

Manual de Instrução



AEG 25
AEG 40
AEG 80

Amassadeira Espiral

GRANO

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação.....	06
Características Técnicas.....	08
Hidratação de massa.....	12
Instruções de uso.....	13
Limpeza.....	13
Manutenção.....	14
Ocorrência de Defeitos.....	14
Esquema Elétrico.....	15
Termo de Garantia.....	23
Lista de Revisões de Máquina.....	24
Cronograma de Manutenção.....	25

GRANO

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquina 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 GRANO, à frente do 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, GRANO.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido.

Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um 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.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Equipotencialidade IEC 60417-5021



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



Terra de Proteção IEC 60417-5019

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

Verifique se a tensão do seu 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.

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 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.

Amassadeira Espiral: A descrição da máquina e sua utilização prevista, verifique pág 08.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão, a partir pág 15.

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

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm 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 grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis.

A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: 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.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança, verifique pág 13.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

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.

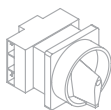
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

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 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

ASPECTOS DE SEGURANÇA



Chave Geral

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



Relé de Segurança

Monitora todo o sistema de segurança.



Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.



Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando o armado de proteção estiver aberto.



Blocos de contato

com duplo canal.

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 de Emergência	
Vida Mecânica	3×10^5 operações

RECEBIMENTO DO PRODUTO

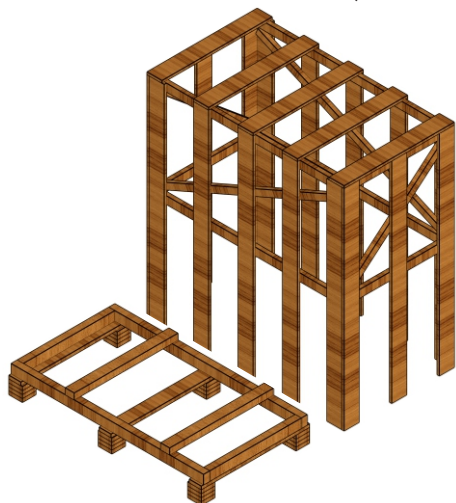
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos na pintura;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem.

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



ATENÇÃO

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

INSTALAÇÃO

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

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;

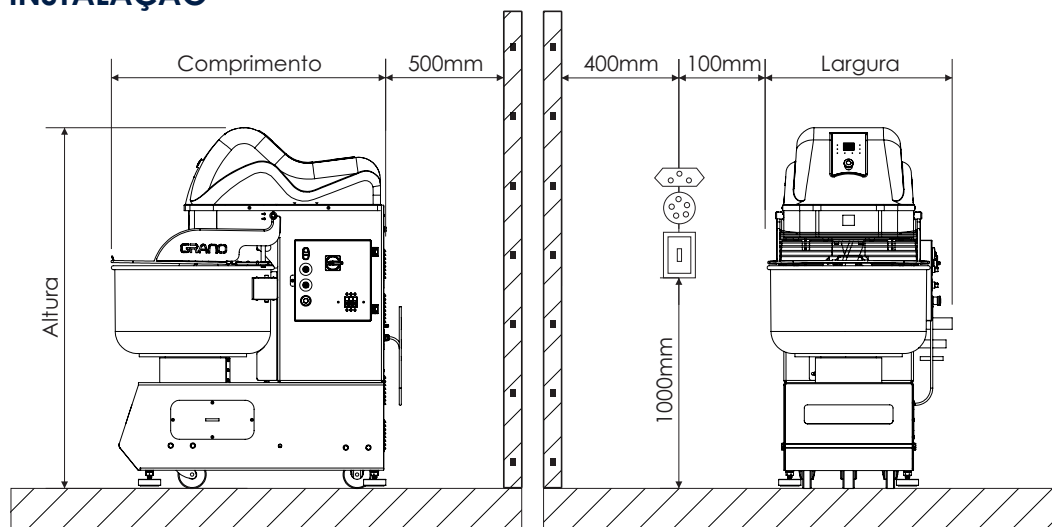
Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

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

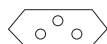
Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

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

INSTALAÇÃO



Este equipamento necessita de:



Tomada 20A



Conexão Elétrica



Plugue



Terminal Terra



Disjuntor



Área para Manutenção

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

Verificar se o cabeamento da sua rede elétrica está dimensionado corretamente, o não dimensionamento correto pode causar danos como, queda de tensão, super aquecimento, entre outros danos irreversíveis;

Em equipamentos monofásicos com inversor de frequência e trifásicos, instale diretamente no disjuntor, monopolar ou tripolar, conforme seu equipamento.

Em equipamentos monofásicos com plugue 90°, utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;

O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.

Solicite a um profissional habilitado o dimensionamento correto do disjuntor, recomendamos a utilização de disjuntor curva 'C' (ABNT NBR NM 60898).

Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

Não remova o pino terra do cabo elétrico;

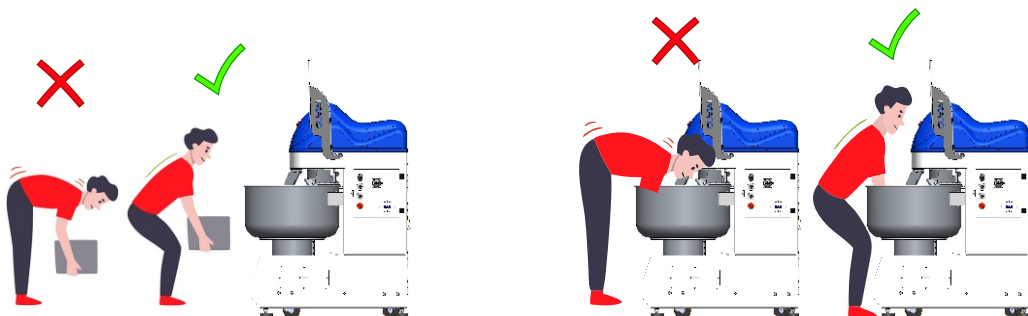
ERGONOMIA

Postura Correta: Mantenha a coluna ereta e evite inclinar o tronco para frente durante o manuseio da máquina, ajustando a posição dos pés para um bom apoio;

Alcance dos Controles: Posicione-se de forma que todos os controles da máquina estejam ao alcance das mãos, evitando a necessidade de estender demais os braços;

Movimentos Suaves: Execute movimentos lentos e controlados ao adicionar ingredientes ou manusear a massa, prevenindo lesões causadas por movimentos repetitivos e bruscos.

Pausas Regulares: Faça pausas de alongamento para aliviar a tensão muscular, respeitando as orientações da norma de ergonomia.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As amassadeiras AEG-25, 40, e 80 são projetadas para produzirem massas pesadas, para pães, pizzas e etc.

Suas capacidades são de até 25 Kg (AEG-25), 40 Kg (AEG-40) e 80 Kg (AEG-80) de massa pronta.

Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As amassadeiras são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou aço inox.

Cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.

PARÂMETROS DO INVERSOR

Utilize o Qr code ao lado para realizar o download da planilha completa com os parâmetros do inversor.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

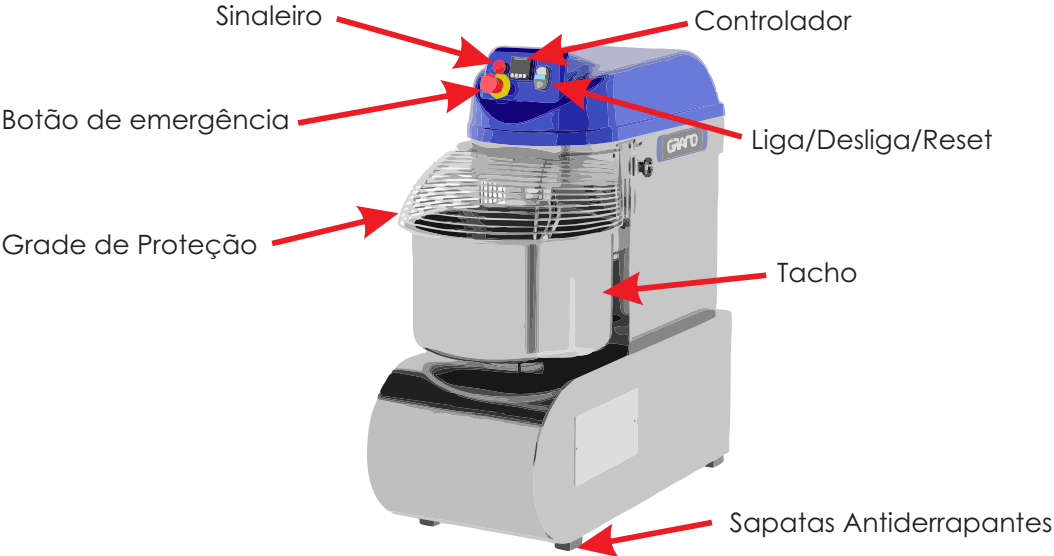
AEG-25	1 Motor			
Alimentação Elétrica	Trifásico			
Peso	165 kg			
Dimensões (mm)	1030x480x970			
Capacidade de produção	25Kg de massa pronta			
Frequência (Hz)	60			
Tensão (V)	220		380	
Potência (cv)	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel
	1,6	2,5	1,6	2,5
Consumo Elétrico (kWh)	1,72	1,54	1,44	1,52
Corrente Nominal (A)	7,8	7	3,8	4

AEG-40	1 Motor				2 Motores			
Alimentação Elétrica	Trifásico							
Peso	246 kg							
Dimensões (mm)	1174x577x1622							
Capacidade de produção	40Kg de massa pronta							
Frequência (Hz)	60							
Tensão (V)	220		380		220		380	
Potência (cv)	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel
	2,5	4	2,5	4	2,5	4	2,5	4
Consumo Elétrico (kWh)	2,05	2,38	2,05	2, 40	2,05	2,38	2,05	2, 40
Corrente Nominal (A)	9,30	10,80	5,40	6,30	13,84	15,34	9,44	10,34

AEG-80	1 Motor				2 Motores			
Alimentação Elétrica	Trifásico							
Peso	545 kg							
Dimensões (mm)	1250x735x1622							
Capacidade de produção	80Kg de massa pronta							
Frequência (Hz)	60							
Tensão (V)	220		380		220		380	
Potência (cv)	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel	1 Vel	2 Vel
	4	6,3	4	6,3	5,5	7,8	5,8	7,8
Consumo Elétrico (kWh)	3,7	4,6	3,27	3,65	4,8	5,7	4,37	4,75
Corrente Nominal (A)	16,8	20,9	8,6	9,6	23,77	27,87	12,64	13,64

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AEG 25

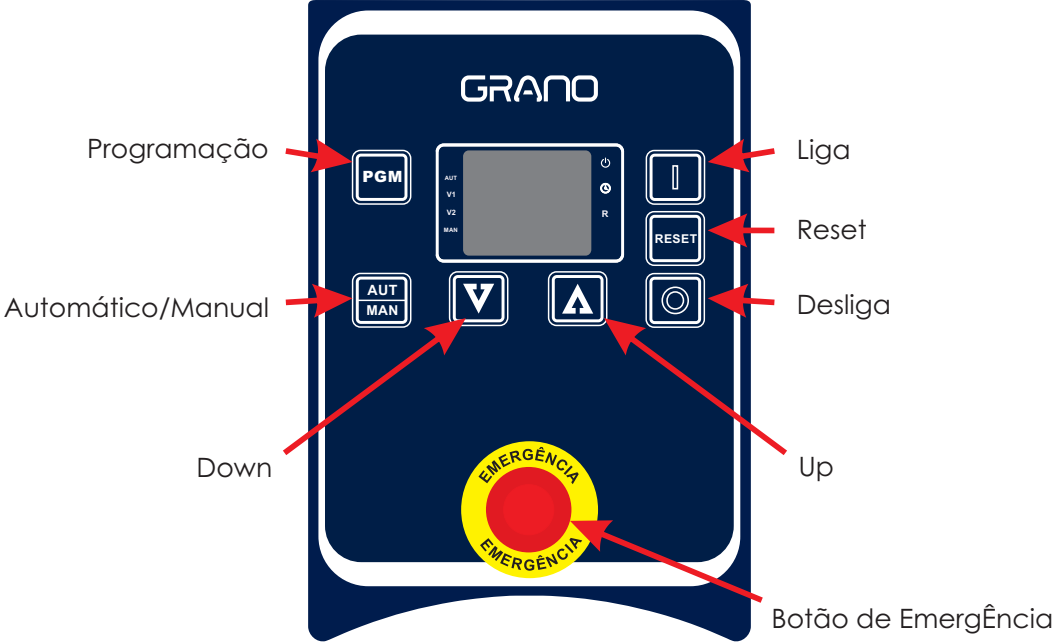


AEG 40/80

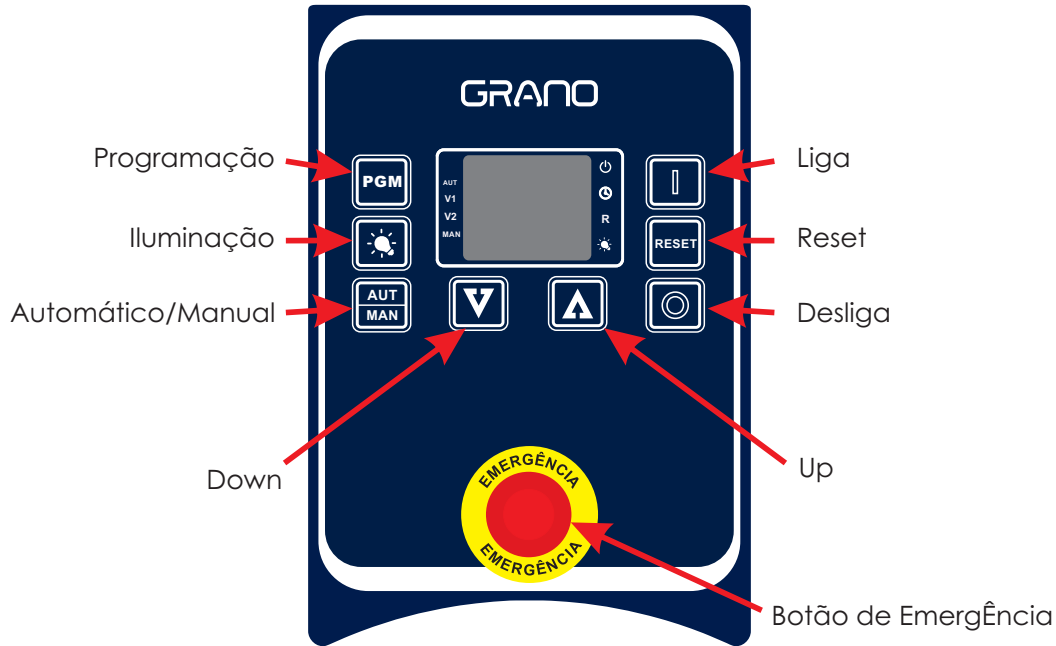


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PAINEL AEG 40



PAINEL AEG 80



HIDRATAÇÃO DE MASSAS

A hidratação de massas é o percentual de água utilizado na massa em relação a soma dos ingredientes sólidos (farinha, sal, fermento, reforçador e etc.)

Para calcular o percentual de hidratação faça os seguintes cálculos:

$$\text{Sólido} = \frac{\text{Quantidade de massa pronta (Kg)}}{1, \%(\text{porcentagem de hidratação})}$$

Exemplo: $\text{Líquidos} = \text{Capacidade máx. de massa pronta} - \text{Sólido}$

Sua receita leva uma hidratação de 60%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma AE G25, siga o exemplo:

$$\text{Sólido} = 25 \div 1,60$$
$$\text{Sólido} = 15,63 \text{ kg}$$

$$\text{Líquidos} = 25 - 15,63$$
$$\text{Líquidos} = 9,38 \text{ L}$$

Para receitas com os valores diferentes aos utilizados no exemplo acima, apenas substitua os valores demarcados pelos valores que você desejar.

Exemplo:

Sua receita leva uma hidratação de 70%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma AEG40, siga o exemplo:

$$\text{Sólido} = 40 \div 1,70$$
$$\text{Sólido} = 23,52 \text{ kg}$$

$$\text{Líquidos} = 40 - 23,52$$
$$\text{Líquidos} = 16,48 \text{ L}$$

Nota:

A soma entre sólido e líquidos **NÃO** deve exceder a capacidade máxima de massa pronta do seu equipamento.

Sugestões de Hidratação	AEG - 25		AEG - 40		AEG - 80	
	Sólidos (Kg)	Líquidos (L)	Sólidos (Kg)	Líquidos (L)	Sólidos (Kg)	Líquidos (L)
60%	15,63	9,38	25	15	50	30
70%	14,71	10,29	23,53	16,47	47,06	32,94
75%	14,29	10,71	22,86	17,14	45,71	34,29
80%	13,89	11,11	22,22	17,78	44,44	35,56

ATENÇÃO

Utilizar no mínimo 60 % de hidratação.

Valores abaixo podem gerar desgastes no equipamento, não coberto pela garantia.

Massa pronta = Quantidade de massa pronta a ser produzido, não exceda o limite do equipamento.

Sólidos = Valor referente a soma dos ingredientes sólidos(Farinha, fermento, sal, reforçador e etc.)

Hidratação = Percentual que deseja hidratar sua massa, é a soma dos ingredientes líquidos(Água, leite, óleo de soja, 'ovos 75,25%' e etc.)

INSTRUÇÕES DE USO

Passo 1: Ligue a máquina na rede elétrica (certifique-se que a tensão seja a mesma que a do seu equipamento);

Passo 2: Ligue o disjuntor e posicione a chave geral na posição '**ON**';

Passo 3: Levante a grade de proteção e adicione os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

Passo 4: Verifique se os Botões de Emergência estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

Passo 5: Abaixe totalmente a 'Grade de Proteção';

Passo 6: Defina entre 'modo Manual' ou 'modo Automático';

No modo Automático você define o tempo de trabalho desejado na velocidade 1 e o tempo de trabalho desejado na velocidade 2.

No modo Manual quando pressionar a tecla de ligar, a máquina inicia o processo na velocidade 1 e só ira subir para velocidade 2 quando for pressionado a tecla '**UP**'.

Passo 7: Pressione a Tecla '**LIGAR**';

Passo 8: Pressione a Tecla '**RESET**';

Passo 9: Utilize a tecla de '**PGM**' para programar sua máquina, pressione as teclas '**UP**' e '**DOWN**' para definir o tempo desejado para cada velocidade, e para confirmar o tempo escolhido apenas aperte novamente a tecla '**PGM**';

Passo 10: Pressione a Tecla '**LIGAR**' para colocar maquina em trabalho;

OBS: Caso seja levantado o a grade de proteção, a máquina irá se desligar automaticamente como sistema de segurança.

Para ligar a máquina novamente pressione '**RESET**' e na sequência a tecla '**LIGAR**'

Caso haja mudança de modo de trabalho (Manual ou Automático) o tempo retorna a zero;

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.

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

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.

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

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

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

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

Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA VORTEX Q9500 HEAVY**

Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica Grano, 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 Grano.

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 AEG-25, AEG-40 e AEG-80.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

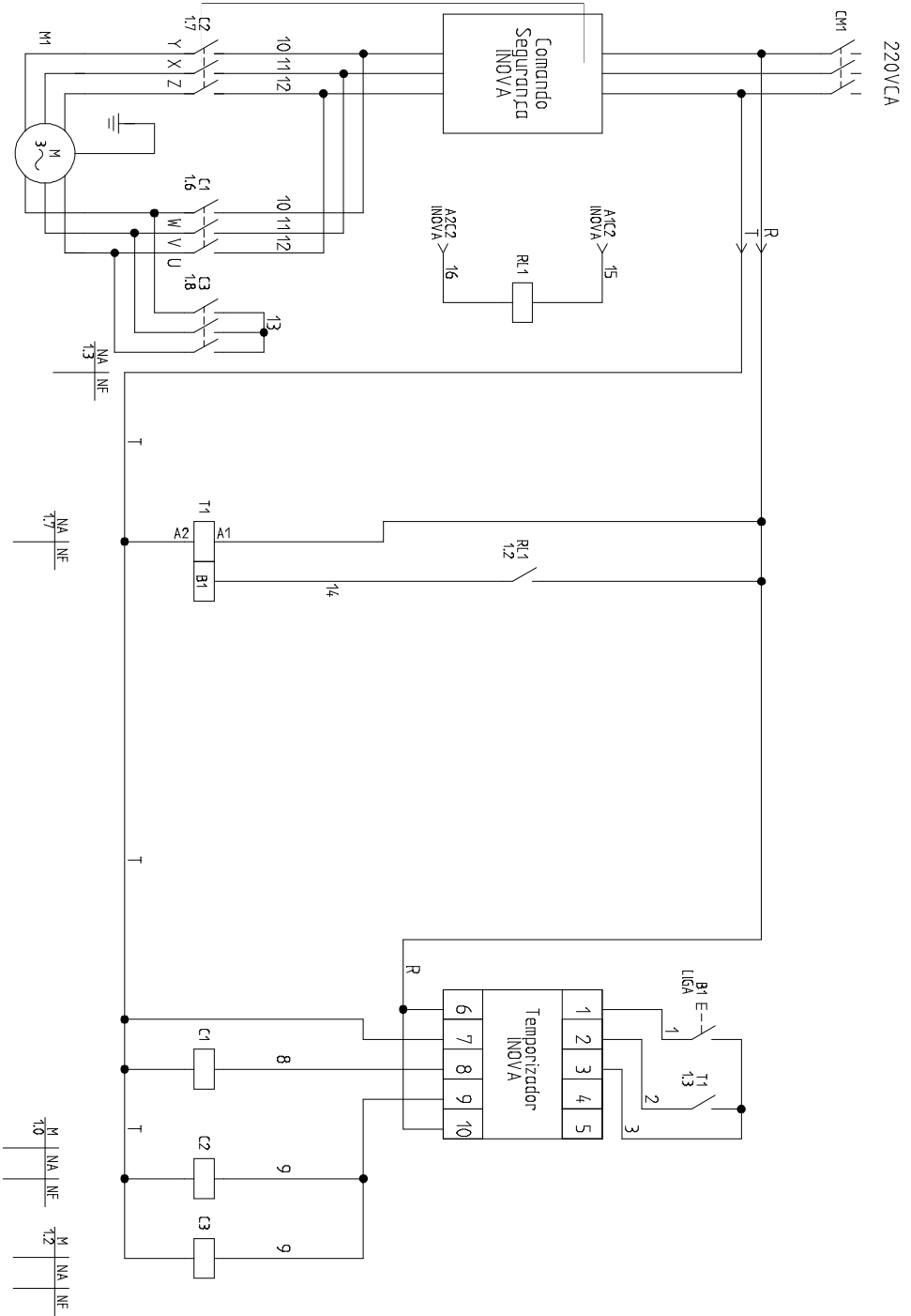
Site: <https://grano.ind.br/assistencias/>

Ou se preferir utilize o QR CODE.

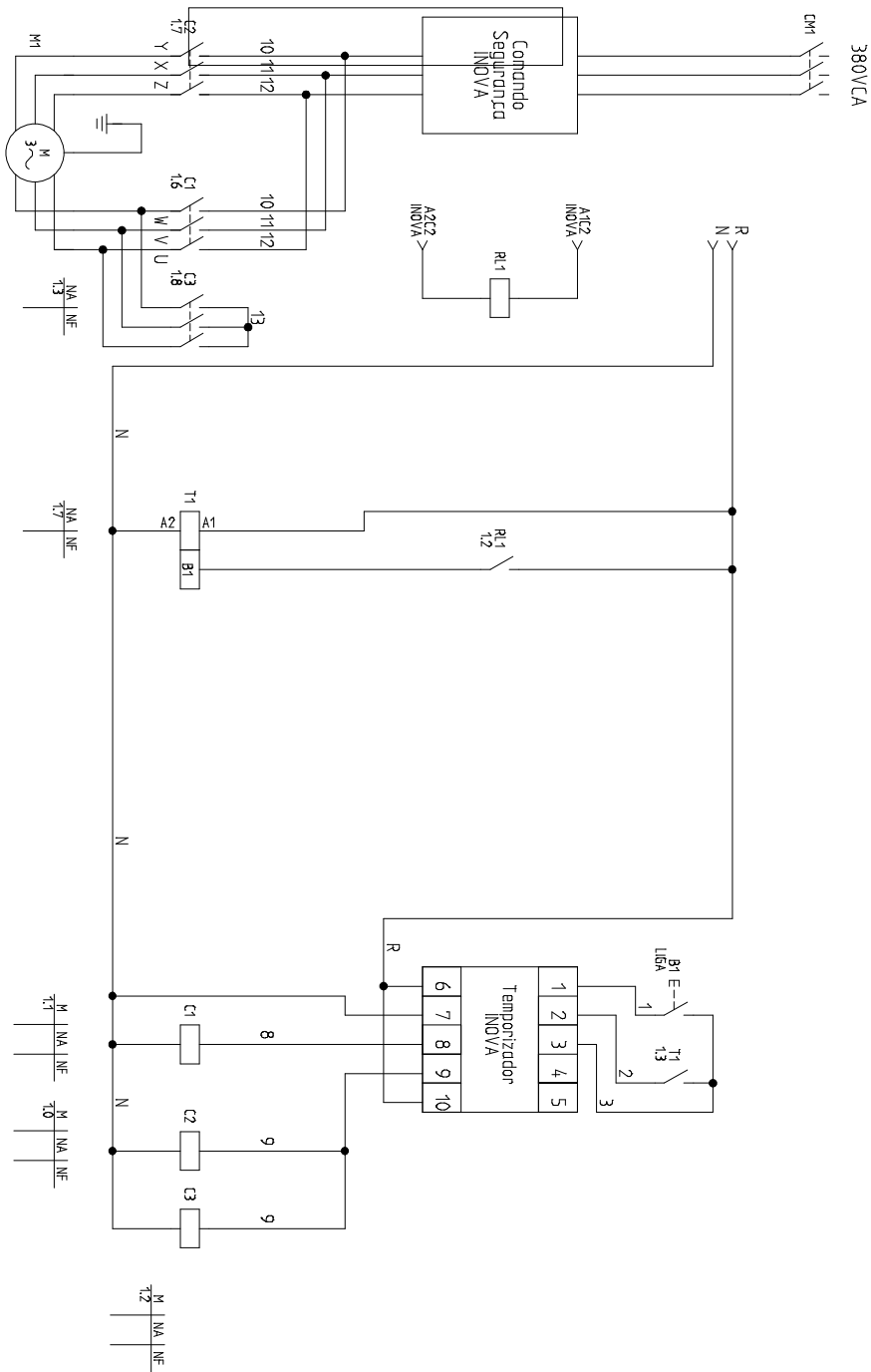
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



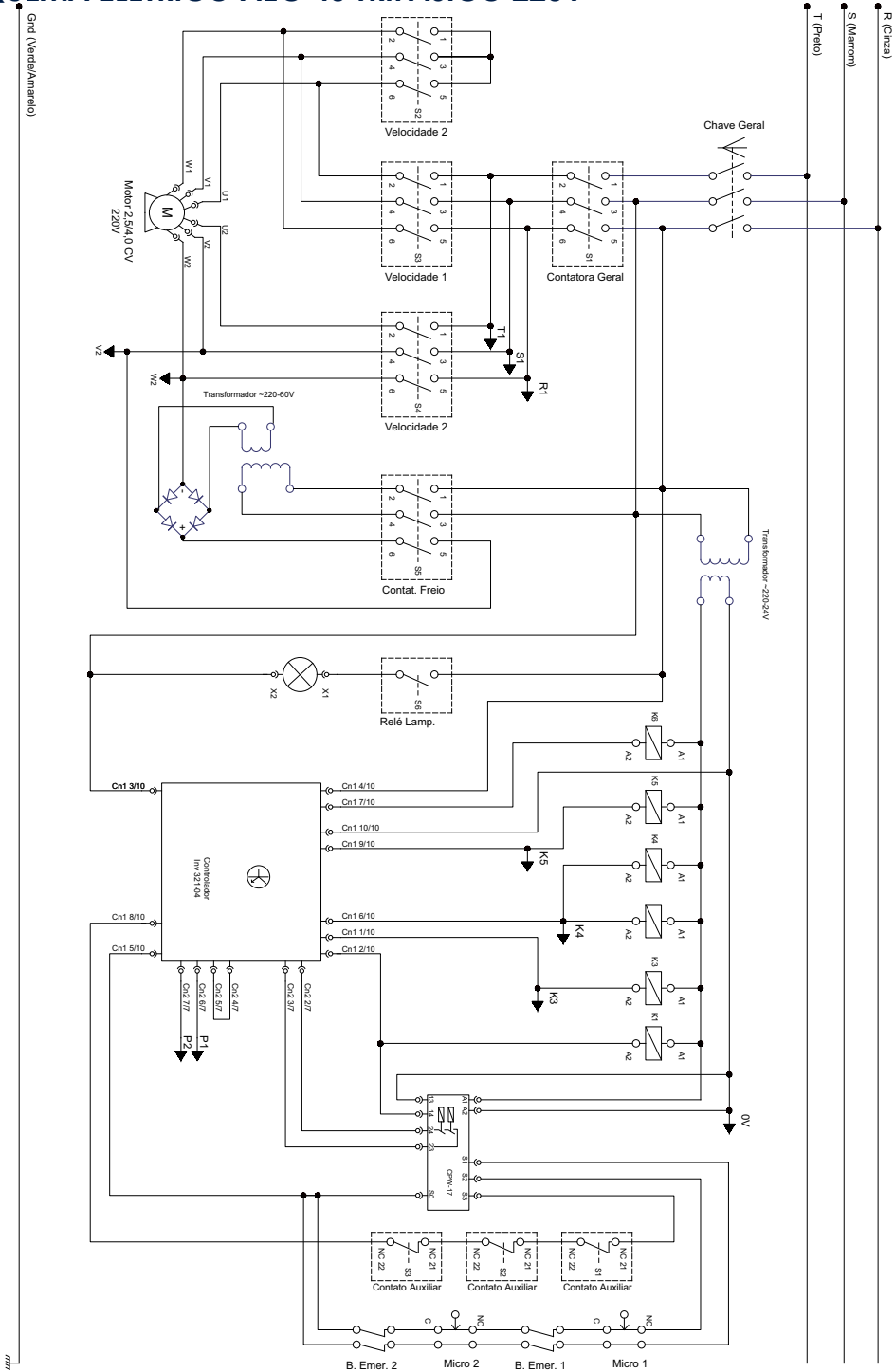
ESQUEMA ELÉTRICO AEG 25 TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO AEG 25 TRIFÁSICO 380V



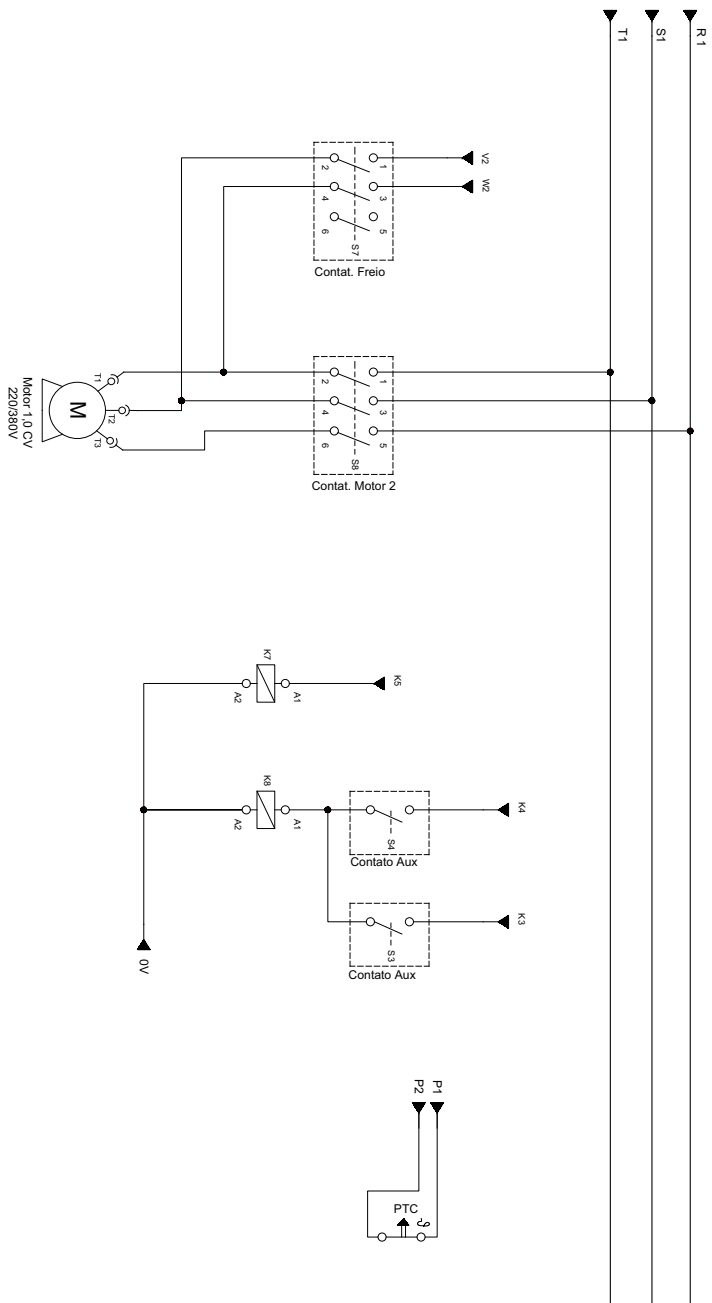
ESQUEMA ELÉTRICO AEG 40 TRIFÁSICO 220V



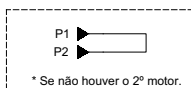
ESQUEMA ELÉTRICO AEG 40 TRIFÁSICO 380V



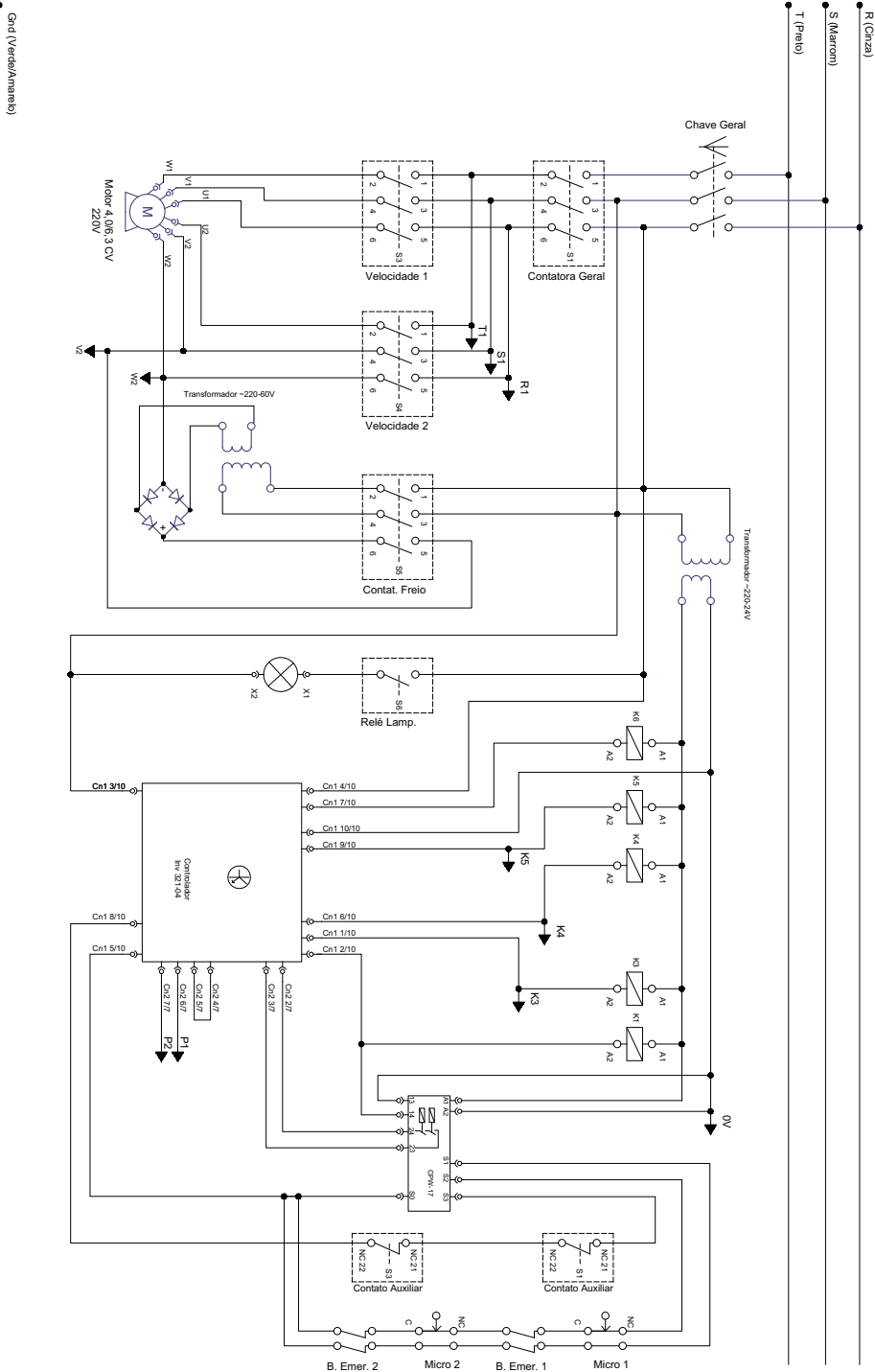
ESQUEMA ELÉTRICO AEG 40 MOTOR INFERIOR



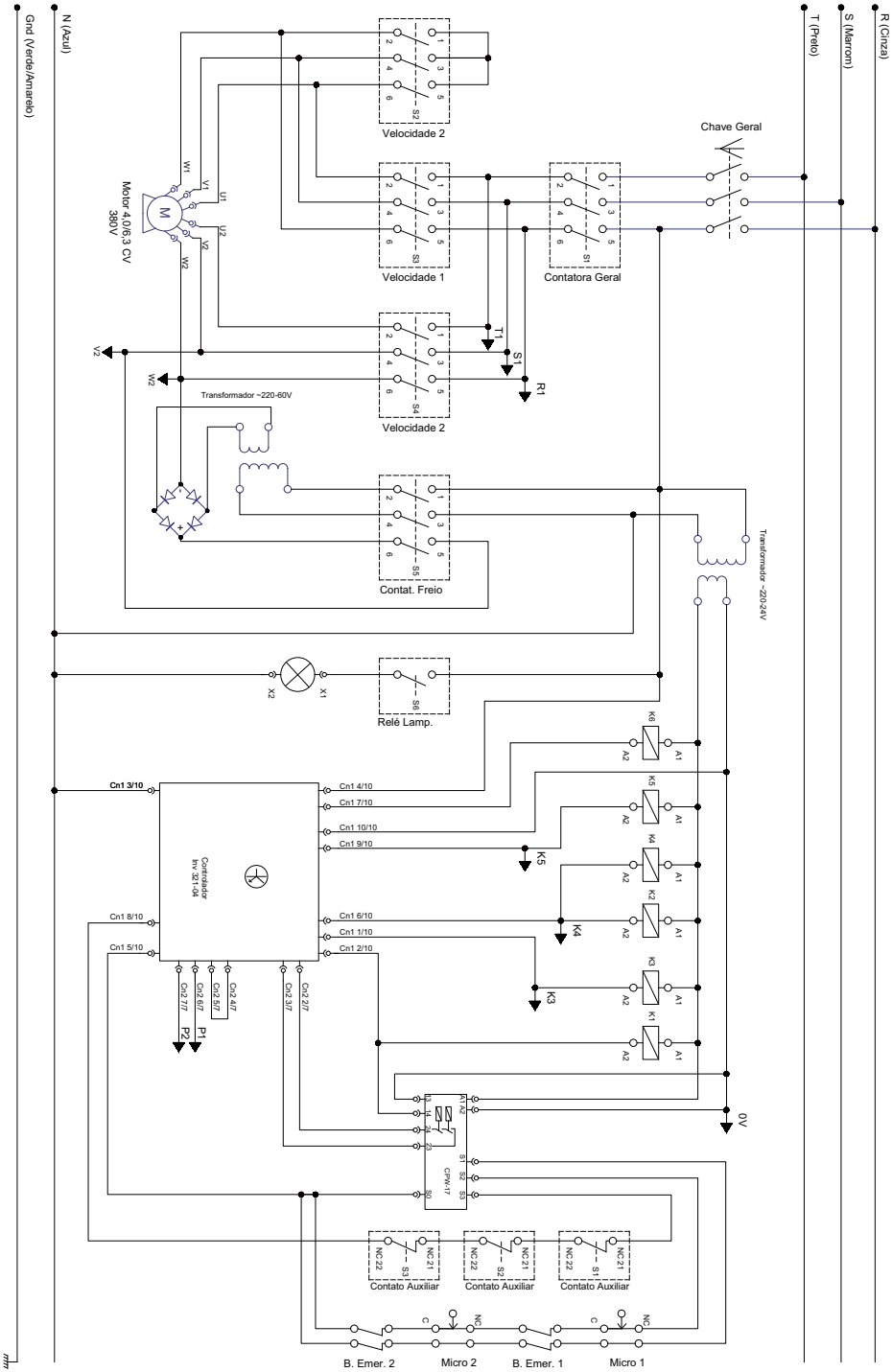
*Esta ligação ocorre apenas quando houver o segundo motor.



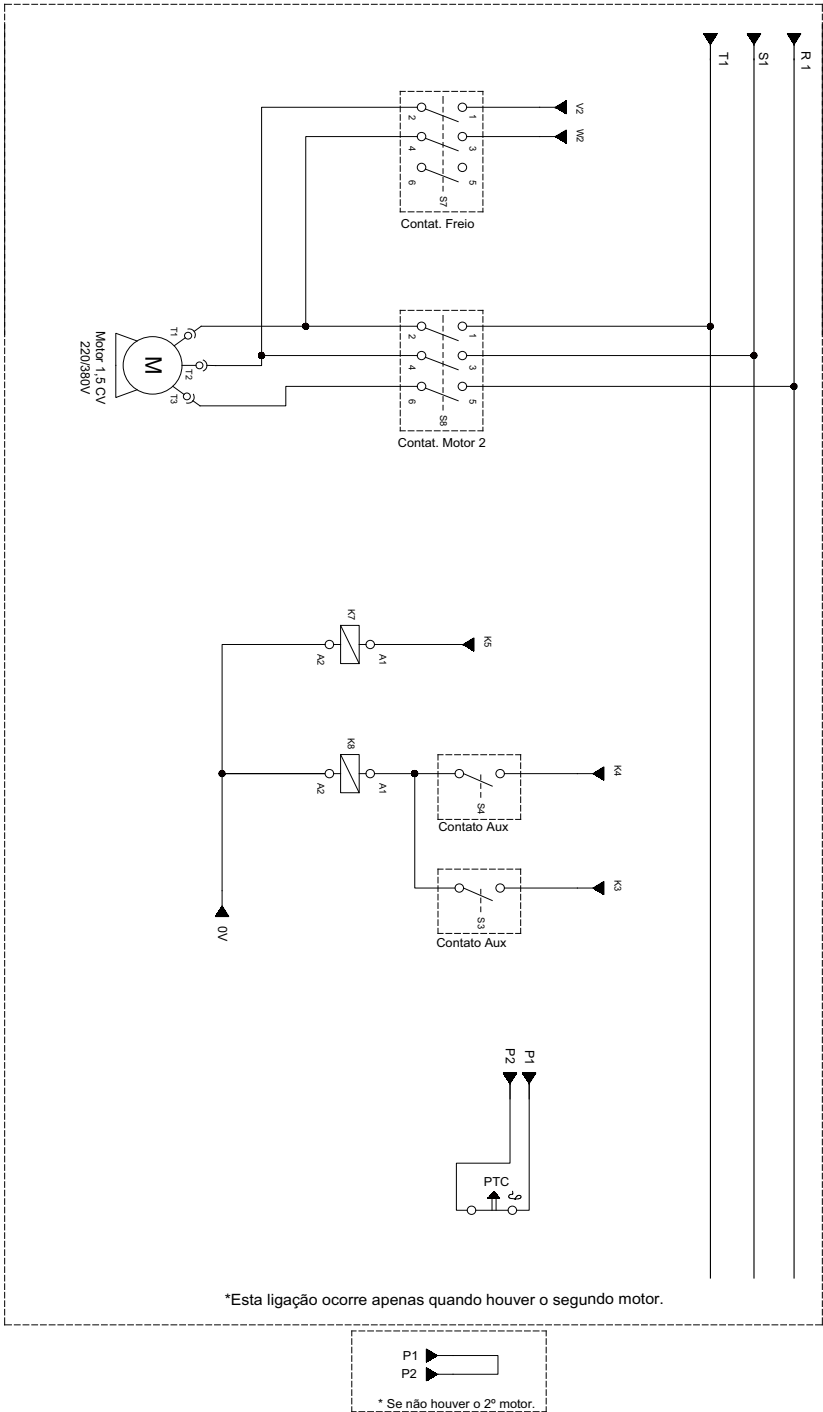
ESQUEMA ELÉTRICO AEG 80 TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO AEG 80 TRIFÁSICO 380V



ESQUEMA ELÉTRICO AEG 80 MOTOR INFERIOR



TERMO DE GARANTIA

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

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

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

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

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que $0,360\text{m}^3$ 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. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

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

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

TERMO DE GARANTIA

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

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

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

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

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

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

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Esticar correia	1.800 Horas
2	Lubrificar corrente	1.800 Horas
3	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
4	Trocar corrente	8.000 Horas
5	Trocar correia	4.000 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	230726XXXXXX		6302	Desenvolvimento

[illegible]

[illegible]

Etiqueta do produto



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

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



<https://grano.ind.br/>

Grano Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Rua Adolfo Randazzo, 1668 - Caxias do Sul - RS