

HORNOS PIZZEROS

CÓD
607i/608i



CÓD 607i
HORNO 6 PIZZAS



CÓD 608i
HORNO 12 PIZZAS

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso

GARANTIZA
Sol Reäl

— — — — —

EL GAUCHITO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

CÓD 607i HORNO 6 PIZZAS

- Gabinete de acero inoxidable.
- Cámara de cocción enlozada de gran durabilidad.
- Piso de tejas refractarias.
- Calienta platos gratinador.
- Puerta desmontable de acero.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Pirómetro indicador de temperatura.
- Perilla de baquelita.
- Mechero de 4 velas - 1 robinete.
- Base soporte reforzada desarmable.
- Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 37cm
- **Kilocalorías/h 4.400**

CÓD 608i HORNO 12 PIZZAS

- Gabinete de acero inoxidable.
- Cámara de cocción enlozada de gran durabilidad.
- Piso de tejas refractarias.
- Calienta platos gratinador.
- Puerta desmontable de acero.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Pirómetro indicador de temperatura.
- Perilla de baquelita.
- Mechero de 4 velas - 1 Robinete
- Base soporte reforzada desarmable.
- Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 70cm
- **Kilocalorías/h 7.600**



Las imágenes y descripciones técnicas de este catálogo son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales. Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulados 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

Gire la perilla un cuarto de vuelta hasta la posición máximo, presione y encienda los mecheros desde la abertura inferior (calienta platos gratinador).

Mantenga presionado durante 30 segundos.

04. MODO DE USO

Una vez encendido, espere unos minutos hasta que alcance la temperatura deseada.

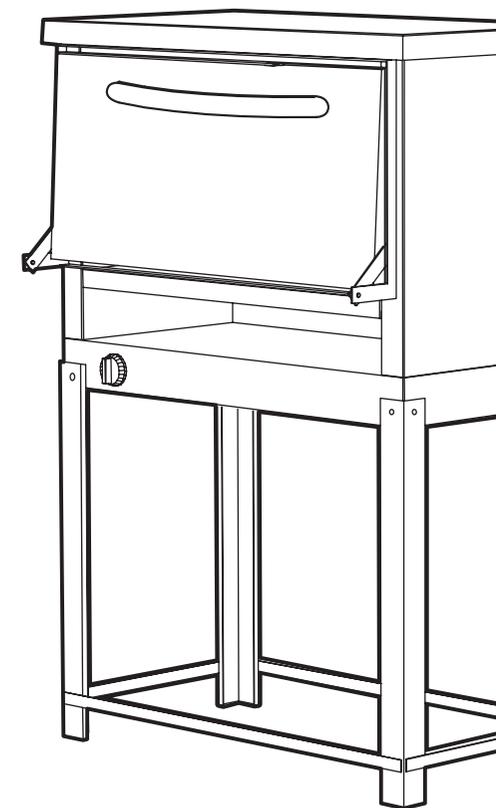
Controle que la misma nunca supere los 200°C.

Gire la perilla hacia la derecha hasta la posición "cerrado" para apagar el mechero.

05. 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.

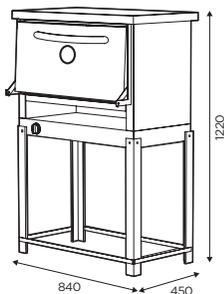


06. IMPORTANTE

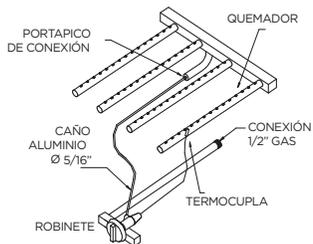
Ante cualquier anomalía en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

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

DIMENSIONES GENERALES



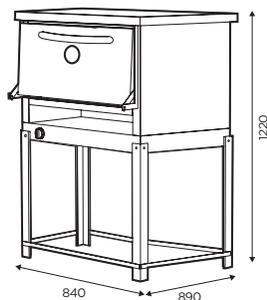
DETALLES DEL QUEMADOR



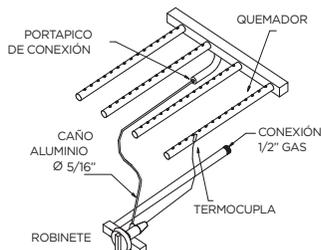
CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

4 QUEMADORES 1.100 KCAL/HR c/u
CONSUMO TOTAL 4.400 KCAL/HR

DIMENSIONES GENERALES



DETALLES DEL QUEMADOR

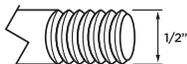


CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

4 QUEMADORES 1.900 KCAL/HR c/u
CONSUMO TOTAL 7.600 KCAL/HR

CONEXIÓN DE GAS

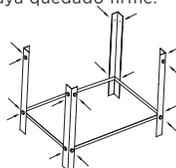
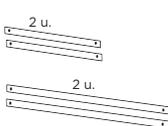
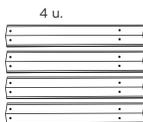
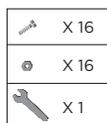
ENTRADA TRASERA
 ROSCA GAS
 DIÁMETRO: 1/2"



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

ARMADO DE BASE SOPORTE

1. Arme la base soporte colocando los tornillos y tuercas en los orificios, sin terminar de ajustar.
2. Nivele y termine el ajuste.
3. Coloque el artefacto encima y haga coincidir sus orificios con el de la base soporte.
4. Coloque tornillos y tuercas. 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 +54 341 4319397
 Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina