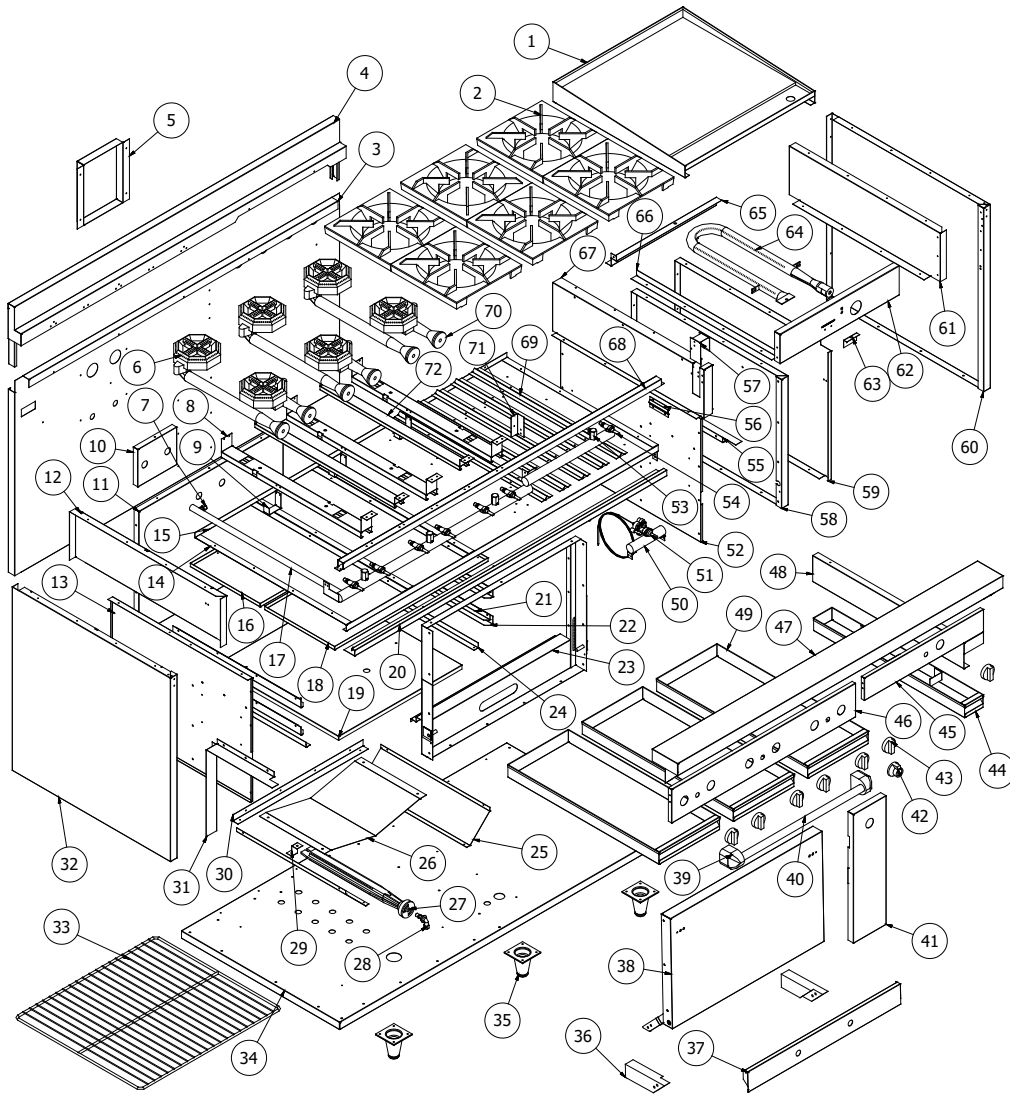




**COMMERCIAL GAS RANGE 6 BURNER, GRIDDLE
BROILER AND OVEN / COCINA INDUSTRIAL 6
HORNILLAS, PLANCHA Y HORNO**



PARTS LIST				
ITEM	QTY	PART NUMBER	DESCRIPTION	DESCRIPCION
1	1	PLN-013	Griddle plate assy	Conjunto plancha
2	6	HOR-006	Cooktop grate	Hornilla
3	1	13163	External back cover	Respaldo exterior
4	1	13165	Cooktop rear upper panel	Torre
5	1	13152	Oven chimney	Chimenea del horno
6	3	QUE-006	Long venturi burner	Quegador largo
7	2	CON-002	Brass Compression Fitting	Conector compresi3n macho

8	3	13131	Stove burners support	Sosten para quemadores largo y corto
9	3	13159	Long venturi burner leveler	Ajuste quemador largo
10	1	13113	Hot air outlet duct	Ducto chimenea
11	1	13097	Oven back cover	Respaldo horno
12	1	13118	Top left inner panel	entamborado lateral izquierdo
13	1	13095	Oven Left panel	Lateral del horno izquierdo
14	6	13144	Slider complement from grease collector	Complemento carril bandeja
15	1	13164	Top base	Base superior
16	1	13112	Oven rear roof	Techo trasero horno
17	1	TUB-026	Gas manifold pipen	Tubo pulmon
18	1	13111	Oven front roof	Techo delantero horno
19	1	13104	Oven bottom	Bandeja de horno
20	1	13162	Top base support	Apoyo base superior
21	4	13100	Oven rack short slider	Riel Parrilla del horno corto
22	4	13099	Oven rack long slider	Riel Parrilla del horno largo
23	1	13085	Oven door frame	Marco puerta horno
24	2	13102	Slider of oven bottom	Riel lateral bandeja de horno
25	2	13098	Oven left-right panel baffle	Difusor lateral horno
26	1	13105	Flame spreader	Difusor inferior horno
27	1	QUE-001	Oven burner	Quegador ba1o de maria
28	1	COD-003	Gas elbow injector	Codo inyector de gas
29	1	13103	Oven burner support	Sosten quemador hono
30	1	13101	Support of oven bottom	Sosten trasero bandeja de horno
31	1	13106	Left counterweight cover	Cubierta contrapesa izquierda
32	1	13082	Left exterior panel	Laretal exterior izquierdo
33	1	PAR-001	Oven rack	Parrilla horno
34	1	13160	Foot rests support	Base
35	6	PAT-013	Adjustable aluminum foot rests	Pata de aluminio gradualble
36	1	CTP-001	Set of counterweights	Juego de contrapesas
37	1	13114	Burner door	Ventanilla
38	1	13091	Oven door	Puerta del horno
39	2	SOS-005	Handle holder 1"	Sosten para asas grandes de 1"
40	1	TUB-065	Door handle	Tubo AL redondo 1"
41	1	13134	Oven control panel	Tapa termostato
42	1	PER-012	Thermostat knob	Perilla del termostato
43	7	PER-014	Stove knob	Perilla de la cocina
44	1	13145	Griddle grease collector	Bandeja recoge grasa plancha
45	1	13139	Griddle control panel	Frontal gratinador
46	1	13168	Stove control panel	Panel de control cocina
47	1	13170	Cooktop front upper panel	Vivo tope delantero
48	1	13137	Grease collector front panel	Frontal recoge grasa plancha
49	3	13169	Stove grease collector	Bandeja recoge grasa hornillas
50	1	TUB-011	1" tube for thermostat	Tubo termostato
51	1	TET-019	Thermostat	Termostato
52	1	13096	Oven right panel	Lateral del horno derecho
53	4	PIL 001	Pilot valve	Piloto doble
54	7	VAL-010	Gas valve	Valvula
55	1	13107	Right counterweight cover	Cubierta contrapesa derecha
56	1	13157	Thermostat capillary tube cover	Porta bulbo del termostato
57	1	13127	Manifold pipen dummy cover	Tapa pasante pulmon
58	1	13088	Right center exterior panel	Laretal central derecho
59	1	13133	Thermostat cover panel	Laretal termostato
60	1	13083	Right exterior panel	Laretal exterior derecho
61	1	13117	Top righth inner panel	entamborado lateral derecho
62	1	13139	Griddle burner front support	Amarre quemador plancha frontal
63	1	13141	Griddle burner lock	Fijador quemador plancha
64	1	QUE-022	Griddle burner	Quegador plancha
65	1	13140	Griddle burner rear support	Amarre quemador plancha trasero
66	1	13110	Center panel complement	Complemento lateral central
67	1	13119	Center upper support	Central superior
68	1	13166	Exterior panels locking element	Union sosten vivo delantero
69	5	13142	Supports for gratin trays	Apoyo gratinador
70	3	QUE-005	Short venturi burner	Quegador corto
71	1	13151	Front top panel center support	Fijador central vivo
72	2	13132	Cooktop grate support	Sosten hornillas

INSTRUCTION MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

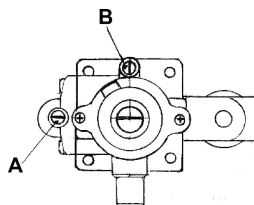
- This equipment has been specially designed to cook food on cooktop grate.
Este equipo se ha diseñado especialmente para la cocción de alimentos en hornillas.
- Make the gas installation according to your local regulations
Realice la instalación de gas de acuerdo con las regulaciones locales.
- Factory setting for 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 equipment's 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.
- To calibrate the oven thermostat, turn the knob to minimum, adjust the height of the pilot's flame with the screw on the left (A), check by heating the bulb in such a way that when it reaches the indicated temperature the burner flame does not go out, this one must maintain a minimum height that is controlled with the central screw (B).

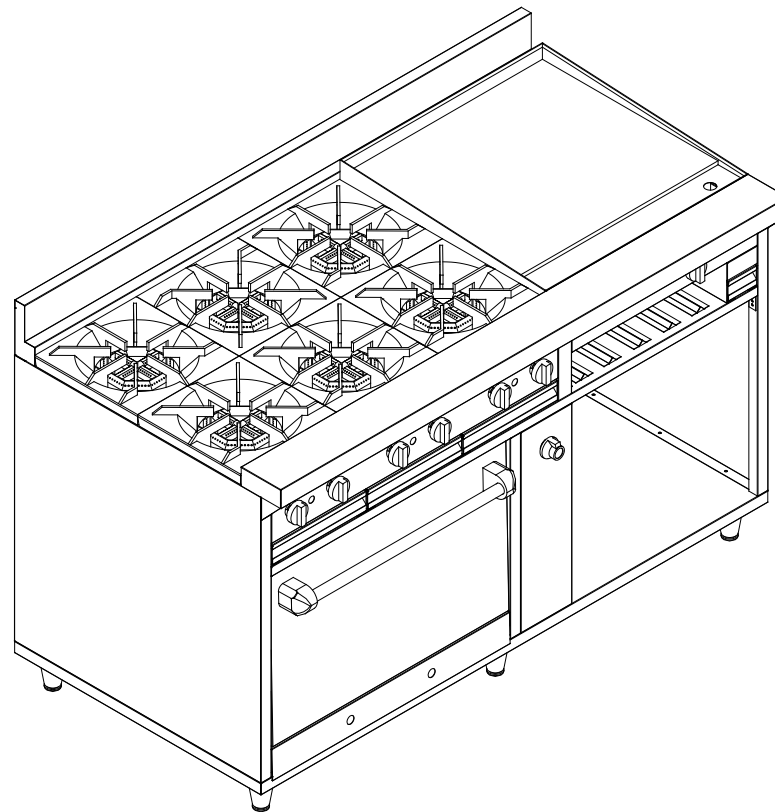
Para calibrar el termostato del horno, gire la perilla al mínimo, regule la altura de la llama del piloto con el tornillo de la izquierda (A), verifique calentando la bombilla de tal manera que cuando alcance la temperatura indicada la llama del quemador no se apague, ésta debe mantener una altura mínima que se controla con el tornillo central (B).



OPERATION / OPERACION

- 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.
- To operate the oven, turn the thermostat knob to the first indicator and ignition the thermostat pilot, then turn the knob to the desired degrees to ignition the burner.
Para operar el horno, gire la perilla del termostato hasta el primer indicador y encienda el piloto del termostato, luego gire la perilla a los grados deseados para encender el quemador.

METAL — SUPREME —



COMMERCIAL GAS RANGE 6 BURNER, GRIDDLE BROILER AND OVEN COCINA INDUSTRIAL 6 HORNILLAS, PLANCHA Y HORNO CIHM46118G

TECHNICAL DATA / DATOS TECNICOS			
Burner BTU / Potencia del quemador	30.000 BTU	Weight / Peso (Kg/lbs)	185/407,8
Number of burner / Numero de quemador	6	Gas inlet size / Conexión de entrada de gas	1/2"
Gas range dimensions / Dimensiones de la cocina W x H x D (cm/in)	150/59 X 99,2/39 X 78,8/31	Oven maximum Temperature / Temperatura máxima del horno (°F /°C)	572 / 300
Oven dimensions / Dimensiones del horno W x H x D (cm/in)	66,5/26,2 X 38,3/15 X 62,6/24,6	Power type / Tipo de gas	Natural gas or propane / Gas natural o Propano.