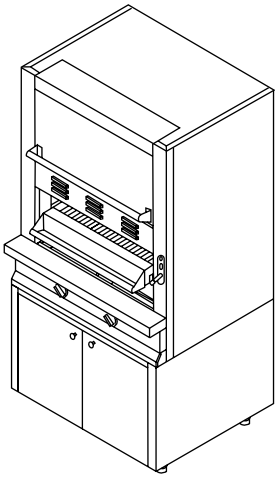
BROILER



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 mecánica 4
Instalación de gas 5
Placa de datos 6
Descripción General
Características generales 7
Vista general 9
Operación
Pruebas iniciales 10
Durante la operación 12
Limpieza 13

INTRODUCCIÓN

Con 70 años, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta el mejor broiler con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

Lea este manual antes de operar su horno.

NOTA:
Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño reporte al transportista, ya que San-Son® no se hace responsable por daños del equipo, al ser transportado. Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la Ciudad de México:

- ***Atención a clientes***
- ***21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525***
- ***21-66-51-80***

Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489, Tels.: 21 66 33 77 al 81 Ext. 2045.

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.

INSTALACIONES

Instalación mecánica

El equipo debe ser colocado sobre una superficie plana capaz de soportar su peso. El equipo cuenta con unas patas de altura regulable para nivelar el equipo en una superficie irregular.

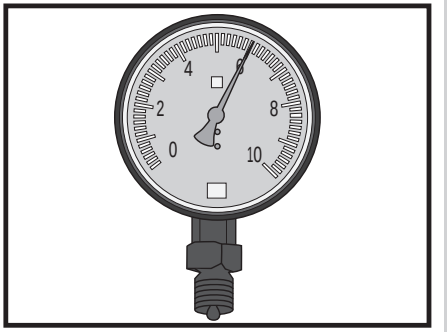
La evacuación de gases y vapores del aparato dependen del aire del ambiente, se efectúa a través de un sistema de recolección y disipación con campana extractora. En caso de instalación sin protección de flujo, mantenga una distancia mínima de 35 cm por arriba de la salida de gases en lugares bien ventilados.
Todos los quemadores de gas y pilotos necesitan suficiente aire para operar.

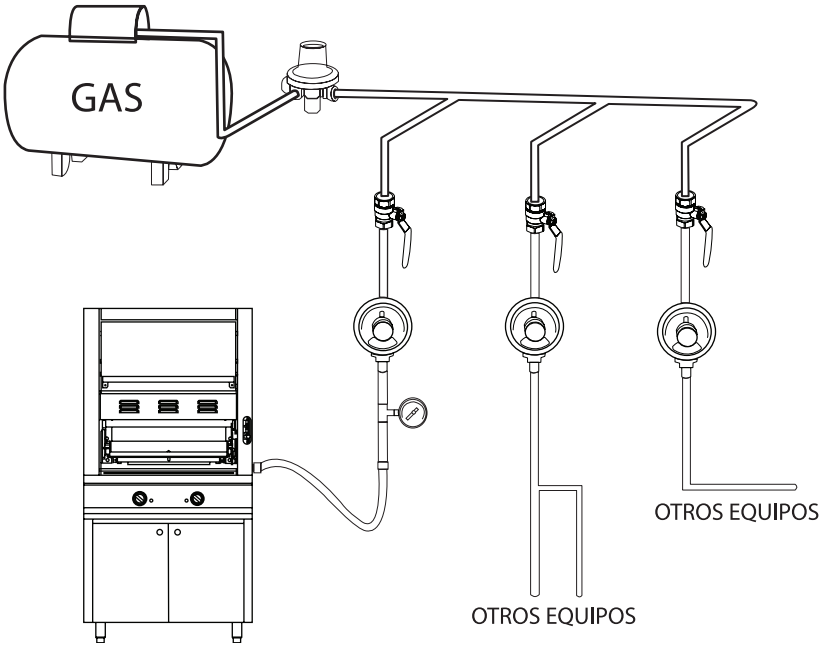
PRECAUCIÓN:
No se deben colocar objetos grandes enfrente del equipo que obstruyan el flujo de aire.

Instalación de gas

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

Se debe usar un manómetro que permita medir la presión de gas que llega al equipo, la cual debe ser de 9 o 11 oz/in2 a gas L.P. (cuando el equipo esté funcionando).





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

NOTA:
Se recomienda instalar una válvula de paso manual en el suministro de gas del equipo para permitir su aislamiento en caso de emergencia. La válvula se ubicará en una posición de fácil acceso. ***Revise que todas las conexiones de gas estén conectadas correctamente y no existan fugas.***

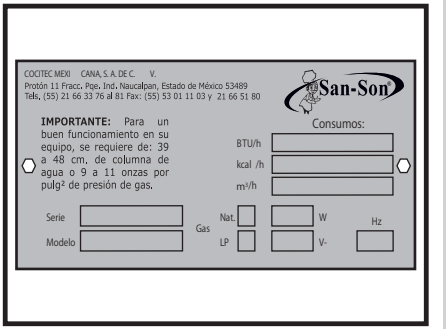
PRECAUCIÓN:

Si detecta olor a gas:

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

Placa de Datos.

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, consumo en BTU/h y la presión adecuada para el equipo, así como el tipo de gas con el que opera el horno.



DESCRIPCIÓN GENERAL

El Broiler es un equipo fabricado con cuerpo en acero inoxidable en el exterior, con cajón deslizable para acomodarse en tres alturas diferentes y así determinar la temperatura del asado.

PRECAUCIÓN:
La seguridad y correcta operación de su equipo, dependen de su debida instalación.

Descripción de equipo:

- **PARRILLAS**

  Las parrillas asadoras de fundición se utilizan para marcar carne, con un canal retenedor de grasa para evaporarla y aumentar el efecto de ahumado de la carne.

- **QUEMADORES**

  Cuenta con un sistema de híper-calentamiento con cuatro quemadores de gas eficientes en cada sección de asar a la parrilla. Los quemadores infrarrojos proporcionan asado a alta velocidad con un secado rápido del producto para el sellado y conservar sus jugos naturales. Estos quemadores funcionan de una manera similar a la de un quemador de gas convencional, excepto que las superficies de radiación consisten en una serie de tabiques cerámicos que contienen cada uno numerosos orificios de gas. La llama de gas aparece como un resplandor rojo que cubre la superficie de cerámica. Se ha provisto una malla de acero inoxidable tipo 316 L, como superficie externa debajo de la cerámica para aumentar aún más la eficiencia del quemador. Esta malla proporcionará energía infrarroja adicional, con un límite de temperatura de 700 ºC al raz del quemador. En el primer nivel se mantienen 400 ºC y 500 ºC propios para el sellado y caramelización de cualquier tipo de carne. Además de las tres alturas, el cajón se desliza hacia el exterior para el manejo seguro del alimento.

Los quemadores infrarrojos son formados por 5 tabiques refractarios de cerámica importada con soporte de temperatura de hasta 2000 ºC, con un total de 90,724 BTU/hora de los cuales 80% es aire del ambiente y un 20% de gas; gracias a este efecto, los quemadores resultan en bajo consumo de energía y alto desempeño de calor.

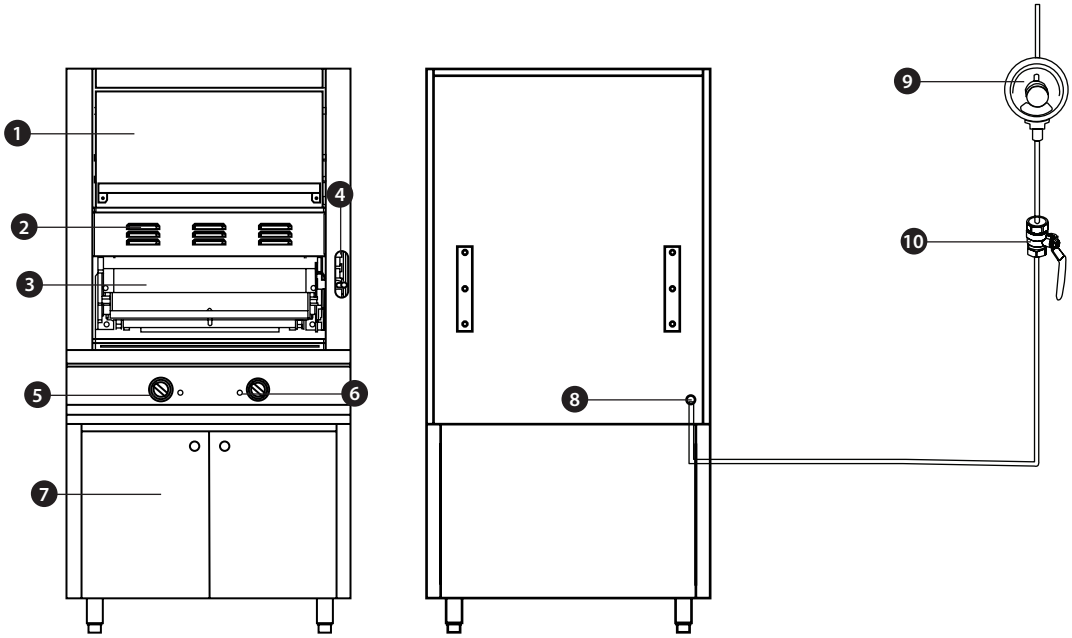
HORNO ESTÁTICO

En la parte superior se encuentra un Horno Estático sin quemadores adicionales y que aprovecha la misma fuente de calor antes de salir por la chimenea. Se puede utilizar para terminar el cocimiento de los cortes y para colocar alimentos (papas y otras verduras), para cocinarlos o mantenerlos calientes.

GABINETE DE ACERO INOXIDABLE

En la parte inferior cuenta con gabinete de acero inoxidable de dos puertas, entrepaño ajustable a diferentes alturas y cuenta con patas regulables

Vista General del Broiler



1. **HORNO ESTÁTICO**
2. **QUEMADORES**
3. **PARRILLAS**
4. **PALANCA REGULADORA DE ALTURA**
5. **PERILLAS DEL ASADOR**

zz

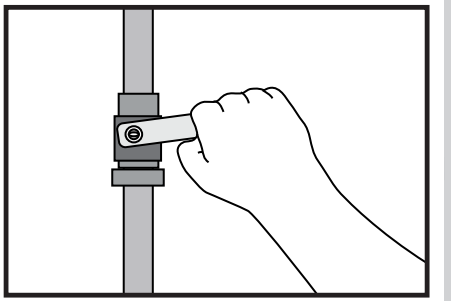
6. **VÁLVULAS DE AJUSTE DEL PILOTO**
7. **GABINETE DE ACERO INOXIDABLE**
8. **ENTRADA DE LÍNEA DE GAS**
9. **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO**
10. **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS**

OPERACIÓN

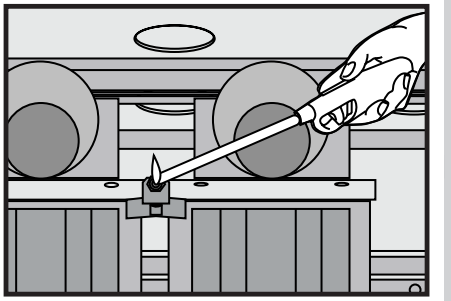
Pruebas Iniciales

Cuando se hayan inspeccionado todas las conexiones de gas, proceda de la siguiente manera para poner en funcionamiento el equipo:

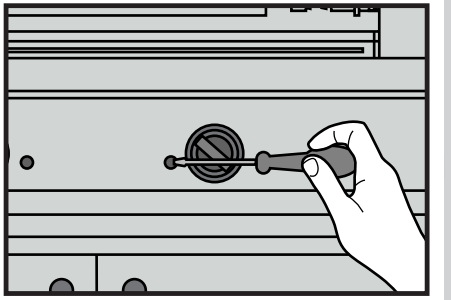
1.- Abra la válvula de paso manual de gas ubicada en la línea de suministro.



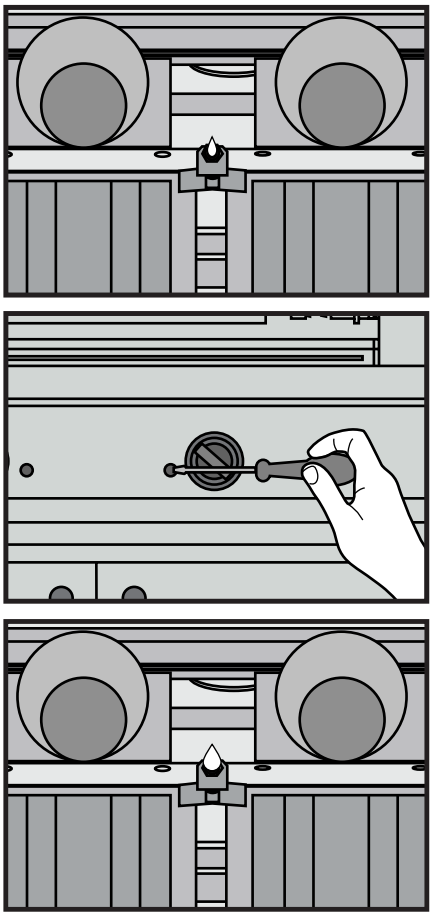
2.- Con un encendedor, encienda los pilotos de la parrilla ubicados en la parte delantera de los quemadores. Hay un piloto por cada dos quemadores, asegúrese que las válvulas de los quemadores estén en posición de cerrado.



3.- Las válvulas de ajuste del piloto se pueden encontrar en el tubo de alimentación, detrás del panel de control. Se puede acceder a las válvulas a través de orificios en el panel de control. ***Hay un piloto por cada dos quemadores.***



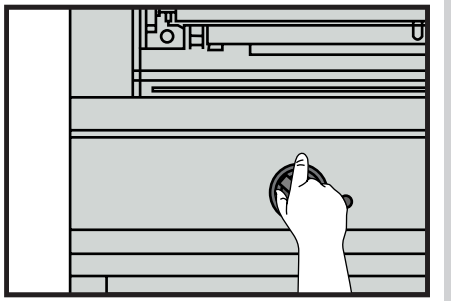
4.- La llama piloto debe ajustarse para proporcionar amplitud de llama de 7/8 " (22 mm) a 1" (25 mm) de longitud.



NOTA:
Si no va a usar el Broiler por un tiempo prolongado, cierrre la llave de gas

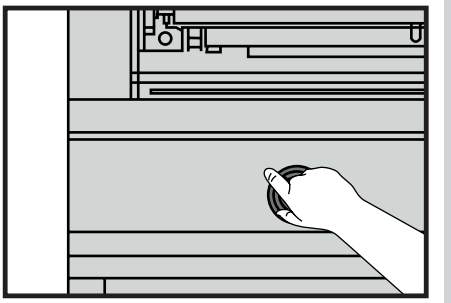
Durante la operación

1.- Para encender el quemador, gire la perilla del asador en sentido contrario a las manecillas del reloj.



2.- Verifique inmediatamente que el quemador quede encendido.

- La perilla izquierda controla los dos quemadores izquierdos de la parrilla.
-La perilla derecha controla los dos quemadores derechos de la parrilla.



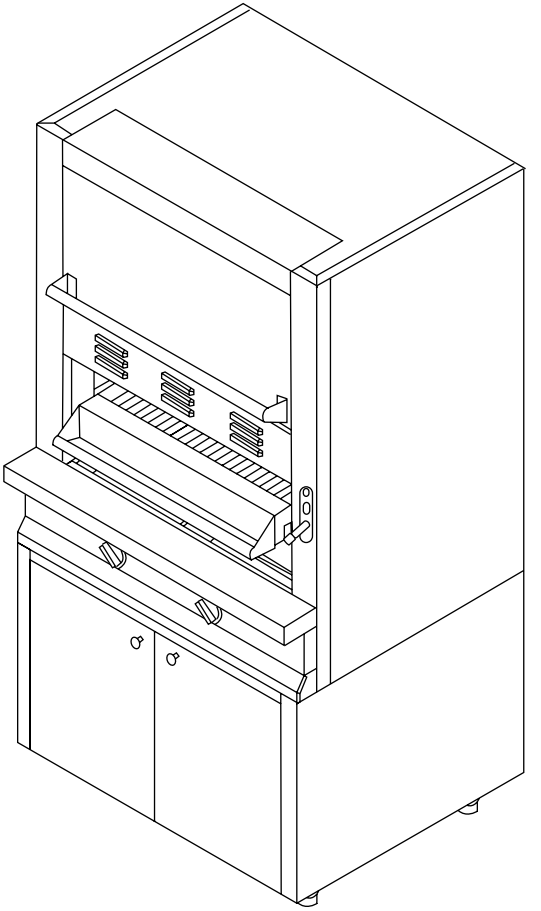
3.- Cuando se haya realizado el encendido, una llama azul cubrirá la longitud del quemador. Las llamas fluirán hacia arriba de los quemadores y brillarán en rojo.

PRECAUCIÓN:
Si el encendido del quemador falla dentro de los 5 segundos , cierre la perilla del quemador y repita los pasos 1 a 4. Si el encendido continúa fallando, consulte a su agencia de servicio autorizado de fábrica.

LIMPIEZA

Retire las parrillas y límpielas con un cepillo de alambre y solución jabonosa. Enjuague y seque bien.

PRECAUCIÓN:
NO utilice solventes ni químicos peligrosos para la salud.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES	
FRENTE	0,914 mts.
FONDO	0,813 mts.
ALTO	1,851 mts.

CONSUMOS	
QUEMADOR	90,724 BTU/hr
	2.586 m3/hr

Garantía de Equipo Nuevo

Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo durante un año a partir de la fecha de entrega: _____ una **Garantía** contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación del equipo.

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.: 2166 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.: 2166 33 77 al 81.

www.san-son.com / ventas@san-son.com

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

SAN-SON® MÉXICO, D.F.
Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06720
Tels: 3096 38 19 al 24 / 9179 06 00 con 15 lineas

COFFEE DEPOT® MÉXICO, D.F.
Av. Chapultepec No.490, Col. Roma Norte
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. Tels.: 5256 05 66

SAN-SON® GUADALAJARA, JAL.
Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 9531 / 0133 3614 7104

COFFEE DEPOT® GUADALAJARA, JAL.
Av. La Paz, No. 956, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 4962 / 0133 3614 4980

SAN-SON® CANCÚN, Q. ROO.
Av. Chichenitza Sm.27 M.11 Lot. 08 frente a motos Yamaha, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560.
Tels: (01998) 8847 576 y (01998) 8870 599

SAN-SON® TLALNEPANTLA
Av. Mariano Escobedo No. 48 Col. Centro, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54000.
Tel. 01 (55) 7098 4074

SAN-SON® AGUASCALIENTES
Av. De la Convención de 1914 Norte No. 1004-A, Fraccionamiento Circunvalación Norte, Aguascalientes, Ags., C.P.
Tel. 01 (449) 917 9076

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

www.coffeedepot.com.mx
ventas@coffeedepot.com.mx

Hecho en México.