

CARLITERO
SIMPLE / DOBLE

261
/
138



Cód 261
CARLITERO SIMPLE



Cód 138
CARLITERO DOBLE

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso

GARANTIZA
Sol Reäl


EL GAUCHITO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

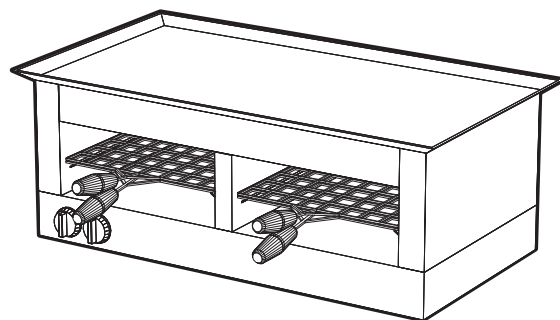
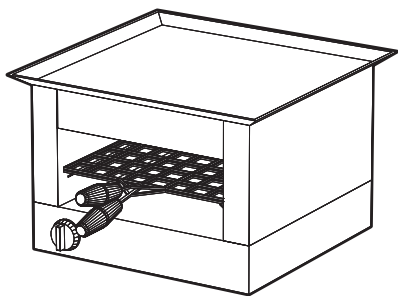
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado y plancha bifera.
- Incluye válvula de seguridad

CARLITERO SIMPLE CON PLANCHA (CÓD 261)

- Mechero 3 velas, 1 robinete.
- Plancha bifera.
- 1 pinza carlitera de 32 x 38 cm.
- **3.300 Kilocalorías/h.**

CARLITERO DOBLE CON PLANCHA (CÓD 138)

- 2 Mecheros de 3 velas, 2 robinetes.
- Plancha bifera.
- 2 pinzas carliteras de 32 x 38 cm.
- Base soporte reforzada desarmable.
- **6.600 kilocalorías/h.**



Las imágenes y descripciones técnicas de este catálogo 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

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. ENCENDIDO

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mechero a encender. Gire la perilla $\frac{1}{4}$ de vuelta hasta la posición «máximo».

2. Encienda acercando el elemento encendedor.

3. Mantenga presionada (la perilla) por 30 segundos.

4. Gire la perilla hacia la derecha en posición "cerrado" para apagar el mechero.

04. USO DEL CARLITERO

1. Encienda el mechero 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 mando de madera.

5. Una vez logrado un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pinza, 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 PLANCHA

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.

06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos sobre el artefacto.

Retire y limpie aparte las rejillas 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.



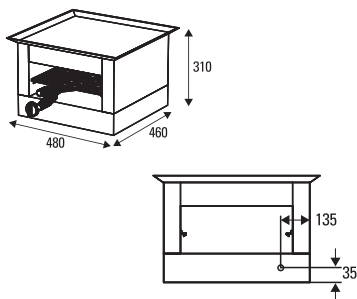
07. IMPORTANTE

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

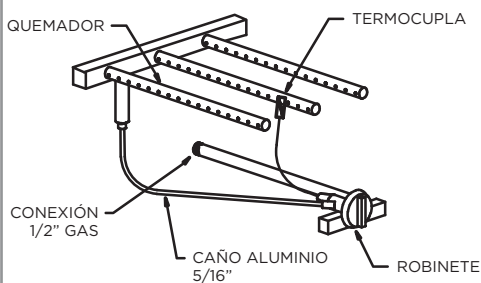
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

DIMENSIONES GENERALES

CARLITERO SIMPLE - CÓD 261



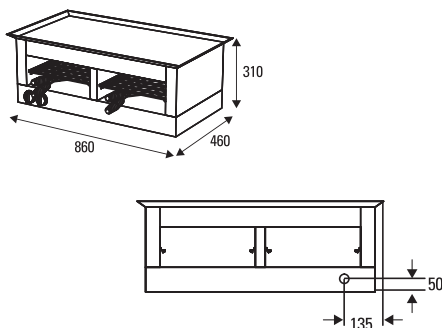
DETALLES DEL QUEMADOR



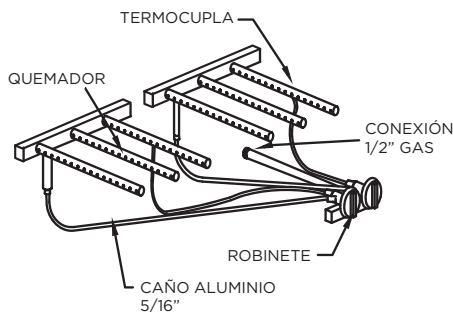
CONSUMO DE GAS EN KCAL/H

3 QUEMADORES	1.100 KCAL/H
CONSUMO TOTAL	3.300 KCAL/H

CARLITERO DOBLE - CÓD 138



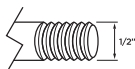
DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS EN KCAL/H

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

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.)

**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