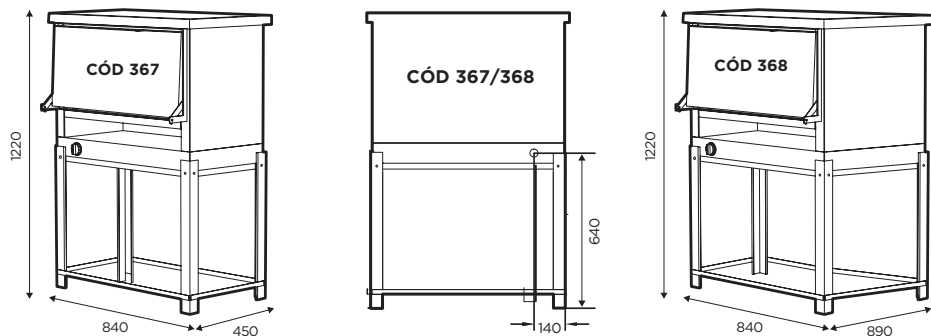
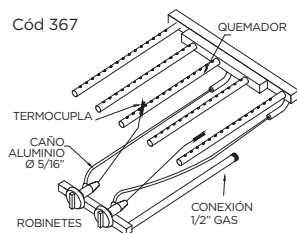


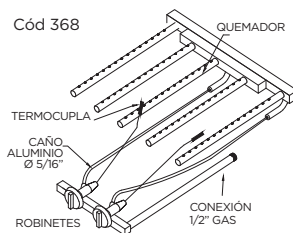
DIMENSIONES GENERALES



DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR
5 QUEMADORES 1.100 KCAL/HR c/u
CONSUMO TOTAL 5.500 KCAL/HR



CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR
5 QUEMADORES 1.900 KCAL/HR c/u
CONSUMO TOTAL 9.500 KCAL/HR

CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS BSP
DIÁMETRO: 1/2"

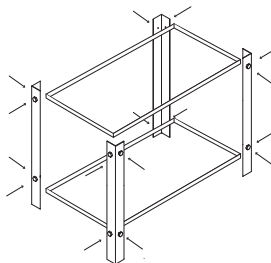
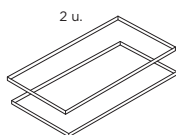
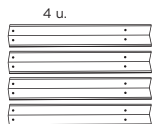
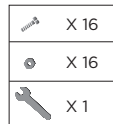


PRESIÓN DE TRABAJO:

GAS NATURAL (12H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)
 GAS LICUADO (13P) : 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

ARMADO DE BASE SOPORTE

1. Arme la base soporte colocando los tornillos y tuercas en los orificios.
2. Nivele y termine el ajuste.
3. Coloque el artefacto encima y haga coincidir con la base soporte.
4. 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



**HORNO
FULL PASTELERO**
 6 PIZZAS
 CÓD 367



**HORNO
FULL PASTELERO**
 12 PIZZAS
 CÓD 368

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta desmontable de acero inox. con manija de madera, bisagras irrompibles y pirómetro analógico.
- Gabinete 100% de acero inox.
- Piso, laterales y fondo revestidos de tejas refractarias.
- Mechero de 5 velas - 2 Robinetes.
- Aislación térmica con lana mineral.
- 3 rejillas internas extraíbles de 70x37cm. (Cód 367) - 70x71cm.(Cód 368)
- Horno con válvula de seguridad.
- Peso Neto 65,5 Kg (Cód 367) - 96,3Kg (Cód 368)
- **Kilocalorías/h 5.500** (Cód 367)
- **Kilocalorías/h 9.500** (Cód 368)

Cód 367



Cód 368



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.

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

Encender siempre con la puerta abierta.

1. Presion, gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición "máximo", mantenga presionado y acerque el elemento encendedor al quemador.

2. Una vez encendido mantenga la perilla presionada por 30 segundos.

3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no quedo encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.

4. Una vez encendido cierre la puerta y espere 10/15 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.

5. No dejar el Horno en posición "máximo" sin alimentos

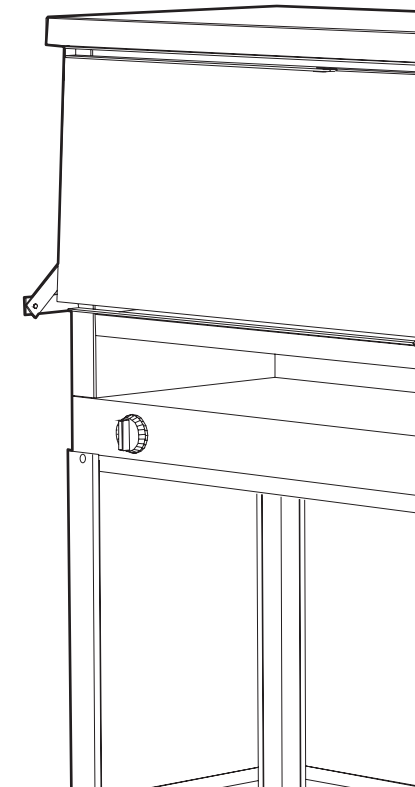
6. Gire la perilla hacia la derecha en posición «cerrado» para apagar el mechero.

04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío. No vierta líquidos dentro del horno. Retire y limpie aparte las rejillas del horno. Limpie exterior e interior del horno con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.

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



05. IMPORTANTE

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