

# COCINA 520

CÓD  
520 PI  
520 PVN



## **COCINA 520 PI**

4 Hornallas  
Puerta de Acero



## **COCINA 520 PVN**

4 Hornallas  
Puerta de vidrio negro

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso
- ▶ Plano técnico

# Especificaciones del equipo

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

4 HORNALLAS | FULL INOX | GRILL INFERIOR

- Rejas de fundición.
- Exterior Full Inoxidable.
- Puerta de acero o vidrio templado (según modelo) con pirómetro incorporado.
- Interior enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye 2 rejillas interiores de 41,5 cm. x 36 cm.
- Horno con válvula de seguridad.
- **Kilocalorías/h: 10.200**



# 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 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 ¼ de vuelta hasta la posición «máximo».

2. Encienda acercando el elemento encendedor, regule la llama pasando la perilla correspondiente a mínimo o máximo.

3. Una vez terminada la cocción, gire la perilla hacia la derecha a la posición «cerrado» para apagar el mechero.

## 04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

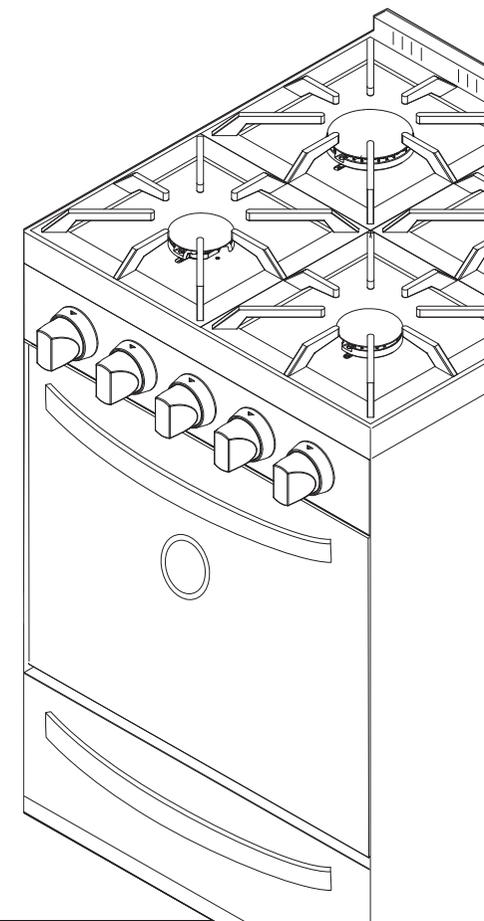
Realice la limpieza estando el equipo frío.

No vierta líquidos sobre la cocina o dentro del horno.

Retire y limpie aparte las rejillas de la cocina y del horno.

Limpie la cocina y el interior del horno con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

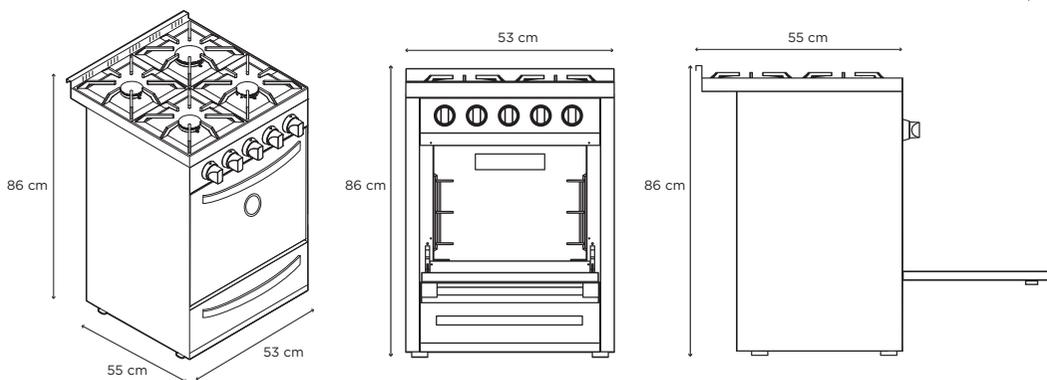
No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.



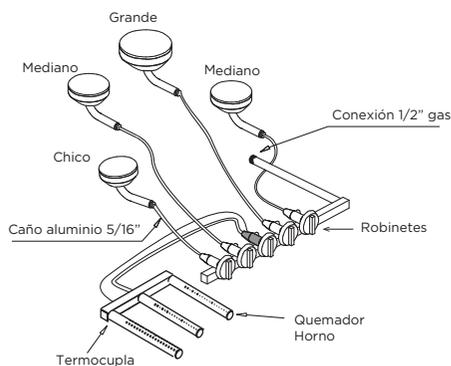
## 05. IMPORTANTE

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

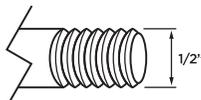
## DIMENSIONES GENERALES



## DETALLES DEL QUEMADOR



## 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.

## CONSUMO DE GAS EN KCAL/H

<b>1 HORNALLA CHICA</b>	<b>1.000 Kcal/Hr</b>
<b>2 HORNALLAS MEDIANAS</b>	<b>2.000 Kcal/Hr.</b>
<b>1 HORNALLA GRANDE</b>	<b>4.000 Kcal/Hr.</b>
<b>1 QUEMADOR HORNO</b>	<b>3.300 Kcal/Hr.</b>
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>12.300 Kcal/Hr.</b>

**ARTEFACTO PARA USO  
COMERCIAL SOLAMENTE**

Sol Real S. A.  
Matrícula 1738 - Instituto del Gas Argentina  
Garzón 3070 - Rosario (2000) Argentina  
serviciotecnico@solreal.com +54 341 4319397  
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina