

### DEFINICIÓN

Equipo industrial diseñado para asar Y ahumar alimentos de una forma uniforme y rápida, lo que permite la concentración de los jugos y propiedades de cada uno de los alimentos.

Con el diseño y la calidad de sus materiales se garantiza un producto confiable.

### MEDIDAS DE BARRIL Y CAPACIDAD

Díámetro	Altura
0.38 mt	0.65 mt

#### Capacidad del Barril

12 a 15 Libras

### DISEÑO Y MEDIDAS



### CARACTERÍSTICAS

#### MATERIAL

- Tapa fabricada en lámina de acero inoxidable AISI TIPO 430 CALIBRE 22.
- Cuerpo fabricado en lámina de acero inoxidable AISI TIPO 430 CALIBRE 22.
- Fondo fabricado en lámina de acero inoxidable AISI TIPO 430 CALIBRE 22.
- Parrilla asadora, ganchos, garfio y demás elementos fabricados en varilla de acero inoxidable de 3/16" de diámetro.
- Carbonera fabricada en lámina de acero inoxidable AISI TIPO 430 calibre 22.
- Termómetro para el control de temperatura.
- Patas en tubería de acero inoxidable de 2" de diámetro.

#### FUNCIONAMIENTO Y DESEMPEÑO

- Diseñado para procesos de asado y preparación de alimentos a grandes escalas, recomendado para hogares y restaurantes.
- Permite asar diferentes tipos de carnes, pollo, res, cerdo, vegetales, verduras, pizzas, pescados y todo lo que esté en tu imaginación.

#### ELEMENTOS ADICIONALES

- 1 Carbonera.
- 10 Ganchos.
- 1 Garfio.
- 1 Parrilla para asar.

### OPERACIONES DE LIMPIEZA EN EL ACERO INOXIDABLE

Es indudable que los motivos principales de la rápida difusión del acero inoxidable se debe a las dos razones fundamentales, su belleza superficial y su resistencia a la corrosión, por ello se tiende a pensar erróneamente que el acero inoxidable es un metal que no necesita ningún mantenimiento, puesto que tiene la imagen de que no se degrada ni con el uso, ni con el paso del tiempo; e incluso se llega a pensar y decir que se trata de un material inoxidable de mala calidad.

A fin de evitar tales situaciones extraordinarias y con el objeto de mantener las cualidades innatas del material. Es necesario comprobar el estado superficial del inoxidable y efectuar la debida limpieza a tiempo de manchas y moho.

### GUIA PARA LA PRESERVACION EN EL ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO

Los productos de acero inoxidable que se lavan después de su uso, no ofrecen ningún problema, pero si estos productos se dejan sin lavar, y contienen adherencias salinas, grasas o están en contacto con otros materiales férricos, se produce cambio de color y surgen problemas de corrosión.

El método a seguir para realizar un buen mantenimiento de los productos en acero inoxidable debe ser el siguiente:

- Lavar con abundante agua después de su uso. En caso de que la superficie del acero esté manchada con goma retirar con Cylol ( $C_8H_{10}$ ), y darle un acabado final aplicando Aceite Mineral.
- En Caso de observar adherencias salinas o restos de grasa se deben eliminar estos depósitos con detergentes o jabón, empleando esponjas o cepillos con fibras de nylon.
- En caso de aparecer moho en la superficie del inoxidable frotar siempre en el sentido de las líneas de esmerilado en caso de material pulido, con esponjillas inoxidables, utilizando abrasivos finos, lijas de agua, 0020 cuando la superficie esté más afectada, al final de la operación utilizar abundante agua para eliminar los restos de los productos utilizados.
- En caso de aparecer en la superficie depósitos calcáreos utilizar una mezcla de vinagre ( $C_2H_4O_2$ ), con algún abrasivo fino, frotar con esponjillas inoxidable, cepillos de nylon, utilizar abundante agua y secado final.
- En caso de manchas fuertes, producidas por contaminación industrial, utilizar vinagre ( $C_2H_4O_2$ ), frotar fuertemente sobre la parte afectada en sentido del esmerilado y repetir la operación hasta que desaparezca el defecto, utilizar abundante agua y secado final.

Evitar el uso de aguas fuertes, productos clorados, esponjillas metálicas oxidables, aguas que tienen disolución sales alcalinas y especialmente, ácidos.