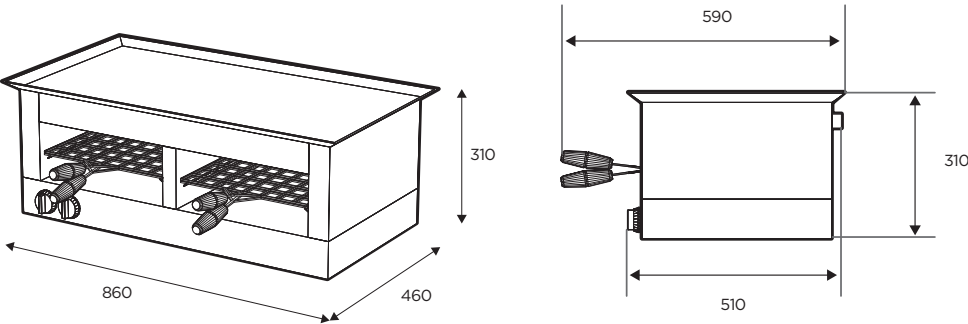
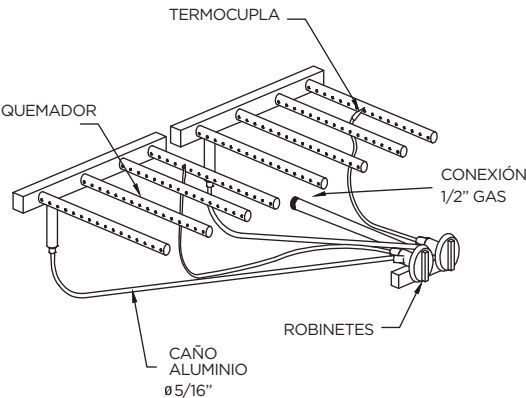


DIMENSIONES GENERALES

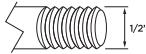


DETALLES DEL QUEMADOR



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.)

CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

8 QUEMADORES	1.100 KCAL/HR. c/u
CONSUMO TOTAL	8.800 KCAL/HR.



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

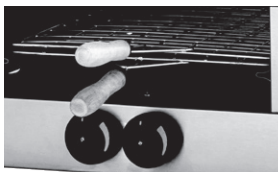
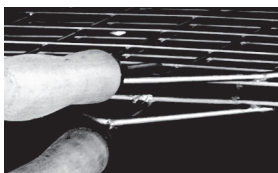
Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

www.solreal.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha bifera.
- Incluye 2 pinzas carlitas de 32 x 38 cm.
- 2 mecheros - 4 velas - 2 robinetes.
- Peso Neto: 20,6 kg.
- **Kilocalorías/h: 8.800**



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 equipo.

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.

Para instalar el equipo consulte el punto 02. 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.

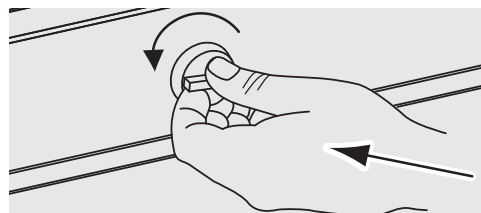
03. ENCENDIDO

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mechero a encender. Gire la perilla 1/4 de vuelta hasta la posición "Máximo".

2. Encienda acercando el elemento encendedor.

3. Mantenga presionada (la perilla) por 30 segundos y suelte la misma.

En caso de ser necesario, repetir el procedimiento.



04. USO DE LA PLANCHA

1. Unte con aceite comestible la plancha, caliéntela y hágala humear hasta que la superficie quede negra.

2. Durante el proceso es recomendable limpiar con papel de cocina el aceite quemado e ir agregando aceite nuevo. Esto va removiendo todas las impurezas de la plancha.

3. Finalmente, remover con más papel el sobrante de aceite quemado y dejar así. Esto evitará que se oxide.

- Coloque el vaso receptor y controle constantemente que el mismo no rebalse.

4. Encienda el mechero de la plancha de acuerdo a las instrucciones de Encendido.

- Espere hasta que la plancha alcance la temperatura deseada.

- Controle que la temperatura nunca se eleve en exceso a fin de no deteriorar la plancha y artefacto.

- Distribuya sobre la superficie de la plancha aceite comestible.

- Coloque sobre la plancha los alimentos a cocinar.

5. Regule la temperatura de la misma pasando la perilla a "mínimo" o "máximo".

6. Una vez terminada la cocción retire los mismos.

7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición "cerrado" para apagar el mechero.

05. USO DEL CARLITERO

1. Encienda el o los mecheros elegidos de acuerdo a las instrucciones de encendido.

2. Coloque el alimento a tostar dentro de la pinza.

3. Coloque la pinza cerrada sobre las colizas del carlittero.

4. Rote la pinza para lograr un tostado parejo, sujetándola por el mango de madera.

5. Una vez logrado un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pinza, sujetándola por el mango de madera.

6. Regule la temperatura del carlittero pasando la perilla a mínimo o máximo.

7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición "cerrado" para apagar el mechero.

06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto en frío.

No vierta líquidos sobre ninguna de las partes del equipo. Limpie las superficies con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados para este tipo de artefactos.

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

Retire y limpie las rejillas.



07. 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.