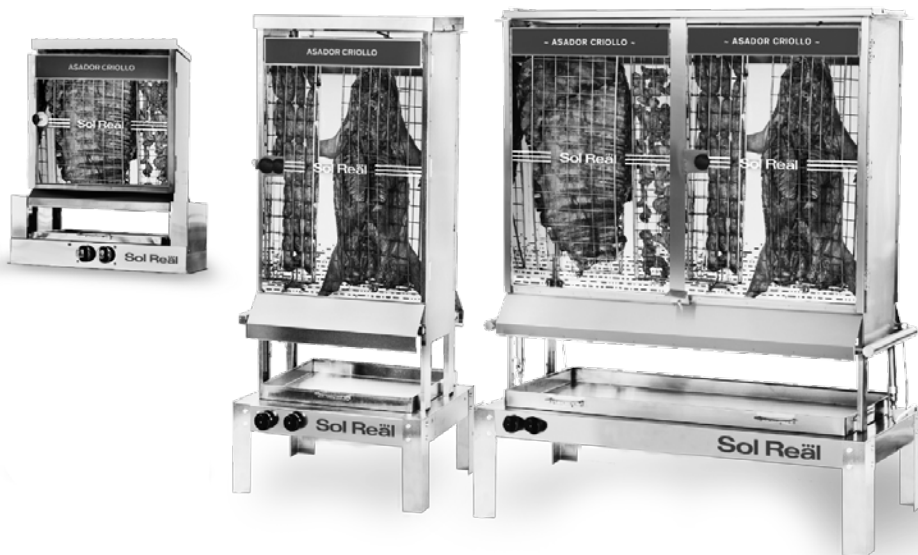


# ASADOR CRIOLLO

ACM / AC1P / AC2P



**ACM** ASADOR CRIOLLO  
MODELO MINI

No incluye mesa soporte.

**AC1P** ASADOR CRIOLLO  
PUERTA SIMPLE

**AC2P** ASADOR CRIOLLO  
PUERTA DOBLE

- ▶ Especificaciones
- ▶ Manual de uso
- ▶ Plano técnico



PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

[www.solreal.com](http://www.solreal.com)

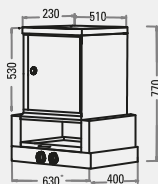
# Sol Reäl

# Plano técnico

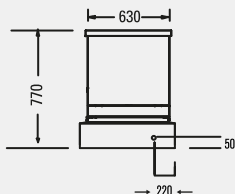
ACM / AC1P / AC2P

ACM

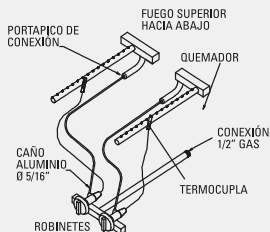
## DIMENSIONES GENERALES



### ENTRADA DE GAS 1/2"



## DETALLES DEL QUEMADOR

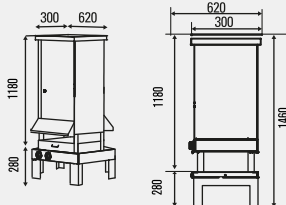


### CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

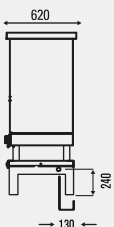
2 QUEMADORES	600 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL	1.200 Cal/Hr.

AC1P

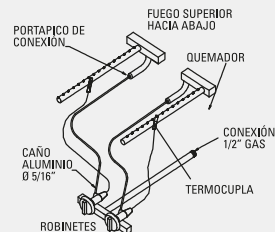
## DIMENSIONES GENERALES



### ENTRADA DE GAS 1/2"



## DETALLES DEL QUEMADOR

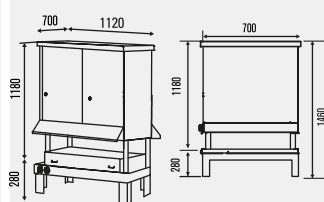


### CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

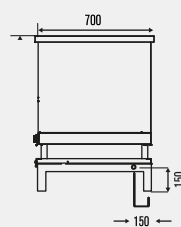
2 QUEMADORES	1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL	2.200 Cal/Hr.

AC2P

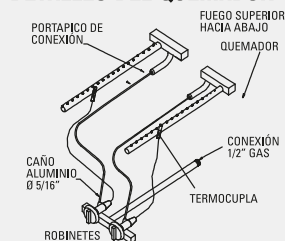
## DIMENSIONES GENERALES



### ENTRADA DE GAS 1/2"



## DETALLES DEL QUEMADOR

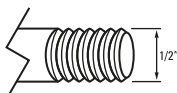


### CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

2 QUEMADORES	2.200 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL	4.400 Cal/Hr.

## CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS  
DIAMETRO: 1/2"



ARTEFACTO PARA USO  
COMERCIAL SOLAMENTE

SOL REAL de MIGUEL ANGEL MARCHETTI  
CONSTITUCIÓN 2406 - ROSARIO (2000) ARGENTINA  
TEL.: +54 341 4319397 - INDUSTRIA ARGENTINA



PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS  
MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

# Especificaciones del equipo

ACM / AC1P / AC2P

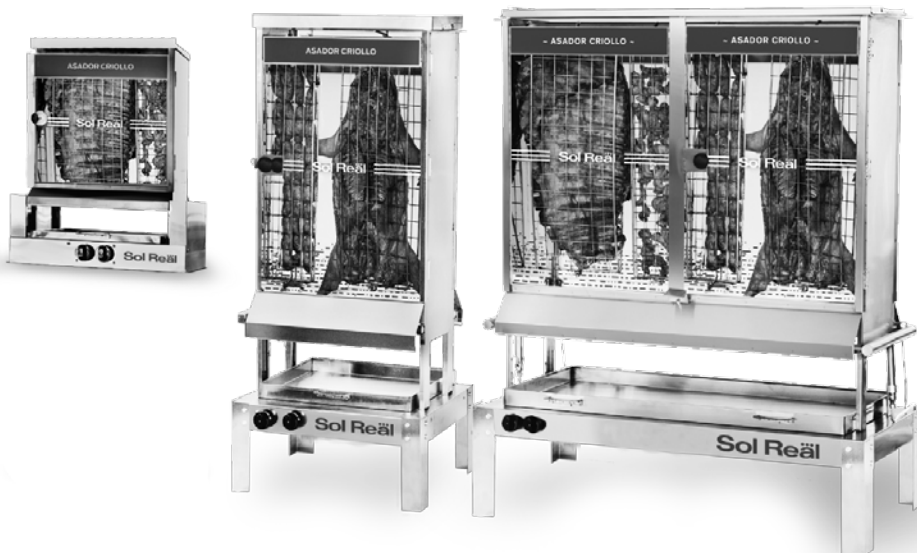
## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinetes de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Techos desmontable.
- ▶ Puertas de vidrio templado.
- ▶ Bandejas antiderrame colectoras de grasa.
- ▶ Incluyen patas soporte desarmable (AC1P y AC2P).
- ▶ Incluyen rejilla porta asado con accesorios.

**ACM** ASADOR CRIOLLO  
MINI

**AC1P** ASADOR CRIOLLO  
PUERTA SIMPLE

**AC2P** ASADOR CRIOLLO  
PUERTA DOBLE



Puerta de vidrio templado simple y fondo de acero.

No incluye mesa soporte.

Calorías: 1.200 Cal./Hr.

COCINA HASTA 5 KG.  
DE ASADO (SEGÚN EL CORTE)

Puerta de vidrio simple y fondo de vidrio templado.

Calorías: 2.200 Cal./Hr.

COCINA HASTA 10 KG.  
DE ASADO (SEGÚN EL CORTE)

Puerta de vidrio doble y fondo de vidrio templado.

Calorías: 4.400 Cal./Hr.

COCINA HASTA 20 KG.  
DE ASADO (SEGÚN EL CORTE)

[www.solreal.com](http://www.solreal.com)

✓ PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS  
MATRICULA Nº 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

# Manual de uso



PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS  
MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

## 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. USO DEL ASADOR - ENCENDIDO

1. Presione la perilla  $\frac{1}{4}$  de vuelta hasta 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 «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 alimento 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.



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

# Sol Reäl