

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

CC500

CC1000

Câmara climática
CC500 / CC1000

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| ✍ Apresentação - Finalidade - Segurança | 3 |
| ✍ Aspectos de Segurança | 4 |
| ✍ Recebimento do Produto - Instalação | 6 |
| ✍ Característica Técnica | 7 |
| ✍ Epecificações Técnicas | 8 |
| ✍ Vista Explodida Máquina | 9 |
| ✍ Catálogo de Peças CC-500 | 10 |
| ✍ Catálogo Peças CC-1000 | 11 |
| ✍ Instruções de Uso | 12 |
| ✍ Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos | 13 |
| ✍ Esquema Elétrico | 14 |
| ✍ Termo de Garantia | 26 |
| ✍ Lista de Revisões | 31 |

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 GRANO, 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, GRANO.

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.

- 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

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

Câmara Climática: 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 127V ou 220V Monofásico verificar a partir da pág. 14.

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 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

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

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

Adulteração: Seu equipamento possui 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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág. 6.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 10.

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

- Acesse gratuitamente nosso site www.grano.ind.br

Atenção

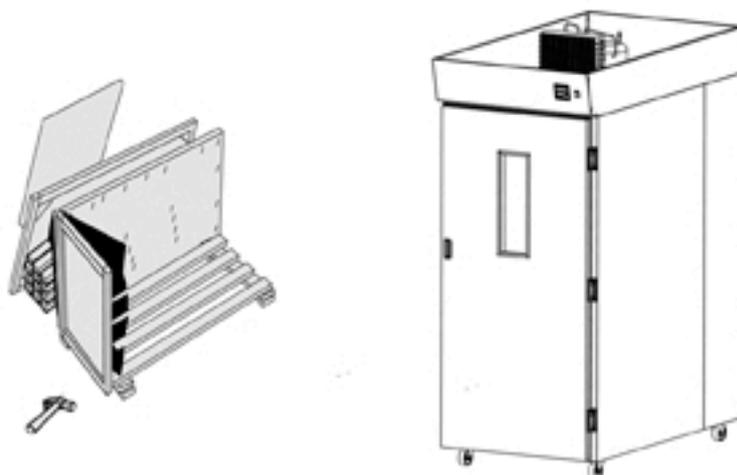
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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.

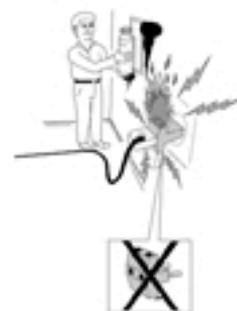
OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instalar um registro de água;
- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.



ATENÇÃO: É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, em casos de dano por falta da ligação do fio terra a GRANO não se responsabilizara pelos danos.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência Técnica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

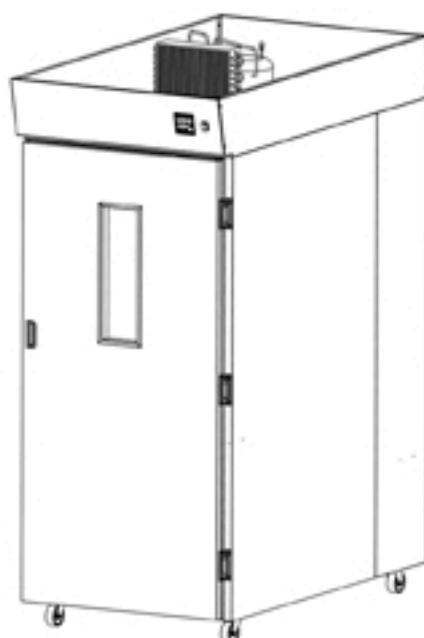
- As Câmaras Climáticas GRANO (CC-500 e CC-1000) possuem duas configurações, uma com acabamento externo confeccionado em aço carbono pintado e outra em aço inox escovado. Ambas contam com acabamento e estrutura interna fabricada em aço inoxidável AISI 304 e AISI 430 e isolamento térmico de poliuretano expandido rígido de alta densidade, interiço e sem emendas. Tais características conferem a estas câmaras alta eficiência energética (baixo consumo de energia) e incrível resistência mecânica da estrutura.

Para o modelo CC-500 a capacidade é de 20 esteiras de 580mm x 690mm, onde podem ser armazenados 500 pães. Esta máquina conta com uma unidade condensadora hermética de 1/3+ HP que utiliza fluido refrigerante ecologicamente correto R-134a e um sistema de circulação de ar movido por um micro ventilador de 1/40 HP que garante eficiência energética devido a convecção forçada no evaporador aletado e uniformidade de temperatura no interior da câmara.

O modelo CC-1000 se diferencia na maior capacidade: 40 esteiras de 580mm x 690mm para armazenagem de 1000 pães. Para isso utiliza uma unidade condensadora hermética de ½ HP, também com fluido refrigerante ecologicamente correto R-134a, e um micro ventilador mais potente apresentando 1/25 HP.

Ambos os modelos contam com temporizador eletrônico programável com sensor de temperatura e display cristal líquido sendo que o aquecimento das câmaras se dá por uma resistência elétrica de 1000W com sistema de hidratação da massa.

Estas máquinas podem ser utilizadas para atender trabalhos em panificadores, padarias, similares e outras aplicações garantindo desempenho até mesmo nos climas mais áridos onde a temperatura ambiente possa chegar até os 30°C.



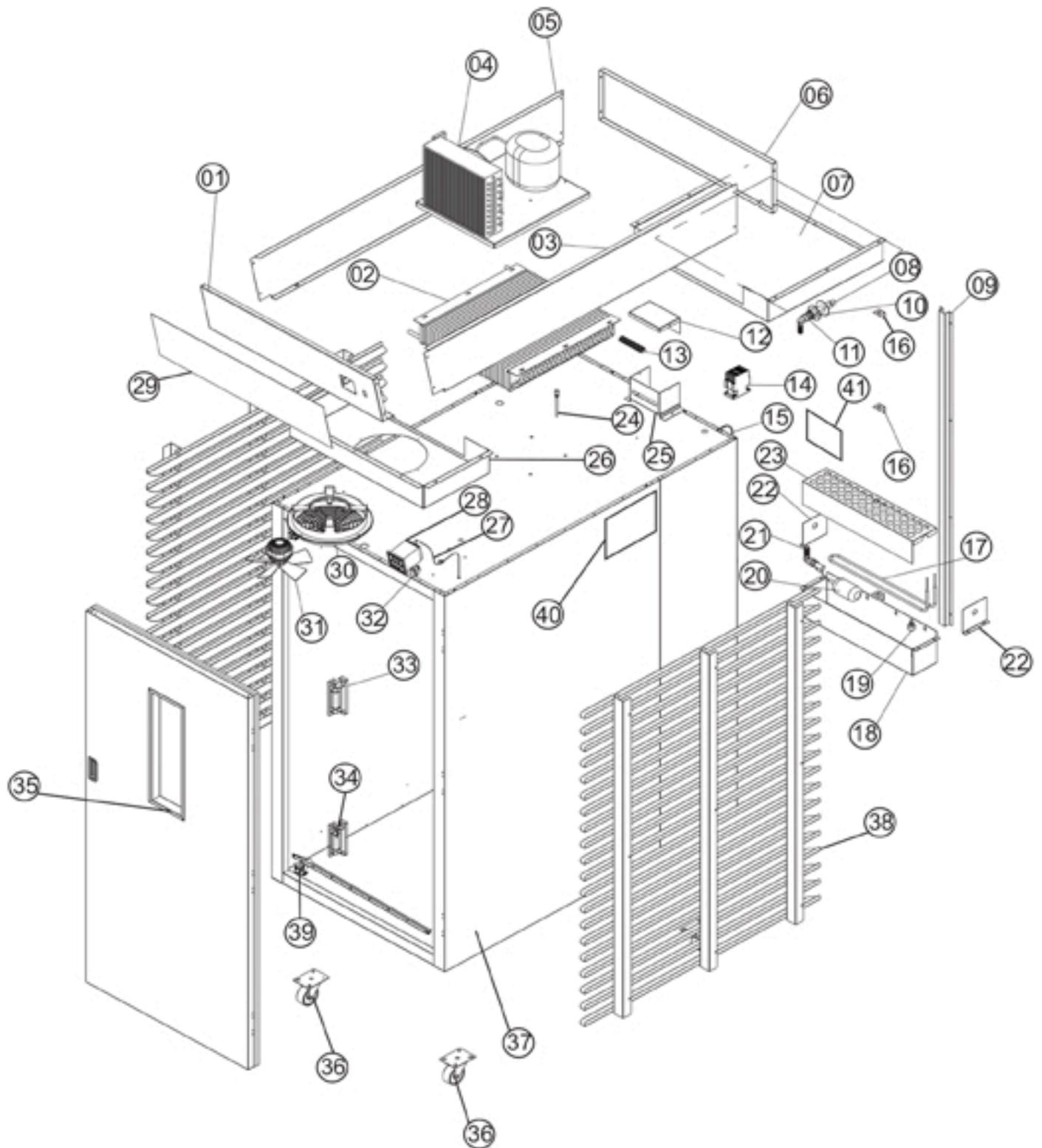
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Produto | Capacidade | Unidade Condensadora | | Dimensões | | |
|---------|------------|----------------------|--------|-----------|--------|---------|
| | | Potência | Tensão | Altura | Larg. | Comp. |
| CC-500 | 500 pães | 1/3 | 220 V | 2150 mm | 900 mm | 1100 mm |
| CC-1000 | 1000 pães | 1/2 | 220 V | 2150 mm | 900 mm | 1700 mm |

Para o aquecimento é usada uma resistência com uma potência de 1000W para ambos os modelos.

| Máquina | Descrição | Potência | Código |
|-----------------------|--|----------|--------|
| CC-1000 127/220V 60Hz | Micro Motor Mono. Mm20 1/25Cv 127/220V | 85 W | 71156 |
| CC-1000 127/220V 50Hz | Micro Motor Mono. EI 25 EFD 10A 127/220V | 85 W | 71552 |
| CC-500 127/220V 60Hz | Micro Motor Mono. Mm11 1/40Cv 127/220V | 60 W | 71157 |
| CC-500 127/220V 50Hz | Micro Motor Mono. Mm20 1/25Cv 127/220V | 85 W | 71156 |

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA CC-500/1000



CATÁLOGO DE PEÇAS CÂMARA CLIMÁTICA CC-500

| ITEM | DESCRIÇÃO | CC-500 Inox | CC-500 Pré-Pintada |
|------|----------------------------------|----------------|-----------------------|
| 1 | Testeira Frontal CC- 500 / 1000 | 07000 | 07113 |
| 2 | Conjunto Evaporador | 71150 | 71150 |
| 3 | Testeira Lateral Esquerda | 07020 | 07112 |
| 4 | UC Média Ver abaixo | - | - |
| 5 | Testeira Lateral Direita | 07019 | 07111 |
| 6 | Testeira Traseira | 07001 | 07114 |
| 7 | Proteção Evaporador | 07127 | 07127 |
| 8 | Montagem Flange Niple | 06968 | 06968 |
| 9 | Calha da Resistência | 07141 | 07141 |
| 10 | Niple Rosca Bsp 1/2 | 71128 | 71128 |
| 11 | Bucha de Redução Roscável | 71129 | 71129 |
| 12 | Tampa Caixa Entrada Comando | 07132 | 07132 |
| 13 | Conector Grande BPS 12 | 01031 | 01031 |
| 14 | Contactora CWB 18 127V | 72202 | 72202 |
| 15 | Cabo Plug Injetado 3x1,5 mm | 02731 | 02731 |
| 16 | Suporte Mangueira Escoamento | 07140 | 07140 |
| 17 | Resistência Rtivies 1000W 220V | 71475 | 71475 |
| 18 | Depósito de Água | 07129 | 07129 |
| 19 | Sensor de Nível Pls 031 a-3 | 71268 | 71268 |
| 20 | Bóia Para Caixa Descarga | 71133 | 71133 |
| 21 | Espigão- Joelho 90° Interno 1/2 | 71127 | 71127 |
| 22 | Complemento Depósito de Água | 07119 | 07119 |
| 23 | Tampa Reservatório | 07101 | 07101 |
| 24 | Válvula Schrader | 71162 | 71162 |
| 25 | Caixa Entrada Comando | 07124 | 07124 |
| 26 | Proteção Ventilador | 07128 | 07128 |
| 27 | Sensor Ntc | 71208 | 71208 |
| 28 | Controlador Tempo e Temporizador | 71207 | 71207 |
| 29 | Etiqueta Painel Frontal | 71143 | 71143 |
| 30 | Conjunto Grade e Suporte Windtec | 71212 | 71212 |
| 31 | Motor Ver Pág 8 | - | - |
| 32 | Chave Liga/Desliga | 03914 | 03914 |
| 33 | Base Dobradiça Porta | 07134 | 07134 |
| 34 | Dobradiça Porta | 71140 | 71140 |
| 35 | Conjunto Porta | 07010 | 07122 |
| 36 | Rodízio Giratorio | 71073 | 71073 |
| 37 | Conjunto Estrutura Injetada | 07022 | 07134 |
| 38 | Conjunto Suporte Bandejas | 07144 | 07144 |
| 39 | Fixador da Porta | 71434 | 71434 |
| 40 | Etiqueta Atenção | 72541 | 72541 |
| 41 | Etiqueta Limpeza Condensador | 72540 | 72540 |

Unidade Condensadora Média 220V 60Hz - 71214

Unidade Condensadora Média 127V 60HZ - 71449

Unidade Condensadora Sua 220V 50Hz - 71671

* Resistência Rtivies 1100W 127V - 72083

CATÁLOGO DE PEÇAS CÂMARA CLIMÁTICA CC-1000

| ITEM | DESCRIÇÃO | CC-1000 Inox | CC-1000 Pré-Pintada |
|------|----------------------------------|-----------------|------------------------|
| 1 | Testeira Frontal CC- 500 / 1000 | 07000 | 07113 |
| 2 | Conjunto Evaporador | 71138 | 71138 |
| 3 | Testeira Lateral Esquerda | 07003 | 07155 |
| 4 | UC Média Ver Abaixo | - | - |
| 5 | Testeira Lateral Direita | 07002 | 07154 |
| 6 | Testeira Traseira | 07001 | 07114 |
| 7 | Proteção Evaporador | 07171 | 07171 |
| 8 | Montagem Flange Niple | 06968 | 06968 |
| 9 | Calha da Resistência | 07141 | 07141 |
| 10 | Niple Rosca Bsp 1/2 | 71128 | 71128 |
| 11 | Bucha de Redução Roscável | 71129 | 71129 |
| 12 | Tampa Caixa Entrada Comando | 07132 | 07132 |
| 13 | Conector Grande BPS 12 | 01031 | 01031 |
| 14 | Contactora CWM 09.01 110V | 72202 | 72202 |
| 15 | Cabo Plug Injetado 3x1,5 mm | 02731 | 02731 |
| 16 | Suporte Mangueira Escoamento | 07140 | 07140 |
| 17 | Resistência Rtivies 1000W 220V | 71475 | 71475 |
| 18 | Depósito de Água | 07129 | 07129 |
| 19 | Sensor de Nivel Pls 031 a-3 | 71268 | 71268 |
| 20 | Bóia Para Caixa Descarga | 71133 | 71133 |
| 21 | Espigão- Joelho 90º Interno 1/2 | 71127 | 71127 |
| 22 | Complemento Depósito de Água | 07119 | 07119 |
| 23 | Tampa Reservatório | 07101 | 07101 |
| 24 | Válvula Schrader | 71162 | 71162 |
| 25 | Caixa Entrada Comando | 07124 | 07124 |
| 26 | Proteção Ventilador | 07170 | 07170 |
| 27 | Sensor Ntc | 71208 | 71208 |
| 28 | Controlador Tempo e Temporizador | 71207 | 71207 |
| 29 | Etiqueta Painel Frontal | 71142 | 71142 |
| 30 | Conjunto Grade e Suporte Windtec | 71213 | 71213 |
| 31 | Motor Ver Pág 8 | - | - |
| 32 | Chave Liga/Desliga | 03914 | 03914 |
| 33 | Base Dobradiça Porta | 07134 | 07134 |
| 34 | Dobradiça Porta | 71140 | 71140 |
| 35 | Conjunto Porta | 07010 | 07122 |
| 36 | Rodízio Giratorio | 71073 | 71073 |
| 37 | Conjunto Estrutura Injetada | 07023 | 07174 |
| 38 | Conjunto Suporte Bandejas | 07175 | 07175 |
| 39 | Fixador Da Porta | 71434 | 71434 |
| 40 | Etiqueta Atenção | 72541 | 72541 |
| 41 | Etiqueta Limpeza Condensador | 72540 | 72540 |

Unidade Condensadora Média 220V 60Hz - 71215

Unidade Condensadora Média 127V 60HZ - 71448

Unidade Condensadora Sua 220V 50Hz - 71553

* Resistência Rtivies 1100W 127V - 72083

INSTRUÇÕES DE USO

1º Passo - Abra o registro;

2º Passo - Conecte a rede hidráulica na parte posterior da câmara e espere o nível máximo ser atingido. Neste momento a boia mecânica interromperá o fluxo de água.

3º Passo - Conecte o cabo de força a rede elétrica.

4º Passo - As câmaras climáticas GRANO já vem de fábrica com temperatura de controle (*setpoint*) programadas em 5°C no processo frio e 30°C no processo quente.

5º Passo - Na parte frontal há uma chave para ligar a câmara e também um mostrador digital da temperatura. Após atingida a temperatura de 5°C a câmara já estará pronta para uso.

AJUSTES DO CONTROLADOR

Ao ligar o controlador aparecerá o dia e a hora atual . Se necessário ajustar a hora deve-se acessar as configurações da seguinte forma :



- Aperte simultaneamente as teclas

- Ajuste a hora pressionando a tecla seta para cima ou seta para baixo , pressione PGM para confirmar.

- Ajuste os minutos pressionando a tecla seta pra cima ou seta para baixo , pressione PGM para confirmar.

- Pressionando PGM mais um vez acerte o dia da semana Para voltar ao funcionamento normal , pressione PGM

AJUSTANDO O CICLO DE TRABALHO

- Pressione a tecla PGM 

- Ajuste a hora de início do aquecimento através da seta para cima ou seta para baixo, para confirmar aperte PGM

- Ajuste os minutos de início do aquecimento através das setas , para confirmar aperte PGM

- Ajuste a hora do fim do aquecimento através das setas , para confirmar aperte PGM

- Ajuste os minutos do fim do aquecimento através das setas , para confirmar aperte PGM

- Aparecerá no display CICLO NORMAL (nesta função é possível escolher o dia específico da semana para operar o equipamento) na opção CICLO NORMAL o temporizador executa os ciclos diariamente , confirme com PGM

- A temperatura de controle de REFRIGERAÇÃO já vem de fábrica ajustada em 5°C (liga a 7°C ou mais e desliga a 3°C, ou seja, histerese igual a 2), aperte PGM para confirmar.

- Da mesma forma a temperatura de controle de AQUECIMENTO vem de fábrica definida em 30°C (o equipamento ligará em 33°C ou menos e desligará em 37°C, ou seja, histerese igual a 2) , aperte PGM para confirmar

- Para iniciar o ciclo , aperte a tecla  e o modo REFRIGERAÇÃO iniciará e permanecerá

operando até a hora programada do início do AQUECIMENTO .



- Caso desejar iniciar somente REFRIGERAÇÃO , aperte a tecla

- Caso necessite utilizar somente o AQUECIMENTO , aperte a tecla

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:

- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- 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, com o objetivo de prevenir acidentes.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

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 equipamento não deve ser limpo com jato de água.
- O equipamento não poderá ser submergida para limpeza

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

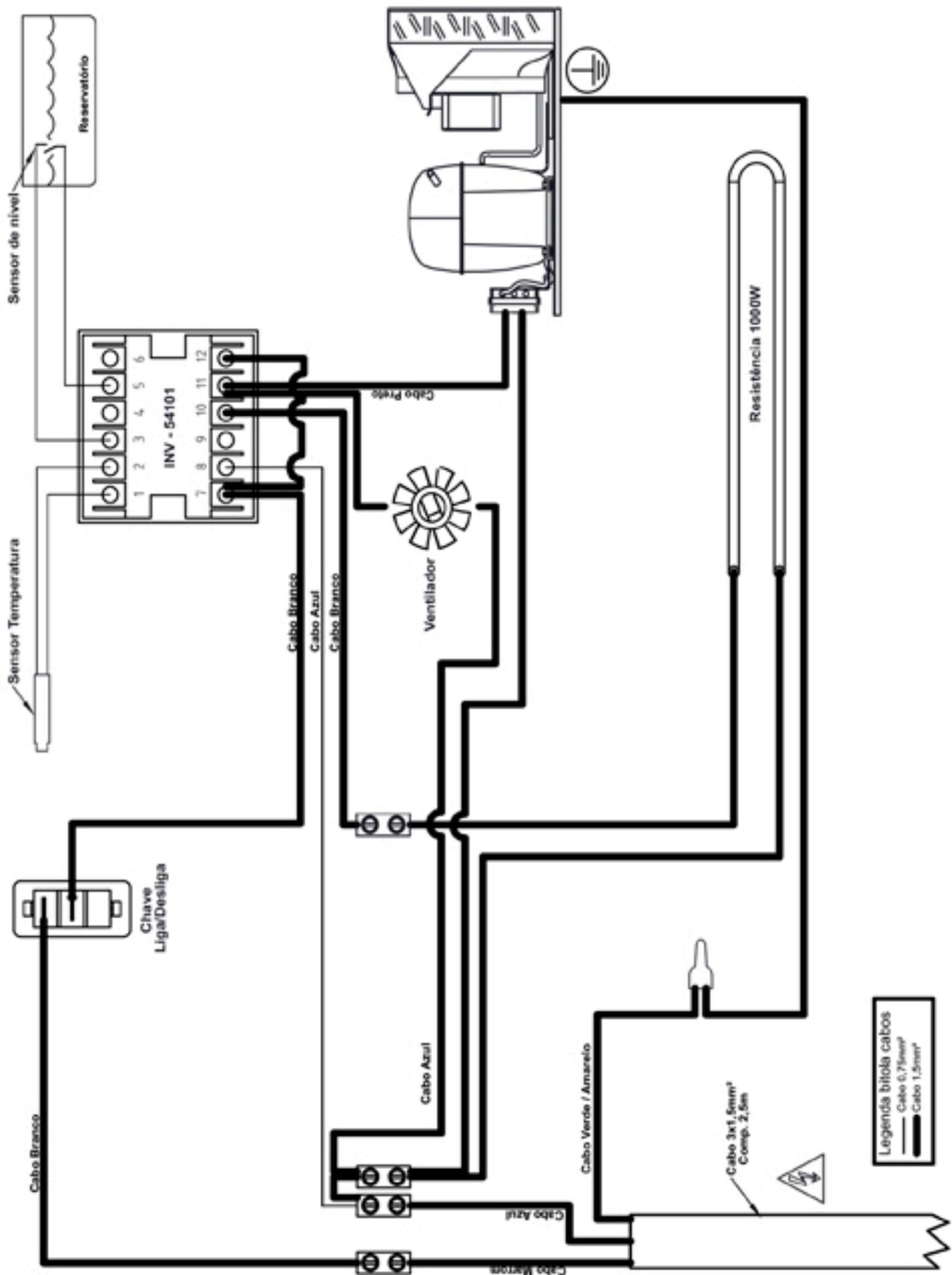
Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GRANO, 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 GRANO. 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 CC-500 / 1000.

ESQUEMA ELÉTRICO CC-500 / CC-1000 MONOFÁSICO 220V



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 GRANO.

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 94 kg. 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 conseqüente 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 MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA | Descrição |
|---------|------------------|----------------|------|--|
| 00 | 010113XXXXXX | 250914XXXXXX | * | |
| 01 | 260914XXXXXX | 071215XXXXXX | 1552 | |
| 02 | 081215XXXXXX | 120416XXXXXX | | |
| 03 | 130416XXXXXX | 180917XXXXXX | 2483 | Acrescentado Etiquetas na vista explodida do equipamento páginas 9, 10 e 11. |
| 04 | 190917XXXXXX | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

* Alterado conforme layout novo.

GRANO EQUIPAMENTOS

www.grano.ind.br

FALE CONOSCO

Assistencia@grano.ind.br