Equipos Industriales en Acero Inoxidable

FICHA TÉCNICA ESTUFA INDUSTRIAL DE SEIS QUEMADORES Y HORNO



Función:

Estufa industrial a gas de diseño compacto, eficiente y de excelente calidad.

Construcción:

Fabricado totalmente exterior e interior en acero inoxidable calibre 18 ref. 304.

Charola anti derrames en acero inoxidable

Entrepaño inferior en acero inoxidable

Patas en tubo de acero inoxidable calibre 18 de 1”1/2” con niveladores de altura en aluminio

4 Quemadores dobles construidos en hierro fundido

4 Parrillas fabricadas en hierro fundido indeformables.

Rango de Temperatura:

De 93º C a 200º C

Alimentación: Gas Natural.

Consumo: 260.000 BTU/HR

Medidas: 110 x 105 x 90 cms

Garantia de 12 meses por defectos de fabricación apartir de la fecha de recibo y facturación.

ATENCIÓN AL CLIENTE
57 (1) 465-16-47
311-850-64-79
safetechcolombia@hotmail.com
www.safetechcolombia.com

Equipos Industriales en Acero Inoxidable

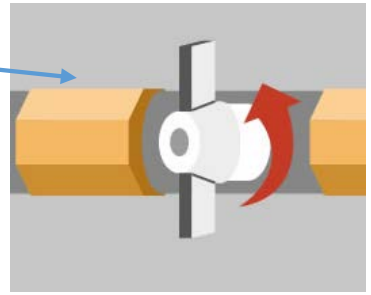
MANUAL DE USO ESTUFA INDUSTRIAL A GAS

1. Encendido:

- Veriifque que el registro del gas se encuentre abierto.
- Realice presión al botón de encendido electrico del quemador; oprima y gire la perilla en sentido antihorario hasta que el quemador encienda.

Precaución:

- Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la cocina.
- Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.Siempre baje o apague la llama antes de retirar la olla.
- Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.
- Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.
- Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.
- Cuando use y limpie los quemadores evite que restos de comida entren en los espacios, pues pueden obstruir el paso del gas





2. Encendido del Horno:

- Antes de encender su horno, retirar elementos que se encuentren al interior.
- Realice presión al botón de encendido electrico del quemador; oprima y gire la perilla en sentido antihorario hasta que el quemador encienda.
- Asegúrese de que el quemador del horno esté prendido, cierre suavemente la puerta y precaliente el horno a temperatura máxima durante un tiempo entre 10 y 20 minutos.
- Seleccione en la perilla la temperatura requerida para hornear.
- Para apagar el horno coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la cocina fría. No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas. Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.