

FREIDORA ULTRA RÁPIDA

18 Lts / 10 Lts

CÓD
444 / 443

AGUA
Y
ACEITE



FREIDORA
ULTRA RÁPIDA
18 Lts
CÓD 444



FREIDORA
ULTRA RÁPIDA
10 Lts
CÓD 443

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso

GARANTIZA
Sol Reäl

— — — — —

EL GAUCHITO

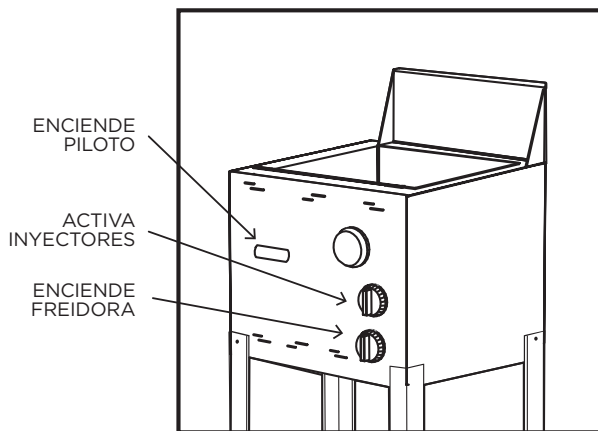
Especificaciones del equipo

CÓD 444

- Cuerpo y tapa de acero inoxidable brillante
- Sistema de 9 inyectores enlazados de mayor durabilidad + piloto.
- Triple Inyección compacta.
- Tacho enlazado
- Válvula de seguridad.
- 1 Canasto - Medidas: 24 x 24 x 12 cm
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Peso Neto: 21 Kg.
- **Kilocalorías/h: 13.600**

CÓD 443

- Cuerpo de acero inoxidable brillante.
- Triple inyección compacta.
- Tacho enlazado.
- Tapa de acero inoxidable.
- Incluye 1 canasto de 24 x 18 x 12cm.
- Sistema de 6 inyectores enlazados para mayor durabilidad + piloto.
- Incluye válvula de seguridad.
- Desagote con llave esférica de bronce.
- **Kilocalorías/h: 9.400**



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. Oprima y gire la perilla "Enciende freidora", manteniéndola presionada durante 30 segundos.
2. Encienda el piloto acercando el elemento encendedor.
3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no queda encendido el artefacto repita el procedimiento desde el paso 1.
4. El robinete "Activa Inyectores" permite que la freidora funcione regulando su potencia. Recuerde que la temperatura ideal de cocción es de 180°.
5. Una vez finalizada la cocción gire la perilla "Activa Inyectores" y "Enciende freidora" hasta la posición cerrado.

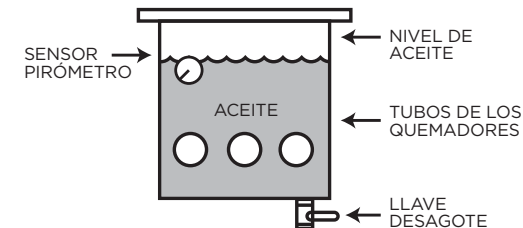
04. CAMBIO DE ACEITE

Se debe efectuar semanalmente o cada 80 hs. de trabajo. Deberá limpiar la bacha y cargarla con aceite nuevo. Tenga en cuenta que el oscurecimiento del aceite, y la presencia de burbujas espumosas indican el fin de la vida útil y el inmediato recambio del aceite. Realizar el cambio con el aceite frío.

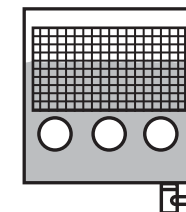
05. NIVELES DE CARGA DE FREIDORA

Freidora (cantidades aproximadas):

ACEITE 11 Lts



El nivel de aceite debe estar al menos 1 cm. por encima del sensor de temperatura para evitar desbordes de aceite.



Se recomienda que el aceite cubra la mitad del canasto freidor (En caso de utilizar papas congeladas tenga en cuenta que liberan agua).

Mantener el nivel de aceite a través de la llave de desagote.

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.

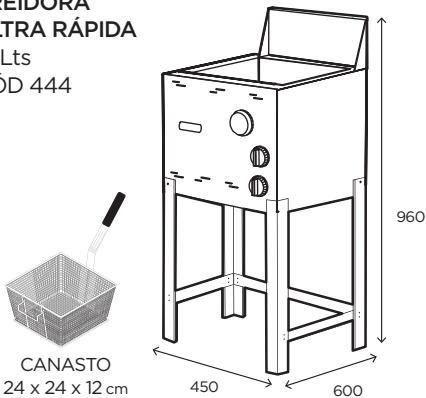


07. IMPORTANTE

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

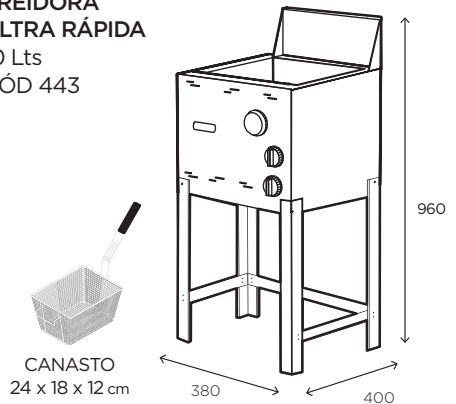
DIMENSIONES GENERALES

**FREIDORA
ULTRA RÁPIDA**
18 Lts
CÓD 444



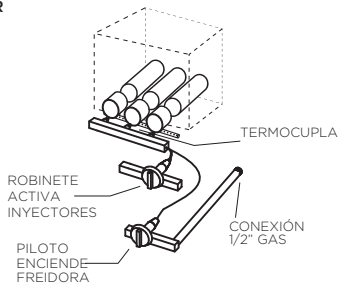
DIMENSIONES GENERALES

**FREIDORA
ULTRA RÁPIDA**
10 Lts
CÓD 443



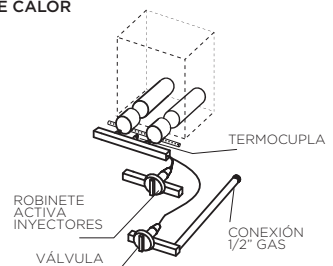
DETALLES DEL QUEMADOR

**SISTEMA DE INYECTORES
DE ALTA RECUPERACIÓN
DE CALOR**



DETALLES DEL QUEMADOR

**SISTEMA DE INYECTORES
DE ALTA RECUPERACIÓN
DE CALOR**



CONSUMO DE GAS EN KCAL/H

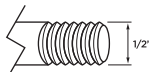
9 INYECTORES	1.400 KCAL/H. c/u
1 PILOTO	1.000 KCAL / H.
CONSUMO TOTAL	13.600 KCAL/H.

CONSUMO DE GAS EN KCAL/H

6 INYECTORES	8.400 KCAL/H. c/u
1 PILOTO	1.000 KCAL / H.
CONSUMO TOTAL	9.400 KCAL/H.

CONEXIÓN DE GAS

PRESIÓN DE TRABAJO:
GAS NATURAL (12H) : 180 mm c.a.
GAS ENVASADO (13B/P): 280 mm c.a.



**ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"**

**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