

MANUAL DE INSTRUÇÕES DA PASTELEIRA

ATENÇÃO! NÃO USE A PASTELEIRA ANTES DE LER COMPLETAMENTE ESTE MANUAL.



Metalúrgica Lisboa Ltda.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

ACOMPANHA:

02 Prateleiras em aço inox brilhante.
NÃO ACOMPANHA TACHO PARA FRITURAS E BOTIJÃO DE GÁS.

GARANTIA:

Observada as condições apresentadas neste manual e na garantia que acompanha o produto, convictamente não haverá dificuldades de manuseio e conservação.
Em caso de dúvida ou qualquer problema referente ao produto, estamos ao dispor para atender.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- Corpo em chapa de aço galvanizado pintado em epóxi branco.
- Tampo, prateleiras, escorredor para frituras e acabamentos em aço inox brilhante.
- Dimensões: 89 x 60 x 180 cm

UTILIZAÇÃO:

- 1- Encaixe as prateleiras aos suportes fixados nas colunas laterais.
- 2- Pode ser utilizado para frituras tachos com no máximo 47 cm de diâmetros, podendo ser elétrico ou a gás.
- 3- Utilize o escorredor de frituras, após a fritura do alimento.
- 4- Após o uso limpe bem todo o equipamento, utilizando sabão neutro e esponja macia, nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas de aço, pois podem ocasionar manchas e arranhões levando deterioração do aço inox, da pintura e do adesivo.

CUIDADOS:

- ✓ Realize limpeza completa do equipamento diariamente após o uso. A não observância deste procedimento pode levar a propagação de fungos e bactérias no interior da pasteleira, podendo ocasionar intoxicação alimentar a aquele que consumir o produto contaminado.
- ✓ Para a limpeza não utilize nenhum outro produto a não ser o sabão neutro e esponjas ou espumas macias, após o procedimento seque com pano seco e limpo. O uso de produtos abrasivos ou a não secagem do equipamento, pode ocasionar manchas ou corrosão da estrutura.

METALÚRGICA LISBOA LTDA.

VESPASIANO-MG.

TEL.: (31) 3621-1261

www.metalurgicalisboa.com.br