

# Manual de Instrução



FTE 6080R

Forno Turbo Elétrico

**GRANO**

# ÍNDICE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Apresentação - Finalidade.....        | 03 |
| Instruções de Segurança.....          | 03 |
| Aspectos de Segurança.....            | 04 |
| Recebimento do Produto.....           | 05 |
| Instalação.....                       | 06 |
| Instruções Gerais de Instalações..... | 07 |
| Instruções de uso.....                | 09 |
| Limpeza - Manutenção.....             | 14 |
| Esquema Elétrico.....                 | 15 |
| Termo de Garantia.....                | 18 |
| Lista de Revisões Máquina.....        | 19 |
| Cronograma de Manutenção.....         | 20 |
| Lista de Revisões Manual.....         | 20 |

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no desenvolvimento de máquinas para o setor de alimentação, oferece uma ampla linha de produtos que atendem plenamente às necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para otimizar o trabalho dos profissionais que atuam no segmento alimentício. Atendemos restaurantes, panificadoras, pizzarias, supermercados, confeitarias, além de cozinhas residenciais e industriais, fornecendo soluções eficientes e de alto desempenho. Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e em conformidade com as normas segurança e higiene exigidas pela legislação vigente.

## FINALIDADE DO MANUAL

O objetivo deste manual é fornecer ao usuário todas as informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia-o atentamente para garantir o uso correto, o melhor aproveitamento e a maior durabilidade do equipamento.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser operado por pessoas (incluindo crianças) que possuam capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência ou conhecimentos suficientes, a menos que recebam instruções adequadas sobre o uso do equipamento por alguém responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas constantemente para garantir que não utilizem o aparelho de forma inadequada ou como brinquedo.



### Superfície Quente – IEC 60417-5041

Indica que a superfície pode ficar quente. Evite o contato direto sem proteção para prevenir queimaduras.



### Para evitar queimaduras

Não utilize recipientes contendo líquidos ou produtos que possam tornar-se fluidos devidos ao aquecimento elevado, especialmente quando sua presença não puder ser facilmente observada.

Verifique se a tensão do aparelho corresponde à indicada na etiqueta localizada no cabo de alimentação. Para evitar choques elétricos e danos ao produto, verifique se a rede elétrica possui aterramento adequado

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás do equipamento e realize a abertura em duas etapas:

1. Abra levemente a porta e aguarde a saída do calor e do vapor do forno.
2. Abra completamente a porta do forno.

## EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Para garantir maior segurança do operador, é obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual.

- Durante a operação: utilize luvas de proteção e avental.
- Durante a higienização: utilize máscara e óculos de proteção.



Luva de Proteção



Avental de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

**Normas do Projeto:** Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12.

**Forno Turbo Elétrico Rotativo:** A descrição do equipamento e sua utilização prevista podem ser visualizadas a partir da página 09.

**Esquema Elétrico:** Para visualizar o esquema do comando elétrico correspondente à tensão específica do equipamento, consulte a página 15 deste manual, conforme a versão adquirida.

**Riscos:** Este equipamento não oferece risco de exposição aos usuários.

**Segurança:** Leia atentamente os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso do equipamento.

- Mantenha este manual sempre acessível aos usuários nos locais de trabalho.
- Nunca retire o cabo do equipamento puxando pelo fio; segure o plugue e retire-o da tomada.
- Utilize somente o adaptador recomendado pelo fabricante para a ligação do equipamento. Não use extensões ou adaptadores improvisados.
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, verifique se o local de instalação possui aterramento adequado
- Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem risco à saúde é de 60 kg.

**Limitações:** Instale o equipamento em um local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

**Utilização do Aparelho:** Este equipamento foi projetado exclusivamente para uso na área de panificação. A utilização para outros fins poderá resultar em desgaste prematuro do produto.

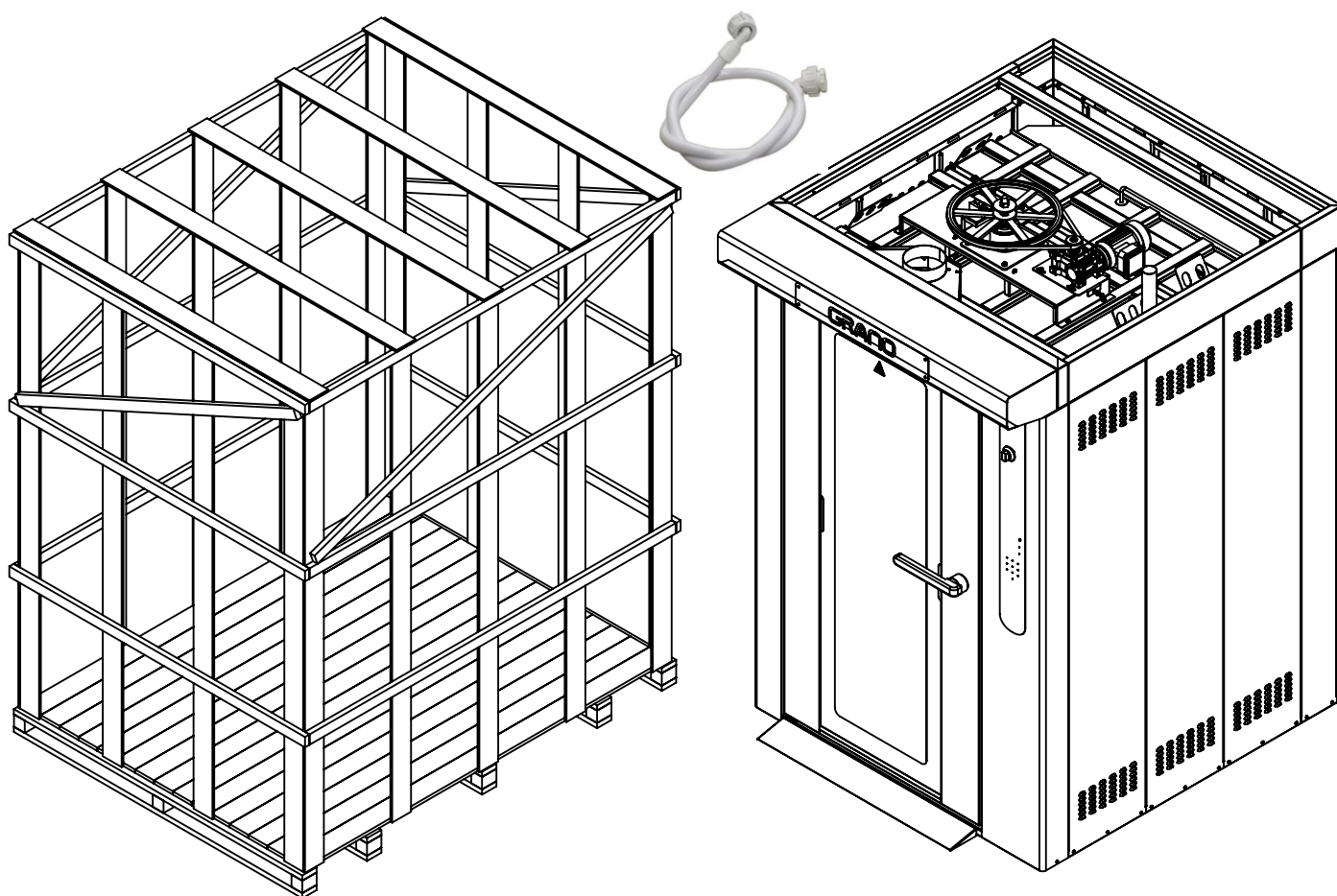
Para o procedimento de utilização segura do aparelho, consulte a página 09.

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o equipamento, recomenda-se realizar uma inspeção cuidadosa para identificar possíveis avarias decorrentes do transporte, tais como:

1. Amassados e riscos na pintura;
2. Quebra de peças;
3. Falta de componentes devido à violação da embalagem.

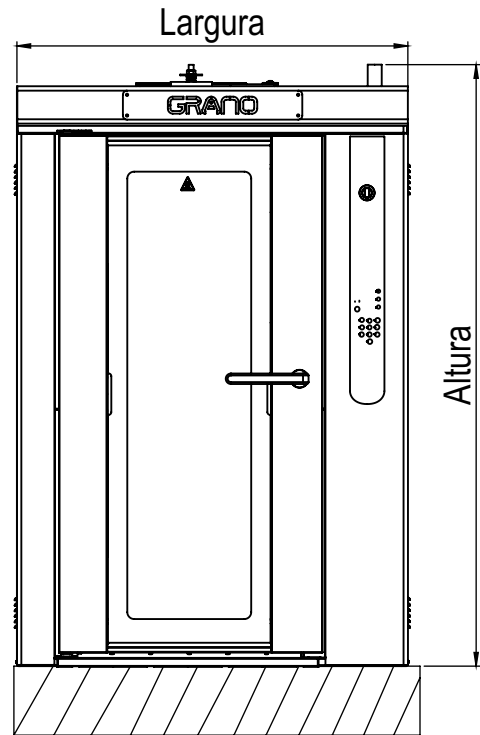
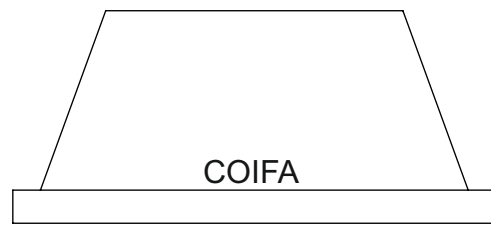
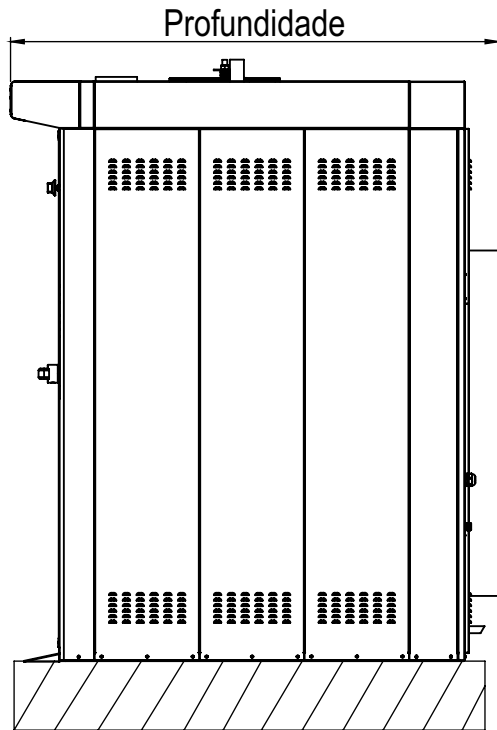
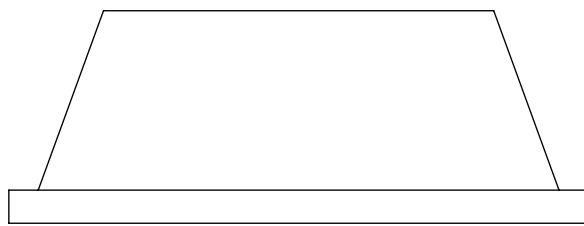
**Observação:** Em caso de avarias identificadas no momento do recebimento, por qualquer um dos motivos mencionados acima, a fábrica não se responsabiliza.









### Atenção!

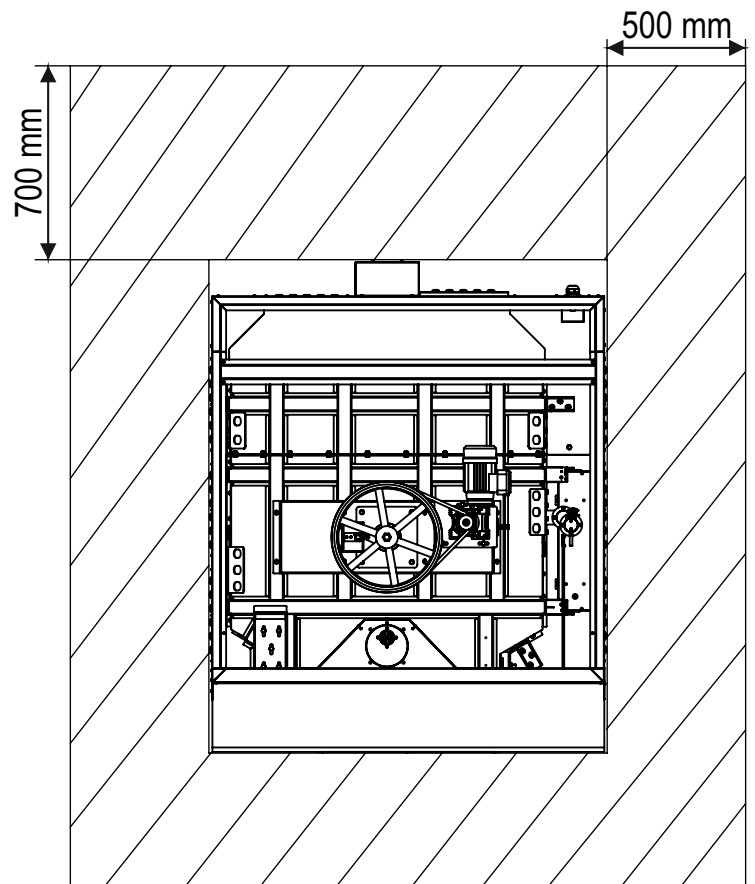
É proibido retirar qualquer item de segurança da máquina. Isso pode cancelar a garantia e prejudicar o funcionamento do equipamento.

# INSTALAÇÃO



## ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

-  Entrada de água: 3/4"
-  Terminal terra
-  Disjuntor (380V Tri/70A - 220V Tri/120A)
-  Conexão elétrica
-  Tomada Steck (380V Tri/125A - 220V Tri/125A)
-  Área para manutenção



## ATENÇÃO

-Distância mínima de 500 mm nas laterais e 700 mm na traseira do equipamento para ventilação.

## DADOS TÉCNICOS

| <b>MODELO</b>                          | <b>220V Tri</b>      | <b>380V Tri</b>      |
|--|----------------------|----------------------|
| Alimentação elétrica                   | Trifásica            | Trifásica            |
| Potência (Kw)                          | 42                   | 42                   |
| Frequência (Hz)                        | 60                   | 60                   |
| Consumo elétrico (Kw/h)                | 31,5                 | 31,5                 |
| Corrente nominal (A)                   | 112,5                | 65                   |
| Cabo de alimentação (mm <sup>2</sup> ) | 4x50 mm <sup>2</sup> | 5x16 mm <sup>2</sup> |
| Peso (kg)                              | 660                  | 660                  |
| Motor (CV)                             | 1/3 / 1/5            | 1/3 / 1/5            |

## MEDIDAS

| <b>MODELO</b>    | <b>ALTURA</b> | <b>LARGURA</b> | <b>PROFUNDIDADE</b> |
|------------------|---------------|----------------|---------------------|
| <b>FTE 6080R</b> | 2180 mm       | 1417 mm        | 1769 mm             |

## INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instale o equipamento sobre uma superfície plana e não inflamável.

Instale o equipamento em ambiente seco, fechado porém arejado, e protegido da chuva e da exposição direta ao sol.

Deixe um espaço ao redor do equipamento conforme especificado na página 06.

Para a operação adequada, o equipamento deve ser instalado em um local com temperatura entre 5°C e 25°C. Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças.

## INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

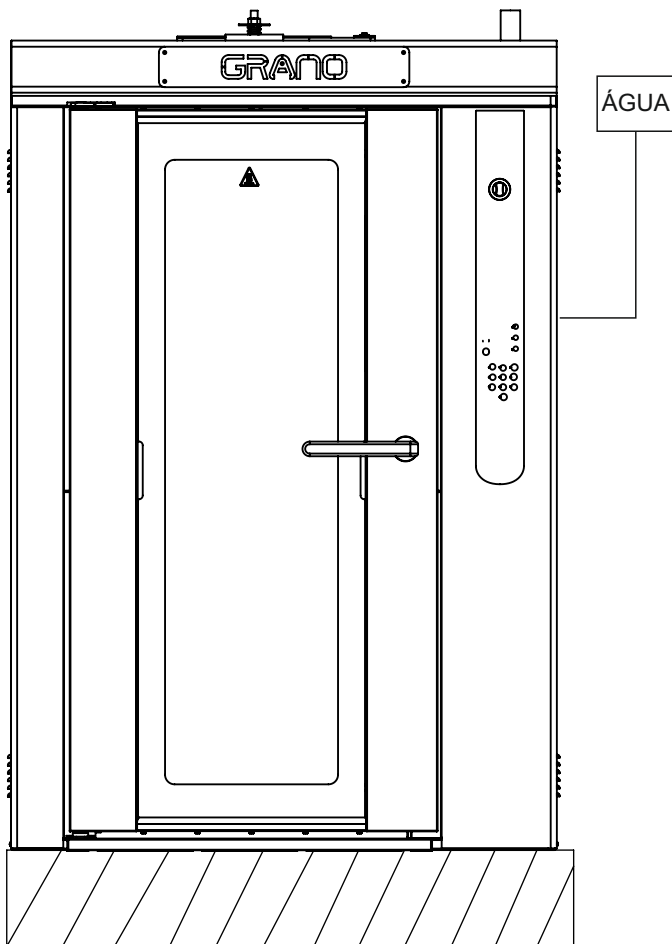
Use tomadas conforme a NBR IEC 60309-1.

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

Não remova o pino terra.

Nunca use extensões para a ligação do equipamento.

## INSTALAÇÃO DA ÁGUA FTE 250



Efetue a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na parte traseira do forno.

Para evitar danos, a válvula deve receber pressão de água homogênea. A alimentação de água não deve vir diretamente da rua devido às variações de pressão; deve ser feita a partir da caixa d'água, garantindo pressão constante.

Quando necessário, instale um registro na rede para possibilitar o fechamento da água.

A pressão de alimentação de água deve estar entre 78.500 Pa e 196.100 Pa (0,8 a 2 kgf/cm<sup>2</sup>).

Utilize a mangueira que acompanha o equipamento; mangueiras antigas não devem ser reutilizadas.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O Forno Turbo Elétrico Rotativo (FTE-R) é utilizado na preparação de alimentos em geral, tais como pães, salgados, pizzas, biscoitos, bolos, entre outros.

Possui carrinho rotativo interno, que garante assamento uniforme, proporcionando maior agilidade e produtividade no processo. É possível a aquisição de carrinhos adicionais para otimizar a operação. O equipamento dispõe de dois modelos de carrinho:

- Modelo 1: capacidade para 16 bandejas de 60 × 80 cm;
- Modelo 2: capacidade para 25 bandejas de 60 × 80 cm (biscoito).

O modelo FTE 6080R possui capacidade para acomodar até 16 bandejas de 60×80 cm ou 32 bandejas de 40×60 cm na configuração padrão, podendo chegar a 25 bandejas de 60×80 cm ou 50 bandejas de 40×60 cm na configuração ampliada.

O forno possui temperatura máxima de 280°C.

Painel intuitivo com capacidade para armazenar até 30 receitas.

## PAINEL DE COMANDO



Indica a temperatura



Indica o tempo



**Tecla de Seleção da Temperatura, Temporizador ou Velocidade**



**Tecla Menos**



**Tecla Vapor**



**Tecla Mais**



**Tecla Giro Carrinho**



**Tecla Receitas**



**Tecla Aquecimento Inteligente**



**Tecla Lâmpada**



**Tecla Mais Um Minuto**



**Tecla Iniciar/Parar**



**Tecla Liga/Desliga**

## Instruções de Uso



Ao ligar a tomada do forno no ponto de energia a tecla Liga / Desliga ficará na cor vermelha, indicando que o forno já está energizado.

Para ligar o painel aperte na tecla acima por 2 segundos. Após isso todos os displays ligarão habilitando assim todas as funções do forno.

## Programando o Tempo de Vapor

Com o painel desligado e somente a tecla liga/desliga energizada, pressione as teclas mais/menos juntas por 10 segundos para ter acesso a programação.



Aparecerá no display o seguinte código: F-01.

Aperte na tecla de iniciar/parar para chegar na função F-02.



Para alterar o tempo de vapor utiliza as teclas mais/menos para aumentar ou diminuir.



## Programando a Temperatura



Clique na tecla localizada ao lado do display da temperatura por 2 segundos. O display começará a piscar.

Utilize as teclas Mais/Menos para aumentar ou diminuir a temperatura conforme a necessidade.



## Programando o Tempo



Clique na tecla localizada ao lado do display da tempo por 2 segundos. O display começará a piscar.

Utilize as teclas Mais/Menos para aumentar ou diminuir a temperatura conforme a necessidade.



## Início do Funcionamento

Feitas estas programações o forno está pronto para funcionar.

Para iniciar o funcionamento clique na tecla iniciar/parar.



Após clique na tecla para iniciar o giro do carrinho.



- Este forno foi projetado para funcionar com o carrinho girando. Com ele parado, o assamento não ficará uniforme e poderá acarretar danos ao mecanismo.
- Lembrando que antes de você assar o seu produto é importante o forno já estar aquecido para que o resultado do processo seja satisfatório.
- Nunca iniciar um processo de assamento com o forno frio.
- Se você for assar um produto que precise de vapor, após iniciado o processo clique na tecla de vapor.



- A cada clique será injetado água na câmara forno no tempo programado anteriormente. Esta injeção de vapor é manual.
- No final do tempo programado de fornada, um sinal sonoro avisará que o tempo programado chegou no final. Mas o forno não desliga.
- Então, retire logo o produto do interior do forno para evitar problemas

Antes de abrir a porta do forno para tirar o carrinho ao final de um processo, clique na tecla de giro do carrinho.



- Se você abrir o forno sem clicar nesta tecla o carrinho para instantaneamente em qualquer posição.

Este forno possui a função aquecimento inteligente.



Esta função vai fazer com que o forno fique pré-aquecido durante um intervalo entre um processo e outro.

EX: O intervalo entre uma fornada e outra é de 1 hora. Para que você não desligue o forno, mas tenha economia de energia clique nesta tecla.

Ela vai ficar piscando. O intervalo de temperatura nesta função é de 20°C, ou seja, o forno vai ligar quando a temperatura da câmara baixar 20°C. Isso vai fazer com que o forno permaneça pré aquecido para a próxima fornada e ficando mais tempo desligado. Lembrando que no processo normal o intervalo de temperatura para o forno ligar é de 3°C.

Este forno possui uma segunda saída de calor onde pode estar fechada ou aberta. Na parte superior do painel de comando do forno tem um manípulo para abrir ou fechar esta saída de calor.

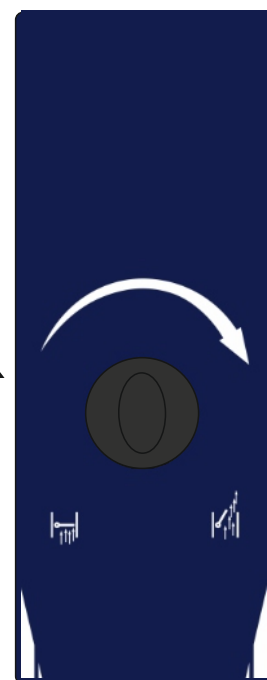
Com a saída de calor aberta, temos a saída maior de umidade da câmara, mas também temos uma perda maior de calor.

Você vai avaliar, dependendo do produto a ser assado se é necessário abrir ou não.



**Lembrando que se você abrir a porta do forno, as turbinas e as resistências se desligam e o carrinho para de girar imediatamente na posição em que estiver.**

Manípulo Saída de  
Calor  
Abre / Fecha



Se durante o processo você acha necessário incrementar o tempo, utilize clique na tecla mais +1 (abaixo). A cada clique aumentará o tempo no processo em um minuto, sem precisar parar e reprogramar novamente.



Para ligar a luz clique na tecla abaixo. Ficará piscando quando acionado. A lâmpada ficará ligada por um tempo e depois desliga sozinha ou clique novamente para desligá-la.



## Receitas

Você pode armazenar suas receitas diretamente na placa do forno. Para selecioná-las, pressione a tecla correspondente. Em seguida, o controlador exibirá a mensagem REC e o número da receita.



Pressione as teclas mais/menos para trocar de receita e, para iniciar a receita selecionada basta clicar na tecla iniciar/parar .



Para editar uma receita pressione a tecla abaixo e após selecione a receita a ser editada.



Então pressione a tecla por 2 segundos.



Após isso você vai programar a temperatura e o tempo. Após, clique novamente.



## **Limpeza**

- Antes de iniciar a limpeza, desligue a chave geral, retire o plugue da tomada e certifique-se de que o equipamento esteja completamente frio.
- Não utilize acessórios metálicos (como facas, colheres ou similares) durante a limpeza, para evitar riscos e danos às partes em aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, utilize apenas um pano úmido com sabão neutro.
- Não use mangueira ou jatos de água, pois isso pode causar curto-circuito e danificar componentes elétricos, como o motor e dispositivos de segurança.
- A limpeza deve ser realizada após cada utilização do equipamento.
- Não utilize produtos abrasivos.
- Empregue somente sabão neutro para preservar o acabamento e a integridade das superfícies.
- O equipamento não deve ser submerso em água.
- Este aparelho não pode ser lavado com jato de água.
- Não aplique água diretamente sobre o vidro ou o painel de controle. Após esfriar completamente, limpe essas áreas com um pano úmido

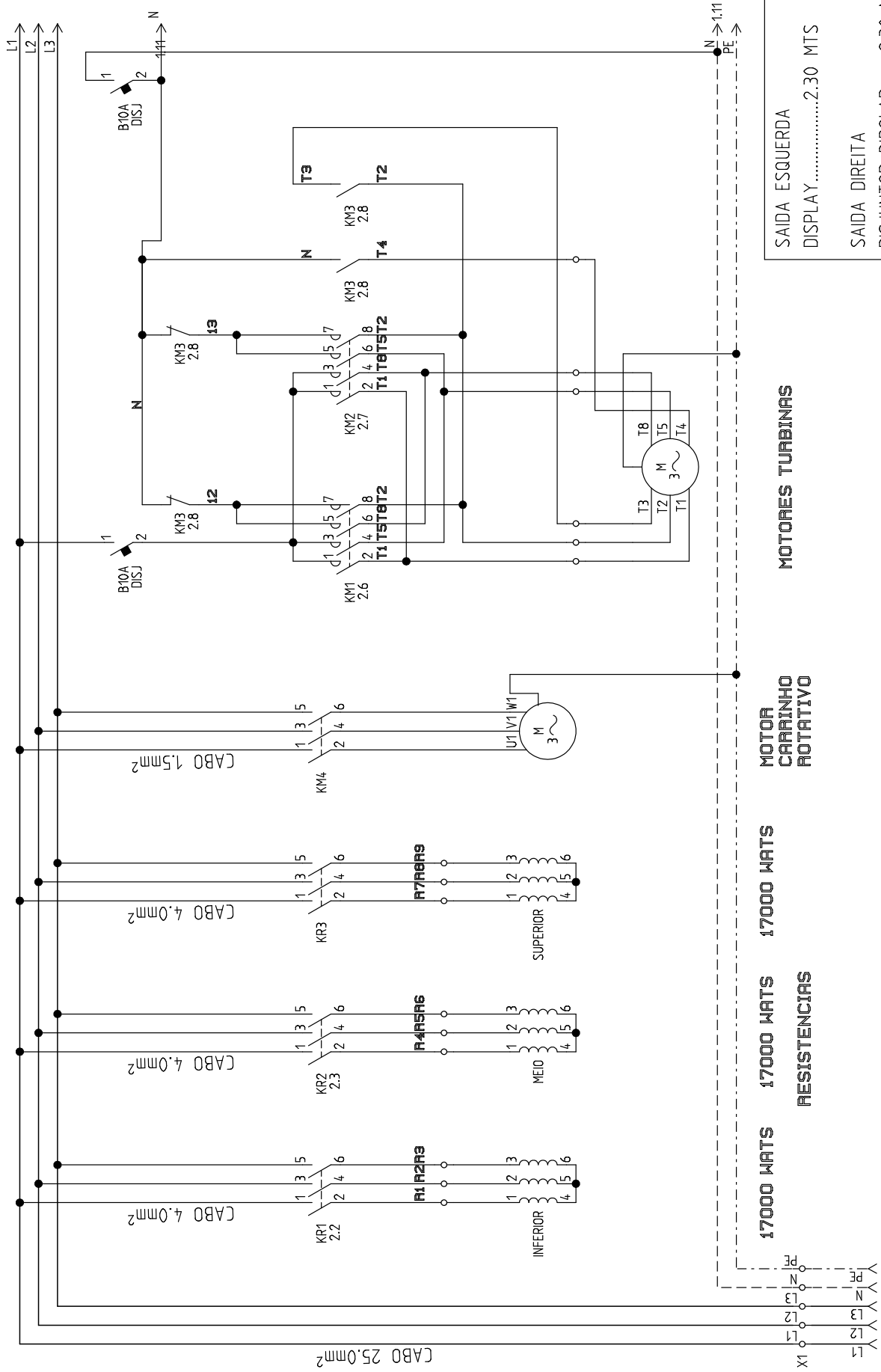
## **Manutenção**

Para garantir segurança e bom desempenho, o equipamento deve passar por manutenções periódicas, seguindo o cronograma estabelecido e mantendo registros das intervenções.

A equipe de manutenção do cliente deve inspecionar e testar regularmente as condições elétricas (cabos, conexões, contadores etc.) e garantir que, após qualquer manutenção, o equipamento volte às condições normais de operação, com todas as proteções reinstaladas. Somente profissionais autorizados podem realizar serviços de manutenção. Além das manutenções programadas, devem ser feitas verificações sempre que houver sinais de desgaste, ruídos, aquecimento anormal ou queda de desempenho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído exclusivamente por serviço autorizado. Partes metálicas podem permanecer quentes após o uso; aguarde o resfriamento completo antes de intervir.

Em caso de dúvidas ou reparos não previstos, entre em contato com a assistência técnica GRANO, seguindo sempre as orientações deste manual. Para facilitar a reposição de peças, mantenha a referência da máquina sempre disponível.

# ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRI



SAIDA ESQUERDA  
 DISPLAY .....2.30 MTS  
 SAIDA DIREITA  
 DISJUNTOR BIPOLAR.....2.30 MTS

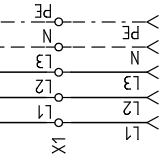
MOTORES TURBINAS

MOTOR CARRINHO ROTATIVO

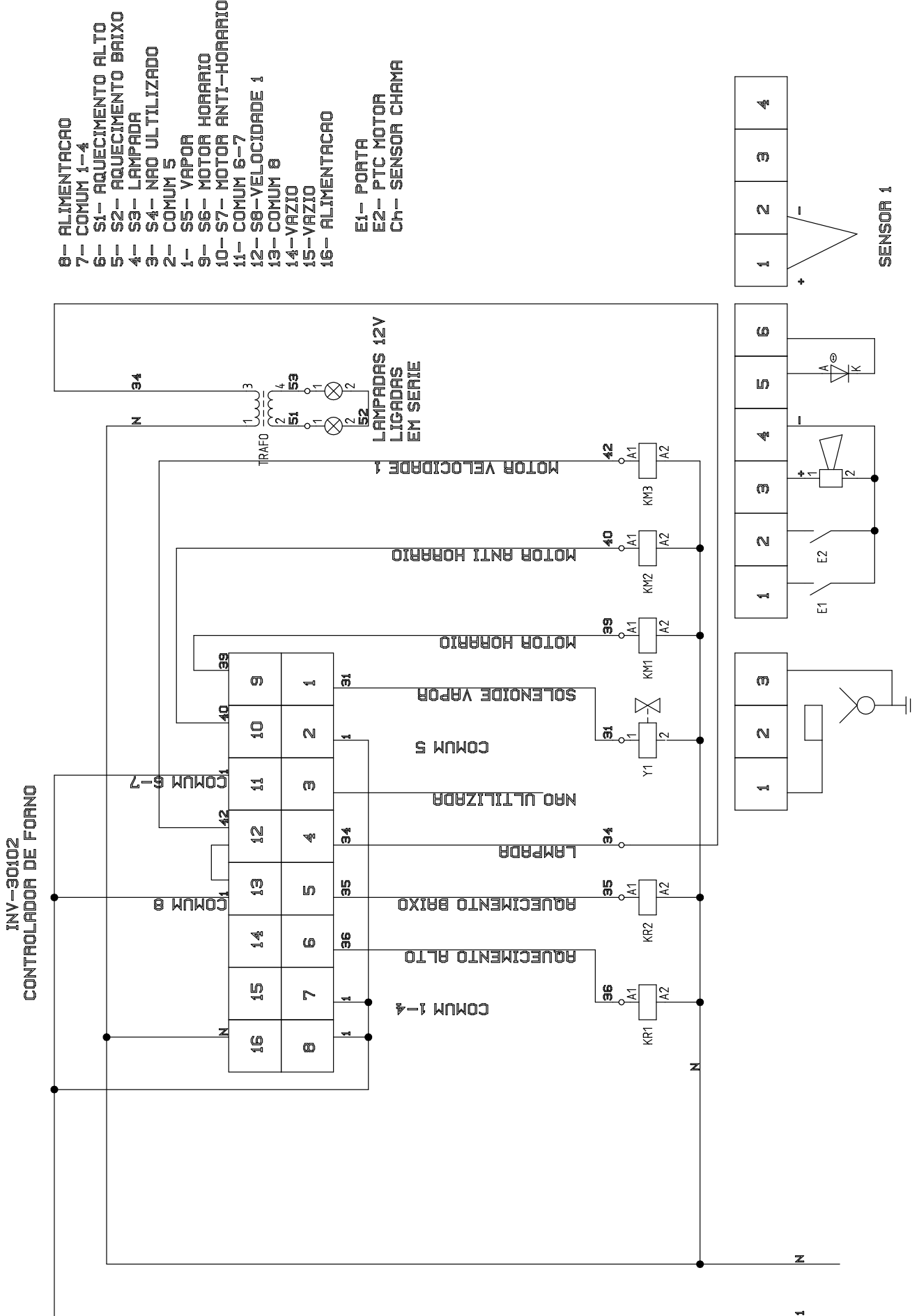
17000 WATTS 17000 WATTS

RESISTENCIAS

17000 WATTS



# ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRI



# ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRI

## BORNES

|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    |                               |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|------------------|----|----|----|----|----|-------------------------|---|---|---|---|----|-------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|
| T1               | T2 | T3 | T4 | T5 | T6 | ⏏                       | U | V | W | ⏏ | R1 | R2                            | R3 | R4 | R5 | R6 | R7 | R8 | R9 | R | S | T | N | ⏏ |
| MOTORES TURBINAS |    |    |    |    |    | MOTOR CARRINHO ROTATIVO |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 1                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 2                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 3                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 4                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 5                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 6                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 7                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 8                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | RESISTENCIA 9                 |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
|                  |    |    |    |    |    |                         |   |   |   |   |    | ENTRADA ALIMENTACAO 380V 60Hz |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |

## **TERMO DE GARANTIA**

A empresa compromete-se com a garantia de 12 (doze) 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 0,360m<sup>3</sup> 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, consideram-se fora da garantia todas as peças ou acessórios sujeitos a desgaste natural ou acelerado, tais como: rolamentos e retentores; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas e caracóis.

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 conseqüente 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                 | Conforme                 | Conforme                 | Conforme                 |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|  | Não Conforme             | Não Conforme             | Não Conforme             | Não Conforme             |
|  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Responsável \_\_\_\_\_

## **CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO**

| <b>NÚMERO</b> | <b>DESCRIÇÃO</b>            | <b>PERIODICIDADE</b> |
|---------------|-----------------------------|----------------------|
| 1             | Regulagem da porta          | 2.000 Horas          |
| 2             | Troca perfil silicone porta | 3.000 Horas          |
| 3             | Limpeza sistema elétrico    | 1.800 Horas          |
| 4             | Reaperto sistema elétrico   | 1.800 Horas          |
| 5             | Limpeza interna equipamento | Diária               |

## **LISTA DE REVISÕES MANUAL**

| <b>Revisão</b> | <b>Nº Série Inicial</b> | <b>Nº Série Final</b> | <b>CDA</b> | <b>Descrição</b> |
|----------------|-------------------------|-----------------------|------------|------------------|
| 00             | XXXXXXXXXX              |                       | -          | Desenvolvimento  |







R.00

**GRANO**

**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 3196-8730**



[www.grano.ind.br](http://www.grano.ind.br)

Grano Equipamentos

Rua Adolfo Randazzo, 1668 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul - RS

CNPJ 90.771.833/0003-00