

El MC-500 supone la solución definitiva al problema de la grasa incrustada. Este sistema innovador consigue una limpieza eficaz y máxima higiene.

The MC-500 can be considered the last solution for the incrustated grease problem. This new system gets an efficient cleaning with the highest hygiene.

Le MC-500 peut être considéré la dernière solutions pour le problème de la graisse incrusté. Ce nouveau système obtient un nettoyage effectif avec la plus haute hygiène.

# ■ ■ Frucosol MC500



## CONSEJOS PARA EL AHORRO Y COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

Para conseguir el máximo AHORRO de AGUA, ELECTRICIDAD, etc., podemos seguir las recomendaciones que se resumen en un listado:

1. Mejorar los filtros de las aspiradoras 2-3 veces por semana consigue una mejor HIGIENE y a su vez REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS.
2. Mantener los cubiertos limpios de grasas por el lavavajillas. Con esto se consigue un AHORRO de AGUA debido a que estamos lavando menos platos y a su vez se reducen los riesgos de contaminación.
3. Mantener las placas de la cocina, los hornos del gas, los hornos del horno diariamente para conseguir una HIGIENE completa en la cocina.
4. Introducir las cestas de los lavavajillas, así conseguimos ALARGAR LA VIDA ÚTIL DEL AGUATE, ya que eliminamos la grasa incrustada que hace que el agua se caliente más rápidamente.
5. Las ollas y sartenes introducidas después de cada uso con el fin de dejarlas LIMPIAS y SIN BACTERIAS para el próximo uso.
6. En definitiva, todos los procesos y utensilios de la cocina (planchas de hornos, hornos, platos de servicio, etc.) pueden introducirse en la máquina para su LIMPIEZA.

## ADVICES FOR SAVING AND COMPROMISE WITH ENVIRONMENT

To get the highest water, electricity... savings we can follow the next steps:

### CLEANING STANDARD:

1. To clean the filters from the extractor hood about 2-3 times per week improves a BETTER HYGIENE and at the same time DECREASES THE RISK OF FIRES.
2. Introducing the cutlery into the neighbouring basket putting it into the dishwasher then we will be SAVING WATER as we won't need to use the dishwasher before or three times to remove the grease.
3. Introducing the cooker's tray, kitchen ranges and oven's trays every day to get a complete HYGIENE in the kitchen.
4. Introducing the baskets of the fryer machines you will enhance the life of the oil as you will be able to remove the incrustated grease that spoils it.
5. Introducing the pots and the pans after using it in this way we will have it CLEAN and WITHOUT BACTERIA, ready to be used.
6. Summing up, all the kitchen and kitchen tools (oven sheets, trays, service dishes, etc.) can be put into the machine to CLEAN it.



MC-500



## RECOMENDACIONES PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO DEL DESGRASANTE

\* No dejar la tapa abierta accidentalmente para evitar así la evaporación del agua.

\* Los utensilios no deben contener restos de comida.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. A esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

\* La temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Tenga en cuenta que los 24 horas del día el DK es BIODEGRADABLE, que si se desecha en el agua no se contamina.

\* Recuerde que la temperatura de trabajo es de 70-75°C. Con esta temperatura conseguimos mayor eficiencia.

\* Si no tiene el DK (o no tiene el DK) no es necesario introducir los utensilios en la máquina.

\* Para el mejor funcionamiento, la cocina debería estar limpia y libre de grasa.

\* El desgrasante DK es BIODEGRADABLE por lo que no debe de ser vertido al agua. Para más información, consulte el manual de instrucciones.

\* Los materiales que pueden introducirse son: hornos, sartenes, platos, etc.

## Datos Técnicos

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| ■ Consumo                | 700 w                          |
| ■ Capacidad              | 110 L                          |
| ■ Temperatura de trabajo | 75°C                           |
| ■ Voltaje                | 230 -110v/ 50-60 Hz.Monofásica |
| ■ Peso neto              | 60 Kg                          |
| ■ Dimensiones            | 75 L x 48 An x 79 Al cm        |
| ■ Dimensiones internas   | 55,5 L x 34 An x 58 Al cm      |

## Technical Data

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| ■ Consumption         | 700 w                            |
| ■ Capacity            | 110 L                            |
| ■ Working temperature | 75°C                             |
| ■ Voltage             | 230 -110v/ 50-60 Hz.Single phase |
| ■ Net weight          | 60 Kg                            |
| ■ Dimensions          | 75 L x 48 D x 79 H cm            |
| ■ Internal dimensions | 55,5 L x 34 D x 58 H cm          |

## Données Techniques

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| ■ Consommation                  | 700 w                         |
| ■ Capacité                      | 110 L                         |
| ■ Température de fonctionnement | 75°C                          |
| ■ Alimentation                  | 230 -110v/ 50-60 Hz.Monophasé |
| ■ Poids net                     | 60 Kg                         |
| ■ Dimensions                    | 75 L x 48 P x 79 H cm         |
| ■ Dimensions intérieures        | 55,5 L x 34 P x 58 H cm       |

## Características Generales

- Elimina grasa y suciedad incrustada sin esfuerzo
- Higiene, desinfección y eliminación de bacterias
- Limpia todo tipo de utensilios y alarga su vida
- Ahorro: agua, energía y productos de limpieza
- Uso de detergente biodegradable y no tóxico
- Fabricada en acero inoxidable
- Reducidas dimensiones

## General Characteristics

- Removes grease and incrustated dirt easily
- Hygiene, disinfection and bacteria removing
- It cleans any type of tool and enhances its life
- Saving: water, energy and cleaning products
- Biodegradable detergent, non-toxic
- Manufactured in stainless steel
- Small dimensions

## Caractéristiques Générales

- Enlève graisse et saleté incrustées facilement
- Hygiène, désinfection et bactérie enlever
- Il nettoie tout type d'outil et rehausse sa vie
- Sauver: eau, énergie et produits du nettoyage
- Détergent biodégradable, non toxique
- Fabriqué dans acier inoxydable
- Petite dimensions

