

FREIDORA 18 TRIPLE INYECCIÓN

044



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



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Cuerpo de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Incluye válvula de seguridad.
- ▶ Tacho enlozado.
- ▶ 1 Canasto acero inoxidable Medidas: 24x24x12 cm.
- ▶ **9 inyectores + piloto.**
- ▶ **13.600 calorías.**
- ▶ Llave esférica de bronce.

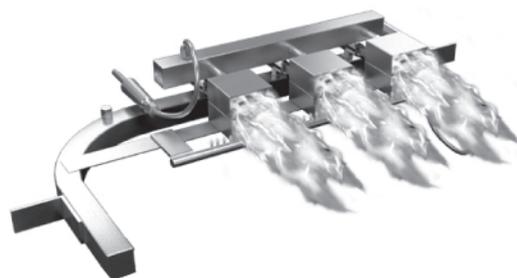
- ▶ **MÁS PRODUCCIÓN**
- ▶ **MENOR TIEMPO**
- ▶ **MEJOR CALIDAD DE COCCIÓN**
- ▶ **MEJOR RENTABILIDAD**

TRIPLE INYECCIÓN DE TEMPERATURA

En condiciones normales de uso, la freidora tiene habilitado el **sistema de simple inyección**, el cual ha funcionado como único quemador durante décadas, y sigue siendo utilizado en freidoras de **bajo rendimiento**.

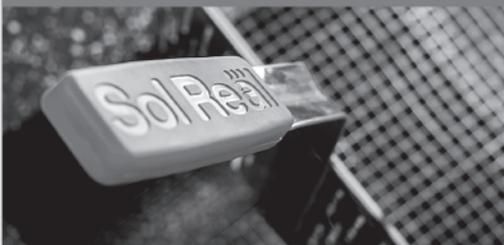
Al activar el **exclusivo sistema de Triple Inyección de Sol Real** el equipo recupera la temperatura del aceite de un modo extraordinariamente rápido.

Esta rápida recuperación no sólo **disminuye los tiempos de cocción**, sino que nos permite **cocinar a la temperatura correcta** para poder obtener un alimento más sabroso, más sano y con menor cantidad de aceite incorporado.



DESARROLLO EXCLUSIVO
Sol Real

MANGO PLÁSTICO IDEAL PARA ALTA TEMPERATURA



www.solreal.com

CANASTO DE ACERO INOXIDABLE

24x24x12 cm



Manual de uso

✓ PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

01. ANTES DE USAR

Lea atentamente esta guía de uso.

Retire con cuidado el **autoadhesivo protector** que recubre la superficie de acero inoxidable.

No conecte el artefacto por su cuenta. Lea **02 - Instalación**.

02. INSTALACIÓN

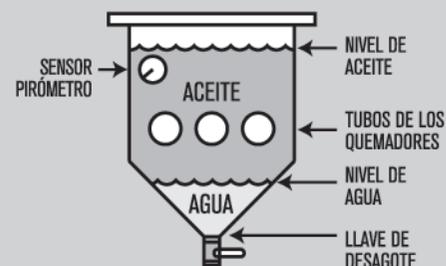
Es responsabilidad absoluta del usuario la contratación de un **gasista instalador matriculado** para que realice la instalación del artefacto de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes; y que posteriormente regule su gasificación en el lugar de trabajo.

¡IMPORTANTE!

No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

03. NIVELES DE CARGA

FREIDORA 18 (CANTIDADES APROXIMADAS):
ACEITE 15,5 LITROS / AGUA 2 LITROS / SAL 1 KG



El nivel de aceite debe estar al menos 1 cm por encima del sensor de temperatura.

El nivel del agua debe estar por lo menos 4 cm debajo de los tubos de los quemadores. El agua nunca debe tocar los quemadores, porque si esto sucede, entra en ebullición y la freidora podría desbordarse.

04. ENCENDIDO

1. Abrir el **piloto**. Abrir la **válvula** y encender el mechero, manteniendo la válvula presionada durante 20 segundos.

2. Abra de a una las demás llaves hasta que prendan todos los quemadores.

3. El robinete identificado como **"ACTIVA INYECTORES ALTA RECUPERACIÓN"** habilita el sistema de Triple Inyección y permite que la freidora funcione a máxima potencia.

Recuerde que la temperatura ideal de cocción es de 180°.



05. CAMBIO DE AGUA

Se debe efectuar **diariamente o cada 18 hs** de trabajo.

Realizar con el aceite en frío, y al menos dos horas antes de utilizarlo nuevamente.

Abra la llave de desagote, dejando escurrir el agua y los residuos de la cocción. Cíerrela cuando comience a salir aceite.

Vuelva a llenar con agua y sal. Si es necesario, agregue aceite hasta restablecer los niveles indicados en punto 3. Recuerde que los alimentos suelen absorber aceite y liberar agua en la cocción (ej: la cocción de 50 kg. de papas libera aproximadamente 1 litro de agua).

06. CAMBIO DE ACEITE

Se debe efectuar **semanalmente** o cada 80 hs de trabajo.

Deberá limpiar la bacha y llenarla con aceite nuevo.

Tenga en cuenta que el oscurecimiento del aceite, y la presencia de burbujas espumosas indican el fin de su vida útil, y el inmediato recambio del mismo.

¡IMPORTANTE!

Las papas y los alimentos congelados desprenden mucha agua al calentarse, elevando su nivel y produciendo **ebullición y desborde**.

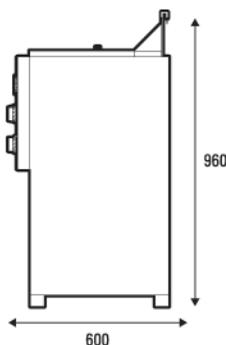
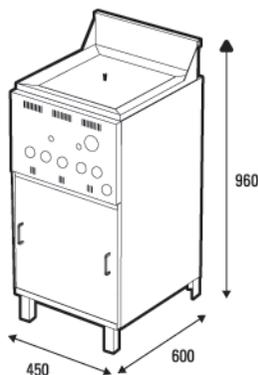
Para evitar inconvenientes a la hora de utilización, espere a que **descienda la temperatura** y descargue el agua excedente a través de la llave de desagote inferior.



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

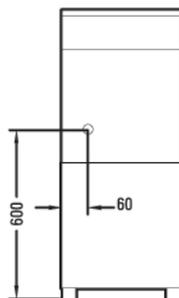
Sol Real

DIMENSIONES GENERALES

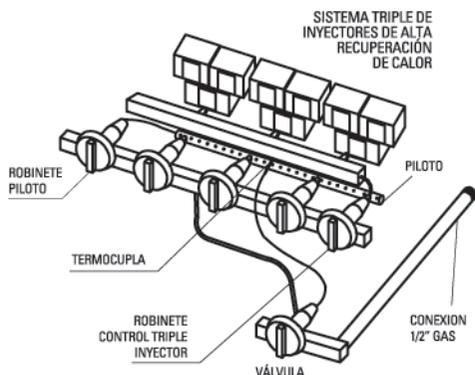


ENTRADA DE GAS 1/2"

VISTA POSTERIOR

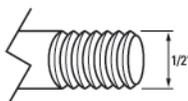


DETALLES DEL QUEMADOR

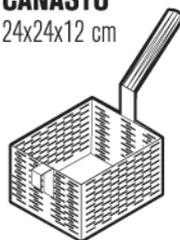


CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS DIÁMETRO: 1/2"



CANASTO 24x24x12 cm



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

	INDIVIDUAL	TOTAL
9 INYECTORES	1.400	12.600
PILOTO		1.000
CONSUMO TOTAL		13.600

ARTEFACTO PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE

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