

HORNO INDUSTRIAL A GAS CON MESA DE SOPORTE

Fabricado en Acero Inoxidable calidad AISI 430

Ideal para hornear repostería, pan casero, queques secos, lasaña, piernas.

Sistema de bisagra y agarradera importada

Cuenta con una parrilla y 3 posiciones posibles altura

Aislante en todos sus costados

Sistema a gas con quemador de alto poder calorífico

Con piloto

Presión de trabajo 1/2 PSI

Termostato para controlar temperatura

Incluye mesa de soporte HG



Medidas: 68x67x36 cm

•Medidas Externas: 97x92x56 cm

•Total: 35,000 BTU

RECOMENDACIONES DE USO

Conectar a una de toma de gas para una presión de trabajo 1/2 PSI. Gas LPG. Se recomienda seguir las normativas vigentes en Costa Rica según Decreto Ejecutivo N° 41150-MINAE-S "Reglamento General para la Regulación del Suministro de Gas Licuado de Petróleo" para conexiones de equipos de gas.

MANTENIMIENTO & PRECAUCIONES

Revisar que la llama que están generando los quemadores sea de color azul con un ligero tono amarillo, pero sin generar ningún tipo de chispa. Contar con los utensilios adecuados,. Cortar el suministro de gas (Cerrar la llave) una vez que se hayan terminado las labores de cocción. Se recomienda el uso de sistema de extracción 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 a la oxido.

¿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