

LÍNEA DE PARRILLAS A GAS

047 / 048
047S



047S PARRILLA A GAS
SIN HUMO



048 PARRILLA GRANDE
CON BASE

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



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

047 PARRILLA MEDIANA CON BASE



- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado
- ▶ 1 mechero de 6 velas
- ▶ 1 robinete
- ▶ 1 válvula de seguridad
- ▶ Incluye base soporte reforzada desarmable
- ▶ **6.600 calorías**

048 PARRILLA GRANDE CON BASE



- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado
- ▶ 2 mecheros de 3 velas
- ▶ 2 robinetes
- ▶ Incluye base soporte reforzada desarmable
- ▶ **11.400 calorías**

047S PARRILLA SIN HUMO COCCIÓN SUPERIOR



- ▶ **Novedoso sistema de cocción superior**
- ▶ Gabinete de acero inoxidable esmerilado
- ▶ Sistema de parrilla deslizable.
- ▶ **Cocción sin humo, ideal interiores.**
- ▶ Doble mechero con comandos independientes
- ▶ Bandeja colectora de grasa
- ▶ 2 válvulas de seguridad
- ▶ 2 mecheros de 3 velas
- ▶ 2 robinetes
- ▶ **6.600 calorías**



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 embalaje completo, la documentación impresa y **cualquier otro elemento combustible** que pueda estar dentro de la parrilla.

Retire con cuidado el **film autoadhesivo protector** que recubre las superficies de acero inoxidable.

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

No deje el artefacto encendido sin el control y supervisión de un **adulto responsable**.

No conecte el artefacto por su cuenta. Consulte la sección **Instalación**.

Previo a su primer uso, se recomienda **calentar el artefacto para eliminar residuos**.

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 reglamentos 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

1. Encienda el mechero.
2. Espere unos minutos hasta que alcance la **temperatura deseada**.
PARRILLA 047S:
Tome la parrilla con una manopla desde los extremos frontales del plegado exterior.
3. Deslice la parrilla **hacia afuera** para **colocar los alimentos**.
4. Empuje la misma **hacia adentro**, para comenzar con el **proceso de cocción**.

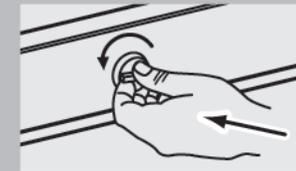
Repita el procedimiento la **cantidad de veces** que sea necesario. Gire las perillas hacia la derecha hasta la posición **«cerrado»** para apagar el mechero. Se recomienda **no dejar al máximo** el artefacto sin alimentos dentro del mismo.

02. BASE SOPORTE

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.

04. ENCENDIDO

1. Presione y gire la perilla 1/4 de vuelta hacia la izquierda hasta la posición **«máximo»**.
2. Mantenga presionado y acerque el elemento encendedor
3. Suelte y verifique que el mechero haya quedado encendida. Si no queda encendido repita el procedimiento desde el paso «1».
4. Gire la perilla a la derecha hasta la posición **«cerrado»** para apagar la parrilla.



06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el **artefacto frío y apagado**.

No vierta líquidos sobre o dentro de la parrilla.

Retire y limpie aparte las **parrillas internas** y la **bandeja recolectora de grasa**.

Limpie el interior de la parrilla con un **pañó humedecido** y productos de limpieza adecuados para este tipo de artefactos.

No use lavandina y/o productos abrasivos.

07. IMPORTANTE

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

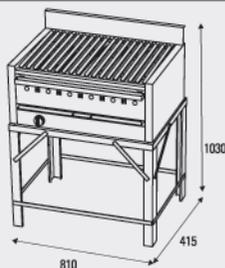


CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

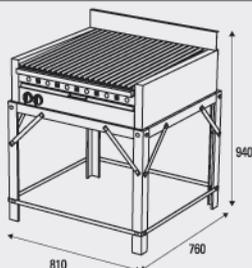
Sol Reäl

DIMENSIONES GENERALES

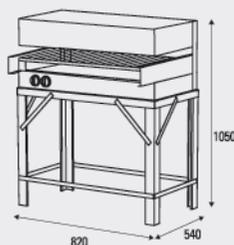
047



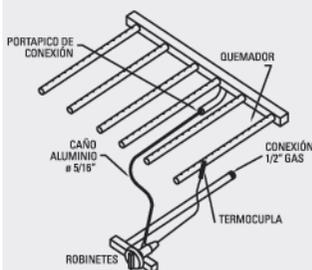
048



047S



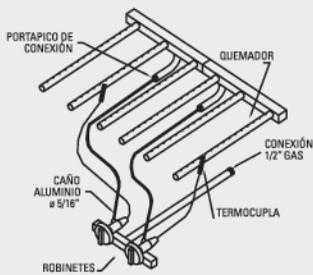
DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

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

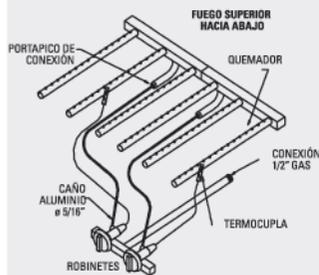
DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

6 QUEMADORES 1.900 Cal/Hr. c/u
CONSUMO TOTAL 11.400 Cal/Hr.

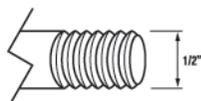
DETALLES DEL QUEMADOR



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

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

CONEXIÓN DE GAS



ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"

MESA SOPORTE

INSTRUCCIONES DE ARMADO

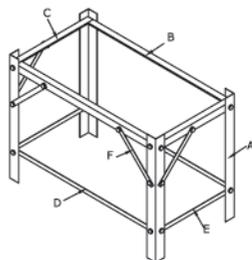
REF.	ELEMENTO	CANT.
A	PATA	4
B	SOPORTE LARGO	2
C	SOPORTE CORTO	2
D	REFUERZO LARGO	2
E	REFUERZO CORTO	2
F	BIENDA	4
G	TORNILLO CON TUERCA	24

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 homo amba, 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**
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO