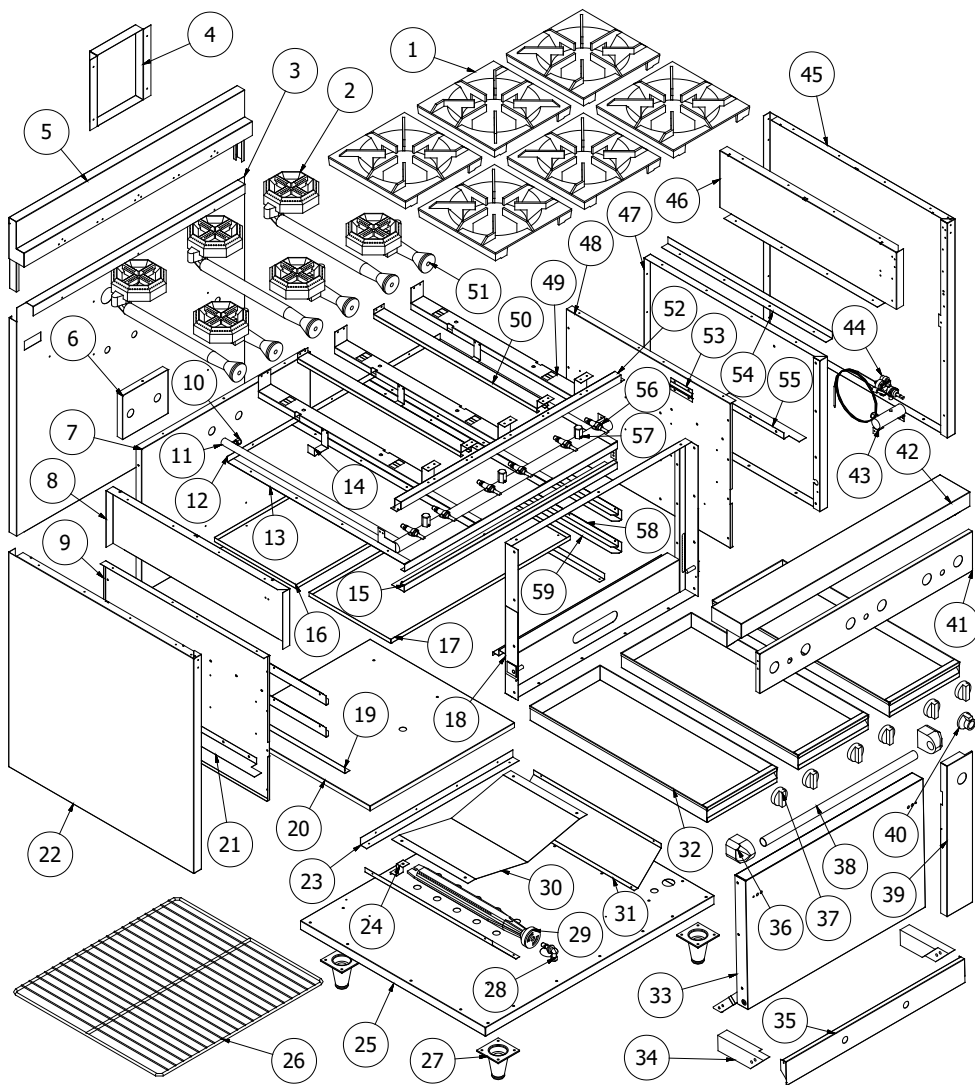




COMMERCIAL GAS RANGE 6 BURNER AND OVEN
COCINA INDUSTRIAL 6 HORNILLAS Y HORNO



PARTS LIST

ITEM	QTY	PART NUMBER	DESCRIPTION	DESCRIPCION
1	6	HOR-006	Cooktop grate	Hornilla
2	3	QUE-006	Long venturi burner	Quegador largo
3	1	13191	External back cover	Respaldo exterior
4	1	13152	Oven chimney	Chimenea del horno
5	1	13192	Cooktop rear upper panel	Torre

6	1	13113	Hot air outlet duct	Ducto chimenea
7	1	13097	Oven back cover	Respaldo horno
8	1	13118	Top left inner panel	Entaborado lateral izquierdo
9	1	13095	Oven Left panel	Lateral del horno izquierdo
10	2	CON-002	Brass Compression Fitting	Conector compresion macho
11	1	TUB-026	Gas manifold pipen	Tubo pulmon
12	1	13198	Top base	Base superior
13	6	13144	Slider complement from grease collector	Complemento carril bandeja
14	3	13159	Long venturi burner leveler	Ajuste quemador largo
15	1	13190	Top base support	Apoyo base superior
16	1	13112	Oven rear roof	Techo trasero horno
17	1	13111	Oven front roof	Techo delantero horno
18	1	13085	Oven door frame	Marco puerta horno
19	2	13102	Slider of oven bottom	Riel lateral bandeja de horno
20	1	13104	Oven bottom	Bandeja de horno
21	1	13106	Left counterweight cover	Cubierta cotrapesa izquierda
22	1	13082	Left exterior panel	Lareta exterior izquierdo
23	1	13101	Support of oven bottom	Sosten trasero bandeja de horno
24	1	13103	Oven burner support	Sosten quemador hono
25	1	13188	Foot rests support	Base
26	1	PAR-001	Oven rack	Parrilla horno
27	4	PAT-013	Adjustable aluminum foot rests	Pata de aluminio gradualble
28	1	COD-003	Gas elbow injector	Codo inyector de gas
29	1	QUE-001	Oven burner	Quegador baño de maria
30	1	13105	Flame spreader	Difusor inferior horno
31	2	13098	Oven left-right panel baffle	Difusor lateral horno
32	3	13196	Stove grease collector	Bandeja recoge grasa hornillas
33	1	13091	Oven door	Puerta del horno
34	1	CTP-001	Set of counterweights	Juego de contrapesas
35	1	13114	Burner door	Ventanilla
36	2	SOS-005	Handle holder 1"	Sosten para asas grandes de 1"
37	6	PER-014	Stove knob	Perilla de la cocina
38	1	TUB-065	Door handle	Tubo AL redondo 1"
39	1	13200	Oven control panel	Tapa termostato
40	1	PER-012	Thermostat knob	Perilla del termostato
41	1	13195	Stove control panel	Panel de control cocina
42	1	13197	Cooktop front upper panel	Vivo tope delantero
43	1	TUB-011	1" tube for thermostat	Tubo termostato
44	1	TET-019	Thermostat	Termostato
45	1	13199	Right exterior panel	Lareta exterior derecho
46	1	13178	Top righ inner panel	Entaborado lateral derecho
47	1	13088	Right center exterior panel	Lareta central derecho
48	1	13096	Oven right panel	Lateral del horno derecho
49	3	13131	Stove burners support	Sosten para quemadores largo y corto
50	2	13132	Cooktop grate support	Sosten hornillas
51	3	QUE-005	Short venturi burner	Quegador corto
52	1	13193	Exterior panels locking element	Union sosten vivo delantero
53	1	13157	Thermostat capillary tube cover	Porta bulbo del termostato
54	1	13110	Center panel complement	Complemento lateral central
55	1	13107	Right counterweight cover	Cubierta cotrapesa derecha
56	6	VAL-010	Gas valve	Valvula
57	3	PIL001	Pilot valve	Piloto doble
58	4	13100	Oven rack short slider	Riel parrilla del horno corto
59	4	13099	Oven rack long slider	Riel parrilla del horno largo

INSTRUCTION MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

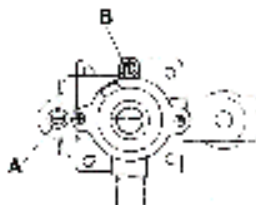
- This equipment has been specially designed to cook food on cooktop grate.
Este equipo se ha diseñado especialmente para la cocción de alimentos en hornillas.
- Make the gas installation according to your local regulations
Realice la instalación de gas de acuerdo con las regulaciones locales.
- Factory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

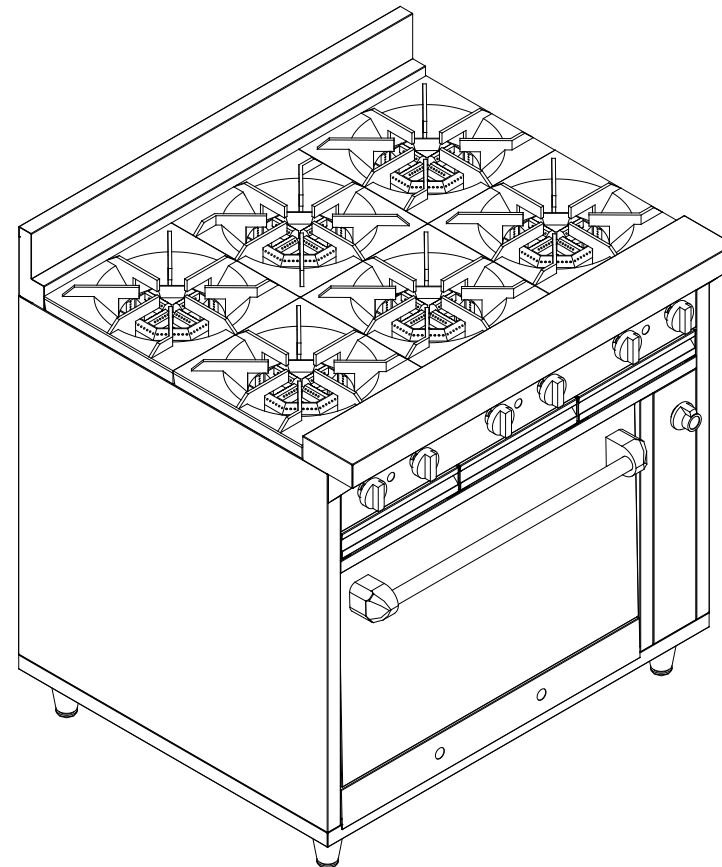
Para calibrar el termostato del horno, gire la perilla al mínimo, regule la altura de la llama del piloto con el tornillo de la izquierda (A), verifique calentando la bombilla de tal manera que cuando alcance la temperatura indicada la llama del quemador no se apague, ésta debe mantener una altura mínima 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 AND OVEN
COCINA INDUSTRIAL 6 HORNILLAS Y HORNO
CIHM46018G

TECHNICAL DATA / DATOS TECNICOS			
Burner BTU / Potencia del quemador	30.000 BTU	Weight / Peso (Kg/lbs)	96/211,6
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)	90,1/35,5 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.