

HORNO INDUSTRIAL ELECTRICO 220V 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

Resistencias tubulares 2 superiores y 2 inferiores

Termostatos importados marca Robert Shaw

Cuenta con una parrilla y 3 posiciones posibles

Aislante en todos sus costados

Luz interna y luz piloto.

Incluye mesa de soporte HG



Medidas: Internas 73x45x36 cm

Medidas Externas 97x92x36 cm

Tensión 220V/60Hz/1F 22 amps / 4800 watts

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

No toque las superficies calientes. Use las manijas y perillas. Emplee guantes o manoplas cuando coloque o remueva objetos del horno.

Periódicamente revise el cable de alimentación. Nunca emplee el producto con el cable de alimentación o ficha dañada. Tampoco lo haga si el producto ha presentado signos de mal funcionamiento o ha sido dañado en forma alguna. En tal caso desenchufe el artefacto y consulte al Servicio Técnico Veromatic para la revisión, reparación o ajuste del mismo. Disponga el horno en una superficie firme y nivelada.

.ATENCIÓN: ESTA UNIDAD DEBE CONECTARSE A TIERRA. El fabricante no se responsabiliza por los daños causados a personas o cosas por una incorrecta conexión a tierra. Consulte a un electricista en caso de requerirlo. En caso de no tener tomacorriente con tres bornes, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA puede cambiarse el enchufe de la unidad por otra de dos bornes, ni usar adaptadores, ya que se anula la protección efectiva de la toma a tierra.

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 o ioduros

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 más 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 Río 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