

DESFIADOR DE CARNES

DC-04

DC-10

G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

✎ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✎ Aspectos de Segurança	4
✎ Recebimento do Produto	6
✎ Características Técnicas	7
✎ Instalação Dc04 Dc10	8
✎ Botão de Emergência	9
✎ Instrução de uso	9
✎ Instalação Elétrica	9
✎ Instruções Gerais de instalação	9
✎ Manutenção - Regulagem Correia - Instrução de uso da Cuba	10
✎ Regulagem Correia	11
✎ Ocorrência de defeitos - Limpeza	12
✎ Esquema Elétrico	13
✎ Certificado de Conformidade	14
✎ Termo de Garantia	15
✎ Lista de Revisões Máquina	17
✎ Cronograma de Manutenção	18
✎ Lista de Revisões Manual	19

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G PANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **G PANIZ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

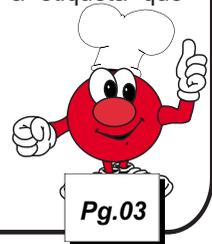
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



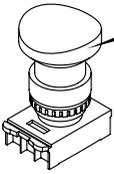
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

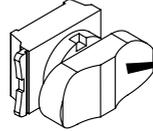
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



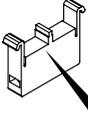
ASPECTOS DE SEGURANÇA



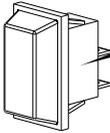
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



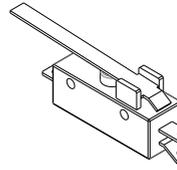
Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



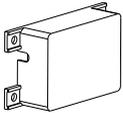
Bloco de contato



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Interface de Segurança
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões

Vida Mecânica	3×10^6 operações
---------------	---------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3×10^5 operações
---------------	---------------------------

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Normas do Projeto: Segundo a portaria Nº 1.111 anexo VI (Máquinas para panificação e confeitaria), As máquinas de panificação e confeitaria não especificadas por tal anexo e certificadas pelo INMETRO estão excluídas da aplicação da Norma Regulamentadora NR-12 quanto aos requisitos técnicos de construção relacionados à segurança da máquina.

Desfiador de Carnes: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 7.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127/220V verificar a pág 16.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.
Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 09.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 11.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare.
Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 10.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 03.

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

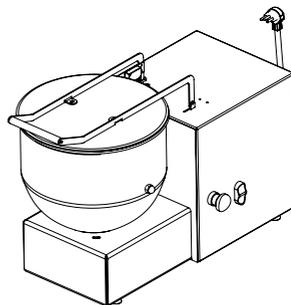
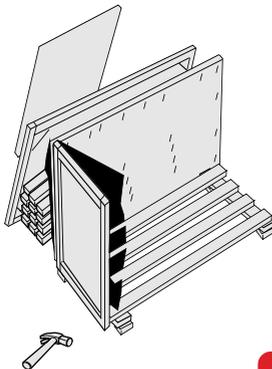
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Desfiador de Carnes, tais como frango, bacalhau, peixe, carne de sol e similares, funciona com até 4kg (DC 04) e 10kg (DC 10) de carne por processo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O Desfiador de Carnes é fabricado em aço SAE 1020 , com acabamento em pintura epóxi (ou opcional em inox), cuba e pás em aço inoxidável 304, Tampa em Policarbonato no modelo DC 04 e em alumínio no DC 10. Possui redução de velocidade feita através de polias com correias e rolamentos blindados na sua fabricação.

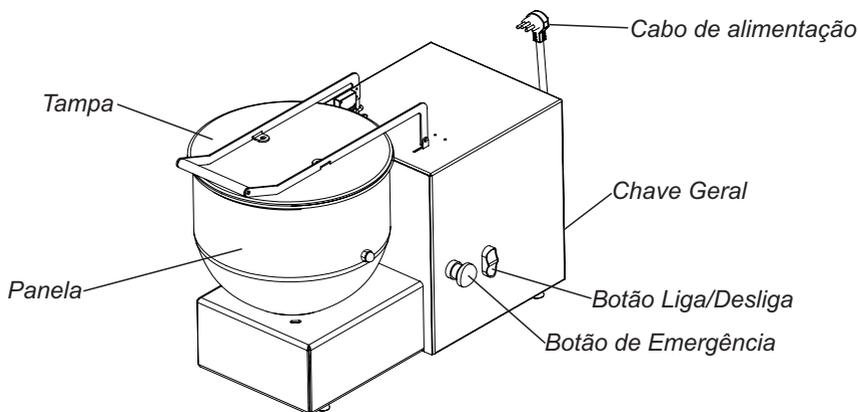
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

DADOS TÉCNICOS

MODELO	DC-04	DC-10
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	Monofasico	Monofasico
POTÊNCIA (kW)	0,3	0,9
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
TENSÃO BIVOLT (V)	127/220	127/220
CORRENTE NOMINAL (A)	8,4/4,2	11,8/5,9
CONSUMO ELÉTRICO (kWh)	0,95	1,4
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3 x 1,5mm	3 x 1,5mm
CAPACIDADE (Kg)	4	10

Máquina	DESCRIÇÃO	Código
DC-04	Motor Monofásico 1/2CV 127/220V 4P 60HZ	00001
DC-10	Motor Monofásico 3/4CV 127/220V 4P 60HZ	00002

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.



NOTA: Equipamento destinado para desfiar carnes. Não utilize para outra função, evitando o uso abusivo do equipamento.

INSTALAÇÃO DC-04 DC-10

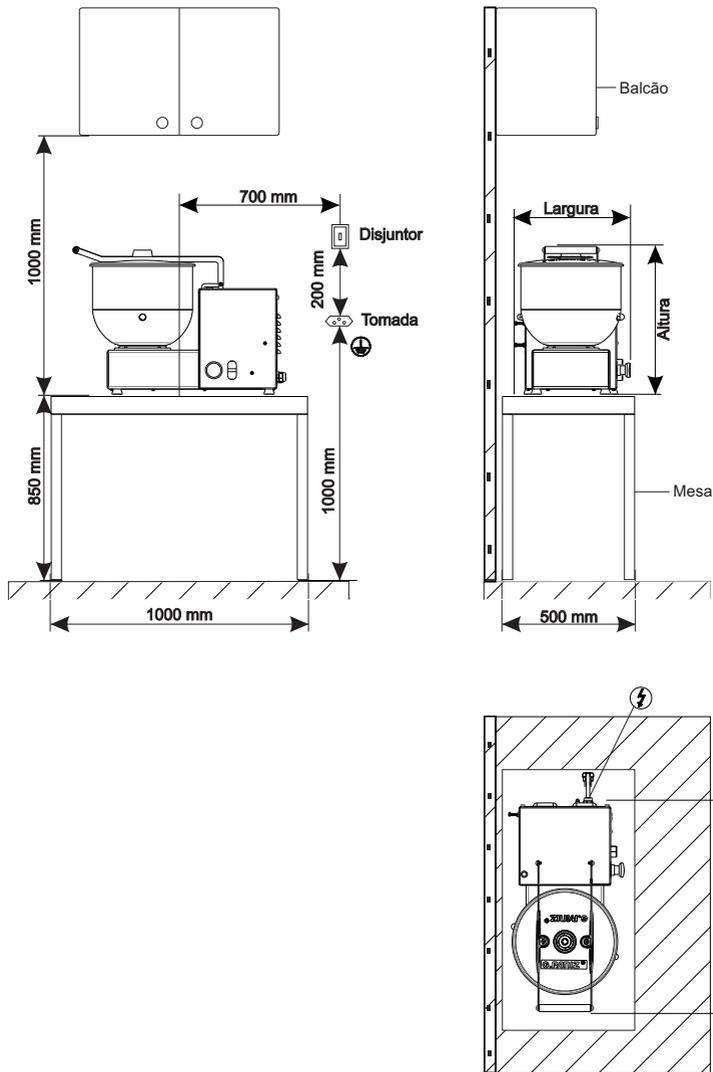


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
DC-04	390 mm	300 mm	530 mm
DC-10	410 mm	350 mm	660 mm



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A



CONEXÃO ELÉTRICA



DISJUNTOR

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo  , com cabo de 6 a 8 mm.
- Instalar um disjuntor na rede elétrica

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;
- Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;
- Instalar o equipamento em uma superfície plana;
- Deixar um espaço conforme página 09 em torno do equipamento;
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÕES DE USO

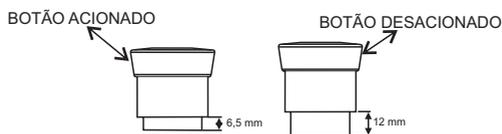
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
 - 2º Passo: Abrir a '*Tampa*' e colocar o produto (frango, peixe, etc) dentro da '*Panela*';
 - 3º Passo: Abaixar completamente a '*Tampa*';
 - 4º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência*' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
 - 5º Passo: Pressionar o botão '*Liga*';
- Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança.
- 6º Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga*'.
 - 7º Remova o Plug da Tomada.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare .

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

O BOTÃO DE EMERGÊNCIA da máquina possui a função de segurança de parar a máquina em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

Figura 1

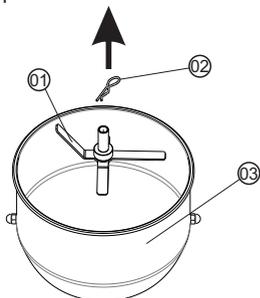
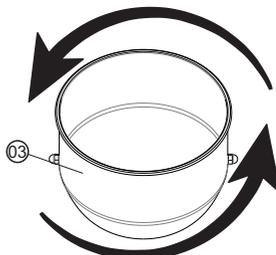


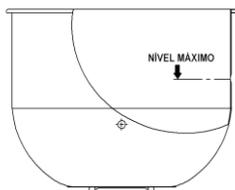
Figura 2



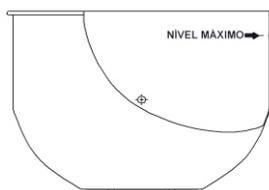
Para retirar as pás (Item 1), remova o grampo (Item 2) e puxe a pá (Item 1) para cima, descaixando-as conforme figura 1. A panela (Item 3) deve ser girada sentido anti-horário para ser retirada conforme figura 2.

NOTA: As pás, localizadas na parte interna da panela, devem girar no sentido anti-horário.

Nível Máximo DC-04



Nível Máximo DC-10



MANUTENÇÃO

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável (is) pela manutenção acabar (em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.
- A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:
 - Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
 - Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.
 - As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Desfiador de carne Dc04 ou Dc10.

REGULAGEM CORREIA

Figura 1

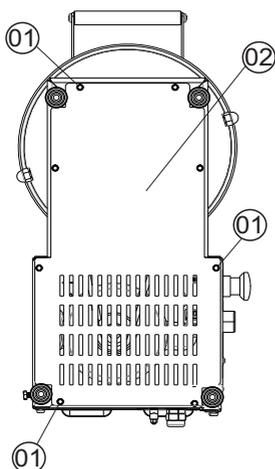


Figura 2

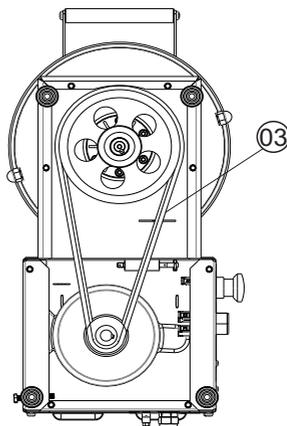


Figura 3

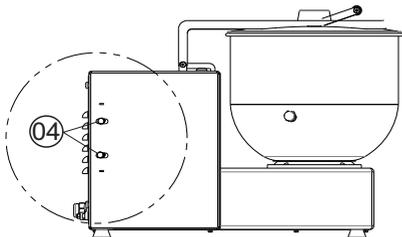


Figura 4

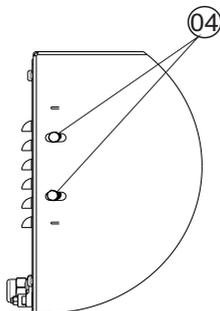
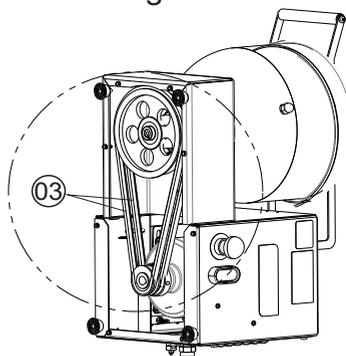


Figura 5



1º Passo - Remova o Plug da tomada.

2º Passo - Remova os 8 parafusos (item 01), após removido retire o fechamento inferior (item 02).

3º Passo - Observar a correia (Item 03) e apertar os 2 parafusos (item 04) para regular a correia, **(a correia não pode ficar muito frouxa e nem muito esticada)**.

4º Passo - Após regulada a correia, coloque o fechamento inferior (item 02) e aperte os parafusos (item 01).

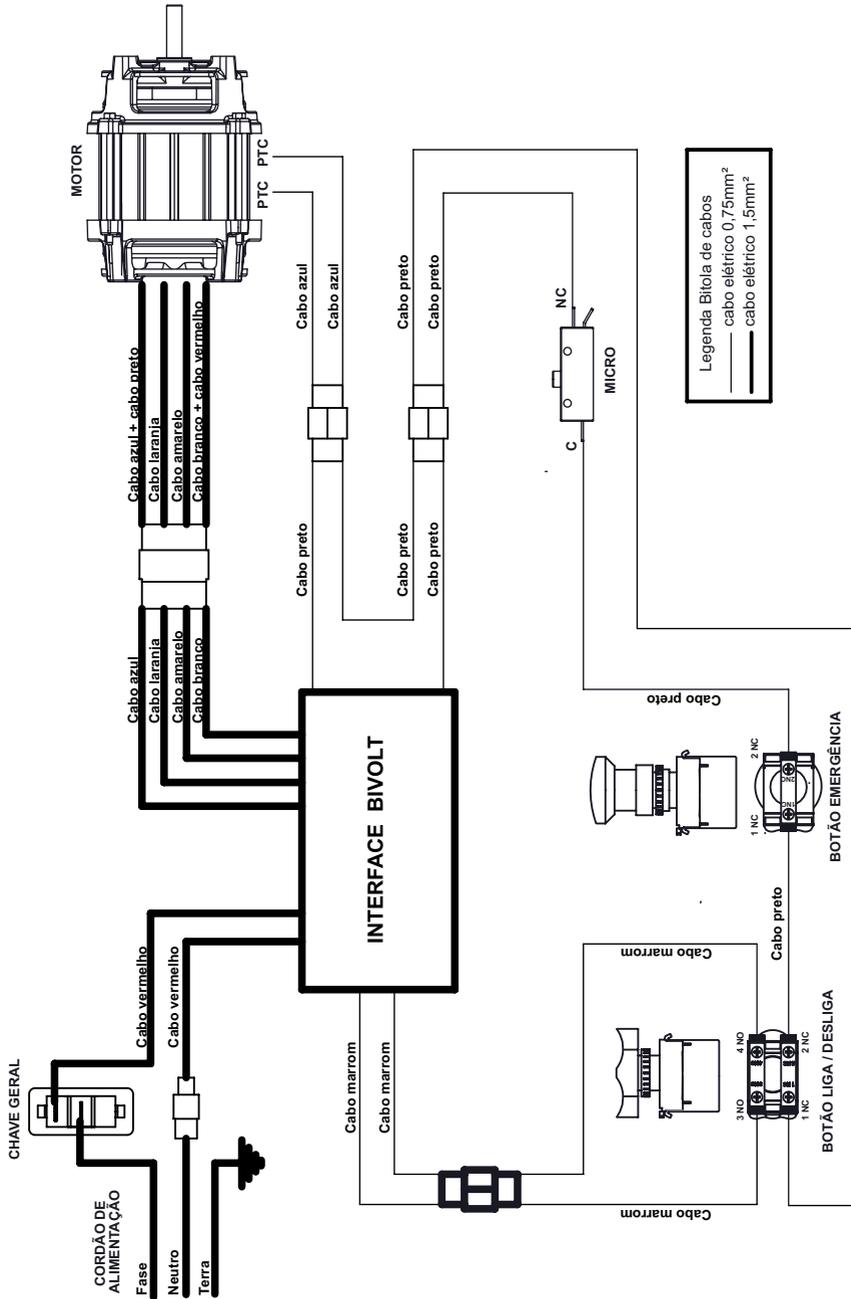
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Barulho	Desgaste de rolamentos	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 11.
	Verificar se as correias estão desgastadas	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
Falta de Potência	Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento.	- Verificar página 09.
Elétrica	Parafuso que da aperto no micro frouxo.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Acionador da micro desregulado.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Energia elétrica	- Verificar rede elétrica.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.
- Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

ESQUEMA ELÉTRICO DC-04 DC-10





CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.143/17

218.071/16

Marca	Modelo	Descrição (Descrição Técnica do Modelo)	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	DC 04 127V 60Hz	Família 09 Desfiador de Carne Aparelho Classe I	N/A
	DC 04 220V 60Hz		
	DC 10 127V 60Hz		
	DC 10 220V 60Hz		

Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	BR Cert	CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	1726/2017 07	12/04/2017

Observações Gerais:
General Observations

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br. Este certificado está vinculado ao contrato nº 218.CP.133/2012, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 2. *The validity of this certificate is tied to the achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. For verification the updated condition of regularity of this Certificate must be obtained from the product database and Certificate Services Inmetro. This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark, as well as to the Governmental Decree referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br. This certificate is related to the contract nr 218.CP.133/2012 and for the location above indicated. Certificate valid only together with pages 1-2.*

Rio de Janeiro, 07 de dezembro de 2017.



ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901
 Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - **São Paulo - SP** - CEP 01310-910

2/2

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G PANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>					
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	130614XXXXXX	*	
01	040614XXXXXX	190215XXXXXX	1020	Acrescentado item 25 nas páginas 29 e 30.
02	200215XXXXXX	140118XXXXXX	2444	Atualizado vista Explodida Pg 9,10 e 11 Atualizado Esquema Elétrico Pg 13. Atualizado Certificados Pg 14 e 15. Atualizado Manual Conforme modelo Novo Padrão.
03	150118XXXXXX	130518XXXXXX	2444	Acrescentado item 03914 nas páginas 21 e 22. Alterado esquema elétrico.
04	140518XXXXXX	270319XXXXXX	3273	Alterado altura conjunto gabinete DC-10, aumentando a altura total de 370mm para 390mm página 09.
05	280319XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

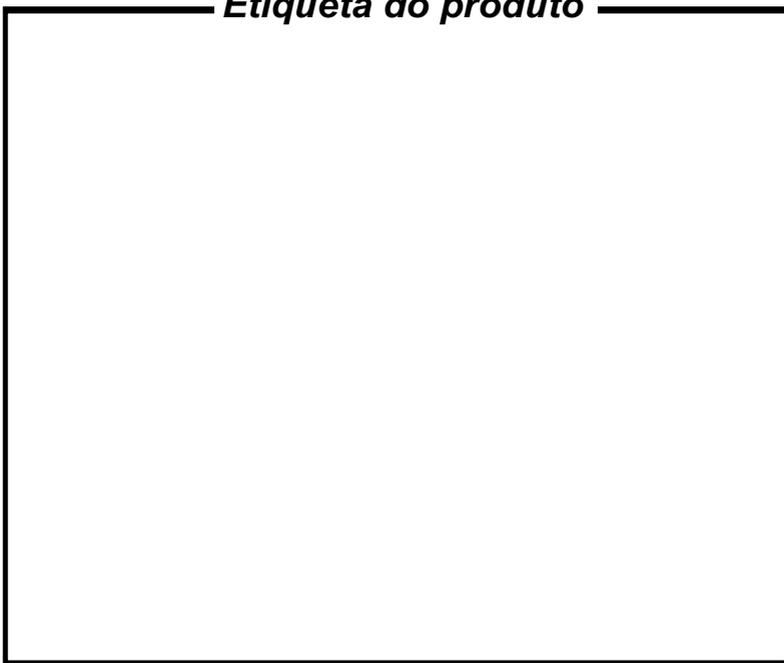
NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
03	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
05	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
06	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

R.05

DC-04

DC-10

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.

G.PANIZ



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(0-XX-54) 2101 3400

0800-704-2366

www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49