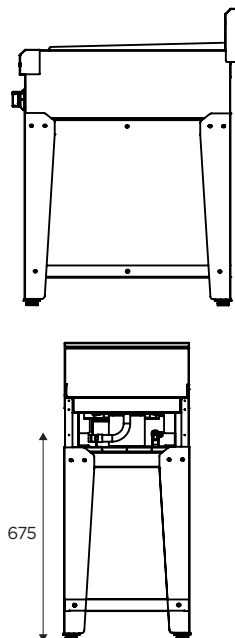
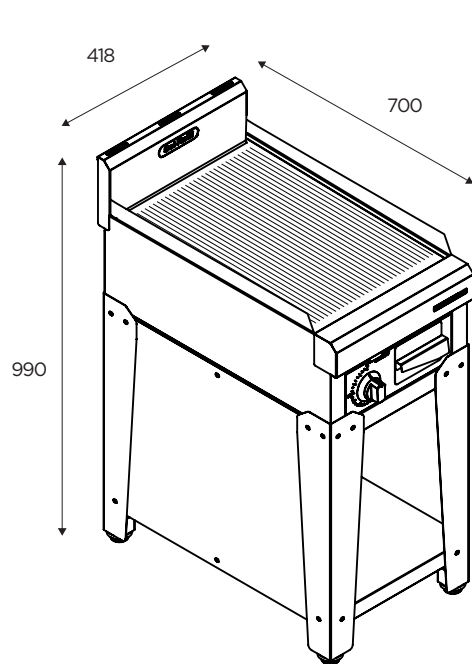
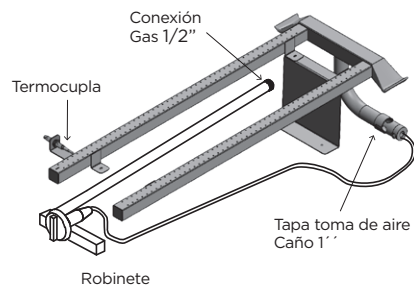


DIMENSIONES GENERALES



DETALLES DEL QUEMADOR

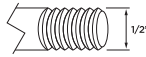


CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

1 MECHERO 2 VELAS	1.100 KCAL/H c/u
CONSUMO TOTAL	2.200 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 9 341 3655417
Cuit 30-50143906-8 - Industria Argentina

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

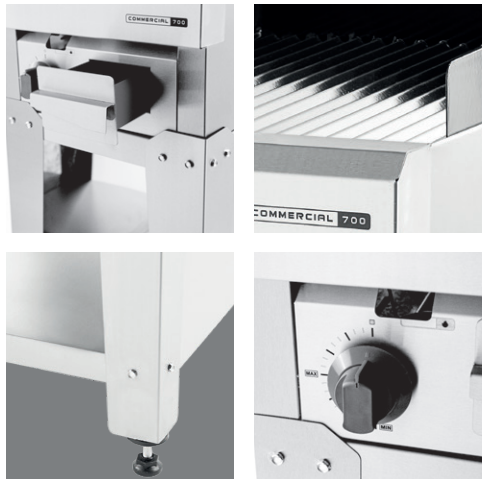
Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

PARRILLA CHICA

CÓD 748

- Posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Borde antiderrame.
- Parrilla superior enlozada.
- Respaldo desmontable.
- Patas regulables.
- Colector de grasa incorporado.
- Base reforzada desarmable.
- **Kilocalorías/h 2.200**



Las 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 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

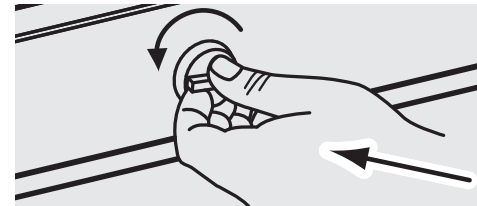
Es responsabilidad absoluta del usuario la contratación de un gasista instalador matriculado para que realice la instalación del artefacto de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes; y que posteriormente regule su gasificación en el lugar de trabajo.

IMPORTANTE!

No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

03. ENCENDIDO

1. Presione, gire la perilla $\frac{1}{4}$ de vuelta hasta la posición «máximo», mantenga presionado y acerque el elemento encendedor al orificio frontal que da acceso al quemador.
2. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no quedó encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.
3. Gire la perilla hacia la derecha en posición «cerrado» para apagar el mechero.



04. MODO DE USO

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

Coloque los alimentos para su cocción. Una vez terminada la cocción gire la perilla hacia la derecha hasta la posición «cerrado» para apagar el mechero.

Se recomienda no dejar al máximo el artefacto sin alimentos sobre el mismo.

IMPORTANTE: Para lograr una cocción pareja no utilice el artefacto a la máxima potencia.

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.

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