



INOVAMAQ
Movidos pela Inovação.

Máquinas para Crepes®
CREPELITO

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Máquina para Crepe no Palito AD-12P 127V OU 220V.



AD-12P 127V AD-12P 220V

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.

Ao mesmo tempo a INOVAMAQ, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar aperfeiçoando e inovando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

SAC
16 - 33371979

Rua Lyda Monteiro da Silva 728, Jardim Regina
14808-113 Araraquara-SP.
contato@inovamaq.com.br

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
2. PRINCIPAIS COMPONENTES	4
2.1 Características Técnicas	4
3. ETIQUETAS	5
4. NOÇÕES DE SEGURANÇA	6
4.1 Advertências	6
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	6
4.3 Operação... ..	6
4.4 Após Terminar o Trabalho	6
4.5 Manutenção	6
4.6 Avisos	6
5. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	7
5.1 Instalação	7
5.2 Pré-Operação	7
6. ACIONAMENTO.....	7
7. PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO.....	7
8. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.....	8
9. NORMAS OBSERVADAS.....	8
10. MANUTENÇÃO.....	9
11. DIÂGRAMA ELÉTRICO.....	10
12. TERMO DE GARANTIA	11

1. SEGURANÇA

1.1 segurança

A PINHEIRO MÁQUINAS está preocupada com a segurança pessoal dos usuários e consumidores de seus produtos. Antes de usar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso.

1.1.1 Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.

1.1.2 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

1.1.3 Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.

1.1.4 Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu funcionamento ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada PINHEIRO MÁQUINAS para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

1.1.5 Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada PINHEIRO MÁQUINAS.

1.1.6 Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada PINHEIRO MÁQUINAS.

1.1.7 Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcões nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

1.1.8 Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

1.1.9 O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica ou seja cabo não certificado, pode provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

1.1.10 Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.

1.1.11 Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

1.1.12 Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do produto e provocar acidentes.

ATENÇÃO

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.

Nunca remova o pino central de aterramento do cabo ele é a sua segurança.

Caso o mesmo não esteja em condições originais, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

2. COMPONENTES

2. PRINCIPAIS COMPONENTES

LEGENDA:

1. PLUGUE
2. TERMOSTATO
3. AQUECENDO (LUZ INDICA AQUECENDO)
4. GRILL
5. ALÇA BACKELITE
6. ALÇAS LATERAIS



2.2 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	AD-12P - 127V	AD-12P - 220V
CAPACIDADE	UNID./HORA	180	180
TENSÃO	V	127	220
FREQUÊNCIA	HZ	60	60
POTÊNCIA	W	2.000	2.000
ALTURA	mm	2.000	2.000
LARGURA	mm	330	330
PROFUNDIDADE	mm	430	430
PESO BRUTO	Kg	12,5	12,5

3. ETIQUETAS

-Etiqueta de indicação: Alertar quanto a temperatura da turbina após o uso.



-Etiqueta de indicação: destina-se para a conexão de condutores de ligação equipotencial externos.



-Etiqueta de indicação: Selo INMETRO Fixada no equipamento e na embalagem.



-Etiqueta de indicação: Informações técnicas do produto.

		MODELO: <input type="text"/>
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDÚSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS:		
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	PROTEÇÃO IP IPx1	
CORRENTE	10.0 A	
CAPACIDADE	180 / hora	

		MODELO: <input type="text"/>
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDÚSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS:		
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	PROTEÇÃO IP IPx1	
CORRENTE	10.0 A	
CAPACIDADE	240 / hora	

		MODELO: <input type="text"/>
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDÚSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS:		
TENSÃO	127 v - 220 v	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	PROTEÇÃO IP IPx1	
CORRENTE	10.0 A	
CAPACIDADE	240 / hora	

4. ADVERTÊNCIAS

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

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização do Plug, para que possa ser removido a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plug da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

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

4.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e

provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Operação

4.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

4.4 Após Terminar o Trabalho

4.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento esfriar completamente.

4.5 Manutenção

4.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

4.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

5. INSTALAÇÃO

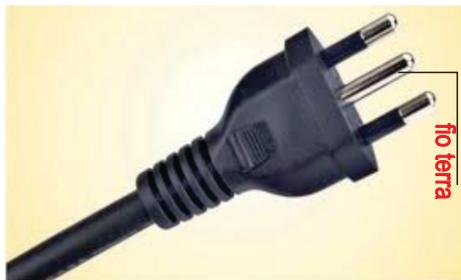
5.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

5.1.1 Instalação Elétrica

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

*obs: não ligue o pino central ao neutro de sua rede elétrica.



5.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se limpar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, não utilize água e nem sabão. (leia o item 8 Limpeza).

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

6.0 Acionamento

6.1 Instalar o equipamento em superfície plana, deixando 15cm de cada lado para circulação de ar.

6.2 Posicione o termostato em 230°C e aguarde 15 minutos para o pré aquecimento antes de untar as placas, após 15 minutos unte com margarina ou azeite as placas utilizando um pincel de silicone, unte a parte superior e a parte inferior.

Feche a máquina e aguarde mais 3 minutos, repita esta operação 3 vezes para que as placas criem uma superfície anti-aderente, este procedimento evitará que o crepe grude nas placas.

7. Procedimento para Operação

7.1 Coloque o líquido da massa rapidamente nas cavidades correspondentes onde serão feitos os crepes, preencha até a metade da cavidade inferior.

7.2 Coloque o recheio com o palito sobre a massa, gire o palito para que o cubra de massa, complete a cavidade colocando mais líquido sobre o recheio.

7.3 Feche o equipamento e aguarde de 4 a 5 minutos, **IMPORTANTE:** nunca abra o equipamento antes de 4 minutos, caso contrário o crepe irá grudar no grill superior, após 4 minutos abra o equipamento lentamente e caso observar que o crepe grudou na parte superior segure utilizando uma faca ou espátula.

7.4 Corte com uma faca o excesso de massa nas laterais e corte as separações de cada crepe.

*OBS: Deixe a máquina aberta quando não estiver fazendo crepes, isso evitará o surgimento de fumaça no equipamento.

7.5 Operação de trabalho de 230 a 250°C, temperatura maior irá acionar o termostato de segurança.

7.6 Para desligar o equipamento, retire o plugue da tomada, nunca desligue utilizando somente o termostato .

8. LIMPEZA

Limpeza e Higienização

8.1 Após o uso aguarde o equipamento esfriar completamente antes de iniciar o procedimento de limpeza, limpe as placas com água e sabão neutro, até sair todo o resíduo de massa, margarina ou azeite. **NUNCA MOLHE OS GRILLS AINDA QUENTE, ISSO IRÁ DANIFICAR OS GRILLS PERMANENTEMENTE.**

8.2 Com o uso frequente, a placa de alumínio começará a ficar escura devido o uso da margarina ou azeite, neste caso utilize esponja de aço ou escova de latão, água e sabão, ou ainda, se preferir, pasta para desengordurar fogão.

*OBS: Após a limpeza da camada escura dos grills será necessário refazer o procedimento de untar por 3 vezes os grills antes do uso, somente no primeiro uso após a limpeza.

8.3 Nunca utilize espátula ou objetos cortantes para limpar o grill, isso pode torná-lo áspero e perder a anti-aderência.

8.4 Limpe o gabinete normalmente utilizando apenas pano úmedecido levemente em água e sabão neutro, nunca utilize álcool pois irá manchar o gabinete e remover as descrições técnicas do equipamento.

9.0 NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-9

SUGESTÃO DE RECEITA PARA MASSA DO CREPE

INGREDIENTES DA MASSA CREPE SUÍÇO

Ingredientes
½ litro de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de maisena
1 colher (sopa) de açúcar
½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de margarina
1 ovo
½ colher (sopa) de fermento em pó
1 Saquinho de queijo Ralado.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.

Bata por cerca de 3 minutos, acrescente o fermento e bata por mais 2 minutos.

A consistência da massa deve ser mais grossa e pesada que a de panqueca, caso esteja muito mole vá acrescentando trigo aos poucos.

Deixe a massa descansar na geladeira por 30 min. antes de usa-la

O tamanho do recheio é único, seja qual for o sabor: 9 cm de comprimento por 1,5 cm de largura;

Os recheios cru: frango, salsicha, etc., deverão ser pré-cozidos;

INGREDIENTES DA MASSA DE CREPE FRANCÊS

1/2 litro de leite integral
2 ovos
30 gr de manteiga derretida ou manteiga clarificada
1 colher (chá) rasa de fermento químico (aquele pra bolo)
1 colher (sopa) de maisena ou outro amido de milho
300 g de farinha de trigo peneirada

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e deixe na geladeira de 30m a 2 horas, a massa deve ficar bem gelada.

Com o disco do crepe untado com manteiga despeje uma concha de massa e espalhe a massa com o fundo da concha ou o rodinho até a massa ficar fina, talvez não acerte na espessura na primeira por causa da quantidade de massa, ajuste a quantidade de massa conforme necessário.

Deixe "fritar" bem de um lado até as bordas soltarem (cuidado para não queimar), vire e comece a recheiar.

Recheie metade da massa apenas

Dobre a metade sem recheio sobre a metade recheada

10. MANUTENÇÃO

10.1 Manutenção Periódica:

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

* Limpeza – Verificar item 8 Limpeza e Higienização.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 5.1 Instalação.

10.2 Em uma eventual consulta:

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

10.3 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção possível. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

A máquina não liga ?

Verifique se o cabo de força está ligado a tomada e se a tomada está funcionando, Nunca utilize adaptador na tomada, certifique-se que a tomada possui a corrente mínima necessária para o funcionamento do equipamento 20A.

Não está esquentando uma das partes do grill ?

A resistência pode estar queimada, ligue a máquina aberta, para verificar qual dos lados está esquentando, depois é só trocar a resistência queimada em uma assistência técnica autorizada INOVAMAQ LTDA

O gabinete esta apresentando choque elétrico ?

Certifique-se que o pino central do equipamento esta instalado normalmente e que a tomada possui a instalação do fio terra, Verifique as partes elétricas e a máquina não estão molhados.

A luz do equipamento esta intermitente, o que fazer ?

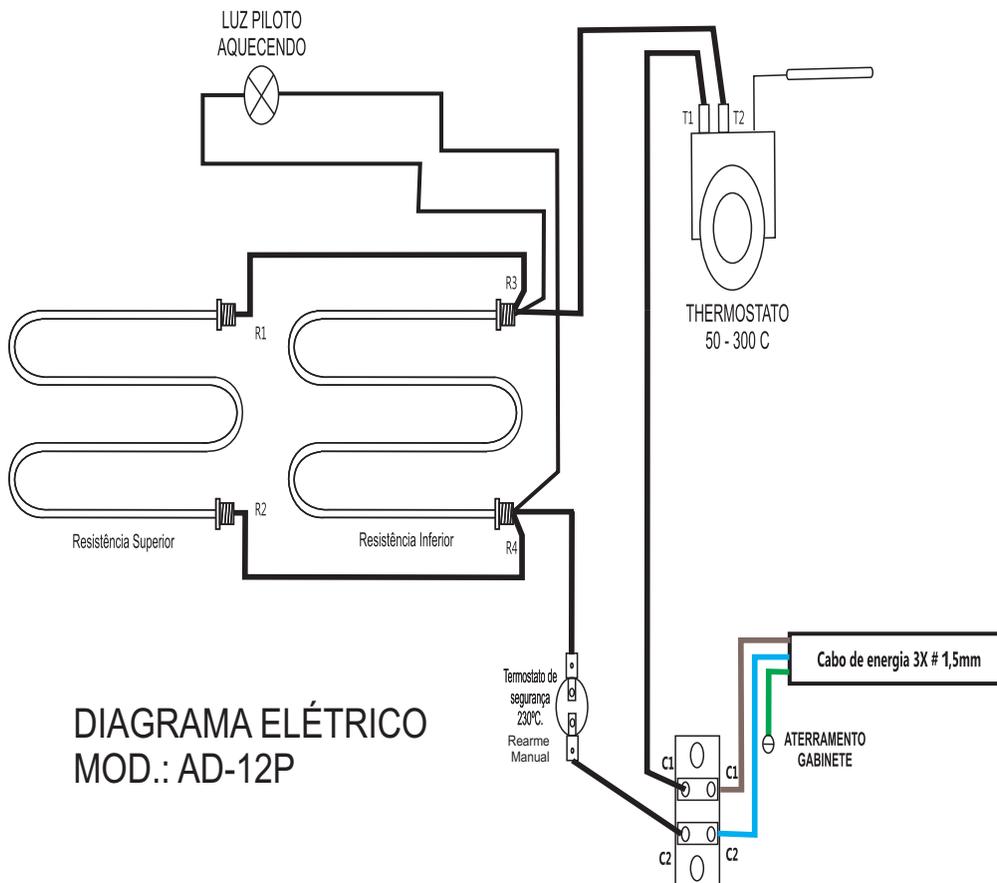
A luz do termostato só se acende quando a máquina estiver ligada, ou seja, é normal quando acende e apaga após ter esquentado.

Se a luz permanecer constantemente acesa após o aquecimento provavelmente o termostato (4) está com defeito. Se o problema persistir, consulte a assistência técnica da INOVAMAQ LTDA

Sua máquina CREPELITO AD-12P é uma máquina muito resistente que pode ficar ligada horas contínuas.

Além disso a INOVAMAQ LTDA coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da INOVAMAQ LTDA no site: WWW.INOVAMAQ.COM.BR

10. DIAGRAMA ELETRICO



12. TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela INOVAMAQ LTDA na forma aqui estabelecida.

12.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

12.1.1 Os produtos fabricados pela INOVAMAQ LTDA, são garantidos pelo prazo de 90 (Noventa) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, Exceto motor que tem o prazo de garantia estendido por 1 ano liberdade do fabricante.

12.1.2 Para a comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar esse "TERMO DE GARANTIA" devidamente preenchido e a respectiva nota fiscal.

12.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

12.2.1 Esta garantia só é válida mediante a apresentação da nota fiscal.

12.2.2 A INOVAMAQ LTDA, assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que se constatado através de laudo de nosso Departamento Técnico ou Assistência Técnica autorizada INOVAMAQ LTDA.

12.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

12.3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 12.1.1.

12.3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

12.3.3 O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela INOVAMAQ LTDA.

12.3.4 O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado ou em decorrência de mal uso.

12.3.5 As normas de segurança não forem observadas.

12.3.6 Quando suas partes lacradas forem violadas (Turbina, Motor)

12.3.7 Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

12.3.8 Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, como tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.

12.3.9 Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

12.3.10 A EMPRESA NÃO SE RESPONSABILIZA POR MONTAGENS E INSTALAÇÕES EXTERNAS DOS PRODUTOS, TAIS COMO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. "SENDO DE TOTAL RESPONSABILIDADE DO ADQUIRENTE DO PRODUTO".

12.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

12.4.1 A INOVAMAQ LTDA não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de risco envolvidas.

12.4.2 A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

12.4.3 A INOVAMAQ LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

12.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

12.5.1 Quando a revenda envia o produto em garantia à INOVAMAQ LTDA : Neste caso, todas as despesas de recolhimento, manutenção e reenvio do equipamento, são de responsabilidade do

fabricante, as despesas de recolhimento e envio do cliente a revenda são de responsabilidade da revenda, sendo sem custo a manutenção pelo fabricante.

Todo dano em transporte da Revenda ao Cliente e de total responsabilidade da Revenda não sendo coberto a garantia pela Fabrica.

12.5.2 Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a INOVAMAQ reserva-se no direito de realizar análise (verificação) e gerar LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

12.5.3 A garantia oferecida pela INOVAMAQ LTDA, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenização ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento.

12.5.4 A INOVAMAQ LTDA reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplica-las aos produtos anteriormente fabricados.

12.5.5 Não aceitaremos a devolução ou troca do equipamento, após 7 dias de uso.

12.6 TRATAMENTO DA RECLAMAÇÃO:

Toda venda realizada entre Revenda e Cliente o tratamento da reclamação deverá ser feito entre revenda e cliente e entre Fabrica e Revenda.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO COM NOSSO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO FONE: 16 3337 1979 OU EMAIL: contato@inovamaq.com.br

CLIENTE: _____

CIDADE: _____

UF: _____

MODELO: _____

Nº DE SÉRIE: _____

Nº DA NOTA FISCAL: _____

DATA DA ENTREGA: _____

ASS. DO CLIENTE: _____



**Rua Lyda Monteiro da Silva 728, Jardim Regina
14808-113 Araraquara-SP.
contato@inovamaq.com.br**



NÚMERO DE SÉRIE

INOVAMAQ LTDA
Rua Lyda Monteiro da Silva 728 - Jardim Regina 14808-113
Araraquara- São Paulo- Brasil
Tel/Fax: +55 (16) 3337-1979
www.inovamaq.com.br e-mail: contato@inovamaq.com.br
e-mail SAC: contato@inovamaq.com.br

Data da revisão: 01/02/2018 Rev.: 00

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