

	<p style="text-align: center;"><b>FICHA TECNICA FERMENTADORA FRM18</b></p>
<p style="text-align: center;">DESCRIPCION FISICA:</p>	<p style="text-align: center;">Equipo de acero inoxidable ideal para comercios gastronómicos como panaderías, casinos, supermercados y hoteles</p>
<p style="text-align: center;">MODELO:</p>	<p style="text-align: center;">FRM18</p>
<p style="text-align: center;">MARCA:</p>	<p style="text-align: center;">INMEZA</p>
<p style="text-align: center;">DOMICILIO:</p>	<p style="text-align: center;">CALLE: MARIANO MATAMOROS # 657 COL: HIDALGO , TLAQUEPAQUE JALISCO</p>
<p><b>ESPECIFICACIONES TECNICAS:</b> Cámara de fermentación fabricada en acero inoxidable.</p> <p>Puerta de tubular inoxidable con cristal refractario templado y empaque sellador.</p> <p>Rango de temperatura de 0°C a 100°C.</p> <p>Resistencia de alta eficiencia</p> <p>Base con ruedas 4" para su fácil traslado y movimiento.</p> <p>Fácil uso y limpieza.</p> <p>Medidas: 52.5 X 79 X 180 cm</p> <p>Capacidad: 18 charolas de pan 45 x 65 cm (no incluidas)</p> <p>Consumo eléctrico: 13 A 110 v</p> <p>Control de temperatura : 0 - 100° C</p>	
<p><b>INSTRUCCIONES DE USO</b></p>	
<p>1.- REALIZA LIMPIEZA DEL EQUIPO</p>	
<p>2.-VERIFICAR QUE EL TERMOSTATOESTE APAGADO</p>	
<p>3.- VERIFICAR QUE EL RECIPIENTE TENGA AGUA <b>(NUNCA DEJAR SIN AGUA)</b></p>	

4.- ENCHUFE EL CABLE DE ALIMENTACION EN TOMA DE CORRIENTE ELECTRICA AC DE 110V

5.- COLOQUE CHAROLAS CON SU RESPETIVO INGREDIENTE EN LA FERMENTADORA

6.- CERRAR LA PUERTA DE LA FERMENTADORA

7.-GIRAR LA PERILLA DEL TERMOSTATO PARA SU ENCENDIDO Y LA TEMPERATURA ADECUADA

EN PARTES ELECTRICAS NO HAY GARANTIA.