

LOMITERA SÚPER

075



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



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- ▶ 2 mecheros 4 velas c/u. 2 robinetes.
- ▶ Plancha de 60 x 100 cm de 10 mm de espesor.
- ▶ Incluye 2 pinzas carlitteras de 36 x 36 cm.
- ▶ Incluye 2 bandejas gratinadoras.
- ▶ Borde antiderrame.
- ▶ Colector de grasa.
- ▶ Base soporte reforzada desarmable.
- ▶ **8.800 calorías**

8.800
CALORÍAS

075 LOMITERA
SÚPER



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 film autoadhesivo protector y la documentación impresa que acompañe el equipo.
Artefacto **para uso interno**, en ambientes con **ventilación natural** permanente. No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección **Instalación**.

03. ENCENDIDO

1. Presione, gire la perilla 1/4 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 quedo encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.
4. Gire la perilla hacia la derecha en posición «**cerrado**» para apagar el mechero.

05. USO DE CARLITERO

1. Coloque el alimento a tostar dentro de la pinza.
2. Coloque la pinza cerrada sobre las colizas del carlittero.
3. Rote la pinza para lograr un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pinza, sujetándola por el mango de madera.
4. Una vez logrado un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pinza, sujetándola por el mango de madera.
5. Regule la temperatura del carlittero pasando la perilla a **mínimo o máximo**.
6. 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.
Limpie las superficies 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.

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

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.

04. USO DE LA PLANCHA

1. **CURADO DE LA PLANCHA:** Untar toda la superficie con aceite comestible y calentarlo a máxima temperatura. Apagar el artefacto y retirar el aceite con papel de cocina.
2. Durante el proceso es recomendable limpiar con papel de cocina el aceite quemado e ir agregando.
3. Encienda el mechero de la plancha de acuerdo a las instrucciones de **Encendido**.
 - Espere hasta que la plancha alcance la temperatura deseada.
 - Controle que la temperatura nunca se eleve en exceso a fin de no deteriorar la plancha y artefacto.
4. Regule la temperatura de la misma pasando la perilla a **mínimo o máximo**.
5. Gire la perilla hacia la derecha a la posición «**cerrado**» para apagar el mechero.

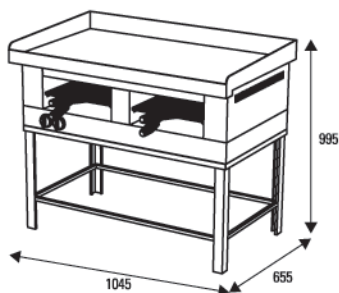
07. IMPORTANTE

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

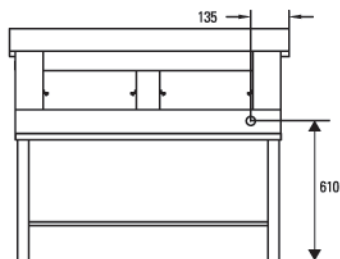
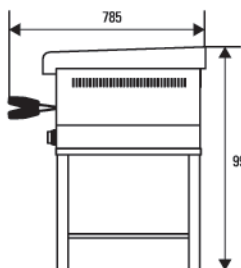


Sol Real

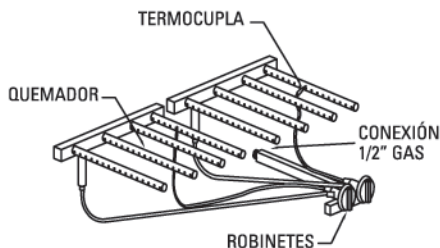
DIMENSIONES GENERALES



ENTRADA DE GAS 1/2"



DETALLES DEL QUEMADOR

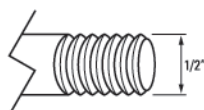


CONSUMO DE GAS en cal/hr

8 QUEMADORES 1.100 Cal/Hr.

CONSUMO TOTAL 8.800 Cal/Hr.

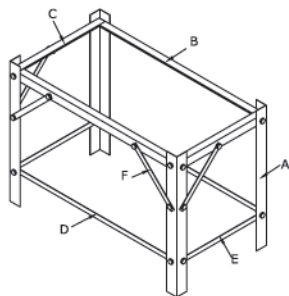
CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"

MESA SOPORTE

INSTRUCCIONES DE ARMADO



REF	ELEMENTO	CANT
A	PIÑA	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.

**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