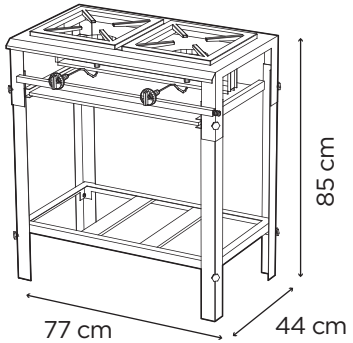
Plano
Técnico

CÓD
082

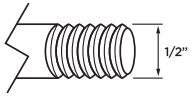
ANAFE ESTRUCTURAL
2 HORNALLAS

CÓD
082

DIMENSIONES GENERALES



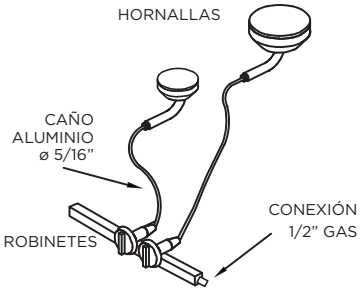
CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"

PRESIÓN DE TRABAJO:
GAS NATURAL (I2H) : 180 mm c.a.
GAS ENVASADO (I3B/P): 280 mm c.a.

DETALLES DEL QUEMADOR

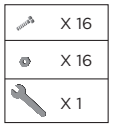


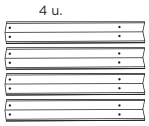
CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

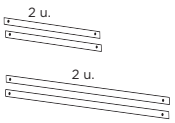
1 HORNALLA CHICA	2.000 KCAL/H
1 HORNALLA MEDIANA	4.000 KCAL/H
CONSUMO TOTAL	6.000 KCAL/H

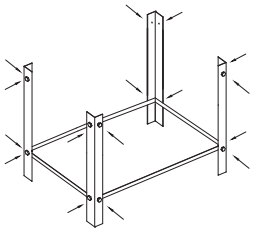
ARMADO DE BASE SOPORTE

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

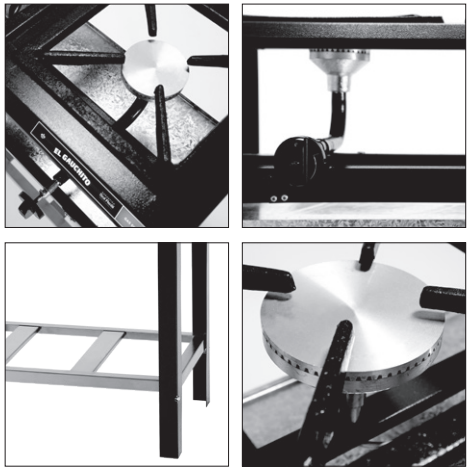
- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

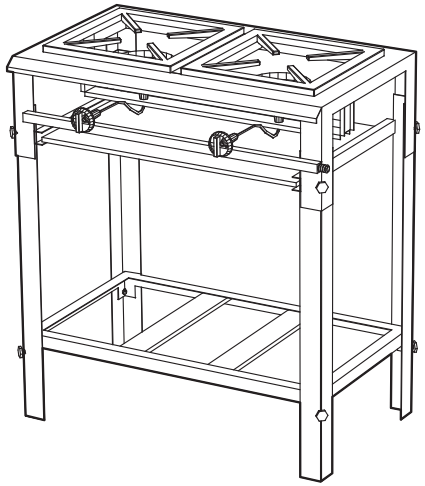
Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Rejas de fundición.
- Bandeja antiderrame extraíble.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Medidas: 85cm alto x 77cm frente x 44 cm profundidad.
- **6.000 Kilocalorías/h.**





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 en el artefacto.
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.

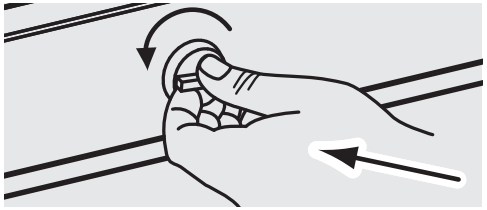
02. INSTALACIÓN

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

Identificar el robinete correspondiente a la hornalla a encender.
1. Presione, gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición «máximo», mantenga presionado y acerque el elemento encendedor al quemador.
2. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no quedo encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.
3. Gire la perilla hacia la derecha en posición «cerrado» para apagar el mechero.

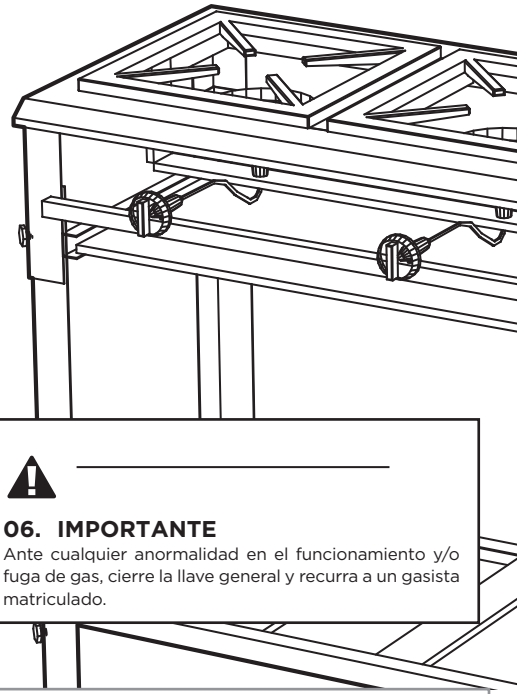


04. USO DE LA HORNALLA

1. Una vez encendida la hornalla de acuerdo a las instrucciones de Encendido, regule la llama pasando la perilla correspondiente a mínino o máximo.
2. Coloque sobre la rejilla de la hornalla encendida el recipiente adecuado para realizar la cocción deseada.
3. Una vez terminada la cocción, apagar la hornalla.

05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.
No vierta líquidos sobre la anafe.
Retire y limpie aparte las rejillas.
Limpie las superficies con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.
No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.



06. 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.