

DESPACHADOR DE QUESOS

MODELO
LFZ-04B



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.

d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.

e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

CALENTADOR ELÉCTRICO CON BOMBA CALEFACCIONADA DE 3 LITROS

Este calentador está diseñado solo para uso comercial y no está destinado a uso residencial. Debe ser operado por personas capacitadas. Asegúrese de leer el manual de operación y seguridad antes de usar el aparato.

Precaución: el circuito de la bomba se calienta durante la operación -

Para evitar posibles lesiones graves, use guantes protectores resistentes al calor cuando manipule la unidad caliente.

Precaución - no opere la unidad sin agua -

Verifique el nivel de agua con frecuencia cuando esté en funcionamiento. Aplicar más agua según sea necesario.

Precaución - no sumerja el elemento calentador en agua

Instalación

Este calentador se usa con 120v/60hz.

Operación

El uso previsto del calentador es con 3.5 Qt (3 lts) incluyendo una inserción de acero inoxidable o una lata del #10.

1. Llene el recipiente con agua a 3/4 partes de agua.

2. Encienda el calentador.

3. Inserte el producto en una inserción de acero inoxidable de 3 litros incluida o en una lata del #10.

4. Tapar

5. Permita que el contenido precaliente a la temperatura deseada, ajuste el termostato a la temperatura de mantenimiento deseada.

****Nota** – la inserción de la bomba no funcionará correctamente hasta que los contenidos estén precalentados adecuadamente.

No opere al alto calor por más de 45 minutos –

El contenido puede sobrecalentarse.

Especificaciones Características:

MODELO	LFZ-04B
Capacidad	Lata del #10 o 3 litros de producto
Medidas	L230 x A420 x H390 mm.
Voltaje	120V
Potencia	550W

1. Es perfecto para servir queso para nachos, chocolate caliente, chile y otros condimentos o coberturas calientes.

2. El calentador cuadrado incluye tarjetas de calcomanías llamativas que se deslizan hacia adentro y hacia afuera para ofrecer versatilidad.

Limpieza y almacenamiento

Limpie y seque la unidad de calentamiento después de cada uso. Use un paño suave y jabón suave en el exterior. No use estropajos metálicos, abrasivos fuertes o detergentes en el exterior. Sin embargo, estos pueden usarse en el interior de la unidad de calefacción cuando sea necesario.

Cuando lo guarde, ajuste la perilla de control en la posición "BAJA".

Limpieza y cuidado de la bomba

Limpie la bomba a fondo entre cada uso.

1. Retire el cilindro de tuerca y saque el émbolo de la bomba de la cámara.
2. Retire la perilla del émbolo y desmonte.
3. Retire el tubo de cierre y el tubo de la manga de la tuerca. Retire la tapa de la bomba.
4. Quitar el pin "U".
5. Retire los rodamientos de la bomba.
6. Lave todas las piezas con agua y jabón. Desinfecte en cuatro partes de solución de 220 ppm.
7. Reensamblar

** NOTA - humedezca la junta tórica con aceite vegetal comestible al volver a armar.

Bomba de primera mano

La bomba puede tomar hasta tres depresiones del émbolo para cargar y expender productos gruesos. Si la bomba no se descarga correctamente, extráigala y asegúrese de que la junta tórica esté en el lugar correcto. Si falta, asegúrese de que la junta tórica no haya sido empujada al tubo del émbolo de la bomba. De lo contrario, se puede producir la rotura de una junta tórica cuando se expende el alimento.

GARANTÍA

MODELO
LFZ-04B

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.