

# COCINA INDUSTRIAL 4 HORNALLAS

616/016



616 REJAS  
DE FUNDICIÓN

016 REJAS DE HIERRO  
REDONDO

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



PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

# Especificaciones del equipo

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

### 616 REJAS DE FUNDICIÓN

- ▶ 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**



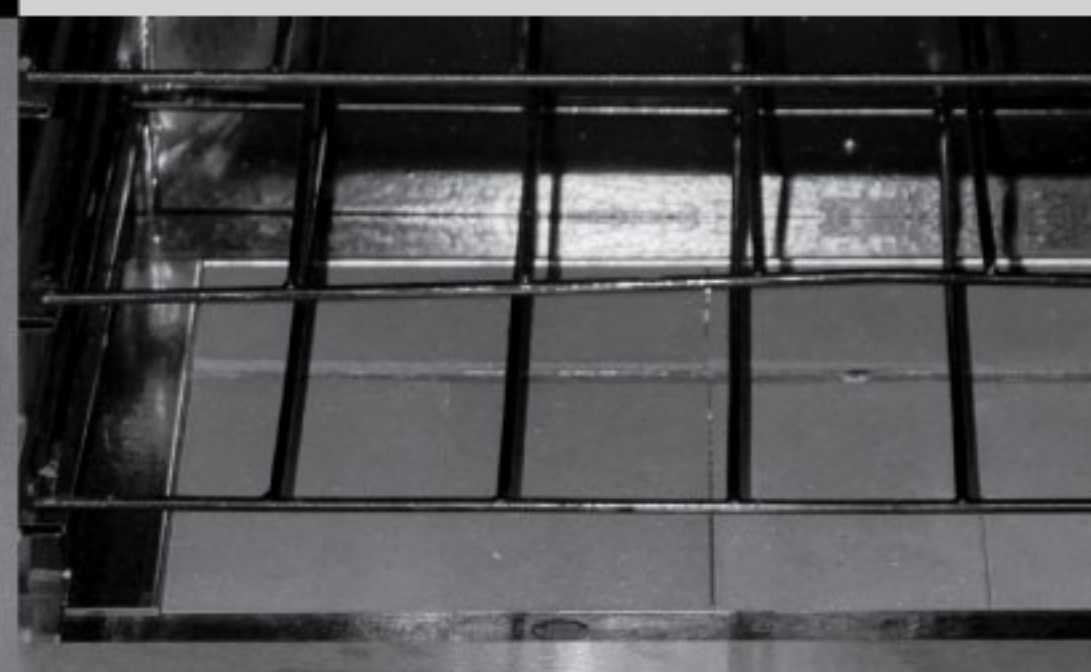
### 016 REJAS DE HIERRO REDONDO

- ▶ 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**



## PIRÓMETRO

## PISO DE LADRILLOS REFRACTARIOS



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 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**.

## 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 DEL HORNO

Encienda el horno siempre con la puerta abierta a través del orificio del frente del horno que se encuentra debajo de la puerta.

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 seg.

3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida.

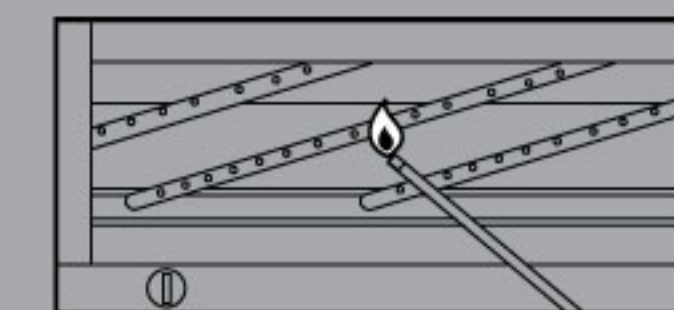
Si no queda encendido, repita el procedimiento desde el paso «1».

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.

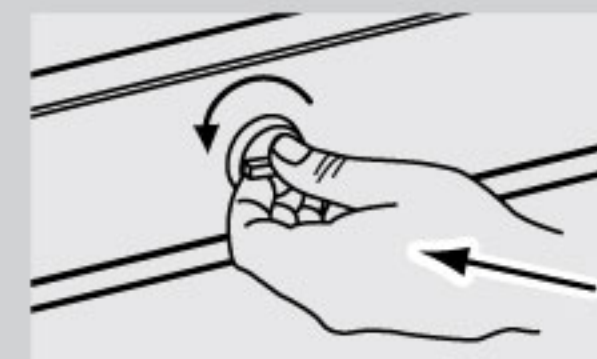


## 03. USO DE LA HORNALLA

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. 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.

## 06. IMPORTANTE

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



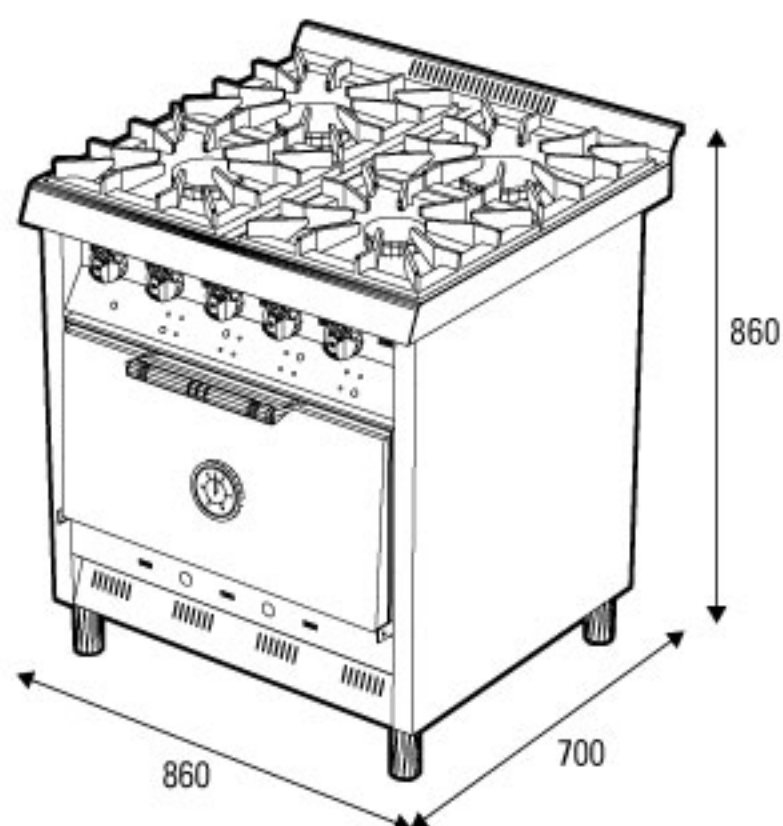
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

# Sol Reäl

# Plano técnico

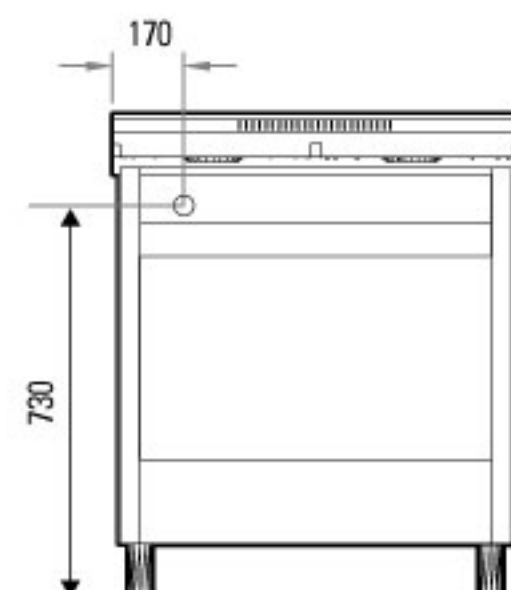
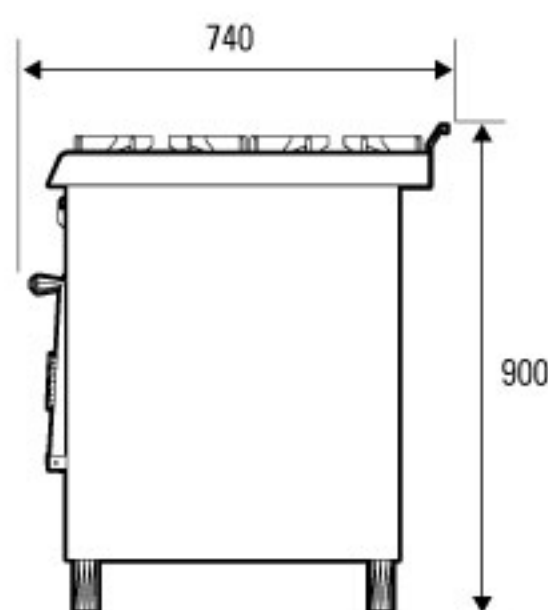
# 616/016

## DIMENSIONES GENERALES

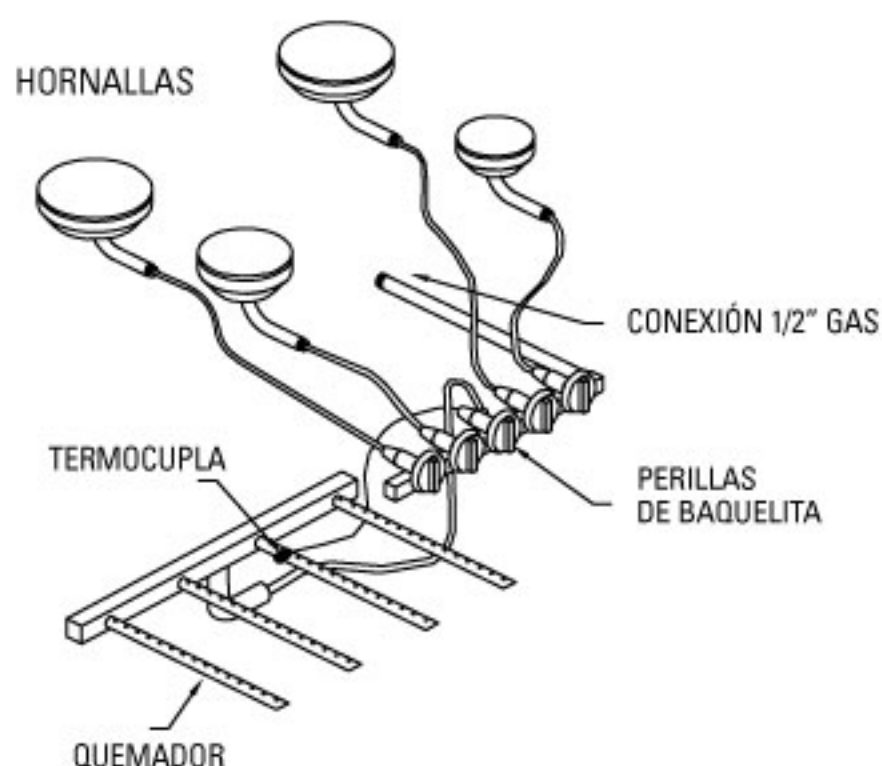


## ENTRADA DE GAS 1/2"

VISTA POSTERIOR

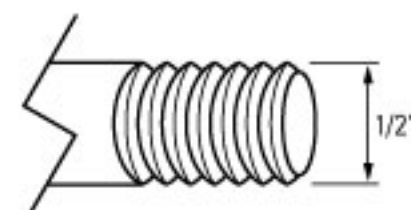


## DETALLES DEL QUEMADOR



## 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.
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>25.000 Cal/Hr.</b>



**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