

PLANCHA SANDWICHERA PANINI

Características:

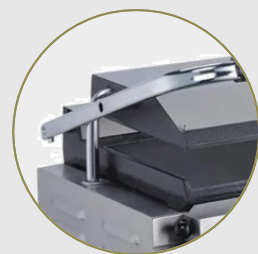
- Construcción en acero inoxidable 430 y placas en hierro fundido.
- Alcanza una temperatura hasta los 300 °C.
- La plancha superior mide 21.4 x 21.4 cm.
- La plancha inferior mide 21.8 x 23cm.
- La plancha superior es ranurada tipo panini y la inferior es Lisa
- Tiene 2 resistencias en la plancha inferior y cuenta con función de control de temperatura.
- La plancha superior con bisagra auto ajustable permite adaptarse al tamaño de los alimentos.
- Corriente eléctrica 120/60/1.
- Potencia de 1800 Watts.
- Medidas externas 29x30,5x21m
- Certificación CE.



Función de control de temperatura



Luz indicadora de encendido



bisagra auto ajustable

Area de Cocción	Electricidad	Frente	Fondo	Altura
21.8 x 23 cm	120V/60Hz/1F	29 cm	30 cm	21 cm



RECOMENDACIONES DE USO

Antes de instalar el equipo, verifique que los requisitos eléctricos concuerden con las especificaciones de la placa de datos, que se encuentra adherida al equipo. Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con el Código Eléctrico vigente.

MANTENIMIENTO & PRECAUCIONES

Se recomienda "curar" la plancha antes de su uso. Para esto encienda el equipo y caliente alrededor de los 250 °C, cubra la superficie con una delgada capa de aceite y deje que se vaya consumiendo, luego retire cuidadosamente el aceite con un papel absorbente. Coloque sal gruesa esparcida por toda la plancha y frote en forma circular por toda la superficie. Agregue aceite nuevamente y cocine cebollas picadas (no las consuma). Limpie todo con papel absorbente. Esto es para eliminar las impurezas que puede llevar el metal y crea una película antiadherente y evita la corrosión.

Cortar el fluido eléctrico una vez que se hayan terminado las labores de cocción. Se recomienda el uso de campanas extractoras de humos. Antes de usar remueva todos los plásticos protectores del acero inoxidable.

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 al óxido.

¿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 stock permanente de sus partes y repuestos