



MANUAL DE INSTRUÇÕES

CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO

ÍNDICE

1. Descrição	05
2. Instalação.....	05
2.1 Recebimento	05
2.2 Placa de identificação.....	05
2.3 Ligação à corrente elétrica e ponto hidráulico.....	06
2.4 Colocação	06
2.5 Instalação.....	07
3. Operação	09
3.1 Funcionamento.....	09
3.2 Instruções de manuseio	09
3.2.1 Modo Manual - Refrigeração.....	09
3.2.1.1 Ajustar a temperatura de Refrigeração	09
3.2.2 Modo Manual - Aquecimento.....	10
3.2.2.1 Ajustar a temperatura de Aquecimento	10
3.2.3 Ajustar a umidade	10
3.2.4 Ajustar o relógio	11
3.2.5 Ajustar a programação	11
3.2.5.1 Programação permanente.....	12
3.2.5.2 Programação uma vez	12
3.2.5.3 Programação definir dia.....	12
3.2.5.4 Cancelamento da Programação	13
3.2.6 Ajustar o Dia da Semana	13
3.3 Instruções de segurança	13
3.4 Inatividade prolongada	13
4. Manutenção	14
4.1 Limpeza e detergente adequado	14
4.2 Limpeza inicial da câmara	14
4.3 Limpeza periódica.....	14
4.4 Manutenção extraordinária e reparações.....	15
4.5 Manutenção do Sistema de Filtração.....	15
4.5.1 Componentes.....	15
4.5.2 Benefício.....	15

ÍNDICE

4.5.3 Especificações.....	16
4.5.4 Elementos Fitrantes (cartuchos).....	16
4.5.5 Cuidados Especiais	16
5. Anomalias.....	17
6. Certificado de Garantia.....	18
Entrega Técnica.....	20

1. Descrição



As câmaras de fermentação trazem a maior tecnologia da refrigeração e controle na fermentação de pães, possibilitando com isso, economia nos custos de mão-de-obra e energia elétrica, conferindo melhor qualidade a seus produtos. Para uma melhor utilização e aproveitamento das funções oferecidas pelo seu equipamento, é aconselhável a leitura completa e divulgação entre os funcionários da empresa do conteúdo deste manual antes do início de operação com o equipamento.

2. Instalação



2.1 Recebimento

Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte.

Depois de desembalado, confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra.

A instalação, manutenção e outras intervenções, devem ser efetuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia, no caso destas condições não serem respeitadas.

O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para o fim indicado pelo fabricante. O uso incorreto do equipamento pode causar danos no equipamento e aos utilizadores.

Recorda-se que a nossa busca constante de melhoramentos tecnológicos, poderá acarretar alterações sem aviso prévio, nos modelos referidos neste manual.

2.2 Placa de identificação

Esse modelo possui no exterior do equipamento, na parte superior, uma placa onde constam os dados que consideramos principais. Dentre eles salientamos o MODELO e N.º SÉRIE / ANO, fundamentais para qualquer consulta ao fabricante.

Legenda

- 1- Modelo
- 2- Código
- 3- N.º de Série
- 4- Ano
- 5- Corrente (A)
- 6- Tensão / Frequência (V / Hz)
- 7- Potência (W)

klimaquip TECNOLOGIA DO FRIO			
MODELO	<input type="text"/>	CORRENTE	<input type="text"/>
CÓDIGO	<input type="text"/>	TENSÃO	<input type="text"/>
Nº SÉRIE	<input type="text"/>	POT. INST.	<input type="text"/>
ANO	<input type="text"/>	*Klimaquip S.A. Tecnologia do Frio Praça Alegre - MG CEP:31569-806 Tel/Fax - 55 (31)5422-9032 / 5965-795962	

Dados Técnicos

Modelos	Dimensões	Tensão	Consumo Kw/h	Cabo Alimentação	Disjuntor	Conexão
CF 10	1027 (altura) x 1030 (largura) x 970 (profundidade)	220V/1PH	0,4	1.5mm ²	10A	Plug 2P+1T
CF 20	2080 (altura) x 755 (largura) x 1010 (profundidade)	220V/1PH	0,45	1.5mm ²	10A	Plug 2P+1T
CF 40	2080 (altura) x 1510 (largura) x 1010 (profundidade)	220V/1PH	0,7	1.5mm ²	16A	Plug 2P+1T
CF 40 T	2190 (altura) x 780 (largura) x 1868 (profundidade)	220V/1PH	1,1	1.5mm ²	16A	Plug 2P+1T

* Os consumos acima são baseados nas seguintes condições: condensação 45°C, evaporação 0°C e umidade relativa 80%.

2.3 Ligação à corrente elétrica e Ponto hidráulico

Os nossos produtos são fornecidos com cabos de alimentação plug 2F + 1T segundo a norma ABNT 5410. A câmara deve ser ligada a uma tomada.

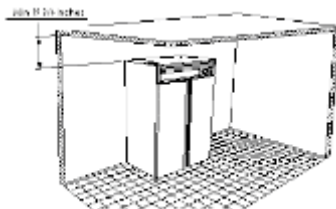
As câmaras de fermentação devem possuir uma entrada de água, de preferência exclusiva, que obedeça às especificações técnicas de pressão. Adapte o registro rosca 3/4" NPT e uma saída de água para escoamento (ralo).

Tensão	220V / 60Hz / 1 PH
Corrente Refrigeração	3,7A
Corrente Aquecimento	6,4A
Potência Refrigeração	0,8KW
Potência Aquecimento	0,85KW
Potência Aquecimento	0,85KW



2.4 Colocação

- Retirar com cuidado a embalagem e da paleta para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção.
- Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta.
- A parte superior nunca deve ser tapada ou obstruída - deve ser garantido espaço livre a estas zonas, de forma a assegurar uma boa circulação de ar.
- As partes laterais, traseira e superior devem ficar afastadas 50mm.
- Para assegurar um bom funcionamento, o aparelho deve ser sempre com o piso nivelado, permitindo que as portas fechem perfeitamente. As pequenas diferenças de nível podem ser compensadas através da regulação dos pés.

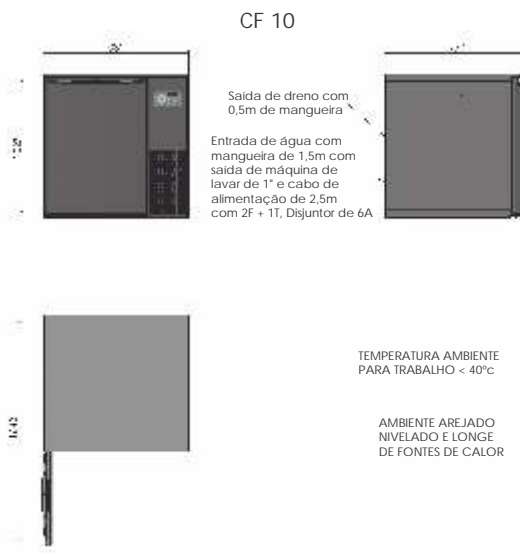


2.5 Instalação

A instalação deve ser efetuada atendendo sempre às seguintes normas:

- Regulamentos referentes à construção de edifícios e normas contra incêndios.
- Regras em vigor quanto à prevenção de acidentes.
- O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação regulamentar cujo comprimento é suficiente para permitir a ligação à tomada.
- A tomada deve ser de fácil acesso e dimensionada para o consumo máximo, devendo possuir FIO DE TERRA.
- Nunca utilizar tomadas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões.
- Para ligações diretas à rede, deve instalar-se sempre um dispositivo de interrupção (disjuntor) dimensionado de acordo com as normas internacionais.
- Após o recebimento do equipamento, deverá ser agendada a visita de um técnico autorizado para efetuar a instalação do equipamento. Com o número de série em mãos, deve-se entrar em contato com a Klimaquip no número: 0800 70 KLIMA (0800 70 55462).

O fabricante declina toda a responsabilidade quer pelo funcionamento defeituoso, quer pelos danos ou prejuízos causados, resultantes da não observação das recomendações deste manual.



CF 20



Entrada de água com mangueira de 1,5m com saída de máquina de lavar de 1" e cabo de alimentação de 2,5m com 2F + 1T, Disjuntor de 10A



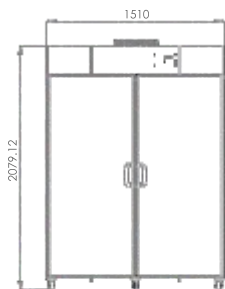
Saída de dreno com 0,5m de mangueira



TEMPERATURA AMBIENTE
PARA TRABALHO < 40°C

AMBIENTE AREJADO
NIVELADO E LONGE
DE FONTES DE CALOR

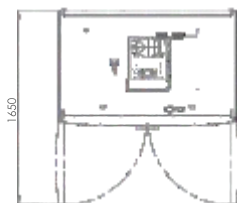
CF 40



Entrada de água com mangueira de 1,5m com saída de máquina de lavar de 1" e cabo de alimentação de 2,5m com 2F + 1T, Disjuntor 16A



Saída de dreno com mangueira de 0,5m



3. Operação



As câmaras fermentadoras foram desenvolvidas para criar um ambiente controlado em temperatura e umidade e assim permitir acelerar ou retardar o processo de fermentação.

Para assegurar um bom funcionamento é necessário que se evite a abertura desnecessária das portas.

3.1 Funcionamento

Assegurar que o plug está corretamente introduzido na tomada e que o disjuntor (caso exista) do aparelho esteja ligado.


Basicamente o equipamento possui duas funções distintas: Aquecimento e Refrigeração.

O aquecimento é utilizado para acelerar o processo de fermentação.

A refrigeração é utilizada para inibir o processo de fermentação.

Ao ligar o controlador o display mostrará a umidade, temperatura atual, hora e o dia da semana. Pode ser escolhido o módulo de Aquecimento ou Refrigeração.

Configurar o equipamento

Para ligar o equipamento, pressione a tecla .

3.2 Instruções de manuseio




3.2.1 MODO MANUAL - REFRIGERAÇÃO


Pressione uma vez a tecla de refrigeração .

Quando a programação estiver inativa e o led de refrigeração estiver ligado, o equipamento permanecerá em modo de refrigeração.

Caso venha a trabalhar com o equipamento somente na refrigeração é necessário que inverta o ciclo pelo menos 20 minutos por dia, isto é necessário para evitar a formação e bloqueio de gelo no evaporador. Neste caso pode ser gerada uma programação para o equipamento.

3.2.1.1 AJUSTAR A TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO:

- Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 1. AJUSTA TEMP. REFRIGERAÇÃO;

- Pressione  uma vez para acessar a opção;

- Com as teclas  e  ajuste a temperatura entre 2 a 16°C;

- Pressione  uma vez após selecionar a temperatura;

- Pressione  para sair do MENU.

3.2.2 MODO MANUAL - AQUECIMENTO

Pressione uma vez a tecla de aquecimento .

Quando a programação estiver inativa e o led de aquecimento estiver ligado, o equipamento permanecerá em modo de aquecimento.


IMPORTANTE:

Quando o display mostrar a mensagem "FALTA DE ÁGUA", favor conferir se o registro de entrada de água esta aberto. A entrada de água deve ficar permanentemente aberta a fim de evitar que falte água.

Caso o registro esteja aberto e a mensagem continue, FAVOR ENTRAR EM CONTATO IMEDIATAMENTE COM A KLIMAQUIP.

3.2.2.1 AJUSTAR A TEMPERATURA DE AQUECIMENTO:

Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 2. AJUSTA TEMP. AQUECIMENTO;

Pressione  uma vez para acessar a opção;

Com as teclas  e  ajuste a temperatura entre 16 a 60°C;

Pressione  uma vez após selecionar a temperatura;

Pressione  para sair do MENU.

3.2.3 AJUSTAR A UMIDADE

Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 3. AJUSTA UMIDADE;

Pressione  uma vez para acessar a opção;

Com as teclas  e  ajuste a umidade entre 30 a 98%;

Pressione  uma vez após selecionar a porcentagem de umidade;

Pressione  para sair do MENU.

3.2.4 AJUSTAR O RELÓGIO

Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 4. AJUSTA RELÓGIO;


Pressione   uma vez para acessar a opção;

Com as teclas  e  selecione o tempo correspondente a HORA;

Pressione   uma vez para confirmar. O cursor automaticamente irá para o campo de MINUTOS.

Pressione   uma vez para finalizar o ajuste;

A mensagem "HORA AJUSTADA" aparecerá no cursor, indicando que o procedimento foi bem sucedido;.

Pressione  para retornar ao MENU.

3.2.5 AJUSTAR A PROGRAMAÇÃO



Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 5. PROGRAMAÇÃO (INATIVA);

Pressione   uma vez para acessar a opção;

Na tela HORA P/ ENTRAR utilize as teclas  e  e selecione o tempo correspondente a HORA;


Pressione   uma vez para confirmar. O cursor automaticamente irá para o campo de MINUTOS;


Utilize as teclas  e  e selecione o tempo correspondente aos MINUTOS;

Pressione   uma vez para confirmar. O cursor automaticamente irá para a tela HORA P/ SAIR;

Na tela HORA P/ SAIR utilize as teclas  e  e selecione o tempo correspondente a HORA;

Pressione   uma vez para confirmar. O cursor automaticamente irá para o campo de MINUTOS;

Utilize as teclas  e  e selecione o tempo correspondente aos MINUTOS;

Pressione  uma vez para confirmar. O cursor automaticamente irá para a tela de Programação.

3.2.5.1 PROGRAMAÇÃO PERMANENTE

Essa programação é utilizada como ativa todos os dias.

Utilize as teclas  e  e selecione PERMANENTE;

Pressione  uma vez para selecionar a opção e finalizar o ajuste;

A mensagem “PROGRAMAÇÃO CONCLUÍDA” aparecerá no cursor, indicando que o procedimento foi bem sucedido.

3.2.5.2 PROGRAMAÇÃO UMA VEZ

Essa programação é utilizada apenas no dia atual.

Utilize as teclas  e  e selecione UMA VEZ;

Pressione  uma vez para selecionar a opção e finalizar o ajuste;

A mensagem “PROGRAMAÇÃO CONCLUÍDA” aparecerá no cursor, indicando que o procedimento foi bem sucedido.

3.2.5.3 PROGRAMAÇÃO DEFINIR DIA

Essa programação será utilizada apenas nos dias selecionados pelo usuário.

Utilize as teclas  e  e selecione DEFINIR DIA;

Pressione  uma vez para selecionar a opção;


Utilize as teclas  e  para escolher o dia da semana;

Com a tecla  alterne entre “sim” ou “não” nos dias selecionados;

Para configurar os demais dias da semana repita os passos acima;

Pressione  uma vez para finalizar a programação;

A mensagem “PROGRAMAÇÃO CONCLUÍDA” aparecerá no cursor, indicando que o procedimento foi bem sucedido;



Pressione a tecla  uma vez para retornar ao MENU.



OBS: DURANTE A PROGRAMAÇÃO ATIVA OS LEDs FICARÃO PISCANDO, INDICANDO QUE A PROGRAMAÇÃO ESTÁ ATIVA, JÁ NA PROGRAMAÇÃO MANUAL O LED FICARÁ ACESSO DIRETO. CASO OPTE POR UMA PROGRAMAÇÃO MANUAL, REALIZAR O CANCELAMENTO DA PROGRAMAÇÃO ATIVA.

3.2.5.4 CANCELAMENTO DE PROGRAMAÇÃO

Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 5. PROGRAMAÇÃO (ATIVA);

Pressione   uma vez para selecionar a opção. A tela com os horários programados irá aparecer;

Pressione   outra vez. Na tela “DESEJA CANCELAR PROGRAMA?” utilize as teclas  e  e selecione SIM;



Pressione   uma vez para selecionar a opção e finalizar o processo.

3.2.6 AJUSTAR O DIA DA SEMANA

Pressione a tecla  uma vez. Com as teclas  e  selecione a opção 6. AJUSTAR DIA DA SEMANA;

Pressione   uma vez para acessar a opção;

Com as teclas  e  selecione o dia da semana atual;

Pressione   uma vez após selecionar o dia;

Pressione  para sair do MENU.

3.3 Instruções de segurança

- Desligar o aparelho da tomada antes de limpar e sempre que seja necessário efetuar manutenções.
- Nunca utilizar tomadas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões.
- Nunca ligar o aparelho à tomada com as mãos molhadas.

3.4 Inatividade Prolongada

Quando se prevêem longos períodos de inatividade, aconselha-se o seguinte:

- Desligar o aparelho da tomada.
- Retirar todos os produtos alimentares.

- Efetuar as operações de manutenção.
- Deixar as portas entreabertas para evitar a formação de odores.

4. Manutenção



4.1 Limpeza de detergente adequado

Usar um detergente desinfetante ou um detergente neutro ou suavemente alcalino (recomendado para superfícies metálicas) seguido por uma solução desinfetante. Estes detergentes são necessários para matar ou neutralizar os microrganismos das superfícies em contato com a comida armazenada. Contudo, têm que se escolher com cuidado porque alguns são tóxicos e devem apenas ser usados em superfícies que não estejam em contato com comida.

4.2 Limpeza inicial da camara

Antes de colocar o equipamento em funcionamento é aconselhável limpar completamente o interior com um detergente suave e água e, em seguida, com água e uma solução desinfetante. Deixar o equipamento secar ao ar livre.

4.3 Limpeza Periódica

Deve-se limpar o equipamento quando a carga de produto está no seu ponto mais baixo.

Para limpar as superfícies interiores e exteriores devem-se efetuar os seguintes passos:

- Desligar o aparelho da corrente e retirar todos os alimentos do seu interior.
- Abrir as portas para permitir que o equipamento alcance a temperatura ambiente.
- Retirar todas as grelhas, as calhas e o suporte de calhas e limpá-los.
- Limpar cuidadosamente as superfícies, usando um pano úmido.
- Limpar com água e um detergente adequado.
- Enxaguar com água pura e secar cuidadosamente.
- É absolutamente desaconselhável a utilização de jatos de água sob pressão, sobretudo na direção do grupo frigorífico.

4.4 Manutenção extraordinária e reparações

Para assegurar uma longa duração e um funcionamento correto do sistema frigorífico, devem efetuar-se regularmente manutenções ao condensador, procedendo-se do seguinte modo:

- Desligar o aparelho da tomada, retirando o plug.
- Passar um aspirador ou um pincel pelo condensador, no sentido das aletas.



A manutenção extraordinária e as reparações devem ser efetuadas por pessoal especializado e o uso de peças que não são de origem, liberta o fabricante de toda a responsabilidade e anula a garantia.

4.5 Manutenção do sistema de filtração

Uma das necessidades fundamentais para garantir a qualidade da água e a vida útil dos equipamentos é a filtração. As Fermentadoras da Klimaquip possuem um sistema de filtração utilizado para remover partículas, gostos e odores indesejáveis, inclusive os de cloro e os de cálcio.

4.5.1 COMPONENTES

- Carcaças de polipropileno compactas, que ocupam pouco espaço, resistentes a altas pressões.
- Elementos filtrantes específicos para remoção de sedimentos, partículas de areia, barro, ferrugem, cloro, cálcio, gostos e odores indesejáveis.

Sistema composto por dois elementos filtrantes, sendo um de tripla filtração para remoção de gostos, odores e cloro e outro de celulose de algodão para retenção de sedimentos.

4.5.2 BENEFÍCIOS



- Remoção de partículas de areia, barro, ferrugem, cálcio e outros sedimentos.
- Redução de gostos e odores indesejados da água.
- Eliminação do gosto e cheiro do cloro.
- Efetiva redução de cistos e bactérias.
- Aumento da vida útil do equipamento.

4.5.3 ESPECIFICAÇÕES

MODELO	VAZÃO RECOMENDADA LITROS/HORA	CONEXÃO	DIMENSÕES	CARTUCHOS DE REPOSIÇÃO
APK 360	360	½" NPT	39X23,5X13	2

4.5.4 ELEMENTOS FILTRANTES (CARTUCHOS)

MODELO	VAZÃO	MICRAGEM	APLICAÇÃO				
			GOSTO ODOR	CLORO	CISTOS BACTÉRIAS	SEDIMENTOS	CÁLCIO
AP 117B	360 L/H	5 UM	S	S	N	N	
CANISTER	360 L/H	900 ML	N	S	N	S	S

4.5.5 CUIDADOS ESPECIAIS

- Por possuir elemento filtrante de carvão ativado, que retira o cloro e deixa a água propensa a contaminações microbiológicas.
- Produto a ser utilizado em ponto de uso
- Produto destinado a filtração de água potável, que atende a portaria 518 do ministério da saúde.
- A vida útil do cartucho varia proporcionalmente com a vazão, quantidade, tamanho de partículas, teor de cloro livre e tipo de serviço contínuo ou intermitente.
- Estima-se uma vida útil dos elementos filtrantes em aproximadamente 3 anos.



Portanto a Klimaquip recomenda-se que nesse período sejam trocados os elementos a fim de preservar a vida útil do equipamento.

A Klimaquip não se responsabiliza por danos causados ao equipamento caso o sistema de filtro esteja danificado.

5. Anomalias

Ao notar anomalias ou funcionamentos irregulares, antes de chamar os serviços técnicos verificar se:

- O interruptor geral está iluminado.
- As portas fecham corretamente.
- As gaxetas da porta atuam corretamente.
- O equipamento não está perto de fontes de calor.

Após verificação na tabela abaixo e constatação de um real defeito, entre em contato com o representante ou com a fábrica e, solicite a visita de um técnico.

TABELA PARA VERIFICAÇÃO DE DEFEITOS

SINTOMA	SOLUÇÃO
Não Liga	Verifique se há Energia na Tomada
Não Resfria	Verifique se o compressor está funcionando
	Verifique o Ventilador do Condensador
Não Esquenta	Verifique o Ventilador do Evaporador
	Verifique se há Alimentação de Água
	Verifique o Ventilador do Evaporador
	Verifique se a função Aquecimento está ativa
Resfria Pouco	Verifique se há Formação de Vapor Interno
	Verifique a Temperatura externa (deve ser menor que 40°C)
	Veja se não existe sujeira no Condensador
	Verifique se os ventiladores internos estão funcionando

Se tais controles forem negativos, é aconselhável retirar o que se encontra no interior do móvel, desligá-lo da corrente e entrar em contato com a Klimaquip no número: 0800 70 KLIMA (0800 70 55462).

6. Certificado de Garantia

A Empresa Klimaquip S/A Tecnologia do Frio, como fabricante, garante ao primeiro comprador-usuário, os objetos da relação abaixo:

a) PRAZO, COMPROVAÇÃO E CONDIÇÕES DE GARANTIA:

- Os equipamentos Klimaquip têm garantia de um (1) ano, contada a partir da data de emissão da nota fiscal.
- Esta garantia é dada exclusivamente contra defeitos de fabricação, projeto, montagem ou peças.
- Para comprovação do prazo de garantia, o cliente deverá apresentar a primeira via da nota fiscal de compra. Na ausência desta, será válida para contagem do prazo de garantia, a data de fabricação escrita na etiqueta de identificação fixada no equipamento.

b) ENTREGA TÉCNICA OU MANUTENÇÃO:

A Klimaquip garante aos seus equipamentos assistência técnica permanente, no caso de solicitação de atendimento em garantia, em cidades onde a Klimaquip não dispõe de Assistente Técnico Autorizado, ficará a cargo do Cliente:

- Custos com deslocamento nos casos em que a localidade do solicitante estiver acima de 100 km da Assistência Autorizada mais próxima.
- Custos com hospedagem, deslocamento, traslado e alimentação, nos casos em que for necessária a permanência do técnico na cidade do solicitante para a continuidade/conclusão do(s) serviço(s).
- Custos com deslocamento de equipamentos, caso seja necessário o envio a fábrica para reparo.
- Custos com o retorno do Técnico em atendimentos destinados à Entrega Técnica, caso os pontos prediais exigidos para a instalação do equipamento não estejam conformes e de acordo para a execução do serviço.
- Caso no atendimento em Garantia o equipamento não apresente defeito e/ou o defeito apresentado não estiver coberto pelos termos de garantia, as despesas de deslocamento, hora técnico, hospedagem, alimentação (caso necessário) serão repassados ao cliente.

c) ESTÃO EXCLUÍDOS DA GARANTIA:

Danos causados pela falta de manutenção e limpeza (manutenção preventiva).

Avarias resultantes de imperícia do operador, uso indevido e acidentes de qualquer natureza.

Defeitos ou danos oriundos da prolongada falta de utilização.

Problemas com rede de alimentação do local onde o equipamento encontra-se instalado, tais como raios, quedas de tensão, etc.

Defeitos decorrentes de intervenções efetuadas por terceiros não autorizados pela Klimaquip.

As seguintes peças: lâmpadas, gaxetas, sonda espeto, vidros e filtros de água.

Qualquer problema oriundo de transporte (transportadora): amassados e arranhões no equipamento, por exemplo.

d) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

Pelo término do prazo de validade.

Pela introdução de modificações ou alterações no projeto do equipamento, e uso de acessórios impróprios.

Atendimento (entrega técnica ou manutenção) prestado por terceiro não autorizado.

Pela suspensão ou atraso nos pagamentos das prestações vencidas ou a vencer.

e) DISPOSIÇÕES GERAIS:

A fábrica não se responsabiliza por peças estragadas ou perdidas no transporte, sendo que os riscos e custos deste são por conta do comprador. As peças substituídas, sem débito, em decorrência da garantia, são de propriedade do fabricante.

São de responsabilidade do cliente ou reclamante, as despesas decorrentes de atendimento de Assistência Técnica, quando as mesmas forem julgadas improcedentes.

Entrega Técnica

Número de Série:

Técnico:

Certificamos que todos os itens de preparação da entrega técnica foram verificados e outras inspeções e operações foram executados para assegurar o pleno funcionamento da máquina, garantindo que o cliente tem total conhecimento de funcionamento, e que também foi instruído a proceder de acordo com o manual no que diz respeito a cuidados e manutenção do equipamento.

Observações:

.....
Assinatura com carimbo do técnico responsável

Cliente:

Declaro que recebi o produto acima identificado em perfeitas condições de uso e funcionamento, estando também de pleno acordo com as normas de garantia do fabricante, tendo recebido inclusive o manual de instruções do produto, estando ciente dos itens assinalados abaixo relacionados:

- Características elétricas e aterramento
- Cuidados com o equipamento
- Operação do equipamento
- Manutenção preventiva
- Garantia

Observações:

..... de

.....
Assinatura com carimbo do cliente

Entrega Técnica

Destaque e envie para a Klimaquip

Técnico:

Certificamos que todos os itens de preparação da entrega técnica foram verificados e outras inspeções e operações foram executados para assegurar o pleno funcionamento da máquina, garantindo que o cliente tem total conhecimento de funcionamento, e que também foi instruído a proceder de acordo com o manual no que diz respeito a cuidados e manutenção do equipamento.

Observações:

.....
Assinatura com carimbo do técnico responsável

Cliente:

Declaro que recebi o produto acima identificado em perfeitas condições de uso e funcionamento, estando também de pleno acordo com as normas de garantia do fabricante, tendo recebido inclusive o manual de instruções do produto, estando ciente dos itens assinalados abaixo relacionados:

- Características elétricas e aterramento
- Cuidados com o equipamento
- Operação do equipamento
- Manutenção preventiva
- Garantia

Observações:

..... de..... de

.....
Assinatura com carimbo do cliente

VERSÃO JANEIRO / 2012

Rodovia BR 459 - Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37.550-000
Fone: 0800 70 KLIMA (0800 70 55462)
Fone/Fax: +55 (35) 3422 0032

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO

www.klimaquip.com.br