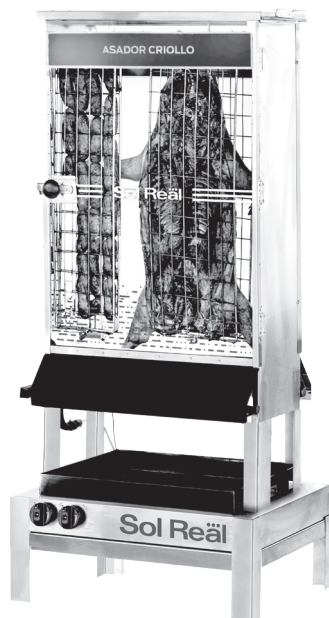


Especificaciones del equipo

www.solreal.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta simple de acceso frontal y fondo de vidrio templado.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado con techo desmontable.
- Cocción sin humo - ideal interiores.
- Incluye patas soporte desarmables y kit de pinzas chica y grande.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Doble mechero lateral con comandos independientes y válvula de seguridad.
- Peso Neto: 37,7 Kg.
- **2.200 Kilocalorías/h.**



Manual de uso



01. ANTES DE USAR

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que pueda estar dentro del asador.

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 DEL ASADOR - ENCENDIDO

1. Presione la perilla $\frac{1}{4}$ de vuelta hacia la izquierda hasta la posición "máximo" y acerque el elemento encendedor al mechero quemador lateral externo del asador, suelte y verifique.

Los tres modelos cuentan con comandos independientes y doble robinete.

2. Una vez encendido, mantenga la perilla presionada por 30 segundos.

3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no queda encendido, repita el procedimiento desde el paso N°1.

4. No deje el asador encendido sin alimentos dentro.

5. Colocar los alimentos a cocinar en las parrillas porta asado y ajuste las mismas para evitar el desplazamiento durante la cocción.

6. Cuelgue las parrillas porta asado y encienda el asador de acuerdo al ítem "1". Cocine con la puerta cerrada. Regule la temperatura en función de la cocción y del tipo de alimento.

El techo es desmontable para facilitar la carga y limpieza del asador.

Los orificios del techo permiten evacuar gases de la cocción evitando el empañamiento de los vidrios.

SUGERENCIA: La bandeja inferior colectora de grasa puede ser forrada con papel de aluminio para facilitar la limpieza.

La grasa no retorna en forma de humo hacia el amimto produciendo una cocción sana y no contaminada.

04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

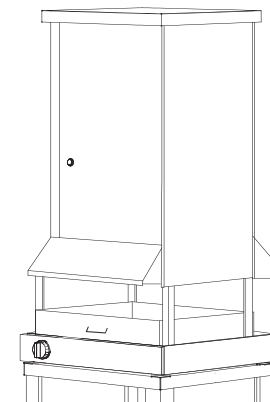
Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos dentro del asador.

Retire y limpie aparte las rejillas del asador.

Limpie exterior e interior del asador con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.



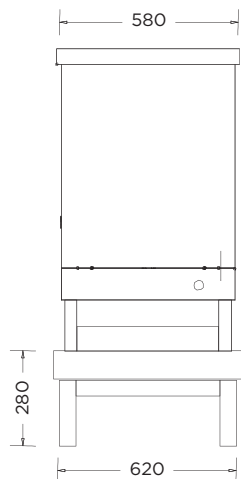
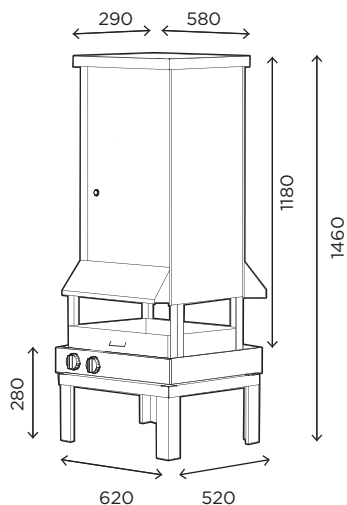
05. IMPORTANTE

Ante cualquier anomalía en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

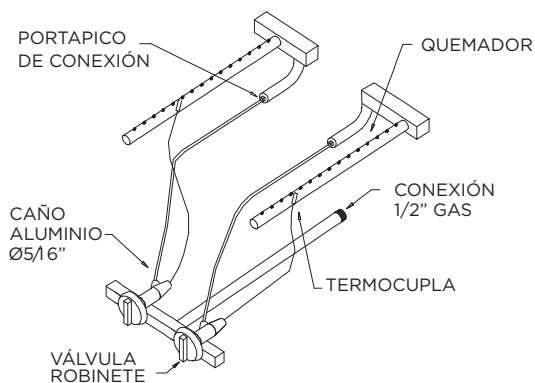
La imágenes y descripciones técnicas de este catálogo son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales. Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulada su gasificación por un gasista matriculado, en el lugar de trabajo. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones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

DIMENSIONES GENERALES

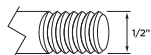


DETALLES DEL QUEMADOR



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

2 QUEMADORES	1100 KCAL/H c/u
CONSUMO TOTAL	2200 KCAL/H



- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

**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

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos