

FREIDORA 33

TRIPLE INYECCIÓN

045 / 245



- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico



PRODUCTOS
HOMOLOGADOS

MATRICULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com

Sol Reäl

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete 100% acero inoxidable esmerilado.
- Puerta inferior desmontable.
- Tacho enlozado (045).
- Tacho acero inoxidable (245).
- 12 inyectores + piloto con comandos individuales.
- 17.800 calorías
- Incluye válvula de seguridad.
- 2 Canastos de acero inoxidable Medidas: 24x24x12 y 24x18x12 cm.
- Desagote con llave esférica de bronce.

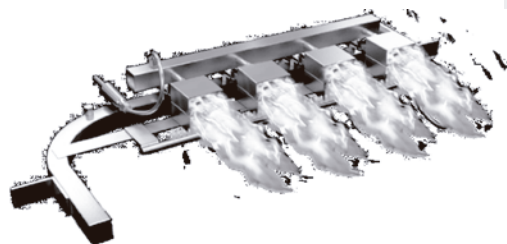
- MÁS PRODUCCIÓN
- MENOR TIEMPO
- MEJOR CALIDAD DE COCCIÓN
- MEJOR RENTABILIDAD

TRIPLE INYECCIÓN DE TEMPERATURA

En condiciones normales de uso, la freidora tiene habilitado el **sistema de simple inyección**, el cual ha funcionado como único quemador durante décadas, y sigue siendo utilizado en freidoras de **bajo rendimiento**.

Al activar el **exclusivo sistema de Triple Inyección de Sol Real** el equipo recupera la temperatura del aceite de un modo extraordinariamente rápido.

Esta rápida recuperación no sólo **disminuye los tiempos de cocción**, sino que nos permite **cocinar a la temperatura correcta** para poder obtener un alimento más sabroso, más sano y con menor cantidad de aceite incorporado.



DESARROLLO EXCLUSIVO
Sol Reäl

MANGO PLÁSTICO IDEAL PARA ALTA TEMPERATURA



www.solreal.com

2 CANASTOS DE ACERO

24x24x12
24x18x12



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**.

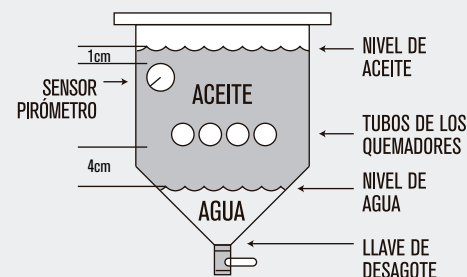
02. INSTALACIÓN

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. NIVELES DE CARGA FREIDORA 33



El nivel de aceite debe estar **al menos 1 cm. por encima** del sensor de temperatura.

El nivel del agua debe estar **por lo menos 4 cm debajo de los tubos** de los quemadores. El agua nunca debe tocar los quemadores, porque si esto sucede, entra en ebullición y la freidora podría desbordarse.

Respete los niveles de líquidos para evitar ebullición y desborde.

CANTIDAD DE SAL SUGERIDA: 1 1/2 KG

El agregado de sal aporta sabor a la fritura y evita la descomposición del mismo.

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.

04. ENCENDIDO

1. Abrir el **piloto**. Abrir la **válvula** y encender el mechero, manteniendo la válvula presionada durante 20 segundos.

2. Abra de una las demás llaves hasta que prendan todos los quemadores.

3. El robinete identificado como **"ACTIVA INYECTORES ALTA RECUPERACIÓN"** habilita el sistema de **Triple Inyección** y permite que la freidora funcione a máxima potencia.

Recuerde que la temperatura ideal de cocción es de 180°.



05. CAMBIO DE AGUA

Se debe efectuar **diariamente o cada 18 hs** de trabajo.

Realizar con el aceite en frío, y al menos dos horas antes de utilizarlo nuevamente.

Abra la llave de desagote, dejando escurrir el agua y los residuos de la cocción. Círrrela cuando comience a salir aceite.

Vuelva a llenar con agua y sal. Si es necesario, agregue aceite hasta restablecer los niveles indicados en punto 3.

Recuerde que los alimentos suelen absorber aceite y liberar agua en la cocción (ej.: la cocción de 50 kg. de papas libera aproximadamente 1 litro de agua).

¡IMPORTANTE!

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

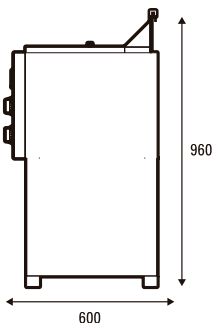
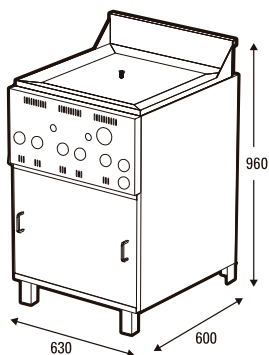
Para evitar inconvenientes a la hora de utilización, **espere a que descienda la temperatura** y descargue el agua excedente a través de la llave de desagote inferior.



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

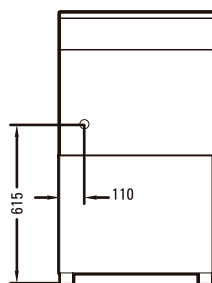
Sol Reäl

DIMENSIONES GENERALES

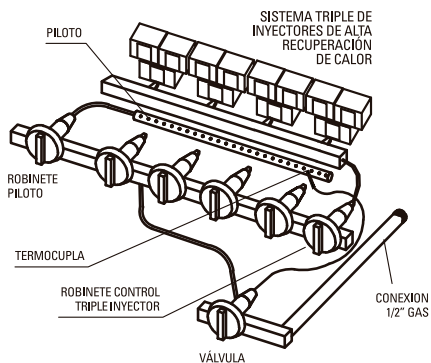


ENTRADA DE GAS 1/2"

VISTA POSTERIOR

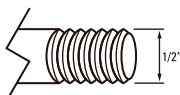


DETALLES DEL QUEMADOR



CONEXIÓN DE GAS

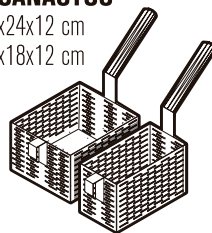
ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"



2 CANASTOS

24x24x12 cm

24x18x12 cm



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

	INDIVIDUAL	TOTAL
12 INYECTORES	1,400	16,800
PILOTO		1,000
CONSUMO TOTAL		17,800

**ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE**



**PRODUCTOS
HOMOLOGADOS**

MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO