

Gastroequip

Equipamiento Gastronomico

**Instrucciones para
Conversión a Gas Envasado**



MULTIGAS

REEMPLAZO DE INYECTORES Y REGULACION DE MINIMOS

Es recomendable que la conversión de gas natural a gas envasado sea realizada por un gasista matriculado, el cual deberá corroborar que no existan pérdidas de gas una vez realizada la conversión. Una vez realizada la conversión de gas natural a gas envasado es responsabilidad del Gasista Matriculado el correcto funcionamiento del artefacto. Se mantiene la garantía por defectos de fabricación .

Todas nuestras cocinas vienen de fábrica con inyectores para gas natural. Esta decisión se debe a los problemas detectados en reguladores y garrafas de gas envasado lo cual escapa a nuestra responsabilidad . De todas maneras para la provisión de gas envasado a las cocinas se recomienda utilizar cilindros de 45 kg.

Se mantiene la garantía del artefacto por defectos de fabricación o materiales en la cocina convertida a gas envasado , siendo responsabilidad del Matriculado por el correcto funcionamiento del mismo. En caso de que la conversión a gas envasado no haya sido correcta y necesitar de la intervención de la Empresa , la visita será con cargo al cliente.

INSTRUCCIONES PARA CAMBIO DE INYECTORES Y REGULACION DEL MINIMO

- 1 Retire las rejillas, quemadores y bandeja de derrame enlozada para tener acceso a los caños de distribución.
- 2 Retire los caños negros de distribución aflojando los tornillos fijadores .
- 3 Desenrosque el inyector que se encuentra en la punta del robinete.
- 4 Enrosque con sella roscas el inyector que se encuentra en el blíster de acuerdo a la posición que corresponda . Coloque nuevamente los caños de distribución comprobando que no exista pérdida con agua jabonosa.
- 5 Retire la perilla de plástico para proceder a la regulación del mínimo.
- 6 Encienda el quemador correspondiente girando la posición todo a la izquierda para la posición de mínimo.
- 7 Introduzca por el centro del vástago un destornillador plano y gire a la derecha el tornillo hasta interior hasta lograr la llama deseada.

8 Coloque nuevamente la perilla de plástico y proceda a regular el aire del quemador mediante la toma corrediza ubicada en el caño de distribución.

CAMBIO DE INYECTOR DE HORNO Y REGULACION DEL MINIMO.

1 Retire el piso de tejas refractarias del horno

2 Destrabar el caño de aluminio con cuidado de la entrada del quemador y desenrosque el inyector que se encuentra en el extremo del caño de aluminio.

3 Enrosque el inyector que se encuentra en el blister indicado como horno.

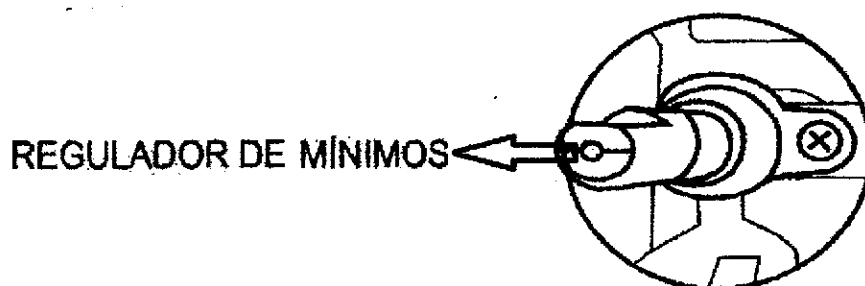
4 Colocar nuevamente el caño de aluminio en el quemador.

5° Encienda el quemador y coloque el robinete en posición de mínimo.

6 Gire a la derecha el tornillo que esta indicado en la imagen de válvula de seguridad hasta lograr la llama deseada .

7 Coloque nuevamente la perilla de plástico y regule el aire de combustión mediante la toma corrediza .

ROBINETE DE HORNALLAS



VÁLVULA DE SEGURIDAD DE HORNO

