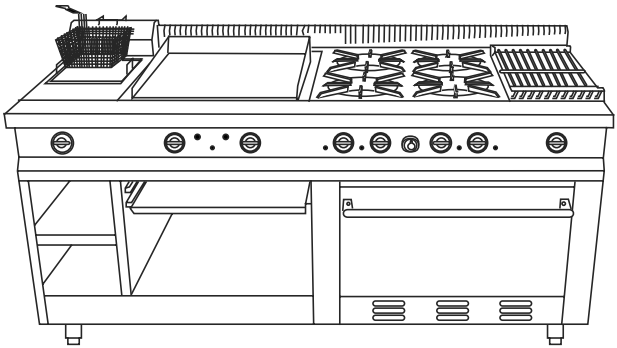
San-Son®

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

ESTUFAS INDUSTRIALES

MANUAL DE USO RÁPIDO



IMPORTANTE:

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

MUR-SSEI-V01

ÍNDICE

Introducción 3

INSTALACIÓN

Instalación de gas y eléctrica 4

Esquema instalación general..... 5

Ventilación 6

Nivelación 6

Espacios 6

DESCRIPCIÓN GENERAL

Placa de datos 7

Características generales estufas comerciales 7

Vista general estufas comerciales 8

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ 10

OPERACIÓN

Encendido de parrillas, horno y plancha.....11

Encendido de asador y freidor..... 12

Ajuste de pilotos..... 12

LIMPIEZA Y CUIDADOS.....13

CONFIGURACIÓN TÉCNICA.....16

Garantía 19

Sucursales, centros de servicio y refacciones 20

INTRODUCCIÓN

Líder en la fabricación de equipos para cocinas industriales, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad desde hace más de 73 años.

Presentamos orgullosamente la mejor línea de estufas industriales de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

LEA ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR SU EQUIPO

NOTA:

Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño visible informe al transportista y reportelo a San-Son® ya que no nos hacemos responsables por daños causados al equipo durante su transporte.

No firme de recibido si el equipo está visiblemente dañado y regrese al transportista o a la paquetería.

Si puede tome fotografías e inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos.

Atención a clientes

- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 1073***

Para cualquier duda sobre este manual contacte al Departamento de Servicio Técnico, ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489.

Servicio técnico

- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 2061***

Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

- *Número de serie.*
- *Naturaleza del problema y fallas.*
- *Factura del equipo.*
- *Mantenga este manual en un lugar seguro.*

INSTALACIÓN

Para fines ilustrativos se utiliza la estufa comercial modelo SSEM, pero este manual es válido para cualquier modelo de las estufas industriales San-Son.

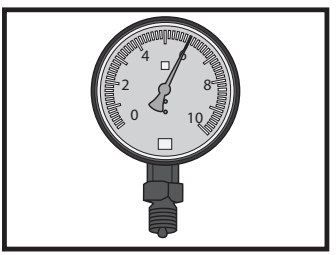
LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

No intente hacer modificaciones en el equipo por cuenta propia, invalida su garantía. Verifique en la placa de datos de su equipo, que el tipo de gas coincida con el solicitado a su asesor de ventas.

Instalación de gas

El equipo debe conectarse a una **línea de gas de 3/4" NPT** de diámetro, uno menor provocará deficiencias en el desempeño.

Se debe usar un manómetro que nos permita medir la presión del gas que llega al equipo, la cual debe ser de:
6 a 9 oz/in² para gas LP y **4.5 a 6 oz/in² para gas Natural** (con el equipo encendido).



PRECAUCIÓN: *Si detecta olor a gas:*

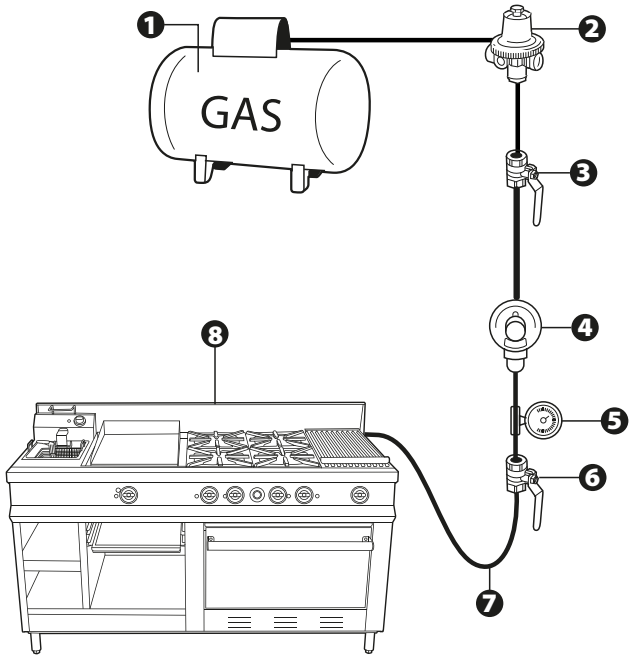
- ***Cierre las válvulas** de gas y **desconecte** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Abra las ventanas.*
- *Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor.*

Instalación eléctrica

En las estufas con freidor eléctrico, se deberá contar con una instalación que soporte la carga correspondiente al consumo del freidor, la cual es de 115-127 V. 60 Hz. Resistencia de 3,000 Watts.

NOTA: LOS DIAGRAMAS SON SOLO DE REFERENCIA Y LOS CÁLCULOS DE CONSUMO DEBERAN REALIZARSE POR UN ESPECIALISTA DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PROYECTO.

Esquema de instalación general



1. TANQUE ESTACIONARIO.
2. REGULADOR ALTA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO.
3. VÁLVULA DE PASO TIPO ESFERA (INSTALACIÓN GENERAL).
4. REGULADOR PARA BAJA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
5. MANÓMETRO.
6. VÁLVULA DE PASO TIPO ESFERA (PARA EQUIPO).
7. MANGUERA FLEXIBLE.
8. ESTUFA INDUSTRIAL.

Ventilación

La estufa debe instalarse de tal forma que los productos de la combustión sean disipados eficientemente con una adecuada ventilación, pero que esta no apague los quemadores y/o pilotos. Un adecuado abastecimiento de aire compensa los gases expulsados, y por lo tanto hará una operación adecuada.

No obstruya la salida de gases de la estufa. El aire para la combustión entra por debajo del cuerpo, por lo que no debe colocar nada alrededor de la base o debajo de ella. Deje el paso libre al menos 60 cm al frente de su estufa.

No utilice el equipo como calentador del ambiente ya que la combustión produce monóxido de carbono y puede ser altamente tóxico sin la ventilación adecuada.

El sistema de chimenea de la estufa y el banco de filtros de su campana deben limpiarse periódicamente para que no exista acumulación de grasa y evitar el riesgo de ignición.

Nivelación

Es importante nivelar la estufa para evitar el mal funcionamiento de los quemadores. Para llevar a cabo esta tarea, coloque un nivelador sobre la parte superior del frente de su estufa y realice la corrección ajustando los tornillos telescópicos ubicados en las patas del equipo, en su caso se podrán utilizar calzas de material no combustible.

Espacios

El área donde se instalará su estufa deberá estar construida con materiales no combustibles. En caso de que esto no sea posible, se deberán mantener distancias mínimas de 20 cm entre el equipo y cualquier pared o muro cercano.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Placa de Datos

En la parte posterior de su equipo se encuentra una placa que contiene información técnica relevante para la correcta operación de su equipo, así como el número de serie, éste último es importante para solicitar cualquier servicio.

Características generales estufas industriales San-Son

- Las estufas San-Son®, tienen características especiales que las hacen diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo:

- Cuentan con un sistema de aislamiento de espesor de 6 cm, y por consiguiente impide que se pierda calor hacia el exterior, evitando el desperdicio de gas.

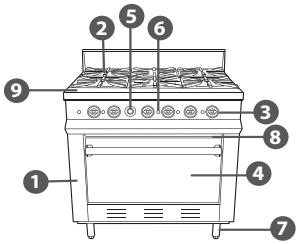
- Quemadores fabricados de hierro fundido, larga duración y alta eficiencia.

- Las parrillas de superficie están fabricadas en hierro fundido y su diseño especial con cono integrado aumenta la retención de calor y mejora la eficiencia del equipo.

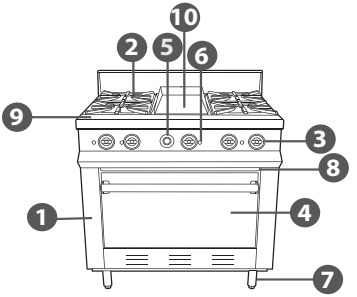
- San-Son® es la única empresa que fabrica sus propias válvulas de gas tipo Junior®, son diseñadas para usos comerciales, evitan fugas y riesgos personales.

- Las perillas están fabricadas con material termoplástico de gran durabilidad que no conduce calor y tiene buena resistencia al calor e impacto.

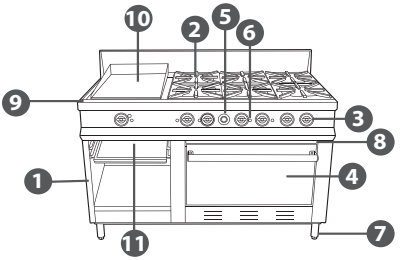
Vistas generales industriales San-Son



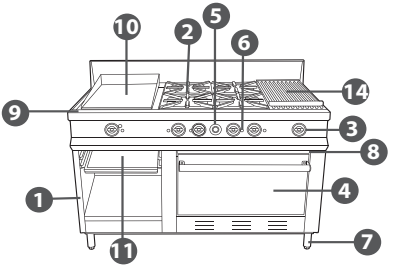
SSE6Q



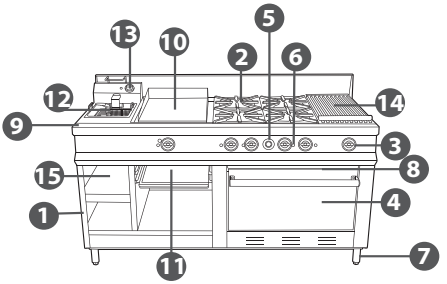
SSE4QP



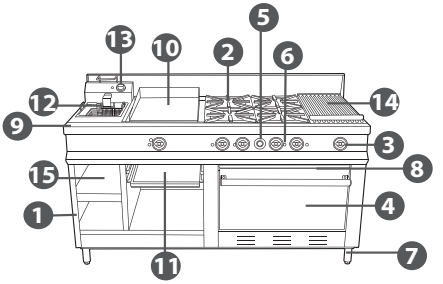
SSE6QG



SSEC



SSEM



SSEMB

1. **Cuerpo exterior e interior en acero inoxidable con chasis en ángulo. SSEMB cuerpo exterior en lámina negra esmaltada y cuerpo interior en acero inoxidable.**

2. **Parrillas de superficie en hierro fundido con quemadores tipo hélice de 33,000 BTU/h cada uno , pilotos individuales, y válvulas San-Son tipo Jr® .**

3. **Perillas termoformadas, resistentes al calor y a los impactos.**

4. **Horno con interior en acero inoxidable, piloto, parrillas en alambrón niquelado y quemador tipo flauta de 26,000 BTU/h.**

5. **Termostato para horno a gas de 0 a 250ºC.**

6. **Válvulas para ajuste de piloto.**

7. **Patas reforzadas con nivelador de piso.**

8. **Charola de derrames.**

9. **Portaplatos para servido en calibre 16.**

10. **Plancha de acero cold rolled de 1/2" de espesor con cercha perimetral y quemador en hierro fundido de 35,000 BTU/h.**

11. **Gratinador con parrilla de alambrón y charola de acero para derrames.**

12. **Freidor eléctrico profesional, tina desmontable de 4.5 litros en acero inoxidable y canastilla de alambrón niquelado.**

13. **Termostato eléctrico hasta 200º C y resistencia de 3,000 W.**

14. **Asador radiante con sistema de placa de acero al carbón por radiación de calor indirecto, parrilla de doble marcado y quemador tipo H de 35,000 BTU/h.**

15. **Alacena abierta con dos zonas de guardado.**

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

Cuando la instalación de gas es nueva o por algún motivo entró aire a las tuberías, será necesario purgar sus líneas de gas. En estos casos recomendamos encender su estufa comenzando con el quemador más alejado de la entrada de gas del equipo para que de esta forma sea más fácil la expulsión del aire.

Su equipo viene de fábrica con una película protectora en algunas partes del acero inoxidable, retire esta película antes de operar su equipo.

Los quemadores, parrillas de superficie y planchas son lavados y enjuagados en fábrica con solventes especiales para remover cualquier suciedad. Por tales motivos, estas partes deben lavarse con agua y solución jabonosa antes del primer uso.

Para las planchas limpie la superficie con agua y jabón, enjuague perfectamente con agua.

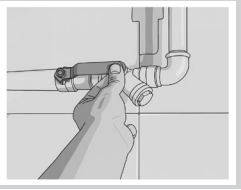
Encienda el horno y gire el termostato a 120 ºC, déjelo trabajar durante una hora; al terminar gire al máximo el termostato y deje una hora más, apáguelo y abra la puerta para que se enfríe. Cuando se enfríe, lave el interior con una solución jabonosa y límpie con un trapo húmedo.

Es normal la presencia de olores de solventes de fábrica, para eliminarlos mantenga prendida su estufa por una hora y ventile el área, deje enfriar y lave con agua.

⚠ **PRECAUCION:** ***NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS PILOTOS YA QUE PUEDE TAPARLOS.*** *Un* ***encendedor de extensión*** *es adecuado para esta tarea.*

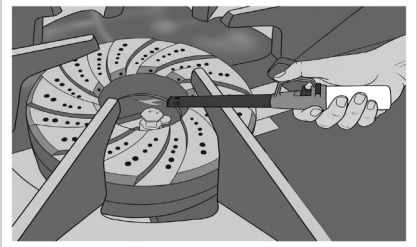
OPERACIÓN

Abra la válvula de paso dejando fluir el gas hacia el equipo.



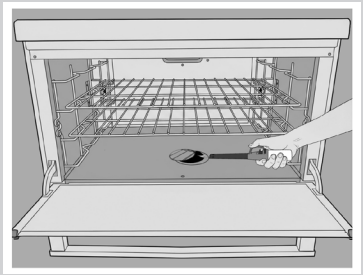
Encendido de los pilotos y quemadores de las parrillas

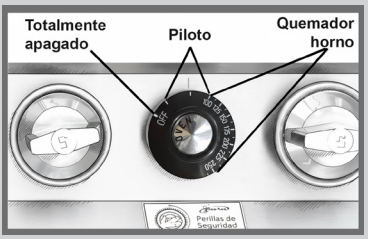
Con un encendedor aplique fuego a los pilotos de los quemadores hasta que la flama se mantenga por sí misma y estable. Gire las perillas correspondientes a cada quemador para verificar que encienden correctamente. Revise que los pilotos no se apaguen.



Encendido del piloto y quemador del horno

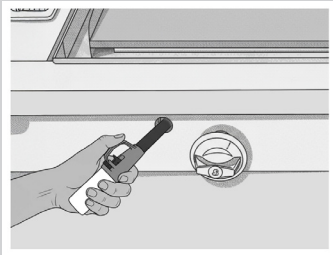
Ubique en la parte inferior del interior de su horno una placa circular y gírela para tener acceso al piloto del horno. Presione y gire la perilla del termostato levemente hasta la posición de encendido de piloto por debajo de los 100º C, y aplique fuego directo por el tubo del piloto hasta que encienda y la flama se mantenga encendida, vuelva a girar la placa para cerrar el acceso al quemador. Para encender su horno gire la válvula del termostato hasta la temperatura deseada y deje calentar.





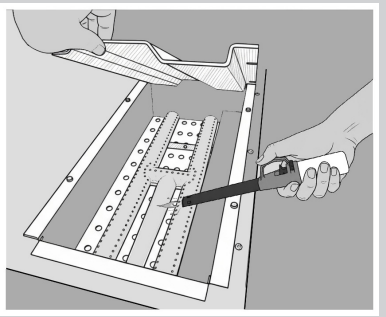
Encendido del piloto y quemador de la plancha

Inserte un encendedor de extensión por la mirilla que se ubica en la parte baja de la plancha y aplique fuego al piloto del quemador hasta que la flama se mantenga por si misma.
Observe a través de la mirilla para ubicar el piloto al encenderlo.
Abra la perilla correspondiente a la plancha para encender el quemador y deje calentar la plancha antes de poner alimento.



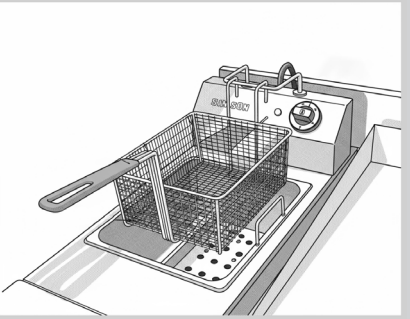
Encendido del asador

El asador no cuenta con piloto. Retire la parrilla del asador, y levante el panel radiante, abra un poco la válvula del quemador y aplique fuego con un encendedor hasta que todos los orificios del quemador tengan flama, baje el panel radiante y vuelva a colocar la parrilla, abra totalmente la válvula del quemador.



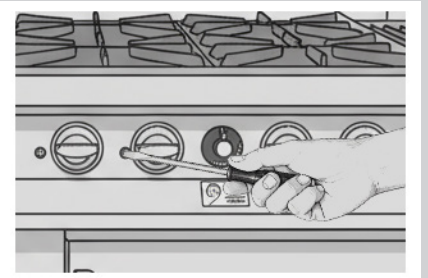
Encendido del freidor

Conecte su freidor a una toma de corriente eléctrica de 115-127 V. 60 Hz. Agregue 4.5 litros de aceite a la tina. Gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada. Nunca opere su freidor sin aceite en la tina. Cuando termine, recuerde apagar su termostato y deje enfriar antes de limpiar.



Ajuste de los pilotos

Su equipo San-Son viene calibrado de fábrica, pero si necesita ajustar la flama de los pilotos, use un desarmador plano mediano para girar la válvula en sentido antihorario para aumentar el flujo de gas y en sentido horario para disminuirlo y ajustar hasta que la flama sea estable y no se apague cuando encienda el quemador.



PRECAUCIÓN:
Nunca *lave su estufa arrojando agua con cubetas, mangueras o hidrolavadoras, esto puede afectar gravemente su equipo.*

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Antes de limpiar deje enfriar su estufa, **nunca haga la limpieza mientras está caliente.**

Después del trabajo es recomendable que retire las partículas de alimento y lave el cuerpo de la estufa, para ello permita que su estufa se enfríe y proceda a lavar con solución jabonosa y trapo húmedo (lavado en seco).

Lave las **parrillas** con agua caliente y jabón, enjuague minuciosamente. Seque perfectamente y vuelva a colocarlos en su lugar.

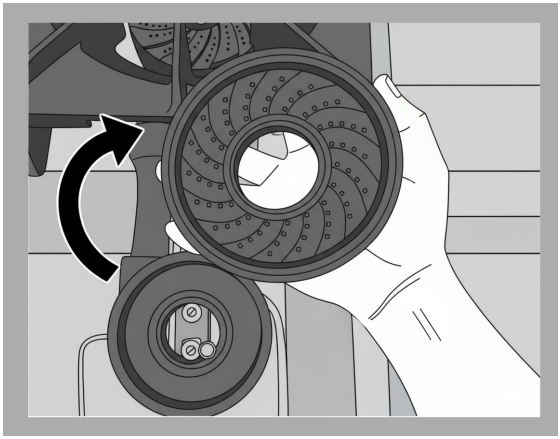
De acuerdo a su uso, realice un lavado minucioso del **horno**. Si es necesario utilice productos especiales desengrasantes para acero inoxidable, siguiendo las instrucciones de manejo del fabricante para mejores resultados. Limpie con un trapo sin uso excesivo de agua.

Retire las charolas de derrames y quite el exceso de comida con una espátula de nylon. Si es necesario afloje remojando con agua caliente, solución jabonosa y abundante agua, seque perfectamente y vuelva a colocar la charola en su equipo.

Para la **plancha**, raspe con una espátula de nylon los residuos incrustados. Elimine cualquier residuo de comida frotando con un trapo. Lave con solución jabonosa y limpie con un trapo húmedo. Levante la plancha con mucha precaución, y lave por debajo, ya que en ocasiones la grasa puede escurrir hacia esa parte de la plancha. Seque perfectamente y lubrique la superficie con aceite comestible o manteca vegetal.

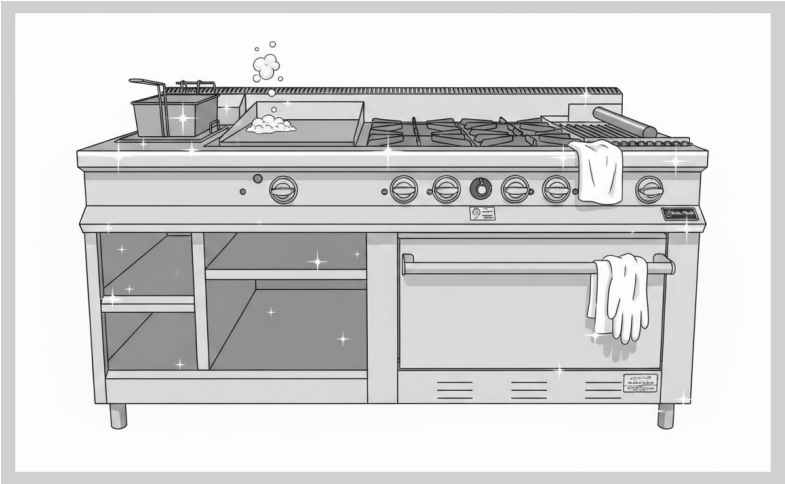
Limpie de acuerdo a su uso los soportes de los quemadores, ya que se puede acumular alimento derramado sobre ellos; con una espátula retire los excesos hacia la charola de derrames, afloje los tornillos de sujección y retire el soporte, posteriormente limpie con un trapo húmedo.

De acuerdo al uso, límpie los **quemadores hélice** de las parrillas, para ello, retire las parrillas de superficie y quite la parte superior del quemador hélice, lave con agua y jabón y seque perfectamente antes de volverlo a encender. Retire el resto del cuerpo del quemador aflojando los tornillos de sujección y lave.



⚠ PRECAUCIÓN:
Si después del lavado su quemador se queda con agua en el interior ésta puede llegar a provocar oxidación y corrosión, que a su vez puede generar que se tapen los conductos de gas y su estufa no opere adecuadamente, evite esto secando perfectamente los quemadores.

NOTA: ***No utilice fibras, cuchillas, espátulas metálicas o cualquier otro material parecido para remover las incrustaciones de alimentos***; afloje primero aplicando agua caliente con jabón y después utilice una espátula de nylon.



Periódicamente verifique el sistema de ventilación del equipo, todas las ventilas y respiraderos deben estar libres de cualquier obstrucción.

El equipo debe ser manipulado solamente por nuestros técnicos especializados.

Contacte nuestro servicio técnico para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo.

Servicio técnico

- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 2061***

Modelo: Estufa *SSE6Q*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSE6Q

DIMENSIONES	
FRENTE	91 cm
FONDO	68 cm
ALTO	103 cm
PESO	158 Kg

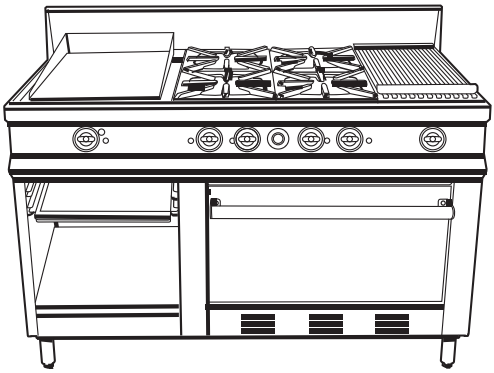
CONSUMOS	
QUEMADOR	224,000 BTU/h
	56,447 kcal/hr
PRESIÓN DE GAS	L.P. 6 - 9 oz/in^2 Natural: 4.5 - 6 oz/in^2

Modelo: Estufa *SSE4QP*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSE4QP

DIMENSIONES	
FRENTE	91 cm
FONDO	68 cm
ALTO	103 cm
PESO	165 Kg

CONSUMOS	
QUEMADOR	224,000 BTU/hr
	56,447 kcal/hr
PRESIÓN DE GAS	L.P. 6 - 9 oz/in^2 Natural: 4.5 - 6 oz/in^2

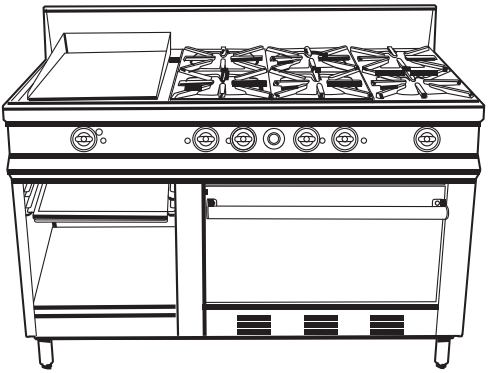


Modelo: Estufa *SSEC*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSEC

DIMENSIONES	
FRENTE	139 cm
FONDO	68 cm
ALTO	103 cm
PESO	207 Kg

CONSUMOS	
QUEMADOR	226,000 BTU/h
	59,951 kcal/h
PRESIÓN DE GAS	L.P. 6 - 9 oz/in^2 Natural: 4.5 - 6 oz/in^2

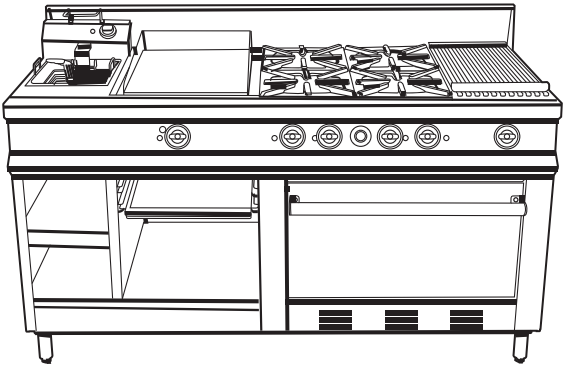


Modelo: Estufa *SSE6QG*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSE6QG

DIMENSIONES	
FRENTE	139 cm
FONDO	68 cm
ALTO	103 cm
PESO	214 Kg

CONSUMOS	
QUEMADOR	259,000 BTU/hr
	65,267 kcal/hr
PRESIÓN DE GAS	L.P. 6 - 9 oz/in^2 Natural: 4.5 - 6 oz/in^2

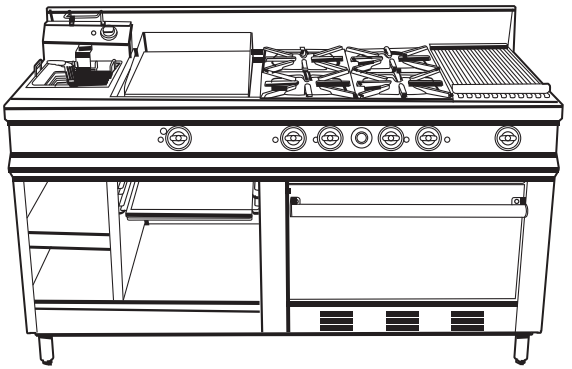


Modelo: Estufa Maestra *SSEM*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSEM

DIMENSIONES	
FRENTE	169 cm
FONDO	68 cm
ALTO	103 cm
PESO	230 Kg

CONSUMOS	
QUEMADOR	226,000 BTU/hr
	59,951 kcal/hr
PRESIÓN DE GAS	L.P. 6 - 9 oz/in^2 Natural: 4.5 - 6 oz/in^2



Modelo: Estufa Maestra *SSEMB*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSEMB

DIMENSIONES	
FRENTE	169 cm
FONDO	68 cm
ALTO	103 cm
PESO	207 Kg

CONSUMOS	
QUEMADOR	226,000 BTU/hr
	56,951 kcal/hr
PRESIÓN DE GAS	L.P. 6 - 9 oz/in^2 Natural: 4.5 - 6 oz/in^2

San-Son®
EQUIPOS PARA GANAR DINERO

Garantía de Equipo Nuevo

Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo, 1 año de Garantía contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días a partir de la fecha de entrega. _____.

1. Para hacer efectiva esta **Garantía** no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza Activada por el Distribuidor y/o de la Factura de Compra con el producto en el **Centro de Servicio** ubicado en: Protón #9. Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53370.
Tel.: 55 21 66 33 77 al 81.

2. Cocitec Mexicana S.A. de C.V. efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para "EL CLIENTE'; los ajustes y reparaciones que el equipo requiera por causas provocadas por un defecto en su fabricación.

3. En caso de que el servicio sea requerido en un domicilio distinto al ubicado dentro del área metropolitana de la Ciudad de México o fuera de las instalaciones del Centro de Servicio autorizado, "EL CLIENTE" reconoce y acepta que la presente garantía no cubre los gastos por concepto de viáticos. Dichos viáticos podrán incluir, transportación, alimentación y hospedaje del personal técnico, los cuales deberán ser cubiertos en su totalidad y de forma anticipada por "EL CLIENTE", como condición para la prestación del servicio.

4. Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. no se hace responsable por daños, pérdidas, faltantes o cualquier afectación que pudiera sufrir el equipo durante su transportación cuando esta sea realizada por transportistas, paqueterías o terceros ajenos a la empresa.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

a. Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la instalación, operación o cuidados del equipo, las cuales son responsabilidad de "EL CLIENTE". Si no se han observado las ADVERTENCIAS señaladas.

b. Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo. A causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas, de gas o hidráulicas.

c. Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas a Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.

Producto _____ Marca _____ Modelo _____
No. de Serie_____ Cliente_____ Tel. _____
Dirección_____
Distribuidor _____ Sello _____

Ésta, es la única **Garantía** otorgada por Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. y por lo tanto no reconocerá ninguna Garantía verbal o escrita otorgada por su personal o sus distribuidores ni la que derive de manuales, folletos o literatura técnica y/o comercial de **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

IMPORTANTE: Conserve este documento junto con la copia de su factura para hacer efectiva su Garantía.

COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V.
Protón No. 9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53370
Tels.: 55 21 66 33 77 al 81.
www.san-son.com / ventas@san-son.com

San-Son®

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

Sucursales, centros de servicio y refacciones San-Son®

FÁBRICA
Protón No. 11, Parque Industrial Naucalpan,
Naucalpan, Edo. de México, C.P. 53370.
Tels.: 55 21 66 33 77 al 81

CDMX
Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores,
Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06720
Tels.: 55 27 00 56 09

CDMX
Av. Chapultepec, No. 197, Col. Juárez,
Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06600
Tels.: 55 44 38 59 03

TLALNEPANTLA
Mariano Escobedo, No. 48, Col. Centro,
Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54000
Tels.: 55 44 38 00 29

PUEBLA
Av. 25 poniente# 702, Chula Vista, Puebla, Puebla, C.P. 72420
Tels.: 222 237 6713

GUADALAJARA, JAL.
Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tels.: 33 33 32 00 16

AGUASCALIENTES
Av. Prolongación Gral., Ignacio Zaragoza No.1209,
Fraccionamiento El Sol, Aguascalientes, Aguascalientes. C.P. 20030
Tels.: 44-99-16-75-09; 44-99-17-90-76; 44-99-17-93-44

CANCÚN, Q. ROO
Av. Chichén Itzá, SM. 27, M. 11, Lot. 08, Cancún, Quintana Roo, C.P. 77560
Tels.: 998 296 98 49

www.san-son.com
ventas@san-son.com
www.coffeedepot.com.mx
ventas@coffeedepot.com.mx

HECHO EN MÉXICO

Hecho en México.