

COCINA LINEAL 4 QUEMADORES CON MESA

CARACTERISTICAS

Fabricada en acero inoxidable AISI 430.

Quemadores de aluminio de 20.000 BTU ´ s c/u.

Parrillas de 35x35 cms

Perillas americanas importadas

Bandeja recolectora de sedimentos en hacer inoxidable.

Incluye mesa desarmable en presentación galvanizada (no requiere pintura).

Patas con terminales plásticas

Medidas: 146,5x48x85 cm



Parrillas y quemadores de alta calidad



Perillas americanas importadas

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Potencia Total 80.000 BTU ´ s c/u.

Parrillas de 35x35 cms

Presión de trabajo 1/2 PSI. Gas LPG.

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., se recomienda que las ollas sean más grandes que los quemadores. Cortar el suministro de gas (Cerrar la llave) una vez que se hayan terminado las labores de cocción. Se recomienda el uso de campanas extractoras de humos

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.

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