

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes y después de cada uso limpie cuidadosamente el artefacto.
- No limpie las cuchillas del lado del filo a fin de evitar cortes en sus manos.
- Utilice una esponja suave y agua jabonosa tibia. Enjuague bien.
- Seque con un paño suave.
- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo que pueda dañar las superficies.
- Luego de limpiar guarde o cubra el artefacto para un mayor cuidado del mismo.

IMPORTANTE

- Manipular con mucho cuidado la máquina para evitar cortarse las manos.
- No mantener al alcance de los niños.
- No utilice la máquina para otros usos no especificados.
- No operar con las láminas flojas, dañadas o extremadamente tensas.

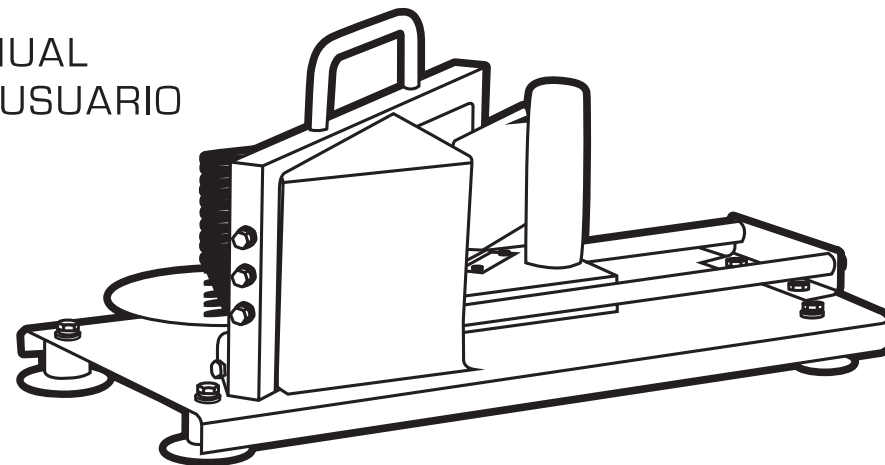
Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.

SANTINI

RESTAURANT EQUIPMENT

CT-4 CORTADOR MANUAL DE TOMATE

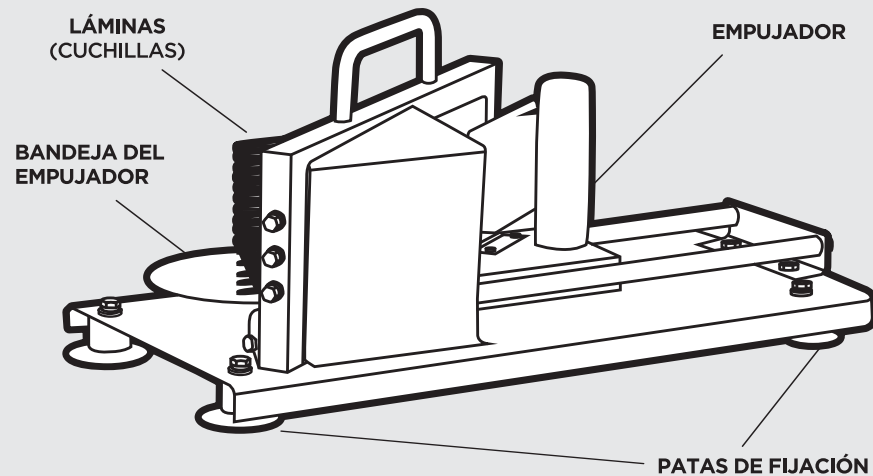
MANUAL
DEL USUARIO



USO COMERCIAL



CARACTERÍSTICAS GENERALES



- La máquina está fabricado en Acero Inoxidable 304.
- Tiene cuchillas afiladas y dentadas para un mejor rebanado.
- Corte limpio y uniforme.
- Fácil manejo del producto.
- Provisto de 4 patas de fijación

ESPECIFICACIONES

- **Espesor de la rebanada:** 4mm
- **Peso:** 5,10 Kgs.
- **Medidas:**
 - Largo: 420 mm
 - Profundo: 196 mm
 - Altura: 195 mm

ANTES DE USAR

- Corroborar que la maquina se encuentre limpia y lista para usar.
- Colocar la maquina en una superficie nivelada para el correcto funcionamiento del empujador.
- Utilizar las patas de fijación para asentar la máquina.
- No manipular las láminas (cuchillas) por el lado del filo.
- Corroborar que la tensión de las láminas estén firmes.
- Utilice únicamente la máquina para cortar tomates.
- El tomate a rebanar debe estar a temperatura ambiente. En caso de estar congelado o semi congelado ocasionará la ruptura de las láminas.

MODO DE USO

Tire del mango hacia atrás, logrando el espacio para ubicar el tomate en la bandeja del empujador, quedando el tomate frente a las láminas.

Coloque el tomate limpio sin pedicelo a rebanar.

Tome por el mango y empuje el tomate atravesando las láminas. De este modo queda rebanado del otro lado.

Juntar las rebanadas de tomate.

Volver a repetir el procedimiento con cada tomate a rebanar.