

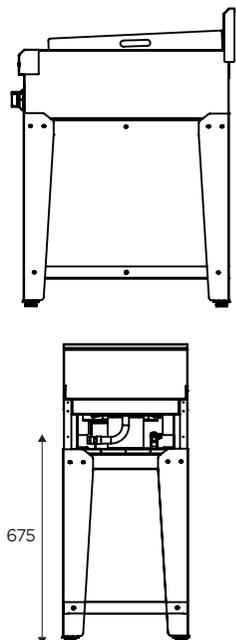
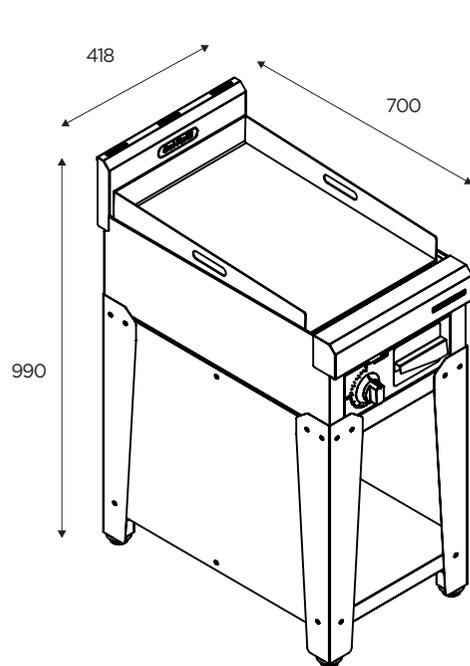
# Plano Técnico

CÓD  
**775**

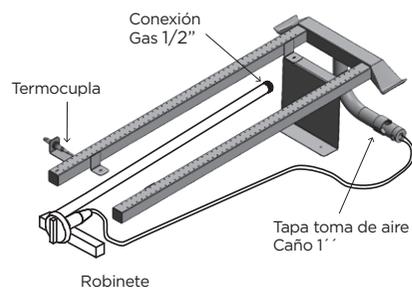
LÍNEA MODULAR 700 COMERCIAL  
**LOMITERA CHICA**

CÓD  
**775**

## DIMENSIONES GENERALES



## DETALLES DEL QUEMADOR



## CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

1 MECHERO 2 VELAS	1.100 KCAL/H c/u
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>2.200 KCAL/H</b>

## CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA  
ROSCA GAS BSP  
DIÁMETRO: 1/2"

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

### LOMITERA CHICA

CÓD 775

- Posee laterales, refuerzos superiores y estante inferior.
- Borde antiderrame.
- Plancha de hierro desmontable.
- 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.

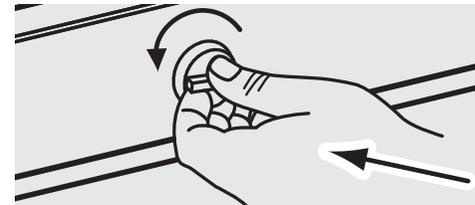
## 03. ENCENDIDO

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 PLANCHA

1. Unte con aceite comestible la plancha, caliéntela y hájala humear hasta que la superficie quede negra.

2. Durante el proceso es recomendable limpiar con papel de cocina el aceite quemado e ir agregando aceite nuevo. Esto va removiendo todas las impurezas de la plancha.

3. Finalmente, remover con más papel el sobrante de aceite quemado y dejar así. Esto evitará que se oxide.

4. Encienda el mechero de la plancha de acuerdo a las instrucciones de Encendido.

- Espere hasta que la plancha alcance la temperatura deseada

- Controle que la temperatura nunca se eleve en exceso a fin de no deteriorar la plancha y artefacto.

- Distribuya sobre la superficie de la plancha aceite comestible.

- Coloque sobre la plancha los alimentos a cocinar.

5. Regule la temperatura de la misma pasando la perilla a mínimo o máximo.

6. Una vez terminada la cocción retire los alimentos.

7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición de «cerrado» para apagar el mechero

## 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.**