

# COCINA INDUSTRIAL COMPACTA 55 cm

CÓD  
**550**



- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso

GARANTIZA  
**Sol Reäl**

—  —  
**EL GAUCHITO**

# Especificaciones del equipo

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete totalmente construido de acero inoxidable.
- 4 Hornallas con rejillas de fundición.
- Horno con piso de tejas refractarias y 2 rejillas desmontables.
- Puerta de acero inoxidable desmontable con pirómetro, manija de madera y bisagras irrompibles.
- Aislación de lana mineral en puerta de horno.
- 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 la hornalla.

## 04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

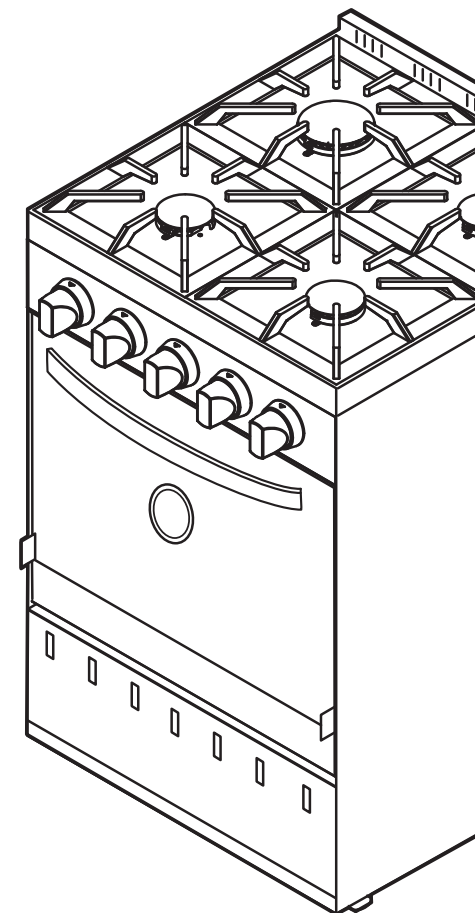
Realice la limpieza estando el equipo frío.

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.

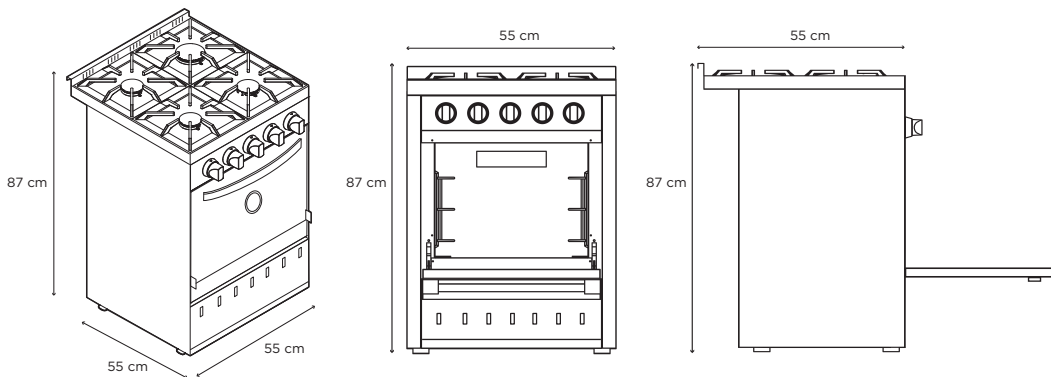
No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.



## 05. IMPORTANTE

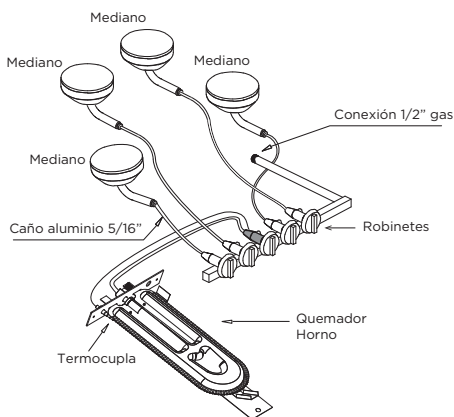
Ante cualquier anomalía en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

## DIMENSIONES GENERALES

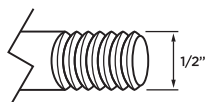


HORNO  
Fondo = 49,5 cm    Alto = 33 cm    Ancho = 44 cm

## DETALLES DEL QUEMADOR



## CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA ROSCA GAS  
DIÁMETRO: 1/2"

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

## CONSUMO DE GAS EN KCAL/H

<b>4 HORNALLAS MEDIANAS</b>	<b>2.000 Kcal/Hr. c/u</b>
<b>1 QUEMADOR DE HORNO</b>	<b>2.200 Kcal/Hr.</b>
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>10.200 Kcal/Hr.</b>

**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