

Plano técnico

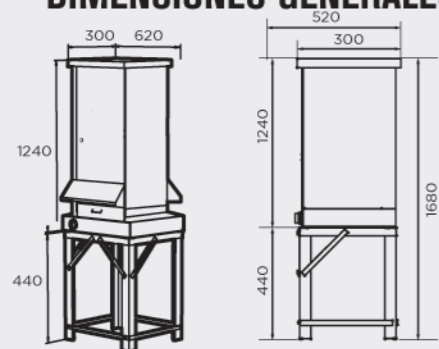
AC1P/AC2P

ASADOR CRIOLLO

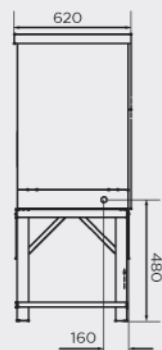
AC1P/AC2P

AC1P

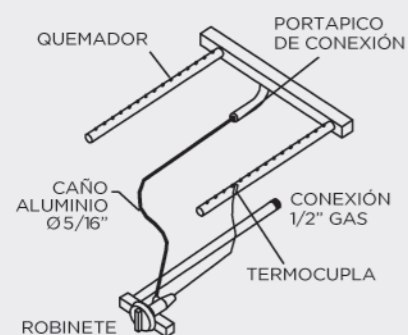
DIMENSIONES GENERALES



ENTRADA DE GAS 1/2"



DETALLES DEL QUEMADOR

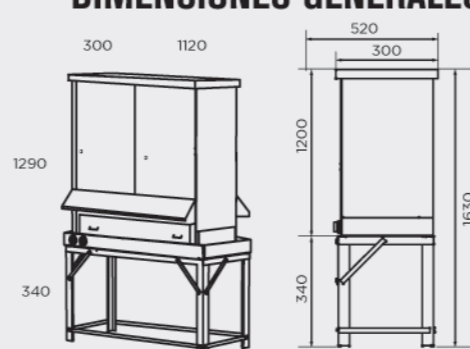


CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

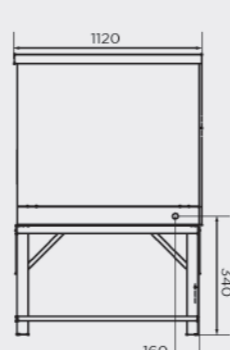
2 QUEMADORES	1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL	2.200 Cal/Hr.

AC2P

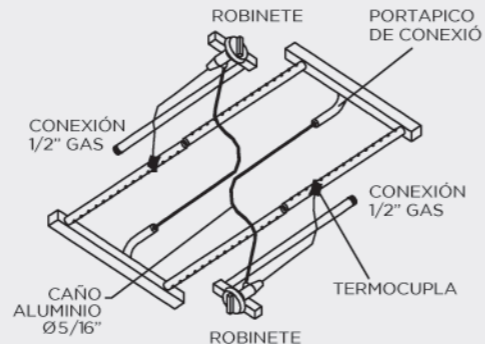
DIMENSIONES GENERALES



ENTRADA DE GAS 1/2"



DETALLES DEL QUEMADOR

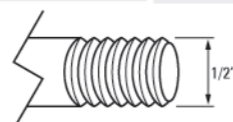


CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

4 QUEMADORES	1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL	4.400 Cal/Hr.

CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 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



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

Sol Reäl

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Techo desmontable.
- ▶ Puerta de vidrio templado.
- ▶ Incluye base soporte desarmable y rejilla porta asado con accesorios.
- ▶ Bandeja antiderrame colectora de grasa.

ASADOR CRIOLLO PUERTA SIMPLE (AC1P)

- ▶ Doble mechero lateral con comandos simples y válvula de seguridad.
- ▶ Carga aproximada 10 kg. Según producto.
- ▶ **2.200 calorías**

ASADOR CRIOLLO PUERTA DOBLE (AC2P)

- ▶ Doble mechero lateral con comandos independientes y válvula de seguridad.
- ▶ Carga aproximada 20 kg. Según producto.
- ▶ **4.400 calorías**

▶ 2.200 CALORÍAS

▶ 4.400 CALORÍAS

AC1P ASADOR CRIOLLO
PUERTA SIMPLE

AC2P ASADOR CRIOLLO
PUERTA DOBLE



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com

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 ¼ de vuelta hasta la izquierda hasta la posición «**máximo**» y acerque el elemento encendedor al mechero quemador lateral externo del asador, suelte y verifique.

Ambos modelos tienen 2 mecheros laterales externos:
AC1P, 1 robinete de comando general.
AC2P, 2 robinetes de comando individual.

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