



**CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA. - ME**

**CNPJ: 28.336.505/0001-40 - I.E.:258.409.592**

**Rua Erich Froehner, Nº 3570 - Schroeder I**

**Schroeder - SC - CEP 89275-000**

**Fone: (47) 3373-4004**

**[sac@catarinaindustria.com.br](mailto:sac@catarinaindustria.com.br)**

**[vendas@catarinaindustria.com.br](mailto:vendas@catarinaindustria.com.br)**

**[www.catarinaindustria.com.br](http://www.catarinaindustria.com.br)**

## MANUAL DO USUÁRIO E TERMO DE GARANTIA



**MODELOS**  
**ESC127 - ESC220**  
**ESSC127 - ESSC220**

## A Empresa

Fundada no ano de 2017, a CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA, localizada na região norte de Santa Catarina, na cidade de Schroeder, vem alinhando seu crescimento com a demanda do mercado, buscando aprimorar e viabilizar o conceito produtivo do ramo de fabricação de equipamentos para a gastronomia como um todo.

## A Necessidade

A sustentabilidade do mercado atual, necessita constantemente que novos produtos sejam desenvolvidos com a mais perfeita segurança operacional sem deixar perder sua produtividade, mantendo custos produtivos baixos, atrelados a fabricação e utilização de matérias primas da melhor qualidade, pra você, nosso cliente, estar sempre satisfeito.

## O Conceito

Este manual técnico tem como objetivo, trazer informações importantes para lhe orientar de forma simples e rápida a respeito da utilização do equipamento, para um melhor aproveitamento e rendimento possível. Realizar as devidas limpeza e higiene garantindo a saúde alimentar, orientar sobre o ideal cuidado do equipamento para realizar a manutenção corretamente e trazer as informações técnicas necessárias para sua garantia

***Inovação e Sustentabilidade, alinhadas a sua produtividade.***



### ATENÇÃO:

- **PREENCHA CORRETAMENTE SEUS DADOS NESTE MANUAL: NUMERO DA NOTA FISCAL , DATA DE COMPRA E NÚMERO DE SÉRIE DO EQUIPAMENTO.**
- **NÃO UTILIZE O EQUIPAMENTO, SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.**
- **VEJA AS FOTOS ILUSTRATIVAS DE UTILIZAÇÃO NESTE MANUAL**
- **EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO ATRAVÉS DE NOSSOS CANAIS DE COMUNICAÇÃO:**



+ 55 47 3373-4004



[SAC@CATARINAINDUSTRIA.COM.BR](mailto:SAC@CATARINAINDUSTRIA.COM.BR)  
[VENDAS@CATARINAINDUSTRIA.COM.BR](mailto:VENDAS@CATARINAINDUSTRIA.COM.BR)



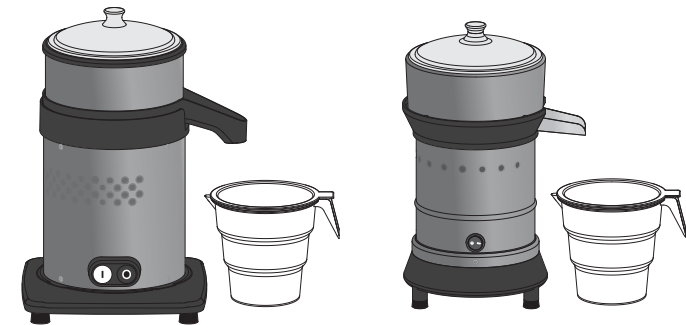
[WWW.CATARINAINDUSTRIA.COM.BR](http://WWW.CATARINAINDUSTRIA.COM.BR)

## SUMÁRIO

### 1. Produto

- 1.1 Os Extratores de suco modelos ESC127, ESC220, ESSC127 e ESSC220, foram projetado e desenvolvido da melhor forma possível afim de ser um equipamento prático e produtivo para as funções diárias com o melhor rendimento produtivo, qualidade e aproveitamento. Com materiais empregados de melhor qualidade para assim ter o menor índice possível de manutenção e maior durabilidade. Porém poderá ocorrer desvio produtivo ou falhas casuais devido a utilização do equipamento ao longo da sua utilização.

- Imagens representadas neste conteúdo meramente ilustrativas.



- 1.2 Este equipamento destina-se exclusivamente para extração de sucos das frutas limão e laranja.

- 1.3 O equipamento e seus respectivos modelos junto com seu manual do usuário, foram desenvolvidos com base nas informações das normas abaixo.

- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR)

### 2. Segurança

Os extratores de sucos, modelos ESC127, ESC220, ESSC127 e ESSC220, atendem as normas regulamentadoras de segurança, contudo o operador deverá ler as informações abaixo para maior segurança na utilização do mesmo afim de evitar acidentes e manter o equipamento em perfeitas condições de uso e conservação.

- 2.1 Ao receber o produto, verifique em sua embalagem se está incluído o Manual do Usuário e Termo de Garantia que acompanha o produto. Caso não tiver, você encontrar no portal eletrônico da empresa pelo site [www.catarinaindustria.com.br](http://www.catarinaindustria.com.br) no tópico manuais. Lá você informa o modelo do seu equipamento e pode baixar e ter as informações necessárias.

- 2.2 Este manual é um roteiro e dispõe de informações para uma melhor utilização do equipamento. Fazendo a leitura do mesmo, você estará assegurando a melhor forma de atender aos requisitos para a instalação, operação, limpeza e manutenção.

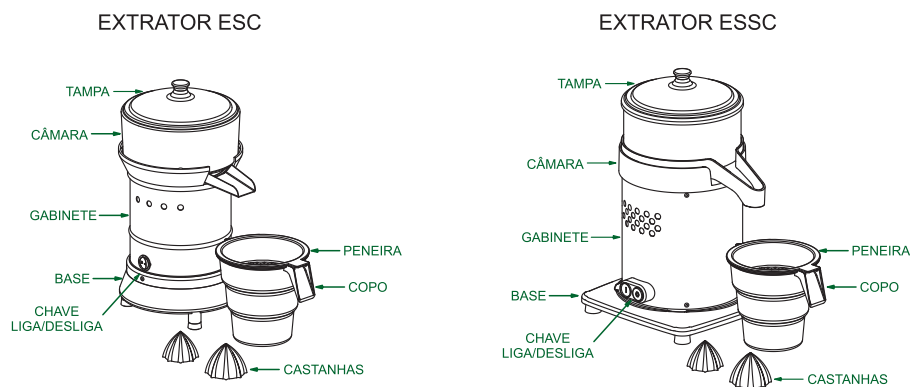
- 2.3 Não ligar o equipamento antes de ler todas as informações de pré-operação. O operador deverá seguir as normas de estabelecimento nos questões de EPIS (Equipamento de Proteção Individual), utilizados para a esta função.
- 2.4 Este equipamento é de uso para pessoas capacitadas ou treinadas por pessoa de conhecimento superior.
- 2.5 Nunca utilize qualquer produto para cobri, fechar ou mudar a forma construtiva do equipamento durante a operação, nas regiões de ventilação.
- 2.6 Não lavar o equipamento com jato de água para não adentrar na área de ventilação interna onde está alojado o motor.
- 2.7 Evite operar o equipamento com condições extremas como, pés descalços, roupas molhadas e cabelos úmidos.
- 2.8 Para fazer a limpeza ou manutenção do equipamento, sempre desconecte o equipamento da tomada para não manter energizado.



**QUALQUER MANUTENÇÃO OU REPARO NO SEU EQUIPAMENTO, DEVERÁ SER EXECUTADO POR UMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.**

### 3. Pré-operação

- 3.1 Ao retirar o produto da embalagem e colocar sobre o local de trabalho, você deverá identificar os componentes principais, de forma visual e garantir que está tudo de acordo com a pré-operação.
- 3.2 Você deverá estabelecer a tensão e trabalho que seu equipamento irá trabalhar, conforme sua região, lembrando que no Brasil, a tensão de trabalho é 127 volts e 220 volts. Então, na hora da compra, sempre solicite conforme a tensão da sua região de trabalho.
- 3.3 Ao retirar a produto da embalagem e colocar sobre o local de trabalho, você deverá identificar os componentes principais, de forma visual, conforme imagem 1 abaixo:



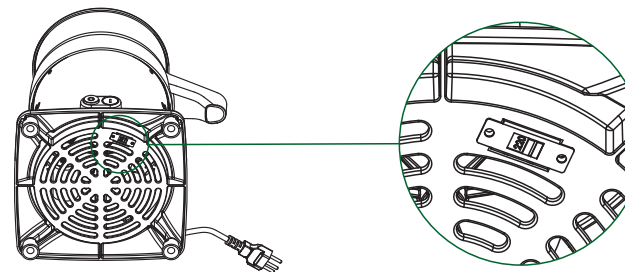
**IMAGEM 1**

**Nota: Para lista de peças de reposição, consulte o desenho explodido.**

- 3.4 Após identificados os componentes principais você deverá estabelecer a tensão de trabalho que seu equipamento irá trabalhar conforme sua região. Lembrando que, no Brasil a tensão de trabalho é 127 V e 220V. Você irá adequar através do Componente Chamado CHAVE SELETORA DE TENSÃO, conforme abaixo (**imagem 2**), identificado no equipamento. O ajuste é de forma manual e simples.



**FAZER ESTÁ ADEQUAÇÃO COM O EQUIPAMENTO DESLIGADO.**

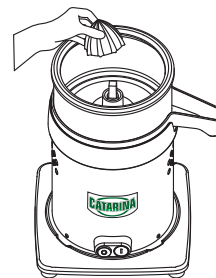


**IMAGEM 2**

- 3.5 Após adequar a tensão, verificar qual castanha será colocada para o trabalho, com base no tipo do produto que você irá processar. (**imagem 3**)
- 3.6 Ligar o cabo elétrico na tomada para a operação. (**imagem 4**)
- 3.7 Posicionar o copo da melhor forma visual possível para se tenha o controle do nível de suco produzido. (**imagem 5**)
- 3.8 Ligar o equipamento no botão de acionamento.
- 3.9 Sempre realizar a troca das castanhas e a devida limpeza do equipamento com o mesmo desligado. Manter o produto sempre limpo par não haver contaminação do produto anterior.



**APÓS O DESLIGAMENTO DO EQUIPAMENTO, O MOTOR IRÁ CONTINUAR EM MOVIMENTO POR APROXIMADAMENTE 15 SEGUNDOS ATÉ A PARADA POR COMPLETO.**



**IMAGEM 3**



**IMAGEM 4**



**IMAGEM 5**

#### 4. Informações técnicas

4.1 A tabela abaixo, traz as informações técnicas operacionais do rendimento do produto para cada modelo:

Informações técnicas do rendimento operacional			
Nomenclatura	Modelo	Produtividade Laranja (L/H)	Produtividade Limão (L/H)
<b>ESC127MNVOLTCA01</b>	<b>ESC127</b>	<b>52*</b>	<b>35*</b>
<b>ESC220MNVOLTCA01</b>	<b>ESC220</b>	<b>52*</b>	<b>35*</b>
<b>ESSC127MNVOLTCA02</b>	<b>ESSC127</b>	<b>52*</b>	<b>48*</b>
<b>ESSC220MNVOLTCA02</b>	<b>ESSC220</b>	<b>52*</b>	<b>48*</b>

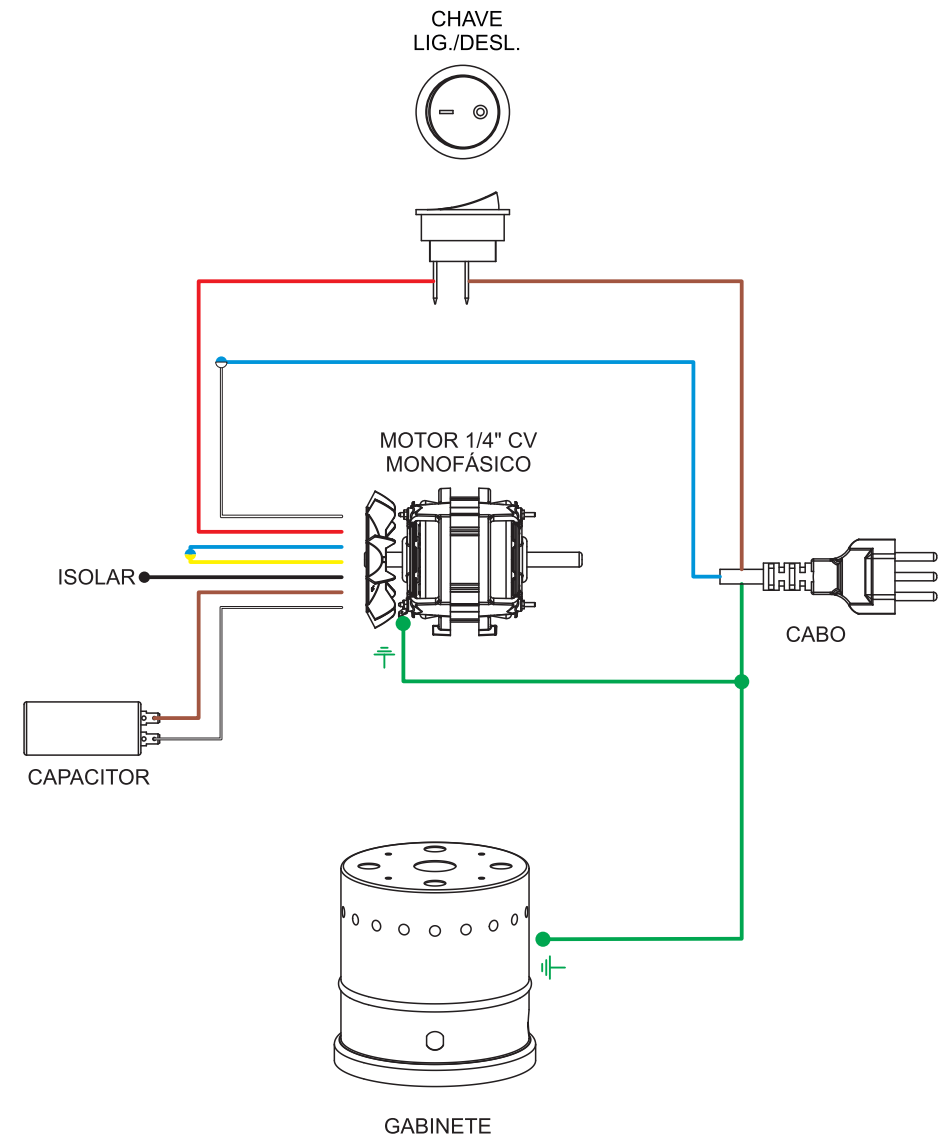
\*Produção com base em informações tiradas em campo, podendo variar conforme qualidade do produto, rendimento operacional e qualidade final.

4.2 A tabela a seguir, traz as informações técnicas dos modelos:

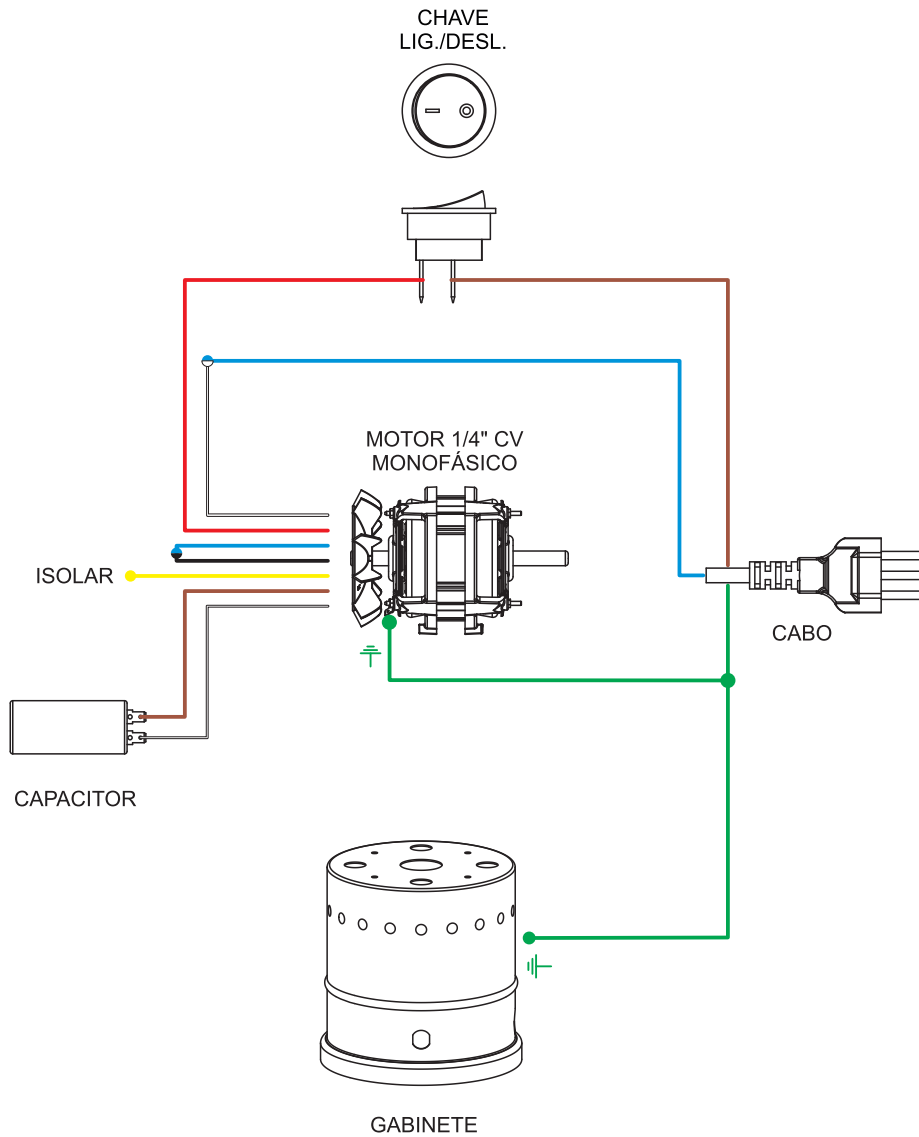
Extrator de suco ESC 127 - ESC 220	
Altura (mm)	375
Largura (mm)	240
Profundidade (mm)	195
Peso (Kg)	3100
Tensão (V) Bivolt	127/220
Corrente (A)	3,3 - 1,9
Frequência (Hz)	60
Consumo (kwh)	0,25
Rotação (rpm)	1750
Potencia nominal (CV)	184

Extrator de suco ESSC 127 - ESSC 220	
Altura (mm)	395
Largura (mm)	290
Profundidade (mm)	240
Peso (Kg)	3900
Tensão (V) Bivolt	127/220
Corrente (A)	3,3 - 1,9
Frequência (Hz)	60
Consumo (kwh)	0,25
Rotação (rpm)	1750
Potencia nominal (CV)	184

#### 4.3 Esquema elétrico do extrator ESC 127 - MOTOR 1/4 CV



4.4 Esquema elétrico do extrator **ESC 220** - MOTOR 1/4 CV



**NOTA:** ISOLAR O FIO AMARELO- NÃO LIGAR

4.5 A tabela abaixo, apresenta todos os componentes dos modelos ESC 127 e ESC220, onde a vista esta representada na figura 1, com a identificação para uma melhor avaliação ou dúvida.

TABELA - LISTA DE COMPONENTES		
NOMENCLATURA TÉCNICA		ESC127MNVOLTCA01/ ESC220MNVOLTCA01
MODELO ESC127 / ESC220		EXTRATOR DE SUCOS
Número da peça	Código do componente	Descrição do item
01	CHAS150	Chave seletora de tensão 127/220 - 10A term. cobre
02	CAS1/2LA	Castanha laranja meia lua
03	CAS1/2LI	Castanha limão meia lua
04	PROT001	Proteção base preta c/ chave seletora
05	COP001	Copo do extrator industrial
06	PEN001	Peneira do copo extrator industrial
07	PED001	Pé da base
08	BAS001	Base extrator preto ventilação paralela
09	MEC001CA	Motor elétrico 1/4 CV 4 polos 60Hz 110/220V
10	RET326	Rebite de alumínio 3,2X6
11	CHALD64	Botão de acionamento liga/desliga preto comum
12	PRC88	Prensa cabo PC 8.8
13	GBT001	Gabinete do extrator com chave
14	CAE150	Cabo com plug 180°3x1,00x1,5mm
15	FLAE001	Flange extrator preto 4f com rebaixo
16	ARLM4	Arruela lisa M4
17	PORSM4I	Porca sextavada M4 inox
18	ADAP001	Adaptador meia lua
19	CAM001	Câmara de suco industrial
20	TPA162	Tampa da c/âmara de alumínio

Versão 001/2020 - ESC127 ESC220

# VISTA EXPLODIDA DO EXTRATOR ESC

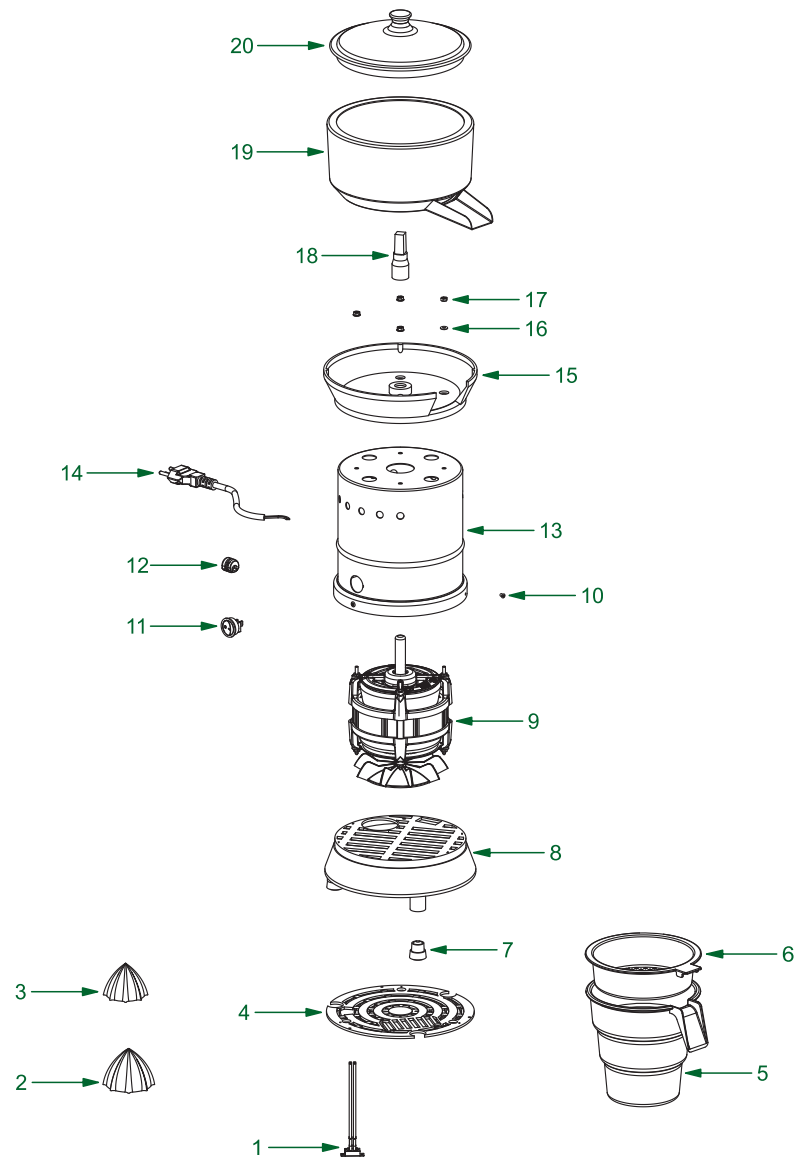
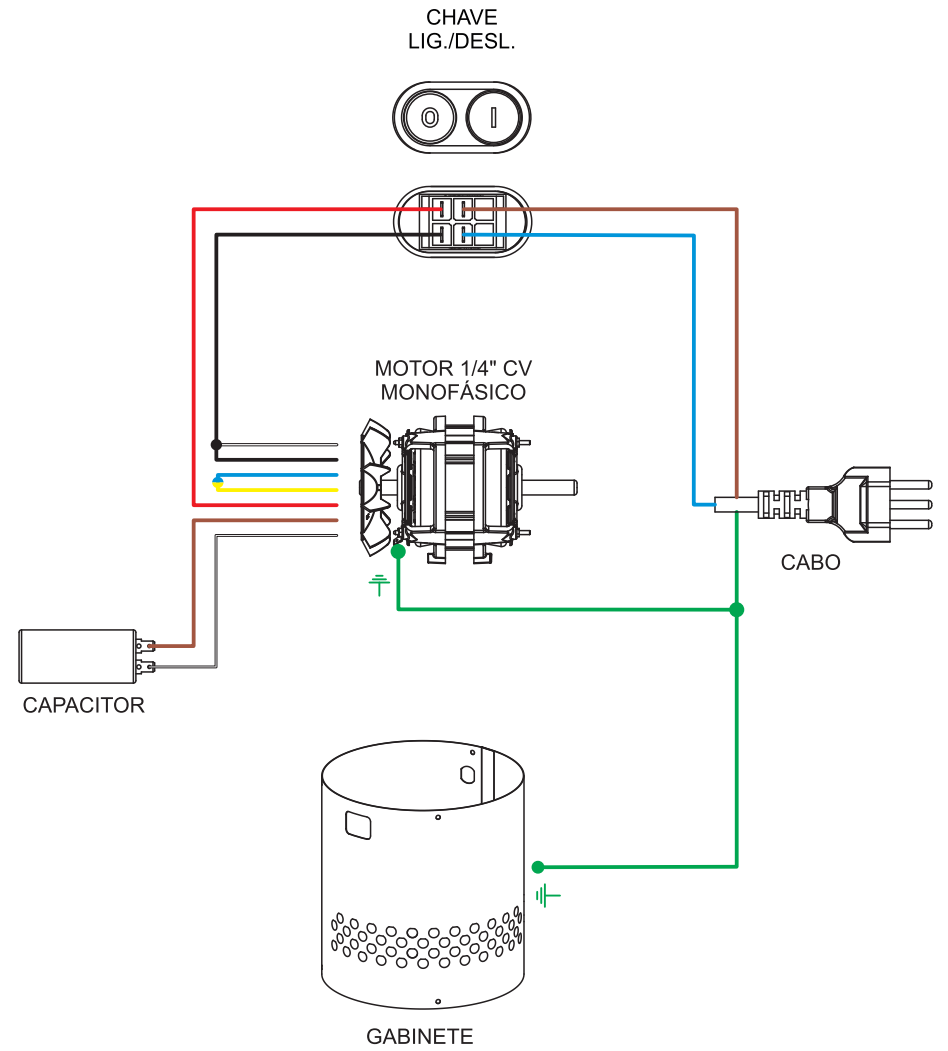
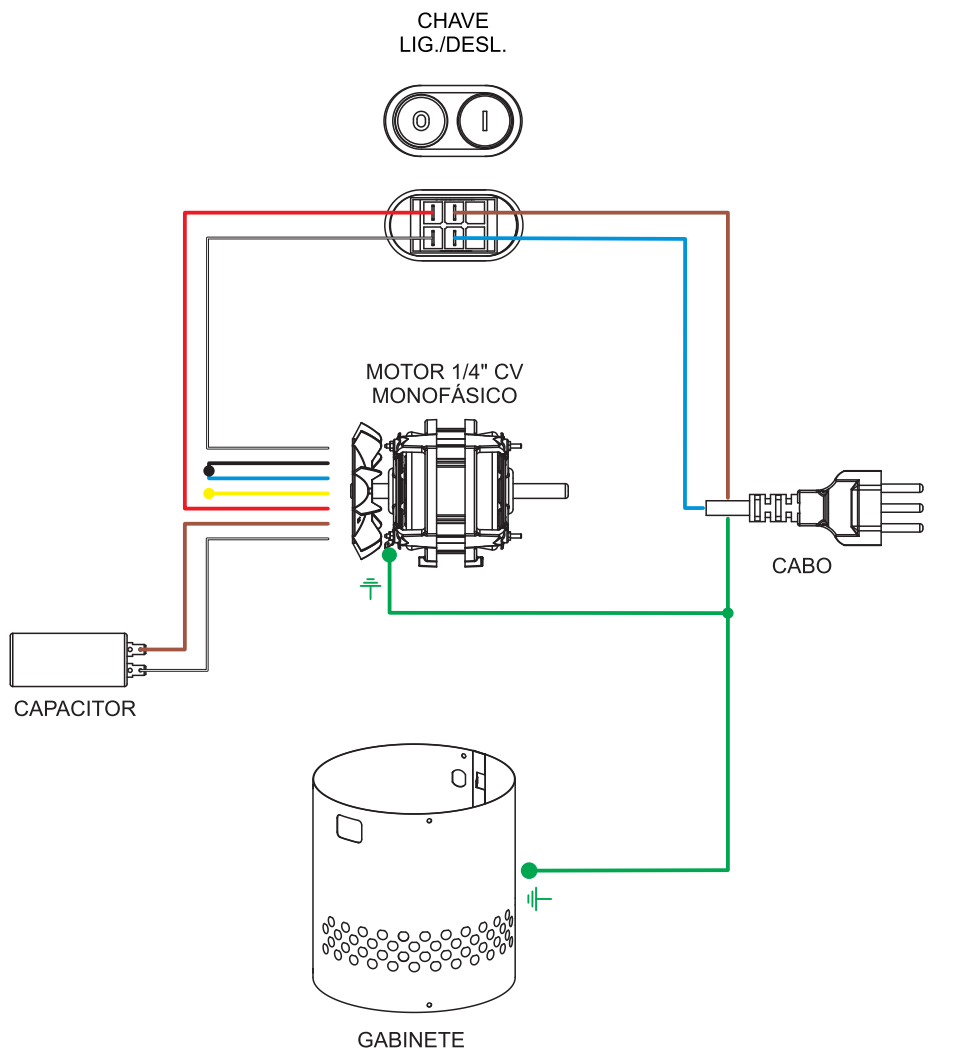


FIGURA 1

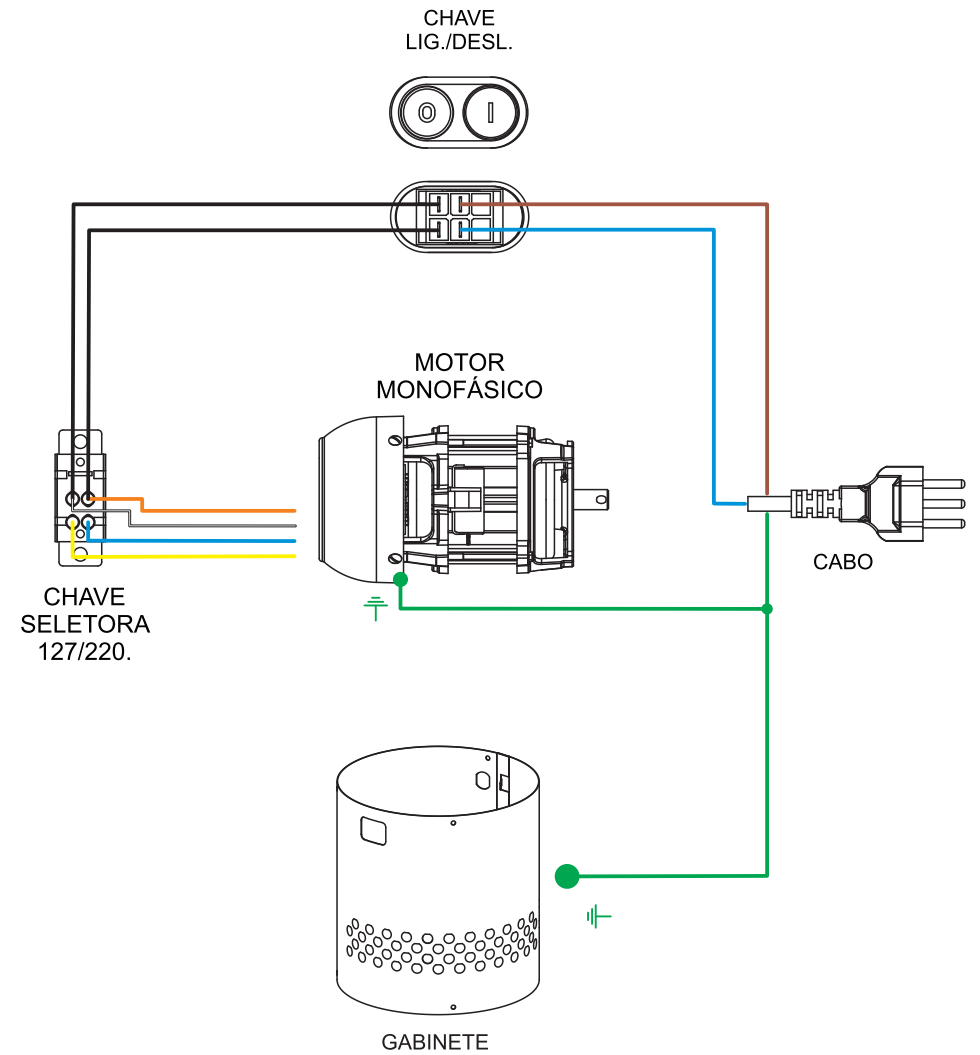
## 4.6 Esquema elétrico do extrator **ESSC 127** - MOTOR 1/4 CV



4.7 Esquema elétrico do extrator **ESSC 220** - MOTOR 1/4 CV



4.8 Esquema elétrico extrator ESSC 127 / ESSC 220 - MOTOR 1/2 CV (Weg)



**NOTA: ISOLAR O FIO AMARELO- NÃO LIGAR**

4.9 A tabela abaixo, apresenta todos os componentes dos modelos ESSC127 e ESSC220, onde a vista esta representada na figura 2, com a identificação para uma melhor avaliação ou dúvida.

TABELA - LISTA DE COMPONENTES		
NOMENCLATURA TÉCNICA		ESSC127MNVOLTA02/ ESSC220MNVOLTA02
MODELO ESSC127 / ESSC220		EXTRATOR DE SUCOS
Número da peça	Código do componente	Descrição do item
01	CHAS150	Chave seletora de tensão 127/220 - 10A term. cobre
02	CAS1/2LA	Castanha laranja meia lua
03	CAS1/2LI	Castanha limão meia lua
04	BAS045	Base 045 suporte injetado do gabinete
05	PED002	Pé da base quadrada
06	COP001	Copo do extrator industrial
07	PEN001	Peneira do copo extrator industrial
08	CHALD218	Botão de acionamento Liga/Desliga branco preto com moldura
09	PRC88	Prensa cabo PC 8.8
10	CAE150	Cabo com plug 180°3x1,00x1,5mm
11	GBT002	Gabinete do extrator inox
12	RET326	Rebite de alumínio 3,2X6
13	ME001CA	Motor elétrico 1/4 CV 4 polos 60HZ 110-220V
	ME003CA	Motor elétrico weg 1/2 CV 2 polos 60hZ 110-220V
14	BAS043	Base 043 da câmara injetada parte inferior
15	ARLM4i	Arruela lisa M4 inox
16	PORSM4i	Porca sextavada M4 inox
17	RETB25	Retentor de borracha da base 043
18	ADAP001	Adaptador meia lua
19	BAS046	Base 046 da câmara injetada parte superior
20	AROIESS	Aro inox da câmara do extrator
21	ANEL040	Anel da câmara de inox
22	TPA162	Tampa da câmara de alumínio

Versão 001/2020 - ESSC127 ESSC220

## VISTA EXPLODIDA DO EXTRATOR ESSC

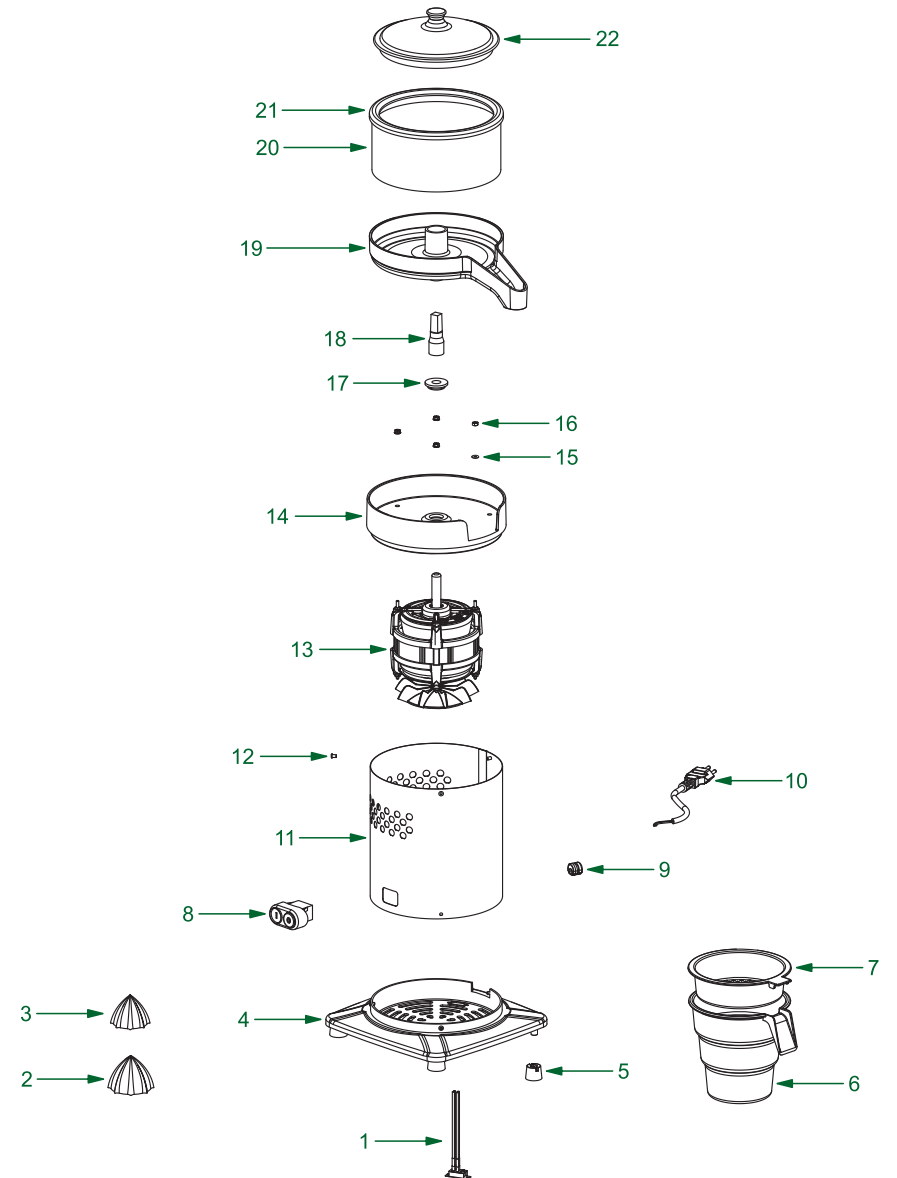


FIGURA 2



## 5. Orientações para resoluções de problemas

5.1 A tabela a seguir, apresenta uma seqüência de informações com base no roteiro de instalações/operações para possíveis dúvidas ou problemas no equipamento.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES		
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
EQUIPAMENTO NÃO LIGA	FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA	VERIFICAR SE HÁ ENERGIA NA REDE ELÉTRICA DO ESTABELECIMENTO  VERIFICAR SE O BOTÃO DE ACIONAMENTO ESTÁ NA POSIÇÃO 1
	CABO ROMPIDO OU ALGUM CONTATO SOLTO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
RÚIDO QUANDO LIGA O EQUIPAMENTO	VERIFIQUE O ENCAIXE DAS CASTANHAS	REVISAR E COLOCAR NOVAMENTE, GIRANDO MANUALMENTE PARA TER CERTEZA DO ALOJAMENTO CORRETO
	TENSÃO DO APARELHO DIFERENTE DA TENSÃO DA REDE ELÉTRICA	CONFERIR A CHAVE SELETORA DE TENSÃO, SE ESTÁ DE ACORDO COM A REGIÃO
	PROBLEMA COM O MOTOR	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
CHEIRO DE QUEIMADO E/OU FUMAÇA	FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA OU MEIA FASE	VERIFIQUE SE TEVE QUEDA DE ENERGIA E A MESMA RETORNOU CORRETAMENTE, POIS PODERÁ TER VOLTADO COM TENSÃO DIFERENTE
	PROBLEMA COM O MOTOR	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
RUÍDOS ESTRANHOS	PROBLEMA DE ACOPLAMENTO DOS MANCAIS DE ROLAMENTO DO EIXO DO COPO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
COPO COM VAZAMENTO	PROBLEMA DE VEDAÇÃO DA FABRICAÇÃO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE
PRODUTO NÃO TRITURA	FACAS SEM AFIAÇÃO	ENTRAR EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA OU ENCAMINHAR O EQUIPAMENTO PARA MELHOR ANÁLISE

5.2 Para maiores informações você poderá entrar em contato em um dos nossos canais de atendimento:

SAC +55 (47) 3373-4004  
EMAIL: [sac@catarinaindustria.com.br](mailto:sac@catarinaindustria.com.br)  
ou pelo site:  
[www.catarinaindustria.com.br](http://www.catarinaindustria.com.br)

## 6. Limpeza, cuidados e advertências

- 6.1 Desligue seu equipamentos e desconecte da tomada sempre que for realizar a limpeza;
- 6.2 Este aparelho não se destina a utilização por pessoas com capacidade física, sensoriais ou mentais reduzidas, crianças ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou esteja, sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- 6.3 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- 6.4 Retirar os componentes móveis e lavá-los com água, utilizando sabão neutro para maior durabilidade das peças;
- 6.5 O restante do equipamento, deve ser limpo com pano úmido e sabão neutro;
- 6.6 Não colocar o corpo do equipamento debaixo da torneira, em água corrente, para não molhar o motor e seus componentes;
- 6.7 Secar as partes móveis com panos a fim de garantir maior vida útil do equipamento;
- 6.8 Este equipamento é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, escritórios, casas de fazenda, hotéis, motéis e etc..



LEMBRANDO QUE A TABELA É DE FORMA ORIENTATIVA



## Considerações

É imprescindível que todas as informações do TERMO DE GARANTIA, sejam preenchidas na data de compra do aparelho, garantindo as informações primárias. Também é de suma importância, guardar este termo de garantia para eventual necessidade de consulta.

A CATARINA INDÚSTRIA, compromete-se a garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 ( cento e oitenta ) dias, já incluso os 90 ( noventa ) dias de garantia legal, contados a partir da data de emissão da respectiva nota fiscal de venda.

### NÃO ASSEGURAMOS DANOS OU DEFEITOS PROVOCADOS POR:

- **Má utilização do equipamento;**
- **Qualidade de energia elétrica do estabelecimento;**
- **Manuseio inadequado operacional;**
- **Falta de limpeza e manutenção;**
- **Instalações inadequadas;**
- **Utilização para outros fins de aplicação;**
- **Utilização mesmo com algum problema já informado anteriormente.**

Qualquer alteração construtiva do equipamento ou substituição de peças não originais, fica o equipamento SEM GARANTIA.

Para a manutenção da garantia do produto, qualquer troca de peça ou conserto, deverá passar por análise da assistência técnica autorizada.

Quando levar seu equipamento na assistência técnica, você deverá levar a nota fiscal do produto da compra do produto.

## INFORMAÇÕES DO TERMO DE GARANTIA

DATA DA VENDA: \_\_\_\_\_

NOTA FISCAL Nº: \_\_\_\_\_

MODELO : \_\_\_\_\_

SÉRIE Nº : \_\_\_\_\_



CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA

CNPJ: 28.336.505/0001-40 / I.E. 258409592

RUA: ERICH FROEHNER, Nº 3570 - BAIRRO: SCHROEDER I

89275-000 - SCHROEDER - SC - BRASIL

FONE: (47) 3373-4004 / E-mail: vendas@catarinaindustria.com.br

## RELAÇÃO REPRESENTANTES

### • SANTA CATARINA

#### CIOTTA REPRESENTAÇÕES

Rua: Joaquim Carneiro, 122 - sala 105 - Capoeiras

CEP 88051-120 / **Florianópolis - SC**

Fone: (48) 3248-9066/(48)3348-0942

Cel: (48) 99156-3853

Contato: Arlindo Ciotta

E-mail: ciotta@terra.com.br

### • RIO DE JANEIRO

#### COMERCIAL VILLEBECK LTDA

Travessa Sebastião Isidoro, 13 - Centro

CEP 26131-060 / **Belford Roxo - RJ**

Fone: (21) 2220-5175

Cel: (21) 99963-1266 / (24) 98859-6078

Contato: Alexandre e Jonatan

E-mail: comercial@villebeck.com.br

### • PARANÁ

#### L.C RICHTER REPRESENTAÇÕES

Rua: Dionira Moletta Klemtz, 201 Sobrado 117 - Fazendinha

CEP 81320-390 / **Curitiba - PR**

Fone: (41) 3243-8911

Celular:(41) 98884-3852

Contato: Luiz Carlos - Ilsa

E-mail: lcr.rep@terra.com.br

### • AMAPÁ e PARÁ

#### COLOR REPRESENTAÇÕES

Rua: 13 de maio, 191 sala 502 - campina

CEP 66013-080 - Belém/PA

Fone: (91) 3241-3575 / (91) 3241-3690

Cel: (91) 99114-3975 / (91) 98146-7453

Contato: Godoy, Marcelo, Gilson

E-mail: colorrep@gmail.com



**CATARINA INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA GASTRONOMIA LTDA**

CNPJ: 28.336.505/0001-40 / I.E. 258409592

RUA: ERICH FROEHNER, Nº 3570 - BAIRRO: SCHROEDER I

89275-000 - SCHROEDER - SC - BRASIL

FONE: (47) 3373-4004 / E-mail: vendas@catarinaindustria.com.br

---

**RELAÇÃO DE ASSISTENTES TÉCNICOS AUTORIZADOS CATARINA – ATAC**

• **PARANÁ**

**ROMÁRIO TELES DE LIMA**

RUA: GUILHERME IHLENFELDT, 75 – BACACHERI

CEP 82515-382 / **CURITIBA**

FONE: (41) 3256-4541

• **RIO DE JANEIRO**

**187 CENTRAL CARIOCA DE PECAS LTDA**

RUA: DE SANTANA, 193 - CENTRO

CEP 20230-260 / **RIO DE JANEIRO**

FONE: (21) 2221-9755

**JL MANUTENCAO DE MAQ. E EQUIPAMENTOS LTDA**

RUA: 30 ETR MANGUARIBA, 322 – PACIÊNCIA

CEP 23065-000 / **RIO DE JANEIRO**

FONE: (21) 3281-2378

• **SANTA CATARINA**

**FOGÕES & CIA LTDA**

RUA: DOM PEDRO II, 93-D – SÃO CRISTOVÃO

CEP 89803-216 / **CHAPECO**

FONE: 49-3323-1082

E-MAIL: fogoesecia@yahoo.com.br

**SERVIMAKI EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**

AV. SETE DE SETEMBRO, 669 – FAZENDA

CEP 88301-203 / **ITAJAI**

FONE: (47) 3045-6703

E-MAIL: vendas@servimaki.com.br

**ELETRO TERRES COMERCIO DE PEÇAS LTDA**

RUA: CONSELHEIRO MAFRA, 595 – CENTRO

CEP 88010-102 / **FLORIANÓPOLIS**

FONE: 48-3225-3600

E-MAIL: eletroterres@terra.com.br

**COLD FRIO REFR. LTDA – ME / ROBERTO LICHTENBERG - ME**

RUA: XV DE NOVEMBRO, 7580 – VILA NOVA

CEP 89237-001 / **JOINVILLE**

FONE: 47-3439-0070

E-MAIL: coldfrio@coldfriorefrigeracao.com.br

• **DEMAIS ESTADOS**

**CATARINA IND. DE EQUIP. P/GASTRONOMIA LTDA.**

RUA: GOIÁS, 95 - TOMASELLI

CEP 89275-000 / **SCHROEDER – SC**

FONE: (47) 3373-4004

E-MAIL: vendas@catarinaindustria.com.br