

MANUAL DE UTILIZAÇÃO



⚠ Jarras vendidas separadamente

MÁQUINA PROFISSIONAL PARA CAFÉ FILTRADO **EVO - BLUETOOTH**

1 – ÍNDICE

2 – Parabéns	03
3 – Recebimento	03
4 – Recomendações de Segurança	03
5 – Recomendações de Segurança Elétrica	04
6 – Etiquetas de Avisos	04
7 – Apresentação	04
7.1 – Características	04
7.2 – Componentes	05
7.3 – Painel de Controle	05
7.4 – Itens Avulsos	05
7.5 – Especificações Técnicas	05
8 – Esquema Elétrico – 220V	06
9 – Instalação do Equipamento	07
9.1 – Configuração Inicial	07
10 – Instrução de Operação	08
10.1 – Lembretes Importantes	08
10.2 – Receita	08
10.3 – Conexão com Aplicativo	08
10.4 – Preparação	11
10.5 – Configurações	13
10.6 – Relatórios	14
10.7 – Modo de Preparo	16
10.8 – Modo de Preparo com Acessório de Jarra	17
11 – Limpeza	17
11.1 – Limpeza do Equipamento	17
11.2 – Limpeza do Funil porta Filtro.....	17
11.3 – Limpeza das Jarras	17
12 – Resolução de Problemas	17
13 – Garantia	18
14 – Informações e Controle do Pós-Venda	19
14.1 – Como Solicitar Assistência Técnica	19
14.2 – Entrega do Produto	19

2 - PARABÉNS

Você acaba de adquirir um equipamento muito conveniente de qualidade excepcional para preparar seu café filtrado de uma forma fácil e alcançando o melhor sabor com uma qualidade nunca antes alcançada pelos sistemas tradicionais até então.

Leia atentamente todo este manual de instruções, para conhecer e aproveitar o máximo de desempenho.

Este produto atende ao regulamento de avaliação de conformidades de segurança requeridas.

Para informações adicionais, sugestões ou dúvidas, entre em contato conosco através dos nossos canais de atendimento:



SAC: +55 (54) 3067-6730



cafe@maiscafe.ind.br

3 - RECEBIMENTO

Ao receber seu equipamento, faça uma inspeção cuidadosa para avaliar qualquer possível avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassados;
- Peças faltando;

Em caso de avaria, deve-se anotar no conhecimento do documento fiscal de venda e devolver o equipamento a transportadora, avisando-nos imediatamente.

NÃO LIGUE O EQUIPAMENTO SEM LER TODO O MANUAL

4 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

**LEIA ATENTAMENTE TODAS AS RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA!
TODAS AS RECOMENDAÇÕES SÃO IMPORTANTES**

A G +CAFÉ não se responsabiliza por qualquer dano material ou pessoal em decorrência do não cumprimento das recomendações de segurança e operação deste equipamento constadas neste manual.

Todas as informações de instalação estão contidas neste manual e devem ser seguidas.

Antes de ligar o equipamento a energia elétrica, siga as instruções. Certifique-se de estar ligando o equipamento na voltagem e frequência corretas.

Somente instale o equipamento em uma base plana e firme.

Este equipamento, possui superfícies quentes, bem como o conteúdo dentro do funil pode estar quente ao ser removido.

Este equipamento deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal treinado e qualificado.

Um profissional eletricista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.

Este equipamento não pode ser limpo com jatos de água, não deve ser colocado em uma posição horizontal e nivelado, só poderá ser utilizado por pessoas que tenham recebido treinamento ou lido as instruções relativas à utilização deste mencionadas neste documento de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.

Menores de 18 anos devem ser obrigatoriamente supervisionados para garantir que não manipulem o equipamento de forma errada ou qualquer outra não constada neste manual.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada.

Este equipamento não se destina a ser utilizado em ambiente externo, somente interno ou abrigado.

A limpeza externa não deve ser feita por pessoal não treinado ou de forma diferente constada neste manual ou supervisionada pelo responsável.

A manutenção deve ser realizada somente por profissionais habilitados pela G +Café.

Este equipamento destina-se somente ao uso comercial e ou similares descritas abaixo.

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Uso por clientes em restaurantes, escritórios, hotéis e outros tipos de ambientes comerciais.

5 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA ELÉTRICA

Antes de ligar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de ter seguido todas as instruções de instalação contidas neste manual.

JAMAIS ligar o equipamento **sem água**. Realize o procedimento descrito no item 9.1 antes de conectar o plug na tomada elétrica.

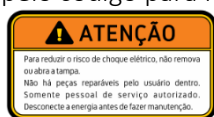
Antes de qualquer manutenção, sempre retire o equipamento da tomada.

Este equipamento possui aterramento interno, consulte um eletricitista para certificar-se de que sua rede elétrica possui o aterramento necessário.

Não utilize nenhum tipo de adaptador elétrico padrão NBR ou quebre o terminal de aterramento do cabo elétrico que acompanha este equipamento. Em caso de quebra ou sua adaptação ocorrerá a perda imediata da garantia.

6 – ETIQUETAS DE AVISOS

Todas as etiquetas contidas no equipamento devem ser mantidas em bom estado. Do contrário, solicite pelo código para fazer a substituição.



00.66.001.04



00.66.001.05



00.66.001.01



00.66.001.09



00.66.001.06



00.66.001.08



00.66.001.02



00.66.001.03



00.66.001.07



00.66.001.10



00.66.0002.01

7 – APRESENTAÇÃO

7.1 Características

- Estrutura externa em aço inoxidável e pintura epóxi e componentes internos com peças em aço inoxidável 304 anticorrosivo que garante durabilidade das partes que ficam em contato com a água.
- Disponível na versão elétrica de 220V.
- Preparada para uso de duas (2) jarras de materiais resistentes utilizadas simultaneamente com armazenamento de até 1,9 litros cada.
- Dois (2) aquecedores que mantém o frescor do café por até três (3) horas, levando em consideração a qualidade da água e do pó do café.

7.2 Componentes

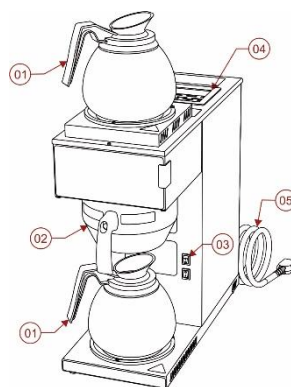
01 – Jarra (observe condições comerciais não inclusas).

02 – Funil Porta Filtro

03 – Painel de Controle

04 – Entrada d'água

05 – Cabo de Energia



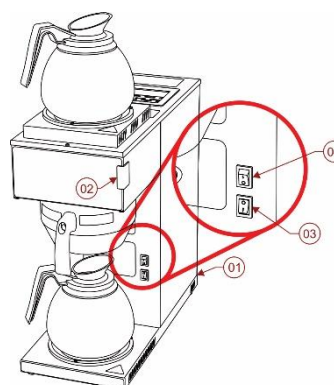
7.3 Painel de Controle

01 – Chave Geral Liga/Desliga

02 – LED Sinalizador de pronta

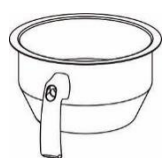
03 – Chave aquecedor inferior

04 – Chave aquecedor superior



7.4 Itens avulsos

Os itens que acompanham esta embalagem estão listados a seguir:



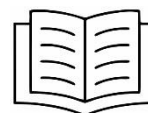
Suporte Porta
Filtro



Decanter
Medidor



Copo
Medidor Pó

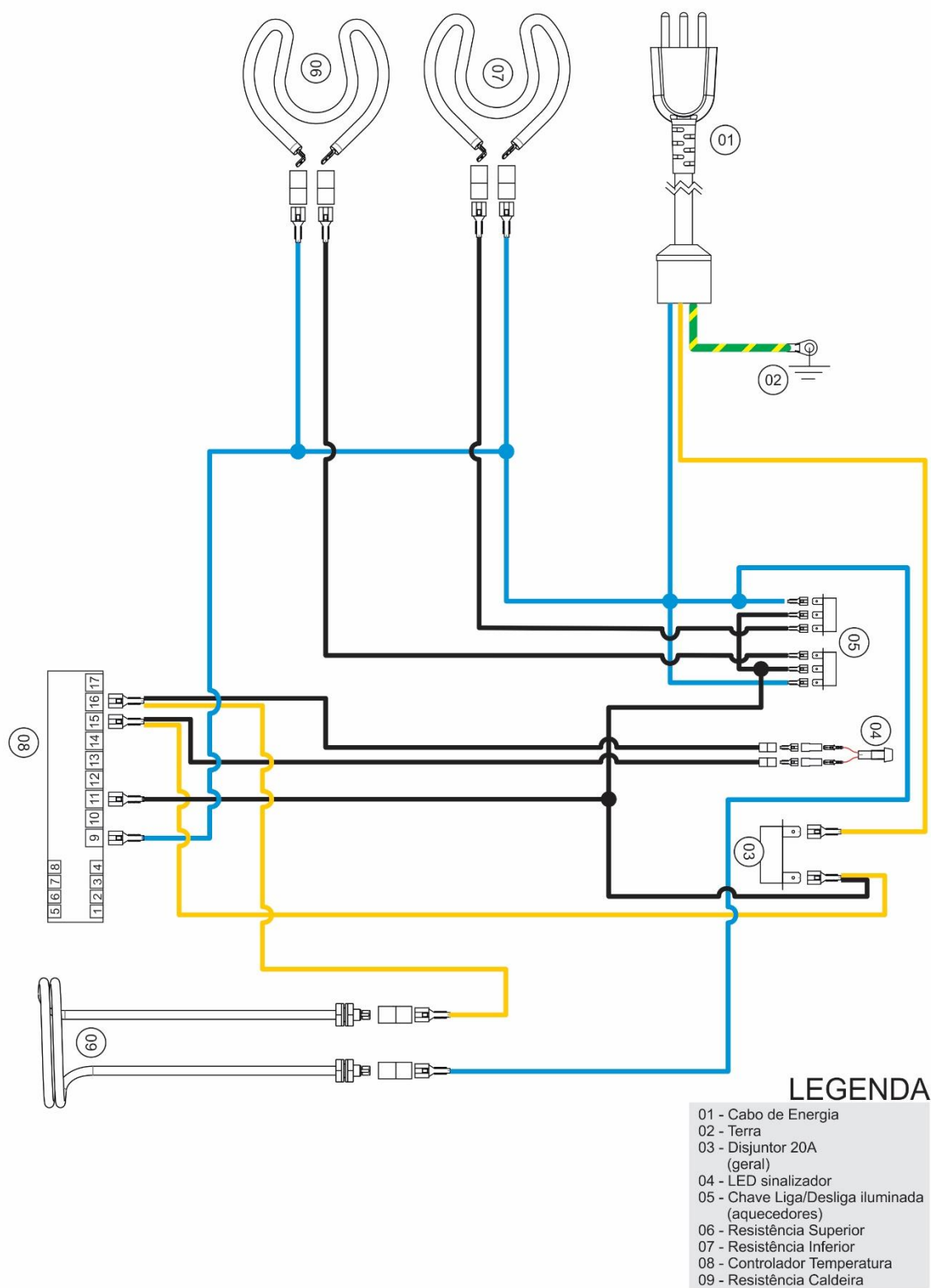


Manual

7.5 Especificações Técnicas

Especificação	Coffea 14L
Aplicação	Destinada à escritórios, hotéis, cafeterias, restaurantes e demais locais comerciais para produção de café filtrado.
Tensão	220 v
Frequência	50-60 Hz
Potência Instalada	2050 w
Amperagem	10A
Capacidade Produção	93 xícaras por hora (xícara de 150ml) aproximadamente ou 14 Litros por hora
Aquecedores de Jarra	Duas unidades
Dimensões	(L)200x(P)490x(A)484 mm
Temperatura ambiente máxima de operação	45°C

8 – Esquema elétrico – 220V

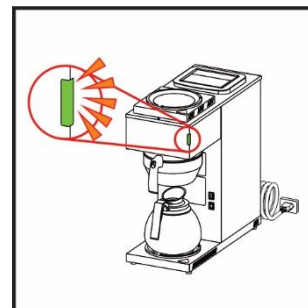
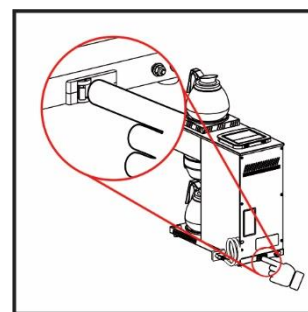
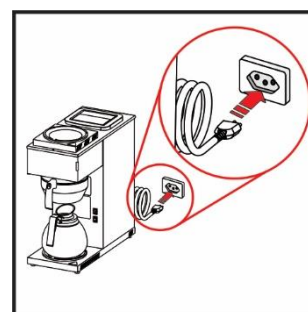
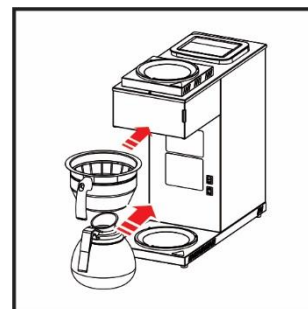


09 – Instalação do Equipamento

9.1 – Configuração Inicial

ATENÇÃO! – *O equipamento deve estar DESLIGADO da rede de energia elétrica durante todo processo de configuração inicial! Exceto quando especificado nas instruções.*

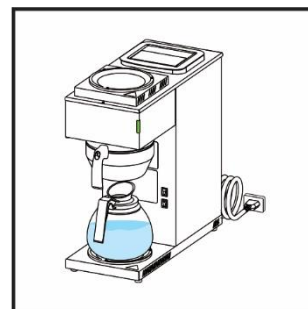
1. Posicione o funil porta filtro vazio no trilho para o funil. Posicione uma jarra vazia abaixo do funil porta filtros.
2. Pela abertura de abastecimento na parte superior, derrame **com cuidado e lentamente** três jarras cheias de água fria. **Aguarde aproximadamente três minutos entre cada abastecimento** para que a água possa fluir para dentro do tanque. Quando a terceira jarra for despejada, o tanque irá encher até sua capacidade máxima e a água excedente irá fluir para o pulverizador, passando pelo funil porta filtros a encher a jarra de baixo.
3. Quando o fluxo de água excedente terminar e cessar o gotejamento, conecte o equipamento a fonte de energia.
4. Posicione a tecla “liga/desliga” na posição de “ligado”. Durante este processo, alguma água poderá ainda pingar pelo funil; isto devido à expansão o que não deve ocorrer posteriormente.
5. Espere até o aquecimento completo, que se dará ao ligar o LED de indicação de “pronta”. Este procedimento demanda aproximadamente vinte (20) minutos.



6. Com o decanter medidor, coloque a quantia de 1,8 litros de água na abertura de abastecimento, espere o escoamento total da água. Você irá perceber que irá obter a quantia aproximada de 1,80 litros.



7. Após fluir toda água, aguarde novamente para que o tanque aqueça novamente a água do tanque para a temperatura adequada. Repita processo de abastecimento, pelo menos 3 vezes para fazer a limpeza da caldeira.



10 – Instrução de Operação

10.1 – Lembretes importantes

IMPORTANTE: *Nunca deixe a jarra vazia de café sendo aquecida* no warmer. Ela permanecendo vazia sem líquido pode danificar-se aparecendo trincas ficando assim inutilizável. Jarras trincadas devem ser obrigatoriamente substituídas.

IMPORTANTE: *Nunca abasteça o tanque com sobras de café já coado das jarras!* Isto fará o sistema entrar em colapso (a caldeira vai entrar em ebulição). *Esse procedimento será considerado mau uso e sua intervenção técnica ou troca não será considerada garantia.*

IMPORTANTE: *Sempre abastecer* com água filtrada ou tratada isenta de minerais isso garante qualidade do café coado e vida útil do equipamento.

IMPORTANTE: *A adaptação da receita* deve ser feita de acordo com o tipo de café de cada região e dos diferentes tipos de torra e moagem (granulometria). Que devem ser ajustados ao paladar desejado.

10.2 – Receita

A Máquina profissional para Café Coado modelo Coffea 14L foi desenvolvida para a produção de aproximadamente 1,90 litros de café por jarra. Recomendamos como sugestão as seguintes quantidades de pó de café de boa qualidade, que pode ser ajustado conforme gosto e aroma desejado. O tempo de preparo de cada jarra pode variar de acordo com o tipo de moagem do grão.

IMPORTANTE: *APÓS PREPARO VOCÊ DEVE CONSIDERAR QUE UMA PARTE LÍQUIDA DO CAFÉ EXTRAÍDO PERMANECE NO FILTRO E NA BORRA. ESTE EFEITO É RECONHECIDO COMO RETENÇÃO.*

Coffea 14L			
MEIA RECEITA Para 900ml, utilizar aproximadamente 70 gramas de café, para obter aproximadamente: - 18 xícaras de 50ml ou - 5 xícaras de 180ml		RECEITA INTEIRA Para 1800ml, utilizar aproximadamente 100 gramas de café, para obter aproximadamente: - 36 xícaras de 50ml ou - 10 xícaras de 180ml	

10.3 – Conexão com aplicativo

1. Para baixar o aplicativo de controle, aponte seu celular para o QrCode:



2. Ao abrir o aplicativo, a seguinte tela inicial será aberta, mostrando que está desconectado. Ao ligar a máquina a conexão deve ser feita dentro de 8 segundos. Caso contrário, precisa desligar a máquina e ligar novamente.

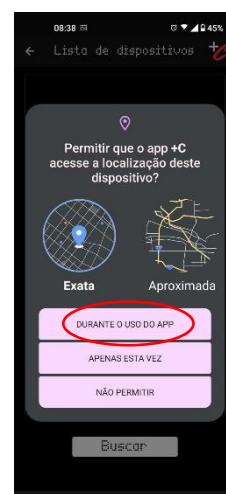
Clique no menu , para selecionar a opção de Conexão



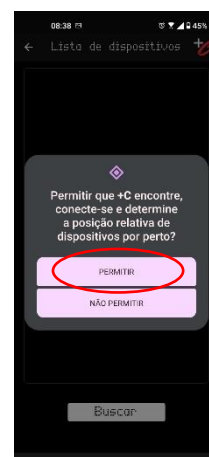
3. No menu lateral, selecione a opção “Conexão”



4. Ao clicar pela primeira vez em Conexão, o aplicativo pedirá a permissão para conexão via Bluetooth. Escolha a opção “Durante o uso do App”



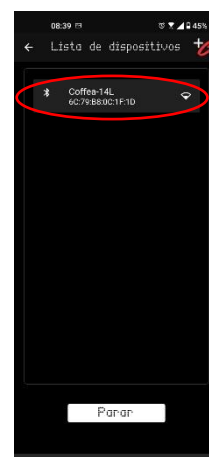
5. Após, conceda a permissão ao aplicativo clicando na opção “Permitir”



6. Após a permissão a tela de “Lista de Dispositivos” aparecerá. Clique em “Buscar” para ver as opções.



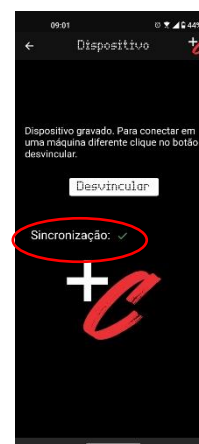
7. Ao fazer a busca, aparece a máquina mais próxima para conexão. Apenas um dispositivo pode ser conectado por vez em uma máquina.



8. Selecione a máquina para fazer a conexão e aguarde.



9. Ao final da sincronização aparecerá a tela de confirmação.



10. Clique na seta ← para voltar ao menu. Para voltar a tela inicial, clique na lateral



10.4 – Preparação

1. Ao voltar para tela inicial, poderá observar a temperatura de aquecimento da caldeira, até atingir a temperatura desejada. Durante este processo a luz de LED no painel da máquina ficará “vermelho” indicando que a água na caldeira não atingiu a temperatura desejada. Na tela inicial, você também pode acompanhar o total de doses feitas. E o gráfico de validade da qualidade do café produzido.



2. Ao atingir a temperatura desejada, a luz de LED no painel, passa a ficar “verde” indicando que a máquina está pronta para fazer a primeira dose de café.

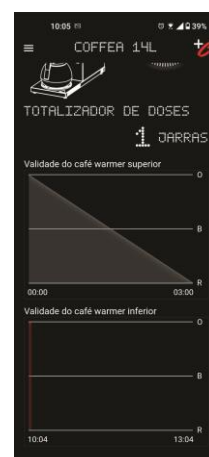
Siga o procedimento “10.4 – Modo de Preparo”, para preparar o seu café.



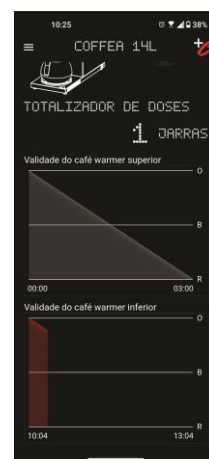
3. Durante o processo de preparo, repare que ao diminuir a temperatura, a luz de LED do painel da máquina volta a ficar vermelha, indicando que a temperatura está abaixo do desejado. Conforme o processo da café passando vai acontecendo a temperatura também vai sendo retomada gradativamente.



4. Ao finalizar o processo de passagem do café, no gráfico aonde indica “Validade do café warmer inferior” mostrará a hora de início e a hora final aonde o café ainda estará dentro de sua validade.



5. Ao decorrer do tempo, o gráfico ira decaindo, mostrando a qualidade do café. Para fazer mais uma jarra, ligue o warmer superior e transfira a jarra para cima. Repita o processo “10.4 – Modo de Preparo”.



6. Ao finalizar o processo de passagem do café, o tempo decorrido da primeira jarra feita, passa para o gráfico superior e o tempo da nova jarra para o gráfico inferior. Observe também, que a quantidade de doses de jarra também foi registrada.



10.5 – Configurações

1. Clique no menu , para selecionar a opção “Configurações”



2. Ao acessar as configurações, você poderá ajustar os seguintes itens:
 - Temperatura da água da caldeira
 - Tempo de duração da validade do café
 - Definir o timer, com horários e dias para a máquina ligar e desligar automaticamente.OBS: Para “Área Técnica” entre em contato com a fábrica.



3. Para fazer o ajuste da temperatura desejada, clique em “Temperatura” e deslize a barra para definir.



4. Para definir as horas de duração da validade” do café, clique em “Validade” e deslize a barra para definir.



- Para definir, dias da semana e horários que a máquina deve ligar e desligar automaticamente, clique em “Timer” e defina de acordo com sua necessidade.



10.6 – Relatórios

- Clique no menu , para selecionar a opção “Relatórios”.



- Na tela de “Relatórios” você pode encontrar as seguintes informações:
 - Totalizador de jarras produzidas com valores totais, mensais e semanais.
 - Tempo total de operação da máquina, bem como a data de sua instalação.
 - Simulação de rendimentos, para calcular retorno em lucro por dia ou mensal.



- Produção é aonde ficarão todos os registros de:
 - Quantidade total de jarras produzidas.
 - Quantidade de litros produzidos.
 - Quantidade de jarras produzidas mensalmente.



4. Ao clicar em cima de um mês, você poderá obter a quantidade de jarras feitas por dia na semana.



5. Em “Horas de Uso” pode-se conferir o tempo total em que a máquina ficou em operação, bem como sua data de instalação.



6. Em rendimentos é possível, inserir valores gastos em despesas, bem como valor de venda do café, para obter os rendimentos diários e por mês das jarras produzidas.

The screenshot shows the 'RENDIMENTOS' screen with a title bar 'RENDIMENTOS'. It contains input fields for expenses and revenue, organized into sections: 'DESPESAS', 'QUANTIDADE', and 'VENDA'.

DESPESAS
Considere seus valores de insumos gastos.

Inputs for expenses: Filtro de papel (un.), Kg Café, Copo Plástico 50ml, Copo Policap 120ml (un.).

QUANTIDADE
Venda diária média estimada por item.

Inputs for quantity: Xicara 50ml, Xicara 100ml, Copo Plástico 50ml, Copo Policap 120ml.

VENDA
Insira o preço unitário.

Inputs for price: Xicara 50ml, Xicara 100ml, Copo Plástico 50ml, Copo Policap 120ml.

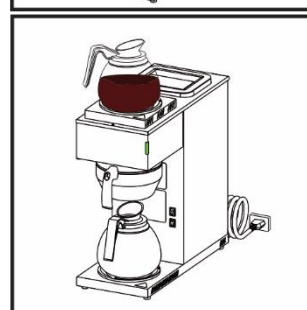
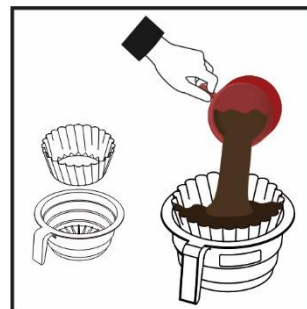
At the bottom, there is a button labeled 'CALCULAR'.

RETORNO
LUCRO POR DIA LUCRO DO MÊS

10.4 – Modo de Preparo

Quando a máquina estiver com o LED ligado está indicando que a água já está aquecida e pronto para uso. Siga as seguintes instruções a seguir:

1. Insira um filtro de papel no funil porta filtros. Acrescente a medida de pó de acordo com a quantidade de café passado a obter.
2. Agite o funil suavemente para que o pó compacte e se acomode por igual no filtro.
Posicione o funil porta filtros nos guias.
3. Posicione a jarra abaixo do funil porta filtros. Neste momento você pode ligar o aquecedor (warmer) inferior.
4. Com o decanter medidor, abasteça através da entrada de água lentamente. Com cuidado despeje a quantidade de água que deseja de café e aguarde.
5. Quando a água terminar de fluir por completo vai acontecer o gotejamento. Este tempo total vai depender da receita utilizada, remova o funil cuidadosamente e jogue o filtro com a borra fora. Se necessário, repita a operação para obter a segunda jarra de café.



OBSERVAÇÃO: mantenha o aquecedor superior e inferior ligado apenas quando houver uma jarra sendo aquecida, para evitar acidentes.

11 – Limpeza

11.1 – Limpeza do Equipamento

1. Retire o plugue da tomada.
2. Espere o resfriamento completo das partes quentes.
3. É aconselhável a utilização de um pano úmido, com detergente líquido não abrasivo para a limpeza de todas as superfícies do equipamento, não é permitida a limpeza com jatos de água.
4. Remova a cabeça de pulverização da água (spray head) girando para verificar se os orifícios por onde a água sai estejam abertos. Lembrando que estes orifícios devem ficar sempre abertos.
5. Secar após estes procedimentos.

Observação: em áreas de água dura (água com excesso de minerais, exemplo: água de poço), a limpeza da cabeça de pulverização deve ser feita semanalmente. Isso ajudará a evitar problemas de calcário na máquina de café e demora menos de um minuto.

11.2 – Limpeza do Funil Porta Filtro

1. Deve ser lavado em água corrente com detergente alcalino (Descarbonizante de Jarras – cód. 00.88.000.58) e o auxílio de uma escova.
2. Não aconselhável colocar em máquinas de lavar louças.

11.3 – Limpeza das Jarras

1. Deve ser lavado em água corrente com detergente alcalino (Descarbonizante de Jarras – cód. 00.88.000.58) e o auxílio de uma escova.
2. Não aconselhável colocar em máquinas de lavar louças.

12 – Resolução de Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O ciclo de filtragem do café não inicia.	1. Sem água	Verifique o recipiente de enchimento em busca de obstruções.
	2. Sem fonte de alimentação elétrica ou tensão ou voltagem incorreta na máquina de café	Certifique-se que a máquina de café está conectada à fonte de alimentação. Verifique os disjuntores ou fusíveis.
Máquina Fervendo - Transbordando	1. Possível tentativa de reaquecer café dentro da máquinas	Consulte a assistência técnica.
Água não se encontra quente.	1. Limite do Termostato	Consulte a assistência técnica para que a mesma possa verificar o termostato.
	2. Controle do Termostato	Consulte a assistência técnica para que a mesma realize testes para verificar o termostato.
	3. Aquecedor do Tanque	Consulte a assistência técnica.
Nível inconsistente de bebida na jarra.	1. CONSTITUIÇÃO DE CALCÁRIO ATENÇÃO! Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados regularmente dependendo das condições locais da água. O acúmulo excessivo de minerais em superfícies de aço inoxidável, pode haver corrosões ou entupimentos resultando em vazamentos graves.	Descalcifique conforme a necessidade. Consulte-nos sobre como adquirir o produto químico descalcificante e siga corretamente as instruções de utilização contidas em seu manual.
Esculpindo ou excesso de vapor	1. CONSTITUIÇÃO DE CALCÁRIO ATENÇÃO! Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados	Descalcifique conforme a necessidade. Consulte-nos sobre como adquirir o produto químico descalcificante e siga

	regularmente dependendo das condições locais da água. O acúmulo excessivo de minerais em superfícies de aço inoxidável, pode haver corrosões ou entupimentos resultando em vazamentos graves.	corretamente as instruções de utilização contidas em seu manual.
	2. Controle do Termostato	Consulte a assistência técnica.
Bebida fraca	1. Tipo de filtro	Utilizar filtros de papel tipo “cestinha”, fornecidos pela Gourmet +Café.
	2. Moagem do café	Utilizar uma moagem fina para obter a extração correta, preferencialmente com a receita indicada.
	3. Cabeça de pulverização	Deve-se manter sempre o pulverizador de aço inoxidável com seis orifícios, para obter a extração correta.
	4. Carregamento do funil porta filtro	O filtro deve ser posicionamento no centro, nivelando o pó de café com agitação suave.
	5. Temperatura de água	Coloque um funil porta filtro vazio e uma jarra vazia embaixo da cabeça de pulverização. Inicie o ciclo de preparação e verifique a temperatura da água imediatamente abaixo da cabeça de pulverização com um termômetro. A leitura não pode ser inferior a 80°C. Consulte assistência técnica autorizada.
	6. Quantidade de pó insuficiente	Verifique se a quantidade de pó utilizada é suficiente para a quantidade de água abastecida. Na dúvida, siga a receita sugerida na página 10.2 deste manual
Borra seca de café no funil	1. Abastecimento do funil	O filtro deve ser posicionamento no centro, nivelando o pó de café com agitação suave.
A máquina está fazendo ruídos	1. Aquecedor do tanque	Consulte assistência técnica autorizada.
Temperatura de servir bebida está fria.	1. Interruptor do aquecedor ON/OFF (Ligar/Desligar)	Verifique posição de ligado, caso não esteja ligado, consulte assistência técnica autorizada.
	2. Resistência de aquecimento	Consulte assistência técnica autorizada.
	3. Aguardar sempre led indicador verde ligar.	Tempo máximo vinte (20) minutos.

13 – Garantia

A G +Café oferece garantia aos equipamentos conforme especificações a seguir:

- Todo o defeito/vício de fabricação alegado, deverá impreterivelmente ser analisado pela fábrica ou assistência técnica autorizada da G +Café via balcão. Comprovado o defeito/vício de fabricação, a reparação será sem custos de peças e ou mão de obra.
- Os equipamentos violados, reparados, desmontados ou consertados sem autorização da fábrica e/ou utilizados em desacordo com as indicações e especificações contidas neste manual, não serão cobertos pela garantia.
- A garantia do equipamento refere-se à utilização do equipamento em condições de uso normal e que tenham seguido todas as normas e instruções, tanto de instalação quando de utilização, descritas neste manual que acompanha o produto. Sendo assim, concede-se 3 (três) meses de garantia legal, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra e mais 9 (nove) meses por conveniência da fábrica,

totalizando 1 (um) ano. Lembrando que, é impreterível a apresentação da nota fiscal de compra, sendo obrigatório para cobertura da garantia.

- Importante lembrar, que rachaduras nas jarras não são cobertas por garantia, considerando informação contida neste manual, que elas só ocorrem quando o mesmo é aquecido sem líquido ou como quedas brucas ou batidas.

- É de total responsabilidade do cliente informar a eventual constatação de defeito / vício de fabricação à G +Café através do SAC (54) 3067-6730 ou pelo e-mail: cafe@maiscafe.ind.br

- Defeitos na rede elétrica, instalação incorreta do equipamento, danos de transporte causados por terceiros ou intempéries, invalidam a garantia.

14 – Informações e controle do Pós Venda

14.1 – Como solicitar assistência técnica:

1. Recomendamos entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima.

A lista das mesmas, encontram-se no site: www.maiscafe.ind.br

2. Caso necessário, entre em contato diretamente com a fábrica através do

SAC: +55 54 3067-6730

E-mail: cafe@maiscafe.ind.br

14.2 – Entrega do Produto:

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente: _____

Modelo do aparelho: _____

Número de série do aparelho: _____

Número da nota fiscal: _____

Data da nota fiscal: ____ / ____ / ____

Vendido por: _____

Data de entrega: ____ / ____ / ____

Instalação feita por: _____

Data de instalação: ____ / ____ / ____