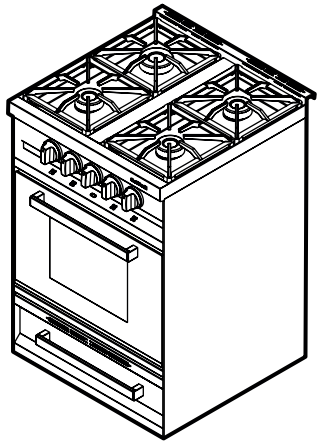
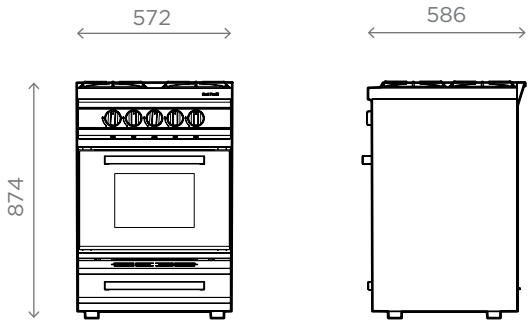
Plano
Técnico

**CÓD**
**575 - 575P**
**575V - 575VP**

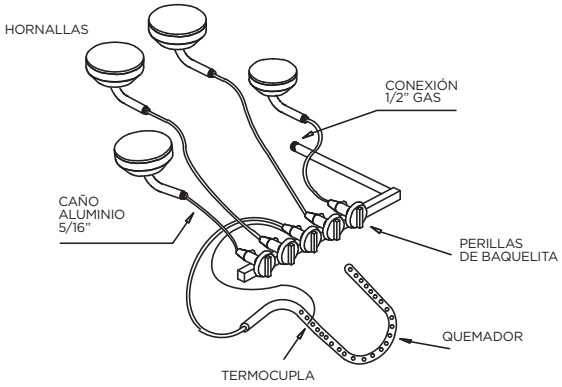
## DIMENSIONES GENERALES





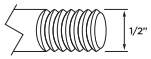

HORNO
Fondo = 495 mm  Alto = 330 mm  Ancho = 440 mm

## 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.)

## CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

| | |
|---|---|
| 3 HORNALLAS CHICAS | 2.000 KCAL/H c/u |
| 1 HORNALLA MEDIANA | 4.000 KCAL/H c/u |
| 1 QUEMADOR DE HORNO | 8.000 KCAL/H |
| CONSUMO TOTAL | 20.000 KCAL/H |

**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

# COCINA MINI
## 4 HORNALLAS

**CÓD**
**575 - 575P**
**575V - 575VP**



**COCINA MINI**
**CÓD 575**



**COCINA MINI**
CON PARRILLA
**CÓD 575P**



**COCINA MINI**
PUERTA DE VIDRIO
**CÓD 575V**



**COCINA MINI**
PUERTA DE VIDRIO
Y PARRILLA
**CÓD 575VP**

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

# Especificaciones del equipo



## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete totalmente construído de acero inoxidable.
- Mecheros de aluminio fundido.
- Interior de horno completamente enlozado, con piso de tejuelas refractarias.
- Incluye 3 rejillas extraíbles de 43 x 44 cm.
- Puerta de acero inoxidable o vidrio templado (según modelo) con manija metálica.
- Parrilla desplegable con recolector de grasa (según modelo) con manija metálica.
- Aislación de lana mineral.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Rejas de fundición.
- Peso Neto: 40,2 Kg.
- **Kilocalorías/h: 20.000**












La 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 de color que controla el horno.
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. Si no queda encendido, repita el procedimiento desde el paso «1».
4. Una vez encendido, cierre la puerta y espere 10/15 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.
5. Controle que la temperatura nunca supere los 200ºC pasando de mínimo o máximo. la perilla que controla cada mechero.
6. Una vez terminada la cocción retire la bandeja.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición «cerrado» para apagar el mechero.

## 05.USO DE LA PARRILLA

1. Encienda el horno (la parrilla utiliza el mismo mechero).
2. Espere unos minutos hasta que alcance la temperatura deseada.
3. Tome la parrilla con una manopla desde los extremos frontales del plegado exterior.
4. Deslice la parrilla hacia afuera para colocar los alimentos.
5. Empuje la misma hacia adentro, para comenzar con el proceso de cocción.
Repita el procedimiento la cantidad de veces que sea necesario. Gire las perillas hacia la derecha hasta la posición «cerrado» para apagar el mechero.
Se recomienda no dejar al máximo el artefacto sin alimentos dentro del mismo.
IMPORTANTE: Para lograr una cocción pareja y sin humo no utilice el artefacto a la máxima potencia.

## 06. 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.

## 07. IMPORTANTE

Ante cualquier anormalidad 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.**