



**Tomasi**<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

## **FORNO ELÉTRICO**



**FE-40**



**FE-40C**

***Manual de Instruções***

Edição – Julho / 2016



## ÍNDICE

---

1.	<u>A Você Cliente</u>	04
2.	<u>Apresentação</u>	05
3.	<u>Modelos</u>	06
4.	<u>Características Técnicas</u>	07
5.	<u>Equipamentos de Proteção – EPI</u>	08
6.	<u>Medidas Importantes de Segurança</u>	09
7.	<u>Identificação dos Componentes</u>	12
8.	<u>Inspeção de Recebimento</u>	13
9.	<u>Retirando a Embalagem</u>	14
10.	<u>Montagem – Modelo FE-40C</u>	16
11.	<u>Instalação</u>	17
12.	<u>Ligação Elétrica</u>	18
13.	<u>Preparação para a Utilização</u>	19
14.	<u>Limpeza Inicial</u>	20
15.	<u>Comandos de funcionamento</u>	22
16.	<u>Controlador Programável</u>	32
17.	<u>Sequência de funcionamento</u>	23
18.	<u>Cozimento</u>	24
19.	<u>Temperaturas</u>	25
20.	<u>Cuidados na Operação</u>	26
21.	<u>Manutenção</u>	28
22.	<u>Limpeza</u>	29
23.	<u>Possíveis Avarias e Soluções</u>	31
24.	<u>Garantia</u>	32



Este Manual contém instruções importantes de uso.  
Reter para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

## 1. A você Cliente

---

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

**Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.**

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Forno Elétrico.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Forno, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.



**É importante no ato da compra do seu Equipamento informar o tipo de uso a que se destina.**

**Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.**



Serviço de Atendimento ao Cliente  
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

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

[max@tomasiequipamentos.com.br](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)

## 2. Apresentação

---

O Forno FE-40 TOMASI foi projetado para assar com rapidez e praticidade pizzas, e também assados em geral como: pães, bolos, cucas, biscoitos e também carnes. Indicado para a utilização em padarias, supermercados, lojas de conveniência, restaurantes, hotéis, etc. Devido ao seu tamanho compacto e sistema de aquecimento por resistências elétricas apresenta ótimos resultados dando ainda à sua pizza aquele toque especial no sabor por utilizar pedra refratária CORDIERITA.

O painel de comando eletrônico, possui controles independentes, proporcionando condições de controlar as temperaturas para o melhor assado das suas pizzas tanto na massa quanto nos ingredientes.

### Características de Construção

- Porta com vidro duplo temperado, revestimento duplo em aço inox, isolamento térmico;
- Iluminação interna para a melhor visualização do assado;
- Pedra refratária em material CORDIERITA 40x40cm
- Opcional grade para assar carnes, bolos e pães em formas;
- No modelo FE-40C, cavalete para armazenar pizzas em formas na espera para assar. Este cavalete possui 4 rodízios giratórios para facilitar o deslocamento;
- 02 resistências de 1800 W;

**IMPORTANTE:**  
**Ao receber o seu FORNO**  
**observe as características**  
**indicadas na placa de**  
**identificação para proceder**  
**à instalação adequada.**



<b>FORNOS</b>		
MODELO:	<input type="text"/>	
TENSÃO:	<input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	POTÊNCIA: <input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 50-60Hz	CLASSE: I	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0
Nº. de Série: <b>02.000001</b>		
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		



### 3. Modelos

---



**FE-40**

**PARA USO EM BANCADA**



**FE-40C**

**COM CAVALETE**

## 4. Características Técnicas

Caraterística Técnicas		
Modelo	FE-40	FE-40C
Comprimento	605 mm	605 mm
Profundidade	630 mm	630 mm
Altura	350 mm	1.130 mm
Peso Líquido	20 kg	32 kg
Peso bruto	37 kg	52 kg
Dimensões Embalagem	A=450 x C=690 x P=730mm	A=1330 x C=690 x P=730mm
Cubagem	0,22 m3	0,66 m3
Dim. pedras	400X400mm	400X400mm
Quantidade Pizza ( $\pm$ 600g) por fornada	1	1
Tempo de cozimento-Pizza	2 min.	2 min.
Aquecimento elétrico	1800 W (2x)	1800 W (2x)

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
FE-40/40C	127V	32,7 A	3,6 kW	IPX0	Classe I
FE-40/40C	220V	16,3 A	3,6 kW	IPX0	Classe I

## 5. Equipamentos de Proteção - EPI

---

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Forno para a sua segurança.



### Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar o Forno, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar no interior do gabinete, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



### Avental

Utilize ao operar o Forno. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.



### Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar o Forno, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.

### Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Forno.



### Luvas de Látex

Utilize ao higienizar o Forno, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.



## 6. *Medidas importantes de Segurança*

---

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento resistências elétricas, e NÃO PODE ser instalado em rede elétrica que não possua aterramento adequado, bem como capacidade de suportar a energia requerida sob risco de acidentes graves podendo levar à morte.
- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Os componentes deste equipamento, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por um técnico qualificado.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Não utilizar o Forno quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o Forno ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para assar alimentos, devendo-se considerar a carga máxima indicada na pág. 07.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- Tome precauções para não tocar nas superfícies quentes. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Instalar o Forno sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do Forno e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Instalar o Forno sobre a superfície seca e horizontal.
- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o Forno esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com este equipamento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o Forno pode não funcionar apropriadamente. O Forno deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o Forno estiver ligado.
- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.
- Pode ocorrer um incêndio se o Forno for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o Forno durante sua operação.
- Para desligar o Forno, desligue o interruptor de comando, e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.
- Limpar o Forno regularmente já que os resíduos de alimentos podem se acumular e causar a propagação de bactérias.
- Certificar-se de que o Forno não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Não limpar com esponjas de metal. Ao fazer isso, pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos alimentos.
- Sempre usar os botões de comando para operar o Forno.
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies. Sempre deixar o Forno esfriar antes de limpá-lo.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, este equipamento não deve ser consertado por pessoas não capacitadas para esta função. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

## 7. Identificação dos Componentes



## 8. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

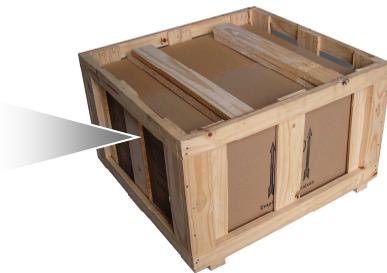
Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



### **ATENÇÃO!**

*Para transportar o seu Forno suspenda pela parte inferior observando a forma adequada para evitar esforços prejudiciais.*



**Cuidado!**  
**Não tombar**

*Proteger de pancadas para evitar avarias.  
Observe na página 07, os pesos conforme o modelo  
de seu Forno, para transportar com segurança.*

## 9. Retirando a Embalagem

---

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Forno.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.



EMBALAGEM DO FE-40



EMBALAGEM DO CAVALETE

REMOVA A CAIXA DE PAPELÃO DA  
EMBALAGEM DE MADEIRA E  
DESMONTE O ENGRADADO



**Importante!**

**Providencie um destino seguro aos  
materiais da embalagem, e tome  
precauções para  
preservar o meio ambiente.**

**IMPORTANTE!**

Antes de colocar em funcionamento e uso, retire de todas as superfícies de inox a película de proteção plástica.



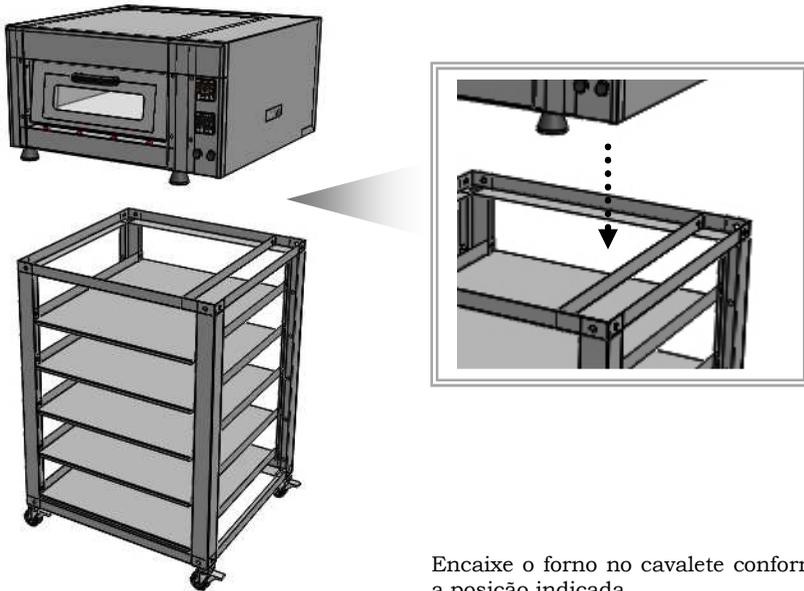
Observe com atenção, os dados indicados na placa de identificação do seu Forno antes de iniciar a instalação.

FORNOS		
MODELO:	<input type="text"/>	
TENSÃO:	<input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	POTÊNCIA: <input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 50-60Hz	CLASSE: I	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0
Nº. XXXXXXXXXX		01
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		

## 10. Montagem - Modelo FE-40C

---

O Forno modelo FE-40C é transportado com o cavalete separado.  
Posicione o forno sobre o cavalete.



Encaixe o forno no cavalete conforme a posição indicada

## 11. Instalação

---

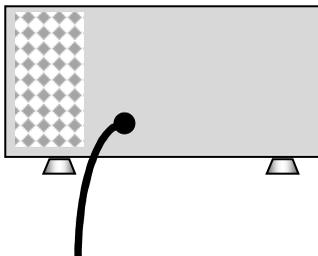
Instale o seu Forno em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.



Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária das paredes.

Deve ser previsto, o espaço mínimo necessário para acesso a limpeza, e dissipação do ar aquecido em volta do forno.



Mantenha livre as aberturas de resfriamento do painel de comando situadas na parte traseira do forno.

## 12. Ligação Elétrica



**Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Forno.**

Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Para maior segurança recomendamos a utilização de um Disjuntor nesta linha de alimentação elétrica.

Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.

Disjuntor Bipolar (ver tabela na página 07)  
Utilize disjuntor com capacidade um pouco acima daquela requerida pelo modelo do seu forno.



**CERTIFIQUE-SE QUE A TENSÃO DA REDE ELÉTRICA SEJA A MESMA REQUERIDA PELO FORNO.**



PINO CENTRAL



TERRA



### **CUIDADO!**

**Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.**

**Conecte o cabo diretamente em uma tomada específica para este Forno. Não utilize adaptadores ou extensões.**

### 13. *Preparação para a Utilização*

---



Faça uma limpeza geral nas superfícies externas.



Da mesma forma, limpe o forno internamente para eliminar todos os resíduos de fabricação.



Após fixar o forno na posição de operação trave os rodízios.

## 14. Limpeza Inicial

---

Faça uma limpeza inicial em todas as superfícies do seu Forno e nos componentes internos para a retirada de resíduos e odores da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.



**Atenção!**

***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Forno  
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.***

***Não utilize jatos de água para lavar,  
pois a água sob pressão se infiltrará na estrutura e no comando, e isto irá  
danificar seus componentes internos.***

***Ao limpar, proteger as resistências de situações que as possam deformar.***

## 15. Comandos de funcionamento

---



**Controlador Programável  
Aquecimento Superior**

**Controlador Programável  
Aquecimento Inferior**

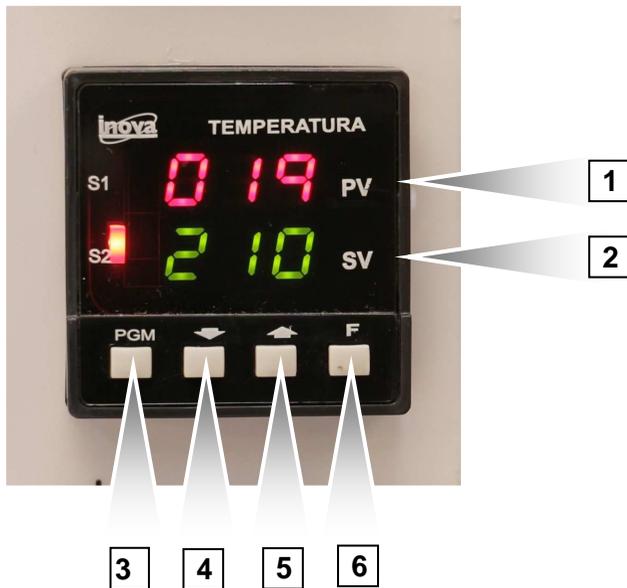


**Liga - Aquecimento**

**Liga - Iluminação**

## 16. Controlador Programável

---



1. Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura;
2. Display que indica a temperatura programada;
3. Tecla de acesso à programação da temperatura;
4. Tecla diminui o valor programado;
5. Tecla aumenta o valor programado;
6. Tecla sai do acesso à programação;

## 17. Sequência de funcionamento

---



### Liga - Geral

1. Pressione o interruptor de ligação aquecimento, deixando-o na posição **“LIGA”**. Neste momento os LED's indicadores da temperatura de aquecimento programada, e da temperatura real indicada no interior do forno.



2. Programe a temperatura desejada no controlador.

**PGM**

Para acessar a programação da temperatura, pressione a tecla  
Então aparecerá no display o valor da temperatura programada.



Para alterar esses valores utilize as teclas



Aumenta ou diminui a temperatura  
desejada no controlador.

**F**



Sai da programação

Após isso o controlador assumirá a temperatura programada e em poucos minutos o seu forno estará aquecido e pronto para a utilização.

## 18. Cozimento

---

Quando o forno atingir a temperatura desejada, proceda da seguinte maneira:

1. Acenda a iluminação interna da câmara de cozimento para a melhor visualização durante o processo;
2. Deixe as pizzas prontas para o cozimento de forma que a porta de acesso fique aberta o menor tempo possível, assim a temperatura interna se manterá mais próxima daquela programada;



Acende a iluminação

## 19. Temperaturas

---

TIPO	Temperatura		Tempo
	Queimador Superior	Queimador Inferior	
Pizzas	280 °C	200 °C	2 min
Pão doce	-	-	-
Pão caseiro	-	-	-
Carne Bovina	200 °C	250 °C	20 min



**Atenção!**

*As temperaturas não devem ser superiores à especificadas, caso contrário o desempenho do forno poderá não atingir o resultado esperado.*



*Evite utilizar este forno em temperaturas superiores a 350°C, pois isto poderá ocasionar mau funcionamento e Diminuição na sua vida útil.*

## 20. Cuidados na Operação

---



***CUIDADO!***  
***Superfícies aquecidas podendo causar queimaduras***  
***Ar aquecido no interior na câmara***

### **Após cada período de operação e desligamento do Forno:**



Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento



Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior do Forno.



Ao limpar a pedra refratária não utilize objetos pontiagudos ou com fio cortante que possam danificá-la.



Após finalizar a etapa de trabalho e desligar o Forno, desconecte o cabo de alimentação elétrica;



***Este equipamento não pode ser operado por Crianças.***



Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.



***Cuidado, perigo de queimaduras!*** Algumas superfícies do Forno ficarão muito quentes durante a operação. Tome cuidado ao manusear.



***Cuidado, perigo de curto-circuito!*** Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter.

## 21. Manutenção

---

Este Forno - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

-  Nunca limpe o vidro da porta com o Forno quente, pois isto poderá quebrá-lo.
-  Não coloque este Forno em funcionamento se estiver em ambiente sem renovação de ar.
-  Não coloque este Forno em funcionamento também se, alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.
-  Não submeta a pedra a pancadas ou situações que possam quebrá-la.



Os controladores devem ser protegidos de pancadas, líquidos e outros agentes agressivos, pois isto irá danificá-los.

## 22. Limpeza

---



**Atenção!**

**Antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.**



As superfícies internas e externas de vem ser limpas com água e sabão neutro

Mantenha as prateleiras para porta pizzas livres de impurezas

- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura do Forno.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois isto irá danificar o isolamento e os componentes do comando.

É muito importante que o seu Forno seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

**Limpeza Diária:**

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

### CUIDADOS ESPECIAIS COM AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOX



*Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza de aço inox.*



*Ao limpar ou polir o produto não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. Sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox de maneira suave e uniforme.*



*Após o enxágüe as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.*



*Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo ou oxidá-lo.*

## 23. Possíveis Avarias e Soluções

---

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Forno não liga	Cabo de ligação interrompido	Substituir o mesmo (não faça emendas).
Forno não aquece	Resistencia queimada	Substituir
	Controlador de temperatura danificado	Substituir
Lâmpada não acende	Lâmpada queimada	Substituir
Superfícies dando choque	Resistência com defeito do isolamento	Substituir
Temperatura não chega à programada/cozimento insuficiente	Resistencia superior queimada	Substituir
	Resistencia inferior queimada	Substituir
Cozimento superior insuficiente	Resistencia superior queimada	Substituir
	Controlador superior danificado	Substituir
Cozimento inferior insuficiente	Resistencia inferior queimada	Substituir
	Controlador inferior danificado	Substituir

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

**Serviço de Atendimento ao Cliente**

**SAC - Fone: (+54) 3213-8007**

## 24. *Garantia*

---

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia estendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

### **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

### **Excluem-se da garantia:**

Instalação incorreta, utilização fora das especificações do equipamento, desgaste natural, efeitos de corrosão, possíveis quebras por quedas e fogo, vidros quebrados, danos no transporte não observados no momento do recebimento.

### **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

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.

**MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.**

Rodovia BR 116 km 153,2 No. 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL

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

**SAC - Fone: (+54) 3213-8007**





1ª VIA DO PROPRIETÁRIO  
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
FONE: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_ INSCR. EST: \_\_\_\_\_  
NOTA FISCAL Nº \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_  
EQUIPAMENTO: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE  
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
FONE: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_ INSCR. EST: \_\_\_\_\_  
NOTA FISCAL Nº \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_  
EQUIPAMENTO: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
VENDEDOR: \_\_\_\_\_  
FONE: \_\_\_\_\_





**Tomasi**<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

**Rodovia BR 116 km 153,2 Nº. 22.581**

**Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122**

**Fax: (54) 3213-8021**

**Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS – BRASIL**

**<http://www.tomasi.com.br>**

**[max@tomasiequipamentos.com.br](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)**

**SAC - Fone: (+54) 3213-8007**

Edição - Julho / 2016