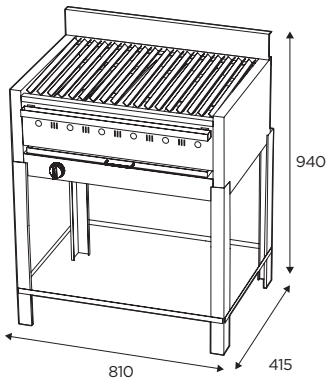
Plano
Técnico

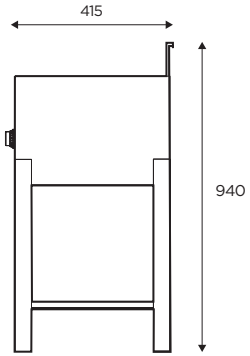
CÓD
047

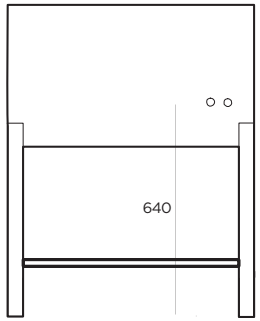
PARRILLA MEDIANA

CÓD
047

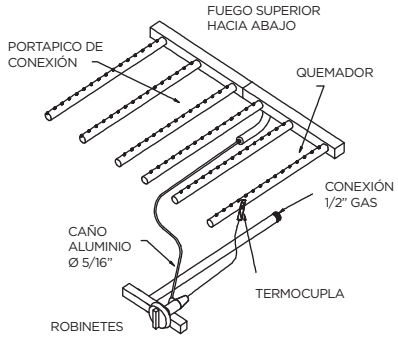
DIMENSIONES GENERALES





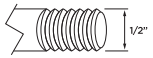


DETALLES DEL QUEMADOR



CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS BSP
DIÁMETRO: 1/2"



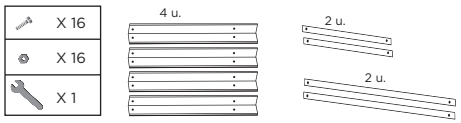
PRESIÓN DE TRABAJO:
GAS NATURAL (I2H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)
GAS LICUADO (I3P): 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

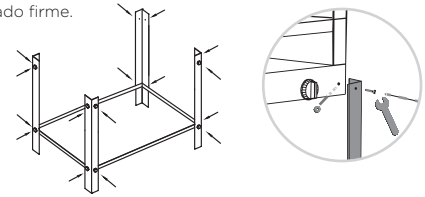
CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

6 QUEMADORES	1.100 KCAL/H c/u
CONSUMO TOTAL	6.600 KCAL/H

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

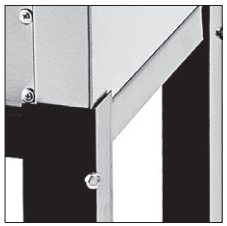
▸ Especificaciones
▸ Manual de uso
▸ Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% de acero inoxidable.
- Parrilla superior desmontable enlozada para fácil limpieza.
- 1 Mechero 6 velas - 1 robinete.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Grasera desmontable.
- Peso Neto: 29,3 kg.
- Incluye base soporte reforzada desarmable.
- **Kilocalorías/h: 6.600**



La 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 de la parrilla.
Retire con cuidado el film autoadhesivo protector que recubre las superficies de acero inoxidable.
Debido a que el artefacto no genera humo su uso puede ser interno o externo, en ambientes con ventilación natural.
Artefacto diseñado sólo para la cocción de alimentos.
No deje el artefacto encendido sin el control y supervisión de un adulto responsable.
No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección Instalación.
Previo a su primer uso, se recomienda calentar el artefacto para eliminar residuos.

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

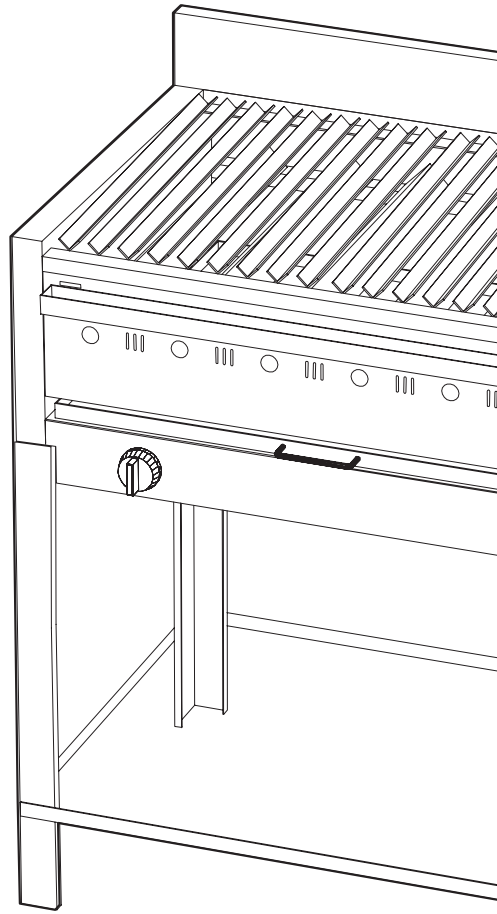
Gire la perilla un cuarto de vuelta hacia la izquierda. Presione y encienda sobre los mecheros laterales correspondientes a la perilla. Mantenga presionado durante 30 segundos.

04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.
No vierta líquidos sobre el 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 anormalidad 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.