FREIDORA 18
TRIPLE INYECCIÓN

044

DESDE 1991
CRECIMIENTO CONTINUO
Sol Reäl

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRÍCULA Nº 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com

Sol Reäl

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuerpo de acero inoxidable esmerilado.
- Tacho enlozado.
- **9 inyectores + piloto.**
- **13.600 calorías.**
- Incluye válvula de seguridad.
- 1 Canasto acero inoxidable Medidas: 24x24x12 cm.
- Llave esférica de bronce.

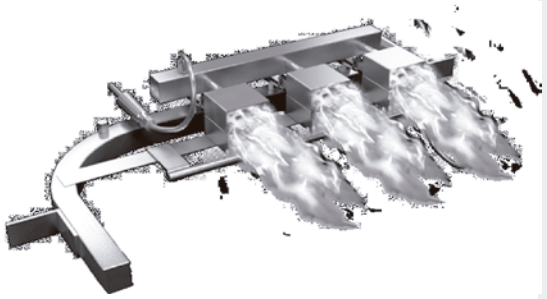
- **MÁS PRODUCCIÓN**
- **MENOR TIEMPO**
- **MEJOR CALIDAD DE COCCIÓN**
- **MEJOR RENTABILIDAD**

TRIPLE INYECCIÓN DE TEMPERATURA

En condicones 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.

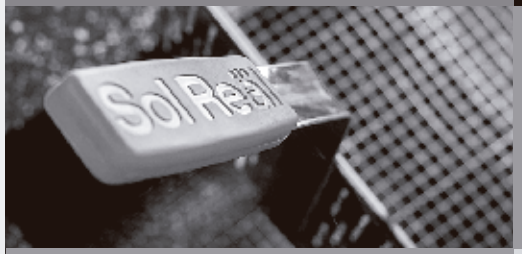
Esta rápida recuperación no sólo **disminuye los tiempos de cocción,** sino que nos permite **cocinar a la temperatura correcta** para poder obtener un alimento más sabroso, más sano y con menor cantidad de aceite incorporado.



DESARROLLO EXCLUSIVO

Sol Reäl

MANGO PLÁSTICO IDEAL PARA ALTA TEMPERATURA



CANASTO DE ACERO INOXID

24x24x12 cm

www.solreal.com

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.**

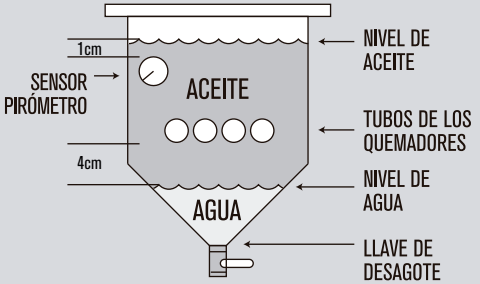
02. INSTALACIÓN

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 AGUA Y ACEITE

FREIDORA 18



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: 1KG

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

04. ENCENDIDO

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

2. Abra de a 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. Ciérrela 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).

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.

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.

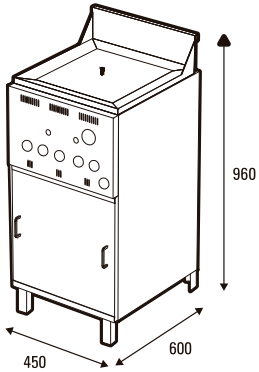
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

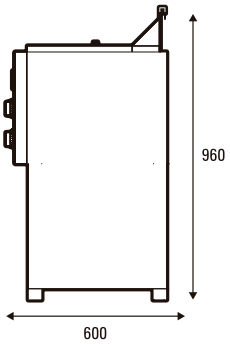
Sol Reäl

Plano técnico

044

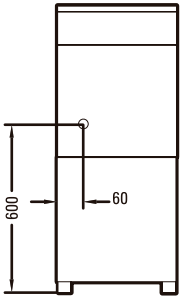
DIMENSIONES GENERALES



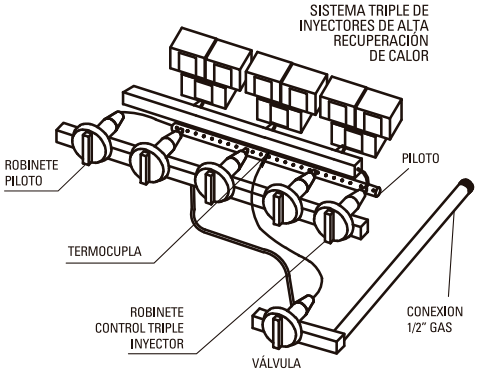


ENTRADA DE GAS 1/2”

VISTA POSTERIOR

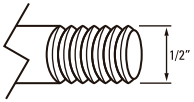


DETALLES DEL QUEMADOR



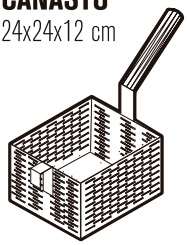
CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2”



CANASTO

24x24x12 cm



CONSUMO DE GAS

EN CAL/HR

	INDIVIDUAL	TOTAL
9 INYECTORES	1,400	12,600
PILOTO		1,000
CONSUMO TOTAL		13,600

ARTEFACTO PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE