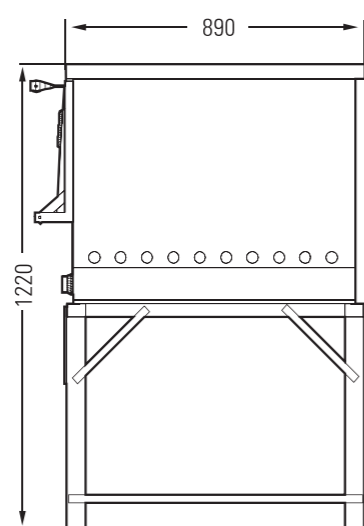
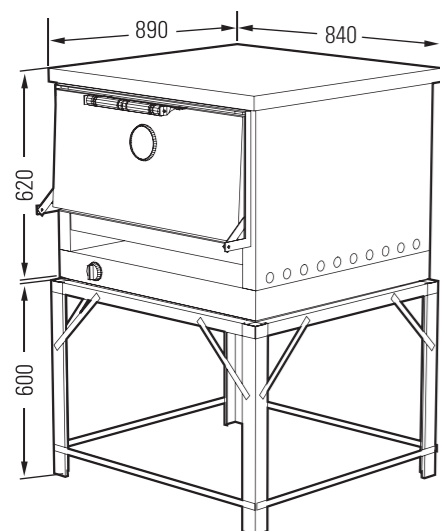
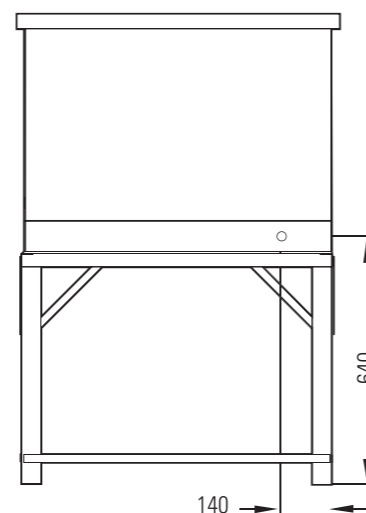


## DIMENSIONES GENERALES

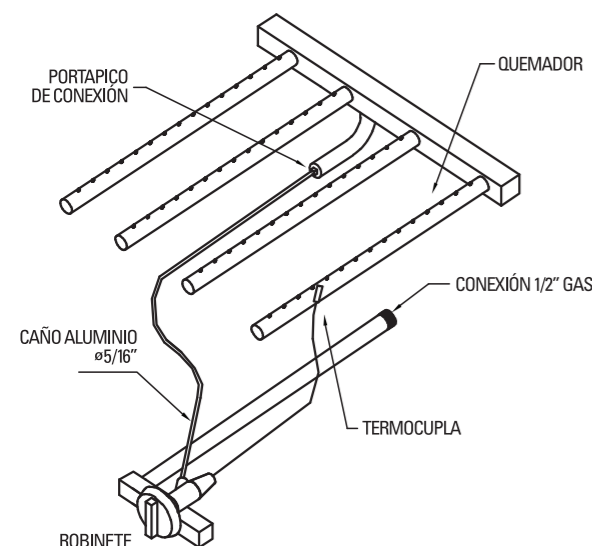


## ENTRADA DE GAS 1/2"

VISTA POSTERIOR

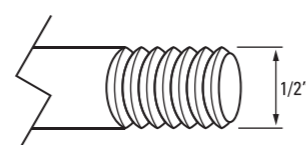


## DETALLES DEL QUEMADOR

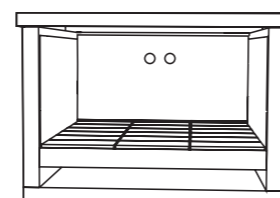


## CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS  
DIÁMETRO: 1/2"



## DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN:



Frente: 705  
Alto: 320  
Profundidad: 730

## CONSUMO DE GAS

4 QUEMADORES 2.200 Cal/Hr. c/u  
CONSUMO TOTAL 8.800 Cal/Hr.

PRODUCTOS HOMOLOGADOS  
MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO



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

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

[www.solreal.com](http://www.solreal.com)

# Sol Reäl

# Especificaciones del equipo

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable
- ▶ Cámara de cocción enlozada de gran durabilidad
- ▶ Piso de tejas refractarias, conserva e irradia el calor
- ▶ Calienta platos gratinador, de gran utilidad, aprovechando el calor del horno
- ▶ Puerta desmontable
- ▶ Mango de madera
- ▶ Aislación térmica con lana mineral
- ▶ Pirómetro indicador de temperatura
- ▶ Perilla de baquelita
- ▶ Base soporte reforzada desarmable de chapa aluminizada
- ▶ Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 70 cm

PISO TEJUELAS REFRACTARIAS



PIRÓMETRO ANALÓGICO



CALIENTA PLATOS GRATINADOR



BISAGRAS IRROMPIBLES



PUERTA DESMONTABLE



MANGO AISLANTE DE MADERA



BASE SOPORTE DESARMABLE



INCLUYE  
3 REJILLAS  
70 X 70 CM ~



## ACCESORIOS NO INCLUIDOS

	MOLDES Pizza 32 ó 34 cm. Ø
	BANDEJAS 37 x 37 cm.
	BANDEJAS 33,5 x 68,5 cm.
	BANDEJAS 68,5 x 68,5 cm.

# 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.

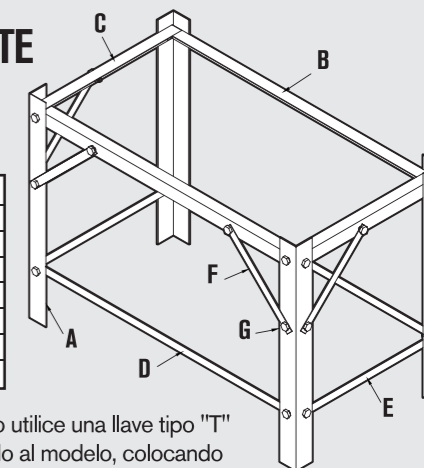
Artefacto diseñado sólo para la cocción de **alimentos**.

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. BASE SOPORTE INSTRUCCIONES DE ARMADO

REF	ELEMENTO	CANT.
A	PATA	4
B	SOPORTE LARGO	2
C	SOPORTE CORTO	2
D	REFUERZO LARGO	2
E	REFUERZO CORTO	2
F	RIENDA	4
G	TORNILLO CON TUERCA	24



1. Para un correcto armado utilice una llave tipo "T"
2. Arme la mesa de acuerdo al modelo, colocando los tornillos y tuercas en los orificios, sin terminar de ajustar.
3. Apoye la mesa sobre el piso nivelado y termine el ajuste.
4. Luego verifique que haya quedado firme y coloque el horno arriba, asegurando el correcto encastre y apoyo.

## 03. 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.

## 05. MODO DE USO

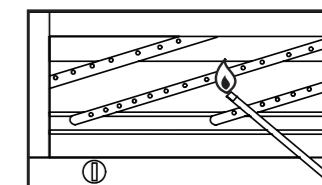
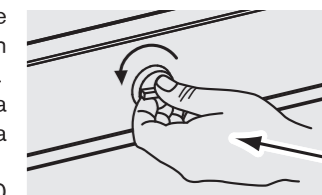
Una vez encendido, espere unos minutos hasta que alcance la temperatura deseada.

Controle que la misma nunca supere los 200°C.

Gire la perilla hacia la derecha hasta la posición "**cerrado**" para apagar el mechero.

## 04. ENCENDIDO

Gire la perilla un cuarto de vuelta hasta la posición máximo, presione y encienda los mecheros desde la abertura inferior (calienta platos gratinador). Mantenga presionado durante 30 segundos.



## 06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

No vierta líquidos sobre o dentro del horno.

Retire y limpie aparte las rejillas del horno.

Limpie el interior del horno con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados para este tipo de artefactos.

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 o garrafa, y llame 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

PRODUCTOS HOMOLOGADOS  
MATRÍCULA N° 2184  
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com