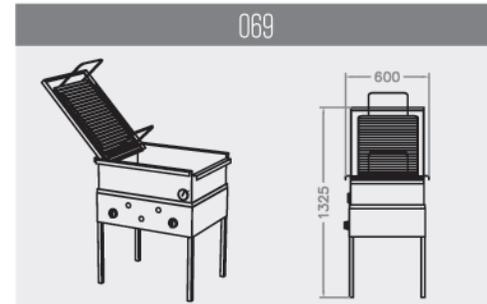
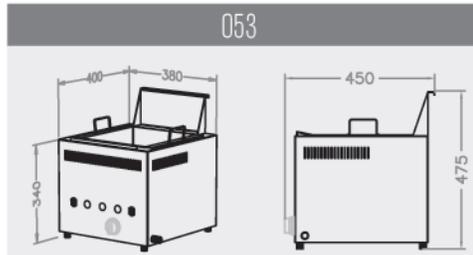


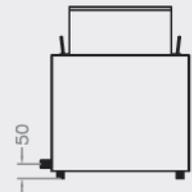
# Plano técnico

053/069

## DIMENSIONES GENERALES



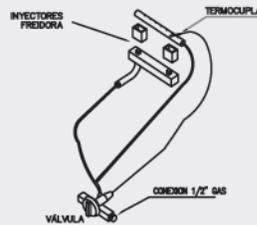
ENTRADA DE GAS 1/2"



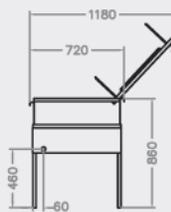
CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

2 INYECTORES	2.400
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>4.800</b>

DETALLES DEL QUEMADOR



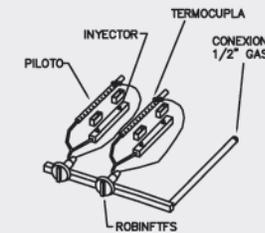
ENTRADA DE GAS 1/2"



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

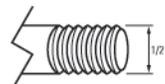
4 INYECTORES	3.500
2 PILOTOS	1.000
<b>CONSUMO TOTAL</b>	<b>15.000</b>

DETALLES DEL QUEMADOR



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

# FREIDORAS ESPECIALES SÓLO ACEITE

053/069



053 FREIDORA RÁPIDA DE MESA

069 FREIDORA DE CHURROS

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

PRODUCTOS HOMOLOGADOS  
MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com

# Sol Real

# Especificaciones del equipo

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

### FREIDORA RÁPIDA DE MESA - CÓD. 053

- ▶ Gabinete acero inoxidable esmerilado.
- ▶ Tacho doble loza extraíble.
- ▶ 1 canasto acero inoxidable de 24 x 24 x 12 cm.
- ▶ Sist. de 3 inyectores verticales directos - 1 Comando + Piloto.
- ▶ 1 robinete.
- ▶ Válvula de seguridad.
- ▶ Aceite 7 lts.
- ▶ **4.800 calorías**

### FREIDORA DE CHURROS - CÓD. 069

- ▶ Gabinete acero inoxidable esmerilado.
- ▶ 1 juego de rejillas de 40 x 56 cm. Capacidad: 36 churros.
- ▶ Tacho enlozado con tapa escurridora.
- ▶ 2 robinetes.
- ▶ Válvula de seguridad.
- ▶ Aceite 30 lts.
- ▶ **15.000 calorías**

▶ 4.800 CALORÍAS

▶ 15.000 CALORÍAS

053 FREIDORA RÁPIDA DE MESA



069 FREIDORA DE CHURROS



www.solreal.com

PRODUCTOS HOMOLOGADOS  
MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

# 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. ENCENDIDO

1. Presione, gire la perilla ¼ hacia la izquierda hasta la posición «**máximo**» 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 quedó encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.

4. Una vez encendido, espere 10/15 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.

5. Gire la perilla hacia la derecha en posición «**cerrado**» para apagar el mechero.

## 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.

## 05. ¡IMPORTANTE!

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



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

# Sol Reäl