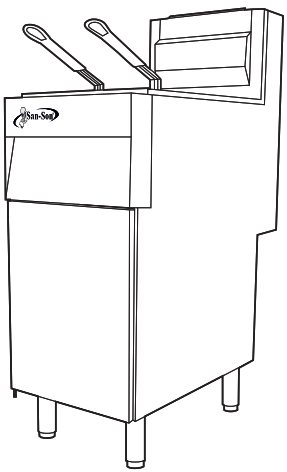
FREIDORA DE INMERSIÓN SAN-SON® MODELO SS-35.



MANUAL DE MANEJO 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.

ÍNDICE

Introducción. 3

Instalaciones.

Instalación de gas 4
Conversión de un tipo de gas a otro 5

Descripción General.

Nivelación e instalación mecánica 6
Ventilación 6
Placa de datos 6
Vista general 7

Operación 8

Limpieza

Limpieza previa 12

Recomendaciones de Uso 13

Configuración Técnica 14

INTRODUCCIÓN

Los productos fritos son fáciles de preparar y resultan altamente rentables, por ello, es necesario una freidora que asegure una gran producción al más bajo costo.

San-Son® ha desarrollado la freidora más eficiente del mercado.

Lea este manual antes de operar su freidor.

NOTA:
AL RECIBIR SU EQUIPO INSPECCIÓNELO, CUALQUIER DAÑO, REPORTE AL TRANSPORTISTA. SAN-SON® NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS CAUSADOS POR GOLPES AL EQUIPO.
Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la ciudad de México:

- ***Atención a clientes 55 2166 3377 al 81 Ext. 2525 ó 2049***

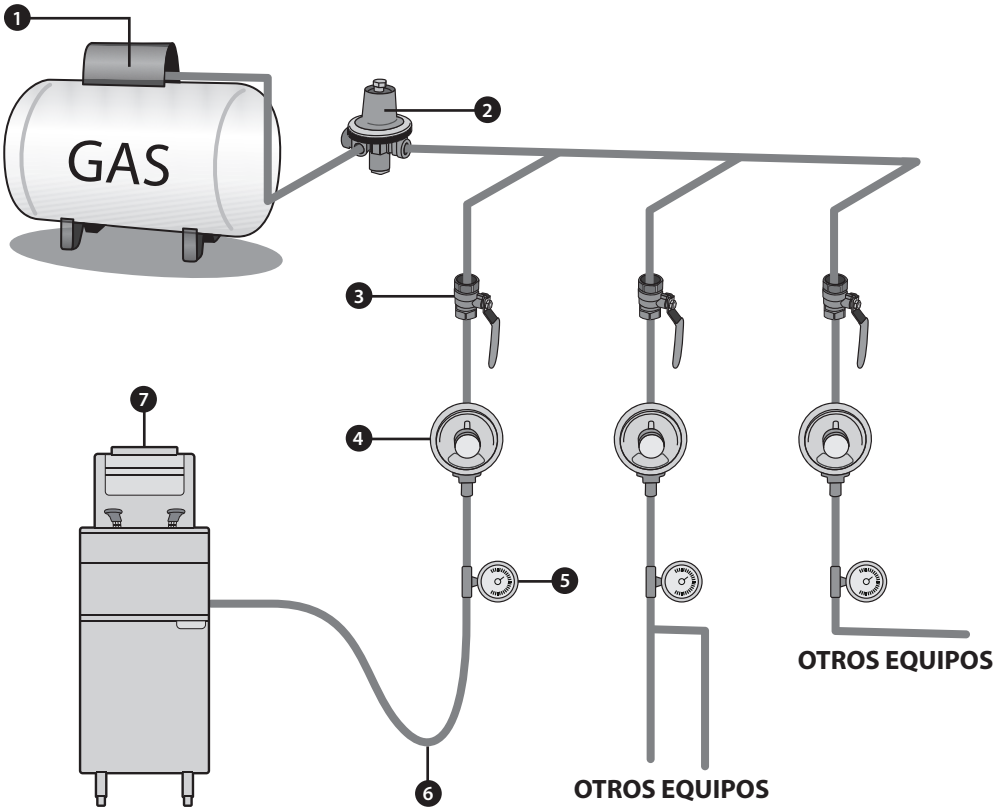
Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón no. 11, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53370, Tels.: 55 2166 3377 al 81 Ext. 2061 ó 1042.

Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

- ***Número de serie.***
- ***Naturaleza del problema o fallas.***
- ***Factura del equipo.***
- ***Cualquier otra información que pueda ayudar a dar solución a su problema.***

INSTALACIONES

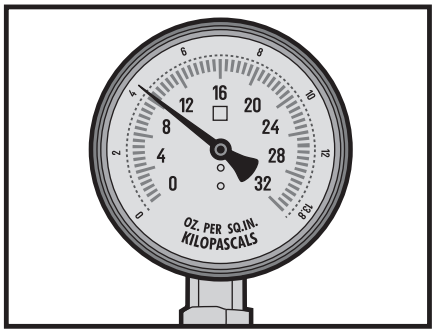
Instalación de gas.



1. **TANQUE ESTACIONARIO.**
2. **REGULADOR ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A 15 PSI.**
3. **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.**
4. **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.**
5. **MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.**
6. **MANGUERA FLEXIBLE.**
7. **FREIDORA COMERCIAL SAN-SON®.**

NOTA:
(4) Para GAS LP la presión en demanda debe ser de 6 OZ/IN² mientras que para GAS NATURAL debe ser de 4.5 OZ/IN2

La presión de GAS LP debe ser a 6 oz/in^2 dinámicas; es decir operando el equipo.
Y para GAS NATURAL debe ser de 4.5 oz/in^2.



PRECAUCIÓN:
Si detecta olor a gas:
- *Abra las ventanas.*
- *Cierre las válvulas de gas de cualquier equipo que esté presente.*
- *Llame inmediatamente a la Central de Fugas o a su proveedor.*

Conversión de un tipo de gas a otro.

El equipo fue diseñado para trabajar con gas LP, si desea una conversión a gas natural, contacte a nuestro departamento de Ventas y/o Servicio al Cliente.

NOTA:
No intente hacerlo por cuenta propia, invalida su garantía.

NOTA:
El freidor SS-35 debe estar colocado en una superficie plana y nivelada con un margen mínimo recomendado entre paredes, el freidor debe estar por lo menos a 20 cm alejado de otros equipos de modo que permita la ventilación del mismo.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nivelación e instalación mecánica.

Su freidora deberá conectarse a una línea de gas de 1 1/4", 1" ó 3/4" de diametro, si es menor, provocará deficiencias en el desempeño.
El diámetro mínimo para este tipo de freidora y para el uso de gas Natural o LP es de 1/2".
El equipo debe tener una posición horizontal (use nivelador).

Ventilación

- No instale ningún ducto directamente en la chimenea del equipo, puede causar problemas al encender el mismo, o puede causar que el piloto se apague.

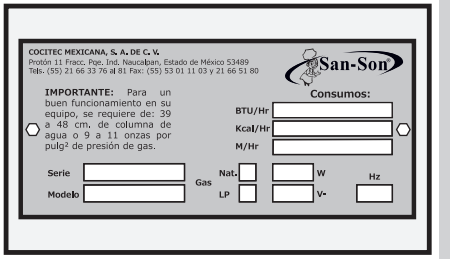
- Mantener limpio el ducto de ventilación.

- Debe mantenerse una ventilación adecuada, alrededor del equipo, para una mejor combustión de gas y dispersión de calor. No coloque nada alrededor del equipo, que obstruya entradas de aire en la base.

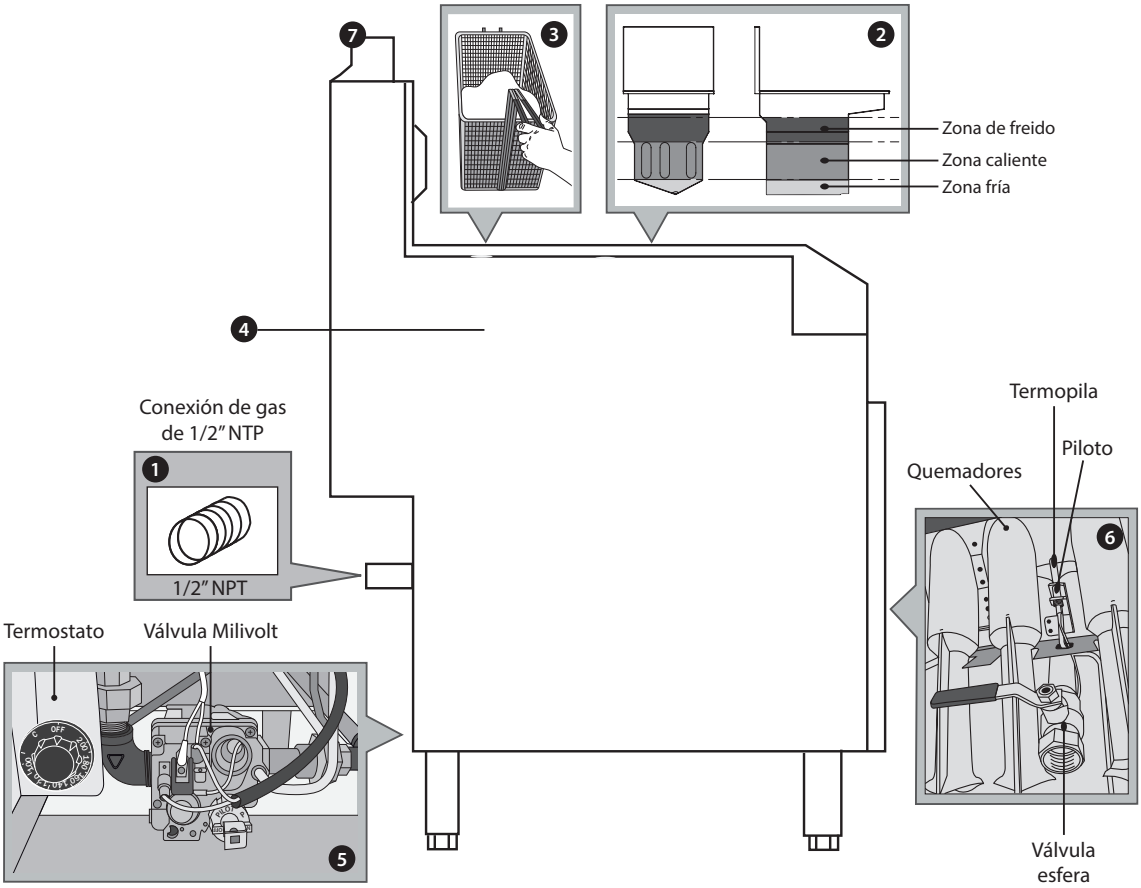
NOTA:
Sólo personal calificado debe dar mantenimiento o reparación a su equipo.

Placa de Datos.

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, presión de operación y consumo a los que opera el freidor.



Vista General de Freidora SS-35.



❶ CONEXIÓN DE GAS DE 1/2" NTP *(PARTE POSTERIOR).*

❷ TINA CON 3 ZONAS *(FREÍDO, CALIENTE Y FRÍA)* DE 19 A 21 L. MÁX DE ACEITE.

❸ CANASTILLAS PORTA-ALIMENTO DE ALAMBRÓN NIQUELADO.

❹ CUERPO EXTERIOR *(FRENTE, LATERALES Y TINA)* EN ACERO INOXIDABLE.

❺ VÁLVULA TIPO MILLIVOLT Y TERMOSTÁTO ELÉCTRICO DE 0 A 200°C *(NO REQUIERE CONECTARSE).*

❻ 3 QUEMADORES DE SEGURIDAD STORM *(PATENTADOS)* DE 33,000 BTU/HR. C/U. Y VÁLVULA DE DRENAJE DE 1" DE DIAMETRO TIPO ESFERA.

❼ CHIMENEA DE LÁMINA NEGRA CON TRATAMIENTO TÉRMICO.

OPERACIÓN

Previamente deberá:

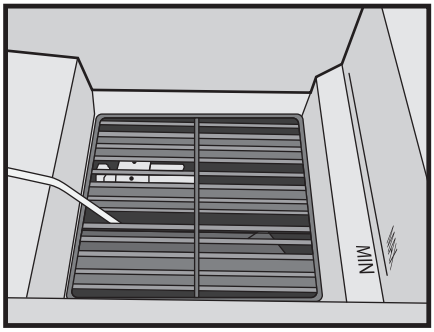
1. Regular a la presión indicada según placa de consumos: 6 oz/in^2 dinámicos gas LP.
2. Verificar los datos ténicos para saber bajo que condiciones operará el equipo.

Para tener un punto de partida, acerca del uso de su equipo, a continuación se muestra una tabla, que indica las temperaturas, que permiten una mejor cocción, para ciertos alimentos:

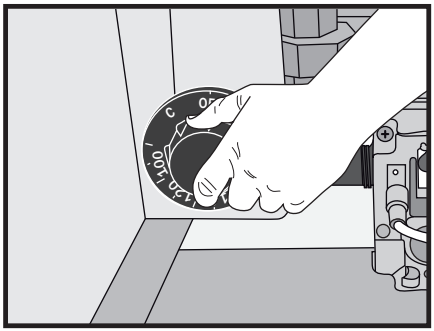
TABLA DE TEMPERATURAS	
PRODUCTO	**TEMPERATURA ˚C** Sugerida
Varios	
Papas a la francesa	170
Anillos de cebolla	170
Mariscos	
Camarón	170
Ostiones	170
Ostras empanizadas	170
Filetes	170
Almejas	170
Otros	
Pollo	160
Fruta	160
Espárragos, coliflor, maíz, berenjena, tomate	160

Asegúrese de que la tina contenga aceite vegetal hasta el nivel requerido, así como el correcto suministro de gas.

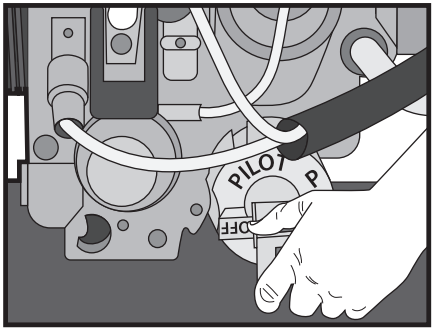
El modelo SS-35 produce de 15 a 20 kg. de papas/hr.



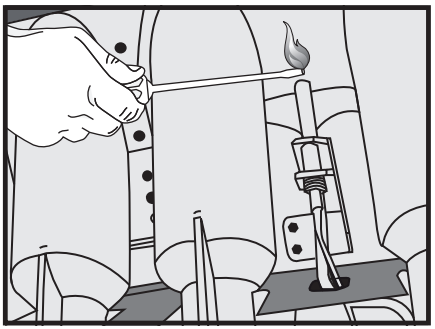
Coloque la perilla del termostato y de la válvula milivolt en **OFF** y abra el suministro de gas.

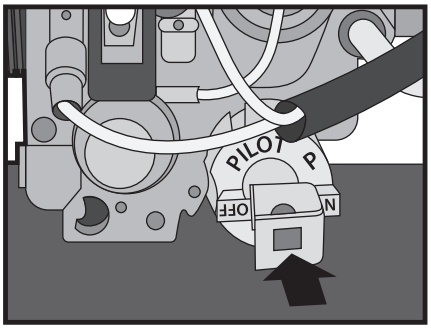


Posteriormente vuelva a girar la perilla de la válvula milivolt, colocandola en la posición **PILOT**.



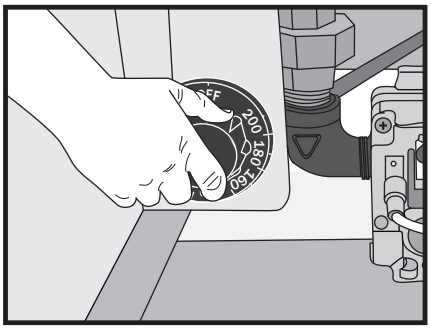
Con la ayuda de un encendedor para cocina, aplique flama directa al piloto, mientras mantiene presionada la perilla de la válvula milivolt durante 30 segundos, para que prenda el piloto.



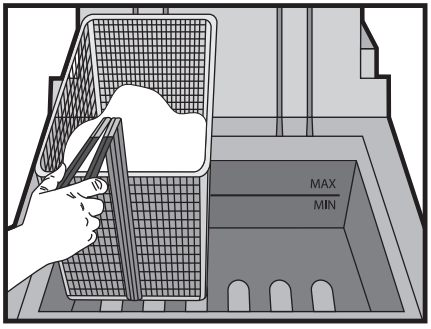


Una vez que el piloto se mantenga encendido sin presionar la perilla de la válvula milivolt, gírela a la posición **ON**, de no ser así, repita los pasos anteriores.

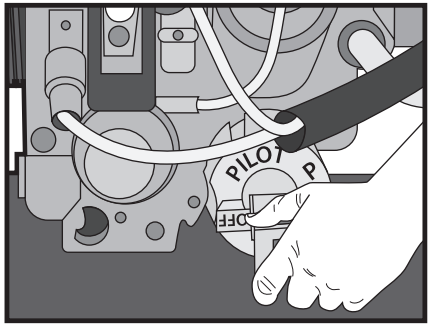
Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada, y verifique que los quemadores hayan encendido.



Espere a que el aceite alcance su temperatura. Cuando ésto ocurra, los quemadores se apagarán, indicio de que el equipo está listo para trabajar.
Cuando coloque la canastilla con alimento, el aceite bajará su temperatura y los quemadores se encederán para recuperar la misma.



Para apagar completamente, gire la válvula milivolt, a la posición **OFF**.



PRECAUCIÓN:
No debe trabajar sus quemadores con la tina vacía ya que puede dañarse en cuestión de minutos y anular la garantía.

LIMPIEZA

Limpieza previa.

Debido a que las freidoras son lavadas y enjuagadas con solventes especiales en la fábrica, deberá limpiar la tina antes de su uso agregando agua, hasta la linea de nivel de aceite (no olvide cerrar la válvula de drenaje).

Vierta limpiador de alta concentración para formar una solución jabonosa, posteriormente gire el termostato a la posición de 50°C por 10 minutos.

Una vez que esté caliente la solución jabonosa, mueva el termostato a la posición de **OFF** y deje enfriar la solución, vaciela completamente y repita el proceso.
Finalmente enjuague con agua limpia y **seque cuidadosamente**, procurando no dejar húmeda la tina.

PRECAUCIÓN:

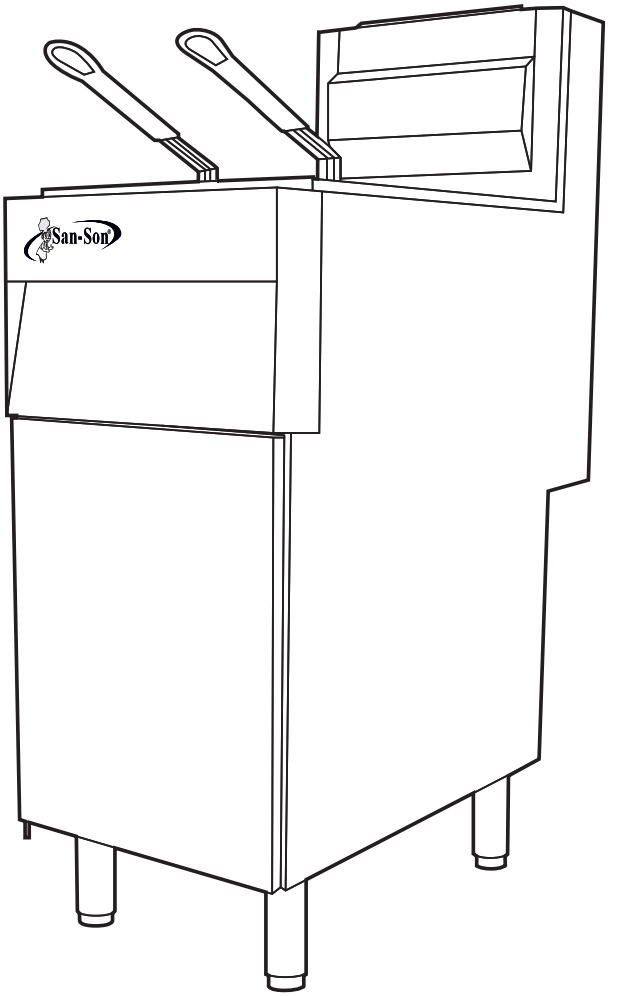
No debe mojar los quemadores cuando estén calientes.

RECOMENDACIONES DE USO

- No encienda la freidora sin aceite en la tina.
- Evite poner sal a los alimentos dentro de la freidora o en la canastilla.(LA SAL DAÑA EL ACEITE).
- Para una mejor cocción de los alimentos llenar ¾ partes de la canastilla ó 750 g.
- No mantenga encendido el quemador del equipo por tiempos prolongados, si no lo esta utilizando.
- Filtre y cubra el aceite cuando no lo utiliza.
- No utilice su equipo como calentador de ambiente.
- El equipo debe tener un espacio mínimo en la parte posterior y al frente de 30 a 40 cm para cualquier servicio y operación apropiados.
- NO coloque nada debajo del equipo, ya que es la entrada del aire para la correcta combustión de su equipo.

Periódicamente...

- Verifique el sistema de ventilación del equipo, todas las ventilas y respiraderos; deben estar libres de cualquier obstrucción.
- Debe ser revisado por personal calificado como parte de un sistema regular de mantenimiento.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES	
FRENTE	392±5 mm
FONDO	750±5 mm
ALTO	1165±5 mm

CONSUMOS	
3 QUEMADORES STORM	33,000 BTU/Hr
TOTAL	99,000 BTU/Hr
CAPACIDAD	19 A 21 L.

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 y 5 años en tina, cuerpo y quemadores 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. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días.

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 operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad del 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 atribuible 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** _____
Clientes _____ **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

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

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

SAN-SON® CDMX
Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores
Deleg. Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06720
Tels.: 55 27 00 56 09

SAN-SON® CDMX
Av. Chapultepec, No. 197, Col. Juárez
Deleg. Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06600
Tels.: 55 44 38 59 03

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

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

SAN-SON® AGUASCALIENTES
Av. De la Convención de 1914 Norte, No. 1004-A
Fraccionamiento Circunvalación Norte, C.P. 20020
Tels.: 449 454 15 53

SAN-SON® 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

mod. SS-35 Rev. 1
Impreso en México.