

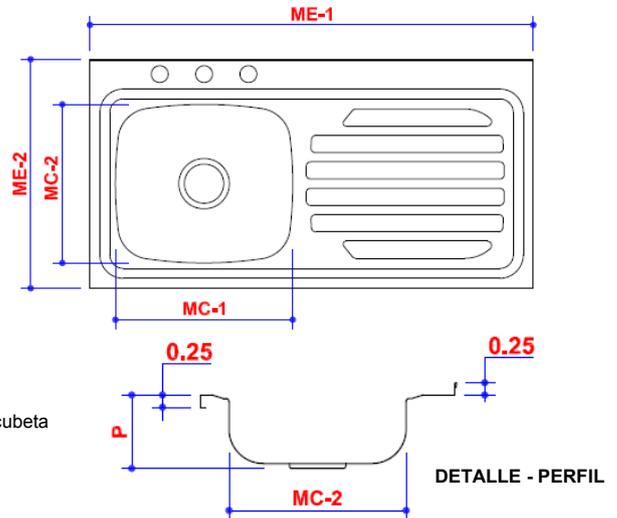
DEFINICIÓN

Artefacto doméstico utilizado para la limpieza de los utensilios de cocina.

Con el diseño y la calidad de sus materiales se garantiza un producto confiable.

- ME1: Medida exterior 1
- ME2: Medida exterior 2
- MC1: Medida cubeta 1
- MC2: Medida cubeta 2
- P: Profundidad cubeta

DISEÑO



REF.	MATERIAL	ESPESOR	ME-1	ME-2	MC-1	MC-2	P	POSICIÓN DE CUBETA
510	AISI 430 AISI 304	0,60mm	1,00mts	0,52 mts	0,40 mts	0,36 mts	0,15 mts	Izq y Der

CARACTERÍSTICAS

MATERIAL

- Lámina de acero inoxidable austenítico de la más alta calidad, tipo AISI 304 con un porcentaje 18% Cromo y 8% de Níquel, lo cual indica que es acero inoxidable antimagnético 100%. (Acabado mate)
- Lámina de acero inoxidable ferrítico tipo AISI 430 con un porcentaje 18% Cromo. (Acabado brillante)



FUNCIONAMIENTO Y DESEMPEÑO

- Lavaplatos de sobreponer.
- Son ideales para colocar sobre cualquier superficie o estructura que soporte el lavaplatos.
- Huevo de canastilla de 2" o 4".

FICHA TÉCNICA
REF: LAVAPLATOS 510 SOBREPONER

Código	
Versión	01
Fecha	Mayo 23 / 2012

Teléfono: PBX 3363300 Fax: 3363322-23
Correo: guinovart@guinovart.com.co

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Lavar con agua abundante después de su uso, en caso de observar adherencias salinas o restos de grasa se deben eliminar estos depósitos con detergentes o jabón, empleando esponjillas o cepillos con fibras de nylon.
- En caso que los productos adquieran un color marrón amarillento, hay que limpiarlas con esponjillas inoxidables, utilizando detergentes o jabón, con abundante agua.
- Para eliminar los fondos quemados, primero hay que disolver estos restos con disolventes neutros, y después frotar con esponjillas inoxidables, en caso que no se eliminen utilizar un abrasivo fino, lijas de aguas, piedras pómez.
- En caso de manchas fuertes, producidas por contaminación industrial, utilizar una mezcla de vinagre con piedra pómez o polvo de aluminio, frotar fuertemente sobre la parte afectada en sentido del esmerilado y repetir la operación hasta que desaparezca el defecto, utilizar abundante agua y secado final.

Hay que evitar los siguientes casos:

- Dejar durante cierto tiempo adherencias salinas, como salsas o dejar restos de comida.
- Dejar durante cierto tiempo, sobre la superficie artículos de hierro, como cuchillos, sartenes, esponjillas metálicas.
- Dejar durante algún tiempo resto de sustancias grasas sobre la superficie del inoxidable, como mayonesas, mantequillas, aceites etc.
- En los fregaderos hay que vigilar que no se acumulen restos de suciedad en las esquinas.
- Si aparecen en la superficie depósitos calcáreos utilizar una mezcla de vinagre con algún abrasivo fino, frotar con esponjillas inoxidables, cepillos de nylon, utilizar abundante agua y secado final.
- En caso de aparecer moho en la superficie del inoxidable frotar siempre en sentido de esmerilando en caso de material pulido, con esponjillas inoxidables, utilizando abrasivos finos, lijas de agua, piedra pómez, cuando la superficie esté más afectada, al final de la operación utilizar abundante agua para eliminar los restos de los productos utilizados.

EMPAQUE

LARGO	101 cm
ANCHO	58.5 cm
ALTURA	48.5 cm
Nº UNIDADES	12

FICHA TECNICA
REF: LAVAPLATOS 510 SOBREPONER

Código	
Versión	01
Fecha	Mayo 23 / 2012

Teléfono: PBX 3363300 Fax: 3363322-23
Correo: guinovart@guinovart.com.co