



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



MODELOS
LQIC 4L - LQIC 6L
LQIC 8L - LQIC 10L

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

- 1.1 O Liquidificador industrial versões 4,6,8 e 10 litros, que atribui os modelos LQIC 4L, LQIC 6L, LQIC 8L e LQIC 10L, foram 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.

- Imagens representadas neste conteúdo meramente ilustrativas.



- 1.2 Este equipamento foi projetado e desenvolvido para preparação e trituração de polpas, tomates, cebolas e similares.

- 1.3 O equipamento e seus respectivos modelos junto com 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 industrial, modelos LQIC 4L, LQIC 6L, LQIC 8L e LQIC 10L, 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 cobrir, 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).

Nota: Este aparelho possui um proteção na entrada do copo a fim de evitar o acesso as partes internas cortantes.(IMAGEM 3)



IMAGEM 2



IMAGEM 3

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 cada modelo:

MODELO	LQIC 4L	LQIC 6L	LQIC 8L	LQIC 10L
Capacidade	4 litros	6 litros	8 litros	10 litros
Motor	1/2 CV	1/2 CV	1/2 CV	1/2 CV
Peso	9,20 kg	9,50 kg	10,10kg	10,50 kg
Tensão	127/220 V bivolt	127/220 V bivolt	127/220 V bivolt	127/220 V bivolt
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Rotação	3500 rpm	3500 rpm	3500 rpm	3500 rpm
Altura	350mm	450mm	650mm	790mm

4.2 A tabela abaixo, apresenta todos os componentes dos modelos, onde a vista está representada na figura 1 com a identificação para um melhor avaliação ou dúvida.

TABELA - LISTA DE COMPONENTES		
NOMENCLATURA TÉCNICA		LQIC 127VCA01/ LQIC 220VCA01
MODELOS LQIC 4L - LQIC 6L - LQIC 8L - LQIC 10L		LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4,6,8 e 10 LITROS
Número da peça	Código do componente	Descrição do item
01	B045	Base injetada quadrada alojamento gabinete inferior preto
02	CHAS150	Chave seletora de tensão 127/220 - 10A term. cobre
03	PED002	Pé da base quadrada
04	CHALD218	Botão de acionamento Liga/Desliga branco preto c/ moldura
05	PRC88	Prensa cabo PC8,8
06	GBTL46810L	Gabinete inox alojamento do motor
07	CAE150	Cabo com plug 180°3x1,00x1,5mm
08	RET326	Rebite de alumínio 3,2x6
09	ME002CA	Motor elétrico 1/2 CV 2 pólos 50/60 Hz 127/220V
10	B047	Base injetada alojamento do copo superior preto
11	RETB31	Retentor de borracha da base 047
12	ARU516	Arruela galvanizada 5/16"
13	PASEX516	Parafuso sextavado 5/16"x3/4"
14	MNCA46810L	Mancal de alumínio 4 6 8 10 L
15	PARSC14	Parafuso allen sem cabeça 1/4"x22
16	BAT001	Batente do acoplamento
17	PINE625	Pino elástico 6x25
18	TAP182	Tampa de alumínio Ø182mm - 4 e 6 litros
	TAP201	Tampa de alumínio Ø201mm - 8 e 10 litros
19	PTRIL46810L	Parafuso trilobular da proteção do copo
20	PRCOP46810L	Protetor do copo
21	COP4LCR	Copo inox costela repuxada 4 litros
	COP6LCR	Copo inox costela repuxada 6 litros
	COP8LCR	Copo inox costela repuxada 8 litros
	COP10LCR	Copo inox costela repuxada 10 litros
22	PORC38I	Porca calota 3/8" inox
23	LAMI46810L	Lâmina inox 4 6 8 10 litrod
24	VRING46810L	V ring Ø18,5x4,7
25	PORM46810L	Porca de alumínio do mancal 4 6 8 10 litros
26	ARUC2822	Arruela de celeron ØE 28 ØI 22 x 0,6
27	ACOA46810L	Acoplamento de alumínio 4 6 8 10 litros
28	ARUC2214	Arruela de celeron ØE 22 ØI 14 x 1,1
29	EIXO46810L	Eixo do copo 4 6 8 10 litros - rosca 3/8"
30	PINE640	Pino elástico Ø6x40

Versão 001/2020 - LQIC 4 6 8 10 L

VISTA EXPLODIDA DO LIQUIDIFICADOR LQIC

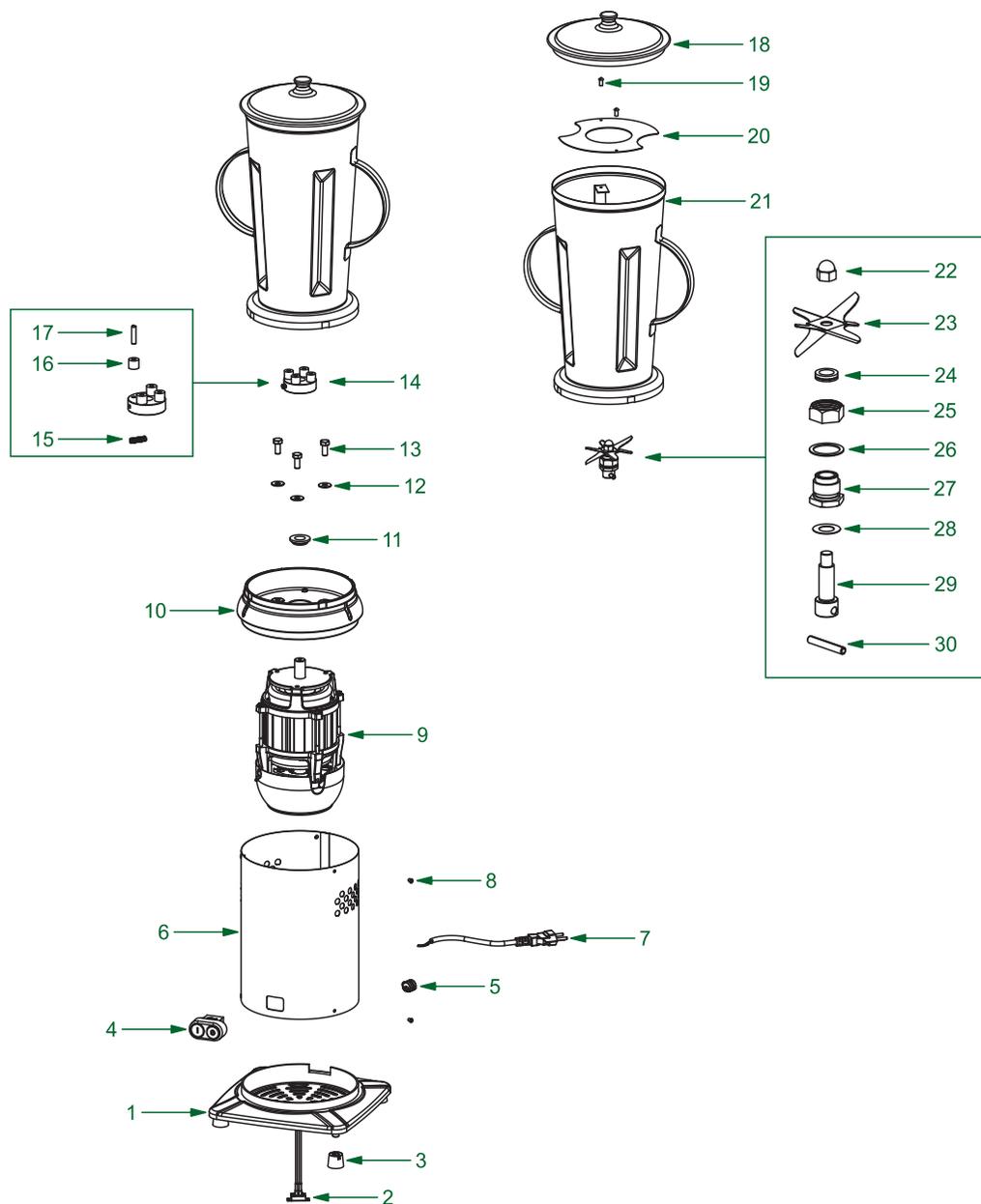
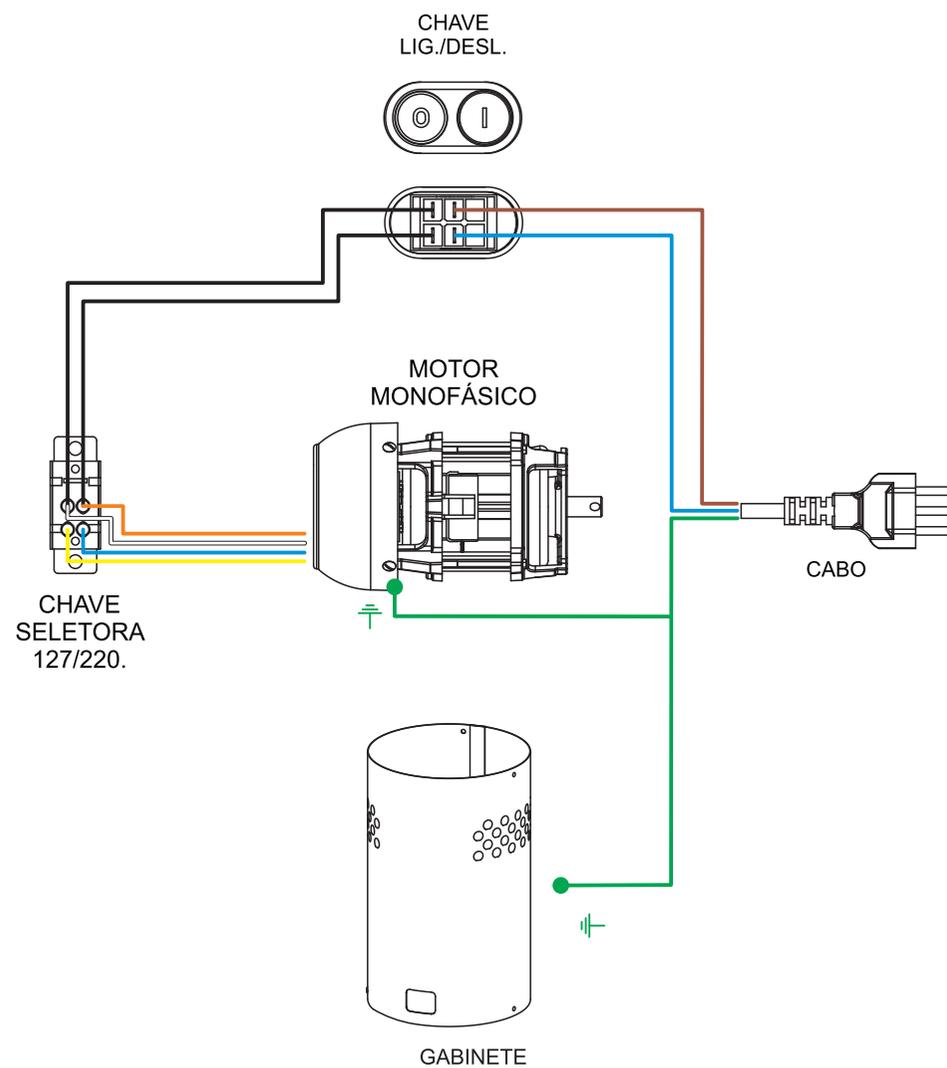


FIGURA 1

4.3 Abaixo segue o esquema elétrico do equipamento LQIC 4,6,8 e 10 litros.



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
RÚIDO 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

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.



LEMBRANDO QUE A TABELA É DE FORMA ORIENTATIVA



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 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



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 VILLEBECK 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