

COCINA INDUSTRIAL 4 HORNALLAS C/ PARRILLA COCCIÓN SUPERIOR

616P/016P
616PE



- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

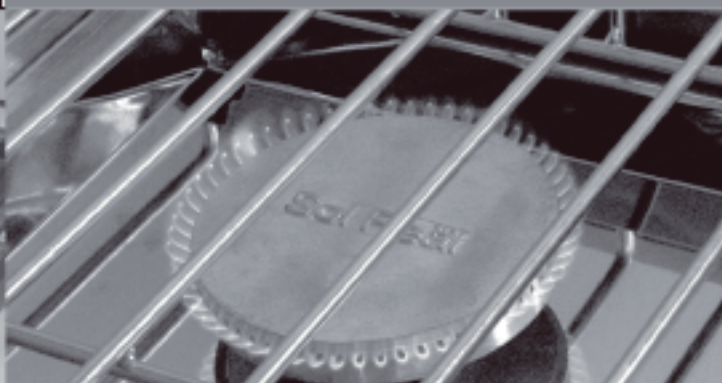
- ▶ Exterior totalmente construido de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Interior horno enlozado, con piso de tejas refractarias.
- ▶ 3 rejillas extraíbles de 70 x 51 cm.
- ▶ Mecheros de aluminio fundido.
- ▶ Bandeja antiderrame desmontable.
- ▶ Aislación térmica con lana mineral.
- ▶ Puerta desmontable con bisagras irrompibles, pirómetro analógico y mango de madera.
- ▶ Incluye válvula de seguridad en el horno.
- ▶ **25.000 calorías**

**25.000
CALORÍAS**

CON PARRILLA COCCIÓN SUPERIOR - SIN HUMO



016P REJAS DE HIERRO REDONDO



616P REJAS DE FUNDICIÓN



616PE MECHERO ESTRELLA



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 horno.

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**.

03. USO DE LA HORNALLA

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mechero a encender. Gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición «**máximo**».
2. Encienda acercando el elemento encendedor, regule la llama pasando la perilla correspondiente a **mínimo** o **máximo**.
3. Una vez terminada la cocción, gire la perilla hacia la derecha a la posición «**cerrado**» para apagar la hornalla.

05. USO DEL HORNO

Encender siempre con la puerta abierta, a través del orificio que se encuentra en el frente del piso del horno.

1. Identifique la perilla del robinete que controla el horno a encender. Gire la perilla ¼ de vuelta hasta la posición «**máximo**» y presione, mantenga presionada y acerque el elemento encendedor al quemador.
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. Una vez encendido, cierre la puerta y espere 10/15 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.
5. Controle que la temperatura nunca supere los 200°C pasando de **mínimo** o **máximo**. la perilla que controla cada mechero.
6. Una vez terminada la cocción retire la bandeja.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición «**cerrado**» para apagar el mechero.

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.

04. USO DE LA PARRILLA

1. Encienda el horno (**la parrilla utiliza el mismo mechero**).
2. Espere unos minutos hasta que alcance la **temperatura deseada**.
3. Tome la parrilla con una manopla desde los extremos frontales del plegado exterior.
4. Deslice la parrilla **hacia afuera** para **colocar los alimentos**.
5. Empuje la misma **hacia adentro**, para comenzar con el **proceso de cocción**.

Repita el procedimiento la **cantidad de veces** que sea necesario. Gire las perillas hacia la derecha hasta la posición «**cerrado**» para apagar el mechero.

Se recomienda **no dejar al máximo** el artefacto sin alimentos dentro del mismo.

IMPORTANTE: Para lograr una **cocción pareja y sin humo** no utilice el artefacto a la máxima potencia.

06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos sobre la cocina o dentro del horno.

Retire y limpie aparte las rejillas de la cocina y del horno.

Limpie la cocina y el interior del horno con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

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

07. IMPORTANTE

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



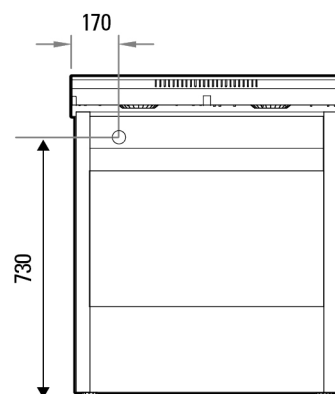
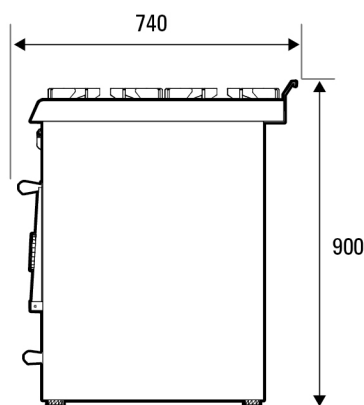
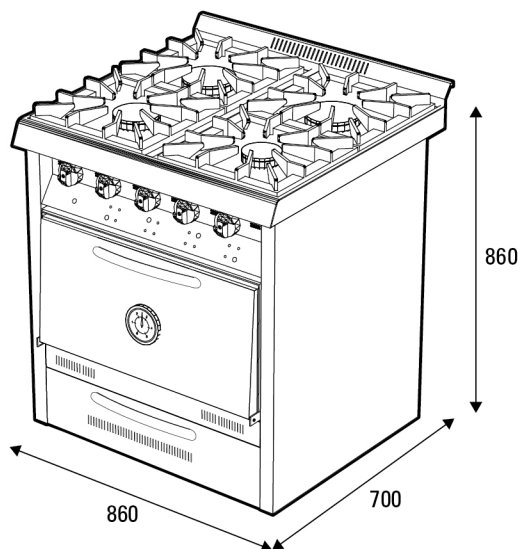
**CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE
POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE
FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.**

Sol Reäl

Plano técnico

616P/016P
616PE

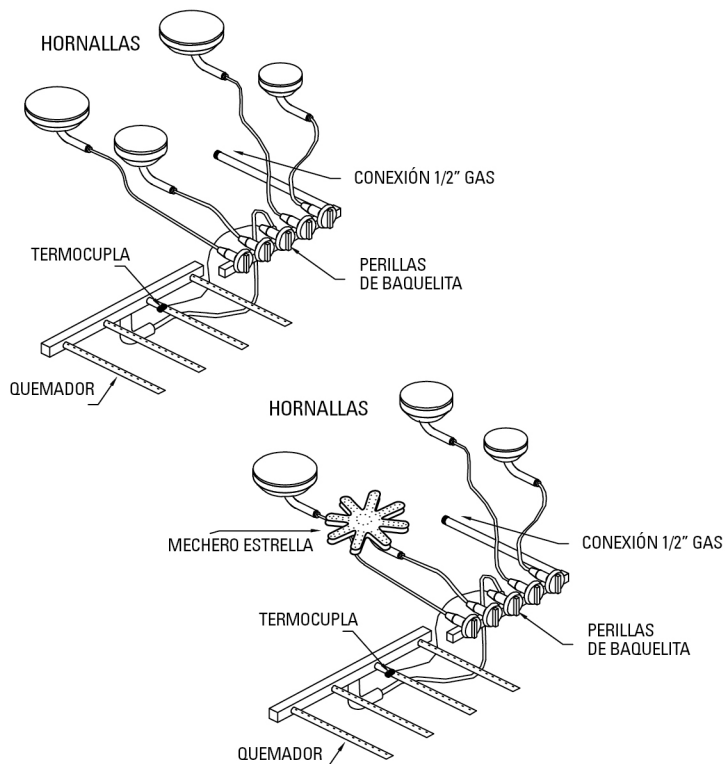
DIMENSIONES GENERALES



ENTRADA DE GAS 1/2"

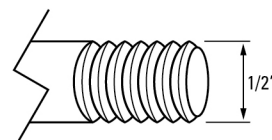
VISTA POSTERIOR

DETALLES DEL QUEMADOR



CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

1 HORNALLAS CHICA	2.000 Cal/Hr.
2 HORNALLAS MEDIANAS	4.000 Cal/Hr. c/u
1 HORNALLA GRANDE	6.000 Cal/Hr.
1 QUEMADOR 4 VELAS	9.000 Cal/Hr.
CONSUMO TOTAL	25.000 Cal/Hr.



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**

SOL REAL de MIGUEL ANGEL MARCHETTI
CONSTITUCIÓN 2406 - ROSARIO (2000) ARGENTINA
TEL.: +54 341 4320196 - INDUSTRIA ARGENTINA