



COCINA 6 HORNALLAS CON PLANCHA BIFERA - STANDARD

Estimado cliente: En primer lugar, reciba nuestro cordial saludo y agradecimiento por haber preferido un producto MARANI.

CARACTERÍSTICAS: FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 430 ESMERILADO
MECHEROS DE FUNDICIÓN DE HIERRO GRIS
HORNALLAS DE FUNDICIÓN DE HIERRO GRIS
RUBINETES DE BRONCE
BANDEJA PORTA MECHEROS ENLOZADA
CONEXIONES EN ALUMINIO
PROVISTA DE VÁLVULA DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN: DEBERÁ REALIZARLA UN GASISTA MATRICULADO O PERSONAL IDÓNEO.
FÁBRICA RECOMIENDA CONECTAR EL EQUIPO CON CAÑO DE ½ PULGADA CON EL FIN DE QUE POSEA UN CAUDAL DE GAS ADECUADO PARA SU FUNCIONAMIENTO.
ATENCIÓN: EL INSTALADOR DEBE REGULAR EL EQUIPO PARA QUE LA MEZCLA AIREGAS PERMITA EL ÓPTIMO RENDIMIENTO CALÓRICO DE ESTE.
NO SE DEBE CONECTAR EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA CON FLEXIBLES PLÁSTICOS.
COLOCAR TEFLÓN EN LAS UNIONES DE LA INSTALACIÓN DE LOS CAÑOS DE ½ PULGADA O EN LOS FLEXIBLES CON MALLA DE ACERO PARA EVITAR PÉRDIDAS.
PARA DEJARLA LISTA PARA SER USADA CONTROLAR PRIMERO LOS MECHEROS Y FINALMENTE EL HORNO.
VERIFIQUE QUE LA TERMOCUPLA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD ESTÉ SIEMPRE TOCANDO EL PILOTO, SI ESTÁ ALEJADA SE APAGARÁ.

FUNCIONAMIENTO: SU COCINA SALE PROBADA DE FÁBRICA, POR LO CUAL ESTÁ LISTA PARA SU USO.
PARA EL ENCENDIDO DEL HORNO DEBE APRETAR LA PERILLA DE ENCENDIDO, GIRARLA, ENCENDER EL PILOTO MANTENIÉNDOLA OPRIMIDA APROXIMADAMENTE UN MINUTO. SOLTARLA LENTAMENTE Y GIRARLA AL MÁXIMO. UNA VEZ QUE EL HORNO ALCANCE APROXIMADAMENTE LOS 380°, SE REGULA A LA TEMPERATURA DESEADA.
EN CASO DE QUE EL HORNO SE APAGUE Y ESTÉN TODOS LOS MECHEROS DE LA COCINA PRENDIDOS AL MÁXIMO, TRATE DE DISMINUIR LA INTENSIDAD DE ALGUNO, PERMITIENDO QUE EL GAS ABASTEZCA CORRECTAMENTE AL HORNO.

MANTENIMIENTO: PERIÓDICAMENTE SACAR LA TAPA DE LA COCINA DESCUBRIENDO DE ESTA MANERA LOS MECHEROS Y CONEXIONES, PARA SU LIMPIEZA, CUIDANDO DE NO MOJAR.
LIMPIAR CON TRAPO Y ALGÚN DESENGRASANTE. NO USAR PRODUCTOS ABRASIVOS.

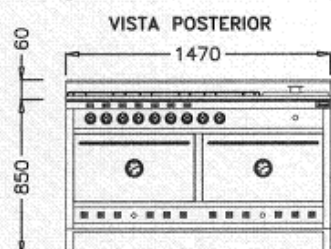
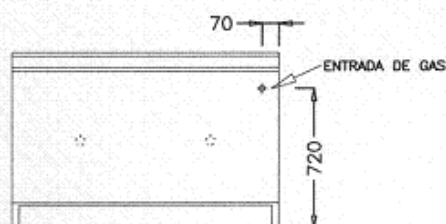
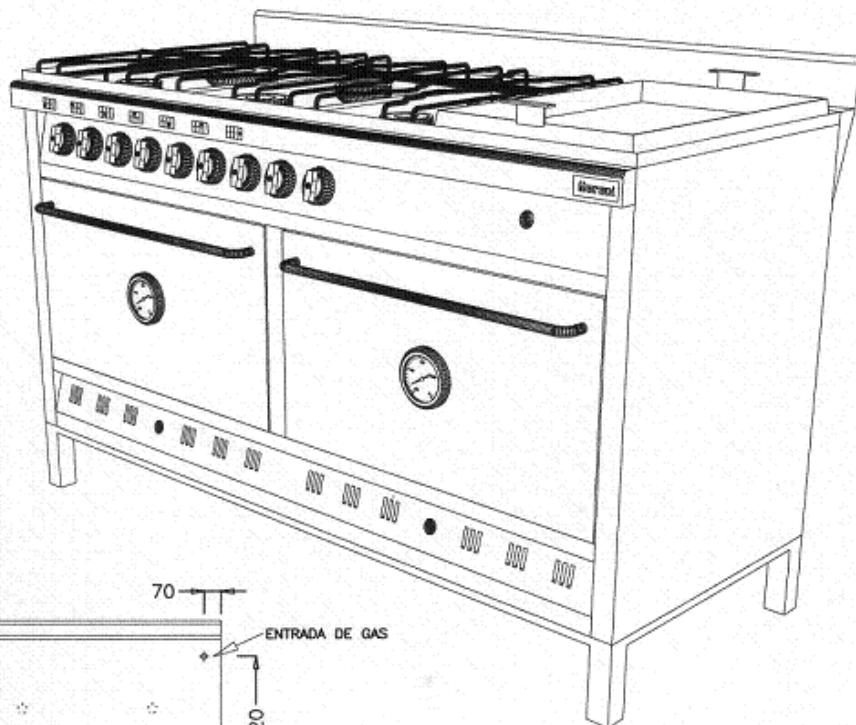
CERTIFICADO DE GARANTÍA: MARANI HNOS S.A. GARANTIZA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE ESTE PRODUCTO CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACIÓN Y/O VICIO DE MATERIAL, POR EL TÉRMINO DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA POR PARTE DEL USUARIO.

QUEDAN EXCEPTUADAS DE ESTA GARANTÍA TODAS LAS FALLAS, ROTURAS O DESGASTES PRODUCIDOS POR MALTRATO O USO INDEBIDO, QUEDANDO ADEMÁS ANULADA ANTE CUALQUIER REPARACIÓN POR PARTE DE TERCEROS NO AUTORIZADOS POR LA EMPRESA.

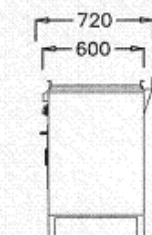
LAS PRESTACIONES QUE CONSTITUYEN LA OBLIGACIÓN DE MARANI, BAJO LA PRESENTE GARANTÍA SE LIMITAN A LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO O PIEZAS AFECTADAS. QUEDA A CARGO DEL USUARIO LOS GASTOS ORIGINADOS POR TRASLADO, FLETE Y SEGURO.

M Marani

COCINA 6 HORNALLAS Y PLANCHA LINEA STANDARD - INDUSTRIAL

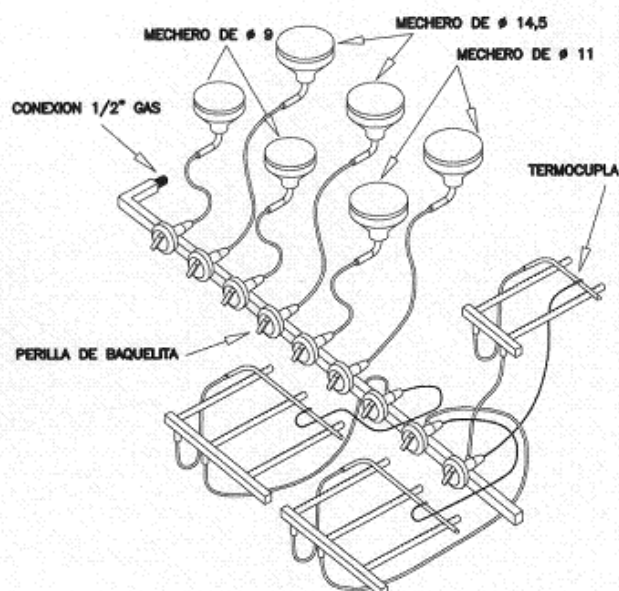


VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

DIMENSIONES MAXIMAS



CONSUMO DE GAS EN cal/hora		
2 HORNALLAS CHICAS	3.500	cal/Hr
2 HORNALLAS MEDIANAS	4.500	cal/Hr
2 HORNALLAS GRANDES	5.500	cal/Hr
1 PLANCHA	5.000	cal/Hr
2 HORNOS GRANDES	7.500	cal/Hr
CONSUMO TOTAL	47.000	cal/Hr

MARANI

MAQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIAS
GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO (S.F.)

ARTICULO N°
240060

MATRICULA N°
0804

FECHA
MAYO 06

EQUIPO:

COCINA 6 HORNALLAS Y PLANCHA LINEA STANDARD - INDUSTRIAL