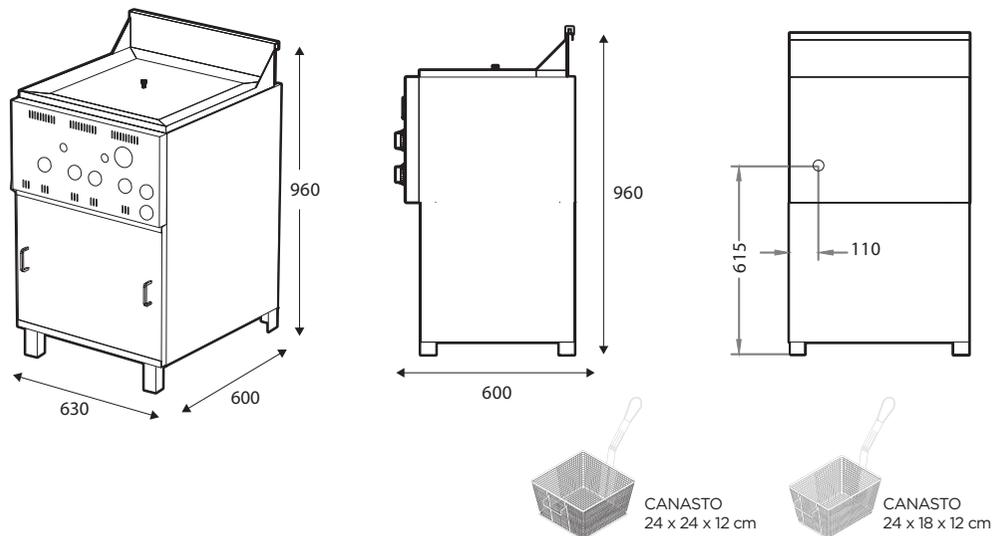
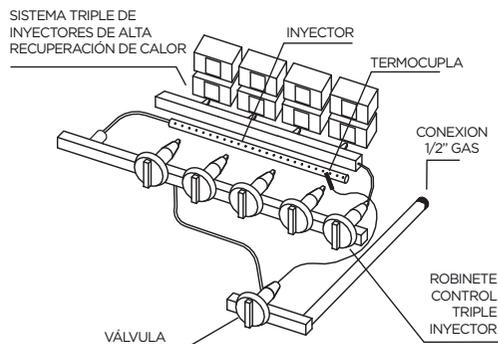


DIMENSIONES GENERALES

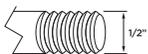


DETALLES DEL QUEMADOR



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

12 INYECTORES	1.400 KCAL/H c/u
1 PILOTO	1.000 KCAL/H
CONSUMO TOTAL	17.800 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

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso
- ▶ Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho enlozado con tapa de acero.
- 12 inyectores + piloto con comandos individuales.
- Incluye válvula de seguridad.
- 2 Canastos de acero - Medidas: 1 de 24x24x12 cm. y 1 de 24x18x12 cm.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Peso Neto: 27 Kg.
- **Kilocalorías/h: 17.800**



01. ANTES DE USAR

Lea atentamente esta guía de uso. Retire con cuidado el autoadhesivo protector que recubre la superficie de acero inoxidable. No conecte el artefacto por su cuenta. Lea 02 - Instalación.

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!

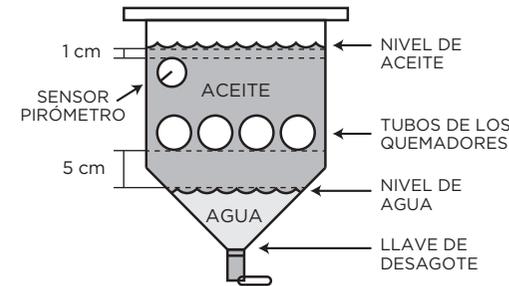
No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

03. NIVELES DE CARGA

SAL: 1/2 KG

AGUA: 6,5 LITROS (CANTIDAD EXACTA)

ACEITE: 22 LTS APROX. (1 CM. POR ENCIMA DEL SENSOR DE TEMPERATURA)



Primero, colocar el agua y la sal en las cantidades previamente detalladas y controlar que el nivel del agua debe estar **por lo menos 5 cm por debajo** de los tubos de los quemadores. El agua nunca debe tocar los quemadores, porque si esto sucede entra en ebullición y la freidora podría desbordarse.

Segundo, colocar el aceite en la cantidad previamente detallada y controlar que el nivel del aceite debe estar **al menos 1 cm por encima** del sensor de temperatura. Se recomienda no llenar a tope el canasto de los alimentos para evitar derrames de aceite.

04. ENCENDIDO

1. Abrir la válvula y encender el mechero, manteniendo la válvula presionada durante 20 segundos.
2. Abra de a una las demás llaves hasta que prendan todos los quemadores.3. El robinete identificado como "ACTIVA INYECTORES ALTA RECUPERACIÓN" habilita el sistema de Triple Inyección y permite que la freidora funcione a máxima potencia. Recuerde que la temperatura ideal de cocción es de 180°

05. CAMBIO DE AGUA

Se debe efectuar diariamente o cada 18 hs de trabajo. Realizar con el aceite en frío, y al menos dos horas antes de utilizarlo nuevamente. Abra la llave de desagote, dejando escurrir el agua y los residuos de la cocción. Círrrela cuando comience a salir aceite. Vuelva a llenar con agua y sal. Si es necesario, agregue aceite hasta restablecer los niveles indicados en punto 3. Recuerde que los alimentos suelen absorber aceite y liberar agua en la cocción (ej.: la cocción de 50 kg. de papas libera aproximadamente 1 litro de agua).

06. CAMBIO DE ACEITE

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

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.

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.**

CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER DUDA O INQUIETUD QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.