

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BRITANIA
DESDE 1956

Moedor de Carne
Elétrico PR



PARABÉNS PELA ESCOLHA DE MAIS UM PRODUTO DE NOSSA LINHA!

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



LEIA O MANUAL

⚠️ ATENÇÃO

É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.



Para ter acesso ao manual digital (em PDF) entre em contato com o nosso SAC em horário comercial **SAC BRITÂNIA: (47) 3431-0300**

RECOMENDAÇÕES

Os símbolos no Manual de Instruções, estão interpretados como descritos à seguir:



Nota: Recomendações sobre o funcionamento, para melhor utilização.



Importante / Aviso: Recomendações que garantem a segurança do usuário



Dica: Conselhos para utilização e melhor funcionamento.



Atenção / Cuidado : Práticas que podem resultar em acidentes ou riscos.

CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

- Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos
- Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.
- Para se proteger contra o risco de choques elétricos, o usuário não deve mergulhar o aparelho em água nem em outros líquidos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da tomada elétrica corresponda à indicada na etiqueta do aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho se o cordão elétrico ou o plugue estiverem danificados. Também não utilizá-lo se apresentar mau funcionamento. Retornar o aparelho a um posto de Assistência Técnica Autorizada mais próximo para análise, reparos e ajustes mecânicos ou reparos elétricos.
- Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado, antes da instalação de seus componentes e

antes de limpá-lo.

- Jamais colocar os alimentos no aparelho com as mãos. Sempre utilizar o pilão para empurrá-los.
- A faca em aço inoxidável é afiada. Portanto, o usuário deve manuseá-la com cuidado.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndios, choque elétrico ou acidentes pessoais.
- Este aparelho não deverá ser usado para moer substâncias secas e duras para a faca em aço inoxidável não perder o corte.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções relativas ao uso do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Não deixar que o cordão elétrico fique pendendo de bordas de mesas nem de balcões.
- Não usar os dedos para raspar os alimentos dos discos de saída enquanto o aparelho.

CUIDADOS COM O PRODUTO DIARIAMENTE

estiver funcionando, pois poderão ocorrer ferimentos por corte.

- Durante a utilização do aparelho, o usuário não deverá retirar o plugue da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Ele deve certificar-se primeiramente de que o botão LIGA/DESLIGA esteja na posição DESLIGA e em seguida retirar o plugue da tomada elétrica.
- Nunca funcionar o aparelho vazio depois de instalar a faca em aço inoxidável.
- Não usar o aparelho ao ar livre.

•Guardar estas instruções para futuras referências.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

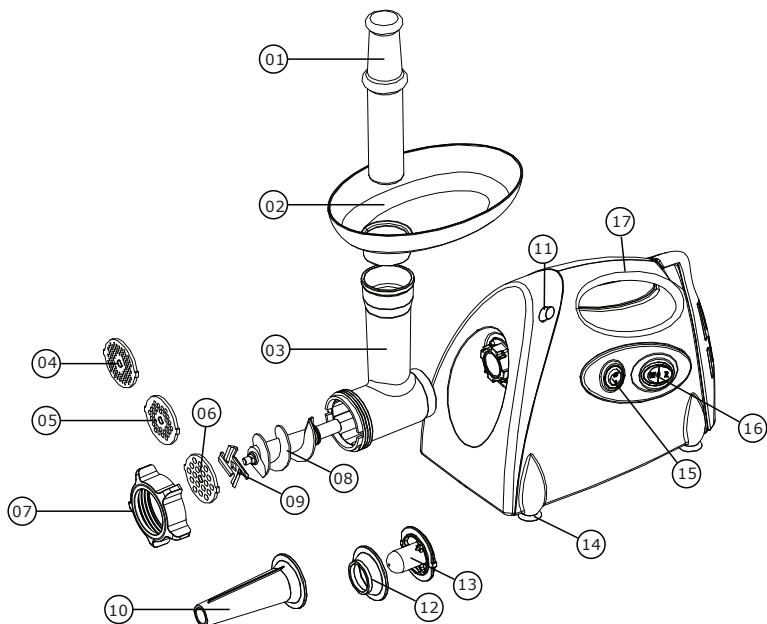


Aviso importante : Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

COMPONENTES

- 01. Pilão
- 02. Bandeja
- 03. Suporte do eixo
- 04. Disco fino
- 05. Disco médio
- 06. Disco grosso
- 07. Tampa da faca
- 08. Eixo moedor
- 09. Faca em aço inoxidável
- 10. Cone para preparar linguças
- 11. Botão destravar
- 12. Modelador para bolinhos
- 13. Modelador para bolinhos
- 14. Pés antiderrapantes
- 15. Botão de segurança
- 16. Botão de acionamento
- 17. Alça para transporte



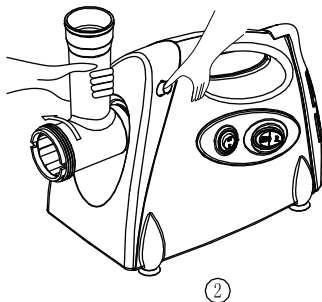
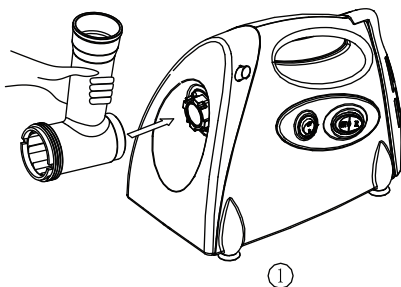
OPERAÇÃO

Antes da primeira utilização do aparelho, o usuário deverá limpar totalmente os componentes removíveis do moedor. A faca em aço inoxidável é muito afiada; portanto, será necessário tomar cuidado para não machucar as mãos.

⚠ ATENÇÃO

Certificar-se de que o plugue do aparelho não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

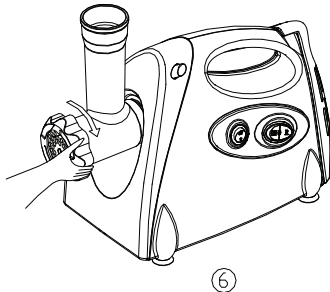
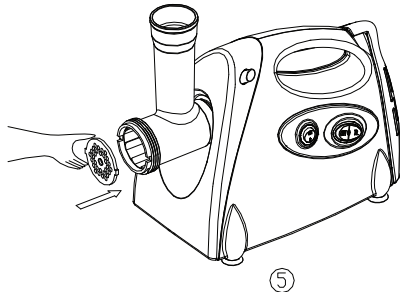
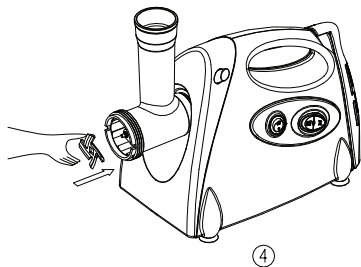
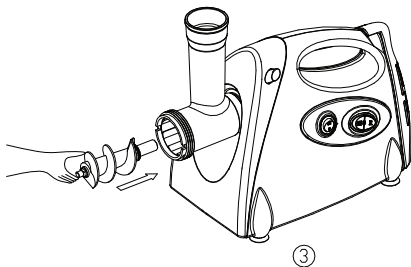
• Instalar o suporte do eixo do moedor no aparelho, segurar o suporte do eixo e inseri-lo no orifício do aparelho (figura 1). Pressione o botão na lateral e gire-o no sentido anti-horário até o final do curso, solte o botão para travar (figura 2). O suporte do eixo moedor estará fixo ao motor do aparelho.



•Instalar o eixo moedor, a faca em aço inoxidável, o disco e a tampa da faca (figuras 03, 04, 05 e 06). Selecionar o disco apropriado segundo as necessidades. O disco com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o disco com furos médios, carne moída normal e o disco com furos pequenos, carne moída muito fina.

 **NOTA**

Ao instalar os componentes, fazer com que o orifício do disco esteja bem alinhado com o pino. A parte arredondada da faca em aço inoxidável deve ficar voltada para o eixo moedor durante a instalação.



- Ajustar a bandeja no suporte do eixo moedor.
- Certificar-se de que o botão de acionamento esteja na posição “0” e em seguida inserir o plugue na tomada elétrica.
- Posicionar o botão de segurança em “Ligar” e o botão de acionamento em “Ligar”. Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão.

Os pedaços de carne que passarão pelo orifício do funil deverão estar sem os ossos. Certifique-se que a carne não possua fibras nem músculos para evitar o travamento do aparelho

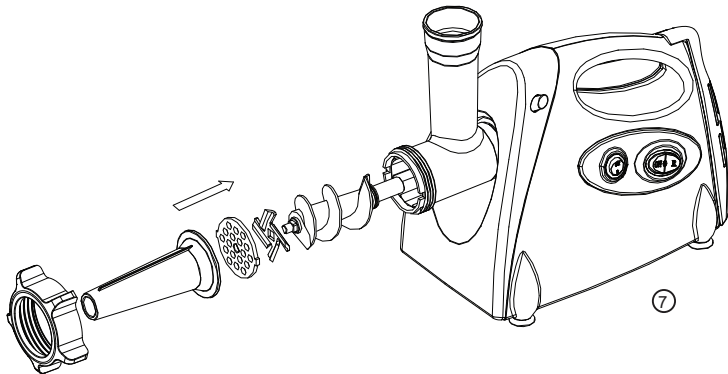
- O tempo máximo de utilização contínua não deverá exceder a 10 minuto. Deixar descansar o aparelho por, pelo menos, 10 minuto entre dois ciclos consecutivos.
- Colocar uma tigela para receber a carne moída que irá sair do moedor.
- Se houver qualquer tipo de bloqueio (entupimento) durante o funcionamento, o usuário deverá pressionar o botão de acionamento na posição "0", colocar o botão de segurança na posição "Reverso" e pressionar o botão de acionamento em "Reverso" por 2 segundos. Em seguida, posicionar o botão de segurança em "Ligar" e o botão de acionamento em "Ligar". Se o bloqueio persistir, repetir a operação até que desapareça o bloqueio. Depois de moer a carne, o botão de acionamento deve ser colocado na posição "0".
- Desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor: pressionar o botão destravar com o polegar da mão esquerda, girar o conjunto do suporte do eixo moedor no sentido horário com a mão direita e, então, retirá-lo.

 **IMPORTANTE**

Certificar-se de que o plugue do aparelho tenha sido retirado da tomada elétrica antes de desmontar o conjunto do suporte do eixo moedo.

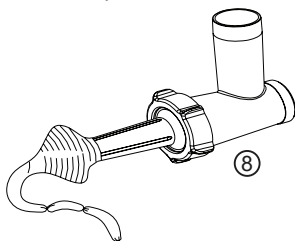
PREPARANDO LINGUIÇAS

Montar o suporte do eixo moedor, instalar o eixo, a faca em aço inoxidável, o disco, o cone para preparar linguiças e a tampa da faca (figura 7),



A partir deste momento o moedor poderá ser usado.

Instalar a tripa, depois de limpa, no cone para preparar linguíças (figura 8). Em seguida, colocar a carne a ser moída na bandeja do moedor.



Posicionar o botão de segurança em “Ligar” e o botão de acionamento em “Ligar”. Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da linguíça.

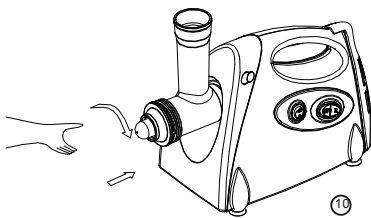
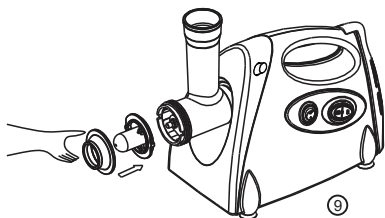
PREPARANDO CARNE PENSADA (BOLINHOS)

Montar o suporte do eixo moedor, o eixo moedor, o modelador para bolinhos, o cone para preparar bolinhos e a tampa da faca (figuras 09 e 10).



O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável e os discos se for usar o moedor para preparar carne pensada.

Deve-se sempre moer a carne antes de utilizá-la para fazer bolinhos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
2. Desmontar todos os componentes, com exceção do motor. Mergulhar todos os componentes que foram retirados em água para limpá-los.



NOTA

A faca em aço inoxidável é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.

3. Limpar o gabinete do motor com um tecido umedecido e em seguida enxugá-lo totalmente.



NOTA

Nunca mergulhar o aparelho em água para limpá-lo.

RECEITAS

Nuggets de Frango

Ingredientes

500 g de peito de frango cru bem moído
1 colher (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 dente de alho
1 cebola pequena
1 ovo
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto

Margarina para untar

Fubá para empanar

Óleo para fritar

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco médio.
- Corte o peito de frango em fatias, e a cebola em pedaços pequenos.
- Ligue o moedor e passe o frango junto com os pedaços de cebola e também pedaços de alho isso fará que os temperos sejam moídos e misturados à carne.
- Após ter moído toda a carne misture bem em recipiente e adicione o ovo, sal, a pimenta, e a maionese. Misture bem até formar uma pasta.

- Unte uma superfície lisa e espalhe a massa com cuidado até ficar com cerca de 1,5cm de espessura.
- Corte os nuggets com cortadores de biscoito ou modele com as mãos
- Espalhe o fubá em um prato e empane-os até ficarem totalmente cobertos
- Frite em óleo quente (com cuidado), deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva.

Almôndega de Carne com Cenoura

Ingredientes

Sal a gosto

1 colher (sopa) de azeite de oliva.
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo
2 dentes de alho cortado em pedaços
1 cebola média cortada em 8 partes
1 talo de salsa com as folhas
500 g de patinho

Acompanhamento:

2 cenouras médias
200 g de broto de alfafa

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco

médio.

- Corte a carne em fatias
- Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, o alho e as folhas de salsão, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados com a carne
- Após ter moído toda a carne misture bem em um recipiente e adicione o ovo, sal, e a farinha de trigo. Misture bem até formar uma pasta.
- Transfira para uma tigela e molde 16 almôndegas. Reserve.
- Lave as cenouras, raspe a casca e lave-as novamente. Corte-as em tiras finas no sentido do comprimento.
- Disponha as almôndegas e as tiras de cenoura no cesto de uma panela própria para cozimento a vapor.
- Coloque água na parte de baixo da panela, encaixe o cesto, tampe e leve ao fogo.
- Cozinhe por 25 minutos, ou até as almôndegas ficarem macias.
- Retire do fogo, transfira as almôndegas e a cenoura para uma travessa e decore com broto de alfafa.

Almôndega com Molho de Limão **Ingredientes**

- sal a gosto
- 1½ xícara (chá) de óleo de soja para fritar
- 2 gemas
- folhas de 8 ramos salsinha cortadas
- 1 cebola média cortada em 10 pedaços
- 4 colheres (sopa) de leite morno
- 1 pão francês sem casca picado
- 500 g de patinho

Molho:

- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de alcaparras em pedaços

bem pequenos

- 1 cebola pequena picada em pedaços
- bem pequenos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco fino
- Corte a carne em fatias
- Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, as folhas de salsinha, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados com a carne.
- Coloque o pão numa tigela e regue com o leite.
- Junte a carne, as gemas e o sal. Misture bem com uma colher ou com as mãos por 3 minutos, ou até obter uma massa homogênea e dar liga.
- Modele 12 almôndegas com cerca de 4 cm de diâmetro cada uma. Leve ao fogo uma panela com o óleo por 2 minutos. Frite as almôndegas rapidamente, somente para dourar a parte exterior. Retire do fogo e reserve.
- Coloque no liquidificador o suco de limão, o creme de leite, o iogurte e as gemas e bata por 1 minuto, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.
- Leve ao fogo uma panela com a manteiga, a cebola e as alcaparras e refogue até a cebola ficar macia.
- Polvilhe a farinha de trigo e deixe dourar, sem parar de mexer, por 2 minutos.
- Acréscete o creme e, sem parar de mexer, cozinhe por mais 5 minutos, ou até ficar levemente encorpado.
- Reduza o fogo, junte as almôndegas e tempere com sal. Deixe no fogo por mais 3 minutos.

- Retire do fogo e distribua as almôndegas com o molho nos pratos.

- Sirva a seguir com espaguete na manteiga. Se preferir, decore com raspas de casca de limão.

Bolinho de Carne

Ingredientes

1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de fôrma

½ xícara (chá) de leite

500 g de carne moída

2 colheres (chá) de sal

2 ovos

1 cebola cortada em 8 pedaços

1 pitada de pimenta-do-reino

Salsinha picada (opcional)

Farinha de rosca

Modo de preparo

- Descascar o pão, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite.

- Prepare o moedor de carnes com o disco para moer - fino

- Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, e as folhas de salsinha, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados à carne.

- Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, e pimenta-do-reino.

- Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída.

- Misturar até obter uma massa homogênea.

- Fazer as bolinhas, passar na farinha de rosca e fritar.

DICA: Se preferir, o bolinho pode ser recheado com espinafre cozido ou então presunto e queijo.

Kibe Cru

Ingredientes

1 kg de patinho (cortado em cubos)

1 xícara (chá) de trigo para quibe

1 ramo de folhas de hortelã picado

1 colher (sopa) de cebola picada

1 pimenta vermelha picada

1 raminho de folhas de manjeriço picados

1 colher (chá) de casca de laranja picada

1 colher (chá) de cominho moído

1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída

½ copo de água gelada

Sal a gosto

Óleo de oliva para regar

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco fino.

- Passar a carne duas vezes pelo moedor de carne. Na segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha, o manjeriço e a casca de laranja. Reservar.

- Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos.

- A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta síria (ou do reino) e o sal.

- Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea.

- Depois, passar essa mistura para uma travessa, dando um formato de quibe, alternando traços com a ajuda de uma faca

Regar com óleo de oliva

DICA: Para decorar, utilizar cebolas cortadas no sentido longitudinal e folhas de hortelã.

Kibe Assado

Ingredientes

½ kg de carne limpa, coxão mole ou patinho
1 xícara (chá) de trigo
2 tabletes de caldo de bacon
1 xícara de água para dissolver os tabletes de bacon
2 colheres (sopa) de salsinha
200 g de queijo muzzarella cortado
1 cebola picada
2 tomates picados sem pele e sem sementes
10 folhas de hortelã
Sal a gosto

Modo de preparo

- Lavar bem o trigo e deixar de molho por 1 hora. Escorrer a água e espremer bem.
 - Usando a peça fina do moedor de carne, moer a carne por 2 vezes.
 - Em uma tigela juntar a carne moída, o trigo, o caldo de bacon dissolvido, salsinha, cebola, tomates e sal.
 - Sovar bem a massa.
 - Em um refratário colocar a metade da massa, cobrir com o queijo e colocar o restante da massa e um pouco de óleo porcima.
 - Quadricular com faca e espalhar a hortelã.
 - Assar em forno moderado por aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Croquetes de Carne

Ingredientes

700 g de patinho limpo
1 cebola cortada em pedaços
1 dente de alho cortado em pedaços
Pimenta-do-reino e sal a gosto
1 xícara (chá) de cheiro verde picado
1 copo de leite
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de margarina
1 ovo batido

Modo de preparo

- Prepare o moedor de carnes com o disco fino, ao passar a carne passe a cebola o alho junto com a carne para que os mesmos sejam moídos e misturados à carne.
- Adicione o sal e a pimenta à carne moída e misture bem
- Levar para refogar na margarina até fritar. Desligar.
- Juntar o leite, a farinha, o ovo e o cheiro verde. Misturar bem.
- Levar ao fogo mexendo até cozinhar. Deixar esfriar.
- Enrolar os croquetes, passar por ovos batidos e farinha de pão.
- Frite em óleo quente (170°C)

Steak Tartar com Gorgonzola

Ingredientes

500 g de coxão mole
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de salsinha picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de gin
2 gemas
16 fatias de pão preto
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de queijo gorgonzola
1 colher (sopa) de vinagre
½ de xícara (chá) de creme de leite

Modo de preparo

- Passar a carne utilizando o disco médio. Reserve.
- Preparar o tempero misturando a cebola, salsinha, sal e pimenta.
- Colocar a carne moída em superfície lisa e juntar o tempero.
- Misturar muito bem. Em seguida acrescentar o gim, as gemas e tornar a misturar formando o steak tartar.
- Passar manteiga em 8 fatias do pão preto e em seguida uma camada de steak tartar. Preparar o molho de gorgonzola:

Bater no liquidificador o queijo com o vinagre. Acrescentar o creme de leite aos poucos batendo em velocidade mínima até conseguir um molho grosso e firme.

•Passar esse molho de gorgonzola sobre o steak tartar, fechar os sanduíches com as fatias de pão preto restantes e servir.

Macarrão no moedor de carnes

Para fazer massa de macarrão usando um moedor de carne, você precisará de uma massa um pouco mais firme do que a usada em receitas tradicionais.

Ingredientes:

200g de farinha de trigo

2 ovos

Água (se necessário, para ajustar a textura)

Modo de preparo

1. Em uma tigela, adicione a farinha e faça um buraco no meio. Coloque os ovos. Misture os ingredientes com um garfo até que comecem a se incorporar.
2. Passe a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove até que fique homogênea e lisa, por cerca de 10 minutos. Se a massa estiver muito seca, adicione um pouco de água, uma colher de sopa de cada vez, até atingir a consistência desejada.
3. Envolve a massa em filme plástico e deixe descansar por cerca de 30 minutos;
4. Divida a massa em pedaços pequenos o suficiente para passar pelo moedor de carne. Passe a massa pelos discos de corte adequados ao formato de macarrão que você desejar;
5. Leve à água fervente com sal por 2-3 minutos até que o macarrão esteja cozido, mas ainda firme. Sirva com o molho de sua preferência.

Cafta

Ingredientes

2 kg de coxão mole limpo

2 colheres (sopa) de alho amassado

2 colheres (sopa) rasas de sal

1 colher (café) de pimenta-do-reino branca

1 colher (sopa) rasa de molho de pimenta

1 xícara (chá) de folhas de hortelã

1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço, picadas

Modo de preparo

Passar a carne utilizando o disco para moer - fino, moer a carne por 2 vezes.

Juntar com os outros ingredientes, amassar bem deixando descansar em geladeira por aproximadamente 2 horas.

Comprimir porções de carne moldando-os em espetinhos.

Assar as caftas no grill.

CERTIFICADO DE GARANTIA ELETROPORTÁTEIS BRITÂNIA

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

ELETROPORTÁTEIS

Garantia legal*	90 Dias
------------------------	---------

Garantia adicional	270 Dias
---------------------------	----------

Garantia total**	360 Dias
-------------------------	----------

*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.

**A garantia total é a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

- Os controles remotos terão garantia legal de 90 dias, mais 90 dias de garantia adicional, totalizando 180 dias.
- Os acessórios terão somente garantia legal de 90 dias.
- A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tanto os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados.

Para que você exerça a garantia constante neste certificado, será necessário informar alguns de seus dados pessoais, como por exemplo: nome, CPF, endereço e telefone às nossas Assistências Técnicas, a fim de que seja aberta ordem de serviço. Em cumprimento à Lei Geral de Proteção de Dados, a Britânia informa que estes dados poderão ser compartilhados com nossos prestadores de serviço, somente quando necessário para a conclusão do atendimento em garantia.

• Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site **www.britania.com.br** ou através do SAC **(47) 3431-0300**. Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição. Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consertado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS S.A

Rua Hans Dieter Schmidt, 3303 - Bloco 3 - Zona Industrial Norte - Joinville - SC - CEP 89219-504
Insc. Est 24.784.565-8 CNPJ 76.492.701/0014-71
FABRICADO NA CHINA



(47) 3431-0300
www.britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

BRITANIA

09/24 9916-09-05 065701001 774634 Rev.1