

FERRI

Tradição Qualidade Serviços Melhor Custo / Benefício

MANUAL
DE
INSTRUÇÕES

BARCELONA FBA

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir a mais alta tecnologia em equipamentos para panificação e confeitaria. Com mais de 20 anos de experiência e know-how, a marca FERRI é sem dúvida, a mais tradicional do mercado panaderil.

Todos os equipamentos são rigorosamente testados e aprovados antes de chegar ao seu estabelecimento, isso tudo para garantir um perfeito funcionamento e oferecer uma grande economia.

Nossa política comercial é produzir produtos que possuam características de qualidade, durabilidade, economia e rendimento superior para promover a completa satisfação de nossos clientes.

A FERRI através de representantes em todo o território nacional, trata cada cliente em particular como se fosse único.

Para a obtenção de um perfeito funcionamento do seu equipamento, recomendamos a leitura detalhada deste manual, antes de sua utilização.

Agradecemos a preferência pelo produto FERRI

EQUIPAMENTO	DATA FABRIC.	Nr. SÉRIE
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

CAMARGO E GOMIERO IND. E COM. DE FORNOS LTD.
CNPJ: 02.841.705/0001-67
Rua do Orfanato, 1331 - São Paulo - SP - CEP: 03131-010
Pabx: (11) 2965-4263 - site: www.ferri.com.br
e.mail: faleconosco@ferri.com.br - vendas@ferri.com.br

ÍNDICE

1. APRESENTAÇÃO	04
1.1. Recebimento do seu Forno Barcelona FBA	04
1.2. Conhecendo o Forno Barcelona FBA	05
1.3. Visão geral do Forno Barcelona FBA	05
1.4. Características Técnicas do Forno Barcelona FBA	06
1.5. Vida útil do Forno Barcelona FBA	06
1.6. Conhecendo o Painel de Controle	07
2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	07
2.1. Local de Instalação	07
2.2. Instalando o Equipamento	08
2.3. Instalação Elétrica	09
2.4. Programação do Controlador	10
3. OPERAÇÃO	10
4. SEGURANÇA NA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO	11
5. EXPOSIÇÃO A RISCOS	11
6. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO	12
6.1. Inspeção	12
6.2. Manutenção periódica do equipamento	12
6.3. Limpeza do equipamentos	12
7. DIAGRAMA ELÉTRICO	12
8. PROBLEMAS E SOLUÇÕES	15
8.1. Equipamento não liga	15
8.2. Disjuntor ou sistema de proteção elétrica desarmando Regularmente	15
8.3. O forno não dá vapor	15
ANEXO 1 – PROGRAMAÇÃO DO CONTROLADOR	16
CERTIFICADO DE GARANTIA	23

1. APRESENTAÇÃO

1.1. Recebimento do seu Forno Barcelona FBA

Cada forno é cuidadosamente embalado separadamente, garantindo assim a qualidade e sua integridade.

É necessária a visita de um técnico especializado para efetuar a montagem, pois os mesmos são entregues desmontados.

No recebimento do seu forno certifique-se que o mesmo não se encontra danificado, inspecionando:

- Câmaras de cozimento amassadas;
- Penetração de água ou outros líquidos na caixa de acabamento;
- Pedras de lastro quebradas.

Se detectar qualquer avaria, destaque sempre o ocorrido no conhecimento da transportadora, solicitando a assinatura do responsável pela entrega e imediatamente notifique o ocorrido à Camargo e Gomiero.

IMPORTANTE

Caso verifique alguma não conformidade com o equipamento, notifique a transportadora e entre em contato com a Camargo e Gomiero através do telefone (11) 2965-4263.

1.2. Conhecendo o Forno Barcelona FBA

O Forno de lastro Barcelona opera com sistema de câmaras independentes, com pedras de lastro para proporcionar uma melhor irradiação de calor para todos os produtos, como por exemplo todos os tipos de pães e confeitaria.

É fornecido com sistema de aquecimento elétrico, permitindo maior versatilidade.

Seu painel de controle possui sistema digital de toque de alta durabilidade com controle percentual para teto e lastro.

Possui ainda injeção de vapor, timer com alarme sonoro, controle individual para teto e lastro e também em 3 zonas da câmara, com receitas programáveis.

As resistências de aquecimento são de fio níquel cromo, montadas em material refratário, sem contato com o produto no interior da câmara, proporcionando maior higiene e a mais alta durabilidade.

Fornecido com câmaras em aço carbono com espessura de 2,0 mm, revestimento externo total em aço inoxidável, rodízios, portas em aço inoxidável ou vidro.

1.3. Visão Geral do Forno Barcelona FBA



1.4. Características Técnicas do Forno Barcelona FBA

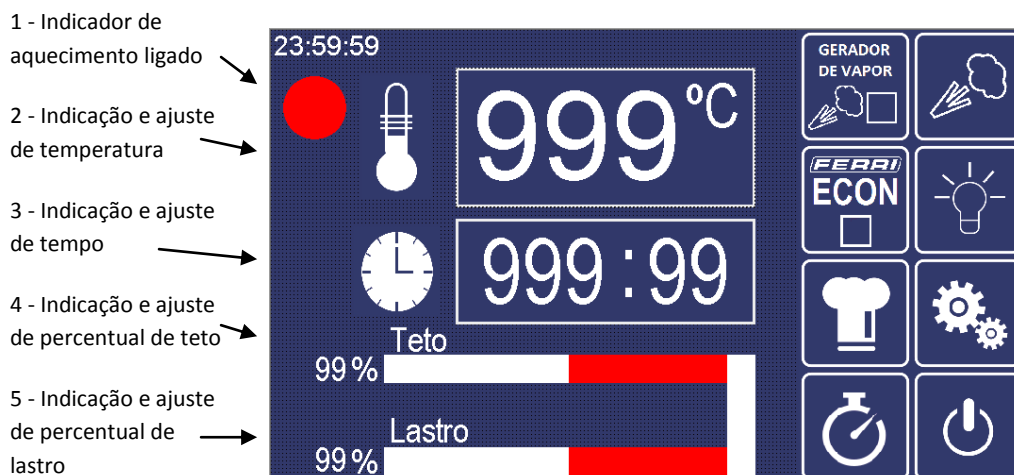
Modelo	Medidas Externas (mm)			Qde. de Câm.	Medidas Internas (mm)		Qde. de Assad.	Massa (kg)	Potência (kW)
	Larg.	Prof.	Alt.		Larg.	Prof.			
FBAC 2.1	1,40	1,25	1,89	1	0,85	0,75	2	450	6,0
FBAC 2.2	1,40	1,25	1,81	2	0,85	0,75	4	580	12,0
FBAC 2.3	1,40	1,25	2,05	3	0,85	0,75	6	700	18,0
FBAC 2.4	1,40	1,25	2,22	4	0,85	0,75	8	900	24,0
FBA 2.1	1,82	1,50	1,89	1	1,24	0,95	2	480	6,5
FBA 2.2	1,82	1,50	1,81	2	1,24	0,95	4	770	13,0
FBA 2.3	1,82	1,50	1,88	3	1,24	0,95	6	980	18,5
FBA 2.4	1,82	1,50	2,05	4	1,24	0,95	8	1200	25,0
FBA 4.1	1,82	2,20	1,89	1	1,24	1,55	4	900	7,5
FBA 4.2	1,82	2,20	1,81	2	1,24	1,55	8	1150	15,0
FBA 4.3	1,82	2,20	1,88	3	1,24	1,55	12	1500	22,5
FBA 4.4	1,82	2,20	2,05	4	1,24	1,55	16	1850	30,0
FBA 6.1	1,82	3,00	1,89	1	1,24	2,15	6	1050	11,0
FBA 6.2	1,82	3,00	1,81	2	1,24	2,15	12	1400	22,0
FBA 6.3	1,82	3,00	1,88	3	1,24	2,15	18	1830	33,0
FBA 6.4	1,82	3,00	2,05	4	1,24	2,15	24	2260	44,0
FBA 9.1	2,40	3,00	1,80	1	1,85	2,15	9	1400	16,0
FBA 9.2	2,40	3,00	1,90	2	1,85	2,15	18	1900	32,0
FBA 9.3	2,40	3,00	2,05	3	1,85	2,15	27	2650	48,0
FBA 9.4	2,40	3,00	2,25	4	1,85	2,15	36	3400	64,0
FBA 12.1	3,10	3,00	1,80	1	2,50	2,15	12	1650	19,0
FBA 12.2	3,10	3,00	1,90	2	2,50	2,15	24	2550	38,0
FBA 12.3	3,10	3,00	2,05	3	2,50	2,15	36	3450	57,0
FBA 12.4	3,10	3,00	2,25	4	2,50	2,15	48	4200	76,0

1.5. Vida útil do Forno Barcelona FBA

O Forno Lastro BARCELONA possui uma vida útil superior a 10 (dez) anos, desde que utilizado em sua capacidade e que sejam realizadas manutenções periódicas definidas de acordo com a severidade e frequência de uso.

Sugerimos inicialmente que sejam realizadas manutenções programadas semestrais.

1.6. Conhecendo o Painel de Controle



- Liga / Desliga Gerador de Vapor
- Tecla Economia - 60% da potencia
- Tecla Receitas
- Timer Interno



- Acionamento de Vapor
- Liga a Lâmpada
- Ajuste
- Tecla Inicia / Cancela processo

2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1. Local de Instalação

O equipamento deve ser instalado:

- Em uma superfície plana e nivelada que suporte o seu peso. Caso o forno não seja fornecido com rodízios, deverá ser construída uma base para o mesmo;
- Respeitando o espaçamento entre máquinas e equipamentos conforme NR-12 do Ministério do Trabalho;

- Hidráulica: para a instalação de vapor do forno, necessita-se de um ponto de água de ¾", para ser conectado ao forno, na parte traseira do mesmo, com válvula de bloqueio. Os detalhes do ponto de água estão descritos na planta de instalação fornecida para cada modelo de equipamento;
- Esgoto: para a saída de água dos geradores de vapor, deve ser previsto ponto de coleta para saída de água conforme descrito na planta de instalação;
- Elétrica: para a instalação da parte elétrica, necessita-se de um ponto de energia elétrica trifásico, na tensão do forno adquirido, com capacidade de corrente conforme a tabela de corrente/condutores, abaixo. O posicionamento do cabo de alimentação deve ser de acordo com o indicado na planta de instalação do equipamento;

IMPORTANTE:

É expressamente obrigatório o aterramento dos fornos. Caso não seja feito, perderá a garantia nos componentes elétricos.

- O forno poderá ser encostado à parede em uma das laterais, desde que tenha sido previamente solicitado no pedido de compra;

2.2. Instalando o Equipamento

- A instalação do Forno Barcelona FBA deve ser executada por pessoal credenciado e autorizado pela FERRI para a perfeita montagem do equipamento.

ATENÇÃO:

A montagem do Forno Barcelona FBA por pessoal não credenciado e autorizado pela FERRI, implicará na perda da garantia do equipamento.

2.3. Instalação Elétrica

Para a instalação correta do seu equipamento, siga as recomendações a seguir:

- As instalações elétricas devem ser adequadas às especificações técnicas do equipamento, fornecidas no final desta seção;
- Instalação de disjuntor diferencial residual (DDR) exclusivo para o equipamento, ou dispositivo de proteção equivalente;
- Circuito de alimentação elétrica com queda de tensão máxima de 3%;
- Aterramento conforme a NR-10 (Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho) e norma ABNT NBR 5410 (Norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas).

IMPORTANTE

A instalação do aterramento e da alimentação do forno Barcelona não são de responsabilidade da Camargo e Gomiero

- Conecte os cabos de alimentação do equipamento de acordo com a tensão de operação indicada na placa de identificação (220Vac ou 380Vac).



ATENÇÃO!

- Não utilize extensões ou comprimento excessivo para alimentação do seu equipamento;
- Antes de ligar, verifique se a tensão de alimentação está de acordo com a indicada em seu equipamento;
- No caso do equipamento não funcionar, antes de chamar a assistência técnica verifique se o mesmo está sendo alimentado corretamente e com o disjuntor ou chave geral ligada.

- O diâmetro dos condutores da rede elétrica devem estar de acordo com o indicado na tabela a seguir:

Modelo	Potência (kW)	Voltagem (V) 220			Voltagem (V) 380		
		Corrente (A)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)
FBAC 2.1	6,0	15,7	20	4,0	9,1	16	2,5
FBAC 2.2	12,0	31,5	36	10,0	18,2	20	4,0
FBAC 2.3	18,0	47,2	50	16,0	27,3	36	10,0
FBAC 2.4	24,0	63,0	80	25,0	36,5	50	16,0
FBA 2.1	6,5	17,1	20	4,0	9,9	16	2,5
FBA 2.2	13,0	34,1	36	10,0	19,8	25	4,0
FBA 2.3	18,5	51,2	63	25,0	29,6	36	10,0
FBA 2.4	25,0	68,2	80	25,0	39,5	50	16,0
FBA 4.1	7,5	19,7	25	4,0	11,4	16	2,5
FBA 4.2	15,0	39,4	50	16,0	22,8	25	6,0
FBA 4.3	22,5	59,0	63	25,0	34,2	36	10,0
FBA 4.4	30,0	78,7	80	25,0	45,6	50	16,0
FBA 6.1	11,0	28,9	36	10,0	16,7	20	4,0
FBA 6.2	22,0	57,7	63	25,0	33,4	36	10,0
FBA 6.3	33,0	86,6	100	50,0	50,1	63	25,0
FBA 6.4	44,0	115,5	125	70,0	66,9	80	25,0
FBA 9.1	16,0	42,0	50	16,0	24,3	30	6,0
FBA 9.2	32,0	84,0	100	50,0	48,6	50	16,0
FBA 9.3	48,0	126,0	160	95,0	72,9	80	25,0
FBA 9.4	64,0	168,0	200	120,0	97,2	100	50,0
FBA 12.1	19,0	49,9	63	25,0	28,9	36	10,0
FBA 12.2	38,0	99,7	125	70,0	57,7	63	25,0
FBA 12.3	57,0	149,6	160	95,0	86,6	100	50,0
FBA 12.4	76,0	199,4	224	150,0	115,5	125	70,0

Nota: Considerada distância máxima de 10 metros do painel ao forno.

2.4. Programação do Controlador

A programação detalhada do Controlador é detalhada no Anexo 1

3. OPERAÇÃO

- Ligar a alimentação geral do forno;
- Ligar o aquecimento do forno através do botão <LIGA/DESLIGA> (indicador vermelho piscando no canto superior esquerdo da tela);
- Programar a temperatura desejada;
- Ajustar o percentual do teto e do lastro conforme desejado;
- Com a temperatura desejada atingida, enfiar as assadeiras;

- Acionar o botão do vapor;
- Acionar o botão do timer (Acionamento do Timer);
- Ao soar o alarme, apertar o botão do timer (Acionamento do Timer);
- Retirar o produto pronto;

Após o final do uso, desligar pressionando e segurando o botão Liga/Desliga (irá apagar o indicador vermelho piscando no canto superior esquerdo da tela).

4. SEGURANÇA NA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Utilizar sempre a quantidade adequada de produto de acordo com as especificações técnicas e capacidade do equipamento;
- Nunca efetuar manutenção sem desligar a chave geral e proceder o bloqueio do equipamento;
- Mantenha uma distância mínima de 60 cm livre na lateral onde ficam os painéis elétricos;
- No caso de falta de energia, desligue imediatamente o equipamento através da sua chave geral. Com a volta da energia, ligar o equipamento somente após a estabilização da energia.

5. EXPOSIÇÃO A RISCOS

O operador está sujeito a riscos ergonômicos, de queimadura e choque elétrico na utilização deste equipamento, caso não utilize o equipamentos conforme este manual.

6. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO

6.1. Inspeção

Diariamente o operador do equipamento deve verificar sinais de alteração na operação do equipamento.

6.2. Manutenção periódica do equipamento

Devem ser realizadas manutenções preventivas periódicas a cada seis meses, sendo que as manutenções devem ser efetuadas por pessoal devidamente autorizado pela Camargo e Gomiero.

6.3. Limpeza do equipamento

A limpeza deve ser diária, com o equipamento desligado;

Deve ser limpo com água e sabão utilizando uma bucha de plástico. Não utilizar o lado abrasivo da bucha.

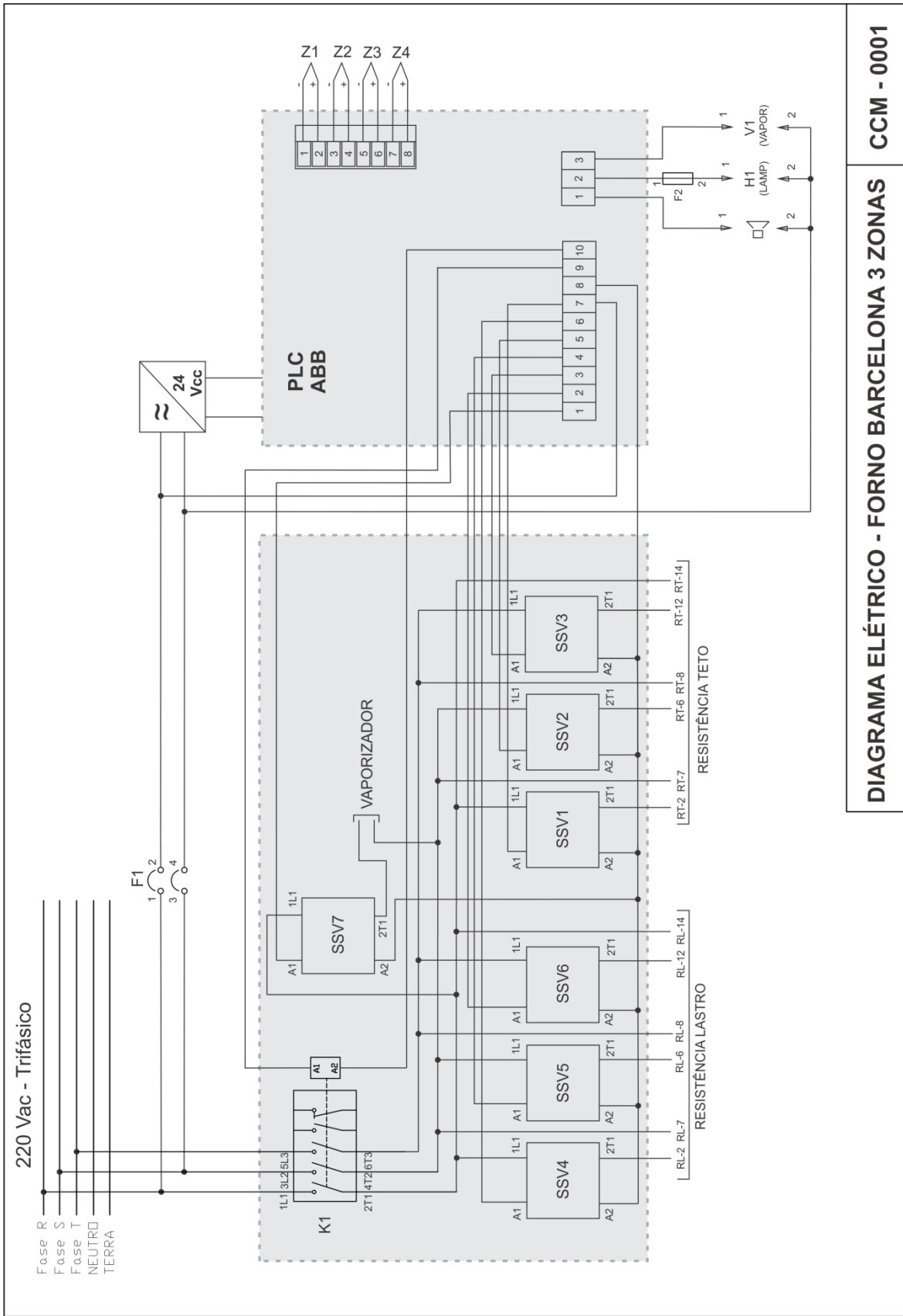
Para limpar o vidro da porta (se a porta foi fornecida de vidro), o forno deve estar totalmente frio para evitar choque térmico e a quebra do mesmo.

ATENÇÃO !

- Não lavar o equipamento diretamente com jato d'água;
- Não utilizar solventes como: benzina, álcool, thinner, acetona e abrasivos;
- A ligação do condutor terra deve estar conforme a NR-10 e Norma ABNT 5410.

7. DIAGRAMA ELÉTRICO

No desenho a seguir é apresentado o diagrama elétrico para 220Vac e 380Vac.



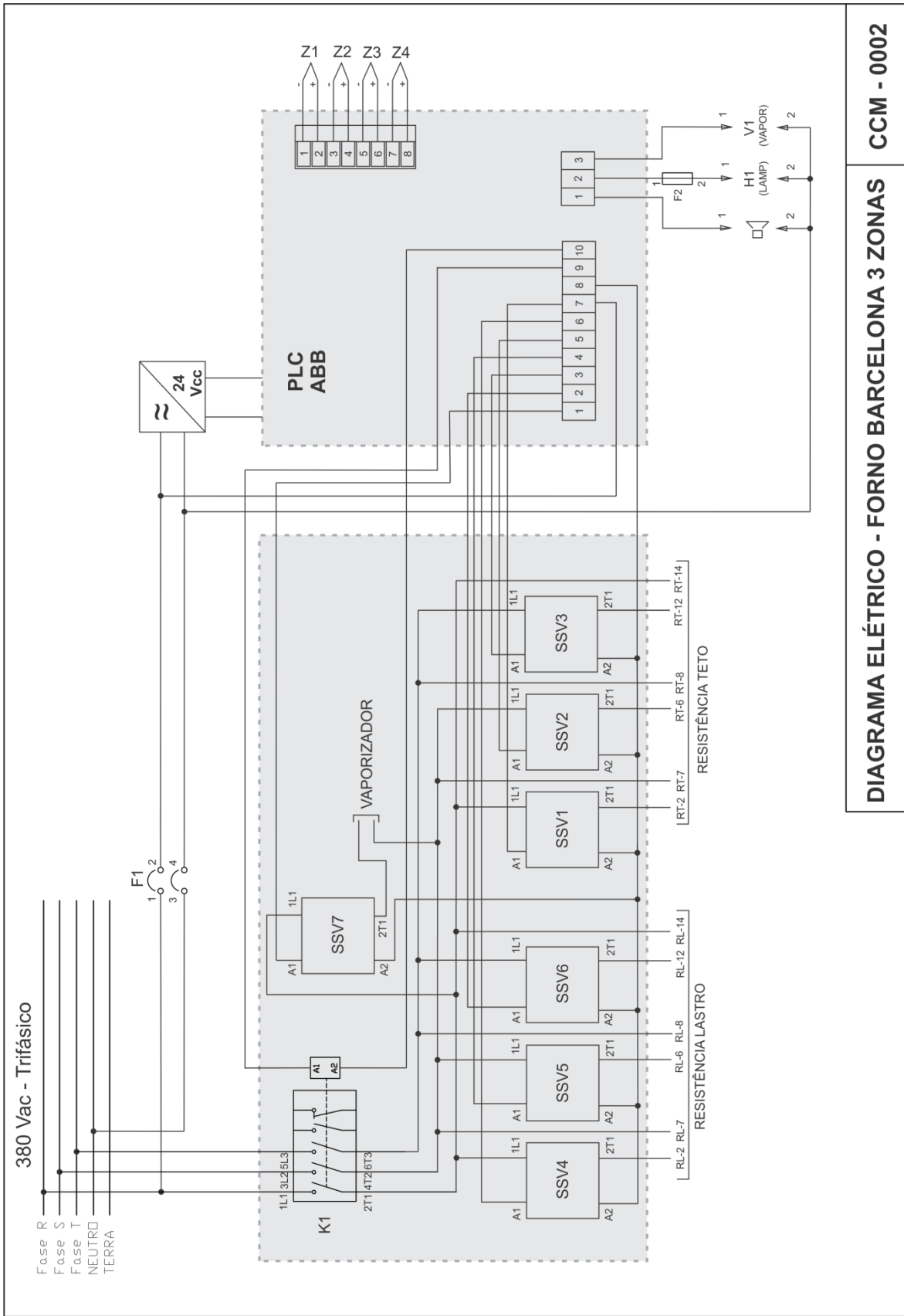


DIAGRAMA ELÉTRICO - FORNO BARCELONA 3 ZONAS

CCM - 0002

8. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

8.1. Equipamento não liga

- Verificar se a chave geral do equipamento está na posição «LIGADA»;
- Verificar se o disjuntor ou chave de alimentação no seu estabelecimento está na posição «LIGADO».

8.2. Disjuntor ou sistema de proteção elétrica desarmando regularmente

- Verificar o dimensionamento do disjuntor ou sistema de proteção utilizado.



ATENÇÃO!

- Verifique sempre os problemas e soluções antes de ligar para a assistência.
- Ao falar com a assistência tenha sempre o número de série do equipamento e a razão social da empresa para agilizar o atendimento.
- Antes de ligar para a assistência procure tomar ciência do problema para que a assistência técnica possa melhor atendê-lo.

8.3. O forno não dá vapor

- Verificar se a válvula de água não está suja ou queimada;
- Verificar se o registro de água da rede hidráulica está aberto, e se tem água;

ANEXO 1 – PROGRAMAÇÃO DO CONTROLADOR

1. OPERAÇÃO DO FORNO

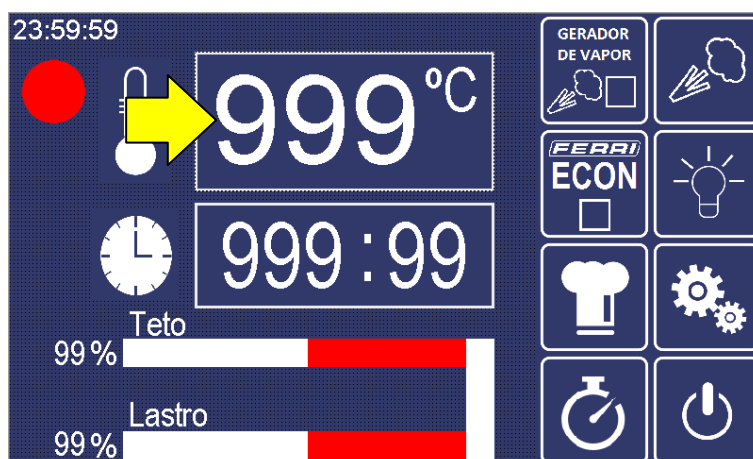
Ao energizar o forno e teclar <LIGAR>, o mesmo inicia o aquecimento conforme a temperatura programada.



Tecla <LIGA DESLIGA>

1.1. Programação de Temperatura

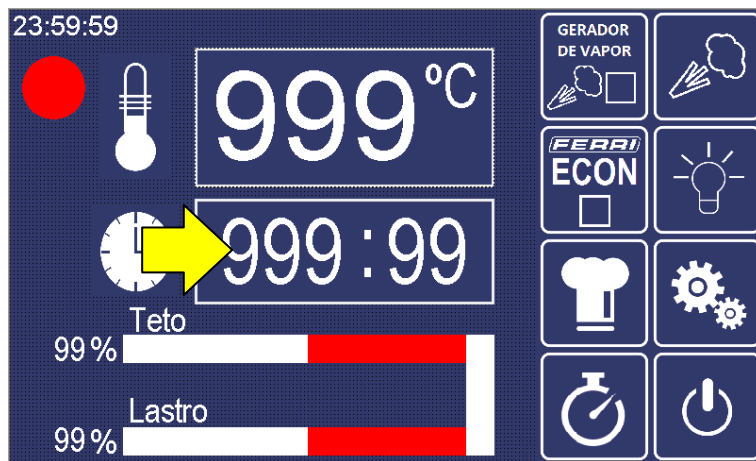
Teclar na janela de indicação e ajuste de temperatura



Teclar novamente e digitar a temperatura desejada no teclado numérico, teclando <ENT> pra finalizar.

1.2 Programação do Tempo (TIMER)

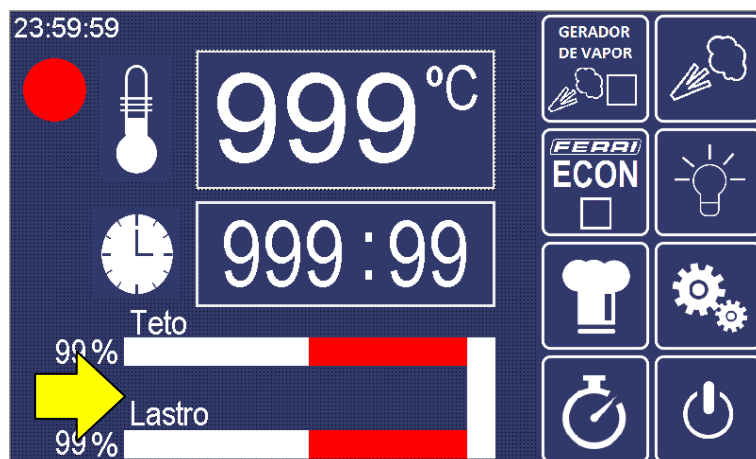
Teclar na janela de indicação de ajuste de tempo para abrir o teclado numérico.



Digitar o tempo do Timer (alarme de finalização do assamento do produto) desejada no teclado numérico, teclando <ENT> pra finalizar.

1.3 Programação do Percentual de Teto e do Lastro

Teclar na barra de indicação de percentual de teto ou de lastro para abrir o teclado numérico.



Digitar o percentual (%) de teto ou lastro (conforme o caso) desejado no teclado numérico, teclando <ENT> pra finalizar.

1.4 Gerador de Vapor

Caso se utilize vapor na produção, o gerador de vapor deve estar ligado. Para que o gerador de vapor fique ligado deve-se acionar a tecla <GERADOR DE VAPOR>, a qual ficará indicando conforme abaixo:



Tecla Gerador de Vapor



Indicação de Gerador de Vapor "LIGADO"

1.5 Acionamento do Vapor

O vapor é acionado através da tecla de "Acionamento do Vapor", abaixo. A temperatura do Gerador de Vapor, o tempo de vapor e a temperatura mínima para liberação de vapor na tecla "Ajustes".



Acionamento do Vapor

1.6 FERRI - Econ (Função Economia)

A função "FERRI - Econ" reduz o consumo do forno alternando o Teto e o Lastro, ou seja, Teto e Lastro não ligam simultaneamente com a função ativada.

Redução de 40% no consumo de energia para utilização em situações que não necessita da carga total do forno.



Tecla "FERRI - Econ"



Tecla "FERRI - Econ" ativada

1.7 Lâmpada

A tecla lâmpada acende a lâmpada da câmara durante o tempo inserido na tela de ajustes.



Tecla "Lâmpada"



Tecla "Lâmpada" ligada

1.8 Receitas

A tecla Receitas abre a página de receitas, onde é possível a programação de 100 receitas.



Tecla "Receitas"



Para cadastrar uma receita, deve preencher todos os dados da mesma, a saber:

- Nome da Receita;
- Temperatura da câmara;
- Tempo de preparo do produto;
- Porcentagem no teto da câmara;
- Porcentagem no lastro da câmara;
- Tempo de vapor instantâneo;
- Temperatura câmara - Meio;
- Temperatura câmara - Fundo;
- Habilitar ou não a função "Gerador de vapor habilitado"

Após digitar todos os dados, teclar <GRAVAR> para salvar a receita.

Para carregar uma receita para uso no forno, selecionar a receita desejada, na lista na esquerda da tela e teclar <CARREGAR> para carregar a receita.

As receitas ainda podem ser salvas e recuperadas de um Pen Drive, inserindo o mesmo na parte traseira da IHM e acionando <ARQUIVAR>, para salvar no Pen Drive e <RESTAURAR> para recuperar uma receita do Pen Drive.

A tecla voltar retorna para a tela anterior.



Tecla Voltar

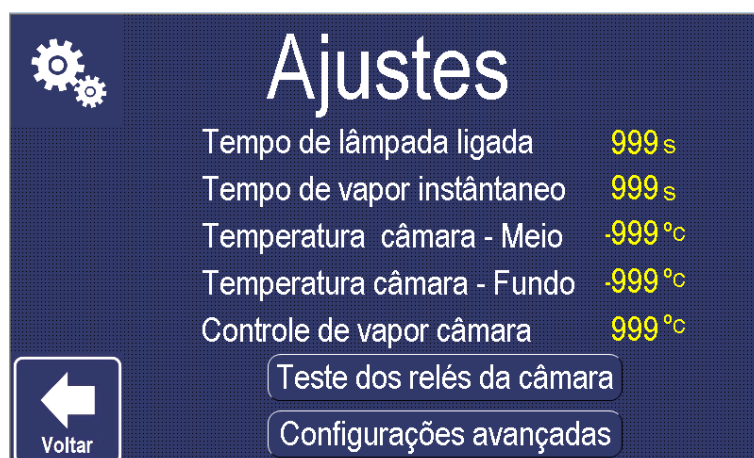
1.9 Ajustes

A tela de ajuste permite ajustar parâmetros para o bom funcionamento do forno, parâmetros estes que não devem ser alterados a todo momento e que possuem senha de acesso.



Tecla Ajustes

Ao ser acionada, abre a tela de ajustes:

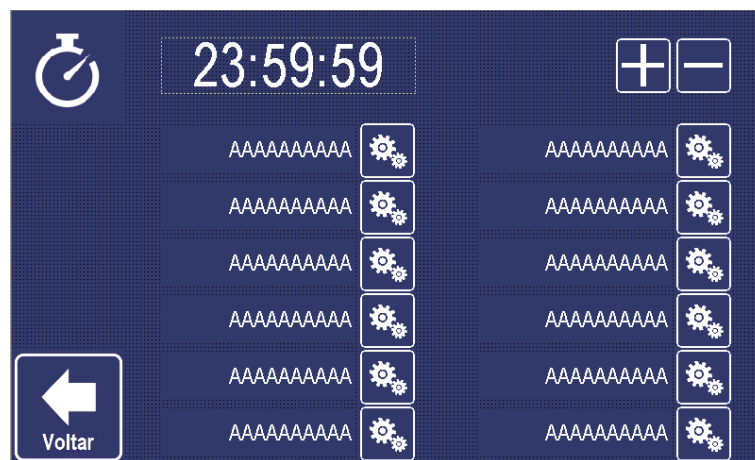


- Tempo de lâmpada ligada - Tempo que a lâmpada permanece ligada após acionar a tecla "Lâmpada";
- Tempo de vapor instantâneo - Tempo de injeção de vapor;
- Temperatura câmara Meio - Temperatura a mais ou a menos que a câmara deve operar em relação a frente da câmara (em graus Celsius);

- Temperatura câmara Fundo - Temperatura a mais ou a menos que a câmara deve operar em relação a frente da câmara (em graus Celsius);
- Controle da Vapor Câmara - Temperatura de operação do gerador de vapor;
- Testes dos Reles da Câmara - Uso restrito manutenção FERRI;
- Configurações avançadas - Uso restrito manutenção FERRI.

1.10 Programador Horário

Acessa a tela de programação horária onde pode-se inserir até 12 programas.



Teclando o <Ajuste> de cada um dos programas, abre uma tela para a digitação do nome do programa, dias da semana, horário de início e de fim do programa. Teclando <GRAVAR> o programa horário é salvo.



CERTIFICADO DE GARANTIA

A CAMARGO E GOMIERO garante o equipamento contra defeitos de material e mão de obra, durante o prazo de garantia, sendo qualquer substituição a seu critério exclusivo, sem ônus para o proprietário, salvo pelas exceções indicadas no item 2. As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia, serão de propriedade da CAMARGO E GOMIERO.

1 - PRAZO DE GARANTIA

O prazo de validade desta garantia é de **01 (um) ano**, contados a partir da data da emissão da nota fiscal de entrega do equipamento ao comprador. .

2 - A GARANTIA NÃO COBRE:

- 2.1 - Substituições de lâmpadas, fusíveis e correias, portas de vidro e vidro de farol;
- 2.2 - Substituições de componentes eletrônicos e motores, salvo constatação de defeito de fabricação;
- 2.3 - Encargos com transportes de peças, componentes ou equipamentos, bem como viagem e estadia de técnicos enviados pela CAMARGO E GOMIERO, para reparação do equipamento ou montagem e desmontagem do equipamento;
- 2.4 - A reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas de:
 - 2.4.1 - Utilização inadequada do equipamento;
 - 2.4.2 - Quedas e/ou batidas;
 - 2.4.3 - Exposição em ambiente desfavorável ao equipamento;
 - 2.4.4 - Prolongada falta de utilização do equipamento;
 - 2.4.5 - Utilização inadequada de energia;
 - 2.4.6 - Armazenagem inadequada.

3 - EXTINÇÃO DA GARANTIA

A garantia será extinta caso ocorra qualquer um dos seguintes eventos:

- 3.1 - Inobservância das normas de instalação, uso, manutenção e de segurança contidas no manual;
- 3.2 - Alterações no produto ou utilização de acessórios inadequados;
- 3.3 - Assistência técnica prestada por pessoa não autorizada pela CAMARGO E GOMIERO;
- 3.4 - Falta de pagamento total ou parcial, referente a aquisição do equipamento.

4 - CONDIÇÕES GERAIS

- 4.1 - Ocorrendo necessidade de Assistência Técnica, o cliente deverá informar o evento a CAMARGO E GOMIERO, identificando o equipamento e o problema apresentado com o maior detalhe possível;
- 4.2 - A CAMARGO E GOMIERO, dependendo da natureza do serviço de Assistência Técnica a ser prestado escolherá o local mais adequado para a execução;
- 4.3 - Dependendo do local da Assistência Técnica, a CAMARGO E GOMIERO escolherá o meio mais adequado à locomoção do pessoal, dos componentes ou das peças;
- 4.4 - Quando a Assistência Técnica for prestada no estabelecimento do cliente, este deverá:
 - 4.4.1 - Providenciar que os Técnicos da CAMARGO E GOMIERO tenham livre acesso ao equipamento, afim de que os trabalhos sejam iniciados imediatamente;
 - 4.4.2 - O cliente deverá assinar no final de cada visita relatório de Assistência Técnica, conferindo o serviço executado, horas trabalhadas, peças e componentes substituídos, registrando sua apreciação. **A recusa do cliente em assinar o relatório, não constituirá em alegação do não cumprimento da Assistência Técnica.**

5 - LIMITE DE RESPONSABILIDADE

A garantia oferecida pela CAMARGO E GOMIERO limita-se a reparar ou substituir peças ou componentes com defeito, caso seja comprovado algum defeito de fabricação.



CAMARGO E GOMIERO IND. E COM. DE FORNOS LTDA

CNPJ: 02.841.705/0001-67

Rua do Orfanato, 1331 - São Paulo - SP - CEP: 03131-010

Pabx: (11) 2965-4263 - site: www.ferri.com.br

e.mail: faleconosco@ferri.com.br - vendas@ferri.com.br