

**SERTANEJA MASTER**

**VERSÃO 2**



**Sertaneja  
Master**  
**Sertaneja C  
Master**

*Picadora de forragens*



**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

## Sr. Proprietário

Parabéns pela aquisição da Picadora de forragens **SERTANEJA MASTER**.  
Um produto da mais alta qualidade, especialmente desenvolvido para atender as suas necessidades.

Este manual contém instruções de operação e manutenção que, devidamente observadas, serão a garantia do bom funcionamento, com segurança e durabilidade, da sua **SERTANEJA MASTER NOGUEIRA**.

Recomendamos a sua leitura atenta,  
antes de colocar a máquina em funcionamento.

Encontra-se gravado na estrutura da máquina, seu número de série de fabricação. Anote este número no certificado de garantia, na página 22 deste manual. Esta informação será muito importante para a identificação da sua máquina em caso de assistência ou reposição de peças.

A Nogueira S/A estará sempre ao seu dispor para responder qualquer consulta, oferecendo-lhe assistência técnica eficaz e permanente.

As imagens apresentadas neste manual são de caráter meramente ilustrativo. Para facilitar a visualização, podem mostrar proteções de segurança abertas ou desmontadas. Em hipótese alguma, utilize a máquina sem as respectivas proteções.

A reprodução deste manual não é permitida sem a prévia autorização por escrito da Nogueira Indústria e Comércio de Implementos e Máquinas Agrícolas S.A.

# ÍNDICE

Introdução .....	01
Índice .....	02
Conhecendo a SERTANEJA .....	02
Normas de segurança .....	03
Apresentação .....	04
Acionamento .....	04 a 06
Preparação .....	07
Cortar palma .....	07
Triturar produtos secos .....	08 e 09
Desintegrar .....	10
Picar produtos verdes .....	11
Manutenção .....	12
Lubrificação .....	14
Características Técnicas .....	15 e 16
Certificado de Garantia .....	17 e 18

## CONHECENDO A SERTANEJA

BICA DE ALIMENTAÇÃO



BICA DE SAÍDA

SUPORTE DO MOTOR

BICA DE ALIMENTAÇÃO

MOEGA

BICA DE SAÍDA INFERIOR

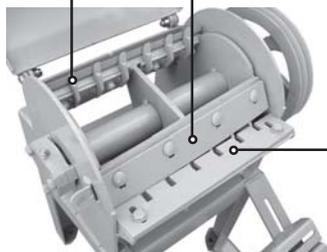
BASE

CONTRAFACA

fig. 2

REPLICADOR

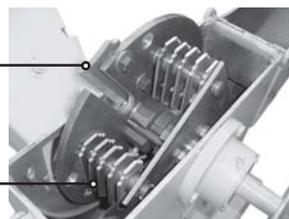
FACA



CONTRAFACA

FACA

MARTELO



## MEIO AMBIENTE

A Nogueira tem preocupação constante com a preservação do meio ambiente, tanto no desenvolvimento, como na utilização de processos e materiais ecologicamente apropriados na produção de seus produtos.

**PROTEJA E RESPEITE O MEIO AMBIENTE**, lembrando que a sua preservação é responsabilidade social de todos. Dê a produtos lubrificantes e fluidos usados, pneus velhos, embalagens, etc, o destino previsto em lei. Nunca jogue restos de produtos ou embalagens vazias em mananciais, lagos, rios, poços, etc. Passe esses conselhos adiante, sensibilize outras pessoas sobre a importância da preservação do meio ambiente.

## SEGURANÇA

Nós, da Nogueira, nos preocupamos com a segurança das pessoas envolvidas com a operação e a manutenção da Picadora.

No desenvolvimento do projeto, pensamos em cada detalhe para evitar que acidentes inesperados ocorram durante a sua utilização. Desenvolvemos proteções de segurança e eliminamos situações de risco. Lembramos que a preservação da saúde e da integridade física das pessoas deve vir sempre em primeiro lugar.

Preparamos este manual para que você conheça a sua Picadora e, assim, possa utilizá-la de maneira mais correta e segura.

Recomendamos que o leia atentamente antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Caso ocorra qualquer dúvida, por favor, entre em contato conosco através do seu revendedor Nogueira ou do nosso Departamento de Assistência Técnica.

### AVISOS DE SEGURANÇA



SÍMBOLO ALERTA DE  
SEGURANÇA

Os avisos de segurança alertam para situações que podem oferecer algum tipo de risco. Estão acompanhados de instruções destinadas a resguardar a segurança do operador e demais usuários.

### aviso de PERIGO!

Alerta para situações de risco, que podem resultar em acidente grave, com risco de vida, se as instruções não forem rigorosamente seguidas.

### aviso de CUIDADO!

Alerta para situações de risco e orienta com as precauções necessárias para evitar que acidentes possam ocorrer.

## SEGURANÇA

- Leia o Manual de Instruções antes de ligar a máquina. Mantenha-se atento e respeite todas as recomendações de uso e segurança durante a operação. **REPASSE AS INFORMAÇÕES PARA OS DEMAIS USUÁRIOS.**
  - Não opere a máquina caso tenha ingerido bebida alcoólica ou medicamentos que alterem seu estado normal. Mantenha-se atento ao que está fazendo e procure agir com bom senso. Um momento de desatenção enquanto opera uma máquina pode resultar em grave acidente.
  - Desligue o motor antes de regular, lubrificar ou realizar qualquer serviço de manutenção na máquina. Nunca tente efetuar reparos na máquina ligada. Esteja sempre atento!
  - Antes de ligar a máquina, verifique se não há ferramentas ou outros objetos sobre a mesma.
  - Observe os arredores da máquina antes de colocá-la em funcionamento. Mantenha animais e espectadores à distância segura, afastados da área de alimentação. Tenha especial cuidado com as crianças.
  - Use equipamento de proteção individual - EPI - ao operar a máquina. A exposição prolongada ao ruído pode causar dano ou perda da audição. Use protetores auriculares e óculos de segurança.
  - Nunca tente abrir a máquina funcionando.
  - Vista-se apropriadamente para operar a máquina. Prenda cabelos longos e não use roupas demasiadamente largas. Remova anéis, correntes e demais elementos que possam prender-se nas peças ou mecanismos em movimento.
  - Nunca toque nas correias ou engrenagens com a máquina ligada. Mantenha as mãos distantes dos componentes em movimento.
  - Mantenha os adesivos de segurança conservados e legíveis. Substitua-os sempre que necessário.
  - Mantenha todas as blindagens e proteções em seus devidos lugares e não funcione a máquina sem as mesmas.
  - É proibida a permanência de pessoas sobre qualquer parte da máquina em funcionamento.
- Sempre que for necessário subir na máquina para realizar qualquer regulagem ou reparo, desligue o motor e aguarde até que os componentes estejam completamente sem movimentos.
- Nunca tente limpar ou remover restos de produtos, palhas, etc, com a máquina ligada. Desligue o motor e aguarde cessar os movimentos antes de limpar qualquer parte da máquina.
  - Nunca deixe a máquina funcionando ao se ausentar. Sempre desligue o motor antes de se afastar do local de trabalho.

## SEGURANÇA

- Não apoie a máquina sobre blocos de cimento, tijolos ociosos ou outros suportes que possam desmoronar-se sob o efeito de cargas prolongadas.

Nunca trabalhe embaixo de uma máquina suportada apenas por um macaco, utilize sempre um apoio seguro.

- Caso observe qualquer anormalidade no funcionamento: vibrações, ruídos diferentes, etc, desligue a máquina imediatamente. Verifique e elimine a causa, antes de ligá-la novamente.
- Componentes móveis, devido à inércia, continuam em movimento por mais algum tempo depois que a máquina é desligada. Antes de tocar em qualquer componente, desligue a fonte de acionamento, olhe e ouça se não há evidências de movimento. Somente toque num componente se tiver certeza que está parado. Esteja sempre atento!
- Mantenha a área ao redor da máquina livre e desobstruída para permitir a movimentação segura do operador e do produto que será processado.
- Antes de iniciar a instalação elétrica do motor, certifique-se de que a energia elétrica local esteja desligada.
- Esteja preparado caso ocorra um acidente. Mantenha um kit de primeiros socorros em local de fácil acesso. Saiba como utilizá-lo.

- Observe as recomendações de segurança e mantenha-se atento. A falta de atenção durante a operação poderá resultar em acidentes.



*Desligue a fonte de acionamento (motor ou trator) antes de realizar serviços de manutenção, regulagem, lubrificação, limpeza, etc, na máquina. Desta forma, você impedirá o acionamento acidental e evitará situações de perigo, com risco de acidentes graves.*



*Ao operar a máquina, use equipamento de proteção individual (EPI). A exposição prolongada ao ruído, sem proteção, pode provocar perda auditiva.*

*Nunca introduza as mãos na máquina ligada.*

*Componentes girando em alta velocidade podem causar ferimentos graves.*

*Mantenha as mãos afastadas das peças em movimento.*



## APRESENTAÇÃO

**Sertaneja Master:** desenvolvida para cortar palma, mandioca, macambira, batata do agave e demais forrageiras sertanejas.

**Sertaneja C Master:** A Picadora é conjugada com um Triturador que processa produtos secos como milho em espigas ou grãos, palhas de cereais, sementes, etc. Produz fubá, quirera, rolão e forragem de capim, cana, milho, etc.

Na versão **Sertaneja C Master**, a PICADORA e o TRITURADOR são acionados simultaneamente pelo mesmo motor.

## ACIONAMENTO

Podem ser acionadas por motores elétricos de alta ou baixa rotação (nas versões para 1400 ou 2500 RPM no rotor), motores a diesel ou a gasolina. Para tanto é necessário adquirir o acessório específico para o motor a ser utilizado.

As potências necessárias para acionamento, polias e correias estão indicadas na seção *características técnicas*, página 15 deste manual.

### SERTANEJA MASTER - ACIONAMENTO COM MOTOR ELÉTRICO

A SERTANEJA MASTER versão simples, possui suporte para fixação do motor elétrico no seu próprio cavalete. Para o acoplamento do motor é necessário providenciar os seguintes acessórios: polia do motor e correias.

#### SEQUÊNCIA DE MONTAGEM:

- Colocar o motor sobre os trilhos do suporte e prendê-lo com os parafusos, porcas e arruelas de fixação.
- Alinhar a polia da máquina com a polia do motor.
- Apertar bem os parafusos de fixação do motor nos trilhos do suporte.
- Dar a partida no motor e verificar se o sentido de rotação está correto.
- Colocar as correias.
- Esticar as correias por intermédio do tensor **A** existente na base (fig. 6).



fig. 5



fig. 6

## SERTANEJA C MASTER (conjugada) - ACIONAMENTO COM MOTOR ELÉTRICO

Para montar a SERTANEJA C MASTER com motor elétrico, é necessário providenciar os seguintes acessórios: polia do motor e correias.

### NOTAS:

- Polias e correias, consulte a página 15, seção Características Técnica.
- A ligação do motor à rede elétrica deve ser feita por profissional especializado, obedecendo requisitos técnicos de acordo com as especificações do motor.

### BASE METÁLICA:

A SERTANEJA C MASTER é fornecida com Base Metálica equipada com coxins de borracha especial, que dispensam o assentamento.

### SEQUÊNCIA DE MONTAGEM:

- Primeiramente monte os 6 coxins de borracha na base (fig. 7).
- Coloque a PICADORA e o TRITURADOR sobre a base, sem fixá-los com os parafusos (fig. 8 e 9).
- Alinhe a polia do Triturador com a polia da Picadora.
- Coloque as correias.
- Fixe os pés da Picadora na base.
- Estique as correias (deslocando o Triturador sobre a base).
- Fixe os pés do Triturador.

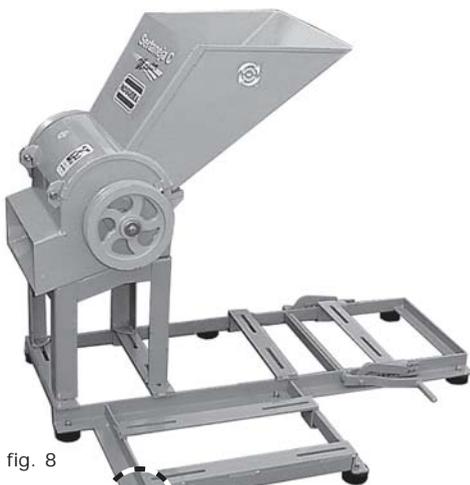


fig. 8



fig. 7



fig. 9

- Coloque o motor sobre a base.
- Coloque as correias do motor.
- Fixe bem motor na base.
- Estique as correias (motor) por intermédio do tensor **A**, existente na base.
- Dê a partida no motor e verifique se o sentido de rotação está correto.



fig. 10



fig. 11



fig. 12

Após o acoplamento do motor, deve-se montar as partes que seguem separadas da máquina. A figura 12 acima, mostra a SERTANEJA C MASTER totalmente montada.

- Montar a Bica de Saída **B**.
- Montar a Bica de Alimentação **C**.
- Montar a Moega **D**.

## ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Antes de ligar a máquina verifique com atenção:

- Se não há objetos ou ferramentas sobre a máquina ou dentro da(s) bica(s).
- Se não há pessoas ou animais próximos á maquina.
- Se a tampa da(s) máquina(s) está bem travada.
- Se o sentido de rotação do motor está correto.

## OPERAÇÃO

Acione o motor e aguarde alguns instantes para que os rotor(es) atinja(m) a rotação de trabalho:

- 3700 RPM no rotor do TRITURADOR.
- 1400 ou 2500 RPM no rotor da PICADORA, de acordo com o modelo adquirido.



**CUIDADO**

Nunca abra a tampa da carcaça com a máquina ligada, nem funcione a máquina com a tampa aberta. Nunca coloque as mãos dentro da bica de alimentação, estando a máquina em funcionamento.

## CORTAR PALMA (SOMENTE NA PICADORA)

A SERTANEJA MASTER sai de fábrica devidamente regulada para esta operação. Coloque o produto na bica de alimentação. Por gravidade, o produto é conduzido até o rotor onde é processado pelas facas e lançado através da bica inferior (fig. 13).



fig. 13

# TRITURAR PRODUTOS SECOS (SOMENTE NA SERTANEJA C)

## PREPARAÇÃO DO TRITURADOR

Para triturar grãos secos, deve-se montar as seguintes partes no Triturador:

- Moega **A**
- Contratampa **B**
- Tampa móvel **C**
- Peneira **D**

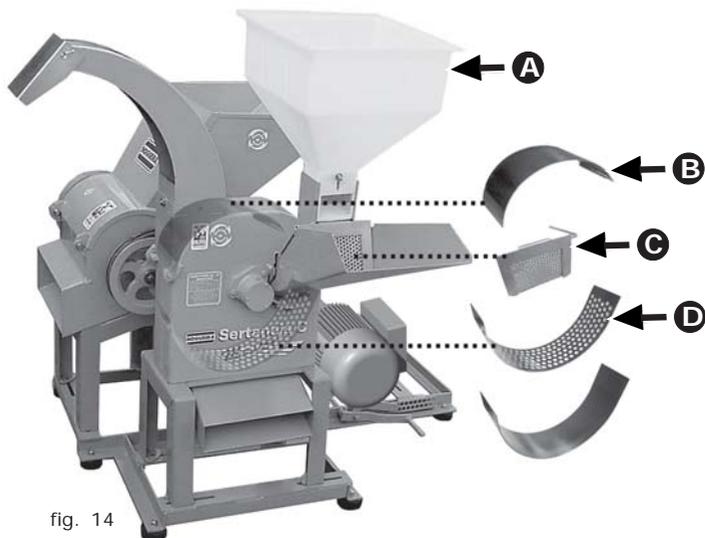


fig. 14

A peneira a ser utilizada depende do produto que se deseja obter. A tabela abaixo mostra as indicações mais comuns.

	milho em grãos		milho em espiga	
PENEIRAS	furos 0,8 mm	furos 3 mm	furos 5 mm	furos 10 mm
PRODUTO	fubá	quirera	quirera/rolão	rolão grosso

## OPERAÇÃO

Feche o registro **F** e encha a moega com o produto.

Ligue o motor.

Abra o registro da Moega ao poucos.

O produto cairá, por gravidade, e será encaminhado para o rotor onde será golpeado pelos martelos. Depois de processado sairá pela bica inferior (fig. 15).

NOTA:

Recomenda-se iniciar a alimentação aos poucos e aumentá-la gradativamente, tendo sempre em conta que esta deve ser



fig. 15

contínua, porém, sem exigir mais do que a capacidade de trabalho do motor.

# TRITURAR MILHO EM ESPIGAS (SOMENTE NA SERTANEJA C)

## PREPARAÇÃO DO TRITURADOR

Para triturar milho em espigas, deve-se montar as seguintes partes no Triturador:

- Contratampa **B**
- Tampa móvel **C**
- Peneira **D**

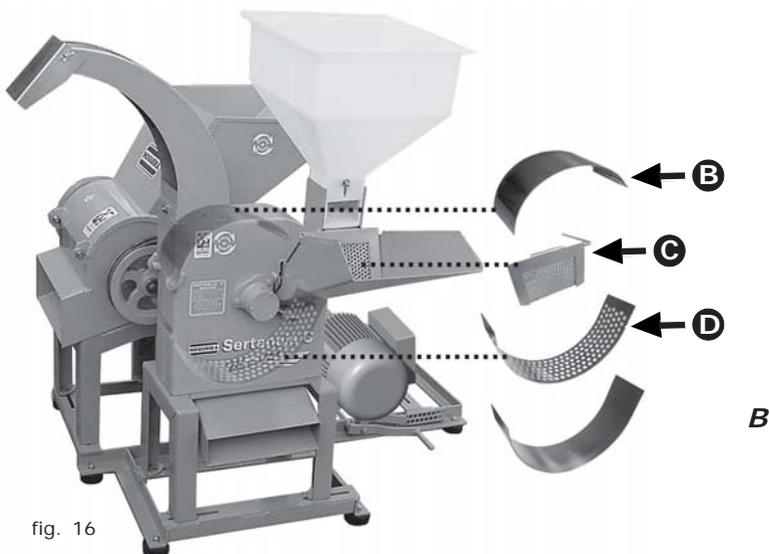


fig. 16

## OPERAÇÃO

Ligue o motor.

Inicie a alimentação aos poucos, aumentando de forma gradativa.

O produto deve ser colocado dentro da bica de alimentação. Depois de processado, será lançado pela bica inferior (fig. 17).

NOTA:

Recomenda-se iniciar a alimentação aos poucos e aumentá-la gradativamente, tendo sempre em conta que esta deve ser contínua, porém, sem exigir mais do que a capacidade de trabalho do motor.



fig. 17

## DESINTEGRAR RAÍZES, etc (SOMENTE NA SERTANEJA C)

### PREPARAÇÃO DO TRITURADOR

Para desintegrar raízes e tubérculos, deve-se montar no Triturador:

- Contra tampa **B**

Retirar do Triturador:

- Tampa móvel **C**
- Peneira **D**

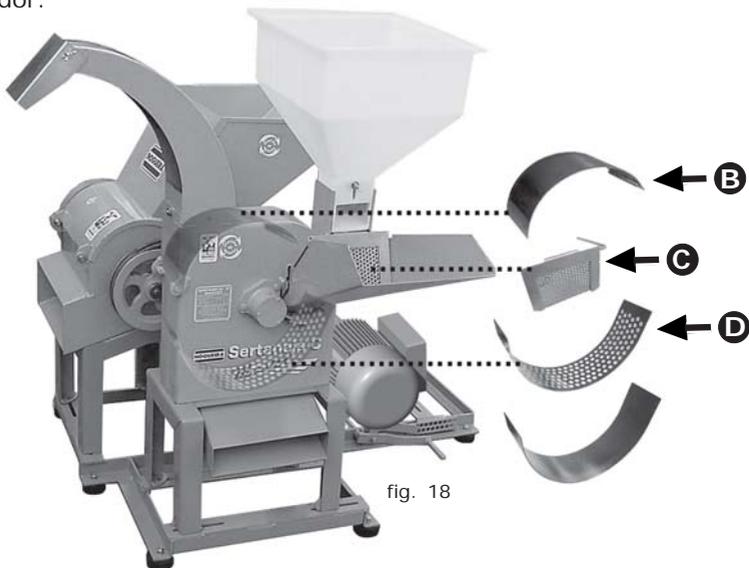


fig. 18

### OPERAÇÃO

Ligue o motor.

Coloque o produto dentro da bica de alimentação.

O rotor processa e descarrega o produto pela bica inferior (fig. 19).



fig. 19

## PICAR PRODUTOS VERDES (SOMENTE NA SERTANEJA C)

### PREPARAÇÃO DO TRITURADOR

Para picar forrageiras verdes, deve-se montar no Triturador:

- Fundo de corte **E**

Retirar do Triturador:

- Contratampa **B**
- Tampa móvel **C**
- Peneira **D**

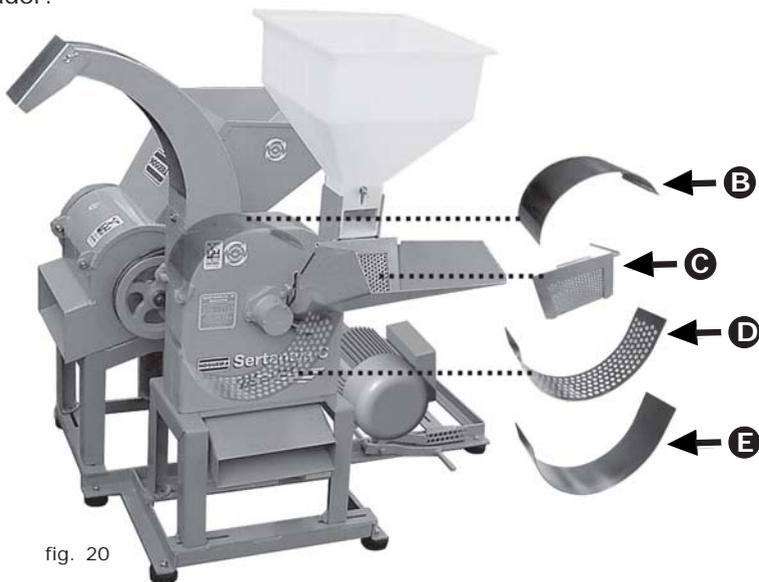


fig. 20

### OPERAÇÃO

Ligue o motor.

Coloque o produto na bica de alimentação.

As facas do rotor picam e lançam o produto através da bica de saída superior (fig. 21).



fig. 21

## MANUTENÇÃO

A SERTANEJA MASTER necessita de um mínimo de manutenção para o seu perfeito funcionamento e máxima durabilidade. São cuidados indispensáveis:

- Manter a máquina limpa e lubrificada.
- Substituir peças danificadas ou desgastadas.
- Antes de paradas prolongadas lavar e lubrificar a máquina.

### MARTELOS (SOMENTE NA SERTANEJA C)

Os martelos do TRITURADOR possuem os quatro lados utilizáveis. Quando apresentarem desgaste deve-se trocar o lado de uso, procedendo da seguinte maneira:

- Com o motor do TRITURADOR desligado, abra a tampa da carcaça.
- Retire as travas dos pinos dos martelos **T**.
- Retire os pinos e os martelos.

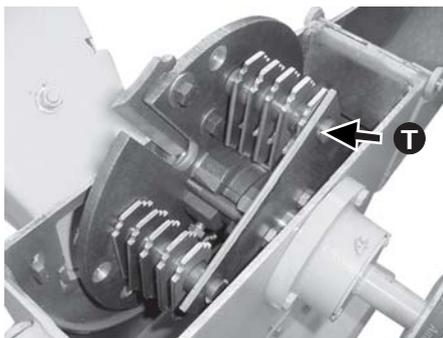


fig. 22



Ao desmontar os martelos, observe atentamente o posicionamento de montagem dos anéis separadores. Mantenha-os na posição original ao montá-los novamente. É recomendável desmontar um jogo de martelo por vez, para não misturá-los, prejudicando assim o balanceamento do rotor.

Martelos danificados ou com todos lados desgastados devem ser imediatamente substituídos. Deve-se substituir sempre o jogo todo, para não desbalancear o rotor.

Após a montagem dos martelos certifique-se de todas as travas **T** (fig. 22) foram devidamente montadas.

## FACAS (SERTANEJA E SERTANEJA C)

Para manter a eficiência no corte de produtos verdes é indispensável manter as facas devidamente afiadas, em bom estado de uso e reguladas com a contra-faca. Verifique diariamente o estado de conservação do corte e, sempre que necessário, faça a afiação conforme descrito a seguir:

### AFIAÇÃO:

Com a máquina desligada:

1- Abra a tampa da carcaça.

2- Desmonte todas as facas do rotor.

3- Proceda a afiação de cada uma das facas, procurando manter a inclinação do corte original e retirar a mesma quantidade de material de cada faca para não prejudicar o balanceamento do rotor.

Monte novamente todas as facas no rotor.

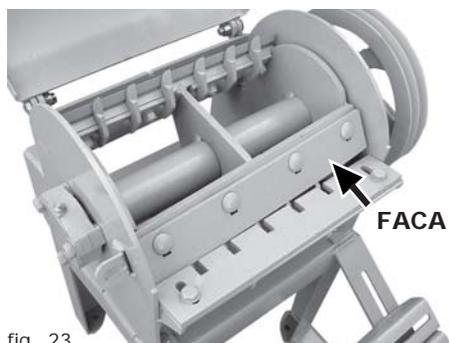


fig. 23

**PICADORA**

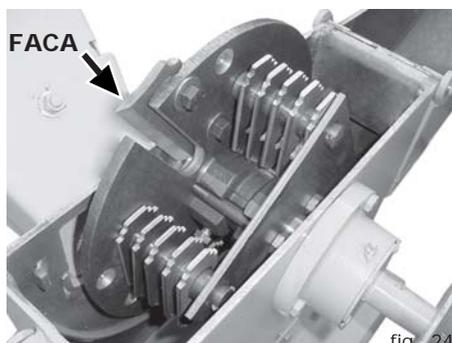


fig. 24

**TRITURADOR**



Cuidado para não ferir-se com o corte das facas ao manuseá-las.

Ao recolocar as facas, monte todos os parafusos de fixação.

Após a montagem verifique cuidadosamente se todos os parafusos estão devidamente apertados.

### LEMBRE-SE!

Após a afiação das facas é preciso refazer a regulagem com a contra-faca, conforme descrito na página seguinte.

Caso observar alguma faca danificada, deve-se substituir o jogo completo imediatamente.

## REGULAGEM FACAS / CONTRA-FACA

Com a máquina desligada:

- 1- Solte os 2 parafusos que fixam a contra-faca.
- 2- Desloque a contra-faca em direção às facas até que a distância entre elas (faca e contra-faca) seja de 0,5 milímetros, aproximadamente.
- 3- Reaperte os 2 parafusos da contra-faca.

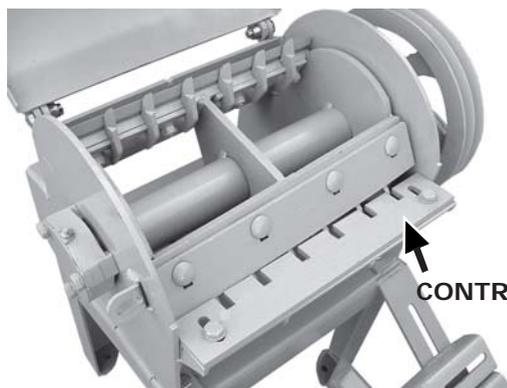


fig. 25

**PICADORA**



fig. 26

**TRITURADOR**

## LUBRIFICAÇÃO

A lubrificação regular, feita de maneira adequada, é fator indispensável para o bom desempenho e durabilidade deste equipamento.

Recomenda-se limpar as graxerias antes de lubrificar e utilizar graxa limpa e de boa qualidade.

### PONTOS DE LUBRIFICAÇÃO:

Lubrificar os rolamentos do rotor por intermédio das graxerias existentes nos dois mancais.

Lubrificante recomendado: Graxa lubrificante (à base de sabão de lítio classificação NLGI grau 2).

Período de lubrificação: Engraxar a cada 10 horas de trabalho (ou diariamente).

**SERTANEJA C**

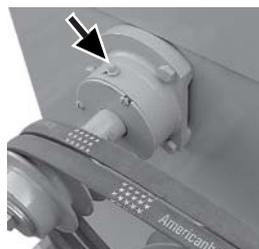


fig. 27



fig. 28

**SERTANEJA**



fig. 29

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PRODUÇÃO (Kg/hora)

#### SERTANEJA MASTER (PICADORA)

Palma, mandioca, macambira 3500 / 4000

#### SERTANEJA C MASTER (TRITURADOR)

##### PRODUTOS VERDES:

forrageiras, raízes, etc 2000 / 3000

##### PRODUTOS SECOS:

milho com palha e espiga		milho em grãos		
PENEIRA 10 mm	PENEIRA 5 mm	PENEIRA 5 mm	PENEIRA 3 mm	PENEIRA 0,8 mm
500/700	300/450	600/850	550/700	100/150

	SERTANEJA MASTER	SERTANEJA C MASTER
ROTAÇÃO NO ROTOR	*1400 RPM 2500 RPM	*1400 RPM 2500 RPM
NÚMERO DE MARTELOS	-	20

\* OPCIONAL

ACIONAMENTO:	SERTANEJA MASTER	SERTANEJA C MASTER
MOTOR ELÉTRICO		
(alta ou baixa rotação)	5 A 7,5 cv	7,5 10 cv
MOTOR A DIESEL/GASOLINA	6 a 9 cv	9 a 13 cv

CORREIAS	MOTOR ELÉTRICO ALTA ROTAÇÃO	MOTOR ELÉTRICO BAIXA ROTAÇÃO
SERTANEJA MASTER (SIMPLES)		
1400 RPM	B-43 (02)	B-57 (02)
2500 RPM	B-43 (02)	B-57 (02)
SERTANEJA C MASTER (CONJUGADA)		
1400 RPM	B-75 (02)	B-84 (02)
2500 RPM	B-75 (02)	B-84 (02)
POLIA DO MOTOR	MOTOR ELÉTRICO ALTA ROTAÇÃO	MOTOR ELÉTRICO BAIXA ROTAÇÃO
SERTANEJA MASTER (SIMPLES)		
1400 RPM	Ø 110 mm (2 canais)	Ø 215 mm (2 canais)
2500 RPM	Ø 110 mm (2 canais)	Ø 215 mm (2 canais)
SERTANEJA C MASTER (CONJUGADA)		
1400 RPM	Ø 110 mm (2 canais)	Ø 215 mm (2 canais)
2500 RPM	Ø 110 mm (2 canais)	Ø 215 mm (2 canais)







## CERTIFICADO DE GARANTIA

NOGUEIRA Indústria e Comércio de Implementos e Máquinas Agrícolas S/A, garante a máquina aqui caracterizada, contra defeitos de fabricação devidamente comprovados pela fábrica dentro das seguintes condições:

1. A garantia é válida durante os primeiros dois anos, contados a partir da data em que a máquina for faturada ao primeiro usuário.
2. Consiste a presente garantia, no compromisso da NOGUEIRA, em reparar ou fornecer gratuitamente, em sua fábrica, as peças que a seu exclusivo juízo apresentarem defeitos de fabricação.
3. Não são garantidas pela NOGUEIRA peças avariadas por uso indevido e nem quaisquer desgastes decorrentes de uso normal.
4. A presente garantia será imediata e integralmente invalidada nos seguintes casos:
  - (a) Aplicação inadequada da máquina, uso de lubrificantes não recomendados no Manual de Operação.
  - (b) Modificações e adaptações, emprego de peças ou componentes não genuínos.
5. Reclamações sobre eventuais defeitos durante o período da garantia deverão ser apresentados aos revendedores autorizados NOGUEIRA, que as encaminharão à fábrica, juntamente com a peça defeituosa, que será substituída, se reconhecido o defeito.
6. Somente serão cumpridas as cláusulas do presente Certificado de Garantia, se a ficha anexa estiver de posse da NOGUEIRA, quando da solicitação da garantia devidamente preenchida e acompanhada da cópia xerográfica da Nota Fiscal da venda da máquina ao usuário.
7. NOGUEIRA S/A reserva-se o direito de efetuar modificações na máquina sempre que necessário, sem que, por isso incorram em obrigações de qualquer espécie.

## CONTROLE DE GARANTIA DO PROPRIETÁRIO



SERTANEJA MASTER série nº \_\_\_\_\_  
SERTANEJA C MASTER série nº \_\_\_\_\_

Nota fiscal nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Proprietário: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do proprietário

\_\_\_\_\_  
Revendedor – carimbo/assinatura

## CONTROLE DE GARANTIA DA FÁBRICA



SERTANEJA MASTER série nº \_\_\_\_\_  
SERTANEJA C MASTER série nº \_\_\_\_\_

Nota fiscal nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Revendedor – carimbo/assinatura

Preencher, destacar e enviar à fábrica.

## CONTROLE DE GARANTIA DO REVENDEDOR



SERTANEJA MASTER série nº \_\_\_\_\_  
SERTANEJA C MASTER série nº \_\_\_\_\_

Nota fiscal nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade \_\_\_\_\_ Estado \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Revendedor – carimbo/assinatura

