CARLITERO MÚLTIPLE CON FREIDORA

CÓD
051

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

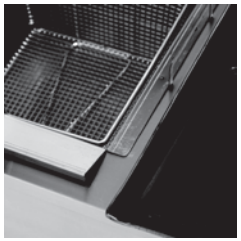
Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

www.**solreal**.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- 1 canasto freidor de acero de 24 x 24 x 12cm.
- Plancha bifera
- Cocción sin humo, ideal interiores.
- Incluye 1 pinza carlitera de 32 x 38 cm.
- 2 robinetes.
- Peso Neto: 20,8 kg.
- **Kilocalorías 8.800**



La imágenes y descripciones técnicas de este catálogo 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 equipo.
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.
Para instalar el equipo consulte el punto 02. INSTALACIÓN.
No deje el artefacto encendido sin el control y supervisión de un adulto responsable.

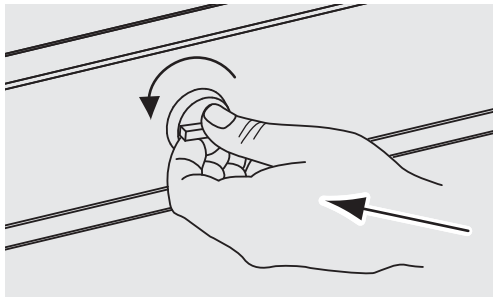
02. INSTALACIÓN

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

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mechero a encender. Gire la perilla 1/4 de vuelta hasta la posición "Máximo".
2. Encienda acercando el elemento encendedor.
3. Mantenga presionada (la perilla) por 30 segundos y suelte la misma.
En caso de ser necesario, repetir el procedimiento.



04. USO DEL CARLITERO

1. Encienda el o los mecheros elegidos de acuerdo a las instrucciones de encendido.
2. Coloque el alimento a tostar dentro de la pinza.
3. Coloque la pinza cerrada sobre las colizas del carlitero.
4. Rote la pinza para lograr un tostado parejo, sujetándola por el mango de madera.
5. Una vez logrado un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pipnza, sujetándola por el mango de madera.
6. Regule la temperatura del carlitero pasando la perilla a mínimo o máximo.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición "cerrado" para apagar el mechero.

05. USO DE LA FRITERA

1. Retire el canasto y coloque aceite en el interior del tacho, considerando que el nivel no rebalse cuando se coloquen los alimentos en el interior.
2. Encienda el mechero de la fritera de acuerdo las instrucciones de encendido.
- Controle que el aceite alcance la temperatura deseada.
- Coloque el alimento a freir dentro del canasto.
- Regule la temperatura del aceite pasando la perilla a mínimo o máximo.
3. Una vez terminada la cocción retire el canasto y enganche en la espalda. Deje escurrir y luego retire los alimentos.

06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto en frío.
No vierta líquidos sobre ninguna de las partes del equipo.
Limpie las superficies con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados para este tipo de artefactos.
No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.
Retire y limpie las rejillas.

07. IMPORTANTE

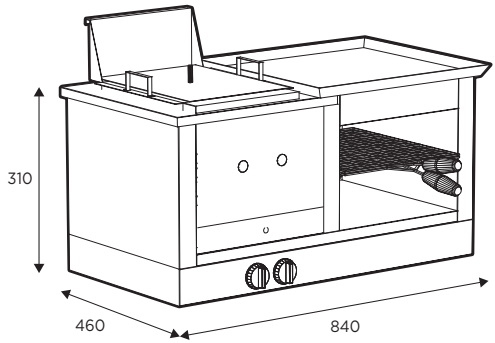
Ante cualquier anormalidad en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

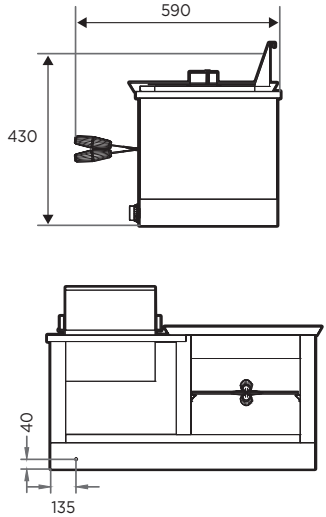
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER DUDA O INQUIETUD QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

Plano Técnico

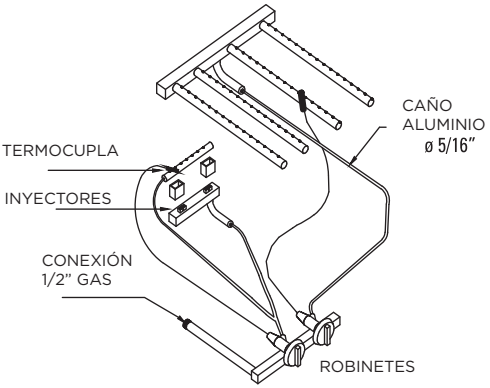
CÓD 051

DIMENSIONES GENERALES



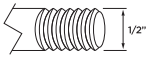


DETALLES DEL QUEMADOR



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

4 QUEMADORES	**1.100 KCAL/HR.** c/u
2 DOBLE INYECTOR	**2.200 KCAL/HR.** c/u
CONSUMO TOTAL	**8.800 KCAL/HR.**

ARTEFACTO PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE

Sol Real S. A.
Matrícula 1738 – Instituto del Gas Argentino
Garzón 3070 – Rosario (2000) Argentina
serviciotecnico@solreal.com +54 341 4319397
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina