



Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

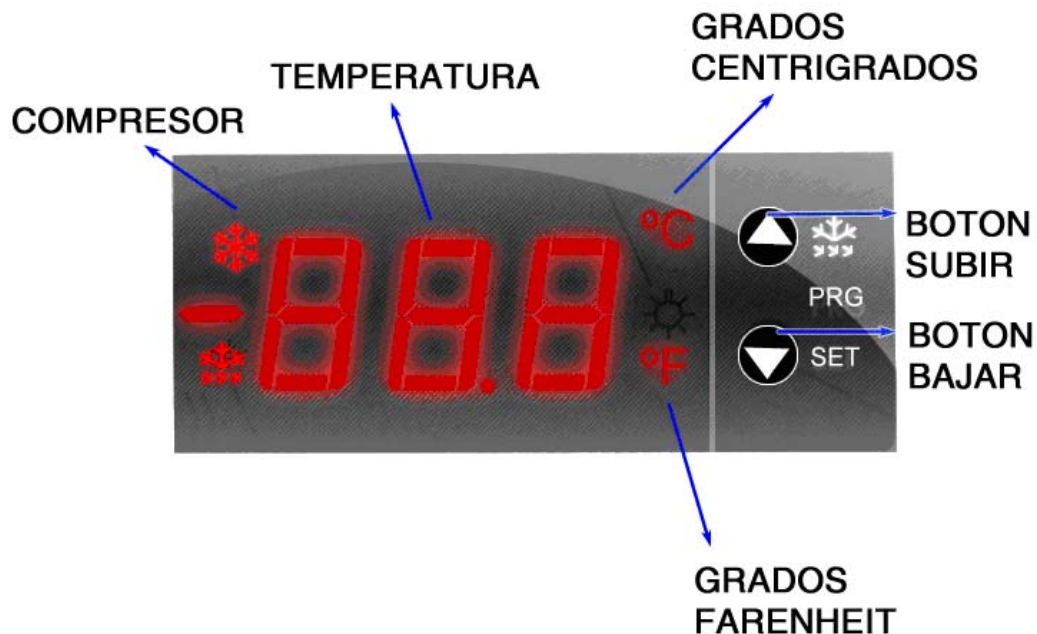
La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobre-tensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red.

Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita.

1.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Verificar la correcta conexión a tierra.
- Se recomienda conectar mediante llave termomagnética y disyuntor diferencial.

INSTRUCCIONES DE USO



ENCENDIDO: Para encender el equipo simplemente conéctelo a la red eléctrica y presione la **tecla roja** que se encuentra en el frente. Inmediatamente arrancarán los motores, se encenderá el display y comenzará el proceso de enfriamiento.

El display indicador que se encuentra en el frente mostrará permanentemente la temperatura.

SELECCIÓN DE TEMPERATURA: Si bien el equipo viene con una temperatura de trabajo programada, usted puede seleccionar la temperatura que desee de acuerdo al tipo de alimentos.

Para seleccionar la temperatura simplemente presione la tecla "SET" durante 5 segundos y el display le mostrará la temperatura programada de conservación, paso siguiente con los botones "SUBIR" y "BAJAR" elija la temperatura deseada.

Una vez elegida, vuelva a presionar la tecla "SET" y nuevamente el equipo mostrará la temperatura del equipo, habiendo dejado grabada la elegida por usted para la conservación.

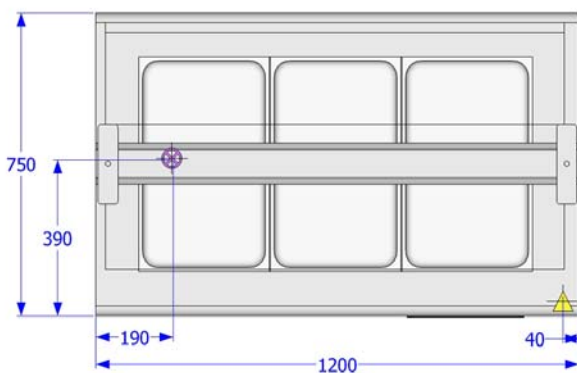
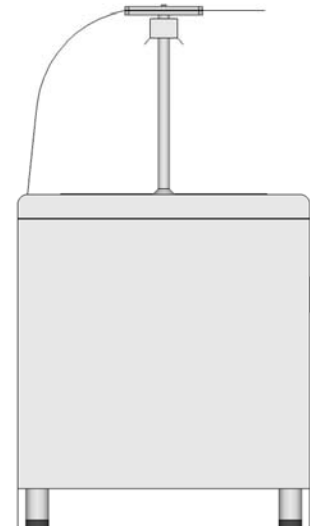
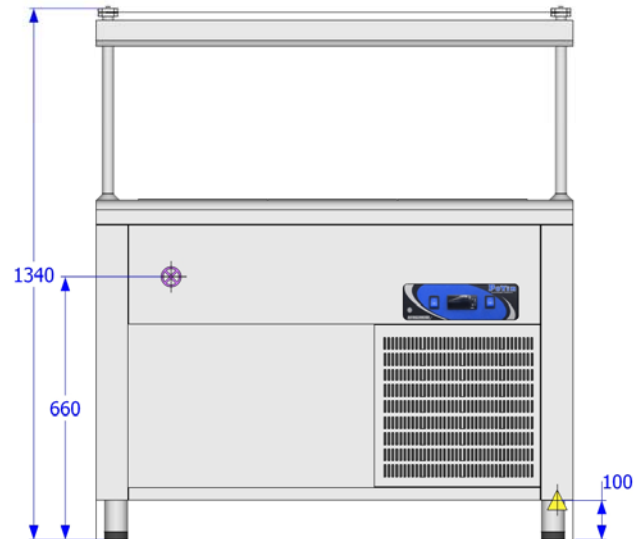
MANTENIMIENTO

2.1 LIMPIEZA DIARIA

- La limpieza debe hacerse siempre con el equipo desconectado.
- Para el buen funcionamiento y conservación del equipo, limpiar diariamente con productos desengrasantes no abrasivos.
- MUY IMPORTANTE: NO UTILIZAR CHORRO DE AGUA PARA LA LIMPIEZA DEL EQUIPO, ya que puede afectar a los componentes eléctricos.



SALAD BAR 120



PESO DEL EQUIPO: 120 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 3 bandejas GN 1/1 x 60mm.
- * Cupula de vidrio curvo para protección e higiene, iluminada.



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



DESAGÜE (R 3/4")

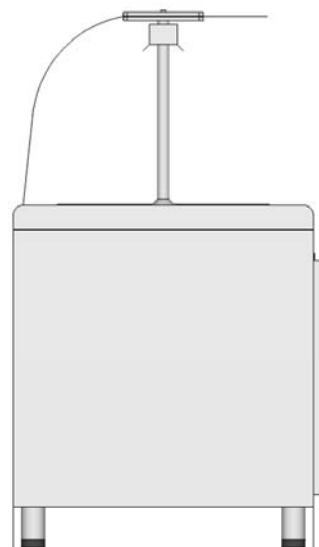
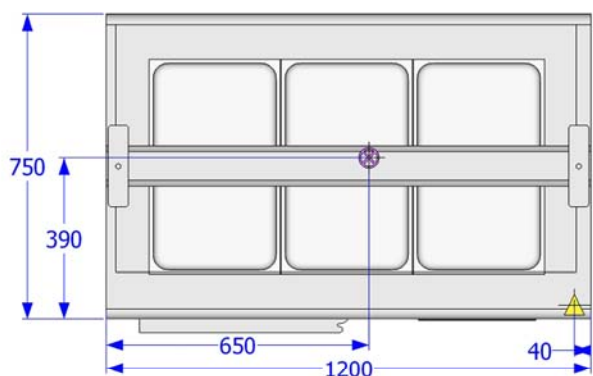
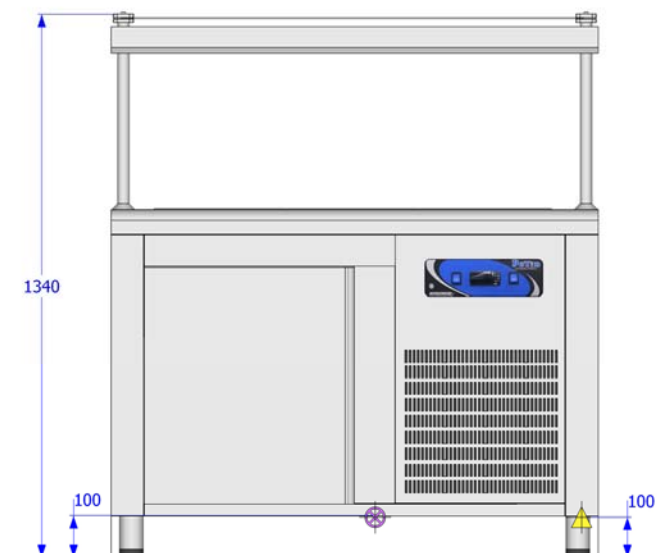


ELECTRICIDAD

POTENCIA: 347 Watts

TENSIÓN: 220 Volts

SALAD BAR 120 CON EQUIPO REFRIGERADO



PESO DEL EQUIPO: 130 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 3 bandejas GN 1/1 x 60mm.
- * Cupula de vidrio curvo para protección e higiene, iluminada.
- * Equipo refrigerado inferior.



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



DESAGÜE (R 3/4")

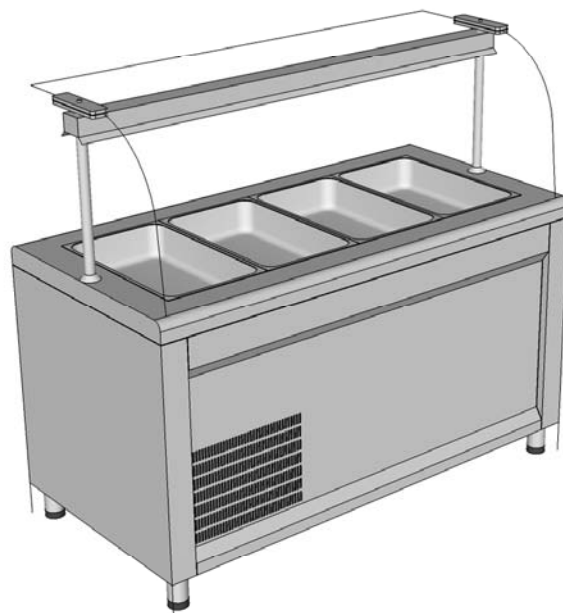
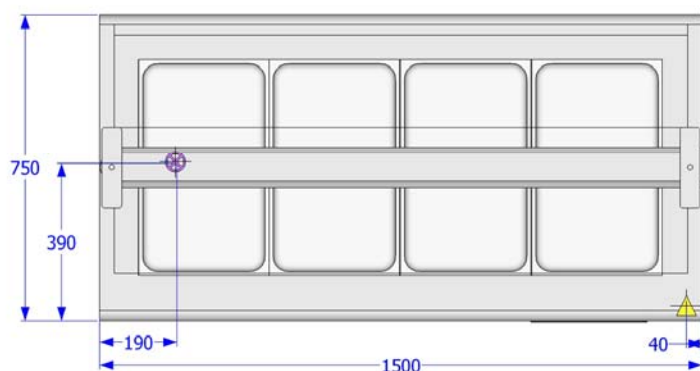
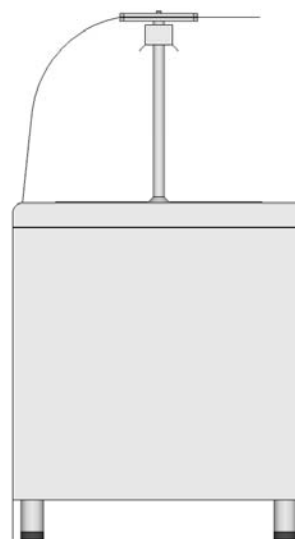
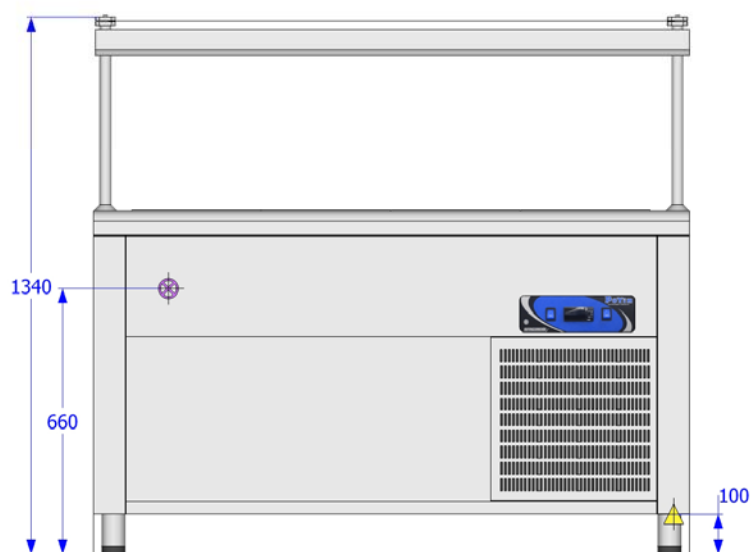


ELECTRICIDAD

POTENCIA: 397 Watts

TENSIÓN: 220 Volts

SALAD BAR 150



PESO DEL EQUIPO: 150 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 4 bandejas GN 1/1 x 60mm.
- * Cupula de vidrio curvo para protección e higiene, iluminada.



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



DESAGÜE (R 3/4")

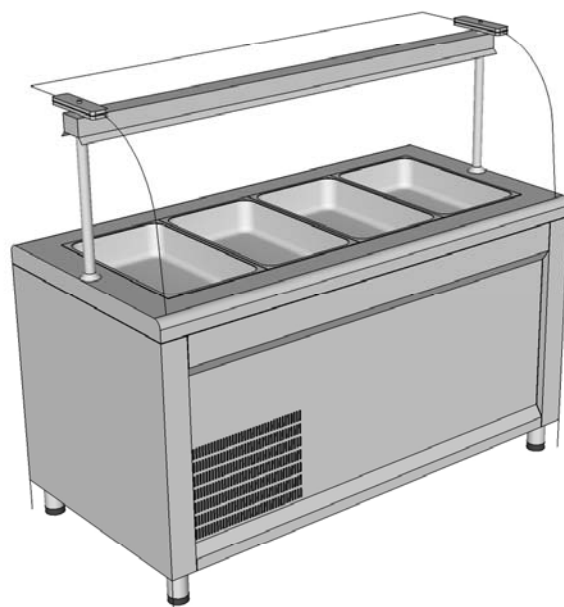
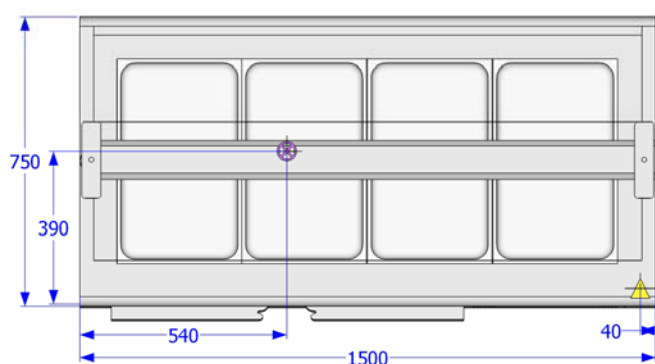
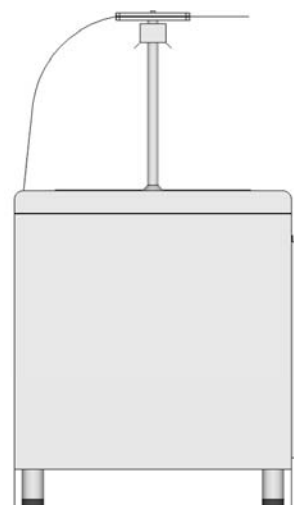
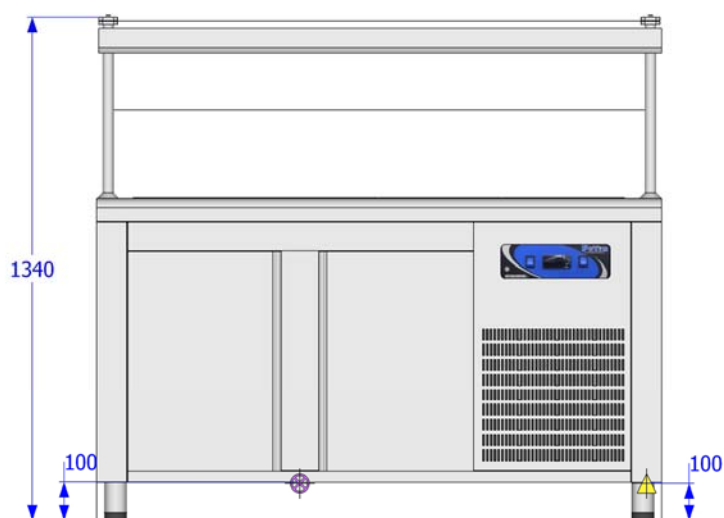


ELECTRICIDAD

POTENCIA: 397 Watts

TENSIÓN: 220 Volts

SALAD BAR 150 CON EQUIPO REFRIGERADO



PESO DEL EQUIPO: 160 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 4 bandejas GN 1/1 x 60mm.
- * Cupula de vidrio curvo para protección e higiene, iluminada.
- * Equipo refrigerado inferior.



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



DESAGÜE (R 3/4")

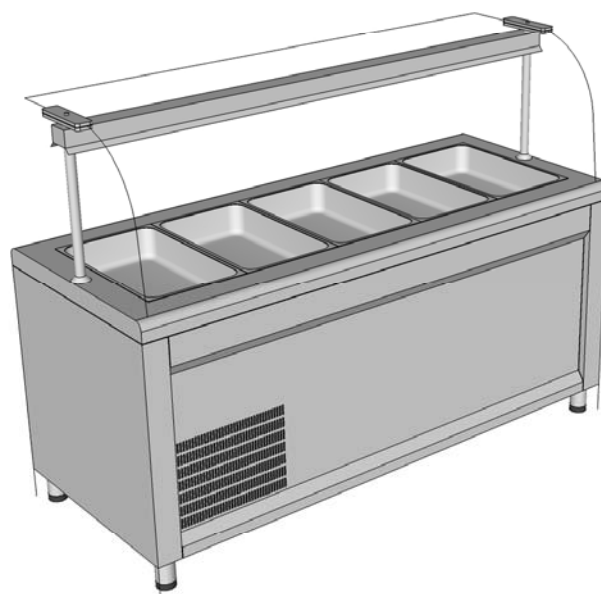
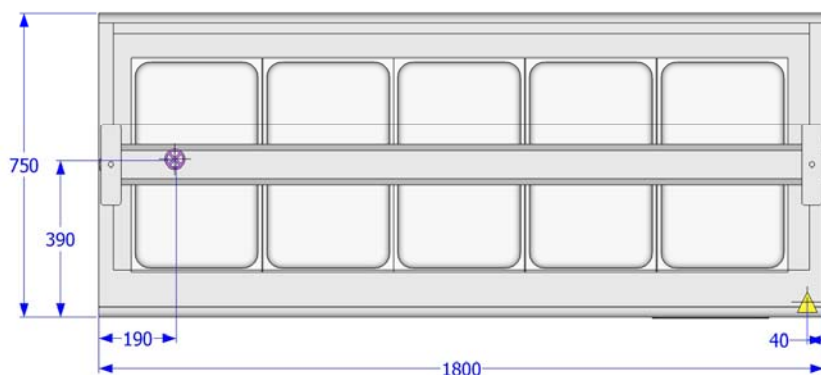
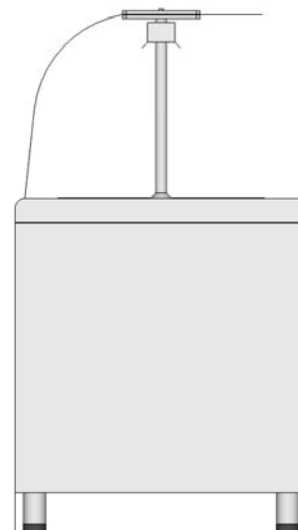
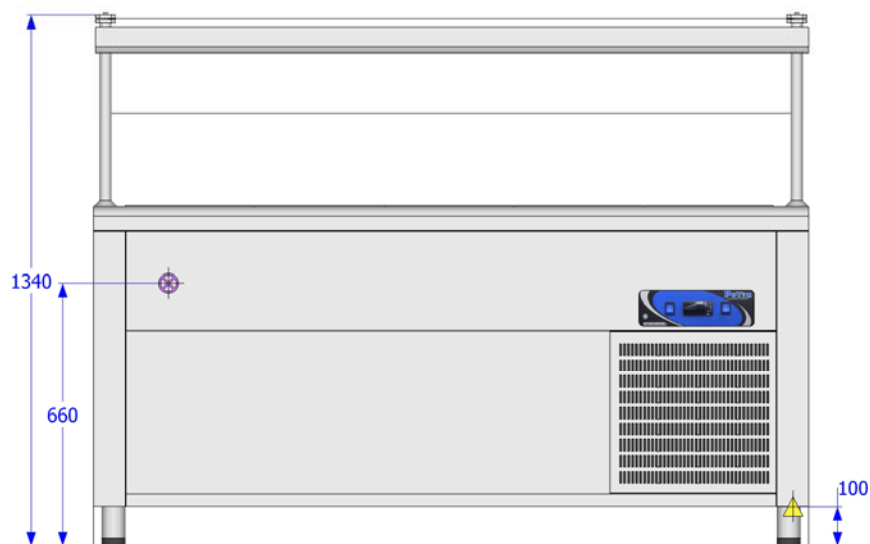


ELECTRICIDAD

POTENCIA: 397 Watts

TENSIÓN: 220 Volts

SALAD BAR 180



PESO DEL EQUIPO: 180 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 x 60mm.
- * Cupula de vidrio curvo para protección e higiene, iluminada.



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



DESAGÜE (R 3/4")

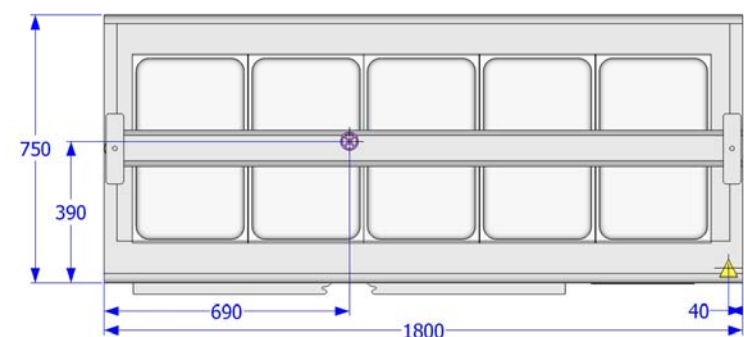
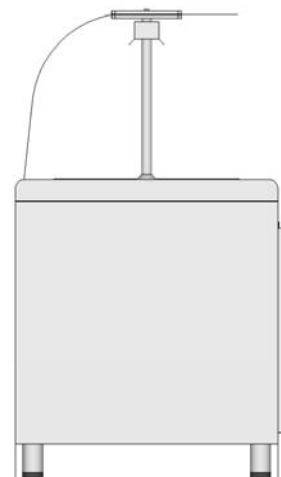
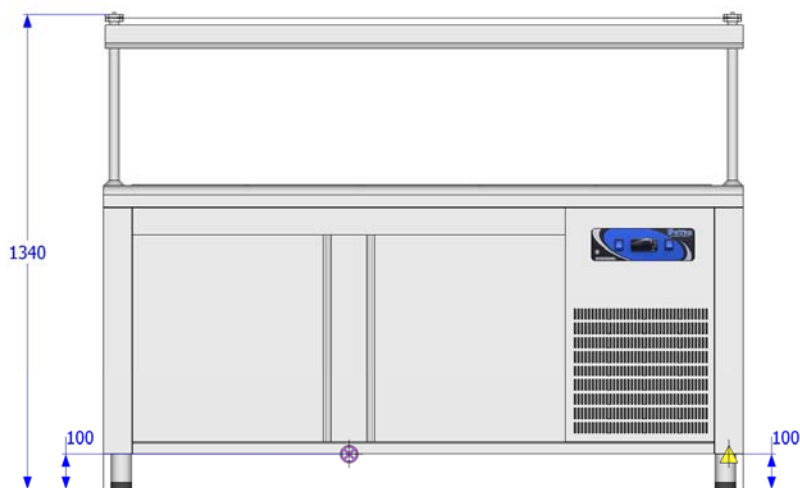


ELECTRICIDAD

POTENCIA: 397 Watts

TENSIÓN: 220 Volts

SALAD BAR 180 CON EQUIPO REFRIGERADO



PESO DEL EQUIPO: 190 Kg

- * Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- * Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 x 60mm.
- * Cupula de vidrio curvo para protección e higiene, iluminada.
- * Equipo refrigerado inferior.



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



DESAGÜE (R 3/4")



ELECTRICIDAD

POTENCIA: 397 Watts

TENSIÓN: 220 Volts