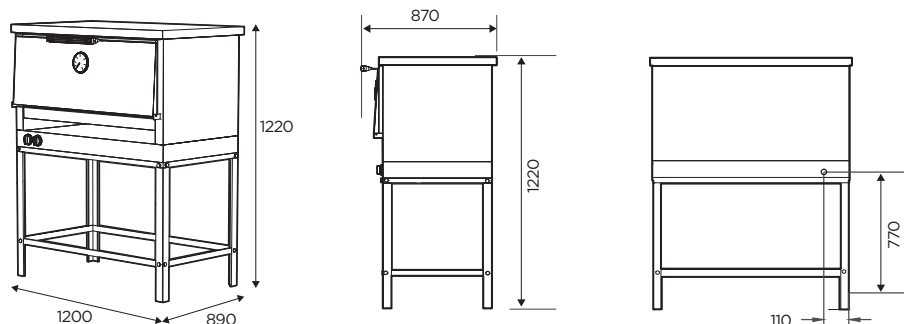
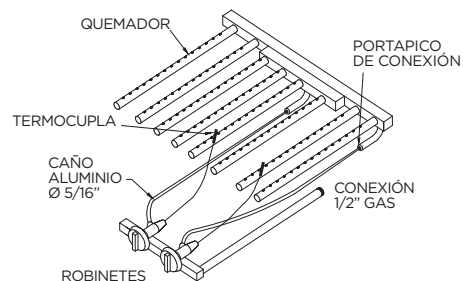


## DIMENSIONES GENERALES

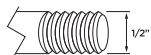


## DETALLES DEL QUEMADOR



## 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.)

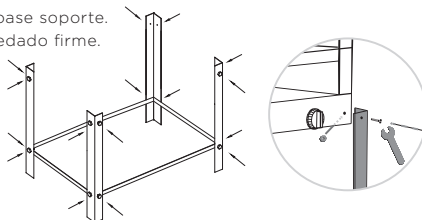
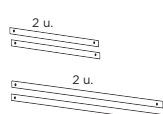
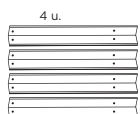
## CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

**8 QUEMADORES 1.900 KCAL/HR c/u**  
**CONSUMO TOTAL 15.200 KCAL/HR**

## ARMADO DE BASE SOPORTE

1. Arme la base soporte colocando los tornillos y tuercas en los orificios, sin terminar de ajustar.
2. Nivele y termine el ajuste.
3. Coloque el artefacto encima y haga coincidir sus orificios con el de la base soporte.
4. Coloque tornillos y tuercas. Termine el ajuste verificando que haya quedado firme.

|  |      |
|--|------|
|  | X 16 |
|  | X 16 |
|  | X 1  |



**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

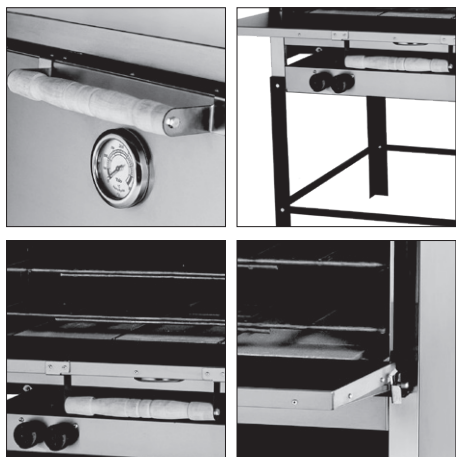
**Sol Reäl**  
Equipamientos Gastronómicos

# Especificaciones del equipo

www.solreal.com

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Mechero de 8 velas - 2 robinetes.
- Gabinete de acero inoxidable.
- 3 rejillas interiores extraíbles de 106 x 72 cm.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Puerta desmontable con mango de madera.
- Interior, base y techo enlozados.
- Aislación térmica de lana mineral.
- Piso de tejas refractarias.
- Válvula de seguridad.
- **Kilocalorías/h 15.200**



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 regulados 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.

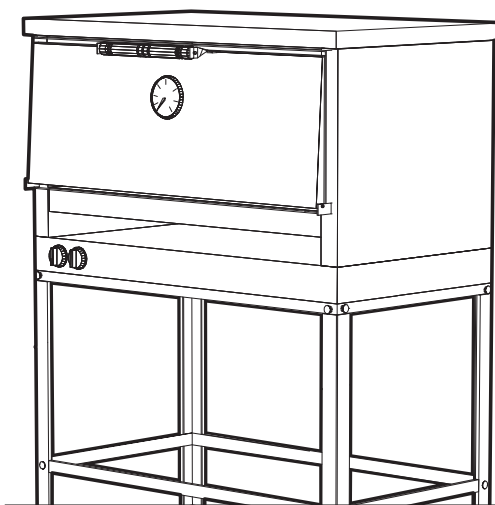
## 03. ENCENDIDO

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 1/4 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 seg.
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 200°C 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.

## 04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.  
No vierta líquidos sobre el artefacto.  
Retire y limpie aparte las rejillas 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.



### 05. 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.**