SÚPER ASADOR MEDIANO

CÓD
AC4M

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

Sol Reäl
Equipamientos Gastronómicos

Especificaciones del equipo

www.**solreal**.com

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

4 PUERTAS CON AHUMADOR - 24 POLLOS

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado con techo desmontable y 4 puertas de vidrio templado.
- Sistema de cocción a gas natural o envasado a través de mecheros laterales y hornalla central con regulación de temperatura independiente.
- Válvulas de seguridad.
- Bandeja inferior recolectora de grasa.
- Sistema de ganchos portapollos individuales para facilitar carga y extraccción.
- **Kilocalorías/h: 14.000**

La imágenes y descripciones técnicas de este c
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

Retirar el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que pueda estar dentro del asador.
Retirar con cuidado el film autoadhesivo protector que recubre las superficies de acero inoxidable.
Nivelar superficie de apoyo.
No conectar el artefacto por su cuenta.
Consulte la sección "Instalación".
No dejar el artefacto encendido sin el control y supervisión de un adulto responsable.
Artefacto para uso interno, en ambientes con ventilación natural permanente.
Artefacto diseñado solo para la cocción de alimentos.

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.

3.1. PREPARACIÓN

A. Asado: Colocar los alimentos a cocinar en las parrillas porta asado y ajustar las mismaspara evitar el desplazamiento durante la cocción. Colgar la/s parrilla/s porta asado en las barras interiores superiores del asador. Repetir en las 4 caras.
B. Pollos: Colgar la varilla soporte de ganchos porta pollos dentro del asador. Colocar el/los pollo/s a cocinar en los ganchos porta pollos y luego colgar uno a uno los ganchos en la varilla. Repetir en las 4 caras. Una vez terminada la cocción retirar los pollos de a uno con el mango de madera.
C. Utilización del ahumador: En caso de querer ahumar los alimentos, disponer leña fina o carbón en el tacho ahumador.
Colocar el tacho en la varilla y luego colgar la varilla en el soporte del centro del asador, justo sobre la hornalla central.
Para un correcto funcionamiento del ahumador, es menester el encendido de la hornalla central. De ser necesario, se puede agregar leña o carbón a o largo del proceso de cocción.
D. Colocar bandeja recolectora de grasa en el soporte inferior externo del asador. La grasa no retorna en forma de humo hacia el alimento produciendo una cocción sana y no contaminada.
Sugerencia: La bandeja inferior recolectora de grasa puede ser forrada con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
RECOMENDACIÓN: Realizar la carga de alimentos con el artefacto apagado. De sernecesaria una reposición de alimentos, bajar la llama para disminuir la temperatura del asador.

3.2. ENCENDIDO

A. Presionar la perilla ¼ de vuelta hasta la izquierda hasta la posición "máximo" y acercar el elemento encendedor al mechero quemador lateral externo del asador, soltar y verifcar. Los dos modelos cuentan con comandos independientes y doble robinete.
B. Una vez encendido, mantener la perilla presionada por 30 segundos, luego soltar la misma y verificar que la llama haya quedado encendida. De no quedar encendida, repetir el procedimiento desde el paso "A".
Repetir pasos "A" y "B" con las perillas restantes para terminar de encender el resto de los mecheros.
Cocinar con las 4 puertas cerradas. Regular la temperatura en función de la cocción y del tipo de alimento.
RECUERDE: Se pueden cocinar varios tipos de carnes a la vez sin contaminación.
C. Finalizado el proceso de cocción, retirar la/s parrilla/s o ganchos porta pollos de a uno con el mango de madera incluido en los accesorios.
No dejar el asador encendido sin alimentos dentro.
El techo es desmontable para facilitar la limpieza del asador. Para un mejor funcionamiento, separar a 1 cm de distancia. Los orificios del techo permiten evacuar gases de la cocción evitando el empañamiento de los vidrios.

4. LIMPIEZA

Realizar la limpieza con el artefacto frío. No verter líquidos dentro del asador. Retirar y limpiar por separado y fuera del
asador las rejas, parrillas porta asado y/o ganchos porta pollos. Limpiar exterior e interior del asador con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.
No utilizar lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.

5. IMPORTANTE

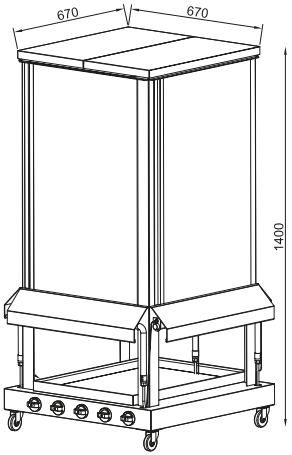
Ante cualquier anormalidad en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.

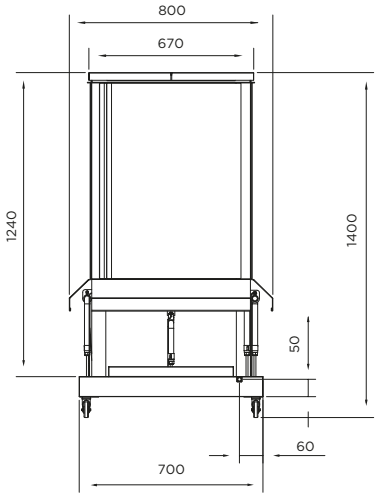
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

Plano Técnico

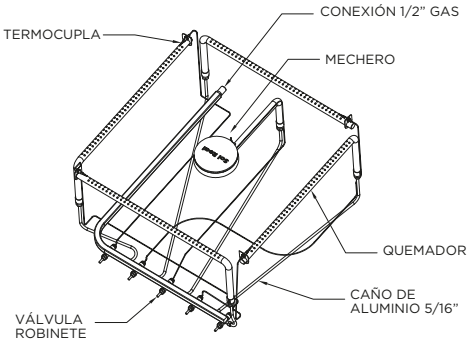
CÓD
AC4M

DIMENSIONES GENERALES



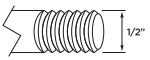


DETALLES DEL QUEMADOR



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

1 MECHERO	4000 KCAL/H c/u
4 QUEMADORES	2500 KCAL/H c/u
CONSUMO TOTAL	14000 KCAL/H c/u

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