MANUAL DE INSTRUÇÕES





PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA CENTRAL DE ATENDIMENTO



MÁQUINA FORMADORA DE HAMBÚRGUER DEGUST BURGUER





Sumário

| INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO | <u>4</u> |
|-------------------------------------|----------|
| OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA | 7 |
| MONTAGEM E USO | 9 |
| LIMPEZA E ARMAZENAMENTO | 12 |
| TERMOS DE GARANTIA | 13 |





INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Parabéns!

Você acaba de dar um grande passo à INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA!

Você acaba de adquirir um equipamento de alta qualidade Rimaq. Na certeza de seu sucesso e bons lucros, damos as instruções necessárias, assim como dicas e sugestões para o melhor aproveitamento e rendimento de seu equipamento.

A Degust Burguer chegou para otimizar a produção de quem já trabalha no segmento de hambúrgueres ou quem quer empreender neste mercado, que segue em franco crescimento.

É uma máquina capaz de modelar hambúrgueres redondos com o blend de carnes que você preferir, sem desperdício de ingredientes e com precisão de formato e peso. Você poderá investir mais tempo no que realmente importa: a gestão do seu negócio!

Esta máquina vem equipada com:



Visor transparente



Manípulos



Mesa formadora



Fôrma



Alavanca de acionamento



Êmbolo



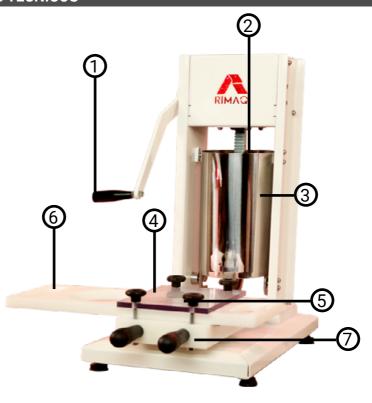
Cilindro



INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



DADOS TÉCNICOS



- 1. Alavanca de acionamento 2.Êmbolo
- 3.Cilindro 4. Visor transparente
- 5.Manípulos
- 6.Fôrma 7.Mesa formadora





INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO



| Acessório | Espessura | Diâmetro | Grama/Média | QTD/Hora |
|---|-----------|----------|-------------|----------|
| MOLDE 1 Hambúrguer Coquetel | 1 cm | 6 cm | 30 gramas | 1200 |
| MOLDE 2 Hambúrguer Kids | 1 cm | 10,5 cm | 90 gramas | 720 |
| MOLDE 3 Hambúrguer Chapa Frigideira | 1,5 cm | 11cm | 150 gramas | 600 |
| MOLDE 4 Hambúrguer Grelha | 2 cm | 11 cm | 195 gramas | 540 |
| MOLDE 5 Hambúrguer Gourmet | 2 cm | 12 cm | 240 gramas | 480 |

TABELA DE DADOS TÉCNICOS











 $820 \, \text{mm} + 455 \, \text{mm} + 551 \, \text{mm} + 17 \, \text{kg} + 20 \, \text{kg}$

Profundidade

Peso cubado

Caracteristicas

Estrutura em aço carbono

Cuba Inox 304 com capacidade de 4 kg de carne

Visor de acrílico

Alavanca mecânica

Pintura eletrostática

Êmbolo em PEAD

Molde em PFAD

A RIMAQ se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intemperanças do ambiente, superfícies a serem trabalhadas, etc.) e acessórios utilizados. Outra situação que pode nos levar a efetuar algum tipo de alteração referente aos valores de performance, será mediante a atualização e lançamentos de novas versões de produtos da linha.



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA



O manual do usuário que acompanha este equipamento foi desenvolvido pensando em esclarecer qualquer eventual dúvida que possa surgir durante o uso.

Apresentamos a seguir uma série de informações que irão ajudar no desenvolvimento de seu negócio e facilitar seu trabalho. São informes comerciais e técnicos que recomendamos ler atentamente e guardar para consultas futuras.

Estas instruções referem-se a todos os equipamentos produzidos pela RIMAQ, respeitando-se as características individuais de cada modelo. Siga rigorosamente as instruções contidas no presente manual e respeite os requisitos e demais aspectos do processo de trabalho a ser utilizado.

É mais um trabalho da equipe RIMAQ, sempre preocupada com você.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual é destinado a orientar as pessoas no desembalar e operar sua máquina de hambúrguer.

| | 1. Leia atentamente todo o "Manual de Instrução", para o correto funcionamento do seu equipamento. |
|------------------------|--|
| | 2. Instale seu equipamento onde não incida raios solares, não fique na corrente de ventos e não tenha umidade no local. |
| Antes da utilização | 3. O operador deverá retirar todo o adereço que estiver utilizando no momento do manuseio com a máquina (correntes, anéis, braceletes, etc). |
| | 4. Certifique-se de que todo o material e ferramentas necessárias para a montagem e uso do equipamento foram corretamente especificados e estão devidamente preparados para atender a aplicação e uso previstos. |
| | 5. Em caso de dúvidas ou havendo necessidade de informações ou esclarecimentos a respeito deste produto, consultar o departamento de suporte técnico da RIMAQ. |





OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA

| 1. Trabalhe com segurança, nunca coloque as mãos dentro das aberturas de |
|--|
| trabalho da máquina. |

Somente utilize acessórios recomendados. O uso de acessórios inadequados pode causar acidentes!

Durante a utilização

- 3. Para maior segurança e conforto no trabalho coloque a máquina sobre uma bancada de apoio com altura adequada ao porte físico do operador.
- 4. Atenção! É necessário ler com cuidado e entender todas as informações agui apresentadas.
- 5. Em caso de dúvidas ou havendo necessidade de informações ou esclarecimentos a respeito deste produto, consultar o departamento de suporte técnico da RIMAQ.

Sobre reparo e manutenção

- 1. A RIMAQ não poderá ser responsabilizada por qualquer acidente, dano ou parada de produção causada pela não observância das instruções contidas neste manual ou por não terem sido observadas e obedecidas as normas de segurança adequadas ao uso deste equipamento.
- 2. Acidentes, danos ou parada de produção causada por instalação, operação ou reparação deste equipamento efetuado por pessoa não qualificada para tais serviços são da inteira responsabilidade do proprietário ou usuário do equipamento.
- 3. O uso de peças não originais e/ou não aprovadas pela RIMAQ na reparação deste é da inteira responsabilidade do proprietário e implica na perda total da garantia dada.
- 4. Ainda, a garantia de fábrica dos produtos RIMAQ será automaticamente anulada caso seja violada qualquer uma das instruções e/ou recomendações contidas no certificado de garantia ou neste manual.



Atenção! Este equipamento RIMAQ foi projetado e fabricado de acordo com normas rígidas de operação e segurança.



Atenção! As instruções contidas no presente manual e em particular aquelas relativas à instalação, montagem, operação e manutenção devem ser rigorosamente seguidas de forma a não prejudicar o seu desempenho e a não comprometer a garantia.



MONTAGEM E USO

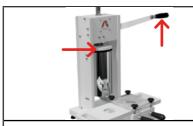




Atenção! Os materiais utilizados para embalagem e as partes e rebarbas descartadas no uso do equipamento devem ser encaminhadas para reciclagem em empresas especializadas de acordo com o tipo do material.

MONTAGEM E USO DO SEU PRODUTO

Você está recebendo um equipamento com Selo de qualidade RIMAQ! Para o uso do equipamento será preciso realizar a montagem do mesmo. Assim sendo, ele já está composto dos itens necessários para a montagem e uso.



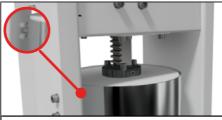
 Com o auxílio da ALAVANCA DE ACIONAMENTO, posicionar o ÉMBOLO em seu curso máximo para cima, isto é, até que o disco do ÉMBOLO esteja totalmente visível e fora da área interna do CILINDRO.



2. Com o **ÊMBOLO** totalmente recuado para cima, girar o **CILINDRO** para a parte de trás do equipamento.



3. Com o **CILINDRO** totalmente girado para a parte de trás do equipamento, realizar o abastecimento.



4. Após o abastecimento, retornar o **CILINDRO** em sua posição original todo para frente do equipamento, observando o encaixe do pino.

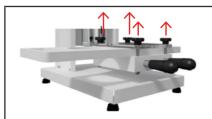




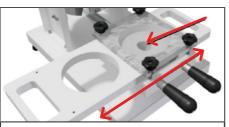
MONTAGEM E USO



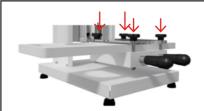
5. Escolher a forma de acordo com a gramatura aproximada desejada de produção.



6. Soltar os manípulos a fim de aumentar o espaço entre a MESA FORMADORA e o VISOR TRANSPARENTE.



7. Colocar a FÔRMA entre a MESA FORMADORA e o VISOR TRANSPARENTE com a cavidade posicionada ao centro da MESA FORMADORA.



8. Apertar os manípulos gerando uma leve pressão entre o VISOR TRANSPARENTE e a FÔRMA, testando os movimentos a fim de não dificultar o seu movimento e também não deixar com muita folga, provocando assim o vazamento do produto.



9. Girar a ALAVANCA DE ACIONAMENTO com cautela até que o ÉMBOLO encaixe na parte superior do CILINDRO. Caso houver dificuldade, fazer movimentos simultâneos entre o giro da ALAVANCA DE ACIONAMENTO e o posicionamento do CILINDRO, caso esse último não esteja em seu local correto.

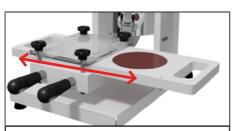


10. Para iniciar o processo de formação do hambúrguer gire a ALAVANCA DE ACIONAMENTO no sentido de descida do ÊMBOLO e continue girando até que visualmente a FÔRMA esteja totalmente preenchida pela mistura e com a pressão de compactação desejada.

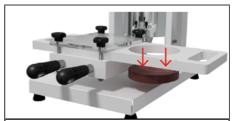


MONTAGEM E USO





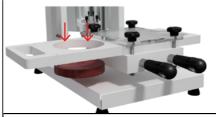
11. Para a extração do hambúrguer, mova a FÔRMA para a lateral até o ponto em que estiver totalmente fora do VISOR TRANSPARENTE.



12. Com o auxílio de umas das mãos, pressione levemente a superfície do hambúrguer; e com o auxílio da outra, acompanhe a extração do hambúrguer por baixo da FÔR-MA, e após sua total extração reserve-o da maneira mais conveniente.



13. Com a FÔRMA posicionada ainda na extração do hambúrguer, girar a ALAVANCA de ACIONAMENTO para dar sequência ao ciclo de formação do hambúrguer, fazendo o acompanhamento visual do preenchimento da cavidade da FÔRMA e compactação da carne.



14. Mover a FÔRMA para a lateral até a total saída do hambúrguer do VISOR TRANSPARENTE e realizar a extração manual conforme já descrito anteriormente.



15. Ao terminar todo o conteúdo de carne do interior do CILINDRO ou se houver a necessidade de esvaziá-lo, girar a ALAVANCA de ACIONAMENTO no sentido contrário ao de descida do ÉMBOLO e posicionar o ÉMBOLO em sua posição superior máxima, até a saída da placa do ÉMBOLO do interior do CILINDRO.





LIMPEZA E ARMAZENAMENTO



A Degust Burguer é mais uma máquina da Rimaq que ocupa pouco espaço e possui fácil manuseio. Para operar não tem segredo: basta adicionar seu blend e girar a alavanca até que a modelagem ideal seja atingida. É tudo manual!

| Todas as peças são desmontáveis para lavar. Utilize uma esponja do lado amarelo para não arranhar seu inox 340. |
|---|
| As peças de PEAD devem ser lavadas em temperatura ambiente. |

Com uma escova você pode retirar os resíduos de carne que ficam no cano do reservatório de carne da sua Degust Burguer



Como fazer a limpeza

Atenção! Manter o aparelho em local seco, fresco, ventilado e longe de produtos inflamáveis e explosivos.



TERMOS DE GARANTIA



CERTIFICADO DE GARANTIA

| Data da compra: | |
|-----------------|--|
| Nome: | |
| CPF: | |
| Nota Fiscal: | |
| Equipamento: | |

A garantia terá início na data da emissão da nota fiscal, com tolerância de cinco dias, e cobre quaisquer defeitos de fabricação e ou funcionamento devidamente comprovados. salvo os decorrentes do uso inadequado e ou imperícia do operador.

As máquinas da RIMAQ não exigem "Entrega Técnica", pela simplicidade de sua operação, sendo o Manual de Instruções que acompanha A RIMAQ, através deste certificado, assegua máquina suficiente para orientar o operador que irá trabalhar com a mesma.

A RIMAQ estará sempre à disposição para orientações técnicas e treinamento através de seu corpo técnico nas instalações da RIMAQ, sem nenhum ônus ao cliente.

Eventuais dúvidas quanto à instalação e/ou a operação inicial da máquina de hambúrguer poderão ser esclarecidas diretamente com o departamento de Assistência Técnica da RIMAQ das seguintes formas:

- Por e-mail: contato@rimag30.com.br
- Pelo nosso Site www.rimag.com.br
- Por telefone ou Fax (11) 3030-1300

Em caso de avaria da máquina, ocorrida dentro do prazo da garantia, o comprador só poderá fazer o reparo em sua cidade desde que solicite autorização por escrito e com orientação técnica da RIMAQ. Caso contrário, a máguina deverá ser enviada para a sede da empresa em São Paulo - SP, sendo as despesas de envio por conta do comprador.

ra a garantia e assistência técnica sobre as máquinas e equipamentos por ela fabricados, somente ao primeiro comprador. Esta garantia não é transferível.

As máguinas fabricadas pela RIMAQ estão cobertas por uma garantia de 01 ano (doze meses), a contar da data de emissão da nota fiscal, independente do uso da máguina.

A garantia referente às pecas fabricadas por terceiros como motores, hidráulicos e rolamentos será a mesma fornecida pelos seus respectivos fabricantes.





TERMOS DE GARANTIA

Toda e qualquer substituição de peças e ou componentes, incluindo a mão de obra necessária durante a vigência desta garantia, será gratuita nas instalações da RIMAQ, desde que apresentem comprovadamente defeitos e que tenham sido previamente autorizadas por escrito por um técnico da RIMAQ.

Não estão cobertos por esta garantia os defeitos, danos ou avarias, originadas por:

- Utilização inadequada do equipamento;
- quedas, batidas, choques e/ou inundações e outros acidentes;
- inobservância das normas de manutenção;
- falta de utilização por tempo prolongado;
- desmontagem, consertos ou alterações realizadas sem o consentimento expresso e por escrito da assistência técnica da RIMAO.

Atenção! O uso de facas de corte de fabricantes terceiros NÃO é recomendado pela Rimaq e acarretará na perda da garantia. Use apenas pecas e acessórios da Rimaq.

A RIMAQ estará isenta de suas obrigações de prestação de assistência técnica enquanto o comprador estiver em atraso com os pagamentos de financiamento e em caso de descumprimento, por parte do comprador, de quaisquer destas cláusulas de garantia.

A assistência técnica prestada durante o período de garantia perderá sua característica de gratuidade, no caso de alegação de defeito feita pelo cliente, se for improcedente por qualquer razão e sem que o cliente tenha sido autorizado pela Assistência Técnica da RIMAO.

Não caberá ao comprador pleitear em seu favor qualquer tipo de indenização ou coberturas, como lucros cessantes, prejuízos pela eventual paralisação da máquina, danos causados a bens materiais ou pessoais em decorrência de acidentes, imprevistos ou negligenciados pelos fatos citados apenas como exemplo dentre outros.

A RIMAQ reserva-se ao direito de, em qualquer época, mudar as especificações ou introduzir melhoramentos nos equipamentos, sem incorrer na obrigatoriedade de efetuar, em equipamento similar anteriormente vendido, quaisquer modificações.

Fora do período definido como garantia, correrão por conta do comprador da máquina todos os encargos da assistência técnica, como taxa de visita, mão de obra, quilometragem percorrida, pedágios, refeições, estadias, assim como passagens aéreas quando for o caso.

As partes elegem o Foro de São Paulo - SP para dirimir quaisquer dúvidas e/ou controvérsias oriundas do presente termo, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam.





VOCÊ ACABA DE DAR UM GRANDE PASSO RUMO À INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA!





Para solucionar dúvidas, assistência técnica, registrar sugestões ou reclamações, FALE COM A RIMAO



Whatsapp (11) 96161-1300



Telefone (11) 3030-1300 (Digite a opção 02)





E-mail SAC@rimaq.com.br



CONTEÚDOS EXTRAS EM VÍDEO

UNBOXING CONEÇA AS **PEÇAS QUE ACOMPANHAM A** DEGUST BURGUER



APRENDA **COMO MONTAR** SUA DEGUST BURGUER



APRENDA COMO LIMPAR SUA DEGUST BURGUER









CÂMERA DO **CELULAR**



CÂMERA DO CELULAR

CONFIRA A PLAYLIST





Rua Antônio Raposo, 172 - Lapa - São Paulo - SP

www.rimaq.com.br