

# CARLITERO DOBLE CON PLANCHA

CÓD  
038

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Gabinete de acero inoxidable esmerilado.
- Plancha bifera.
- Incluye 2 pinzas carliteras de 32 x 38 cm.
- 2 mecheros - 4 velas - 2 robinetes.
- Peso Neto: 20,6 kg.
- Kilocalorías/h: 8.800



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 regulados 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.

## Manual de uso



### 01 ANTES DE USAR

Retire el embalaje completo, la documentación impresa y cualquier otro elemento combustible que pueda estar dentro del 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. Para instalar el equipo consulte el punto 02. INSTALACIÓN. No deje el artefacto encendido sin el control y supervisión de un adulto responsable.

### 02. INSTALACIÓN

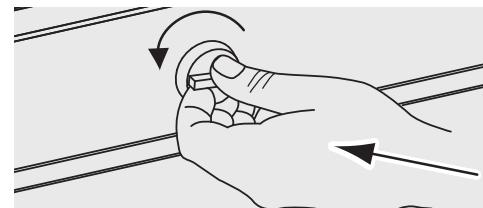
Es responsabilidad absoluta del usuario la contratación de un gasista instalador matriculado para que realice la instalación del artefacto de acuerdo con las normas y reglamentaciones vigentes; y que posteriormente regule su gasificación en el lugar de trabajo.

#### IMPORTANTE!

No instalar en locales sin ventilación natural permanente.

### 03. ENCENDIDO

1. Identifique la perilla del robinete que controla el mecedor a encender. Gire la perilla 1/4 de vuelta hasta la posición "Máximo".
  2. Encienda acercando el elemento encendedor.
  3. Mantenga presionada (la perilla) por 30 segundos y suelte la misma.
- En caso de ser necesario, repetir el procedimiento.



### 04. USO DE LA PLANCHA

1. Unte con aceite comestible la plancha, caliéntela y hágala humear hasta que la superficie quede negra.
2. Durante el proceso es recomendable limpiar con papel de cocina el aceite quemado e ir agregando aceite nuevo. Esto va removiendo todas las impurezas de la plancha.

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

3. Finalmente, remover con más papel el sobrante de aceite quemado y dejar así. Esto evitará que se oxide.
- Coloque el vaso receptor y controle constantemente que el mismo no rebalese.
4. Encienda el mecedor de la plancha de acuerdo a las instrucciones de Encendido.
- Espere hasta que la plancha alcance la temperatura deseada.
- Controle que la temperatura nunca se eleve en exceso a fin de no deteriorar la plancha y artefacto.
- Distribuya sobre la superficie de la plancha aceite comestible.
- Coloque sobre la plancha los alimentos a cocinar.
5. Regule la temperatura de la misma pasando la perilla a "mínimo" o "máximo".
6. Una vez terminada la cocción retire los mismos.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición "cerrado" para apagar el mecedor.

### 05. USO DEL CARLITERO

1. Encienda los mecheros elegidos de acuerdo a las instrucciones de encendido.
2. Coloque el alimento a tostar dentro de la pinza.
3. Coloque la pinza cerrada sobre las colizas del carlittero.
4. Rote la pinza para lograr un tostado parejo, sujetándola por el mango de madera.
5. Una vez logrado un tostado parejo en ambos lados del alimento, retire la pinza, sujetándola por el mango de madera.
6. Regule la temperatura del carlittero pasando la perilla a mínimo o máximo.
7. Gire la perilla hacia la derecha a la posición "cerrado" para apagar el mecedor.

### 06. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

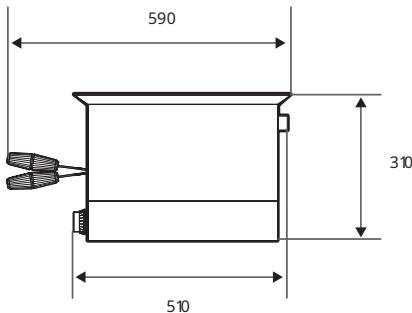
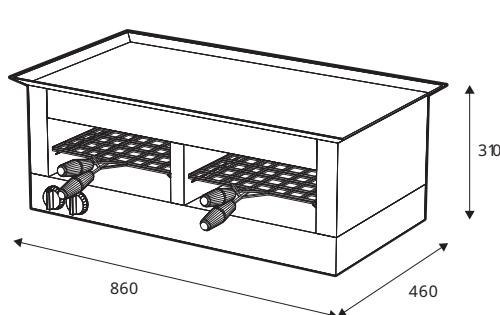
Realice la limpieza estando el artefacto en frío. No vierta líquidos sobre ninguna de las partes del equipo. Limpie las superficies con un paño humedecido y productos de limpieza adecuados para este tipo de artefactos. No use lavandina y/o productos abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable. Retire y limpie las rejillas.



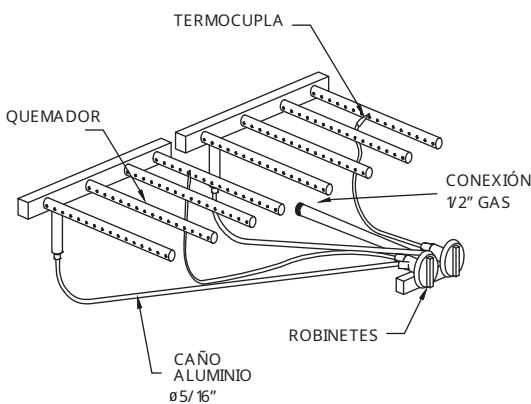
### 07. IMPORTANTE

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

## DIMENSIONES GENERALES

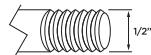


## DETALLES DEL QUEMADOR



## CONEXIÓN DE GAS

ENTRADA TRASERA  
ROSCA GAS BSP  
DIÁMETRO: 1/2"



PRESIÓN DE TRABAJO:  
GAS NATURAL (I2H) : 176 kPa. (180 mm c.a.)  
GAS LICUADO (I3P) : 2,74 kPa. (280 mm c.a.)

## CONSUMO DE GAS EN KCAL/HR

8 QUEMADORES	1.100 KCAL/HR. c/u
	8.800 KCAL/HR.

**ARTEFACTO PARA USO  
COMERCIAL SOLAMENTE**

Miguel Angel Marchetti  
Matrícula N° 2184 - Instituto del Gas Argentino  
Constitución 2406 - Rosario (2000) Argentina  
serviciotecnico@solreal.com +54 3414319397  
Industria Argentina