

TORRADEIRA

DE ESTEIRA COMPACTA MARCHESONI



MANUAL DE
INSTRUÇÕES


Marchesoni

Parabéns!

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto Marchesoni, empresa que há mais de 80 anos se preocupa com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.

Por favor, leia este manual atentamente antes de utilizar o produto. A leitura prévia é essencial para evitar falhas decorrentes do uso inadequado, bem como reduzir riscos de acidentes e possíveis danos ao equipamento. Guarde este manual em local seguro para futuras consultas.

1. Apresentação do produto

Obrigado por escolher nossa Torradeira de Esteira Compacta Marchesoni. Este equipamento foi desenvolvido para proporcionar alto desempenho e operação contínua no preparo de pães e similares. Fabricado em aço inoxidável, possui controle de velocidade da esteira para ajuste do nível de tostagem.

Indicado para: - Restaurantes - Hotéis - Padarias - Lanchonetes - Supermercados - Estabelecimentos de fast-food, entre outros. Para garantir o funcionamento adequado e maior vida útil do equipamento, leia atentamente este manual e mantenha-o disponível para futuras consultas.

2. Informações de segurança

ATENÇÃO – RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, INCÊNDIO E QUEIMADURA

- A instalação deve ser realizada em superfície firme, nivelada e não inflamável.
- Não instale em ambientes com presença de gases ou líquidos inflamáveis.
- Não armazene gasolina ou materiais combustíveis próximos ao equipamento.
- Este aparelho possui plugue com pino de aterramento. Não remova o pino de aterramento.
- Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a indicada na placa do produto.
- Não utilize o equipamento com o cabo de alimentação danificado.
- Não introduza objetos metálicos no interior do equipamento.
- As superfícies ficam extremamente quentes durante a operação.
- Em caso de mau funcionamento, desligue imediatamente da tomada.

Em caso de mau funcionamento, desligue imediatamente da tomada.

3. Especificações técnicas

Modelo:	TR.3.132
Tensão:	220V
Potência:	1340 kW
Frequência:	60 Hz
Dimensões:	418 × 288 × 387 mm
Capacidade aproximada:	150 fatias por hora
Abertura de entrada:	90 × 185 mm

4. Instalação

1. Posicione o equipamento sobre uma superfície plana e nivelada.
2. Instale em local seco e bem ventilado.
3. Certifique-se de que a rede elétrica esteja compatível com a tensão indicada.
4. O equipamento deve estar corretamente aterrado.
5. Mantenha a área ao redor limpa e livre de materiais inflamáveis.

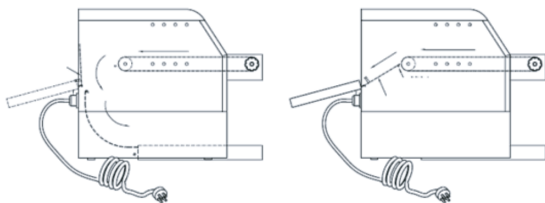
5. Montagem de acessórios

Ao abrir a embalagem, verifique os seguintes itens:

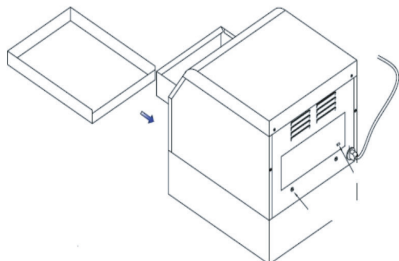
- Bandeja inferior
- Bandeja traseira
- Rede guia
- Quatro pés ajustáveis

Procedimento:

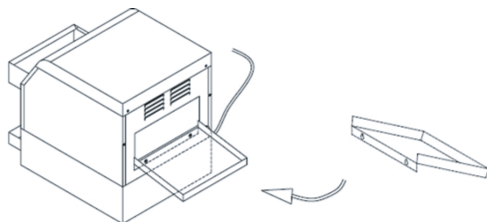
- Rosqueie os quatro pés ajustáveis na parte inferior do equipamento.
- Ajuste os pés até que o equipamento fique estável.
- Instale a bandeja de migalhas, encaixando-a corretamente nos suportes



- Instale a bandeja inferior pela parte traseira, conforme orientação de encaixe.



- Instale a bandeja traseira conforme a posição indicada no equipamento



6. Instruções de operação

- Conecte o equipamento à tomada adequada.
- Ao ligar, o indicador luminoso acenderá.
- Ajuste o botão "COLOR CONTROL" conforme o nível de tostagem desejado.

Observação importante:

- Quanto maior o número selecionado, mais lenta será a esteira.
- Esteira mais lenta resulta em pão mais escuro.
- Esteira mais rápida resulta em pão mais claro.
- Aguarde aproximadamente 10 a 12 minutos para o pré-aquecimento.
- Insira o pão na entrada frontal.
- O pão sairá automaticamente pela bandeja frontal ou traseira (conforme configuração).

Modos adicionais:

- Posição "BREAD": aquecimento superior e inferior ativados
- Posição "BUNS": apenas aquecimento superior ativado
- Posição "STBY": modo espera
- Posição "OFF": equipamento desligado

Após o uso, desligue o equipamento e retire-o da tomada.

7. Limpeza e manutenção

Desligue da tomada e aguarde o resfriamento completo antes de limpar.

- Remova e limpe diariamente a bandeja de migalhas
- Utilize pano macio levemente umedecido com detergente neutro.
- Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize jato de água.
- Não mergulhe o equipamento em água.

Importante:

Não utilize alimentos com excesso de açúcar ou cobertura açucarada, pois podem derreter e danificar os componentes internos.

8. Transporte e armazenamento

- Transporte com cuidado, evitando quedas e vibrações intensas.
- Não vire o equipamento de cabeça para baixo.
- Armazene em local seco e ventilado.
- Proteja contra umidade, poeira e exposição solar direta.

9. Inspeção diária

Antes do uso:

Verifique se o equipamento está nivelado.

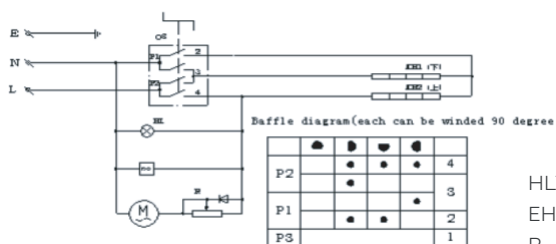
Inspeccione o cabo de alimentação.
Certifique-se de que não há objetos estranhos no interior.

Durante o uso:

Verifique se há odores anormais.
Observe se há ruídos incomuns.

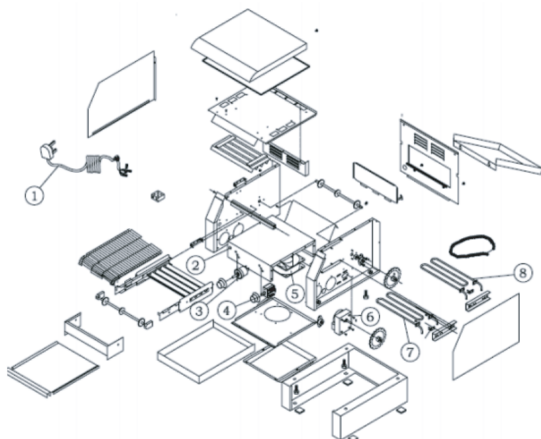
Em caso de irregularidade, interrompa o uso imediatamente. do próprio equipamento em caso de garantia.

10. Diagrama elétrico



HL1 – Lâmpada indicadora de energia
EH1 / EH2 – Resistências de aquecimento
R – Regulador de velocidade
M – Motor
QS – Interruptor
Fan – Ventilador.

11. Desenho explodido



12. Termo de garantia

A Torradeira de Esteira Compacta Marchesoni foi construída com materiais de alta qualidade e montada de acordo com rigorosos padrões de qualidade. Este equipamento foi testado em fábrica para garantir um uso confiável e sem problemas.

1. PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- a. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.
- b. Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que tornem o produto impróprio ou inadequado ao uso regular.
- c. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

2. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCIDA

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (MC Marchesoni) que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado. Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte: os encargos decorrentes do transporte da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

3. CESSAÇÃO DA GARANTIA

Não confie o conserto do produto identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni).

Se isso vier a ocorrer a garantia cessará de imediato.

4. FABRICANTE E/OU IMPORTADOR

MC MARCHESONI LTDA, - CNPJ 03. 885.918/0001-53

Rua São Paulo, 243, Fazendinha – Santana de Parnaíba –SP - Brasil. Sac: +55 11 4156-8989 | WhatsApp: +55 11 97330-8556

E-mail: sac@marchesoni.com.br www.marchesoni.com.br

5. EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

- Danos causados durante o transporte;
- Uso incorreto ou não previsto neste manual;
- Instalação incorreta do equipamento;
- Ausência da manutenção recomendada ou incorreta;
- Danos causados por exposição à umidade;
- Danos causados por remoção ou alteração de partes e peças do equipamento;
- Partes e peças consumíveis;



Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



Rua São Paulo, 243 - Fazendinha
Santana de Parnaíba-SP
Cep: 06530-075 - Brasil

Acesse o QR Code
e **tenha acesso**
a **mais informações:**

