

MULTIFRITAS[®]

MGC-2

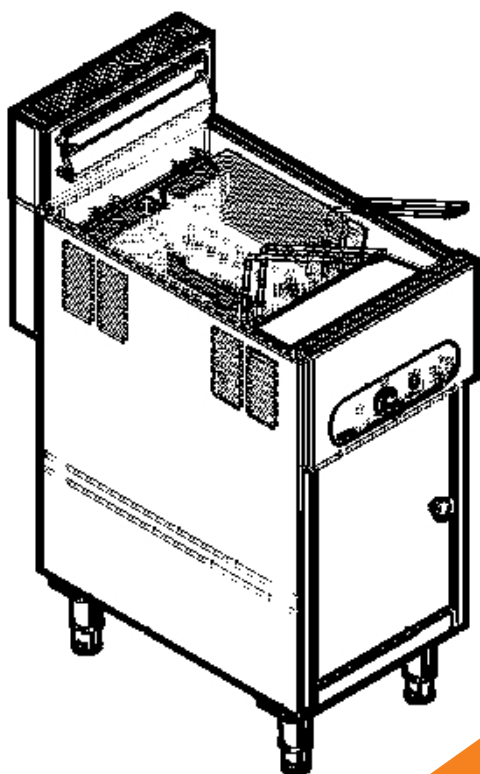
MGC-2/ZF

MGC-3

MGC-3/ZF

MGC-2D

MGC-2D/ZF



Manual de Instruções

**LINHA
FRITADEIRAS
À GAS
LINHA MGC**

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em sistemas de recuperação de dados, nem transmitida sob nenhuma forma ou meio, seja eletrônico, mecânico, por fotocópia, gravação ou de outro modo, sem a autorização prévia expressa da MULTIFRITAS . As informações contidas neste destinam-se somente para uso como fritadeira comercial de alimentos, base óleo comestível. A MULTIFRITAS não assume nenhuma responsabilidade pelo uso destas informações se aplicadas a outros equipamentos.

A MULTIFRITAS e suas coligadas não assumem responsabilidade perante o comprador deste produto nem perante terceiros, por danos, perdas, custos ou gastos incorridos pelo comprador ou por terceiros como consequência de acidentes, abuso ou uso indevido, modificações não autorizadas, reparos, alterações deste produto, ou falta de cumprimento estrito das instruções de funcionamento e manutenção da MULTIFRITAS .

A MULTIFRITAS e suas coligadas não assumem responsabilidade por nenhum dano ou problema que resulte do uso de qualquer acessório opcional ou de consumo que não seja um produto designado como Produto Original MULTIFRITAS ou Produto MULTIFRITAS aprovado pela Brastec .

Prezado Cliente,

A fritadeira da linha comercial MULTIFRITAS alia seu design moderno, e inovação e funcionabilidade ao mais avançado conceito em máquinas de fritura de alimentos.

As fritadeiras da Linha comercial, Zona Fria de Óleo “MGC/ZF” ou Água e Óleo “MGC”, são as que utilizam menor quantidade de óleo do mercado e com maior eficiência energética. O resultado é uma maior durabilidade do óleo utilizado e, conseqüentemente, uma maior economia no preparo de alimentos fritos.

A linha comercial, ideal para empresas de *fast-food*, restaurantes, hotéis, cozinhas profissionais; introduz um design diferenciado permitindo ao cliente aliar a um projeto de cozinha moderno, um conceito de fritura.

Parabéns pela escolha.

CONTEÚDO

1. LOCALIZAÇÃO

2. OPERAÇÃO:

2.1 OPERAÇÃO DA FRITADEIRA PARA MODELOS “MGC/ZF”

2.2 OPERAÇÃO DA FRITADEIRA PARA MODELOS “MGC”

3. INSTALAÇÃO:

3.1 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

3.2 EQUIPOTÊNCIALIDADE

3.3 INSTALA GÁS

4. SISTEMA DE ABASTECIMENTO:

4.1 SISTEMA ZONA FRIA DE ÓLEO

4.2 SISTEMA ZONA ÓLEO, ÁGUA E SAL

5. SISTEMAS DE SEGURANÇA:

5.1 ANTI-TRANSBORDAMENTO

5.2 TERMOSTATO DE SEGURANÇA

6. LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

7. PARA SUA SEGURANÇA

8. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

9.1 MODELOS “MGC/ZF”

9.2 MODELOS “MGC”

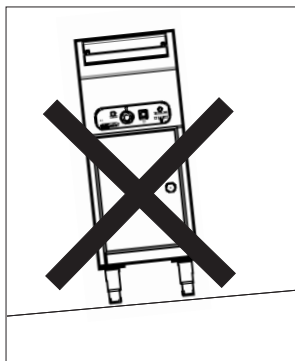
10. CERTIFICADO DE GARANTIA

IMPORTANTE

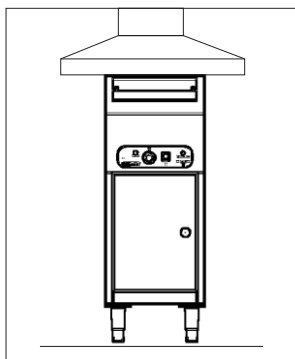
Para usufruir plenamente das vantagens e benefícios de sua MULTIFRITAS, é indispensável ler e seguir as instruções deste manual.

1 LOCALIZAÇÃO

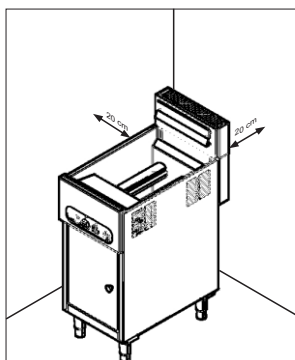
Para a localização da sua fritadeira, siga corretamente as instruções abaixo:



1.1 Escolha um local plano, longe de umidade, pias ou bancadas de trabalho que possam gerar respingos de água na fritadeira.



1.2 É indicado instalar sua fritadeira sob uma coifa ou exaustor.

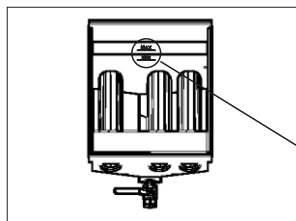


1.3 Mantenha o equipamento afastado das paredes. Ao instalar a sua fritadeira deixe um espaço mínimo de 20 cm na traseira e laterais.

OBS: quando instalado ao lado de uma fritadeira multifritas, o espaço lateral pode ser reduzido a zero, respeitando o afastamento traseiro de paredes e outros equipamentos.

2 OPERAÇÃO DA FRITADEIRA

2.1 OPERAÇÃO DA FRITADEIRA PARA OS MODELOS MGC/ZF E SPLIT



2.1.1 Coloque o óleo ou gordura hidrogenada na fritadeira de modo que o nível do óleo ou gordura fique entre o mínimo e máximo (figura 1).

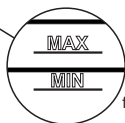
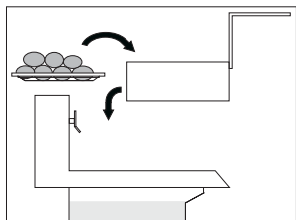


figura 1

lâmp. piloto Termostato lig/desl.

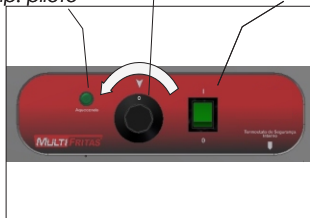


2.1.2 Acione a chave lig/desl , gire o botão do termostato até a indicação da temperatura escolhida; quando a lâmpada piloto apagar significa que o óleo atingiu a temperatura escolhida.



2.1.3 Coloque o alimento no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba da fritadeira, verificando regularmente a fritura para que não passe do ponto desejado.

lâmp. piloto Termostato lig/desl.



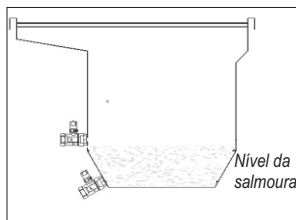
2.1.4 Quando desejar desligar o equipamento, gire o botão do termostato no sentido anti-horário até a posição 0°C e desligue a chave geral.

⚠ ATENÇÃO ⚠

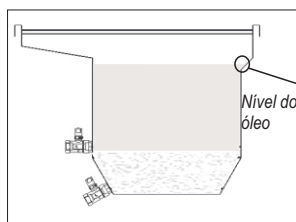
Alimentos com excesso de água (batata, congelados, frango, etc.), em contato com óleo quente, podem causar o aumento no “fervimento” do óleo. Como também carregar seu equipamento com alimento em excesso, pode provocar o mesmo efeito.

2.2 OPERAÇÃO DA FRITADEIRA PARA OS MODELOS “MGC”

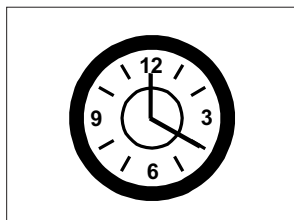
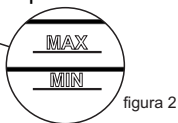
2.2.1 Em um recipiente dissolva o sal grosso na água, nas quantidades informadas na tabela de descrição do equipamento, no capítulo “ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MGC”, deste manual.



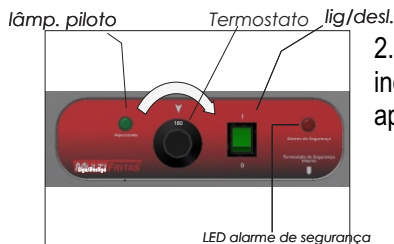
Coloque a salmoura preparada, na cuba.



2.2.2 Complete com óleo na fritadeira de modo que o nível de óleo fique entre o mínimo e máximo (figura 2).



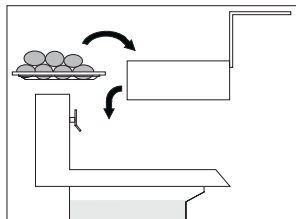
2.2.3 Aguarde alguns minutos (20 min no mínimo) para que o óleo e a salmoura se “acomodem” na cuba, antes da primeira utilização.



2.2.3 Acione a chave geral, gire o botão do termostato até a indicação da temperatura escolhida; quando a lâmpada piloto apagar, significa que o óleo atingiu a temperatura desejada.

⚠ **ATENÇÃO** ⚠

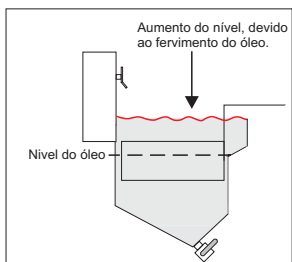
Nunca deixe o óleo abaixo do nível mínimo indicado na cuba. O nível de óleo abaixo do mínimo, pode ocasionar incêndio.



2.2.4 Coloque o alimento no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba da fritadeira, verificando regularmente a fritura para que não passe do ponto desejado.

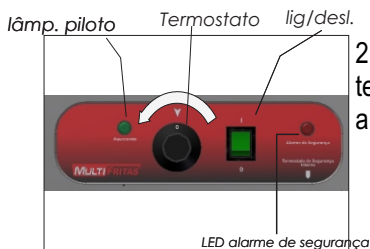
⚠ ATENÇÃO! ⚠

Não agite os cestos com alimento enquanto estiverem dentro do óleo, para não provocar “estouro de vapor”, ou outros acidentes graves. Se precisar agitar o cesto para “soltar” o alimento, levante o cesto até que esteja totalmente fora do óleo.



⚠ ATENÇÃO! ⚠

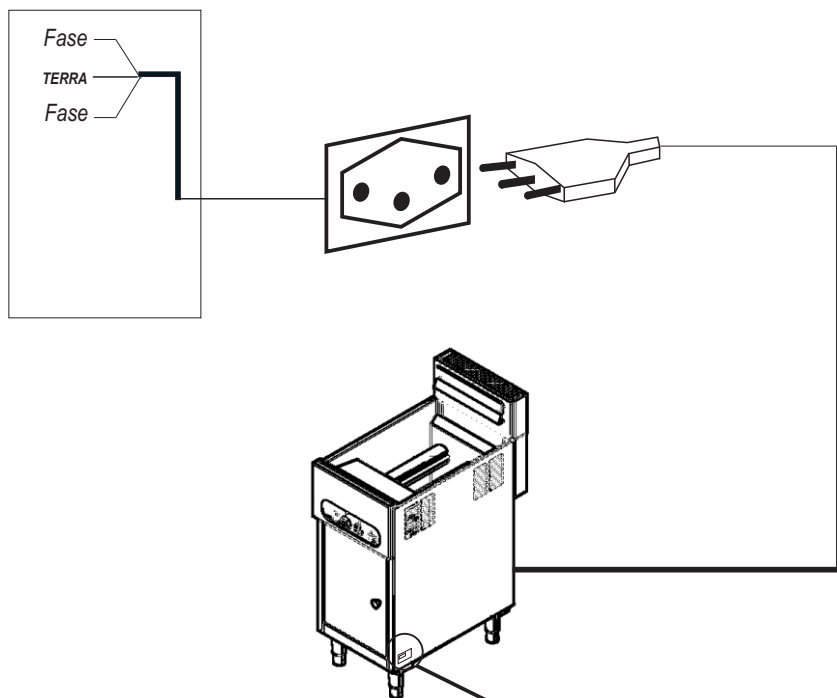
Alimentos com excesso de água (batata, congelados, frango, etc.), em contato com o óleo quente, podem causar o aumento no “fervimento” do óleo. Como também carregar o seu equipamento com alimento em excesso, pode provocar o mesmo efeito.



2.2.5 Quando desejar desligar o equipamento, gire o botão termostato no sentido anti-horário até a posição 0°C e desligue a chave lig/desl.

3 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

220V MONO/BIFÁSICO



IMPORTANTE

Antes de iniciar a instalação da sua fritadeira, certifique da tensão instalada no equipamento. Essa informação está gravada na “plaqueta de informações” do equipamento, na lateral do mesmo, (figura 3).

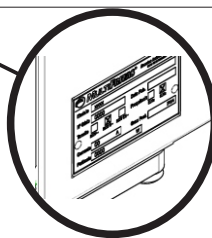


figura 3

3.2 EQUIPOTÊNCIALIDADE

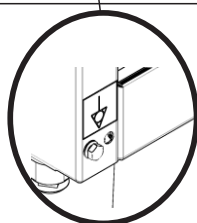
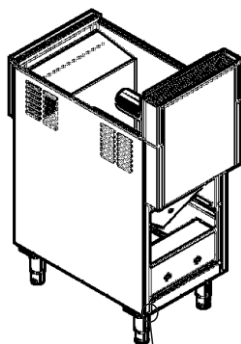


figura 4

Quando houver mais que uma fritadeira Multifritas a ser instalada no mesmo local, conecte os terminais de equipotencialidade entre os equipamentos. A conexão deve ser feita no local apropriado (figura 4), na parte de traz do equipamento. Esse ponto é sinalizado pela etiqueta de equipotencialidade .

O terminal se encontra na parte de traz do equipamento. Somente instale ao lado da fritadeira comercial MultiFritas, outra de mesmo modelo ou da marca MultiFritas.

IMPORTANTE

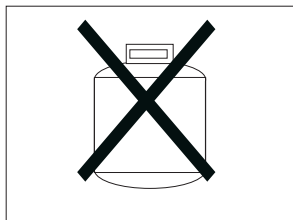
A preparação do local de instalação elétrica é de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente MULTIFRITAS.

3.3 INSTALAÇÃO DE GÁS

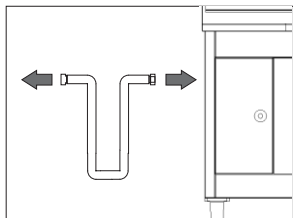


3.3.1 Verifique se todos os elementos abaixo, necessários à instalação, estão disponíveis ou em condições:

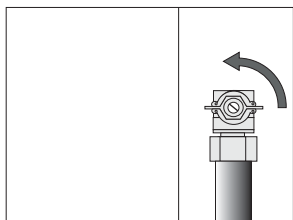
- 01 mangueira de ligação para gás, de alta pressão, malha trançada em aço, de 1/2".



3.3.2 Para o pleno funcionamento de qualquer equipamento da linha comercial não se deve instala-lo em botijões de 13 kg. Verifique as pressões exatas de trabalho no capítulo "9 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS", neste manual.



3.3.3 Conecte a mangueira de ligação na parte traseira do equipamento e a outra ponta na conexão de saída da rede de gás.



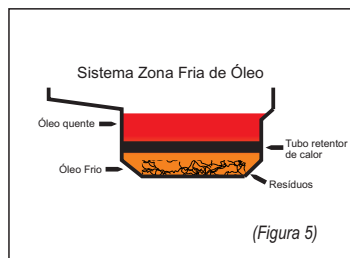
3.3.4 Na parte traseira libere o gás para o equipamento.

IMPORTANTE

A preparação do local de instalação elétrica é de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente MULTIFRITAS.

4 SISTEMA DE ABASTECIMENTO

4 ÓLEO (MGC-2/ZF , MGC-3/ZF , MGC-2D/ZF)



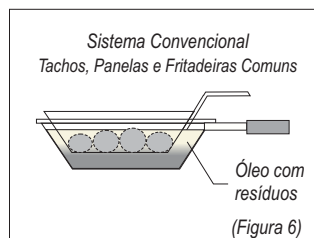
As fritadeiras elétricas Multifritas da linha comercial, modelos “MGC/ZF” são construídas para o funcionamento no sistema Zona Fria de Óleo.

Este sistema, baseado no princípio físico que diz que quanto maior a temperatura de um líquido menor a densidade, ou seja, o óleo quente sobe e se mantém acima dos elementos de aquecimento, sendo que o fundo da cuba abaixo dos elementos de aquecimento se mantém em temperatura ambiente (zona fria de óleo).

No sistema convencional, os detritos ficam no óleo quente (fig. 6), queimando e contaminando os alimentos durante a fritura, podendo inclusive, até prejudicar a saúde do consumidor.

No sistema Zona Fria de Óleo, os detritos e líquidos expelidos pelo alimento durante a fritura, por serem mais pesados do que o óleo, decantam em direção a o fundo da cuba, onde a temperatura do óleo é mais fria (fig.5).

Também podemos considerar importantes a economia gerada com uma maior durabilidade do óleo, além da obtenção de uma maior qualidade no preparo de pratos fritos.



4.1 ÓLEO, ÁGUA E SAL (MGC-2 , MGC-3 , MGC-2D)

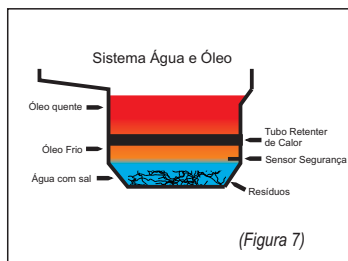
As fritadeiras elétricas Multifritas da linha comercial, modelos “MGC” são construídas para o funcionamento no sistema Água e Óleo.

Este sistema, baseado na diferença de densidade de dois líquidos que não se misturam e na lei da gravidade, é fundamental para evitar a contaminação do óleo com sabores dos alimentos fritos no mesmo.

No sistema convencional, os detritos ficam no óleo quente (fig. 6), queimando e contaminando os alimentos durante a fritura, podendo inclusive, até prejudicar a saúde do consumidor.

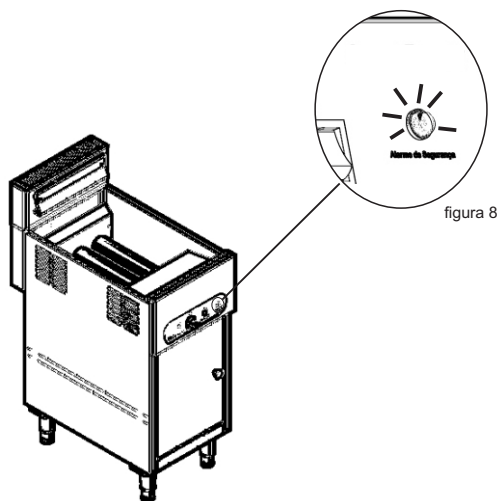
No sistema Água-Óleo-Sal, os detritos e líquidos expelidos pelo alimento durante a fritura, por serem mais pesados do que o óleo, decantam em direção ao fundo da cuba, onde se localiza a salmoura (fig. 7).

A principal vantagem deste sistema é evitar o contato permanente do óleo com restos de alimentos, não permitindo sua queima e, conseqüentemente, que o sabor de um alimento , frito anteriormente, afete o sabor de outro, diferente, frito logo em seguida.



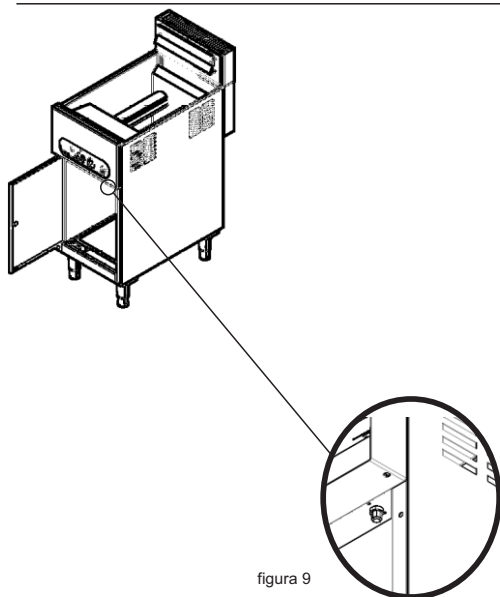
5 SISTEMA DE SEGURANÇA

5.1 ANTI-TRANSBORDAMENTO



As fritadeira MultiFritas da linha comercial sistema água/sal e óleo acompanha o sistema anti-transbordamento. Esse sistema de segurança ajuda a garantir que o equipamento não venha a transbordar o óleo, quando houver o uso incorreto quanto a quantidade excessiva de água e sal ou resíduos de alimentos que ajudam a elevar o nível da zona de água. Sempre que o Led sinalizador de segurança encontrado no painel de comando estiver aceso, o equipamento se desligará, impedindo a continuação normal do trabalho, até que seja verificada a possível causa.

5.2 TERMOSTATO DE SEGURANÇA



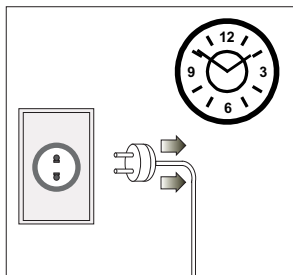
As fritadeiras MultiFritas tem como proteção, contra o excesso de eventuais temperaturas, o “termostato de segurança”. Esse componente garante o desligamento automático do equipamento sempre que a temperatura do óleo ultrapassar a temperatura de segurança, evitando possíveis acidentes provenientes de uma alta temperatura descontrolada do óleo. Uma vez acionado automaticamente, o termostato deverá ser resetado, desrosqueando a tampa de proteção (figura 9), e pressionando o pino central.

⚠ ATENÇÃO ⚠

O “termostato de segurança” é acionado sempre que a temperatura do óleo ultrapassar o limite de segurança estabelecido por norma, prevenindo possíveis acidentes.

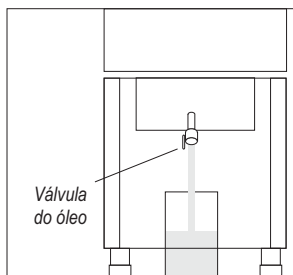
6 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Para limpar sua fritadeira siga as instruções ilustradas abaixo:



⚠ **ATENÇÃO** ⚠

6.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, desligue-o completamente da rede elétrica e aguarde o resfriamento do óleo e da sua carenagem externa.



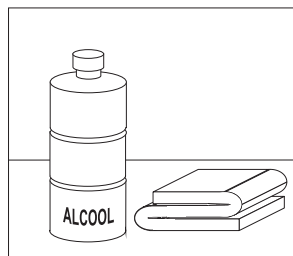
6.2 Coloque um recipiente limpo sob a saída da válvula do óleo e abra a mesma, esgotando todo o óleo da cuba, armazenando-o para reaproveitamento ou eliminação. Efetue a limpeza da cuba com água quente e sabão ou detergente neutro.

⚠ **ATENÇÃO** ⚠

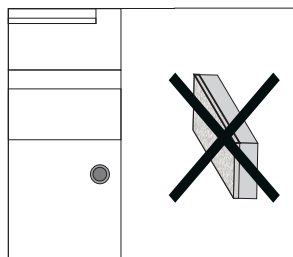
A utilização de óleo velho pode reduzir o ponto de inflamação, deixando mais propício os surtos de ebulição.

⚠ **ATENÇÃO** ⚠

Cuidado! nunca abra a válvula de drenagem da cuba com a máquina em funcionamento e com o óleo quente, mesmo a máquina estando desligada.



Quanto à parte externa, utilize um pano macio embebido em álcool. Ou produtos específicos para limpeza de inox.

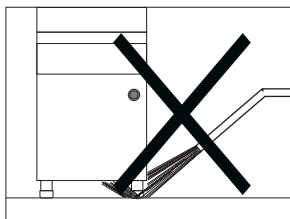


Evite a utilização de palha de aço ou scotch brite, que danificam o equipamento, principalmente sobre as placas de identificação..

7 PARA SUA SEGURANÇA

⚠ ATENÇÃO ⚠

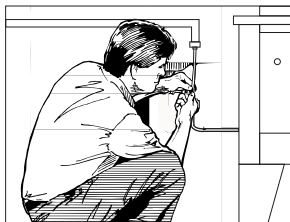
Leia com atenção as informações descritas abaixo, elas são de suma importância para a sua segurança e para o funcionamento correto da sua fritadeira:



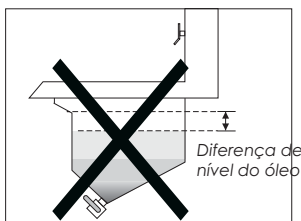
7.1 Ao limpar o local onde estiver instalado o equipamento, evite jatos d'água para não molhar as partes elétricas de seu interior, procurando protege-las da umidade.

ESCALA DE MANUTENÇÃO						
SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB	DOM

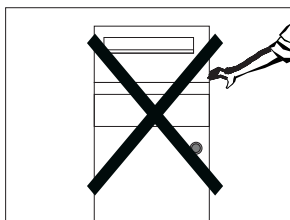
7.2 Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada de resíduos que se acumulam no fundo no interior do equipamento. A necessidade da limpeza é indeterminada, variando conforme o volume e o tipo de fritura. A utilização de óleo velho pode reduzir o ponto de inflamação, deixando mais propício os surtos de ebulição.



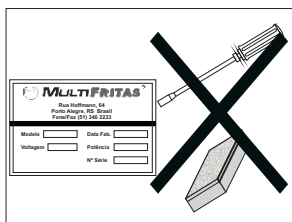
7.3 Verifique sempre as condições das instalações elétrica e de gas, nas quais o equipamento está conectado.



7.4 Nunca ligue o equipamento sem óleo ou abaixo do nível mínimo de óleo. Isso pode provocar incêndio.



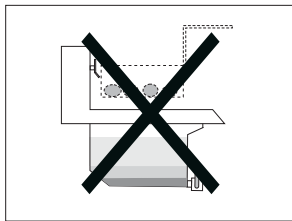
7.5 Nunca coloque as mãos ou qualquer objeto no interior da cuba ou em contato com o óleo quando o equipamento estiver ligado.



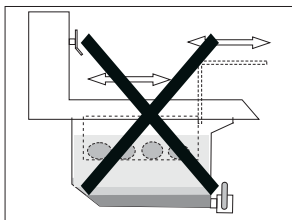
7.6 A placa de identificação do produto valida sua garantia. Portanto não a retire em hipótese alguma e nunca passe esponja de aço ou qualquer outro material abrasivo sobre ela.



7.7 Seu equipamento não pode ser operado por crianças ou quaisquer pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem treinamento em sua operação, a menos que tenham recebido instruções sobre sua operação e estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.



7.8 Para sua segurança, evite introduzir na cuba da fritadeira alimentos com excesso de água.



7.9 Para obter um melhor rendimento e eliminar a “fervura” do óleo, evite agitar os cestos dentro da cuba.



7.10 As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação, são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o revendedor ou distribuidora de gás da sua cidade.

8 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Sua fritadeira é um equipamento fabricado e testado sob normas internas rígidas de auditoria de qualidade do produto. Porém, durante sua utilização, alguns problemas podem surgir à medida que o equipamento é exigido.

Para estes casos, fornecemos abaixo um guia de consulta básica, dos problemas mais comuns que podem ocorrer com este equipamento:

8.1 O equipamento não liga (total ou parcialmente)

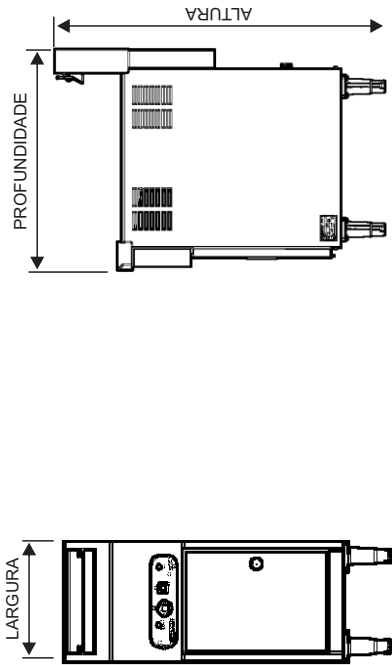
Possível Causa	Solução
Falta de energia elétrica.	Verifique se o plug do equipamento está ligado corretamente na tomada. Também verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento ou se tem tensão na rede.
Sistema de segurança anti-transbordamento	Verifique se o LED de alarme de segurança no painel de comando está aceso. Isso indica um excesso no nível de água na cuba da fritadeira. Usando um utensílio sob o dreno de água, abra lentamente e baixe o nível 1,5cm (um dedo). Faça a abertura do dreno lentamente para evitar acidentes.
Termostato de segurança	Verifique se o termostato de segurança está ativado por motivo de um eventual excesso da temperatura do óleo. Desrosqueie a tampa do termostato de segurança e resete pressionando o pino central.
Termostato com defeito.	Se, ao acionar o termostato, a lâmpada indicativa de funcionamento não acender, o termostato pode não estar funcionando. Entrar em contato com o SAC MultiFritas.

8.2 O óleo parece “estourar” durante o aquecimento ou durante a fritura

Possível Causa	Solução
Abastecimento ou reposição muito rápida do óleo.	O abastecimento do equipamento de forma muito rápida possibilita a formação de bolhas de ar no óleo que, com o aquecimento, se expandem e estouram. Para evitar este problema, sempre depois de abastecer sua fritadeira, aguarde alguns minutos antes de reutilizá-la.
Alimento congelado ou com muita água.	Alimentos com excesso de água (congelados), em contato com o óleo quente, podem causar o aumento no fervimento do óleo. Descongele o alimento a uma temperatura de resfriamento ou reduza a umidade do mesmo se for o caso.

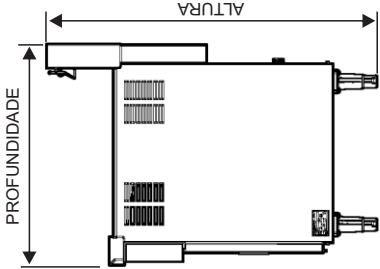
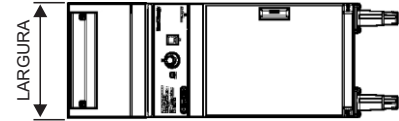
9 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

9.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MGC/ZF e SPLIT



MODELO	LARGURA	PROFUNDIDADE	ALTURA	PESO	POTÊNCIA	PRESSÃO DE ENTRADA		MÁXIMA CAPACIDADE DE ÓLEO	QUANTIDADE DE CESTO	CARGA MÁX. POR CESTO	CARGA MÁX. TOTAL
						GLP/IBP	GLP/AP				
MGC-2/ZF	393mm	700mm	900mm	38kg	10.500 kcal/h	0,028 kgf/cm² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm²	16 litros/ 15Kg	2	1kg	2kg
SE-22G	393mm	700mm	900mm	40kg	(2x)7.000 kcal/h	0,028 kgf/cm² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm²	(2x)10 litros/ (2X)9,2Kg	2	1kg	2kg
MGC-3/ZF	587mm	700mm	900mm	40kg	17500 kcal/h	0,028 kgf/cm² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm²	26 litros/ 24Kg	3	1kg	3kg
MGC-2D/ZF	789mm	700mm	900mm	50kg	(2x)10.500 kcal/h	0,028 kgf/cm² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm²	(2x)16 litros/ (2X)15Kg	4	1kg	4kg

*usado como padrão para batata pré frita congelada com medida de 5mmx5mm



9.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MGC

MODELO	LARGURA	PROFUNDIDADE	ALTURA	PESO	POTÊNCIA	PRESSÃO DE ENTRADA		CAPACIDADE			QUANTIDADE DE CESTOS	CARGA MAX. POR	CARGA MAX. TOTAL
						GLP/BP	GLP/AP	óleo	água	sal			
MGC-2	393mm	700mm	900mm	27kg	10.500 kcal/h	0,028 kgf/cm ² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm ²	32 litros / 29,5kg	10litros/ 10kg	1kg	2	1kg	2kg
MGC-3	587mm	700mm	900mm	29kg	17500 kcal/h	0,028 kgf/cm ² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm ²	48 litros / 44kg	16 litros/ 16kg	1,5kg	3	1kg	3kg
MGC-2D	786mm	700mm	900mm	60kg	(2x)10.500 kcal/h	0,028 kgf/cm ² / (280 mmCa)	1,8kgf/cm ²	(2x)32 litros (2X)29,5kg	(2x)10litros/ (2X)10kg	(2X)1,5kg	4	1kg	4kg

*usado como padrão para batata pré frita congelada com medida de 5mmx5mm

10 CERTIFICADO DE GARANTIA

Ao solicitar atendimento em garantia tenha sempre em mãos a NOTA FISCAL de Compra, o modelo e o número de série do equipamento. Verifique o problema e explique-o detalhadamente ao nosso SAC Serviço de Atendimento ao Cliente.

Nos casos em que o problema do equipamento não for de responsabilidade da MULTIFRITAS conforme consta no Certificado de Garantia, as despesas de Assistência Técnica correm por conta do cliente proprietário.

Ao solicitar atendimento EM GARANTIA, nas cidades onde houver Serviço Autorizado MULTIFRITAS, o mesmo deverá executá-lo em até 72 horas, sem horário marcado, de segunda a sexta-feira, a contar da efetiva comunicação feita pelo cliente.

Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado MULTIFRITAS, o equipamento que necessitar reparos técnicos, durante e após a garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado MULTIFRITAS mais próximo ou, na indisponibilidade deste, à fábrica, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.

A garantia legal, estabelecida para estes equipamentos, estipula que todos as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou hidráulicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 03 (tres) meses, e parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, como garantia complementar, a partir da data expressa na nota fiscal de compra.

A garantia assegura, dentro de seu prazo de validade, a troca gratuita de componentes defeituosos, incluindo-se a mão-de-obra aplicada.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade registrado na nota fiscal da 1ª aquisição.

Esta garantia ficará extinta se:

- I) O defeito for ocasionado pelo uso diferente do indicado, mau uso e/ou em desacordo com as recomendações deste Manual de Instruções.
- II) O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante.
- III) Qualquer peça ou componente agregado ao produto for caracterizado como não original.
- IV) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da especificada.
- V) Se o número de série do produto estiver adulterado ou rasurado.
- IV) Por casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza.

Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

SAC MultiFritas, um espaço criado exclusivamente para o atendimento ao cliente. De onde estiver, você poderá esclarecer suas dúvidas e transmitir suas opiniões. Profissionais qualificados estarão sempre prontos para lhe atender.

SAC

Serviço de Atendimento ao Cliente

sac@multifritas.com.br

(11) 4246 1200

Horário:

*Segunda a Sexta,
das 8:30h as 12:00h e
das 13:00h as 17:00h*