

## FREIDOR ELECTRICO 2 CANASTAS / 2 TANQUES 220V 4400W

Fabricado en acero inoxidable AISI 430.

Termostato para regular la temperatura

Amperaje 29A

Cantidad de tanques: 2 independientes, 4 porciones por canasta.

Dimensiones cada tanque: 18.5 x 32 x 20 cm

Dimensiones canasta: 16.5x33x13 cm (c/u).

Capacidad: 7 a 8 litros por tanque

Con luz piloto.

No incluye mesa de soporte.



Incluye canasta freidora



Perillas americanas importadas

Voltaje	Potencia	Frente	Fondo	Altura
220V	6500w	53 cm	49 cm	43 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

Nunca encender con los tanques vacíos de aceite o con muy poca cantidad, esto daña inmediatamente las resistencias o podría ocasionar un incendio. No sobrepasar la cantidad de aceite recomendada. 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 un stock permanente de sus partes y repuestos