MANUAL DE INSTRUÇÕES

METALCUBAS®

-TOSTADOR DE PÃO -

MODELOS: TP300
TP300M



R01

APRESENTAÇÃO

A Metalcubas é 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 METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos agradece-lo por ter escolhido um produto com a qualidade METALCUBAS.

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, a menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

As instruções a respeito de pessoas (incluindo crianças) com reduções físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento não é aplicado.



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.



Terra de Proteção

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.



Indica que o elemento de aquecimento está ligado.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

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.

Estes aparelhos são destinados para ser usado em aplicações comercial, por exemplo, em cozinha de restaurante, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção continua em massa de alimento.

Este aparelho sofre aquecimento da superfície externa. Evite contato manual direto.

ATENÇÃO ⚠

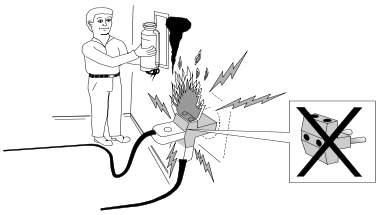
Após o uso ou o equipamento sem supervisão é obrigatório interromper o fornecimento elétrico, desligando disjuntores ou removendo o plug do equipamento da tomada.

INSTALAÇÃO

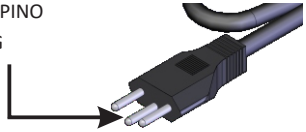
- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu equipamento em funcionamento.

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.
- Posicione o equipamento em uma superfície nivelada de preferência a uma altura de 90cm.
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento.
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis, e não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.
-Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5ºC a 25ºC.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

NOTA: Fio de aterramento deve ser da mesma bitola ou maior que a seção do fio do equipamento.



- NÃO REMOVA O PINO CENTRAL DO PLUG



- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
- Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

ATENÇÃO ⚠

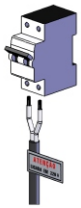
Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incêndio.

A instalação do equipamento é acoplar o plug 3 pinos 20A a uma tomada padrão 20A. Mesmo assim aconselha-se a utilização de um disjuntor conforme descrito nas especificações técnicas página 5. Na dúvida contrate um eletricista profissional qualificado de sua confiança para fazer a instalação elétrica.

Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
Ver pagina 5	Ver pagina 5

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.



MANUTENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

LIMPEZA

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro, a utilização de abrasivos pode danificar a aparência do seu equipamento.
- Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

INSTRUÇÕES DE USO

Tostadeira Metalcubas- Você que busca robustez, praticidade, eficiência e qualidade, o tostador Metalcubas é indispensável em sua cozinha. Tem capacidade de tostar 400 a 600 pães por hora, possui controle de tempo e temperatura de tostagem e melhor ainda a regulagem de espessura individual, tanto para a base quanto para a coroa. Possui esteiras de silicone atóxico que facilitam a limpeza e mantém a aderência ao pão, faz com que o tempo de tostagem seja uniforme entre um pão e outro, garantindo assim a qualidade de seu processo.

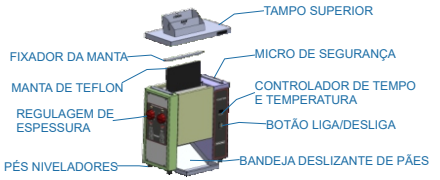
Ao adquirir um tostador Metalcubas, você vai elevar o padrão da sua hamburgueria e surpreender seu clientes com hambúrgueres perfeitos, com pães crocantes por fora e macios por dentro.

Parabéns por adquirir uma tostadeira de pães Metalcubas, seus lanches nunca mais serão os mesmos!

PRIMEIRO USO

-Remova todo PVC que faz a proteção do seu produto.
-Faça uma higienização completa afim de remover qualquer resíduo ou substancias provenientes do processo de fabricação do seu produto.
-Para a higienização utilize um pano úmido.
-Após a higienização, seque bem antes de ligar seu aparelho.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO



IDENTIFICAÇÃO DO PAINEL



AJUSTE DE PARAMETROS

-Ligar o equipamento utilizando o botão liga/desliga, sempre que for ligar o aparelho a configuração de temperatura vai ser a mesma de quando foi desligado e a configuração de velocidade da esteira sempre será '0', ou seja esteira estática sempre ao ligar.
-Para a configuração de temperatura do equipamento deve ser pressionado a tecla PGM, ao pressionar, o display vai apresentar o valor programado, para aumentar utilize a tecla de incremento e para diminuir basta utilizar a tecla de decremento. Após a regulagem de temperatura desejada pressionar novamente PGM para voltar ao funcionamento normal. O equipamento tem regulagem de 0°C até 300°C.
Nota: Deixe o equipamento aquecer antes de utilizar.
-Para regulagem do parâmetro de velocidade da esteira, basta utilizar somente as teclas de incremento e decremento para aumentar e diminuir, **não** é necessário pressionar a tecla PGM. O equipamento tem regulagem de 10 níveis de velocidades gradativos, sendo '0' esteira parada e '10' a maior velocidade.
-Para o ajuste de espessura do pão basta você utilizar os manípulos de regulagem localizados na lateral esquerda do equipamento.

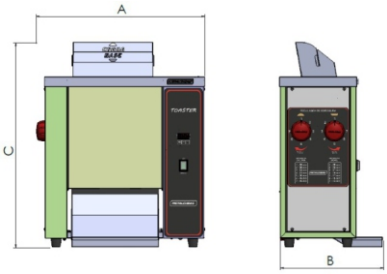


O ajuste de espessura é feito através do giro do manípulo, o equipamento possui 7 níveis de regulagem, quais diminuem a espessura 2mm cada nível, ou seja, 1 é a maior espessura e 7 é a menor espessura.
IMPORTANTE: A espessura da coroa é maior que a da base, então para um bom funcionamento do equipamento, sempre colocar base e coroa no lugar correto.
NOTA: O ajuste é feito conforme a espessura do pão utilizado, quanto mais padrão o corte e a espessura do pão melhor será seu processo de tostagem.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	DIMENSÕES (mm) A X B X C	CONSUMO	POTÊNCIA INSTALADA	TENSÃO	PESO LÍQUIDO
TOSTADOR DE PÃO METALCUBAS	TP 300	585 X 355 X 705	1,6 kWh	2700 W	220V	29 kg
					127V	
	TP300M	585 X 380 X 705	1,6 kWh	2700 W	220V	32 kg
					127V	

DIMENSÕES

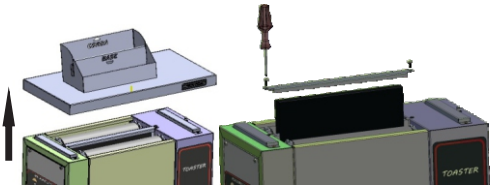


LIMPEZA INTERNA

ATENÇÃO: Toda limpeza e qualquer manutenção deve ser feito com o equipamento na temperatura ambiente.

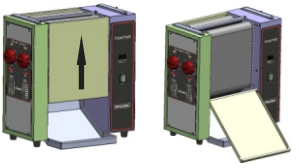
LIMPEZA DA MANTA DE TEFLON

-Para a limpeza da manta de teflon é necessário remover o tampo superior para te acesso ao fixador da manta. Com o auxílio de uma chave de fenda cruzada deve remover os parafusos do fixador da manta.
Para a limpeza da manta pode ser utilizado um pano úmido. Após a limpeza é só montar novamente.
NOTA: O equipamento jamais deve ser utilizado sem a manta de teflon.



LIMPEZA DAS ESTEIRAS

-Para a limpeza das esteiras deve ser removido o tampo superior conforme indicado na limpeza da manta de teflon. Após a remoção do tampo superior deve ser aberto as tampas frontal e traseira empurrando para cima e após puxando para fora.

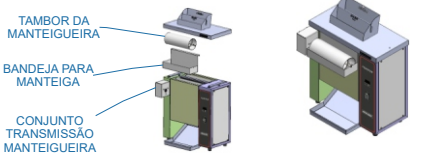


Com o equipamento aberto você deve ligar o botão liga/desliga e com uma das mão pressionar o botão da chave micro de segurança para poder ligar o equipamento, após ativar a esteira no controlador. Com a esteira em movimento e auxilio de um pano úmido pode ir limpando a esteira enquanto ela gira.



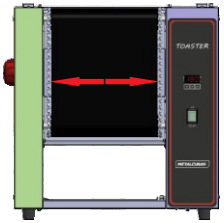
TP300M

Tostador de pão com manteigueira automática- Equipamento com acessórios para passar manteiga no pão antes da tostagem. O sistema automático contem uma embreagem de segurança para evitar esmagamento, tornando seguro sua utilização.
NOTA: Sempre utilizar manteiga derretida.

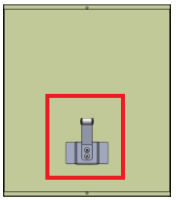


AJUSTE DA ESTEIRA DE SILICONE

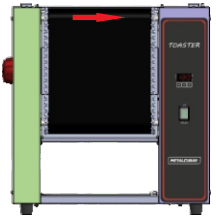
1-A esteira de silicone tem uma tendência de se deslocar lateralmente, então é de extrema importância realizar o ajuste para evitar que a esteira danifique. O deslocamento faz com que a esteira de silicone suba nas laterais da esteira de aramado vindo a romper.



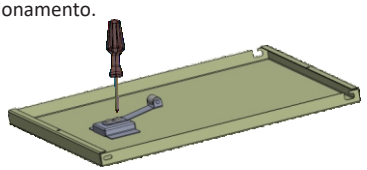
2-Para realizar o ajuste a máquina conta com um rolete de ajuste, localizado nas tampas dianteira e traseira.



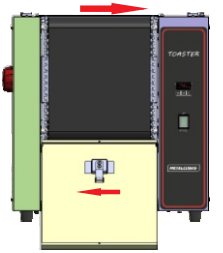
3-Após localizar os roletes de ajuste, o primeiro passo é identificar para que lado a esteira de silicone está se deslocando. No exemplo abaixo a esteira dianteira esta se deslocando para a direita.



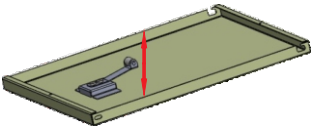
4-Após identificado o lado que está se deslocando é necessário utilizar uma chave de fenda philips para soltar os parafusos e dar aperto, após o reposicionamento.



5-Seguindo no exemplo da esteira deslocando para a direita, para realizar a correção deve ser deslocado o rolete levemente no sentido contrário que a esteira de silicone está se deslocando, ou seja, para a esquerda.

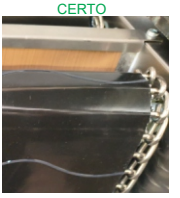


6-Juntamente com o ajuste de direção deve ser ajustado a pressão do rolete, para que fique em contato com a esteira e que não fique muito pressionado causando ruídos.
Para o ajuste basta erguer manualmente para aumentar a pressão na esteira e pressionar contra a tampa para diminuir a pressão na esteira.



7-Após o ajuste fechar a tampa e ligar a máquina para verificar se o ajuste foi correto, se a esteira apresentar um comportamento estático lateralmente, está liberado para operação, caso ainda esta se deslocando parar a máquina e realizar novamente o ajuste, pressionando mais o rolete ou inclinando mais.

CERTO



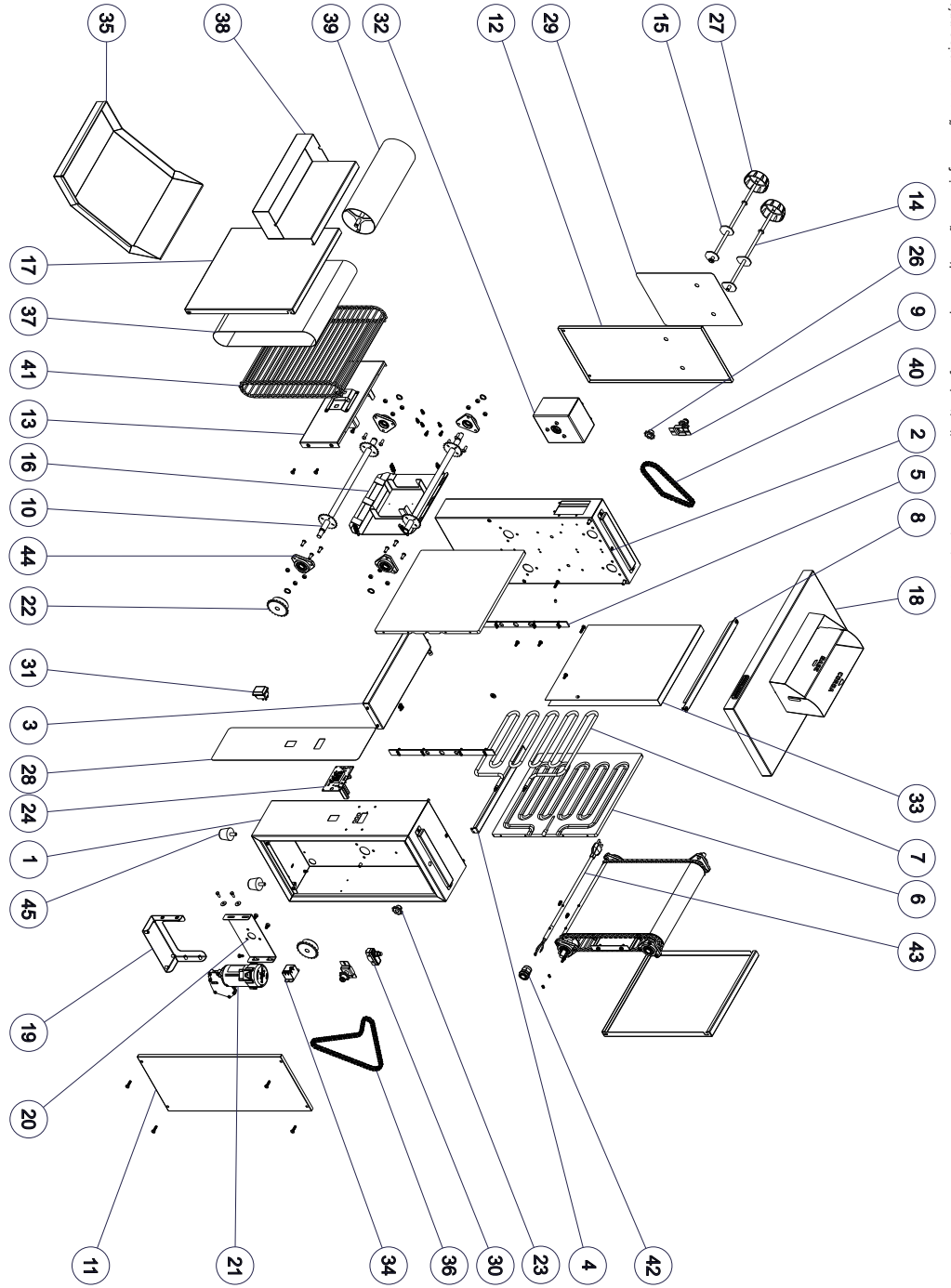
ERRADO



ATENÇÃO ⚠

A máquina já sai da fábrica com a esteira regulada, porém após o uso pode ser que necessite de ajustes, conforme descrito acima. É de responsabilidade do operador verificar a necessidade e realizar o ajuste. O dano causado a esteira de silicone por falta de ajuste não tem cobertura da garantia.

DESCRIÇÃO DE PEÇAS - TP300_TP300M



A Metalcubas reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

DESCRIÇÃO DE PEÇAS - TP 300_TP300M

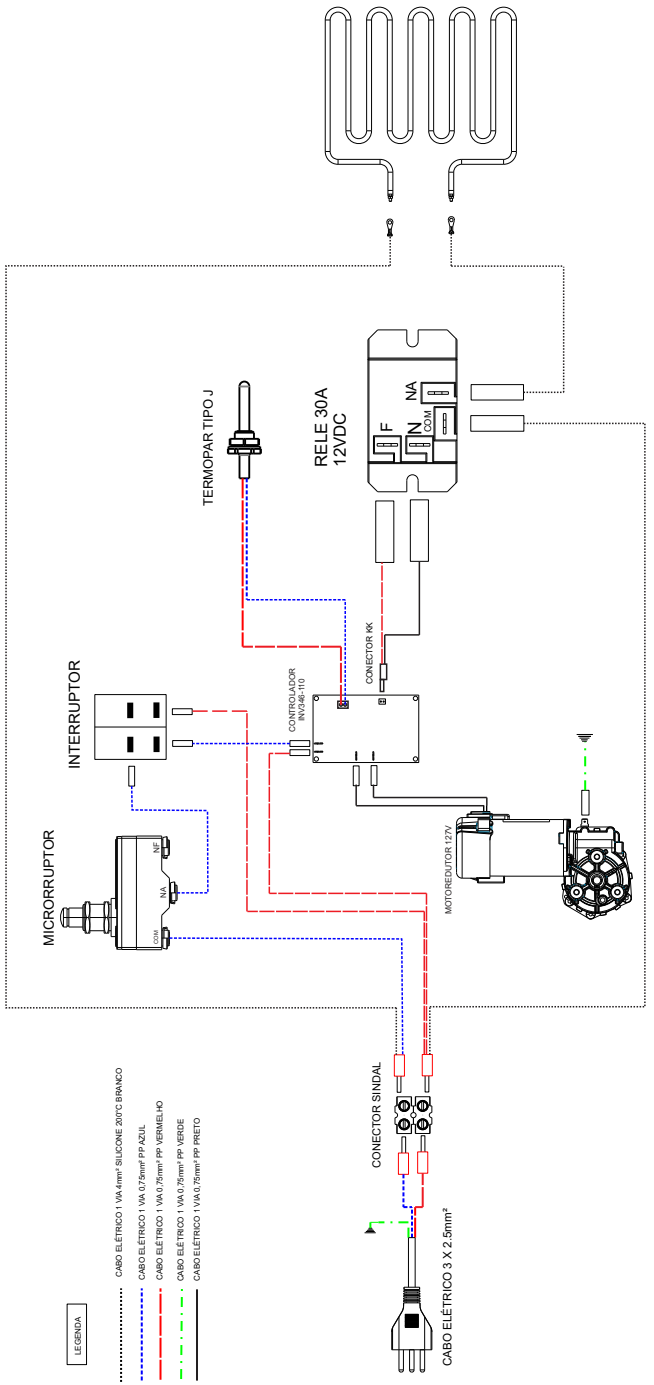
Item	Descrição	Código	
		TP 300	TP300M
1	CJ MONTADO ESTRUTURA DIREITA PAINEL ELÉTRICO TP300	MTC3861	MTC3861
2	CJ MONTADO ESTRUTURA ESQUERDA TP300M	MTC3864	MTC3864
3	BASE DISTANCIADORA INFERIOR DAS ESTRUTURAS TP300	MTC3866	MTC3866
4	BASE APOIO DAS PLACAS AQUECIDAS TP300	MTC3867	MTC3867
5	ISOLADOR DE CALOR EM PTFE 3mm TP300	MTC3868	MTC3868
6	PLACA AQUECIDA USINADA EM ALUMÍNIO FUNDIDO TP300	MTC3869	MTC3869
7	RESISTÊNCIA ELÉTRICA TOSTADOR DE PÃO	**MTC3542	**MTC3542
8	FIXADOR DO LENÇOL DE PTFE TP300	MTC3870	MTC3870
9	CJ MONTADO TENSIONADOR DAS CORRENTES TP300M	MTC3876	MTC3876
10	CJ SOLDADO EIXO DE TRAÇÃO DA ESTEIRA TP300	MTC3879	MTC3879
11	FECHAMENTO DA ESTRUTURA PAINEL ELÉTRICO TP300	MTC3883	MTC3883
12	FECHAMENTO DA ESTRUTURA ESQUERDA TP300	MTC3884	MTC3884
13	CJ MONTADO ESTRUTURA FIXA AJUSTADOR DE ESPESSURA TP300	MTC3885	MTC3885
14	CJ SOLDADO EIXO DE AJUSTE DA ESPESSURA DA COROA TP300	MTC3890	MTC3890
15	CJ SOLDADO EIXO DE AJUSTE DA ESPESSURA DA BASE TP300	MTC3893	MTC3893
16	CJ MONTADO ESTRUTURA MÓVEL AJUSTADOR DE ESPESSURA TP300	MTC3894	MTC3894
17	CJ FECHAMENTO COMPARTIMENTO DA ESTEIRA TP300	MTC4108	MTC4108
18	CJ MONTADO FECHAMENTO SUPERIOR TP300	MTC3899	MTC3899
19	CJ REBITADO BASE FIXAÇÃO DO MOTOR TP300	MTC3905	MTC3905
20	SUPORTE DO MOTOR AJUSTÁVEL TP300	MTC3907	MTC3907
21	MOTOREDUTOR IMOBRAS PQ R63 E/CH 127V 100430327D	MTC3792	MTC3792
22	ENGRENAGEM ASA 35 1 Z20 TIPO 2 Ø11,75 INTERNO	MTC3728	MTC3728
23	ENGRENAGEM ASA 35 1 Z09 TIPO 2 Ø10mm INT.	MTC3910	MTC3910
24	CONTROLADOR ELETRONICO TEMPO + VELOCIDADE INV-346.110	MTC3690	MTC3690
25	TERMOPAR TIPO "J" Ø5 X 60 ROSCA M8 ISOLADO CABO 400mm	MTC3912	MTC3912
26	ENGRENAGEM ASA 35 1 Z09 TIPO 2 Ø11,75 INTERNO	MTC3856	MTC3856
27	MANIPULO TERMOSTATO	16194	16194
28	ETIQUETA DECALQUE RESINADO TP300	MTC3913	MTC3913
29	ETIQUETA DECALQUE INFORMAÇÕES TP300	MTC3914	MTC3914
30	CHAVE FIM DE CURSO METALTEX FM1307	MTC3846	MTC3846
31	INTERRUPTOR LUMINOSO FOE/GFAO 8000W CÓD:30223	MTC2817	MTC2817
32	CJ MONTADO TRANSMISSÃO MANTEIGUEIRA TP300M	-	MTC3919
33	FOLHA PTFE 0,13 X 300 X 800 SEM ADESIVO	MTC3520	MTC3520
34	RELE 12VDC NA30A 250VCA COD:17575 INVOVA	MTC2648	MTC2648
35	BANDEJA COLETORA DE PÃO TP300	MTC3916	MTC3916
36	CORRENTE ASA 35-1 MONTADA 705mm	MTC3509	MTC3509
37	ESTEIRA DE SILICONE PARA TOASTER 285mm X 770mm	MTC3783	MTC3783
38	BANDEJA PARA MANTEIGA TP300M	-	MTC3927
39	CJ SOLDADO TAMBOR DA MANTEIGUEIRA TP300M	-	MTC3928
40	CORRENTE ASA 35-1 MONTADA TRANSMISSÃO DA MANTEIGUEIRA	-	MTC3926
41	ESTEIRA LACEADA EM INOX TOSTADOR DE PÃO 310 X 735 PASSO 17	MTC3515	MTC3515
42	PRENSA CABO PG 13,5 CINZA	71621	71621
43	CABO ELÉTRICO 3 X 2,50mm² FSE	MTC3123	MTC3123
44	CJ MONTADO MANCAL C/ ROLAMENTO 6002 ZZ	MTC3848	MTC3848
45	PE BORRACHA E095 M8	12038	12038
46	CHICOTE ELÉTRICO TP300	MTC3935	MTC3935

**Para equipamentos 127 utilizar resistência código MTC3543

As peças vendidas para reparos e atualizações de equipamentos são cobertas pela garantia legal, sendo essa no total de 90 dias a contar da data de faturamento.

A Metalcubas reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

ESQUEMA ELÉTRICO TP300_TP300M



PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, à medida em que vai se exigindo do tostador, ele pode eventualmente apresentar problemas. Nesta página, disponibilizamos um conjunto de orientações básicas para alguns dos problemas mais comuns que possam vir a ocorrer com sua máquina.
A Metalcubas compromete-se a iniciar as tratativas das solicitações de atendimento através do SAC, no prazo de 5 dias, respeitando os prazos da lei 8.078/90 do Código de Defesa do Consumidor para resolução e conclusão do atendimento.

O equipamento não liga

Possível causa	Solução
Falta de energia elétrica	Verifique se as ligações elétricas estão corretas. Além disso, verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento.
Controlador de temperatura queimado	Se, ao acionar o botão de ligar, o controlador não funcionar, o controlador pode estar com defeito. Entre em contato com o SAC Metalcubas.
Cabo elétrico desconectado	Ao instalar corretamente a fritadeira, e após ligar a tecla de acionamento o equipamento não ligar, pode ser que a fritadeira apresente algum cabo desconectado. Entre em contato com o SAC Metalcubas para orientação de como proceder.

O equipamento dá choque

Possível causa	Solução
Instalação elétrica com defeito	Com o equipamento desligado, verifique se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta. Caso não encontre nada, entre em contato com o SAC Metalcubas.

O equipamento não aquece o suficiente

Possível causa	Solução
Falta de energia na resistência	Verificar se há algum fio desconectado ou se o relé está acionando corretamente, caso não encontre nada acionar o SAC Metalcubas.

Esteira não movimenta

Possível causa	
Montagem errada da transmissão mecânica	Verificar se a montagem das correntes estão corretas, verificar aperto do parafuso de fixação das engrenagens, verificar se a montagem das esteiras estão corretas, caso persistir acionar o SAC Metalcubas.
Falta de energia elétrica no motor ou controlador	Verificar parâmetro de velocidade para girar não deve estar em ZERO, verificar se há saída de energia do controlador quando acionado (utilizar um multimetro), verificar visualmente se o motor esta girando. Caso através das verificações não conseguiu fazer com que o equipamento funcione acione o SAC Metalcubas

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, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo Fabricante , 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 não lubrificadas ou por falta de higiene.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés 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 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.

4) 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 .

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

6) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: etiquetas adesivas, cestos e cubas.

7) 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.

8) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

1 - A falta ou a rasura não permitindo a visibilidade dos dados da etiqueta com o numero de série de data de fabricação

2 - A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;

3 - O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;

4 - Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;

5 - Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;

6 - A instalação elétrica ou do gás de forma inapropriada causando o mau funcionamento ou até mesmo a parada do equipamento.

7 - 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.

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Se você tiver alguma dúvida, sugestão ou problema, ligue para nós. O SAC Metalcubas foi criado especialmente para você, portanto, fique a vontade. O atendimento qualificado de nossos profissionais é garantido!

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(54) 3771 3838

www.metalcubas.com.br sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nosso assistentes autorizados?
Confira nosso site e escolha o que
melhor se adequar a sua localidade.





METALCUBAS®

Metalcubas Indústria Metalurgica Ltda.
Rua Governador Roberto Silveira, 444 - CEP. 95031-710 - Caxias do Sul -RS