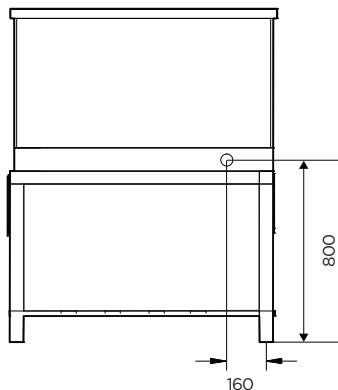
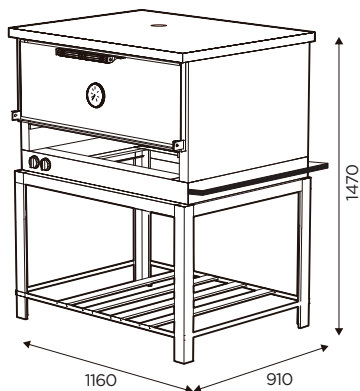
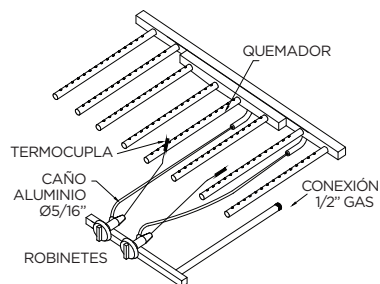


DIMENSIONES GENERALES



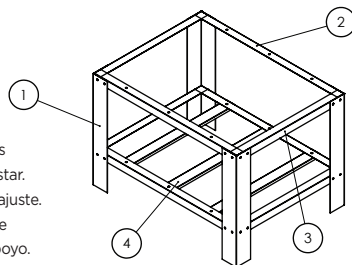
DETALLES DEL QUEMADOR



MESA SOPORTE INSTRUCCIONES DE ARMADO

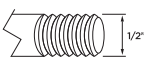
REF.	ELEMENTO	LARGO	CANT.
1	PATA	680mm	4
2	TRAVESAÑO	1006mm	4
3	LATERAL	760mm	4
4	REFUERZO	758mm	3

1. Para un correcto armado utilice una llave tipo "T".
2. Arme la mesa de acuerdo al modelo, colocando los tornillos y tuercas en los orificios, sin terminar de ajustar.
3. Apoye la mesa sobre el piso nivelado y termine el ajuste.
4. Luego verifique que haya quedado firme y coloque el horno arriba, asegurando el correcto encastre y apoyo.



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



INCLUYE
PALA
PIZZERA

**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**

Sol Real S. A.
Matrícula 1738 - Instituto del Gas Argentino
Garzón 3070 - Rosario (2000) Argentina
serviciotecnico@solreal.com
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

Sol Real
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

www.solreal.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Piso de baldosas refractarias.
- Cámara de cocción revestida en tejas refractarias.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Incluye chimenea.
- Robusta base soporte con estante inferior.
- Puerta desmontable con bisagras irrompibles y mango de madera.
- Barrales laterales para fácil traslado.
- Incluye 1 parrilla interna porta bandejas de 70x70cm.
- Incluye 1 pala pizzera.
- Horno con 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 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. 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 la temperatura pasando de mínimo o máximo la perilla que controla cada sección del 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. ARMADO DE BASE SOPORTE

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

05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

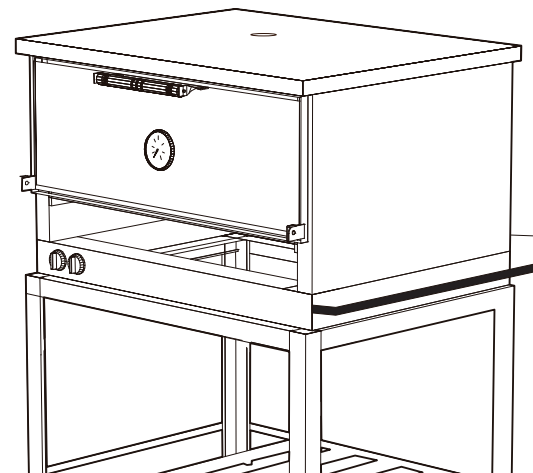
Realice la limpieza estando el artefacto frío.

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. **Las tejas no se deben limpiar con agua o paños humedecidos, simplemente dar vuelta la teja (invirtiendo sus caras) cada vez que comienza la jornada de trabajo.**

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



06. 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.