

Plano
Técnico

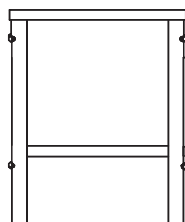
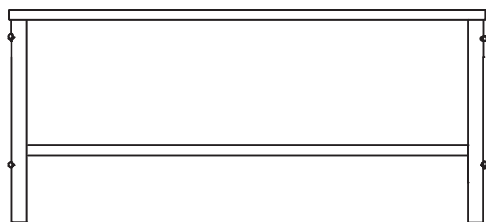
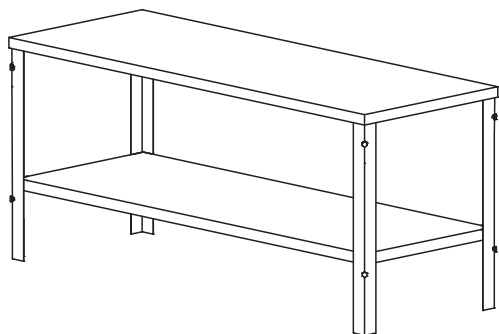
CÓD
MSR 100
MSR 150
MSR 190
MSR 240

MESAS DE TRABAJO

CÓD
MSR 100
MSR 150
MSR 190
MSR 240

DIMENSIONES GENERALES

| MODELO | LARGO | ALTO | PROF. |
|---------|--------|-------|-------|
| MSR 100 | 100 cm | 85 cm | 70 cm |
| MSR 150 | 150 cm | 85 cm | 70 cm |
| MSR 190 | 190 cm | 85 cm | 70 cm |
| MSR 240 | 240 cm | 85 cm | 70 cm |



**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

- Realizada íntegramente en Acero Inoxidable 430 Esmerilado.
- Gran seguridad bromatológica.
- Provista con estante inferior.
- Desarmable, fácil traslado.
- No contiene madera fenólica ni piezas oxidables.



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 regulados 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.

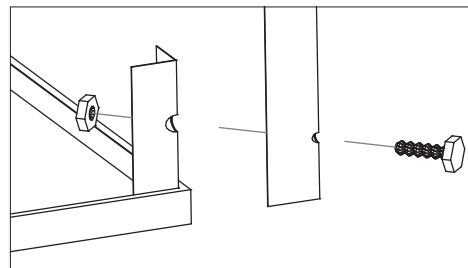
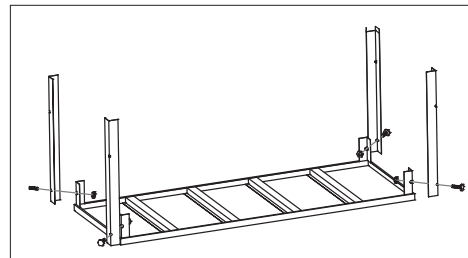
01. ANTES DE USAR

- Retire todo el vinilo de las superficies.
- Cuide sus manos de los bordes interiores de la mesa.

02. ARMADO

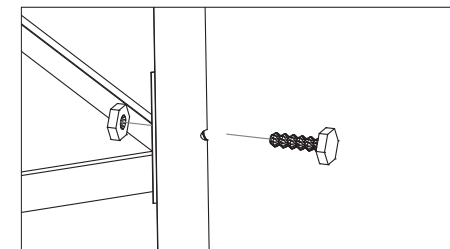
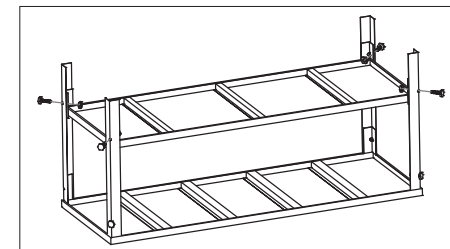
Ensamble las patas a la mesa y al estante inferior mediante los tornillos y tuercas provistos, de acuerdo al siguiente instructivo:

- Coloque una manta en el piso a fin de no rayar la superficie de acero de la mesa.
- Coloque una manta en el piso a fin de no rayar la superficie de acero de la mesa.
- Coloque las patas y sujételas a la mesa con los tornillos y tuercas



- Luego coloque el estante inferior y sujételo con los tornillos y tuercas.

E. Gire la mesa al derecho y una vez ubicada en el lugar de trabajo, ajuste bien los tornillos de manera que quede firme y estable. Para ajustar los tornillos y tuercas se recomienda que utilice una llave tubo y una fija combinada, ambas de 13 mm (No provistas).



03. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No utilice cloro, limpiadores abrasivos a base de polvo, químicos o elementos que puedan deteriorar o rayar las superficies de Acero Inoxidable.
- No frote con cepillos o esponjas de acero o bronce.
- Luego de cada uso limpie con una esponja suave humedecida en agua y detergente para vajillas.
- Enjuague con un paño suave humedecido y seque.
- No apoye o use elementos metálicos que puedan rayar la superficie de Acero Inoxidable.
- Retirar polvillo sólo con paños o esponjas suaves y humedecidas, de manera suave y lenta.
- Si lo desea, puede mantener la calidad y el brillo de las superficies de Acero utilizando "3M Stainless Steel Cleaner & Polish".



04. 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.