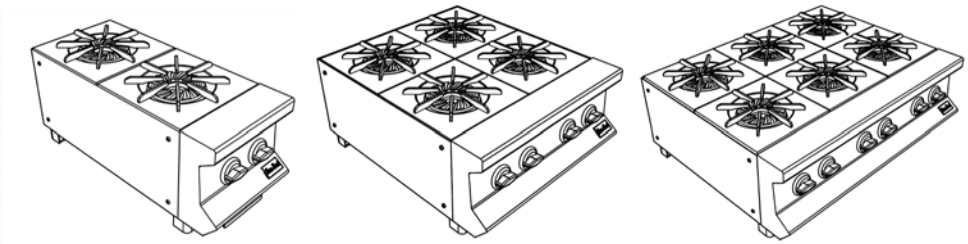
San-Son®

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

PARRILLAS 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-SSQ-V01

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Características generales parrillas industriales 4

INSTALACIÓN

Instalación de gas 6

Esquema instalación general..... 7

Ventilación 8

Nivelación 8

Espacios 8

Placa de datos 9

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ 9

OPERACIÓN

Encendido de los pilotos 10

Encendido de los quemadores 10

Ajuste de pilotos 1 1

LIMPIEZA Y CUIDADOS.....11

CONFIGURACIÓN TÉCNICA.....13

Garantía 15

Contactos 16

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 parrillas industriales de sobreponer, 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 repórtelo a San-Son® ya que no nos hacemos responsables por daños causados al equipo durante su transporte.

No firme de recibido si el equipo presenta daños visibles. Devuélvalo al transportista o a la empresa de 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.*

CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

❶ Cuerpo y estructura construidos totalmente en acero inoxidable.

❷ Quemadores tipo hélice, fabricados de hierro fundido, larga duración y alta eficiencia. Capacidad de 33,000 BTU/hr c/u (presión 6 oz.) y de 39,000 BTU/h c/u (presión 9 oz.).

❸ Las parrillas de superficie individuales de 12" x 12", están fabricadas en hierro fundido y su diseño especial con cono integrado aumenta la retención de calor y mejora la eficiencia del equipo.

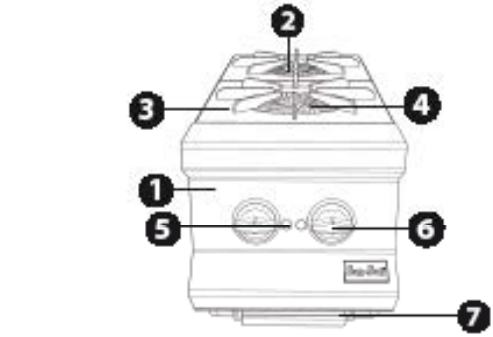
❹ Piloto individual para cada quemador.

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

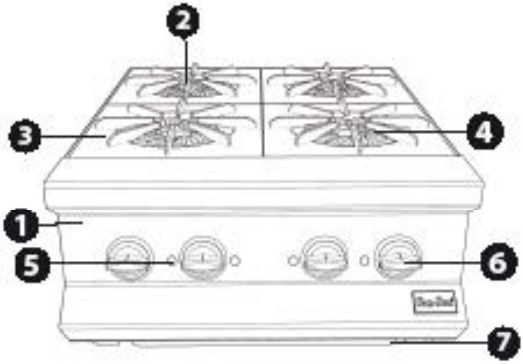
❻ Las perillas están fabricadas con material termoplástico con acabado cromado. Gran durabilidad , no conduce el calor y tiene buena resistencia al impacto.

❼ Charola de derrames en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza.

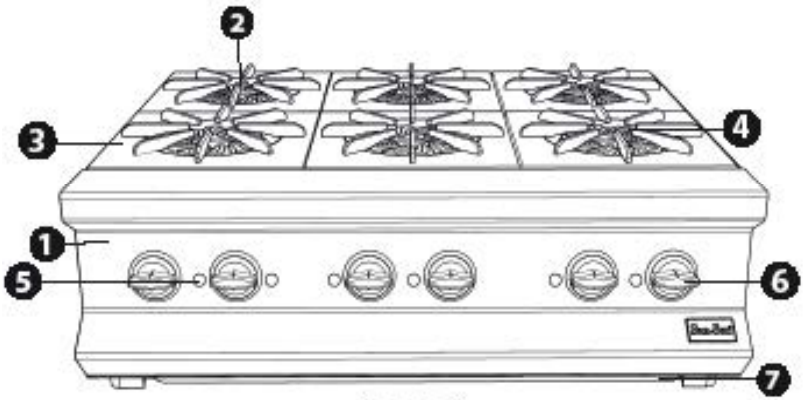
Garantía limitada de 5 años en quemadores y válvulas.



SS2Q



SS4Q



SS6Q

INSTALACIÓN

Para fines ilustrativos se utiliza la parrilla industrial modelo SS4Q, pero este manual es válido para cualquier modelo de las parrillas industriales San-Son.

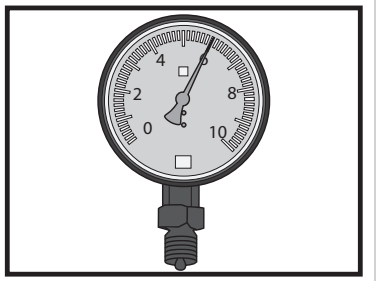
LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

No intente hacer modificaciones en el equipo por cuenta propia, invalida su garantía.

Instalación de gas

El equipo debe conectarse a una **línea de gas de 3/4" NPT** de diámetro. Un diámetro 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:

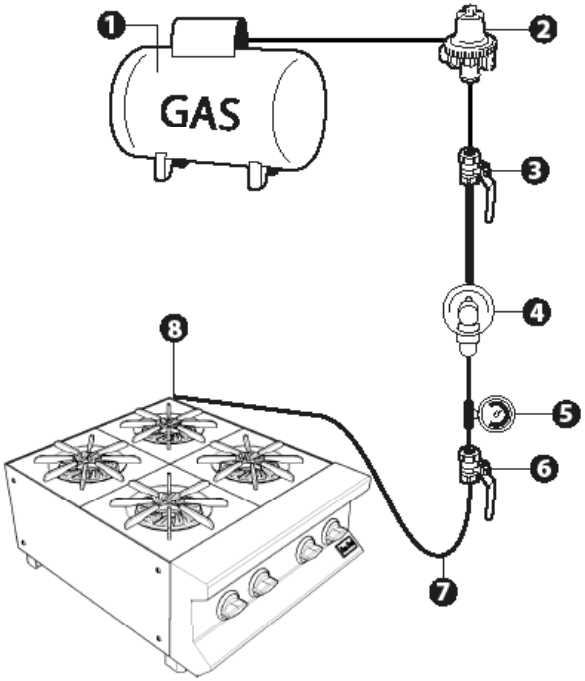
- ***Cierre las válvulas** de gas y **desconecte** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Abra las ventanas.*
- *Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor.*

Conversión de tipo de gas.

El equipo está fabricado para trabajar con gas LP, **si desea una conversión a gas natural**, contacte a nuestro departamento de Servicio al Cliente.

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. PARRILLA INDUSTRIAL

Ventilación

La parrilla 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 parrilla ubicada en la parte posterior. El aire para la combustión entra por debajo del cuerpo del equipo, 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 del equipo.

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 banco de filtros de su campana debe limpiarse periódicamente para que no exista acumulación de grasa y evitar el riesgo de ignición.

Nivelación

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

**La base se vende por separado*

Espacios

El área donde se instalará el equipo 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.

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.

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 parrilla 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.

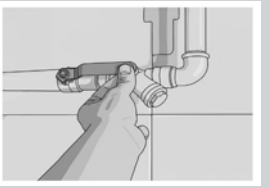
Los quemadores y parrillas de superficie son lavados y enjuagados en fábrica con solventes especiales para remover cualquier suciedad. Por tales motivos, estas partes deben lavarse con agua y solución jabonosa antes del primer uso.

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

NOTA: ***NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS QUEMADORES.*** **Un encendedor de extensión es adecuada para esta tarea.**

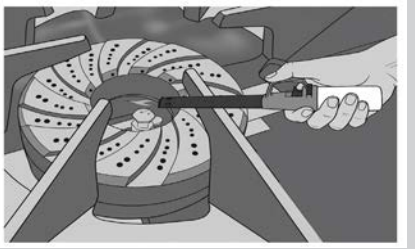
OPERACIÓN

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



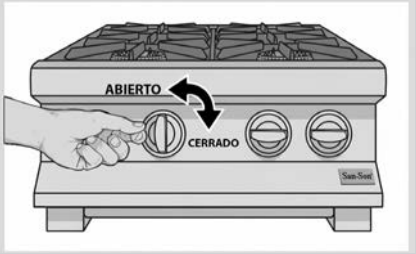
Encendido de los pilotos

Con un encendedor aplique fuego a los pilotos de los quemadores hasta que la flama se mantenga por sí misma y estable.



NOTA: ***NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS PILOTOS.***
Un encendedor de extensión es adecuada para esta tarea.
Puede ser necesario encender los pilotos varias veces, hasta que las líneas de gas se purgen de cualquier cantidad de aire atrapado en ellas y hasta que fluya constantemente gas.

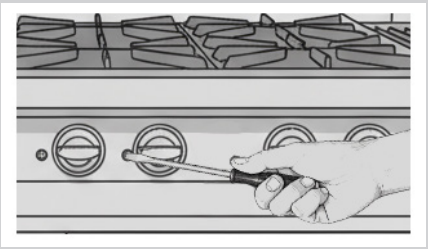
Encendido de los quemadores



Gire las perillas 90 grados hacia la izquierda, hasta que la perilla quede en sentido vertical, y encienda el quemador, regule la flama deseada ajustando la perilla. Verifique que los pilotos no se apaguen.

PRECAUCIÓN
El equipo se calibra y verifica antes de salir de la planta de San-Son®. La seguridad y correcta operación de su equipo, dependen de su debida instalación.

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.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

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

Después del trabajo es recomendable que retire las partículas de alimento y lave el cuerpo de la parrilla, para ello permita que se enfríe y proceda a lavar con agua y jabón.

Retire y lave las **parrillas,** con agua caliente y jabón, enjuague minuciosamente. Seque perfectamente y vuelva a colocarlas en su lugar.

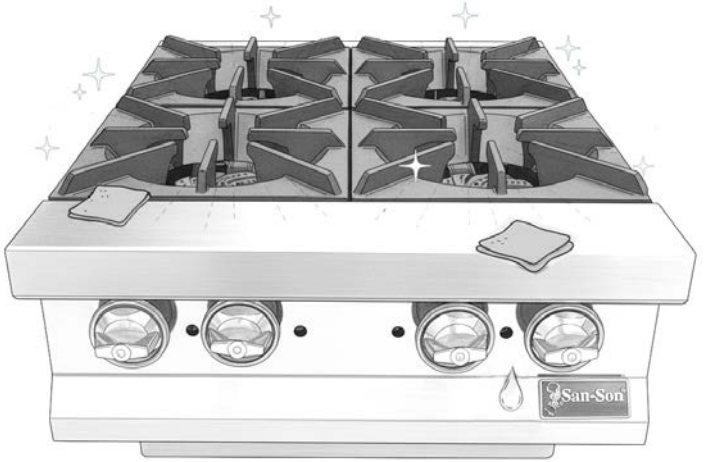
Limpie de acuerdo a su uso los **soportes** de los quemadores, ya que se puede acumular alimento derramado sobre ellos; con una espátula retire los excesos hacia la charola de derrames, afloje los tornillos de sujección y retire el soporte, posteriormente limpie con un trapo húmedo.

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

Si es necesario utilice productos especiales desengrasantes para acero inoxidable y desprenda la grasa siguiendo las instrucciones del fabricante para mejores resultados. Limpie con un trapo sin uso excesivo de agua.

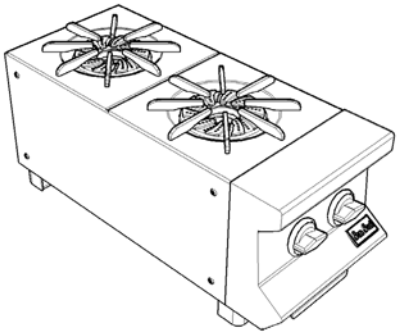
⚠ PRECAUCIÓN:
NUNCA *lave su parrilla arrojando agua con cubetas, mangueras o hidrolavadoras, esto puede afectar gravemente su equipo.*

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.



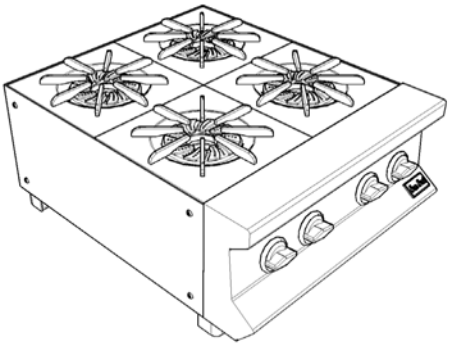
⚠ PRECAUCIÓN:
No sumerja o lave *su equipo, quemadores, ni parrillas de superficie* ***cuando están calientes*** *en agua fría, ya que se puede producir un choque térmico que provoca fractura en los componentes,* ***causando pérdida de garantía.***

El equipo debe ser manipulado solamente por nuestro equipo de técnicos especializados. Contacte nuestro servicio técnico para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo.



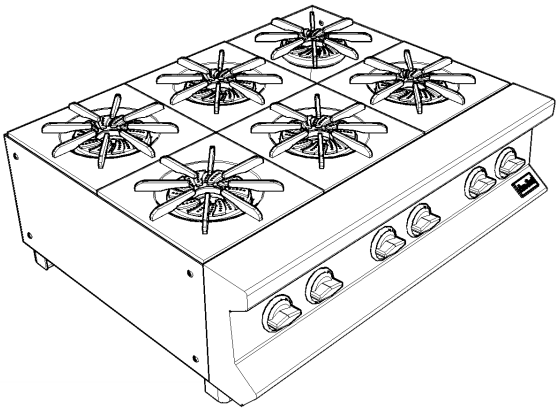
CONFIGURACIÓN TÉCNICA SS2Q

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	31 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	66,000 BTU/h
Fondo	82 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	16,332 kcal/h
Altura	31 cm	Presión de gas LP	6 - 9 oz/in^2
Peso	33 kg	Presión de gas natural	4.5 - 6 oz/in^2



CONFIGURACIÓN TÉCNICA SS4Q

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	62 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	132,000 BTU/h
Fondo	79 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	33,264 kcal/h
Altura	31 cm	Presión de gas LP	6 - 9 oz/in^2
Peso	60 kg	Presión de gas natural	4.5 - 6 oz/in^2



CONFIGURACIÓN TÉCNICA SS6Q

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	92 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	198,000 BTU/h
Fondo	82 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	49,896 kcal/h
Altura	31 cm	Presión de gas L.P.	6 - 9 oz/in^2
Peso	82 kg	Presión de gas natural	4.5 - 6 oz/in^2

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 No. 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.