# HORNO 24 PIZZAS
# FULL PASTELERO

**CÓD**
**470**

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

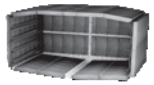
# Especificaciones del equipo

www.solreal.com

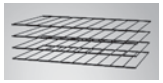
## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Mechero de 8 velas - 2 robinetes.
- Techo abovedado.
- Piso, laterales, fondo y techo revestidos de tejuelas refractárias.
- Chimenea fija.
- Gabinete de acero inoxidable.
- 4 rejillas interiores extraíbles de 70 x 104 cm.
- Quemador de doble comando.
- Incluye calienta platos gratinador.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Incluye vávula de seguridad industrial.
- Interior, base y techo enlozados.
- Aislación térmica de lana mineral.
- Peso Neto: 206 Kg.
- **Kilocalorías/h 15.200**

Interior revestido con tejuelas refractárias

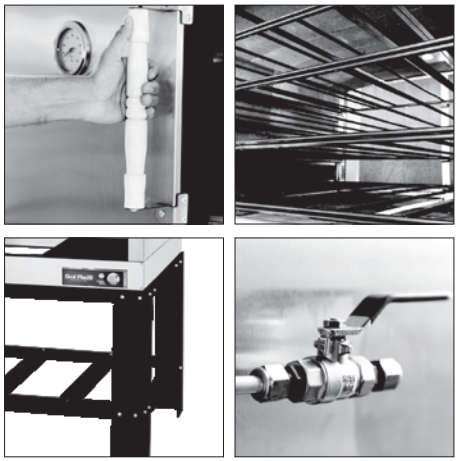


Incluye 4 rejillas de 70x104 cm



Capacidad para 24 moldes de pizzas de 32 cm o 34 cm.

Capacidad para 8 bandejas de 40X60 cm. o 47x70 cm.



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 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

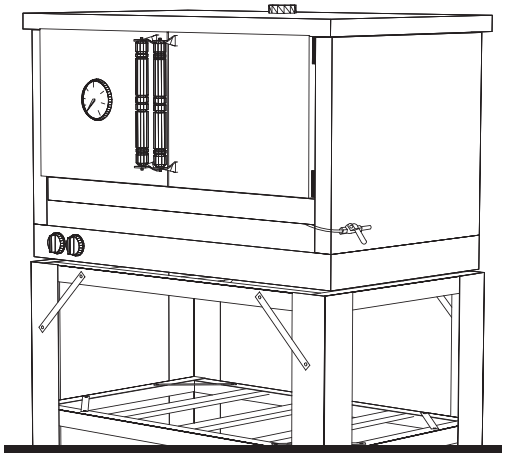
Encender siempre con la puerta abierta, a través del orificio que se encuentra en el frente del piso del horno.
1. Identifique la perilla del robinete que controla el horno a encender. Gire la perilla 1⁄4 de vuelta hasta la posición «máximo» y presione, mantenga presionada y acerque el elemento encendedor al quemador.
2. Una vez encendido, mantenga la perilla presionada por 30 seg.
3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no queda 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. Una vez terminada la cocción retire la bandeja.
6. Gire las perillas hacia la derecha a la posición «cerrado» para apagar los mecheros.

## 04. 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.

## 05. 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.



## 06. IMPORTANTE

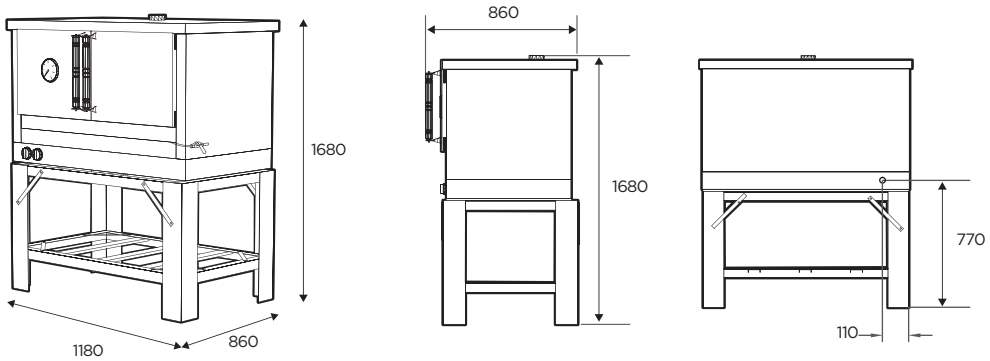
Ante cualquier anormalidad en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

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

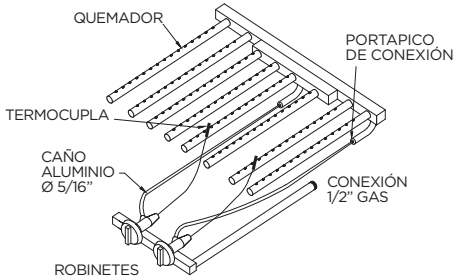
# Plano Técnico

**CÓD 470**

## DIMENSIONES GENERALES

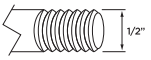



## DETALLES DEL QUEMADOR




## CONEXIÓN DE GAS

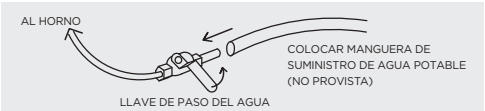
**ENTRADA TRASERA**
**ROSCA GAS BSP**
**DIÁMETRO: 1/2"**




**PRESIÓN DE TRABAJO:**
GAS NATURAL (I2H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)
GAS LICUADO (I3P): 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

## DISPOSITIVO HUMECTADOR

Permite el ingreso de agua al interior del horno a fin de producir vapor.
Ideal para la cocción de panes.
El agua queda depositada en una bandeja interior.
Abrir un breve instante. Evitar derrames.




## CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

| | |
|---|---|
| **8 QUEMADORES** | **1.900 KCAL/HR** c/u |
| **CONSUMO TOTAL 15.200 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