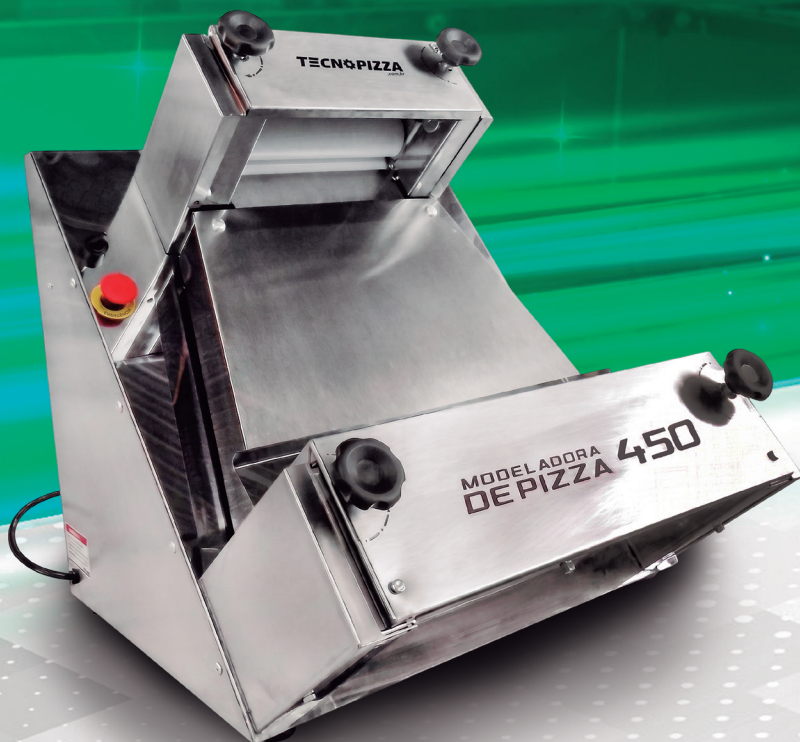


TECNOPIZZA



**MANUAL DE INSTRUÇÕES
MODELADORAS INDUSTRIAIS**

PÁGINA DE IDENTIFICAÇÃO

Equipamentos abrangidos por este manual:

Máquina Industrial Modeladora de Pizza 450

Máquina Industrial Modeladora de Pizza MC 40

Máquina Industrial Modeladora de Pizza MC 50

Máquina Industrial Modeladora de Esfha

Para facilitar a leitura e a identificação dos equipamentos, ao longo deste manual serão utilizadas as seguintes denominações:

EQUIPAMENTO	DENOMINAÇÃO
Máquina Industrial Modeladora de Pizza 450	Modeladora de Pizza 450
Máquina Industrial Modeladora de Pizza MC 40	Modeladora de Pizza MC 40
Máquina Industrial Modeladora de Pizza MC 50	Modeladora de Pizza MC 50
Máquina Industrial Modeladora de Esfha	Modeladora de Esfha

PARABÉNS

Agora que você adquiriu sua Modeladora, a Tecnopizza está empenhada em comprovar que você optou pelo melhor, aumentando cada vez mais a sua confiança em nossos produtos.

Este manual foi elaborado visando orientá-los quanto aos cuidados e procedimentos necessários para obtenção de um ótimo rendimento dos mesmos.

Ele contém instruções simples e objetivas para que você obtenha o máximo proveito de sua Modeladora com conforto, segurança e economia, como você merece.

REDES DE SERVIÇO

Atendimento via WhatsApp

Tel: 18 99614.6906

DÚVIDAS COM INSTALAÇÃO, MONTAGEM E MANUSEIO

De Segunda à Sexta das 08h às 18h

EMERGÊNCIA TÉCNICA

De Segunda à Sábado das 10h às 22h

www.tecnopizza.com.br/suporte



SUMÁRIO

Procedimentos para a solicitação técnica	5
Despesa com a manutenção	6
Desistência após o recebimento.....	6
Prazo de garantia.....	7
Política de trocas e devoluções.....	7
Segurança de operação.....	8
Descrição da máquina.....	11
Instalação elétrica da modeladora.....	12
Componentes modeladora de pizza 450.....	13
Ligando e desligando a modeladora de pizza 450.....	13
Componentes modeladora de pizza MC 50.....	14
Ligando e desligando a modeladora de pizza MC 50.....	13
Componentes modeladora de pizza MC 40.....	15
Ligando e desligando a modeladora de pizza MC 40.....	15
Botões.....	16
Manuseando.....	17
Armazenamento.....	18
Manutenção.....	18
Conservação e limpeza.....	18
Falhas e soluções.....	19
Componentes modeladora de esfiha.....	20
Instalação modeladora de esfiha.....	21
Tp dicas - receita de massas.....	22
Tp dicas - receita massa de esfiha.....	23



Leia atentamente este manual antes de ligar e/ou utilizar o equipamento.

Uso do Equipamento por Pessoas com Capacidades

Reduzidas: este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento prévio, a menos que tenham recebido treinamento adequado para o uso do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Supervisão de Crianças: devido ao porte do equipamento e a presença de partes que possam gerar lesões, não é recomendado que crianças permaneçam no local onde a modeladora está instalada, garantindo que elas não brinquem com o equipamento.

É essencial que o aparelho seja operado somente por adultos responsáveis, e as crianças devem ser sempre supervisionadas para evitar o risco de acidentes.

Nunca remova nenhuma peça, especialmente as peças de segurança, para utilizar a modeladora. A remoção dessas peças compromete a segurança do equipamento e aumenta significativamente o risco de acidentes.

PROCEDIMENTOS PARA A SOLICITAÇÃO TÉCNICA

Entre em contato com o departamento técnico através do telefone, se identifique através do número da nota fiscal e nome do comprador para a abertura do chamado.

Inicialmente tentaremos uma solução via telefone, na maioria das vezes o problema é resolvido pelo próprio cliente, caso seja necessário nosso técnico irá se deslocar até o estabelecimento, caso o mesmo não esteja próximo de sua unidade, você pode acionar um eletricista de sua confiança e nos notificar. Podemos orientá-lo para que o mesmo detecte o problema e possa tentar achar uma solução paliativa para o momento sem prejuízo para a garantia do mesmo, desde que orientado pelo nosso técnico responsável. Nosso intuito é resolver o problema o mais rápido possível.

Caso a solução não seja resolvida pelos meios citados acima, enviaremos um técnico especializado para o devido reparo.

DESPESA COM A MANUTENÇÃO

Quando identificado o mau funcionamento por motivos de peças: despesa por conta do fabricante.

Quando identificado o mau funcionamento por motivo de mau uso: despesa por conta do cliente.

Atendimento via whatsApp

Tel: 18 99614.6906

DÚVIDAS COM INSTALAÇÃO, MONTAGEM E MANUSEIO

De Segunda à Sexta das 08h às 18h

EMERGÊNCIA TÉCNICA

De Segunda à Sábado das 10h às 22h

DESISTÊNCIA APÓS O RECEBIMENTO

De acordo com o artigo 49 do CDC (Código de Defesa do Consumidor), você pode desistir da compra em até 7 (sete) dias corridos após o recebimento do produto: “O consumidor pode desistir do contrato no prazo de 07 dias úteis a contar de sua assinatura ou do ato de recebimento do produto ou serviço sempre que a contratação de fornecimento de produtos e serviços ocorrer fora do estabelecimento comercial, especialmente por telefone ou a domicílio.”

Para isso, estas regras precisam ser cumpridas:

- O produto deve estar acompanhado da Nota Fiscal.
- O produto não poderá ter nenhum indício de mau uso.
- O produto deverá estar acompanhado de etiquetas, manual e todos os seus componentes.
- O produto deverá estar devidamente embalado em sua caixa original.

Atendidas as exigências acima, a restituição do valor pago ocorre conforme a opção de pagamento: Cartão de crédito: O cancelamento do pedido é solicitado à administradora do cartão em 8 dias úteis, se o débito já tiver ocorrido, o estorno da(s) parcela(s) paga(s) ocorrerá em até 2 (duas) faturas subsequentes. Esse procedimento é de responsabilidade da instituição financeira, o débito das parcelas continuará ocorrendo até que o estorno seja realizado e o restante do valor seja cancelado.

PRAZO DE GARANTIA

Os equipamentos TECNOPIZZA possuem garantia de 01 ano, sendo 03 meses de obrigatoriedade prevista por lei, e 09 meses por cortesia do fabricante, contra defeitos de fabricação ou material. Este prazo é considerado a partir da data de emissão da Nota Fiscal de venda, assim sendo a NF é parte essencial da garantia.

Quando a garantia é invalidada:

- Raios ou descarga elétrica;
- Por uso inadequado do equipamento;
- Quando aberto ou realizada a manutenção por pessoa não autorizada pela Tecnopizza;
- Se não houver a apresentação da Nota Fiscal ou n° série e a data de fabricação;
- Queda após a entrega.

POLÍTICA DE TROCAS E DEVOLUÇÕES

Avarias e Divergências de Transporte Confira as especificações do produto, a quantidade, se está de acordo com o pedido e a descrição da Nota Fiscal no ato da entrega e na presença da transportadora. Se tiver alguma divergência, recuse a entrega e registre o motivo no verso da Nota Fiscal, seremos informados pela transportadora e trataremos seu caso. Se perceber a divergência depois do recebimento, fale conosco em até 7 dias corridos a partir da data de entrega.

SEGURANÇA DE OPERAÇÃO

Aviso de segurança



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.



ATENÇÃO PERIGO

Indica uma situação de risco que, se não for evitada, causará lesões físicas graves. Para evitar ferimentos graves causados por esse tipo de risco, siga todas as instruções de segurança apresentadas após esta palavra de advertência.



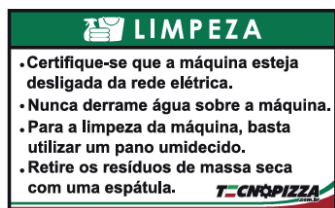
ATENÇÃO ADVERTÊNCIA

Indica uma situação de risco que, se não for evitada, poderá causar lesão física grave. Para evitar a possibilidade de ferimentos graves causados por esse tipo de risco, siga todas as instruções de segurança apresentadas após esta palavra de advertência.

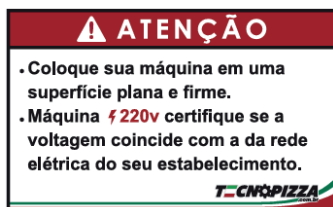
Nota: Observação: Contém informações adicionais importantes sobre um procedimento.

Adesivos de segurança

Adesivos que constam no equipamento.



Adesivo informativo de limpeza do equipamento.



Sinalização de atenção referente à superfície e voltagem elétrica.



Nunca encoste nos rolos enquanto o equipamento estiver em funcionamento.

Segurança e Informações Gerais

- **Roupas e acessórios:** evite o uso de roupas de manga longa ou largas, camisetas longas, luvas volumosas e joias durante a operação do equipamento. Esses itens podem se prender em partes móveis e causar acidentes.

- **Botão de emergência:** em caso de emergência, o botão de emergência deve ser pressionado imediatamente. A não utilização do botão de emergência pode resultar em risco de lesões graves.

- **Risco de esmagamento das mãos:** nunca toque nos rolos de PEAD enquanto o equipamento estiver ligado. Isso pode resultar em esmagamento das mãos e outras lesões graves.

Mantenha sempre as mãos longe de qualquer parte móvel do equipamento.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA DURANTE A OPERAÇÃO

- **Uso de calçados adequados:** nunca opere o equipamento descalço, com chinelos ou sandálias.

Para evitar o risco de choque elétrico ou quedas, sempre utilize

calçados fechados e antiderrapantes enquanto operar a modeladora ou qualquer outro equipamento.

- **Superfície seca e segura:** certifique-se de que o chão ao redor do equipamento esteja seco. Nunca opere a modeladora ou qualquer outro equipamento com o chão molhado ou úmido, para evitar riscos de choque elétrico e quedas.

- **Posicionamento correto das mãos:** durante a operação, mantenha as mãos sempre a uma distância segura de todas as partes móveis, especialmente dos rolos. O risco de esmagamento aumenta consideravelmente se as mãos entrarem em áreas de movimento. Nunca tente ajustar os rolos manualmente enquanto o equipamento estiver em funcionamento.

- **Desligamento do equipamento:** sempre desligue o equipamento e desconecte-o da fonte de energia antes de realizar qualquer manutenção, ajuste ou limpeza. Isso ajuda a evitar acidentes com partes móveis e o risco de choque elétrico.

- **Monitoramento contínuo:** durante a operação, mantenha-se atento a qualquer comportamento irregular, ruídos excessivos ou sinais de falha.

Caso perceba algum problema, interrompa a operação imediatamente e entre em contato com o nosso SAC.

- **Treinamento adequado:** certifique-se de que apenas pessoas treinadas e autorizadas operem o equipamento. O treinamento adequado é essencial para garantir o manuseio seguro e eficiente do equipamento.

- **Manutenção preventiva e limpeza:** realize manutenções e limpezas regulares. Isso ajuda a evitar falhas e aumenta a segurança operacional.

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

Uso Previsto

- O equipamento foi projetado para abrir massas de pizza de forma eficiente e uniforme.
- A instalação do equipamento deve ser feita em uma superfície plana e estável.
- Mantenha um espaço mínimo de 30 cm ao redor da máquina para garantir ventilação adequada e facilitar a operação.

Verifique se a tensão elétrica do local corresponde à indicada no equipamento (informada nos cabos de ligação).

Ao ligar a modeladora, pode ocorrer um ruído de corrente proveniente do interior do equipamento. Este ruído é normal e não indica problemas. A cada 30 dias, verifique os parafusos externos da máquina e aperte-os, se necessário, para garantir que a máquina esteja segura para uso.

Uso Indevido

Conexões elétricas: não utilize adaptadores, T's, benjamins, réguas de tomadas, multiplicadores de tomadas ou adaptadores do tipo duplo ou triplo para conectar o equipamento, nem compartilhe a mesma tomada com outros eletrodomésticos. Isso pode causar sobrecarga no sistema elétrico, aumentando o risco de acidentes.

Cabo de alimentação danificado: se o cabo de alimentação estiver danificado, não tente repará-lo por conta própria.

Ele deve ser substituído por um serviço autorizado para evitar riscos de choque elétrico ou outros danos.

Uso inadequado de acessórios: não utilize luvas ou qualquer outro acessório durante o processo de abertura da massa. Esses itens podem comprometer a eficiência e segurança do equipamento.

Uso de produtos não recomendados: o equipamento foi projetado para abrir exclusivamente massas de pizza e esfihas. O uso

com outros alimentos não autorizados na compra será considerado uso indevido, podendo resultar na perda da garantia.

Alterações não autorizadas: qualquer manutenção ou alteração realizada no equipamento sem a devida autorização da empresa responsável pode resultar na perda da garantia.

Extensões: caso seja necessário o uso de uma extensão, utilize cabos de 2,5 mm² com plugue de 20A.

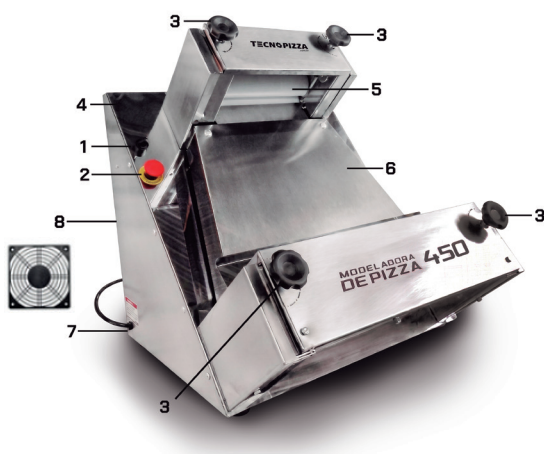
Bitola do cabo da tomada: caso a Bitola do cabo da tomada seja inferior a 2,5 mm², o cliente estará sujeito à perda de garantia. Para mais informações, consulte o nosso serviço de atendimento técnico.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA DA MODELADORA.

Conexão elétrica: o cabo de alimentação da modeladora deve ser ligado a uma tomada 2P+T de 20A, devidamente aterrada.

Tensão elétrica e transformador: o equipamento é fabricado para operar em 220 volts. Caso o cliente tenha apenas 110V em seu estabelecimento, será necessário um transformador de 5000VA.

COMPONENTES MODELADORA DE PIZZA 450



- 1- Botão desliga/liga;
- 2- Botão de emergência;
- 3- Manípulos independentes de regulagem da espessura da massa;
- 4- Estruturas e acabamentos em aço inox;
- 5- Rolos de PEAD, material antiaderente e próprio para alimentos;
- 6- Bandeja aço inox;
- 7- Tomada - cabo PP 3 x 1,5mm 16A;
- 8- Cooler.

LIGANDO MODELADORA DE PIZZA 450

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada compatível com a tensão do equipamento.

2. Verifique se o botão de emergência está desacionado. Caso esteja acionado, gire-o para a direita para destravá-lo.

Após confirmar que o botão de emergência está destravado, posicione a chave seletora na posição “LIGA” para iniciar o funcionamento da modeladora.

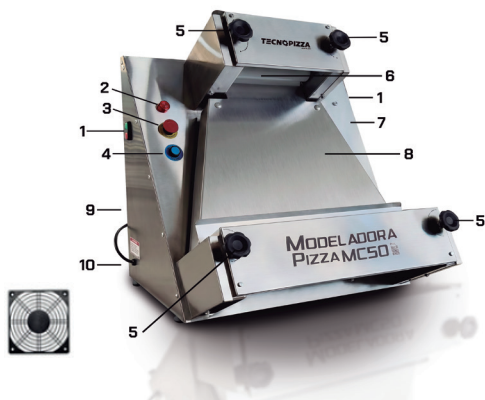
DESLIGANDO A MODELADORA

Para desligar o equipamento, gire a chave seletora para a posição “DESLIGA”.

Após o término do uso, recomenda-se desconectar o equipamento da tomada, garantindo maior segurança e contribuindo para a preservação dos componentes elétricos.

COMPONENTES

MODELADORA DE PIZZA MC 50



- 1-Botão desliga/liga em ambos os lados do equipamento;
- 2-Sinalizador luminoso e sonoro cigarra;
- 3-Botão de emergência;
- 4-Rearme;
- 5-Manípulos independentes de regulação da espessura da massa ;
- 6-Rolos de PEAD, material antiaderente e próprio para alimentos;
- 7-Estruturas e acabamentos em aço inox;
- 8-Bandeja aço inox;
- 9- Cooler;
- 10- Tomada - cabo PP 3 x1,5mm 16A.

LIGANDO MODELADORA DE PIZZA MC 50

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada compatível com a tensão do equipamento.
2. Verifique se o botão de emergência está desacionado. Caso esteja acionado, gire-o para a direita para destravá-lo.
3. Aperte o botão rearme.
4. Aperte o botão verde para “LIGAR” para iniciar o funcionamento da modeladora.

DESLIGANDO A MODELADORA

Para desligar o equipamento, aperte o botão vermelho para “DESLIGAR”.

Após o término do uso, recomenda-se desconectar o equipamento da tomada, garantindo maior segurança e contribuindo para a preservação dos componentes elétricos.

COMPONENTES

MODELADORA DE PIZZA MC 40

- 1- Botão desliga/liga;
- 2- Botão de emergência;
- 3- Manípulos independentes de regulagem da espessura da massa;
- 4- Estruturas e acabamentos em aço inox;
- 5- Rolos de PEAD, material antiaderente e próprio para alimentos;
- 6- Bandeja aço inox;
- 7- Tomada - cabo PP 3 x1,5mm 16A;
- 8- Cooler.



LIGANDO MODELADORA DE PIZZA MC 40

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada compatível com a tensão do equipamento.

2. Verifique se o botão de emergência está desacionado. Caso esteja acionado, gire-o para a direita para destravá-lo.

Após confirmar que o botão de emergência está destravado, posicione a chave seletora na posição “LIGA” para iniciar o funcionamento da modeladora.

DESLIGANDO A MODELADORA

Para desligar o equipamento, gire a chave seletora para a posição “DESLIGA”.

Após o término do uso, recomenda-se desconectar o equipamento da tomada, garantindo maior segurança e contribuindo para a preservação dos componentes elétricos.

BOTÕES

Chave seletora

Desliga

Liga



Chave Seletora

Posição direita liga, posição esquerda desliga.



Botão de Emergência Giratório

Quando pressionado, interrompe imediatamente o funcionamento da máquina. Para desacioná-lo, gire-o levemente para a direita até que ele retorne à posição normal.

Observação: com o botão de emergência acionado, a modeladora não iniciará o funcionamento.



Botão Rearme: caso retire a modeladora da tomada ou acione o botão de emergência, o equipamento só voltará a funcionar após apertar o botão de rearme. Em seguida, pressione o botão “LIGA” (verde) para iniciar o funcionamento da modeladora.



LED e Sirene (exclusivo do modelo MC 50): o

LED e a sirene são acionados assim que o botão de emergência é pressionado, alertando sobre a interrupção do funcionamento da modeladora.



Liga

Desliga

Botão Liga e Desliga

Botão verde liga.

Botão vermelho desliga.

Especificações técnicas

MODELADORA	450	MC 50	MC 40
Largura	63 cm	72,5 cm	57,5 cm
Altura	70 cm	79 cm	69 cm
Comprimento base	47 cm	42,5 cm	47 cm
Peso	48,5 kg	54,5 kg	47,5 kg
Voltagem	220 volts	220 volts	220 volts
Capacidade de produção de até por hora	400 discos	400 discos	300 discos
Potência do motor	1/3 cv	1/3 cv	1/3 cv
Consumo hora	0.35 kw	0.35 kw	0.35 kw

MANUSEANDO

Para garantir o manuseio adequado da modeladora de massas e obter resultados satisfatórios, é importante considerar alguns aspectos.

Gostaríamos de fornecer algumas orientações sobre o ajuste dos manípulos, a consistência da massa e o uso de farinha ou fubá durante o processo de modelagem.

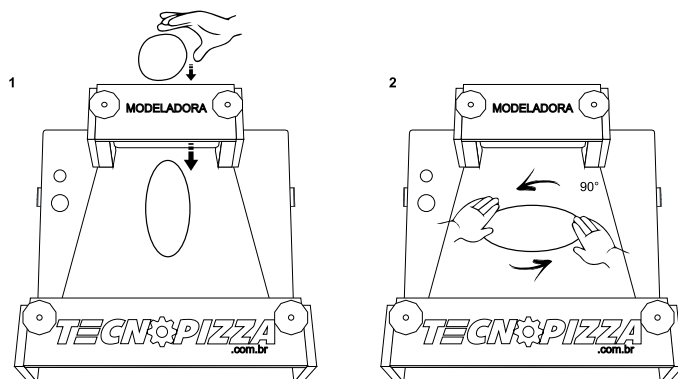
1. Regulagem dos manípulos: os manípulos presentes na modeladora são responsáveis por ajustar a espessura da massa ao passá-la pelos rolos. É fundamental encontrar o equilíbrio correto ao ajustar esses manípulos. Se estiverem muito abertos, a massa não atingirá a espessura desejada. Por outro lado, se estiverem muito fechados, a massa pode grudar nos rolos.

Nunca deixar os manípulos na posição que os rolos se toquem.

Os cilindros da parte superior devem ter uma abertura maior que os cilindros da parte inferior.

Recomendamos fazer pequenos ajustes nos manípulos, testando a espessura da massa a cada ajuste, até encontrar a regulagem ideal para o resultado desejado. É importante lembrar que cada tipo de massa pode exigir uma regulagem específica, portanto, é recomendado fazer testes e ajustes conforme necessário.

2. Consistência da massa: a consistência da massa também é um fator importante para evitar que ela grude nos rolos



ARMAZENAMENTO

Evitar locais úmidos.

MANUTENÇÃO

A manutenção deverá ser executada por um técnico credenciado pela empresa.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Antes de iniciar a limpeza, desligue a modeladora e desconecte-a da fonte de energia.

Recomenda-se realizar a limpeza da modeladora diariamente.

A limpeza externa da Modeladora deve ser realizada apenas com pano úmido e sabão neutro.



A limpeza dos cilindros deve ser executada utilizando um pincel sem aplicação de produtos.



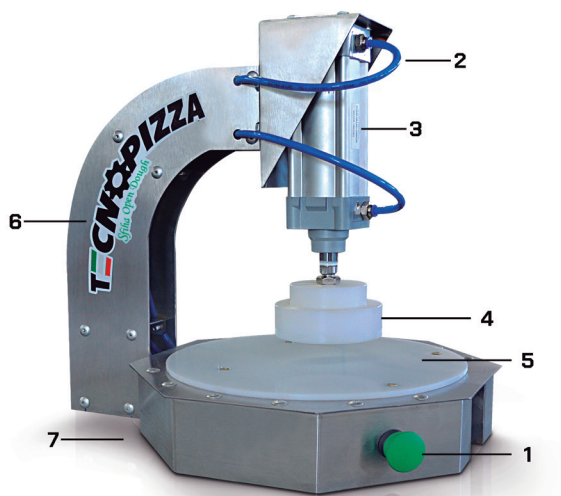
A limpeza dos raspadores superior e inferior dos rolos inferiores devem ser realizadas com a modeladora desligada e com um pano úmido. Não à necessidade da utilização de produtos.

FALHAS E SOLUÇÕES

FALHA	CAUSAS	SOLUÇÕES
A Modeladora não liga	-Problema de energia (fiação ou tomada danificada) -Disjuntor desarmado. -Interruptor defeituoso.	-Verificar o cabo de alimentação e a tomada. -Checar o disjuntor. -Verificar e substituir o disjuntor, se necessário.
Dificuldade em modelar a massa	-Massa muito dura, muito mole ou seca -Rolo de modelagem desalinhado.	-Ajustar a consistência. -Verificar o alinhamento dos rolos e raspadores.
Excesso de barulho	-Acúmulo de resíduos de massa nos rolos ou raspadores.	-Limpar as partes da máquina, especialmente os rolos e raspadores
Massa quebrada ou mal formada	-Falta de ajuste adequado na espessura da massa. -Massa inconsistente [muito dura ou muito molhada].	-Ajustar a espessura dos rolos. -Ajustar a consistência da massa.

COMPONENTES MODELADORA DE ESFIHA

- 1-Botão de acionamento bimanual;
- 2-Mangueira de ar;
- 3-Pistão pneumático;
- 4-Molde para esfiha;
- 5-Base de PEAD, material antiaderente e próprio para alimentos;
- 6-Estrutura em aço inox;
- 7-Tomada - Cabo PP 3x1,5mm 16A.



Especificações técnicas

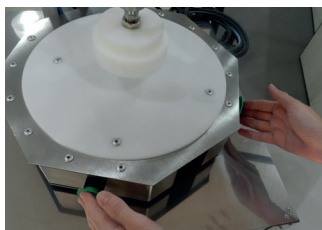
Largura	39 cm
Altura	48,5 cm
Comprimento	51 cm
Peso	14,2 kg
Voltagem	220 volts
Capacidade de produção de até por hora	200 esfihas
Consumo hora	0,025A

INSTALAÇÃO DA MODELADORA DE ESFIHA

Modeladora ligada diretamente na tomada de 3 pinos de 220 volts, 20 amperes. Equipamento pneumático que necessita de motocompressor com pressão média de trabalho de 80 a 85 psi e reservatório acima de 20 litros, com capacidade de reabastecimento acima de 7,5 psi (não incluso).

Operação da Modeladora de Esfiha

- Conecte o cabo na tomada 220V (energia);
- Conecte o motocompressor no equipamento (não incluso);



- Acione o botão bimanual.

Obs: Indicamos motocompressor de 8,5 pcm - 2 HP - 25L - 220v monofásico.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Antes de iniciar a limpeza, desligue a modeladora de esfiha e desconecte-a da fonte de energia.

Recomenda-se realizar a limpeza da modeladora de esfiha diariamente.

A limpeza externa da modeladora de esfiha deve ser realizada apenas com pano úmido e sabão neutro.



Observação: todos os equipamentos saem com cabo de aterramento, sendo necessário a sua conexão de acordo com a instalação do cliente.

TP DICAS - RECEITA DE MASSAS

Sugestão de receita.

INGREDIENTES:

5 kg de farinha de trigo
100 g de sal
30 g de fermento biológico
2,5 litros de água
300 g de açúcar
350 g de óleo

Modo de preparo:

1. Coloque a farinha de trigo na masseira MT 25.
2. Adicione o sal, o fermento biológico, o açúcar, o óleo e a água.
3. Bata a massa por aproximadamente 10 minutos, ou até obter uma massa homogênea.
4. Divida a massa em porções de aproximadamente 350 g, quantidade indicada para pizzas de tamanho médio. Ajuste o peso das porções conforme o tamanho desejado das pizzas.
5. Cubra as porções de massa ou coloque-as em um recipiente com tampa e deixe descansar por, no mínimo, 1 hora e 30 minutos em temperatura ambiente. Se preferir, deixe descansar por aproximadamente 3 horas na geladeira.

Após o período de descanso, a massa estará pronta para ser aberta e utilizada no preparo das pizzas.

MASSA DE ESFIHAS

Sugestão de receita.

INGREDIENTES:

5 kg farinha;
2 ovos;
400 g de açúcar;
50 g sal;
20 g de fermento seco ou 60g de fermento fresco;
250 g óleo;
2,500 kg aproximadamente de água.

Modo de preparo:

1. Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea.
2. Divida a massa em porções de 50 g a 60 g e boleie.

Esta receita não necessita de descanso entre as etapas de preparo da massa.



Avenida Euclides Miragaia, 2321 - Jardim Arco-Íris
Birigui-SP - CEP 16.204-162 - Brasil
[18] 3304-7633

Tecnopizza Indústria e Comércio de Máquinas Ltda