

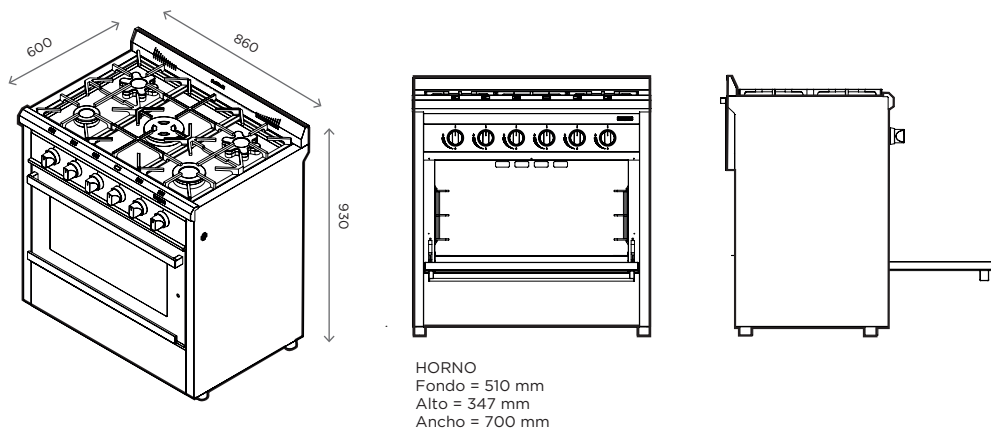
Plano Técnico

537
MG / MG V

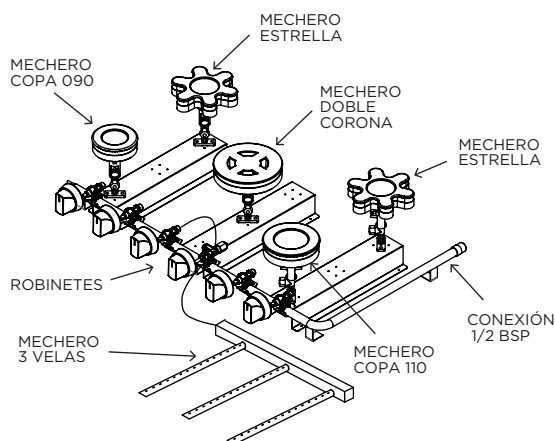
COCINA PROFESIONAL **537** 5 HORNALLAS MG / MG V

FRENTE 86cm.

DIMENSIONES GENERALES

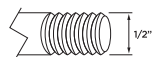


DETALLES DEL QUEMADOR



CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS BSP
DIÁMETRO: 1/2"



PRESIÓN DE TRABAJO:

GAS NATURAL (I2H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)
GAS LICUADO (I3P): 2,74 kPa. (280 mm c.a.)
MULTIGAS (I12H3P/B) : Incluye juego de picos completo para cambiar gasificación.

CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

1 QUEMADOR COPA 090	1.800 KCAL/H
1 QUEMADOR COPA 110	2.200 KCAL/H
2 QUEMADORES ESTRELLA 140	3.200 KCAL/H _{c/u}
1 QUEMADOR DOBLE CORONA	2.900 KCAL/H
1 MECHERO DE 3 VELAS	3.300 KCAL/H _{GE/GN}
CONSUMO TOTAL	16.600 KCAL/H_{GE/GN}

**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**

Sol Real S. A.

Matrícula 1738 - Instituto del Gas Argentino
Garzón 3070 - Rosario (2000) Argentina
serviciotecnico@solreal.com +54 9 341 3655417
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos



Especificaciones del equipo

www.solreal.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% construido en acero inoxidable esmerilado.
- Interior de horno enlozado con piso de tejas refractarias.
- Horno con visor de encendido.
- 2 Rejillas extraíbles 64x40cm.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Horno con válvula de seguridad.
- Rejas de fundición.
- Bandejas antiderrame desmontable (Solo gasista matriculado).
- Puerta de acero inoxidable esmerilado. Contrapuerta enlozada. Manija metálica. (Según modelo)
- Puerta de horno de vidrio templado. Contrapuerta enlozada. Manija metálica. (Según modelo)
- Bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Conexión a Gas natural / Gas envasado.
- **Kilocalorías/h: 16.600 / GN - GE**

537 MG (Multi Gas, puerta de vidrio)

537 MG (Multi Gas)

MGV



MG



Las imágenes y descripciones técnicas de este manual son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales. Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulada su gasificación por un gasista matriculado, en el lugar de trabajo. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones en el diseño de los productos sin previo aviso.
ARTEFACTOS PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE.

Manual de uso



01. ANTES DE USAR

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que pueda estar dentro del horno.

Retire con cuidado el film autoadhesivo protector que recubre las superficies de acero inoxidable.

Artefacto para uso interno, en ambientes con ventilación natural permanente.

Artefacto diseñado sólo para la cocción de alimentos.

No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección Instalación.

No deje el artefacto encendido sin el control y supervisión de un adulto responsable.

02. INSTALACIÓN

Es responsabilidad absoluta del usuario la contratación de un gasista instalador matriculado para que realice la instalación del artefacto de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes; y que posteriormente regule su gasificación en el lugar de trabajo.

IMPORTANTE!

No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

03. USOS DE LA HORNALLA

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mechero a encender. Gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición «máximo».
2. Encienda acercando el elemento encendedor, regule la llama pasando la perilla correspondiente a mínimo o máximo.
3. Una vez terminada la cocción, gire la perilla hacia la derecha a la posición «cerrado» para apagar la hornalla.

04. USO DEL HORNO

Encender siempre con la puerta abierta, a través del orificio que se encuentra en el frente del piso del horno.

1. Identifique la perilla del robinete que controla el horno a encender. Gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición «máximo» y presione, mantenga presionada y acerque el elemento encendedor al quemador.
2. Una vez encendido, mantenga la perilla presionada por 30 segundos.
3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida.

06. CAMBIO DE TIPO DE GAS

(de GAS NATURAL a GAS ENVASADO).

Para realizar el cambio de gas natural (GN) a gas envasado (GE) es necesario reemplazar todos los inyectores del producto (hornallas y horno).

Escaneá el Código QR para + INFO



07. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos sobre el artefacto.

Retire y limpie aparte las piezas móviles del artefacto.

Limpie el artefacto con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.



08. IMPORTANTE

Ante cualquier anomalía en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER DUDA O INQUIETUD QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.