

APV

Código: ECV800072

CORTADOR MULTIPROPOSITO PARA VEGETALES

Características:

Tolva y cuerpo en aluminio anodizado pulido.
Tolva semi-rectangular de 170 x 75 mm
Capacidad de producción de 150 Kg / hora
Potencia de 550 w
Sistema de seguridad de cierre.
Incluye 3 discos ralladores: 3mm, 4.5 mm, 7mm., 2 discos de rebanado: 2mm, 4mm.

Especificaciones técnicas:

Voltaje: 120V
Hertz (Hz): 60 Hz
Consumo (Kw /h): 0.55
Peso bruto (KG): 24.2
Peso neto (KG): 27.2 Kg
Longitud (cm): 24, Ancho (cm): 59, Altura (cm): 56
Certificaciones: CE



TT-F60



Los discos para corte en cubitos de 10 mm se venden por separado



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. Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable y a una altura de trabajo que le resulte cómoda. Manipule siempre los discos y hojas con precaución, utilizando guantes resistentes. Nunca abra la tapa antes de que el motor se haya parado por completo. • Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad. • Sólo introduzca alimentos (nunca objetos) en las tolvas. Sírvese siempre de los empujadores para guiarlos ingredientes en las tolvas. No se debe sobrecargar la máquina. CONEXIÓN. No ejerza excesiva presión con los empujadores. Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza. Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo. No sumerja el bloque motor en el agua. Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio. No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados. Si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño, deje de utilizar el aparato y hágalo reparar de inmediato. Además, retire todos los alimentos que estaba preparando en el momento de producirse el problema.

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 mas efectivos y adecuados.



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