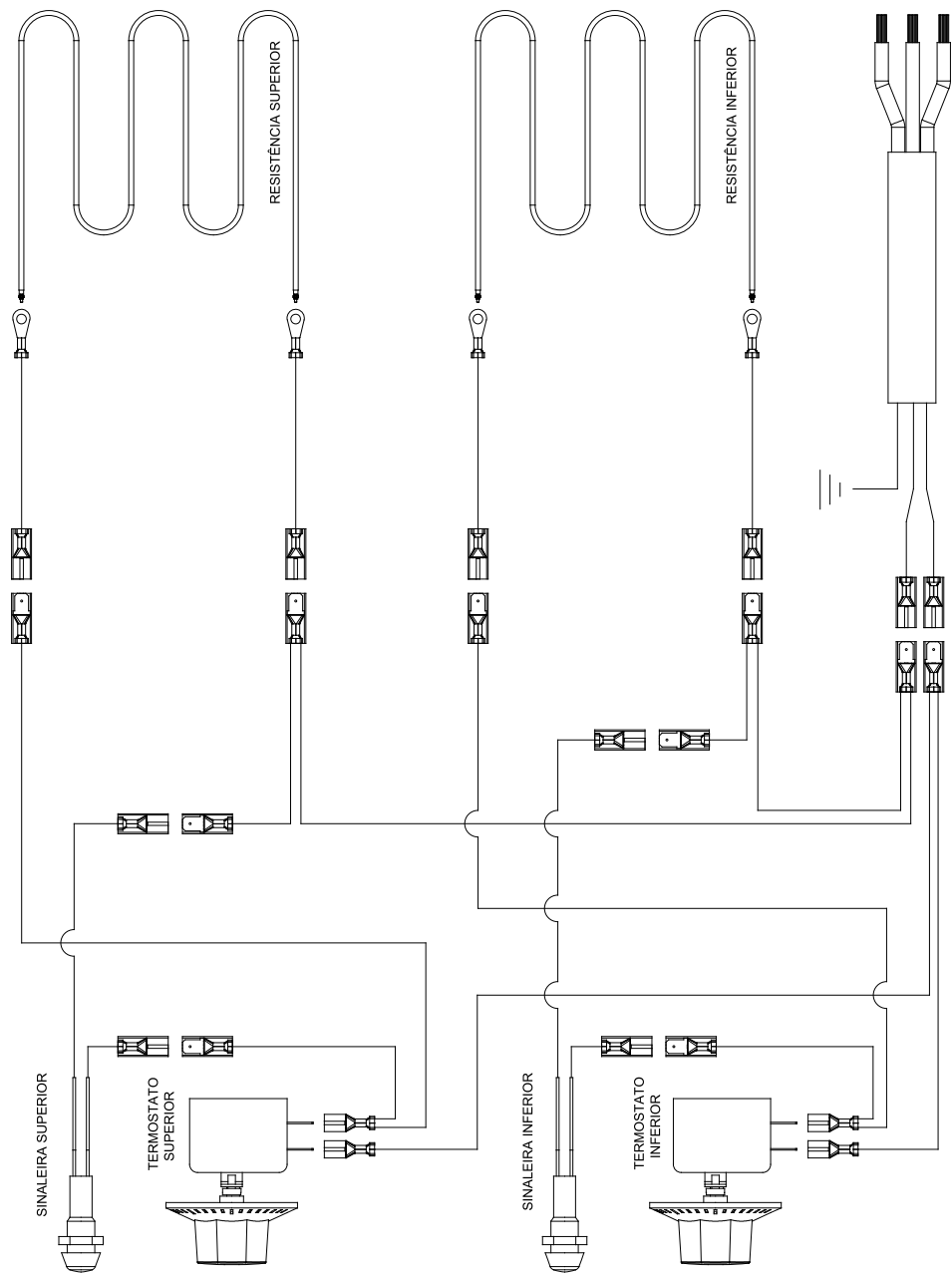
Não faz centelha.

Verificar qualidade da chama .

Chama amarela ou flutuante.

Fazer regulagem.

ESQUEMA ELÉTRICO FORNO LASTRO ELÉTRICO 127/220V



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo fabricante, mediante as seguintes condições e normas:

1)A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2)A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3)O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G. Paniz.

4)O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94 kg.

Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.

Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5)A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia.

A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada.

Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6)A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7)Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

TERMO DE GARANTIA

8)Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9)EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas				
Data de Intervenções	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__
Serviço realizado				
Peças reparadas ou substituídas				
Condições de segurança do equipamento				
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável				

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Troca perfil silicone porta	3.000 Horas
2	Regulagem da porta	2.000 Horas
3	Limpeza sistema elétrico	3.000 Horas
4	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
5	Limpeza interna equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	190813XXXXXX	3855	Densenvolvimento
01	200813XXXXXX	040916XXXXXX	1908	-
02	050916XXXXXX	110916XXXXXX	1920	-
03	120916XXXXXX	210817XXXXXX	2173	Acrescentado vista explodida e catalogo de peças do FLG-950 nas páginas 11, 12, 23 e 24.
04	220817XXXXXX	150518XXXXXX	2902	Incluído observações de gás natural nas páginas 10 e 22.
05	160518XXXXXX	140126XXXXXX	3455	Acrescentado montagem do conjunto cavalete nas páginas 7 e 20.
06	150126XXXXXX	100226XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
07	110226XXXXXX		6092	Adicionado instruções do aparelho na página de aspectos de segurança

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49