

LÍNEA MODULAR 700 COMERCIAL

ANAFES ACERO

CÓD

730 / 731 / 732



**ANAFE ACERO
2 HORNALLAS**
CÓD 730



**ANAFE ACERO
4 HORNALLAS**
CÓD 731



**ANAFE ACERO
6 HORNALLAS**
CÓD 732

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

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

www.solreal.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

ANAFE ACERO 2 HORNALLAS

CÓD 730

- Gabinete, base y laterales 100 % acero inoxidable esmerilado.
- 1 mechero estrella (9.000 kcal/h).
- Bandeja antiderrame desmontable.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Respaldo desmontable (coloca cliente).
- Base 100% acero inoxidable esmerilado, posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Indicador máx-min de perillas y especificación de hornallas realizadas con grabado láser.
- Patas regulables que permiten determinar la altura deseada por el cliente.

- **Kilocalorías/h 17.500**

ANAFE ACERO 4 HORNALLAS

CÓD 731

- Gabinete, base y laterales 100 % acero inoxidable esmerilado.
- 2 mecheros estrella (9.000 kcal/h c/u).
- Bandeja antiderrame desmontable.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Respaldo desmontable (coloca cliente).
- Base 100% acero inoxidable esmerilado, posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Indicador máx-min de perillas y especificación de hornallas realizadas con grabado láser.
- Patas regulables que permiten determinar la altura deseada por el cliente

- **Kilocalorías/h 30.000**

ANAFE ACERO 6 HORNALLAS

CÓD 732

- Gabinete, base y laterales 100 % acero inoxidable esmerilado.
- 3 mecheros estrella (9.000 kcal/h c/u).
- Bandeja antiderrame desmontable.
- Rejas de fundición vitrificadas.
- Respaldo desmontable (coloca cliente).
- Base 100% acero inoxidable esmerilado, posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Indicador máx-min de perillas y especificación de hornallas realizadas con grabado láser.
- Patas regulables que permiten determinar la altura deseada por el cliente

- **Kilocalorías/h 47.500**

Manual de uso



01. ANTES DE USAR

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que pueda estar en el artefacto.

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.

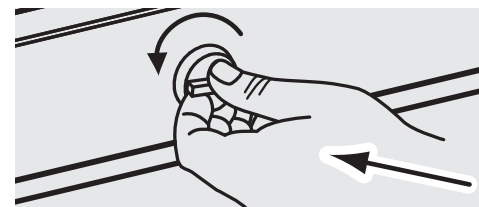
03. ENCENDIDO

Identificar el robinete correspondiente a la hornalla a encender.

1. Presione, gire la perilla $\frac{1}{4}$ de vuelta hasta la posición «máximo», mantenga presionado y acerque el elemento encendedor al quemador.

2. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no quedo encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.

3. Gire la perilla hacia la derecha en posición «cerrado» para apagar el mechero.



04. USO DE LA HORNALLA

1. Una vez encendida la hornalla de acuerdo a las instrucciones de Encendido, regule la llama pasando la perilla correspondiente a mínimo o máximo.

2. Coloque sobre la rejilla de la hornalla encendida el recipiente adecuado para realizar la cocción deseada.

3. Una vez terminada la cocción, apagar la hornalla.

05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos sobre la anafe.

Retire y limpie aparte las rejillas.

Limpie las superficies 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.

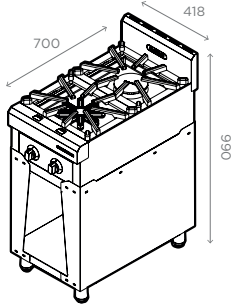
La imágenes y descripciones técnicas de este catálogo son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales. Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulada su gasificación por un gasista matriculado, en el lugar de trabajo. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones en el diseño de los productos sin previo aviso. ARTEFACTOS PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE.

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

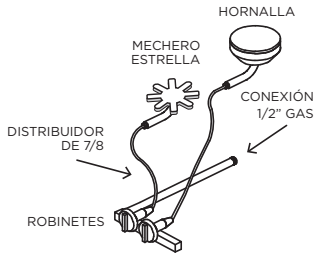
Plano Técnico

CÓD
730 / 731 / 732

DIMENSIONES GENERALES



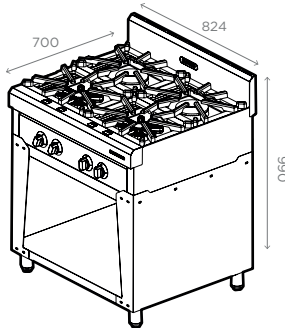
DETALLES DEL QUEMADOR



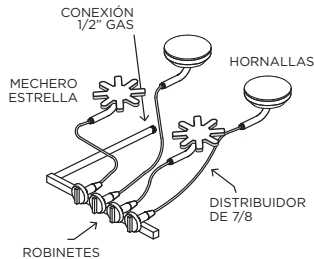
CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

1 MECHERO GRANDE	8.500 KCAL/H
1 MECHERO ESTRELLA	9.000 KCAL/H
CONSUMO TOTAL	17.500 KCAL/H

DIMENSIONES GENERALES



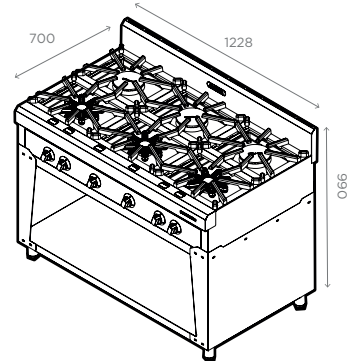
DETALLES DEL QUEMADOR



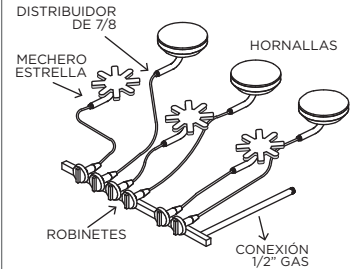
CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

2 HORNALLAS GRANDES	8.500 KCAL/H C/U
2 MECHEROS ESTRELLA	9.000 KCAL/H C/U
CONSUMO TOTAL	35.000 KCAL/H

DIMENSIONES GENERALES



DETALLES DEL QUEMADOR

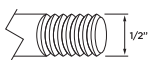


CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

3 HORNALLAS GRANDES	8.500 KCAL/H C/U
3 MECHEROS ESTRELLA	9.000 KCAL/H C/U
CONSUMO TOTAL	52.000 KCAL/H

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.)

**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