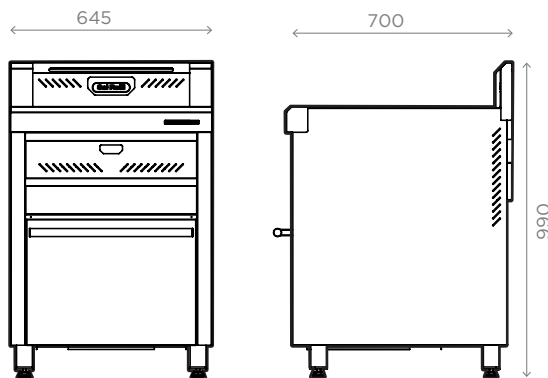
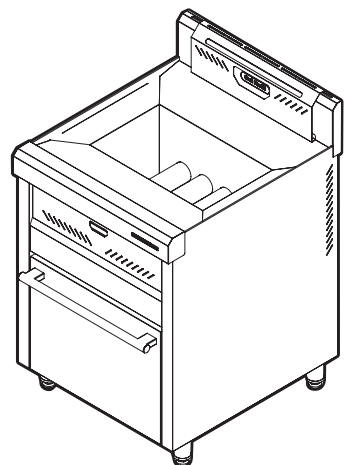


**DIMENSIONES GENERALES**



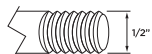
EQUIPADA  
CON VÁLVULA  
MINISIT ITALIANA



Incluye 2 Canastos de acero:  
1 de 24 x 24 x 12 cm.  
1 de 24 x 18 x 12 cm.

**CONEXIÓN DE GAS**

ENTRADA TRASERA  
ROSCA GAS BSP  
DIÁMETRO: 1/2"



**PRESIÓN DE TRABAJO:**

GAS NATURAL (I2H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)  
GAS LICUADO (I3P): 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

**CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR**

4 TUBOS QUEMADORES	5.850 KCAL/H C/U
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>23.400 KCAL/H</b>

Única del mercado  
**INYECTORES  
ENLOZADOS**  
4 veces mayor durabilidad



**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

# Especificaciones del equipo

www.solreal.com

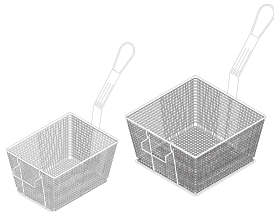
## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% de acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable.
- 16 inyectores + piloto.
- Llave de paso de gas interior.
- Válvula de seguridad Minisit (italiana).
- 2 Canastos de acero. Medidas: (1 de 24 x 24 x 12 cm. y 1 de 24 x 18 x 12 cm.)
- Desagote con llave esférica de bronce.
- Tubos quemadores: 4
- Tacho de acero inoxidable.
- Patas regulables.
- Peso Neto: 27 Kg.
- **Kilocalorías/h: 23.400**

AGUA Y ACEITE



EQUIPADA CON VÁLVULA MINISIT ITALIANA



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.**

# Manual de uso



## 01. ANTES DE USAR

Lea atentamente esta guía de uso. Retire con cuidado el film autoadhesivo protector que recubre las superficies de acero inoxidable.

No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección Instalación.

## 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!

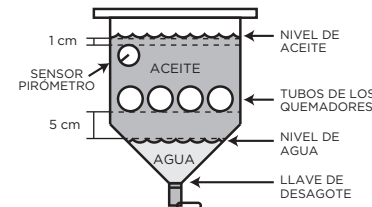
No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

## 03. NIVELES DE CARGA

SAL: 1/2 KG

AGUA: 6,5 LITROS (CANTIDAD EXACTA)

ACEITE: 22 LTS APROX. (1 CM. POR ENCIMA DEL SENSOR DE TEMPERATURA)



Primero, colocar el agua y la sal en las cantidades previamente detalladas y controlar que el nivel del agua debe estar **por lo menos 5 cm por debajo** de los tubos de los quemadores. El agua nunca debe tocar los quemadores, porque si esto sucede entra en ebullición y la freidora podría desbordarse.

Segundo, colocar el aceite en la cantidad previamente detallada y controlar que el nivel del aceite debe estar **al menos 1 cm por encima** del sensor de temperatura. Se recomienda no llenar a tope el canasto de los alimentos para evitar derrames de aceite.

## 04. FUNCIONAMIENTO

1. Oprimir el pulsador y mantenerlo presionado para permitir la salida del gas piloto.

2. Encender el piloto (a través del orificio frente al gabinete) y mantener el pulsador presionado por algunos segundos.

3. Gire la perilla numerada a la posición que desee para comenzar la cocción.
4. Para apagar la freidora pulsar el botón y soltar en algunos segundos (esta acción apaga los inyectores y el piloto).
5. En caso de apagado eventual de la unidad, esperar 5 minutos antes de ponerla nuevamente en funcionamiento.

Relación entre posición y temperatura

posición	temperatura
1	50°
2	70°
3	90°
4	110°
5	130°
6	150°
7	170°
8	190°

## 05. CAMBIO DE AGUA

Se debe efectuar diariamente o cada 18 hs. de trabajo. Realizar con el aceite en frío, y al menos dos horas antes de utilizarlo nuevamente.

Abra la llave de desagote, dejando escurrir el agua y los residuos de la cocción. Cíerrela cuando comience a salir el aceite.

Vuelva a llenar con agua y sal. Si es necesario, agregue aceite hasta restablecer los niveles indicados en punto 3. Recuerde que los alimentos suelen absorber aceite y liberar agua en locción (ej: la cocción de 50 kg. de papas libera aprox. 1 lt. de agua).

## 06. CAMBIO DE ACEITE

Se debe efectuar semanalmente o cada 80 hs. de trabajo. Deberá limpiar la bacha y llenarla con aceite nuevo. Tenga en cuenta que el oscurecimiento del aceite, y la presencia de burbujas espumosas indican el final de su vida útil, y el inmediato recambio del mismo.



## 07. 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 FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.**