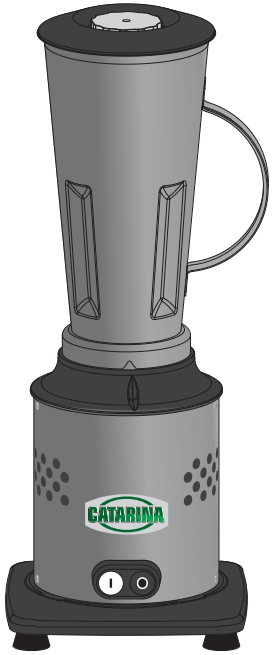
CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA. - ME

CNPJ: 28.336.505/0001-40 - I.E.:258.409.592
Rua Erich Froehner, Nº 3570 - Schroeder I
Schroeder - SC - CEP 89275-000
Fone: (47) 3373-4004

sac@catarinaindustria.com.br
vendas@catarinaindustria.com.br
www.catarinaindustria.com.br

MANUAL DO USUÁRIO E TERMO DE GARANTIA



MODELO

LARC 2L

A Empresa

Fundada no ano de 2017, a CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA, localizada na região norte de Santa Catarina, na cidade de Schroeder, vem alinhando seu crescimento com a demanda do mercado, buscando aprimorar e viabilizar o conceito produtivo do ramo de fabricação de equipamentos para a gastronomia como um todo.

A Necessidade

A sustentabilidade do mercado atual, necessita constantemente que novos produtos sejam desenvolvidos com a mais perfeita segurança operacional sem deixar perder sua produtividade, mantendo custos produtivos baixos, atrelados a fabricação e utilização de matérias primas da melhor qualidade, pra você, nosso cliente, estar sempre satisfeito.

O conceito

Este manual técnico tem como objetivo, trazer informações importantes para lhe orientar de forma simples e rápida a respeito da utilização do equipamento, para um melhor aproveitamento e rendimento possível.Realizar as devidas limpeza e higiene garantindo a saúde alimentar, orientar sobre o ideal cuidado do equipamento para realizar a manutenção corretamente e trazer as informações técnicas necessárias para sua garantia

Inovação e Sustentabilidade, alinhadas a sua produtividade.

ATENÇÃO:

- **PREENCHA CORRETAMENTE SEUS DADOS NESTE MANUAL: NUMERO DA NOTA FISCAL , DATA DE COMPRA E NÚMERO DE SÉRIE DO EQUIPAMENTO.**
- **NÃO UTILIZE O EQUIPAMENTO, SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.**
- **VEJA AS FOTOS ILUSTRATIVAS DE UTILIZAÇÃO NESTE MANUAL**
- **EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO ATRAVÉS DE NOSSOS CANAIS DE COMUNICAÇÃO:**

+ 55 47 3373-4004

SAC@CATARINAINDUSTRIA.COM.BR
VENDAS@CATARINAINDUSTRIA.COM.BR

WWW.CATARINAINDUSTRIA.COM.BR

SUMÁRIO

1. Produto

O Liquidificador de Alta Rotação 2 Litros, modelo LARC2L127V e LARC2L220V foi projetado e desenvolvido da melhor forma possível afim de ser um equipamento prático e produtivo para as funções diárias com o melhor rendimento produtivo, qualidade e aproveitamento. Com materiais empregados de melhor qualidade para assim ter o menor índice possível de manutenção e maior durabilidade. Porém poderá ocorrer desvio produtivo ou falhas casuais devido a utilização do equipamento ao longo da sua utilização.

- Fotos representadas neste conteúdo meramente ilustrativas.

1.2 Este equipamento foi projetado e desenvolvido para preparação de sucos, vitaminas, com utilização de polpas de frutas, frutas, gelos e similares

1.3 O equipamento modelo LARC 2L e seu manual do usuário foram desenvolvidos com base nas informações das normas abaixo.

- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR)

2. Segurança

O liquidificador alta rotação 2 litros modelo LARC2L127V e LARC2L220V, atendem a normas regulamentadoras de segurança, contudo o operador deverá ler as informações abaixo para maior segurança na utilização do mesmo afim de evitar acidentes e manter o equipamento em perfeitas condições de uso e conservação.

2.1 Ao receber o produto, verifique em sua embalagem se está incluído o Manual do Usuário e Termo de Garantia que acompanha o produto. Caso não tiver, você encontrar no portal eletrônico da empresa pelo site **www.catarinaindustria.com.br** no tópico manuais. Lá você informa o modelo do seu equipamento e pode baixar e ter as informações necessárias.

2.2 Este manual é um roteiro e dispõe de informações para uma melhor utilização do equipamento. Fazendo a leitura do mesmo, você estará assegurando a melhor forma de atender aos requisitos para a instalação, operação, limpeza e manutenção.

2.3 Não ligar o equipamento antes de ler todas as informações de pré-operação. O operador deverá seguir as normas de estabelecimento nos quesitos de EPIS (equipamento de proteção individual), utilizados para a esta função.

2.4 Este equipamento é de uso para pessoas capacitadas ou treinadas por pessoa de conhecimento superior.

2.5 Nunca utilize qualquer produto para cobri, fechar ou mudar a forma construtiva do equipamento durante a operação, nas regiões de ventilação.

2.6 Não lavar o equipamento com jato de água para não adentrar na área de ventilação interna onde está alojado o motor.

2.7 Evite operar o equipamento com condições extremas como, pés descalços, roupas molhadas e cabelos úmidos.

2.8 Para fazer a limpeza ou manutenção do equipamento, sempre desconecte o equipamento da tomada para não manter energizado.

QUALQUER MANUTENÇÃO OU REPARO NO SEU EQUIPAMENTO, DEVERÁ SER EXECUTADO POR UMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

3. Pré-operação

3.1 Ao retirar o produto da embalagem e colocar sobre o local de trabalho, você deverá identificar os componentes principais, de forma visual e garantir que está tudo de acordo com a pré-operação.

FAZER ADEQUAÇÃO COM O APARELHO DESLIGADO.

3.2 Você deverá estabelecer a tensão e trabalho que seu equipamento irá trabalhar, conforme sua região, lembrando que no Brasil, a tensão de trabalho é 127 volts e 220 volts. Então, na hora da compra, sempre solicite conforme a tensão da sua região de trabalho.

3.3 Posicionar o copo no equipamento e garantir que o mesmo encontra-se ajustado(IMAGEM 1).

IMAGEM 1

3.4 Ligar o cabo elétrico na tomada para a operação. (IMAGEM 2)

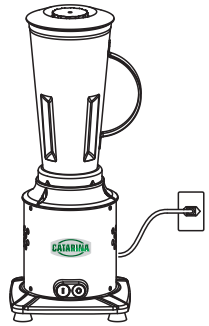


IMAGEM 2

3.5 Ligar o equipamento no botão de acionamento;

3.6 Colocar primeiramente o produto em estado líquido para depois adicionar os produtos em estado sólido no copo. Desta forma, você garante uma maior vida útil para seu equipamento;

3.7 Para ter um melhor preparo e ajudar no processo, você pode cortar os produtos sólidos em partes menores para facilitar e dar mais rapidez a produção.

3.8 Nunca adicione produtos com dureza superior, como por exemplo: ossos, pedra, tijolos, etc.., pois poderá ocorrer a quebra do equipamento ou mesmo danificar a lâmina.

3.9 No término da preparação, sempre que for possível, fazer a devida limpeza do equipamento com o mesmo desligado. Manter o produto sempre limpo para não ter contaminação do produto anterior.

NUNCA LIGAR O EQUIPAMENTO EM VAZIO, POIS ISTO IRÁ COMPROMETER A VIDA ÚTIL DO EQUIPAMENTO, PRINCIPALMENTE LÂMINAS, CONJUNTO MANCAL E ACIONAMENTOS DE TRABALHO.

4. Informações técnica

4.1 A tabela a seguir, traz as informações técnicas operacionais do rendimento do produto para o modelo LARC 2L 127 e LARC 2L 220.

Informações técnicas rendimento operacional		
Nomenclatura técnica	**Modelo**	**Produtividade (L/H)**
LARC2L127VCC01	**LARC2L127**	**60***
LARC2L220VCC02	**LARC2L220**	**60***

***Produção com base em informações tiradas em campo, podendo variar conforme qualidade do produto, rendimento operacional e qualidade final.**

4.2 A tabela abaixo traz informações técnicas dos modelos LARC 2L127 e LARC 2L220.

Informações técnicas dos modelos	
Altura (mm)	500
Largura (mm)	210
Profundidade (mm)	210
Peso (kg)	2,90
Tensão (V) bivolt	127/220
Corrente (A)	5,5/2,9
Freqüencia (mm)	60 Hz
Consumo (mm)	0,40
Rotação (mm)	18000
Pontência nominal (mm)	800

4.3 A tabela abaixo, apresenta todos os componentes do modelo LARC 2L, onde a vista está representada na **figura 1** com a identificação para um melhor avaliação ou dúvida.

TABELA - LISTA DE COMPONENTES		
NOMENCLATURA TÉCNICA		LARC 2L127VCC01/ LARC 2L220VCC02
MODELO LARC 2L127 / LARC 2L220		LIQUIDIFICADOR ALTA ROTAÇÃO 2 LITROS
Número da peça	Código do componente	Descrição do item
01	B044	Base injetada quadrada alojamento gabinete inferior preto
02	PED002	Pé da base quadrada
03	ME001CC1	Motor elétrico CC 127 800W
	ME001CC2	Motor elétrico CC 220 800W
04	CHALD218	Botão de acionamento Liga/Desilga branco preto c/ moldura
05	PRC88	Prensa cabo PC8,8
06	GBTL2L	Gabinete ínox alojamento do motor
07	CAE150	Cabo com plug 180°3x1,00x1,5mm
08	RET326	Rebite de alumínio 3,2X6
09	ARLM4	Arruela lisa M4
10	PARM420CPT	Parafuso tribular M4X16 cabeça panela
11	B042	Base injetada alojamento do copo superior preto
12	MNCA2L	Mancal de alumínio 2 litros
13	BAT001	Batente do acoplamento
14	PINE625	Pino elástico 6 x 25
15	STAP60	Sobre tampa injetada dosadora do copo inox
16	TAP135	Tampa plástica injetada do copo de inox
17	COP2LCR	Copo ínox 2 litros
18	PORC14I	Porca calota 1/4" ínox
19	LAMI2L	Lâmina ìnox 2 litros
20	VRING2L	V ring E11x1,75X4mm
21	PORM2L	Porca mancal alumínio 2 litros
22	ARUC25182L	Arruela celeron ØE25 ØI18 x 0,8
23	ACOA2L	Acoplamento alumínio 2 litros
24	ARUC14082L	Arruela celeron ØE14 ØI8 x 1,0
25	EIXO2L	Eixo do copo 2 litros rosca 1/4"
26	PINE430	Pino elástico 4x30
Versão 001/2020 - LARC 2L127 LARC 2L200		

VISTA EXPLODIDA DO LIQUIDIFICADOR LARC 2L

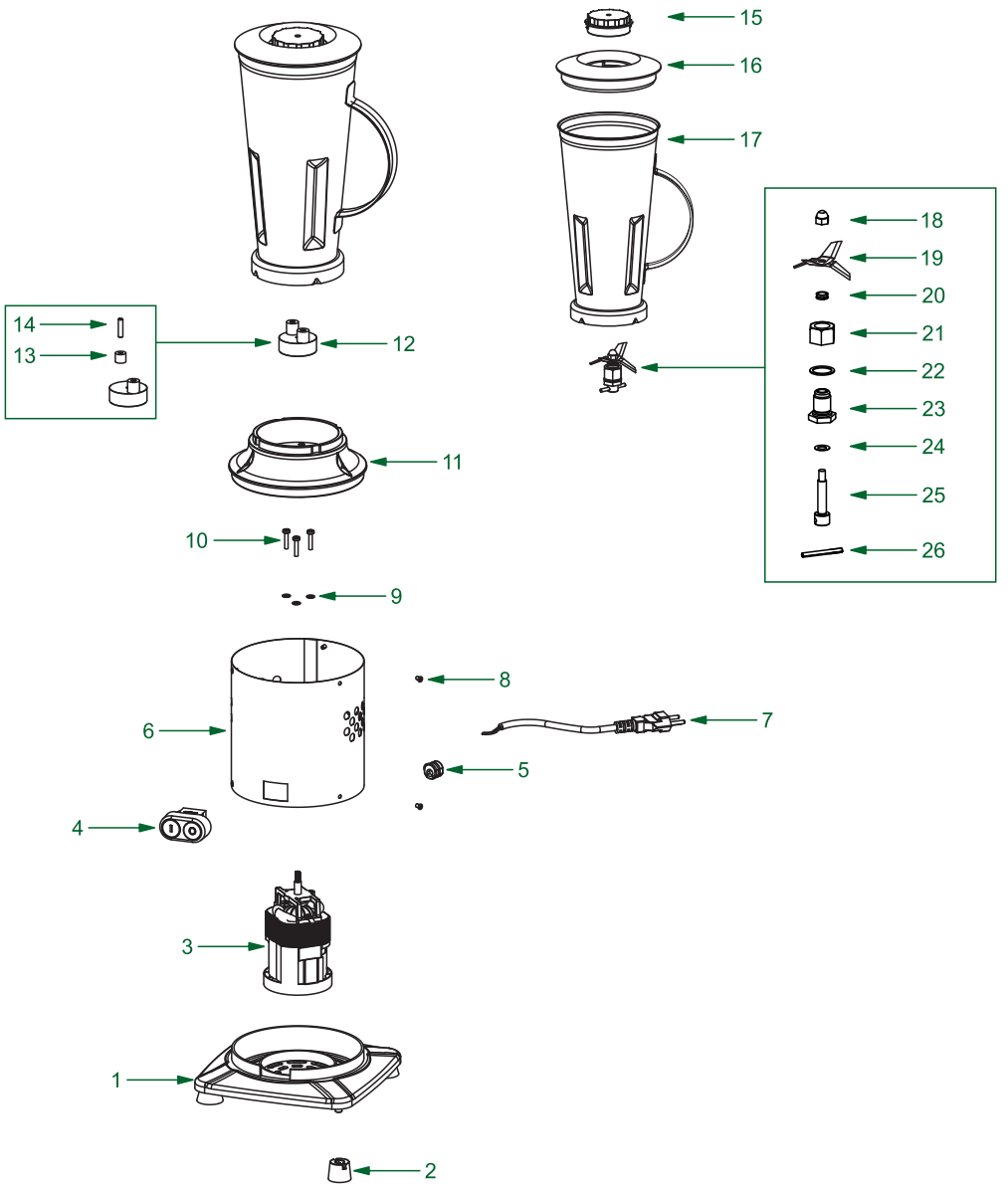
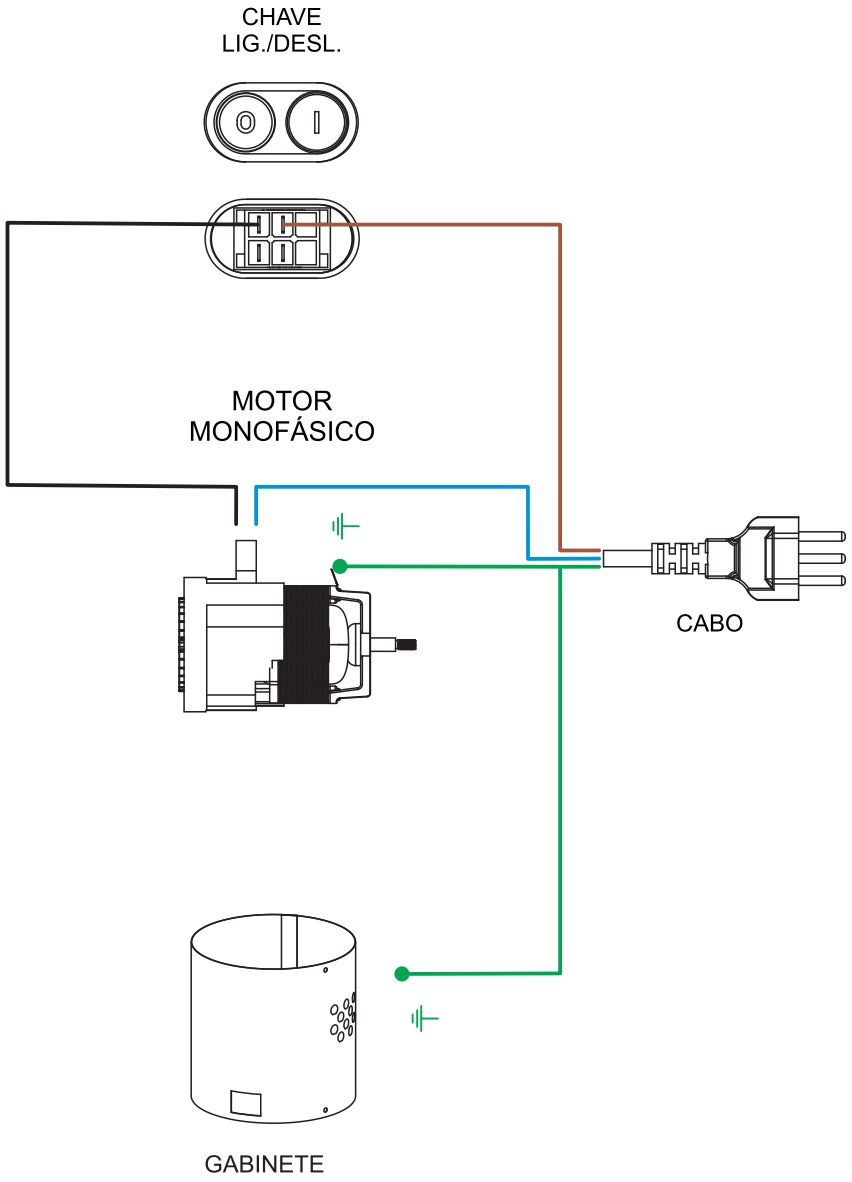


FIGURA 1

4.4 Abaixo, segue o esquema elétrico do equipamento LARC 2L.



5. Orientações para resoluções de problemas

5.1 A tabela a seguir, apresenta uma seqüência de informações com base no roteiro de instalações/operações para possíveis dúvidas ou problemas no equipamento.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES		
PROBLEMAS	**CAUSAS**	**SOLUÇÕES**
EQUIPAMENTO NÃO LIGA	FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA	VERIFICAR SE HÁ ENERGIA NA REDE ELÉTRICA DO ESTABELECIMENTO
		VERIFICAR SE O BOTÃO DE ACIONAMENTO ESTÁ NA POSIÇÃO 1
	CABO ROMPIDO OU ALGUM CONTATO SOLTO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
RUÍDO QUANDO LIGA O EQUIPAMENTO	VERIFIQUE O ENCAIXE DAS CASTANHAS	REVISAR E COLOCAR NOVAMENTE, GIRANDO MANUALMENTE PARA TER CERTEZA DO ALOJAMENTO CORRETO
	TENSÃO DO APARELHO DIFERENTE DA TENSÃO DA REDE ELÉTRICA	CONFERIR A CHAVE SELETORA DE TENSÃO, SE ESTÁ DE ACORDO COM A REGIÃO
	PROBLEMA COM O MOTOR	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
CHEIRO DE QUEIMADO E/OU FUMAÇA	FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA OU MEIA FASE	VERIFIQUE SE TEVE QUEDA DE ENERGIA E A MESMA RETORNOU CORRETAMENTE, POIS PODERÁ TER VOLTADO COM TENSÃO DIFERENTE
	PROBLEMA COM O MOTOR	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
RUÍDOS ESTRANHOS	PROBLEMA DE ACOPLAMENTO DOS MANCAIS DE ROLAMENTO DO EIXO DO COPO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
COPO COM VAZAMENTO	PROBLEMA DE VEDAÇÃO DA FABRICAÇÃO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
PRODUTO NÃO TRITURA	FACAS SEM AFIAÇÃO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE

5.2 Para maiores informações você poderá entrar em contato em um dos nossos canais de atendimento:

SAC +55 (47) 3373-4004
EMAIL: sac@catarinaindustria.com.br
ou pelo site:
www.catarinaindustria.com.br

LEMBRANDO QUE A TABELA É DE FORMA ORIENTATIVA

6. Limpeza, cuidados e advertências

6.1 Desligue seu equipamentos e desconecte da tomada sempre que for realizar a limpeza;

6.2 Este aparelho não se destina a utilização por pessoas com capacidade física, sensoriais ou mentais reduzidas, crianças ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou esteja, sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

6.3 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;

6.4 Retirar os componentes móveis e lavá-los com água, utilizando sabão neutro para maior durabilidade das peças;

6.5 O restante do equipamento, deve ser limpo com pano úmido e sabão neutro;

6.6 Não colocar o corpo do equipamento debaixo da torneira, em água corrente, para não molhar o motor e seus componentes;

6.7 Secar as partes móveis com panos a fim de garantir maior vida útil do equipamento;

6.8 Este equipamento é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, escritórios, casas de fazenda, hotéis, motéis e etc..

CUIDADO COM A LÂMINA NA PARTE INTERNA DO COPO.
SÃO EXTREMAMENTE AFIADAS E CORTANTES.

Considerações

É imprescindível que todas as informações do TERMO DE GARANTIA, sejam preenchidas na data de compra do aparelho, garantindo as informações primárias. Também é de suma importância, guardar este termo de garantia para eventual necessidade de consulta.
A CATARINA INDÚSTRIA, compromete-se a garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 (cento e oitenta) dias, já incluso os 90 (noventa) dias de garantia legal, contados a partir da data de emissão da respectiva nota fiscal de venda.

NÃO ASSEGURAMOS DANOS OU DEFEITOS PROVOCADOS POR:

- **Má utilização do equipamento;**
- **Qualidade de energia elétrica do estabelecimento;**
- **Manuseio inadequado operacional;**
- **Falta de limpeza e manutenção;**
- **Instalações inadequadas;**
- **Utilização para outros fins de aplicação;**
- **Utilização mesmo com algum problema já informado anteriormente.**

Qualquer alteração construtiva do equipamento ou substituição de peças não originais, fica o equipamento SEM GARANTIA.
Para a manutenção da garantia do produto, qualquer troca de peça ou conserto, deverá passar por análise da assistência técnica autorizada.
Quando levar seu equipamento na assistência técnica, você deverá levar a nota fiscal da compra do produto.

INFORMAÇÕES DO TERMO DE GARANTIA

DATA DA VENDA: _____

NOTA FISCAL Nº: _____

MODELO : _____

SÉRIE Nº : _____

CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA
CNPJ: 28.336.505/0001-40 / I.E. 258409592
RUA: ERICH FROEHNER, Nº 3570 - BAIRRO: SCHROEDER I
89275-000 - SCHROEDER - SC - BRASIL
FONE: (47) 3373-4004 / E-mail: vendas@catarinaindustria.com.br

RELAÇÃO REPRESENTANTES

- ***SANTA CATARINA***

CIOTTA REPRESENTAÇÕES
Rua: Joaquim Carneiro, 122 - sala 105 - Capoeiras
CEP 88051-120 / **Florianópolis - SC**
Fone: (48) 3248-9066/(48)3348-0942
Cel: (48) 99156-3853
Contato: Arlindo Ciotta
E-mail: ciotta@terra.com.br

- ***RIO DE JANEIRO***

COMERCIAL VILLELABECK LTDA
Travessa Sebastião Isidoro, 13 - Centro
CEP 26131-060 / **Belford Roxo - RJ**
Fone: (21) 2220-5175
Cel: (21) 99963-1266 / (24) 98859-6078
Contato: Alexandre e Jonatan
E-mail: comercial@villebeck.com.br

- ***PARANÁ***

L.C RICHTER REPRESENTAÇÕES
Rua: Dionira Moletta Klemtz, 201 Sobrado 117 - Fazendinha
CEP 81320-390 / **Curitiba - PR**
Fone: (41) 3243-8911
Celular:(41) 98884-3852
Contato: Luiz Carlos - Ilsa
E-mail: lcr.rep@terra.com.br

- ***AMAPÁ e PARÁ***

COLOR REPRESENTAÇÕES
Rua: 13 de maio, 191 sala 502 - campina
CEP 66013-080 - Belém/PA
Fone: (91) 3241-3575 / (91) 3241-3690
Cel: (91) 99114-3975 / (91) 98146-7453
Contato: Godoy, Marcelo, Gilson
E-mail: colorrep@gmail.com

CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA
CNPJ: 28.336.505/0001-40 / I.E. 258409592
RUA: ERICH FROEHNER, Nº 3570 - BAIRRO: SCHROEDER I
89275-000 - SCHROEDER - SC - BRASIL
FONE: (47) 3373-4004 / E-mail: vendas@catarinaindustria.com.br

RELAÇÃO DE ASSISTENTES TÉCNICOS AUTORIZADOS CATARINA – ATAC

- ***PARANÁ***

ROMÁRIO TELES DE LIMA
RUA: GUILHERME IHLENFELDT, 75 – BACACHERI
CEP 82515-382 / **CURITIBA**
FONE: (41) 3256-4541

- ***RIO DE JANEIRO***

187 CENTRAL CARIOCA DE PECAS LTDA
RUA: DE SANTANA, 193 - CENTRO
CEP 20230-260 / **RIO DE JANEIRO**
FONE: (21) 2221-9755

JL MANUTENCAO DE MAQ. E EQUIPAMENTOS LTDA
RUA: 30 ETR MANGUARIBA, 322 – PACIÊNCIA
CEP 23065-000 / **RIO DE JANEIRO**
FONE: (21) 3281-2378

- ***SANTA CATARINA***

FOGÕES & CIA LTDA
RUA: DOM PEDRO II, 93-D – SÃO CRISTOVÃO
CEP 89803-216 / **CHAPECO**
FONE: 49-3323-1082
E-MAIL: fogoesecia@yahoo.com.br

SERVIMAKI EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS LTDA
AV. SETE DE SETEMBRO, 669 – FAZENDA
CEP 88301-203 / **ITAJAI**
FONE: (47) 3045-6703
E-MAIL: vendas@servimaki.com.br

ELETRO TERRES COMERCIO DE PEÇAS LTDA
RUA: CONSELHEIRO MAFRA, 595 – CENTRO
CEP 88010-102 / **FLORIANÓPOLIS**
FONE: 48-3225-3600
E-MAIL: eletroterres@terra.com.br

COLD FRIO REFR. LTDA – ME / ROBERTO LICHTENBERG - ME
RUA: XV DE NOVEMBRO, 7580 – VILA NOVA
CEP 89237-001 / **JOINVILLE**
FONE: 47-3439-0070
E-MAIL: coldfrio@coldfriorefrigeracao.com.br

- ***DEMAIS ESTADOS***

CATARINA IND. DE EQUIP. P/GASTRONOMIA LTDA.
RUA: GOIÁS, 95 - TOMASELLI
CEP 89275-000 / **SCHROEDER – SC**
FONE: (47) 3373-4004
E-MAIL: vendas@catarinaindustria.com.br