



**Francisco Corbelli s.a.**  
FABRICA DE COCINAS INDUSTRIALES  
Y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS

Av. General Frias 267/69 C.P.1832  
Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As.  
Argentina - Telefax: 4282-0882  
E-mail: corbelli@ciudad.com.ar

## MEMORIA DESCRIPTIVA **MODELO CF 60**

Empresa Distribuidora de Gas Correspondiente:.....

Numero de Fabricante Otorgado por el I.G.A.: **0791**

Queimador de Hornalla: Tipo Tasa. Realizado en chapa de hierro de 3,00 mm de espesor, 70 mm. de diámetro, tapa de hierro fundido. Cantidad: 4 (cuatro)

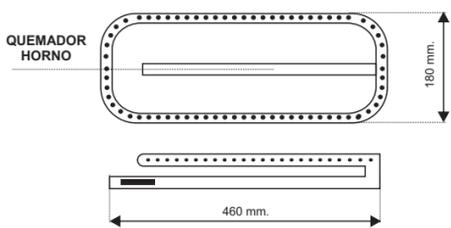
Capacidad: 2.800 cal/h c/u Total 11.200 cal/h

Queimador de horno: realizado en caño de 3/4 con dos hileras de fuego de 2,25 m/m

Capacidad 7000 cal/h. Cantidad: 1 (uno)

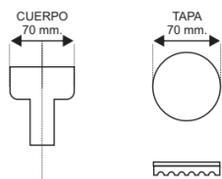
El horno esta equipado con válvula de seguridad.

|                 |          | HORNALLA<br>c/u | QUEMADOR<br>DE HORNO | TOTAL<br>CALORIAS |
|-----------------|----------|-----------------|----------------------|-------------------|
| <b>POTENCIA</b> | Cal/h    | 2800            | 7000                 | 18200             |
| <b>CONSUMO</b>  | GN(m³/h) | 0,28            | 0,70                 |                   |
|                 | Inyector | ∅ 1,10 mm.      | ∅ 2,00 mm.           |                   |
| <b>MAXIMO</b>   | GE(kg/h) | 0,24            | 0,60                 |                   |
|                 | Inyector | ∅ 0,7 mm.       | ∅ 1,10 mm.           |                   |



CARACTERISTICAS  
MATERIAL CAÑO 3/4  
CAPACIDAD 7000 CAL/H

### QUEMADOR TIPO PIPA



CARACTERISTICAS  
MATERIAL CUERPO: CHAPA DE 3 MM.  
MATERIAL TAPA: HIERRO GRIS  
CONSUMO: 2800 CAL/H

**FRANCISCO CORBELLI S.A.**  
Equipos para Gastronomía  
Av. Gral. Frias 267 (1832)  
L. de Zamora - Bs. As.  
Tel: 011-4282-0882

RESPONSABLE TECNICO  
N° MATRICULA: 11031



**Francisco Corbelli s.a.**  
FABRICA DE COCINAS INDUSTRIALES  
Y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS

**GARANTIA**

La Garantía del artefacto se extiende por el término de un año, desde la fecha de compra por defectos de fabricación y/o vicios ocultos. Se excluyen de la misma: las roturas, o defectos ocasionados por el mal uso. Para hacer uso de la garantía, se deberá presentar Factura de Compra y Garantía, debidamente sellada por el comercio vendedor, con la fecha de compra.

La cocina deberá ser instalada y regulada su gasificación por un gasista matriculado, según normas ENARGAS al ser instalada se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- 1 - El respaldo de la cocina debe estar separado de la pared por 10 mm. El NO cumplimiento de esto es causa de perdida de garantía.
- 2 - Se aconseja instalar la cocina separados sus laterales de los muebles de cocina por 5 mm. Aprox.
- 3 - En ningún caso se instalara con conexión flexible.
- 4 - El gasista deberá regular inyector y el aire de combustión, que corresponda en cada caso, sin que ello implique la pérdida de la Garantía.
- 5 - Antes de proceder a la instalación de la cocina, se deberá retirar el vinilo protector y limpiar los restos de adhesivo con solvente o alcohol.
- 6 - Se deberá tener en cuenta al instalar la cocina que el piso se encuentre a nivel y bien apoyada, en caso contrario ocasionará un cierre imperfecto de la puerta del horno, y como consecuencia pérdida de calor.
- 7 - Artefacto para uso comercial solamente.
- 8 - El gasista matriculado deberá solicitar la inspección in situ del artefacto ante la compañía distribuidora de gas correspondiente.

**ATENCION: El NO cumplimiento de alguno de los items anteriores es causal de pérdida de garantía**

COCINA MODELO:.....

FECHA DE COMPRA / INICIO DE GARANTIA:     /     /

Datos del Comercio Vendedor:.....

Av. General Frias 267/69 C.P.1832 Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As. Argentina  
Telefax: 4282-0882 E-mail: corbelli@ciudad.com.ar  
www.cocinascorbelli.com.ar

**40 años de Trayectoria garantizan nuestros productos.**



## INSTRUCCIONES DE USO

Una vez instalada, regulada y controlada por el gasista matriculado, se podrá poner en funcionamiento.

En el frente de la cocina esta indicado con un punzonado la llave que corresponde a cada hornalla.

Correspondiente a la posición sin perforar a la llave que se encuentra inmediatamente debajo de la misma.

En el caso del horno se indica con un rombo ; y el quemador estrella con un oblongo (solo en el modelo CF 90). Una vez identificada la hornalla y la llave correspondiente, se deberá ejercer presión en la llave hacia adentro y girar hacia la izquierda acercando el fuego al quemador.

### - Encendido del quemador del horno:

El quemador del horno posee válvula de seguridad, por lo que se deberá:

- 1 - Presionar levemente hacia adentro y girar hacia la izquierda hasta encontrar una segunda traba (en la posición del máximo)
- 2 - Acercar el fuego al quemador, a través del orificio que se encuentra en el piso del horno.
- 3 - Presionar hacia adentro, con lo cual comenzará a salir gas.
- 4 - Mantener presionada la perilla por 40 seg. hasta que accione la válvula.
- 5 - Soltar la perilla.
- 6 - Para buscar la temperatura deseada se debe presionar levemente la perilla y girar.
- 7 - Para un correcto funcionamiento y durabilidad del artefacto no se deberá utilizar el horno a una temperatura mayor a 200 °C.
- 8 - Se aconseja evitar manchas en el acero inoxidable no limpiar en caliente y no dejar restos del limpiador. No usar limpiadores ácido.
- 9 - Por su seguridad NO usar la cocina como estufa.
- 10 - Al limpiar la puerta del horno no dejar restos del producto de limpieza en los agujeros del pirómetro (esto deja sin efecto la garantía del mismo).

El pirómetro de temperatura es solo orientativo.

NOTA: **FRANCISCO CORBELLI S.A.** Se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.

FABRICANTE INSCRIPTO EN EL I.G.A.  
(Instituto del Gas Argentino)



**Francisco Corbelli s.a.**  
FABRICA DE COCINAS INDUSTRIALES  
Y EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS

Av. General Frias 267/69 C.P.1832  
Lomas de Zamora - Pcia. de Bs. As.  
Argentina - Telefax: 4282-0882  
E-mail: corbelli@ciudad.com.ar

## MEMORIA DESCRIPTIVA **MODELO CF 90**

Empresa Distribuidora de Gas Correspondiente:.....

Numero de Fabricante Otorgado por el I.G.A.: **0791**

Queimador de Hornalla Chica: Tipo Tasa. Realizado en chapa de hierro de 3,00 mm de espesor, 70 mm. de diámetro, tapa de hierro fundido. Cantidad: 4 (cuatro)

Capacidad: 2.800 cal/h c/u Total 11.200 cal/h

Queimador Hornalla Grande: Tipo Estrella realizado en fundición de hierro

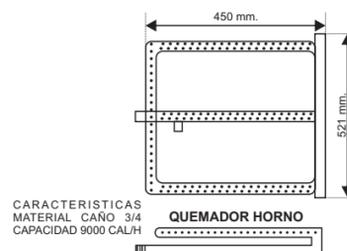
Capacidad: 4000 cal/h. cantidad 1 (uno)

Queimador de horno: realizado en caño de 3/4 con dos hileras de fuego de 2,25 m/m

Capacidad 9000 cal/h. Cantidad: 1 (uno)

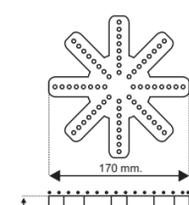
El horno esta equipado con válvula de seguridad.

|                 |          | HORNALLA<br>CHICA | HORNALLA<br>GRANDE | QUEMADOR<br>DE HORNO | TOTAL<br>CALORIAS |
|-----------------|----------|-------------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| <b>POTENCIA</b> | Cal/h    | 2800              | 4000               | 9000                 | 24.200            |
| <b>CONSUMO</b>  | GN(m³/h) | 0,28              | 0,40               | 0,90                 |                   |
|                 | Inyector | ∅ 1,10 mm.        | ∅ 1,75 mm.         | ∅ 2,25 mm.           |                   |
| <b>MAXIMO</b>   | GE(kg/h) | 0,24              | 0,35               | 0,80                 |                   |
|                 | Inyector | ∅ 0,7 mm.         | ∅ 1,10 mm.         | ∅ 1,75 mm.           |                   |



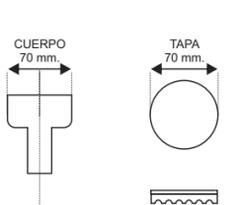
CARACTERISTICAS  
MATERIAL CAÑO 3/4  
CAPACIDAD 9000 CAL/H

### QUEMADOR ESTRELLA



CARACTERISTICAS  
MATERIAL: FUNDICION DE HIERRO  
CONSUMO: 4000 CAL/H

### QUEMADOR TIPO PIPA



CARACTERISTICAS  
MATERIAL: CHAPA DE 3 MM.  
MATERIAL TAPA: HIERRO GRIS  
CONSUMO: 2800 CAL/H

**FRANCISCO CORBELLI S.A.**  
Equipos para Gastronomía  
Av. Gral. Frias 267 (1832)  
L. de Zamora - Bs. As.  
Tel: 011-4282-0882

RESPONSABLE TECNICO  
N° MATRICULA: 11031

