



DISPENSER

Manual de Instruções



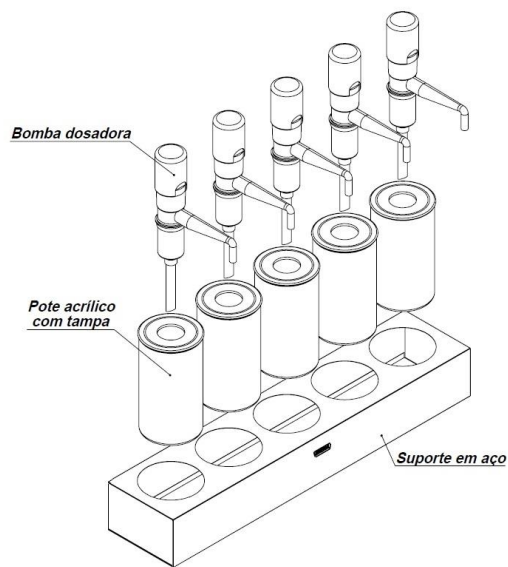
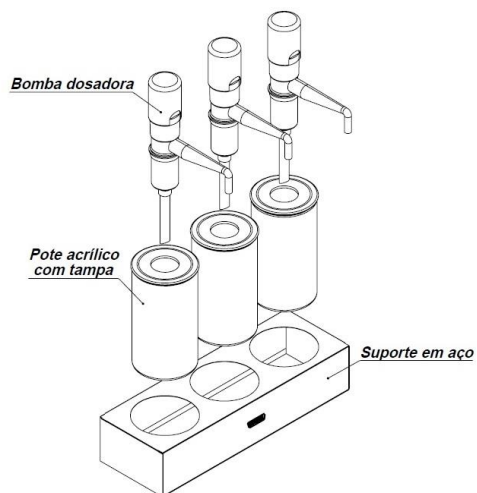
Qualidade que se prova.

LIGUE PARA: (x x 2 4) 2 1 0 4 - 1 0 0 0
Visite-nos na Internet: www.metalurgicauniversal.com.br

DISPENSER

DISP3P1000 – DISPENSER COM 3 POTES DE 1000 ML CADA

DISP5P1000 – DISPENSER COM 5 POTES DE 1000 ML CADA



Parabéns, você acaba de adquirir um produto com a marca UNIVERSAL. O Dispenser é um equipamento projetado para dosar caldas e molhos.

ATENÇÃO!

Seu equipamento está revestido na parte em aço inoxidável, com um filme protetor de PVC, para maior proteção e manutenção da qualidade do produto. Este filme deverá ser retirado, antes de usar o equipamento pela primeira vez. Eventuais resíduos de cola (adesivo) provenientes do filme protetor devem ser removidos com álcool etílico ou isopropílico.

UTILIZAÇÃO:

Antes de usar o equipamento pela primeira vez, retire o filme protetor de PVC e faça a limpeza necessária conforme instruções. Em seguida lave os potes com uma esponja macia, detergente neutro e água em abundância. Coloque nos depósitos o que será servido, tampe-os com as bombas. Para servir basta pressioná-las para baixo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

A limpeza geral deve ser diária, preferencialmente no final do expediente. Este equipamento não pode ser colocado em máquina de lavar louça e nem ser lavado com água quente, pois poderá danificar os potes. Os potes devem ser limpos com água fria em abundância e uma esponja macia com detergente neutro. Nunca use esponjas abrasivas ou metálicas, pois estas podem arranhar. A manutenção do aço inoxidável segue as mesmas diretrizes e cuidados. A superfície deve ser mantida sempre limpa, de modo a maximizar as suas características decorativas e sua resistência química. Limpar o aço inoxidável utilizando detergente neutro, esponja macia e água em abundância. Não utilizar limpadores contendo agentes abrasivos. Evite quaisquer tipos de sapólios ou solventes. Não utilizar esponjas de aço ou similares, pois, estas esponjas podem deixar resíduos que trarão corrosão a seu equipamento. Não utilizar vaselina, glicerina, silicone ou quaisquer produtos químicos que deixem resíduos gordurosos. Estes produtos produzirão alterações no seu produto. No caso de remoção de manchas gordurosas resistentes, utilizar benzina aplicando com um pano macio e lavar em seguida com bastante água e detergente neutro. Os equipamentos de aço inoxidável devem ser sempre secados com flanela macia após serem lavados, para que se preserve sua beleza original. As manchas de secagem e impressões digitais podem ser removidas pela ação mecânica de um pano macio e seco. Nunca utilize os potes plásticos em freezer ou micro-ondas.

CONSERVAÇÃO E GARANTIA:

Observadas as recomendações acima, e as condições descritas no certificado de garantia anexo certamente não haverá dificuldades de utilização. Em caso de dúvidas, estamos ao dispor nos horários industriais.