



MANUAL DE INSTRUÇÕES

SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

CHAPAS ELÉTRICAS

CHAR BROILER ELÉTRICO

SANDUICHEIRAS PEQUENAS ELÉTRICAS

PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS

CREPITOS ELÉTRICOS

CASQUINHAS DE SORVETE ELÉTRICAS

WAFFLEIRAS ELÉTRICAS

IMPORTANTE!

Ao iniciar a utilização deste equipamento, o cliente está aceitando integralmente as condições informadas neste TERMO DE GARANTIA. Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como acessórios e embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

A CROYDON garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. A obrigação da CROYDONMAQ se limita ao reparo ou à substituição, a seu próprio critério, sem custo para o cliente, de peça(s) defeituosa(s) incluindo a mão-de-obra e os materiais utilizados para substituição da(s) mesma(s).

A garantia legal é válida por 03 meses (90 dias) a contar da data de emissão da primeira Nota Fiscal de Venda para consumidor.

Esta garantia poderá ser estendida pela CROYDON por mais 3 meses, mediante seus próprios critérios de avaliação/constatação do defeito reclamado.

Exceções:

- Esta garantia **não** se aplica à manutenção normal do equipamento, incluindo (mas não limitado a) limpeza e lubrificação.
- Esta garantia **não** cobre arranhões, amassados, quebras e peças faltantes. Essas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento que receber o produto. Caso seja notado algum problema, o cliente deve fazer a reclamação diretamente com o REVENDEDOR. **POR RAZÕES FISCAIS, A FÁBRICA NÃO TROCA DIRETAMENTE O PRODUTO.**
- Esta garantia não se aplica quando ocorrer: Transporte ou armazenagem inadequados, operação ou instalação impróprias, alterações no produto e/ou uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções.
- Esta garantia não se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado **CROYDON**. Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado cancela imediatamente a garantia.

Devido à dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, a CROYDON não oferece serviço de atendimento em garantia no local, ou serviço de transporte do produto até o assistente técnico. A solicitação de garantia só será considerada no momento em que o produto der entrada na Assistência Técnica autorizada, acompanhado da Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.

A simples comunicação do fato à Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante NÃO caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDON se reserva ao direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.

Fica, desde já, eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do cumprimento deste Termo de Garantia.

OBSERVAÇÃO: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados CROYDON, deve-se acessar o site www.croydon.com.br.

ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA	2
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
1.1. SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS	4
1.2. CHAPAS ELÉTRICAS	5
1.3. CHAR BROILER ELÉTRICO	5
1.4. SANDUICHEIRAS PEQUENAS ELÉTRICAS	6
1.5. PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS	6
1.6. CREPITOS ELÉTRICOS	6
1.7. CASQUINHA DE SORVETE ELÉTRICA	6
1.8. WAFFLEIRAS ELÉTRICAS	7
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES	7
3. INSTALAÇÃO	8
3.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA	9
4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR	10
4.1. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL	11
5. LIMPEZA	12
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	13
7. TRANSPORTE	13

As fotos e desenhos contidos nesse manual são meras ilustrações.
Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Sempre que necessitar de uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA, é muito importante saber identificar seu produto. Localize a etiqueta abaixo na parte traseira ou lateral de seu equipamento.



1 MODELO: _____

2 Nº DE SÉRIE: _____

3 CÓDIGO: _____

DATA DA N.F.: ____/____/____

REVENDEDOR: _____

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. SANDUICHEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
SACE	127	2550	20,1	19,9	37 X 71 X 51
SACE	220	4100	18,6	19,9	37 X 71 X 51
SACL	127	2550	20,1	19,9	37 X 71 X 51
SACL	220	4100	18,6	19,9	37 X 71 X 51
SACL-D	220	4100	18,6	19,9	37 X 71 X 51
SADE	127	3100	24,4	23,4	37 X 71 X 51
SADE	220	5000	22,7	23,4	37 X 71 X 51
SADL	127	3100	24,4	23,4	37 X 71 X 51
SADL	220	5000	22,7	23,4	37 X 71 X 51
SASE	127	1550	12,2	13,5	37 X 36 X 51
SASE	220	2500	11,4	13,5	37 X 36 X 51
SASE-D	127	1550	12,2	13,5	37 X 36 X 51
SASE-D	220	2500	11,4	13,5	37 X 36 X 51
SASL	127	1550	12,2	13,5	37 X 36 X 51
SASL	220	2500	11,4	13,5	37 X 36 X 51
SASL-D	127	1550	12,2	13,5	37 X 36 X 51
SASL-D	220	2500	11,4	13,5	37 X 36 X 51
SCGE	127	3250	25,6	37,0	38 X 89 X 62
SCGE	220	5500	25,0	37,0	38 X 89 X 62
SCGL	127	3250	25,6	37,0	38 X 89 X 62
SCGL	220	5500	25,0	37,0	38 X 89 X 62
SDGE	127	3100	24,4	42,5	38 X 89 X 62
SDGE	220	6400	29,1	42,5	38 X 89 X 62
SDGL	127	3100	24,4	42,5	38 X 89 X 62
SDGL	220	6400	29,1	42,5	38 X 89 X 62
SFSE	220	3200	14,5	25,0	37 X 36 X 51

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
SFSL	220	3200	14,5	25,0	37 X 36 X 51
SSGE	127	1550	12,2	25,0	38 X 45 X 62
SSGE	220	3200	14,5	25,0	38 X 45 X 62
SSGE-D	127	1550	12,2	25,0	38 X 45 X 62
SSGE-D	220	3200	14,5	25,0	38 X 45 X 62
SSGL	127	1550	12,2	25,0	38 X 45 X 62
SSGL	220	3200	14,5	25,0	38 X 45 X 62
SSGL-D	127	1550	12,2	25,0	38 X 45 X 62
SSGL-D	220	3200	14,5	25,0	38 X 45 X 62

1.2. CHAPAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
CE03	220	2500	11,4	13,6	36 X 31 X 48
CE04	220	2800	12,7	18,1	36 X 46 X 49
CE04-2T	220	3700	16,8	35,0	42 X 46 X 61
CE06	220	4200	19,1	28,7	36 X 65 X 52
CE08	220	5600	25,5	45,0	36 X 80 X 56
CE10	220	6000	27,3	54,3	36 X 101 X 59
CE10-2T	220	6900	31,4	75,0	42 X 101 X 42

1.3. CHAR BROILER ELÉTRICO

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
CBE3	127	2000	15,7	13,0	28 X 36 X 42
CBE3	220	2100	9,5	13,0	28 X 36 X 42
CBE3D	220	4200	19,1	25,8	28 X 71 X 43
CBE5	220	3400	15,5	21,0	28 X 50 X 48

1.4. SANDUICHEIRAS PEQUENAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
SAFF	127	1850	14,6	8,0	20 X 27 X 54
SAFF	220	2000	9,1	8,0	20 X 27 X 54
SPSE	127	1700	13,4	8,2	20 X 27 X 54
SPSE	220	1800	8,2	8,2	20 X 27 X 54
SPSL	127	1700	13,4	7,2	20 X 27 X 54
SPSL	220	1800	8,2	7,2	20 X 27 X 54

1.5. PANQUEQUEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
MPES	127	1600	12,6	16,1	19 X 43 X 48
MPES	220	1600	7,3	16,1	19 X 43 X 48
MPED	127	3200	25,2	32,0	19 X 84 X 48
MPED	220	3200	14,5	32,0	19 X 84 X 48

1.6. CREPITOS ELÉTRICOS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
CRPP	127	1700	13,4	10,0	20 X 26 X 53
CRPP	220	1800	8,2	10,0	20 X 26 X 53

1.7. CASQUINHA DE SORVETE ELÉTRICA

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
MCSS	127	1200	9,4	9,8	18 X 26 X 54
MCSS	220	1200	5,4	9,8	18 X 26 X 54

1.8. WAFFLEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)
MWQD	127	3700	29,1	14,0	20 X 56 X 54
MWQD	220	4000	18,2	14,0	20 X 56 X 54
MWQS	127	1850	14,6	7,2	20 X 27 X 54
MWQS	220	2000	9,1	7,2	20 X 27 X 54
MWRD	127	2400	18,9	10,7	18 X 55 X 54
MWRD	220	2400	10,9	10,7	18 X 55 X 54
MWRS	127	1200	9,4	5,5	18 X 26 X 54
MWRS	220	1200	5,4	5,5	18 X 26 X 54

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO!

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO. ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO, MANTENHA-O PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

- Este equipamento é potencialmente **PERIGOSO** quando utilizado incorretamente.
- Este equipamento destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.
- Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Por isso, **leia atentamente este manual antes de operar o equipamento**, para garantir um melhor desempenho em condições máximas de segurança.

IMPORTANTE

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho. Este equipamento não se destina a utilização por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

3. INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinhas e similares, a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante. Respeite as normas de prevenção de incêndio.



ATENÇÃO!

RETIRE TODA A PELÍCULA DE PVC (PROTEÇÃO DO AÇO INOX) ANTES DE COLOCAR SEU EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

- Utilize **APENAS** profissionais qualificados para realizar a instalação elétrica deste equipamento.
- **Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).**
- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada e com um espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.
- O equipamento deve ser instalado com os pés.
- Caso seu equipamento possua sapatas traseiras elas devem ser posicionadas paralelamente conforme **Figura 1**. Sua função é limitar a distância mínima entre o equipamento e parede.
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

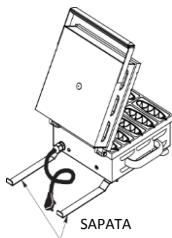


Figura 1



TERMINAL DE ATERRAMENTO



TERMINAL EQUIPOTENCIAL

- Este equipamento dispõe de um cabo de alimentação de três vias e opera em corrente alternada e tensão de alimentação monofásica. O fio terra é identificado pelas cores verde e amarelo.
- A instalação elétrica deve estar “aterrada” de acordo com as normas vigentes.
- Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalações elétricas, prevenindo e/ou reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. **Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.**



ATENÇÃO!
NUNCA UTILIZE REDUÇÕES, EXTENSÕES OU ADAPTADORES,
RISCO DE SUPERAQUECIMENTO OU INCÊNDIO.



- Após realizada a conexão à alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes do equipamento que aquecem.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.



ATENÇÃO!
ESTE EQUIPAMENTO POSSUI RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE ALTA POTÊNCIA QUE É SENSÍVEL ÀS FALHAS CAUSADAS POR INSTALAÇÕES ELÉTRICAS IRREGULARES OU COMPONENTES INADEQUADOS, QUE CANCELAM A GARANTIA DO EQUIPAMENTO, PODEM COMPROMETER O SEU DESEMPENHO E A SEGURANÇA DO OPERADOR.

3.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

IMPORTANTE

Como não há tomadas e plugues padronizados pelo INMETRO para correntes superiores a 20A, alguns equipamentos são fornecidos sem o plugue.

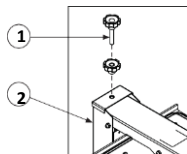
- Para os equipamentos que **não** são fornecidos com plugue, **é extremamente recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.**

NOTA: É possível optar pela aquisição do conjunto plugue/tomada que suporte a corrente total do equipamento ou pela ligação do equipamento diretamente a um disjuntor adequado próximo.

- Conecte o cabo de alimentação do aparelho a uma fonte de energia elétrica apropriada para a tensão do seu equipamento, indicada no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** desse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto fixada no próprio aparelho.
- Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:
 - a) O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à corrente máxima requerida (veja item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**).
 - b) Os disjuntores poderão ser alcançados facilmente, após a instalação do aparelho.
 - c) A instalação deste equipamento esteja próxima ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.
 - d) O fabricante não é responsável por quaisquer danos, direto ou indireto, causado por instalação defeituosa.

4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Para os equipamentos que possuem regulagem da altura de fechamento da tampa, o ajuste deve ser feito através do regulador (1) localizado no suporte do braço (2), conforme **Figura 2**.



Figura

- 2º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 3.
- 3º Certifique-se que o cabo de alimentação não fique em contato com as superfícies quentes.
- 4º Antes de utilizar o equipamento pela **primeira vez** ajuste a temperatura dos termostatos para sua temperatura máxima.

PARA TERMOSTATO ANALÓGICO	PARA TERMOSTATO DIGITAL
Girar o manipulador para a direita até a temperatura máxima.	Seguir as OPERAÇÕES BÁSICAS descritas no item 4.1. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL para selecionar a temperatura máxima.
Observar que a(s) lâmpada(s) piloto acenderá(ão).	Observar que o(s) led(s) indicador(es) de acionamento acenderá(ão).

- 5º Se o equipamento possuir tampa(s), feche-a(s) e deixe o equipamento aquecer por aproximadamente 30 minutos.
- NOTA:** Nos primeiros usos é normal aparecer fumaça devido a queima da umidade presente no isolamento interno.
- 6º Quando a(s) lâmpada(s) ou led(s) apagar(em) indica que a(s) placa(s) atingiu(ram) a temperatura selecionada.
- 7º Então, ajuste o(s) termostato(s) para a temperatura desejada, conforme 4º passo.
- 8º Durante o uso, o(s) termostato(s) ligará(ão) e desligará(ão) automaticamente a(s) resistência(s), mantendo a(s) placa(s)/chapa(s) na temperatura selecionada.
- NOTA:** A temperatura selecionada no termostato não representa obrigatoriamente a temperatura da superfície de preparo, devendo ser utilizada apenas como referência.

IMPORTANTE

Apesar de ser possível ajustar o termostato em altas temperaturas é recomendado manter, sempre que possível, a regulagem abaixo de 150°C, a fim de economizar o consumo de energia elétrica e aumentar a vida útil dos componentes.



ATENÇÃO!

O SÍMBOLO “**CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE**” INDICA QUE A SUPERFÍCIE METÁLICA DO EQUIPAMENTO ATINGE ALTA TEMPERATURA.

PORTANTO, CUIDADO AO TOCÁ-LA DURANTE E/OU LOGO APÓS O USO.

AGUARDE SEU COMPLETO ESFRIAMENTO.



CUIDADO!
SUPERFÍCIE
QUENTE



ATENÇÃO!

DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER EM USO.



4.1. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL






INDICAÇÕES DA TELA






- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Tecla Set | 6 | Indicação temporizador do processo |
| 2 | Tecla de Menu Facilitado | 7 | Indicação de bloqueio de funções |
| 3 | Indicação de acionamento da saída OUT1 | 8 | Indicação da unidade de temperatura |
| 4 | Indicação de acionamento da saída OUT2 | 9 | Tecla Aumenta |
| 5 | Indicação de acionamento do buzzer interno | 10 | Tecla Diminui |

OPERAÇÕES BÁSICAS

Mantenha pressionada a tecla  por dois segundos até aparecer a mensagem ;

- 1) Então aparecerá a mensagem  e será possível o ajuste da temperatura;
- 2) Utilize as teclas  ou  para alterar o valor, e pressione  para confirmar;
- 3) Em seguida será possível fazer o ajuste do tempo de processo .

Utilize as teclas  ou  para alterar o valor, e pressione  para confirmar;

MAPA DE TECLAS FACILITADAS

Quando o controlador estiver em exibição de temperatura, as seguintes teclas servem de atalho para as seguintes funções:

Pressionada 2 segundos: Ajuste de setpoint ou troca de receita.



Toque curto: Inibe alarme e buzzer (caso estejam acionados) ou com o temporizador de processo, alterna a exibição entre temperatura e tempo restante.



Toque curto: Início de processo.



Toque curto: Fim de processo.

5. LIMPEZA



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA TOMADA ANTES DE INICIAR A LIMPEZA.

- Antes da primeira utilização é necessário que seja feita uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes que irão entrar em contato com o alimento para remover lubrificantes utilizados para proteção do equipamento evitando, com isso, a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.
- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;
 - b) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- Antes de iniciar a limpeza certifique-se que o equipamento esteja resfriado.

NOTA: Para os equipamentos que possuem placas em alumínio fundido se a limpeza for realizada com a superfície aquecida, poderá ocorrer choque térmico, podendo ocasionar rachaduras e trincas, problemas não cobertos pela garantia.

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, isso evitará o desgaste prematuro.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

- Para os equipamentos que possuem placas em alumínio fundido a limpeza das placas deve ser realizada apenas para remover os resíduos sólidos.

NOTA: O escurecimento destas placas é normal, pois a carbonização das gorduras e açúcares dos alimentos cria um antiaderente natural, onde uma limpeza mais profunda pode fazer com que os alimentos grudem nas placas.

- Após a limpeza das placas/chapas recomenda-se untar o equipamento antes do próximo uso para evitar que o alimento grude.
- Para limpeza das partes externas deve-se utilizar apenas um pano úmido e sabão neutro.

NOTA: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões ao acabamento e evite o excesso de água para não danificar o equipamento.

6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas, certificando-se que o equipamento trabalha em **totais condições de segurança**.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- No caso de irregularidades consulte o **TERMO DE GARANTIA** comunique-se com a Assistência técnica.

7. TRANSPORTE

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardar o equipamento durante o seu deslocamento.
- Os dispositivos de controle de temperatura (termostatos) são muito sensíveis a choques e batidas, portanto, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos (identificados pelos manipuladores vermelhos utilizados para ajuste de temperatura) durante o transporte, manutenção e limpeza.

IMPORTANTE

Um choque no eixo do termostato (manípulos vermelhos) pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda da garantia do produto.

- Caso o equipamento necessite de transporte constante, por exemplo, buffets ou ambulantes, desenvolva uma embalagem especial para protegê-lo. Transportando adequadamente a vida útil do seu equipamento será prolongada.

ANOTAÇÕES:



**ACESSE NOSSO CATÁLOGO
E CONHEÇA OUTROS
EQUIPAMENTOS CROYDON**



CROYDON

32.800.23044-A
REV. 11 (10/2023)

**ACESSE O QR CODE E FAÇA O
DOWNLOAD DA VERSÃO DIGITAL
DO MANUAL PARA TÊ-LO EM
MÃOS SEMPRE QUE PRECISAR.**



CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA
Estrada São Lourenço, 891
Duque de Caxias – RJ CEP: 25243-150

Telefone: 21 2777-8100
E-mail: vendas@croydon.com.br
www.croydon.com.br