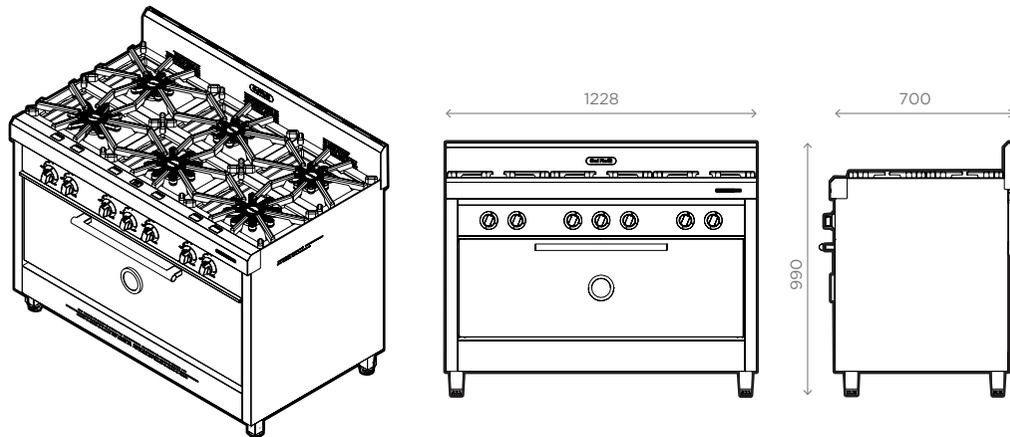
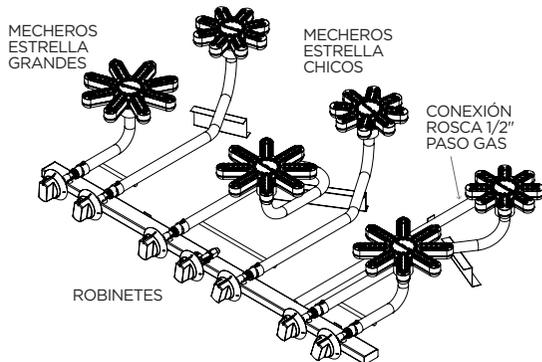


**DIMENSIONES GENERALES**



HORNO  
Fondo = 620 mm    Alto = 351 mm    Ancho = 1062 mm

**DETALLES DEL QUEMADOR**



**CONEXIÓN DE GAS**

ENTRADA TRASERA  
ROSCA GAS BSP  
DIÁMETRO: 1/2"

**PRESIÓN DE TRABAJO:**  
GAS NATURAL (12H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)  
GAS LICUADO (13P): 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

**CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR**

3 MECHEROS ESTRELLA CHICO	7.000 KCAL/H C/U
3 MECHEROS ESTRELLA GRANDE	9.000 KCAL/H C/U
1 MECHERO 4 VELAS	6.800 KCAL/H C/U
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>54.800 KCAL/H</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 9 341 3655417  
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina

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

**Sol Reäl**  
Equipamientos Gastronómicos

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% Acero Inoxidable esmerilado.
- Aislación térmica con lana mineral.
- Interior horno enlozado con piso de tejas refractarias.
- Incluye dos rejillas extraíbles.
- Horno con válvula de seguridad.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Bandejas antiderrame desmontable.
- Contrapuerta enlozada y puerta de acero inoxidable con manija cromada, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- Indicador máx - min de perillas y especificación de hornallas realizadas con grabada laser.
- Patas regulables.
- **Kilocalorías/h: 54.800**



La imágenes y descripciones técnicas de este manual 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.**

## 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. USOS DE LA HORNALLA

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mechero a encender. Gire la perilla  $\frac{1}{4}$  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. USO DEL HORNO

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  $\frac{1}{4}$  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 segundos.
3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida.

## 05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

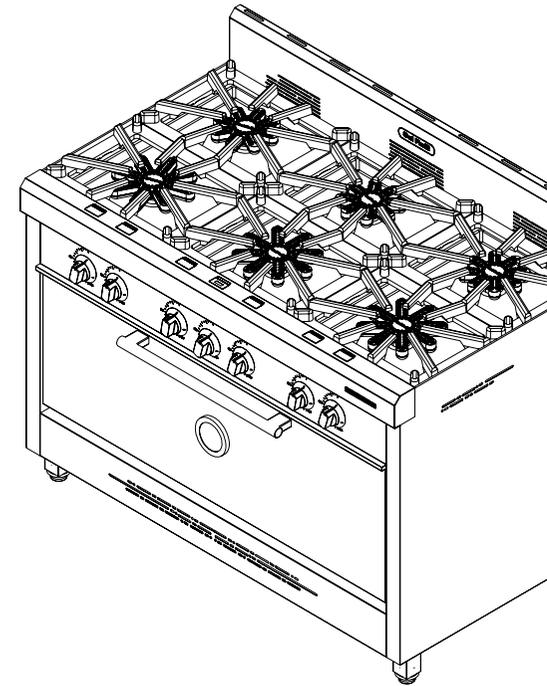
Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos sobre el artefacto.

Retire y limpie aparte las piezas móviles 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.



### 08. 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 DUDA O INQUIETUD QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.**