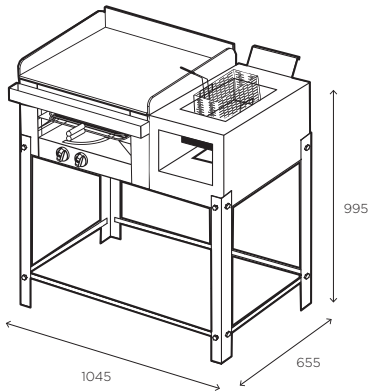
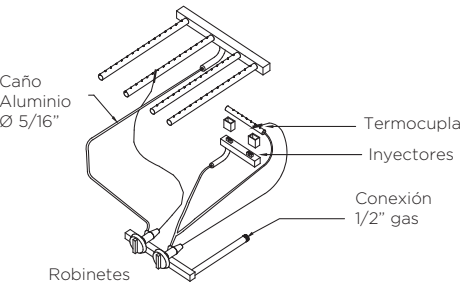


DIMENSIONES GENERALES

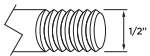


DETALLES DEL QUEMADOR



CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS BSP
DIÁMETRO: 1/2"



PRESIÓN DE TRABAJO:

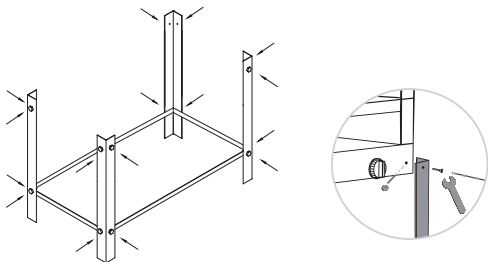
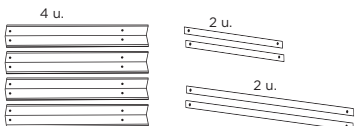
GAS NATURAL (I2H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)
GAS LICUADO (I3P): 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

LOMITERA	4.400 KCAL/HR
FREIDORA	4.800 KCAL/HR
CONSUMO TOTAL	9.200 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.



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

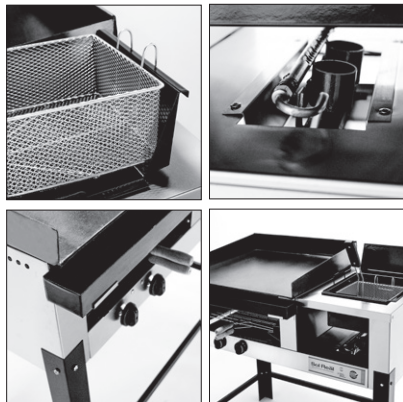
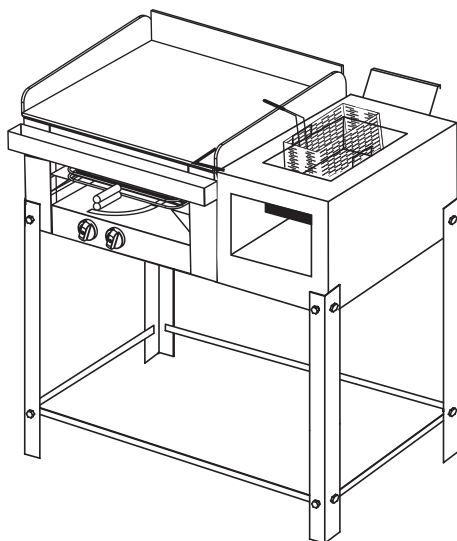
CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

LOMITERA

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Mechero de 4 quemadores - 2 robinetes.
- Plancha de 61 x 57 cm. de 0,8 mm. de espesor.
- Incluye bandeja gratinadora.
- Borde antiderrame.
- Colector de grasa incorporado.
- Patas soporte desatornillable.
- **4.400 Kilocalorías/h.**

FREIDORA

- Cuerpo de acero inoxidable esmerilado.
- Tacho enlozado (7 Lts. Sólo aceite).
- 3 Inyectores verticales directos, 1 Comando + Piloto.
- 1 Robinete
- Incluye válvula de seguridad
- 1 Canasto Medidas: 24x24x12 cm
- Llave esférica de bronce
- **4.800 Kilocalorías/h.**



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

f i YouTube

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. USO DE LA FREIDORA

1. Retire el canasto y coloque aceite en el interior del tacho, considerando que el nivel no rebalse cuando coloquen los alimentos en el interior.

2. Encienda el mechero de la freidora de acuerdo a instrucciones de encendido.

- Controle que el aceite alcance la temperatura deseada.

- Coloque el alimento a freír dentro del canasto.

- Regule la temperatura del aceite pasando la perilla de mínimo a máximo.

3. Una vez terminada la cocción retire el canasto y enganche en la espalda; Deje escurrir y luego retire los alimentos.

04. CAMBIO DE ACEITE

Se debe efectuar semanalmente o cada 80 hs. de trabajo. Deberá limpiar la bacha y cargarla con aceite nuevo. Tenga en cuenta que el oscurecimiento del aceite, y la presencia de burbujas espumosas indican el fin de la vida útil y el inmediato recambio del aceite.

05. USO DEL CARLITERO

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

2. Coloque la pinza cerrada sobre las colizas del carlitero.

3. Rote la pinza para lograr un tostado parejo, sujetandola por el mango de madera.

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

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

06. USO DE LA PLANCHA LOMITERA

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. 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 alimentos.

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

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.