

Manual de Instrução



Modeladora de Pães

MPS-500 G2



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação	06
Montagem da mesa de pães.....	08
Características Técnicas	09
Especificações Técnicas	09
Regulagem dos Cilindros.....	09
Instruções de uso	10
Manutenção.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	11
Troca dos Feltros	11
Regulagem dos Feltros - Limpeza	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	14
Lista de Revisões Máquina.....	15
Cronograma de manutenção - Lista de revisões do manual	16

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 G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

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

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.



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) eletrodo.



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.



Tensão Perigosa IEC 6417-5036

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.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que seguem requisitos de higiene e segurança

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10×10^6	10×10^6	10×10^6	10×10^6 manobras
Vida Elétrica	$1,8 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	$1,3 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30×10^6 manobras
Vida Elétrica	10×10^5 manobras

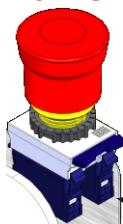
Botões

Vida Mecânica	3×10^6 operações
---------------	---------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3×10^5 operações
---------------	---------------------------

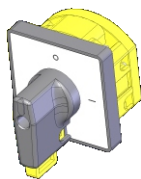
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência

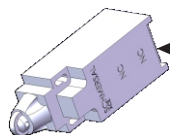
Desliga o equipamento em situações de risco.

Blocos de contato com duplo canal.



Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



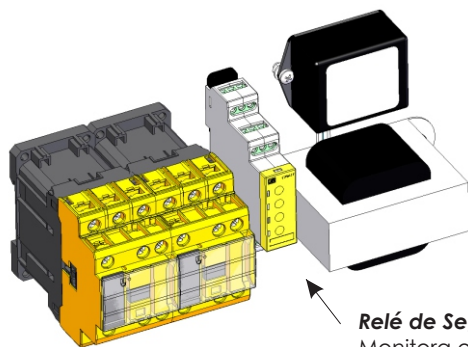
Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Chave Liga/Reset/Desliga

Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada



Contactoras

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.

Controlador

Para proteção térmica do motor

Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.

Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12(segurança no trabalho em máquinas e equipamentos), ICE 60335-1(segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, parte 1 requisitos gerais) e ICE 60335-2-64(segurança de aparelhos eletrodoméstico e similares, parte 2 requisitos particulares para máquinas elétricas comerciais de cozinha).

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V monofásico, verificar a partir da pág. 13.

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 mínimo de 500 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 proteção de 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: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág.10.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência.

Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

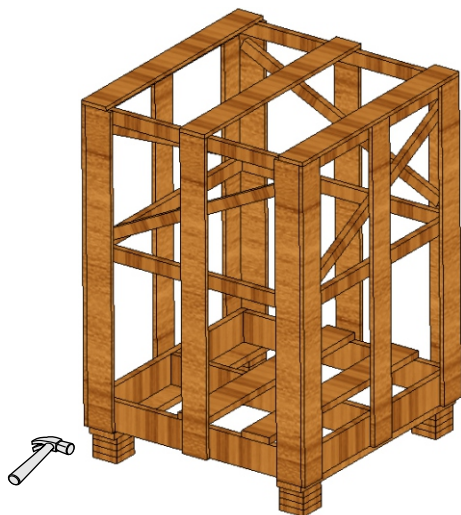
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- 1) amassados e riscos na pintura;
- 2) quebra de peças e
- 3) falta de peças através da violação da embalagem.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.

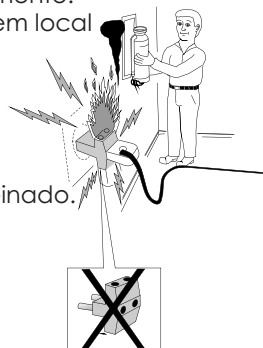


INSTALAÇÃO

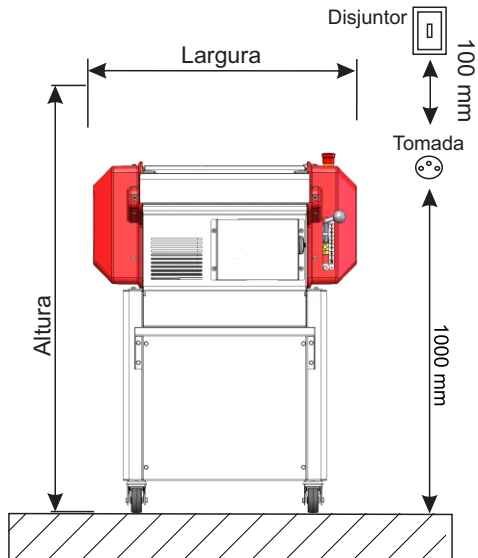
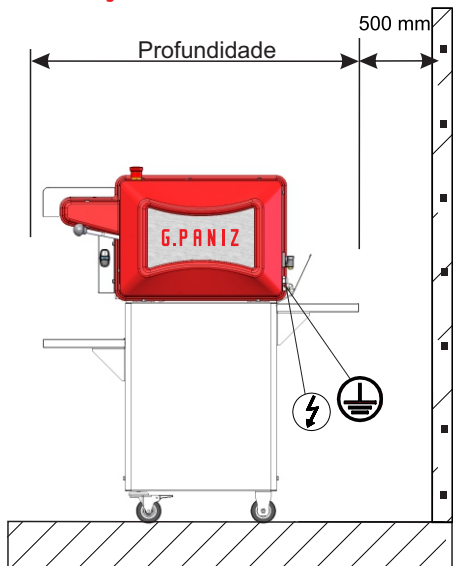
Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- 1) Instalar seu equipamento em área bastante arejada;
- 2) instalar o equipamento em uma superfície plana;
- 3) deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- 4) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- 5) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- 6) nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- 7) não remova o pino terra do cabo elétrico;
- 8) utilizar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

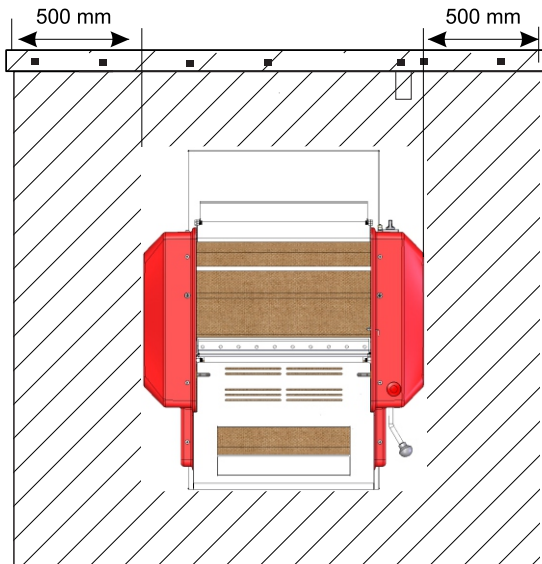
A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.



INSTALAÇÃO



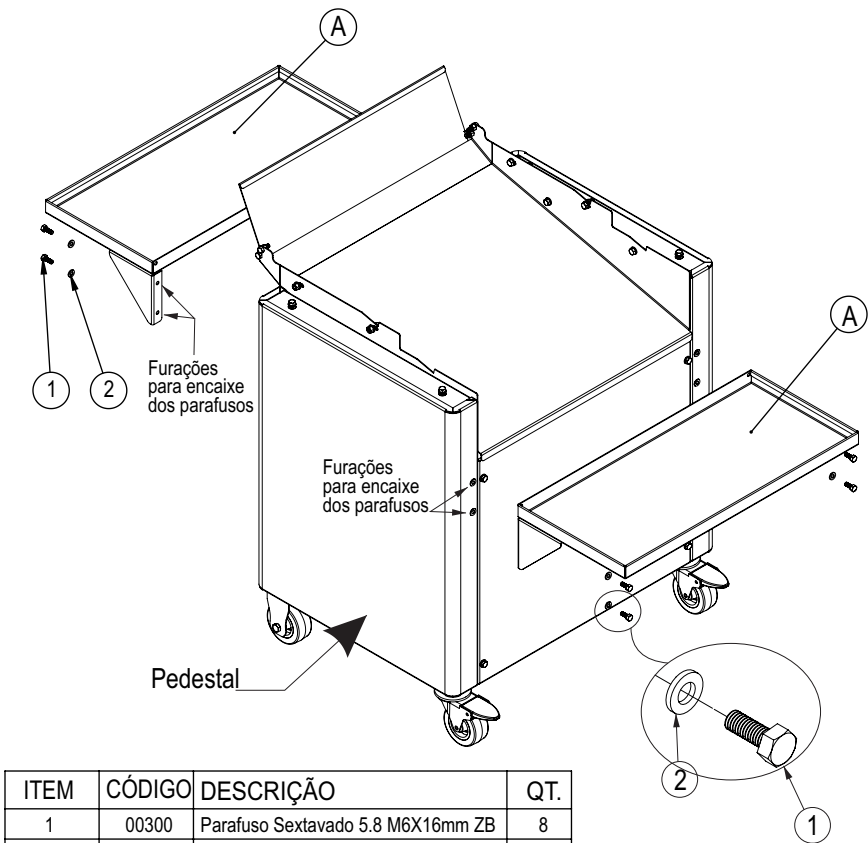
ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Tabele de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MPS-500 G2	1095	800	971

MONTAGEM DA MESA DE PÃES



ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QT.
1	00300	Parafuso Sextavado 5.8 M6X16mm ZB	8
2	00326	Arruela Lisa M6 ZB	8
A	33101	Conjunto Mesa de Pães	2

Para montar as mesas de pães, siga os passos descritos abaixo para cada uma das mesas;

1º Passo: Posicionar a mesa (Item A), conferindo se as furações estão coincidente entre a mesa e as furações do pedestal , conforme ilustrado acima ;

2º Passo: Agora coloque a arruela no parafuso (Itens 1 e 2), e em seguida encaixe o parafuso com a arruela no furo coeincidente;

3º Passo: Use uma chave de boca, ou ou uma chave soquete de 10mm, para apertar os parafusos;

NOTA 1: Siga esses passos para ambos os lados das mesas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como modeladora de massas de pão, com capacidade de modelar pães de até 800g. Atende demanda de cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. É fabricada em aço carbono com acabamento em pintura epóxi ou total inox. Possui um gabinete fechado , com mancais usinados em alumínio, rolamentos blindados, cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros.

Para maiores consultar e informações, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

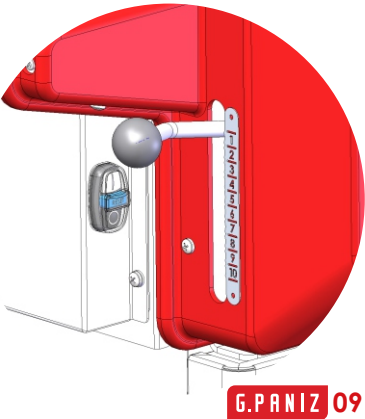
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
PRODUTO	MODELO	PESO LÍQUIDO	CAPACIDADE DE MASSAS
MODELADORA DE PÃO	MPS-500 G2	140kg com pedestal	Pães de até 800g

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.



REGULAGEM ROLO DOS CILINDROS

Para regular a abertura dos rolos é necessário utilizar a alavanca para regulagem. Para regular você deve segurar a alavanca e puxa-la levemente para a sua direita até sentir que a mesma destravou, com ela ainda destravada puxe a alavanca para baixo ou para cima conforme sua necessidade. A regulagem segue de 1 até 10, sendo que na regulagem 1 a massa fica mais fina e na regulagem 10 a massa fica mais grossa.



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: conectar o plugue na tomada;

2º Passo: posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;

3º Passo: regule a abertura dos rolos na alavanca conforme a quantidade de massa que irá ser colocada;

4º Passo: coloque a massa na esteira condutora;

5º Passo: confira se o botão de emergência está liberado;

6º Passo: pressionar o botão Reset;

7º Passo: pressionar o botão Liga;

Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desliga'.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, que está localizado próximo à área de acesso dos cilindros.

NOTA 1: Para o retorno automático do pão à bandeja frontal, abaixe a bandeja articulável localizada na saída traseira do equipamento.



MANUTENÇÃO

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

2) Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contadores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

3) Para o sistema mecânico a equipe de manutenção do cliente deve revisar a integridade e fixação das proteções mecânicas diariamente;

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

e) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos da máquina devem realizar a manutenção.

f) Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.

g) Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

h) 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, com o objetivo de prevenir acidentes.

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

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

3 - Se o pão não estiver enrolando corretamente: Verifique se a abertura dos rolos estão compatível com a quantidade de massa colocada e verifique se os panos não apresentam sinais de desgastes.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, 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 MPS-500 G2.

TROCA DOS FELTROS

1- Retire seu equipamento da tomada;

2- Retire as proteções laterais e proteção frontal do motor;

3- Retire os parafusos 'A';

4- Solte a mola presa na ponta do eixo 'B';

5- Retire os parafusos 'C' após isso proceda conforme mencionado abaixo:

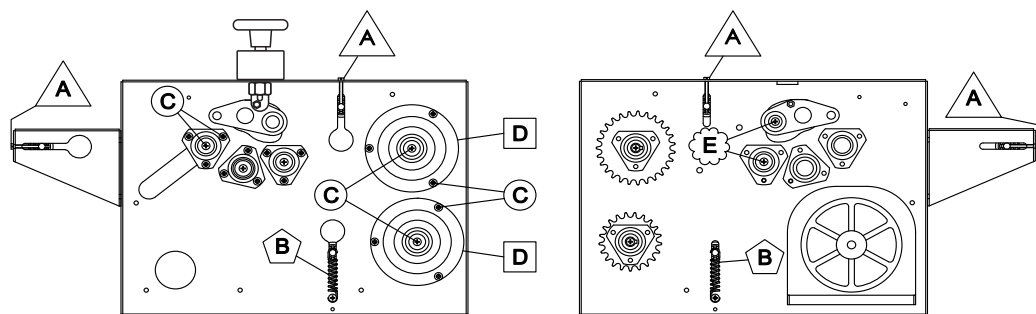
6- Retire o cilindro 1 como indicado no desenho que está na pág 17.

7 - Com auxílio de uma chave de fenda (item 2) coloque no orifício do eixo 3 e 4 para retirada do parafuso 'E', após isso retire os eixos 3 e 4.

8 - Para a retirada do item 5 (esteira) retire o mancal de eixo 6 e retire o item 5 pelo rasgo na lateral.

9 - Para a retirada do item 7 (esteira) retire o mancal 8 o item 7 pelo orifício do mancal retirado, repita esse mesmo passo para a retirada da esteira inferior.

10- Introduza o novo filtro e faça o processo reverso para montar seu equipamento.



REGULAGEM DOS FELTROS

1 - Antes de efetuar a regulagem, desligue a chave geral e retire o plug da tomada;

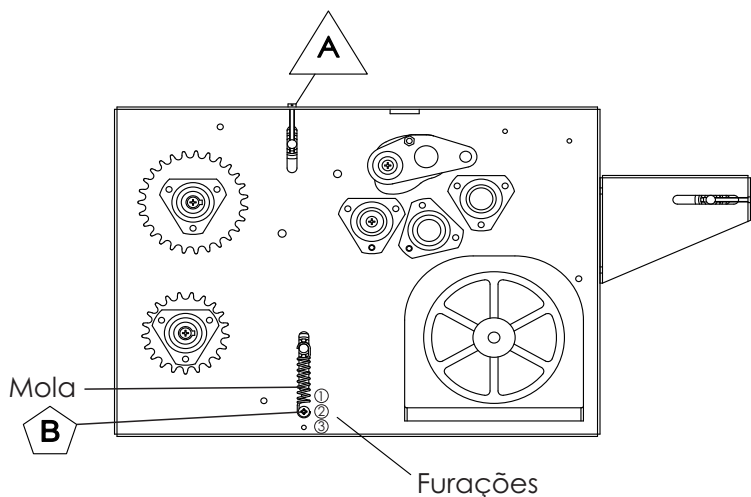
2 - Para regular o cilindro superior, Aperte ou afrouxe o parafuso **A** para definir a altura desejada;

3 - Para regular o cilindro inferior, retire as tampas laterais do equipamento;

4 - Reposicione o parafuso **B** nas furações (1, 2 ou 3) para esticar a mola conforme o desejado.

OBS: É recomendável verificar com a assistência técnica caso haja a necessidade de abrir o equipamento para regular o cilindro inferior.

NOTA: Certifique-se de regular os parafusos igualmente de ambos os lados do equipamento.



LIMPEZA

1) Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada;

2) Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável;

3) Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro;

4) Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança;

5) A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização;

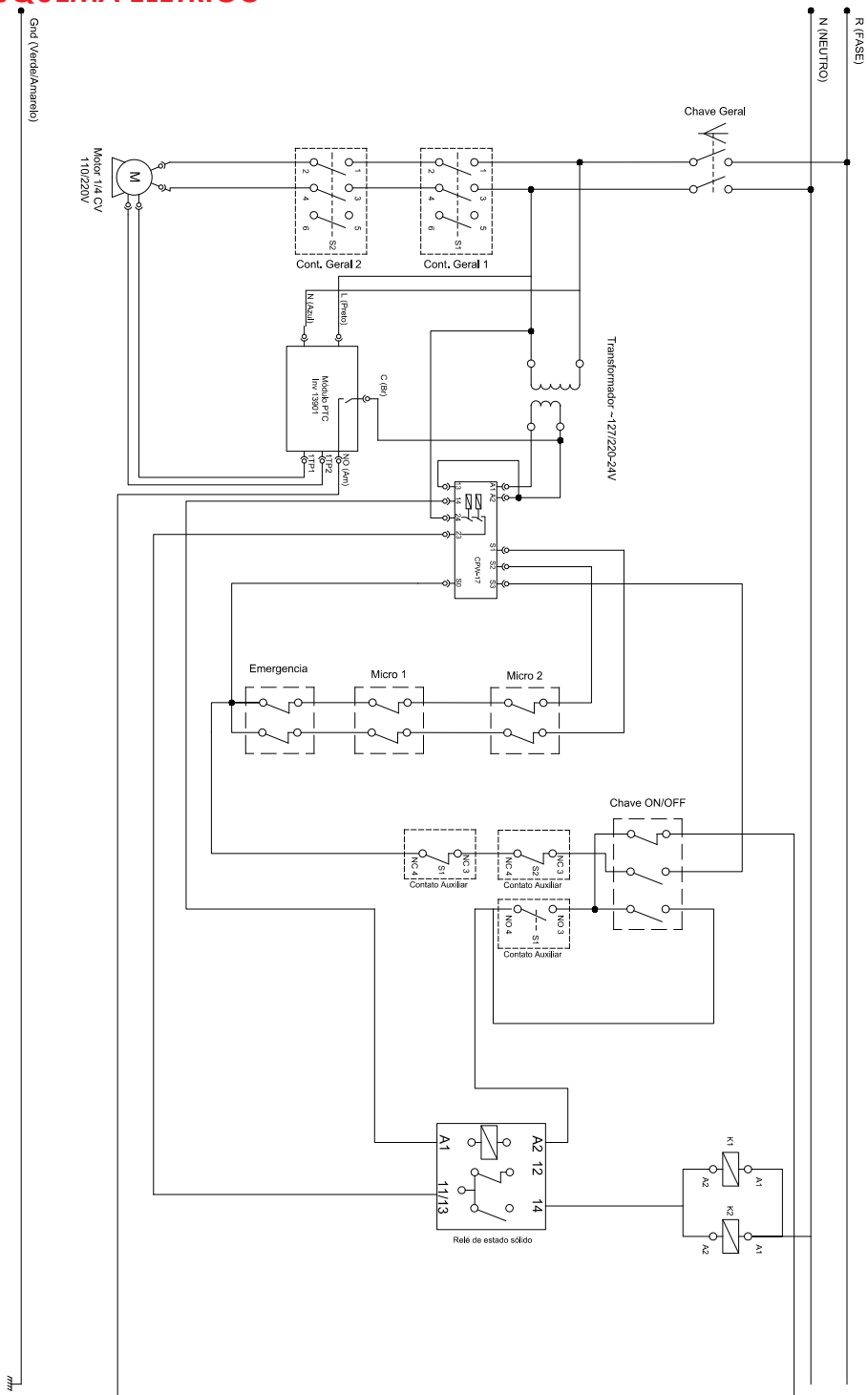
6) Este aparelho não deve ser limpo com jato de água;

7) Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

8) Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

9) A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

ESQUEMA ELÉTRICO



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto , a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamentos decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou 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, ao transporte não apropriado e às instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas 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 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. 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 às máquinas que em serviço e uso normal apresentem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgarem defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com mão-de-obra desde que sejam 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.

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	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
Data de Intervenções	<hr/> __/__/20__	<hr/> __/__/20__	<hr/> __/__/20__	<hr/> __/__/20__
Serviço realizado	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
Peças reparadas ou substituídas	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
Condições de segurança do equipamento	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR CORRENTES	1.800 HORAS
03	TROCAR FELTROS	2.000 HORAS
04	TROCAR ROLAMENTOS	10.000 HORAS
05	LIMPEZA EXTERNA DO EQUIPAMENTO	DIÁRIA
06	TROCAR CORRENTES	8.000 HORAS
07	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
08	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
09	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS

LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
00	290524XXXXXX	130225XXXXXX	XXXX	Desenvolvimento
01	140225XXXXXX		5634	Adição de instruções para a troca e regulagem dos feltros
02				

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>
Ou se preferir utilize o QR CODE.

Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



[illegible]

G.PANIZ

MAIS DO QUE AMPLIAÇÃO DE LINHA, A G.PANIZ APRESENTA UMA MUDANÇA DE ERA.

Novos produtos, novas soluções,
mas a mesma certeza de sempre.
A de que Gastronomia com garantia
de resultados, começa pela escolha
de um produto com a grife G. Paniz.



AE-05 CR G2 e AE-10 CR G2

- Painel frontal com 3 velocidades
- Separador e batedor desmontável
- Cuba removível
- Fácil acesso para limpeza
- Baixo nível de ruído



BP-18 G2; BP-30 G2 e BP-38G2

- Painel frontal
- Pés de borracha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do aramado
- BP 30 e BP 38 possui sensor na cuba



FTG-1500; FTG-2400 e FTG-3000 FTE-1500; FTE-2400 e FTE-3000

- Câmara maior que proporciona assamento uniforme
- Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 e 58 x 70)
- Consumo reduzido por isolamento em lã de rocha de 75 mm
- Porta com vidro duplo, menor perda de temperatura
- Controlador na porta, menor espaço externo e maior interação com o usuário
- Possui 10 receitas pré-programada



PICCOLA AM-03

- Bivolt automático
- Cuba em aço inox 304
- Tampa com fixação e sensor
- Basculante
- Mecânica robusta com redutor
- Batedor em ferro fundido



MPS-500 G2

- Maior velocidade
- Capacidade até 800g
- Troca de feltro fácil
- Engrenagens de metal
- Para uso em mesa ou com pedestal



R.01



75101

Etiqueta do produto



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

G.PANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101-3400
0800-704-2366



www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49