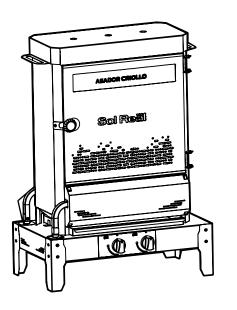
Plano Técnico

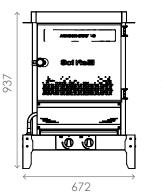
CÓD ACM

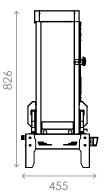
ASADOR CRIOLLOMINI



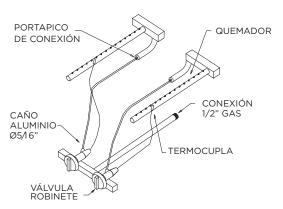
DIMENSIONES GENERALES







DETALLES DEL QUEMADOR



ARTEFACTO PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE

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	600 KCAL/H c/u
CONSUMO TOTAL	1200 KCAL/H

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



Manual de uso







CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta simple de acceso frontal de vidrio templado y fondo de acero inoxidable.
- Gabinete de acero inoxidable esmerilado con techo desmontable.
- Cocción sin humo ideal interiores.
- Incluye rejilla porta asado con accesorios.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Doble mechero lateral con comandos independientes y válvula de seguridad.
- Modelo de mesa, sin pata soporte
- Peso Neto: 18 Kg.

- 1.200 Kilocalorías/h.









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.

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 ¼ de vuelta hacia la izquierda hasta la posición iimáximo"' y acerque el elemento encendedor al mechero quemador lateral externo del asador, suelte y

Los tres modelos cuentan con comandos independientes v doble robinete.

- 2. Una vez encendido, mantenga la perilla presionada por
- 3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no queda encendido, repita el procedimiento desde el
- 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 item "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

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

04. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

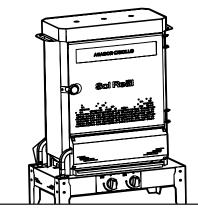
Realice la limpieza estando el artefacto frlo.

No vierta líquidos dentro del asador.

Retire y limpie aparte las rejas 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 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 DUDA O INQUIETUD QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.