



- Construcción interna y externamente en acero inoxidable AISI 430 calibre #20 (0,6mm de espesor. Soldada con soldadura 308L con máquina TIG.
- Sistema digital de control de temperatura
- Tapa en acero inoxidable AISI 430, tipo parche, con cierre hermético mediante empaque imantado, con rango de apertura de 90 ° grados suspendida con bisagras de gravedad que permiten que la misma se sostenga abierta en diferentes ángulos
- Rodines giratorios para fácil traslado
- Ciclo de congelación preprogramado
- Paredes, piso y techo con aislamiento térmico de poliuretano inyectado de 5 cms de grosor,
- Ciclo de refrigeración preprogramado
- Cerradura de seguridad para puerta estándar
- Compresor de alta Resistencia con moto de 1/2 HP
- Equipo reforzado
- Refrigerante 404 (libre de CFC)
- Parrilla de acero inoxidable
- Capacidad 504 litros (18 pies).
- Temperatura: 0° a -30° C

Especificaciones:

Tapas	Litros	Parrillas	Medidas externas Frente x Fondo x Altura	Rodines	HP	Voltaje
2	504	1	132 x 80 x 93 cm	4"	1/2	120/60/1F

USO Y CUIDADOS DEL EQUIPO:

Antes de comenzar la instalación de su equipo de su equipo Veromatic asegúrese de inspeccionar cuidadosamente en búsqueda de daños ocurridos durante el envío. Si encuentra algún daño, presente inmediatamente un reclamo a la compañía de transporte encargada de la entrega.

Veromatic no es responsable por daños incurridos durante el envío | Antes de Conectar Asegúrese de que el suministro de energía para el gabinete coincida con la hoja de especificaciones o la placa de datos del equipo, y que esté dentro del voltaje nominal (+/- 5 %). Asimismo, asegúrese de que el índice de amperaje del circuito sea correcto y que cuente con su correspondiente conexión a tierra. | El gabinete siempre debe enchufarse en su propio circuito eléctrico individual dedicado. Se prohíbe el uso de enchufes adaptadores y cables de extensión. | Este equipo no es apto para uso en exteriores. | Debe colocarse en un piso que este con un nivel adecuado | Asegúrese de colocarlo con la suficiente separación de paredes u otros equipos y que tenga suficiente flujo de aire para el condensador. | No colocar el equipo a la par de equipos de cocción o que generen calor ya que puede influir en el buen desempeño del equipo | BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA corte o quite la pieza de conexión a tierra del cable eléctrico. Por su seguridad personal, este equipo debe conectarse adecuadamente a tierra. | Antes de cargar el producto, conecte el equipo vacío durante 24 horas para verificar el funcionamiento correcto. | Cualquier pérdida de producto en el proceso no es nuestra responsabilidad, nuestra garantía de fábrica NO cubre la pérdida de productos!

MANTENIMIENTO & PRECAUCIONES: Los serpentines de condensadores acumulan suciedad que deben ser limpiados periódicamente al menos cada 30 días o según sea necesario. | Un serpentín de condensador sucio puede resultar en reparaciones no cubiertas por la garantía y/o fallas del equipo. | En la mayoría de las unidades, se puede acceder al condensador retirando la cubierta de la rejilla externa del gabinete y se puede limpiar la suciedad del condensador utilizando un cepillo suave, una aspiradora o un soplador domestico o industrial. | En caso de que requiera de los servicios de un técnico para hacer el mantenimiento básico comuníquese con el taller de servicio Veromatic para cotizar el servicio.

CUIDADOS DEL ACERO INOXIDABLE : Se dice que el acero inoxidable es un metal que no se oxida, pero puede suceder. La corrosión de los metales, tales como hierro y acero, ocurren debido a que son "activos", lo que significa que se corroen activamente debido a la oxidación en el metal. El acero inoxidable es un metal "pasivo", que contiene otros metales, tales como cromo, que forma una capa protectora que protege contra la oxidación. Cuando la capa superficial se rompe, es que el acero inoxidable se vuelve susceptible a la oxidación.

¿Cómo evitar esa oxidación?

No utilice productos de limpieza a base de cloruros, fluoruros, ioduros y bromuros

No utilice objetos afilados que puedan dejar marcas en el acero.

No deje residuos de alimentos sobre el acero por mucho tiempo

No utilice estropajos ni esponjillas metálicas.

Limpie el acero con un paño húmedo y de inmediato pase un paño seco. Puede usar aceite mineral. Consulte con su vendedor Veromatic para que le recomiende los productos de limpieza mas efectivos y adecuados.

IMPORTANTE: Cualquier daño (es decir, la corrosión, picaduras, óxido, etc.) para equipos de acero inoxidable vendidos por Veromatic en los que se determine que es debido al mal uso y mantenimiento inadecuado, no estará cubierto por la garantía.

Garantía

El equipo cuenta con una garantía de un año contra defectos de fabricación. Para validar la garantía el cliente debe enviar el equipo al taller de servicio de Veromatic, ubicado en Rio Segundo de Alajuela.

Taller de Servicio y Repuestos

En Veromatic contamos con taller de servicio con técnicos capacitados para la revisión y reparación de este equipo. Además mantenemos un stock permanente de sus partes y repuestos