

# COCINAS MINI 6 HORNALLAS

517/517V  
517VP



517 PUERTA DE ACERO  
REJAS DE FUNDICIÓN



517VP PUERTA DE VIDRIO  
REJAS DE FUNDICIÓN  
C/ PARRILLA S/HUMO

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



PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS

MATRICULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

# Especificaciones del equipo

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete totalmente construido de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Interior horno enlozado, con piso de tejas refractarias y provisto de 2 rejillas extraíbles de 67 x 44 cm.
- ▶ Mecheros de aluminio fundido.
- ▶ Bandeja antiderrame desmontable.
- ▶ Puerta de acero inoxidable o vidrio templado (según modelo) con mango metálico, bisagras embutidas y pirómetro analógico.
- ▶ Aislación térmica con lana mineral.
- ▶ Incluye válvula de seguridad de horno.
- ▶ Rejas de fundición.

▶ 30.000 CALORÍAS

517 PUERTA DE ACERO  
REJAS DE FUNDICIÓN



517V PUERTA DE VIDRIO  
REJAS DE FUNDICIÓN



517VP PUERTA DE VIDRIO  
REJAS DE FUNDICIÓN  
C/ PARRILLA S/HUMO



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 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. ENCENDIDO DE LAS HORNALLAS

1. Identifique la perilla del robinete que controla la hornalla a encender. Presione y gire la perilla ¼ de vuelta hacia 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 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. Cocinar en la parrilla inferior sin colocar la tapa frontal.

## 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.

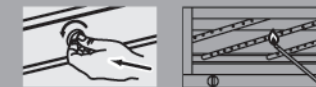
## 04. ENCENDIDO DEL HORNO

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. 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 quedo 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. Los valores normales de la cocción varían entre 180°C y 200°C, evite superar los 200°C.

El curado inicial del horno requiere mantener el mismo encendido en posición **mínimo** durante 45 minutos.

6. Una vez terminada la cocción retire la bandeja.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición **«cerrado»** para apagar el mechero.



## 06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos dentro del horno.

Retire y limpie aparte las rejillas del horno.

Limpie exterior e 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

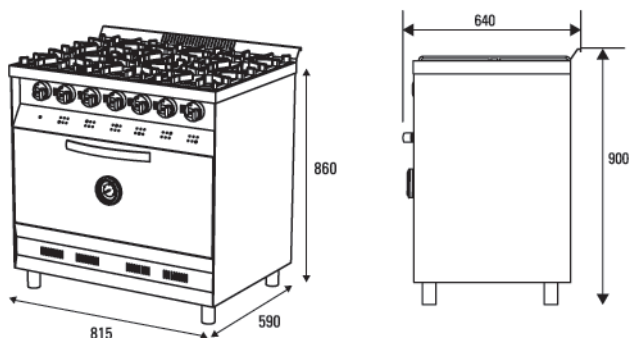
Ante cualquier anomalía en el funcionamiento y/o fuga de gas, cierre la llave general y recurra a un gasista matriculado.



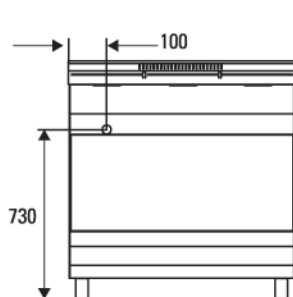
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE  
POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE  
FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

# Sol Reäl

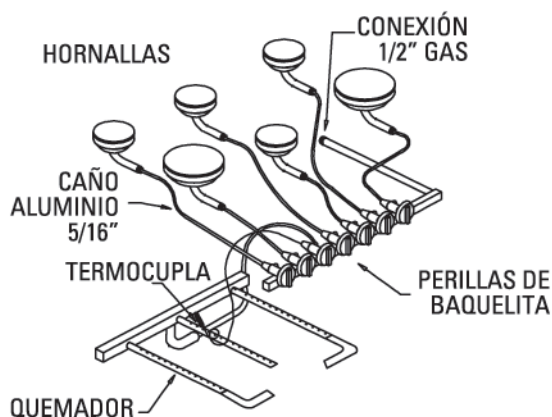
## DIMENSIONES GENERALES



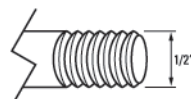
## ENTRADA DE GAS 1/2"



## DETALLES DEL QUEMADOR



## CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA ROSCA GAS  
DIÁMETRO: 1/2"

## CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

4 HORNALLAS CHICAS	2.000 Cal/Hr. c/u
2 HORNALLAS MEDIANAS	4.000 Cal/Hr. c/u
1 QUEMADOR HORNO	14.000 Cal/Hr. c/u

**CONSUMO TOTAL 30.000 CAL/HR**

**ARTEFACTO PARA USO  
COMERCIAL SOLAMENTE**

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



**PRODUCTOS  
HOMOLOGADOS**  
MATRICULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO