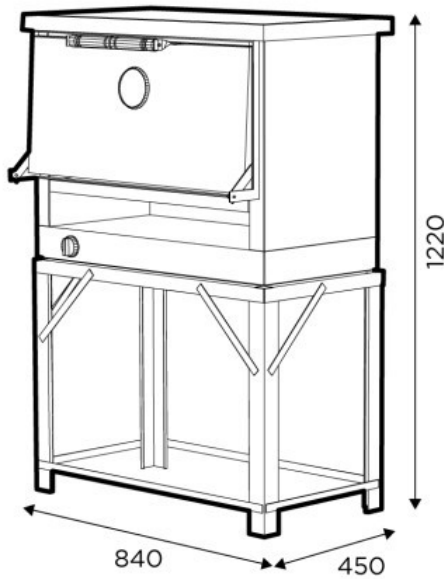




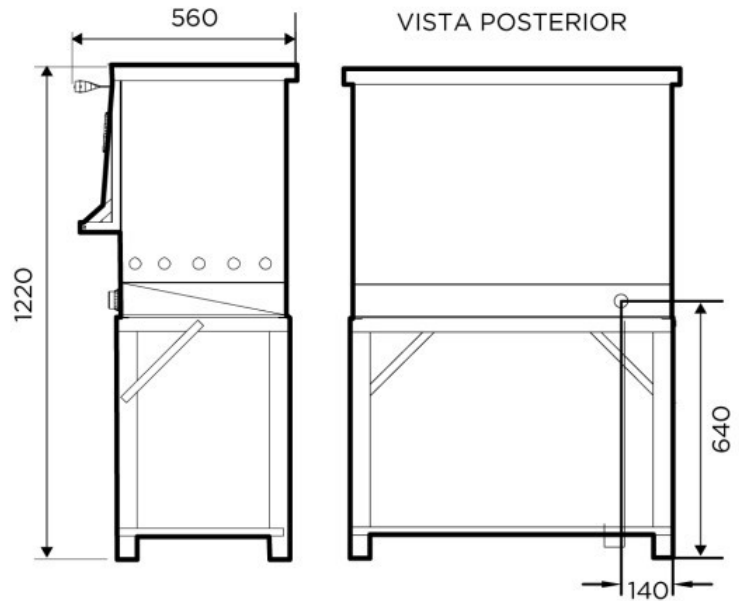
Horno SOL REAL, pastelero 6 moldes
Memoria descriptiva

cód. 367

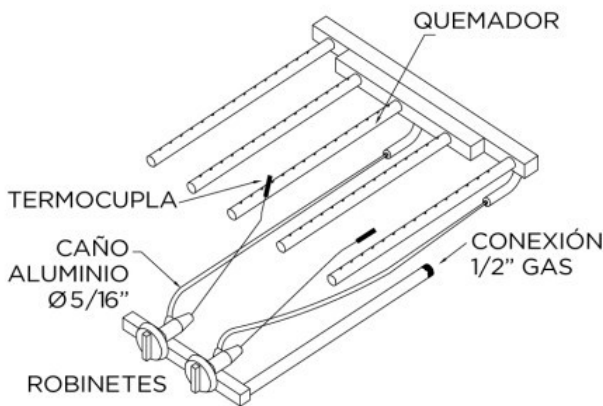
**DIMENSIONES
GENERALES**



**ENTRADA DE
GAS 1/2"**
VISTA POSTERIOR

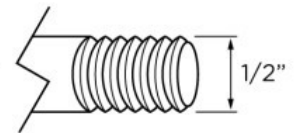


**DETALLES DEL
QUEMADOR**



**CONEXIÓN
DE GAS**

ENTRADA TRASERA
ROSCA GAS
DIÁMETRO: 1/2"



CONSUMO DE GAS en cal/hr

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



**PRODUCTOS
HOMOLOGADOS**
MATRÍCULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

Especificaciones del equipo

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- ▶ Gabinete de acero inoxidable.
- ▶ Cámara de cocción enlozada (todos excepto 607i.)
- ▶ Piso de tejas refractarias, conserva e irradia el calor
- ▶ Calienta platos gratinador, de gran utilidad, aprovechando el calor del horno.
- ▶ Puerta desmontable. Bisagras irrompibles.
- ▶ Mango aislado de madera o metal, según el modelo.
- ▶ Válvula de seguridad.
- ▶ Aislación térmica con lana mineral.
- ▶ Pirómetro indicador de temperatura.
- ▶ Perilla de baquelita.
- ▶ Base soporte reforzada desarmable de chapa aluminizada o pintada epoxi.
- ▶ Incluye 3 rejillas-estante de 70 x 37 cm. MOD. 367 PASTELERO
- ▶ Piso, laterales y fondo revestido de tejas refractarias.

067 HORNO 6 PIZZAS ACERO INOXIDABLE



067V HORNO 6 PIZZAS ACERO INOXIDABLE PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO



367 HORNO 6 PIZZAS ACERO INOXIDABLE (PASTELERO) INTERIOR CON TEJUELAS REFRACTARIAS



667V HORNO 6 PIZZAS ACERO INOXIDABLE PUERTA DE VIDRIO TEMPLADO PARRILLA SIN HUMO



607i HORNO 6 PIZZAS "EL GAUCHITO INOX" ACERO INOXIDABLE BRILLANTE Y CÁMARA DE COCCIÓN CHAPA DOBLE DECAPADA



PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRICULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com

Manual de uso

PRODUCTOS HOMOLOGADOS
MATRICULA 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. ENCENDIDO

Encender siempre con la puerta abierta.

1. Presione, gire la perilla 1/4 hacia la izquierda hasta la posición «**máximo**» y acerque el elemento encendedor al quemador.

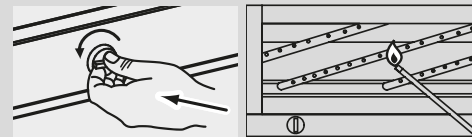
2. Una vez encendido mantenga la perilla presionada por 30 segundos.

3. Suelte y verifique que la llama haya quedado encendida. Si no quedo encendido, repita el procedimiento desde el paso 1.

4. Una vez encendido, cierre la puerta y espere 10/15 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.

5. No dejar el Horno en posición «**máximo**» sin alimentos.

6. Gire la perilla hacia la derecha en 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. 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.



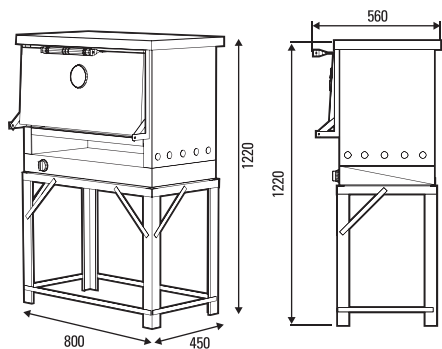
CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O AL FABRICANTE POR CUALQUIER TAREA O INQUIETUD DE FUNCIONAMIENTO QUE ESTÉ FUERA DE ESTA GUÍA.

Sol Reäl

Plano técnico

067/067V/367
667V/607i

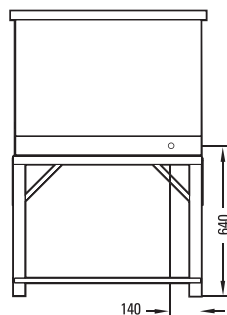
DIMENSIONES GENERALES



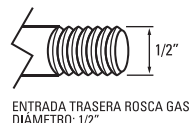
DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN



ENTRADA DE GAS 1/2" VISTA POSTERIOR

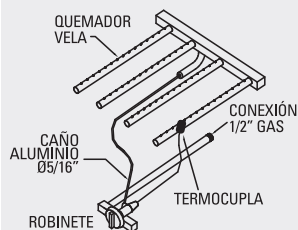


CONEXIÓN DE GAS



DETALLES DEL QUEMADOR

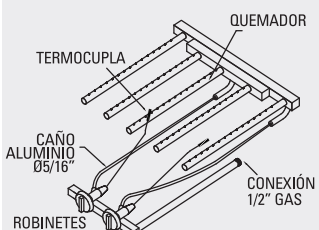
067/067V/607i



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

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

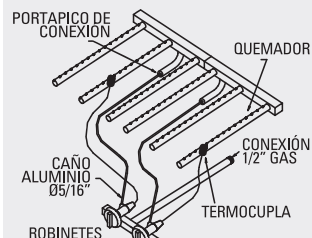
367



CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

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

667V



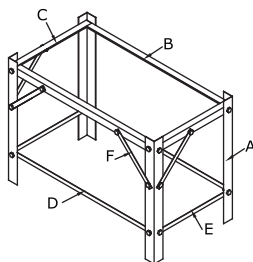
CONSUMO DE GAS EN CAL/HR

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

MESA SOPORTE

INSTRUCCIONES DE ARMADO

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 encaسته y apoyo.



REF.	ELEMENTO	CANT.
A	PATA	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

ARTEFACTO PARA USO
COMERCIAL SOLAMENTE

SOL REAL de MIGUEL ANGEL MARCHETTI
CONSTITUCIÓN 2406 - ROSARIO (2000) ARGENTINA
TEL.: +54 341 4319397 - INDUSTRIA ARGENTINA

PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRICULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

LÍNEA DE HORNOS 6 PIZZAS

067/067V/367
667V/607i

DESDE 1991

CRECIMIENTO
CONTINUO

Sol Real



667V HORNO 6 PIZZAS ACERO
INOXIDABLE PUERTA DE VIDRIO
TEMPLADO PARRILLA SIN HUMO



067 HORNO 6 PIZZAS
ACERO INOXIDABLE

- Especificaciones
- Manual de uso
- Plano técnico

PRODUCTOS
HOMOLOGADOS
MATRICULA N° 2184
INSTITUTO DE GAS ARGENTINO

www.solreal.com

Sol Real