

PARTS LIST				
ITEM	QTY	PART NUMBER	DESCRIPTION	DESCRIPCION
1	4	HOR-006	Cooktop grate	Hornilla
2	2	QUE-005	Short venturi burner	Quemador corto
3	2	QUE-006	Long venturi burner	Quemador largo
4	1	13179	Cooktop rear upper panel	Torre
5	1	13176	External back cover	Respaldo exterior
6	1	TUB-026	Gas manifold pipen	Tubo pulmon
7	1	13177	Top base	Base superior
8	1	13118	Top left inner panel	Entamborado lateral izquierdo
9	4	13185	Slider complement from grease collector	Complemento carril bandeja
10	4	VAL-010	Gas valve	Valvula
11	1	13175	Top base support	Apoyo base superior
12	1	13171	Foot rests support	Base
13	4	PAT-013	Adjustable aluminum foot rests	Pata de aluminio gradualble
14	1	13082	Left exterior panel	Laretal exterior izquierdo
15	2	13186	Stove grease collector	Bandeja recoge grasa hornillas
16	4	PER-014	Stove knob	Perilla de la cocina
17	1	13187	Stove control panel	Panel de control cocina
18	1	13183	Cooktop front upper panel	Vivo tope delantero
19	2	13184	Haunch	Cartela
20	1	13174	Right exterior panel	Laretal exterior derecho
21	2	PIL 001	Pilot valve	Piloto doble
22	1	13178	Top right inner panel	Entamborado lateral derecho
23	1	13181	Exterior panels locking element	Union sosten vivo delantero
24	1	13132	Cooktop grate support	Sosten hornillas
25	2	13159	Long venturi burner leveler	Ajuste quemador largo
26	2	13131	Stove burners support	Sosten para quemadores largo y corto

TECHNICAL DATA / DATOS TECNICOS			
Burner BTU / Potencia del quemador	30.000 BTU	Weight / Peso (Kg/lbs)	40/88,1
Number of burnner / Numero de quemador	4	Gas inlet size / Conexión de entrada de gas	1/2"
Gas range dimensions / Dimensiones de la cocina W x H x D (cm/in)	60/23.6 X 99,2/39 X 78,8/31	Power type / Tipo de gas	Natural gas or propane / Gas natural o Propano.

## INSTRUCTION MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

- This equipment has been specially designed to cook food on cooktop grate.  
*Este equipo se ha diseñado especialmente para la cocción de alimentos en hornillas.*
- Make the gas installation according to your local regulations  
*Realice la instalación de gas de acuerdo con las regulaciones locales.*
- Factory setting to propane gas  
*Configuración de fábrica para gas propano.*

GAS TYPE / TIPO DE GAS	GAS OPERATING PRESSURE / PRESIÓN DE TRABAJO	NOZZLE ORIFICE / ORIFICIO BOQUILLA
NATURAL	1 PSI	50 / 1,75 mm
PROPANE	0.5 PSI	54 / 1,40 mm

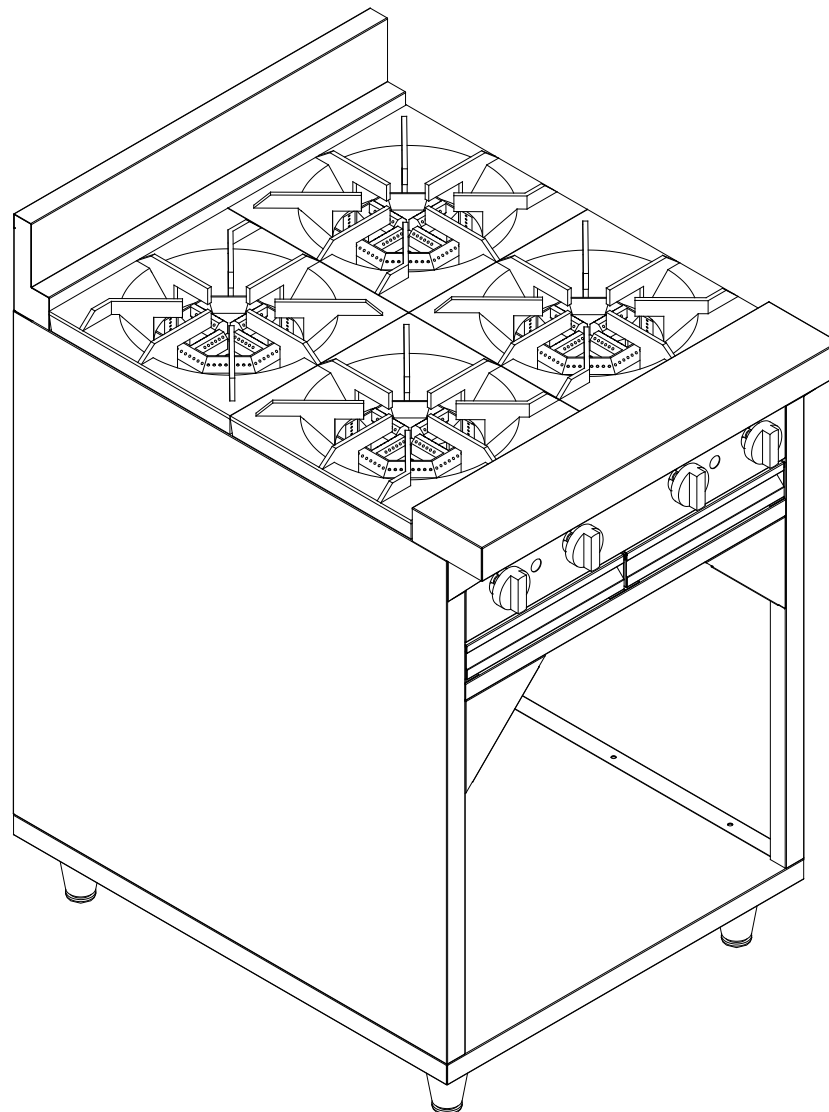
### INSTALLATION / INSTALACION

- Put a pressure regulator less than three meters from the equipment, with a working range of 0.5 to 3 PSI.  
*Colocar un regulador de presión a menos de tres metros del equipo, con un rango de trabajo de 0.5 a 3 PSI*
- Verify that the installation does not have leaks.  
*Verificar que no tenga fugas la instalación*
- If several equipments are going to be connected to the gas installation, then a gas distributor manifold must be placed, additionally each equipment must have its gas regulator.  
*Si se van a conectar varios equipos a la instalación de gas, entonces se debe colocar un pulmón, adicionalmente cada equipo debe tener su regulador de gas.*
- Adjust the pilot valves and the burner flame, if the flame is yellow, you must turn the burner air regulator.  
*Regule las válvulas piloto y la llama del quemador, si la llama es amarilla debe girar el regulador de aire del quemador.*

### OPERATION / OPERACIÓN

- Put the valves in the closed position.  
*Coloque las válvulas en posición cerrada*
- Open the shut off gas valve of the equipment and bring the flame of the lighter closer to the pilot valves.  
*Abra la llave de paso de gas que alimenta el equipo y encienda los pilotos*
- Open the valves that you require.  
*Abra las válvulas que requiera.*

**METAL**  
**SUPREME**



**COMMERCIAL GAS RANGE 4 BURNER WITH OPEN CABINET BASE.**

**COCINA INDUSTRIAL 4 HORNILLAS Y GABINETE.**

**CIHM44008G**