

# PANCHERA CHICA

CÓD  
**054**



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

# Especificaciones del equipo

www.solreal.com

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Sistema de cocción combinado: Por inmersión o por vapor de agua.
- Gabinete exterior acero inoxidable.
- Tacho enlozado.
- Calienta pan y soporte salchichas acero inoxidable.
- Tapa de fácil acceso.
- Incluye válvula de seguridad.
- Peso Neto: 9,9 Kg.
- **Kilocalorías/h: 1.000**



# Manual de uso



## 01. ANTES DE USAR

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento que acompañe al equipo.

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.

## 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. ENCENDIDO

1. Presione, gire la perilla 1/4 de vuelta hasta la posición "máximo", mantenga presionado y acerque el elemento encendedor al quemador.

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

3. Gire la perilla hacia la posición "cerrado" para apagar el mechero.

3. Regule la temperatura de la misma pasando la perilla a "mínimo" o "máximo".

4. Controle la cantidad y la calidad del agua para determinar si debe agregar o ser reemplazada.

5. La panchera nunca deberá quedar vacía ya que, en ese caso, se provocaría un recalentamiento del tacho enlozado, provocando el deterioro del mismo y la contaminación del agua.

6. Si el artefacto no se va a volver a utilizar nuevamente a la brevedad, gire la perilla hacia la derecha a la posición "cerrado" para apagar el mechero.

## 05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza estando el artefacto frío.

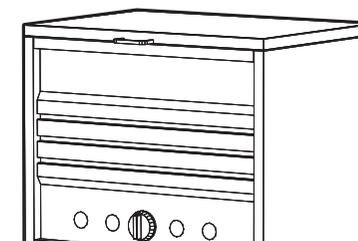
No vierta líquidos sobre el artefacto.

Limpie el artefacto con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados.

No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable.

Por cuestiones de higiene desagotar y reemplazar el agua con frecuencia a través de la llave exclusiva ubicada en la batea.

No dejar el artefacto encendido sin agua en la batea.



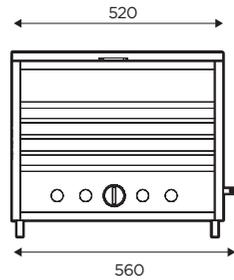
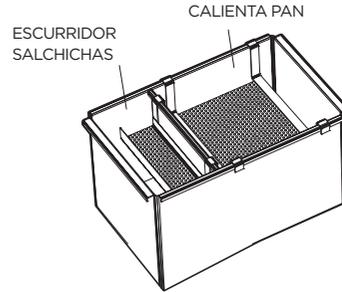
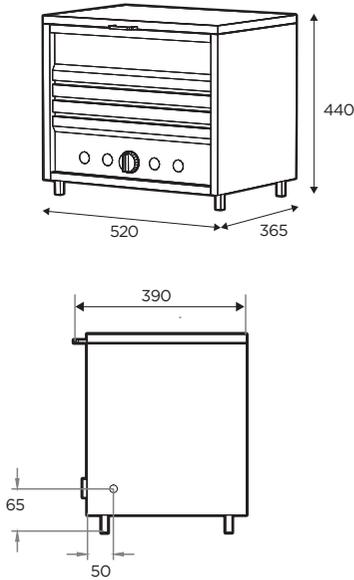
## 06. IMPORTANTE

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

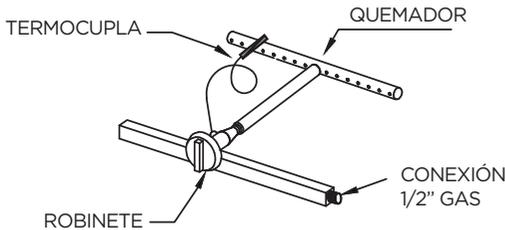
Las imágenes y descripciones técnicas de este catálogo son de carácter ilustrativo e informativo, no contractuales. Todos los artefactos a gas deben ser instalados y regulada su gasificación por un gasista matriculado, en el lugar de trabajo. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones en el diseño de los productos sin previo aviso. ARTEFACTOS PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE.

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

## DIMENSIONES GENERALES

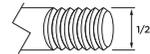


## DETALLES DEL QUEMADOR



## CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA  
ROSCA GAS BSP  
DIÁMETRO: 1/2"



PRESIÓN DE TRABAJO:

GAS NATURAL (12H) : 1,76 kPa. (180 mm c.a.)

GAS LICUADO (13P) : 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

## CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

1 QUEMADOR	1.000 KCAL/H
CONSUMO TOTAL	1.000 KCAL/H

**ARTEFACTO PARA USO  
COMERCIAL SOLAMENTE**

Miguel Angel Marchetti  
Matrícula N° 2184 - Instituto del Gas Argentino  
Constitución 2406 - Rosario (2000) Argentina  
serviciotecnico@solreal.com +54 341 4319397  
Industria Argentina