

LÍNEA DE HORNOS 6 PIZZAS

067/067V/067P
367/607/ECO 267
667/667V



067P PUERTA DE VIDRIO
TEMPLADO



667V PUERTA DE VIDRIO
TEMPLADO

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



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable (todos excepto cód. 607)
- ▶ 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 aislado de madera o metal, según el modelo
- ▶ 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 37 cm
- ▶ 4.400 calorías (todos excepto cód. 367, 667 y 667V)

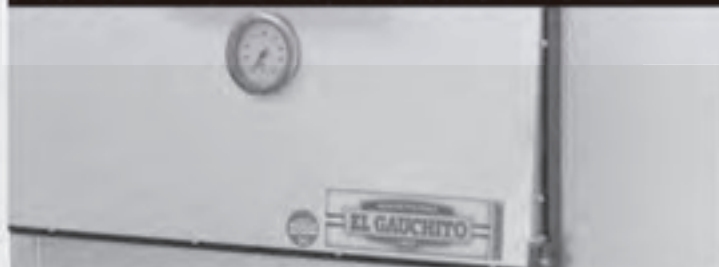
067 HORNO 6 PIZZAS
ACERO INOXIDABLE



067P HORNO 6 PIZZAS ACERO INOXIDABLE PREMIUM
CON PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO Y MUEBLE INFERIOR



607 HORNO 6 PIZZAS "EL GAUCHITO"
GABINETE Y TECHO DE CHAPA ALUMINIZADA



667 HORNO 6 PIZZAS CON PARRILLA SIN HUMO
6.600 CALORIAS



067V HORNO 6 PIZZAS ACERO INOXIDABLE
CON PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO



367 HORNO 6 PIZZAS PASTELERO ACERO INOXIDABLE
5.500 CALORIAS



ECO 267 HORNO 6 PIZZAS CON TECHO, BASE
Y MESA SOPORTE EPOXI



667V HORNO 6 PIZZAS CON PARRILLA SIN HUMO Y PUERTA
DE VIDRIO TEMPLADO - 6.600 CALORIAS



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. USO 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 a encender. Gire la perilla $\frac{1}{4}$ 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.

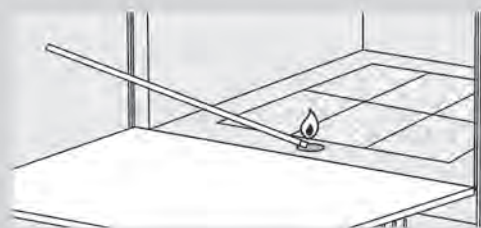
Si no queda encendido, repita el procedimiento desde el paso «1».

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.



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 DE LA PARRILLA (CÓD. 667 Y 667V)

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.

05. 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.

06. IMPORTANTE

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



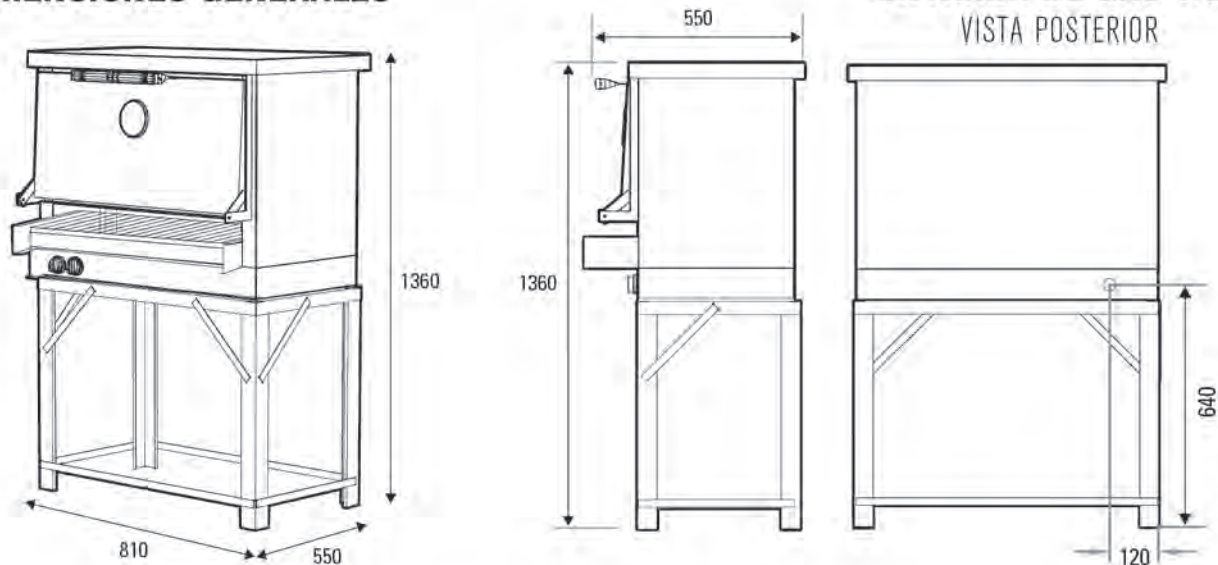
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

Sol Reäl

Plano técnico

067/067V/067P
367/607/ECO 267
667/667V

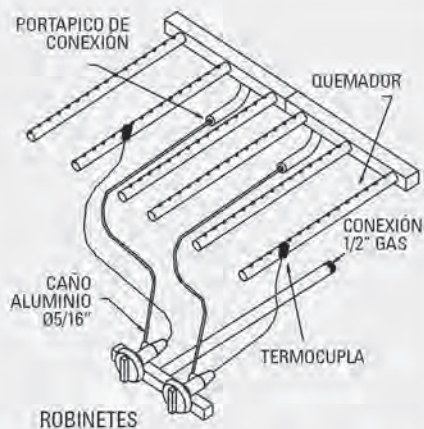
DIMENSIONES GENERALES



ENTRADA DE GAS 1/2" VISTA POSTERIOR

DETALLES DEL QUEMADOR

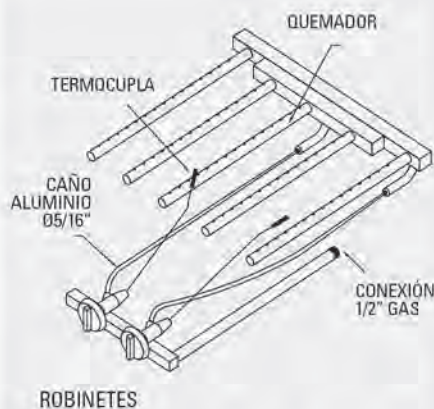
667-667V



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

6 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 6.600 Cal/Hr.

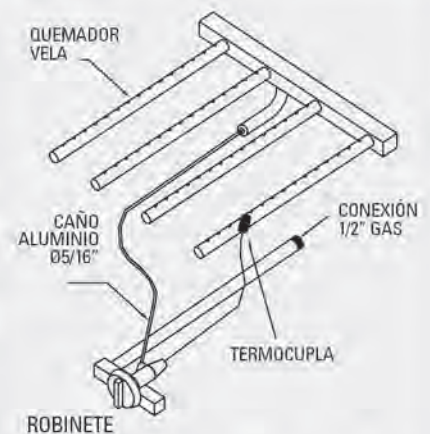
367



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

5 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 5.500 Cal/Hr.

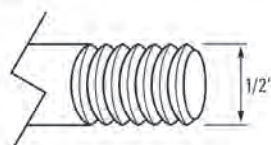
067-067V-067P-607-ECO267



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

4 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 4.400 Cal/Hr.

CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIAMETRO: 1/2"

**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**

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

PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO