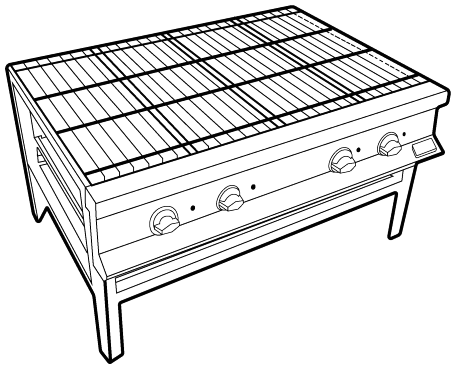
FOGONES SSF1-SSF2 - SSF3



MANUAL DE MANEJO RÁPIDO

IMPORTANTE:

ES NECESARIO LEER DETALLADAMENTE EL CONTENIDO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, YA QUE ES CONSIDERADO PELIGROSO POR SU USO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

ÍNDICE

Introducción

Instalaciones.....4
Instalación de Gas.....4
Placa de Datos.....4
Descripción General 6
Caracteristicas Generales 7
Limpieza 7
Configuración Técnica SSF1..... 8
Configuración Técnica SSF2..... 9
Configuración Técnica SSF3.....10

INTRODUCCIÓN

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

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de licuadoras de especialidad 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***
- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525***
- ***55-21-66-51-80***

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.: 55 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.*

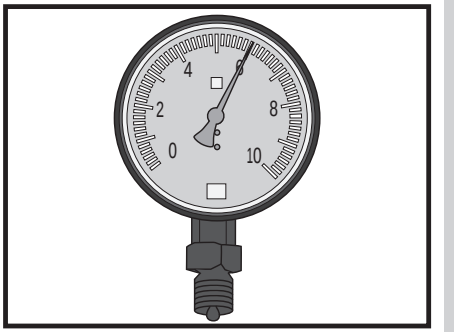
Mantenga este manual en un lugar seguro.

INSTALACIONES

Instalación de Gas

Los equipos deben conectarse a una línea de gas 3/4" o 1/2" NPT de diámetro, un diámetro menos podría provocar deficiencias en el desempeño.

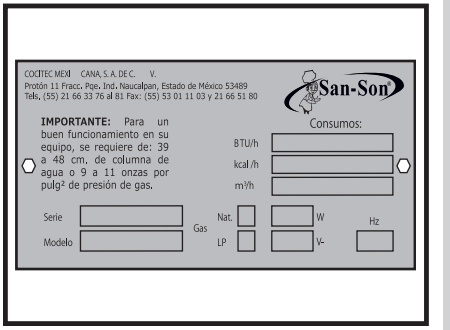
Se debe usar un manómetro que permita medir la presión de gas que llega al equipo, la cual debe ser de 6 oz/In2 (onzas por pulgada cuadrada).



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.*

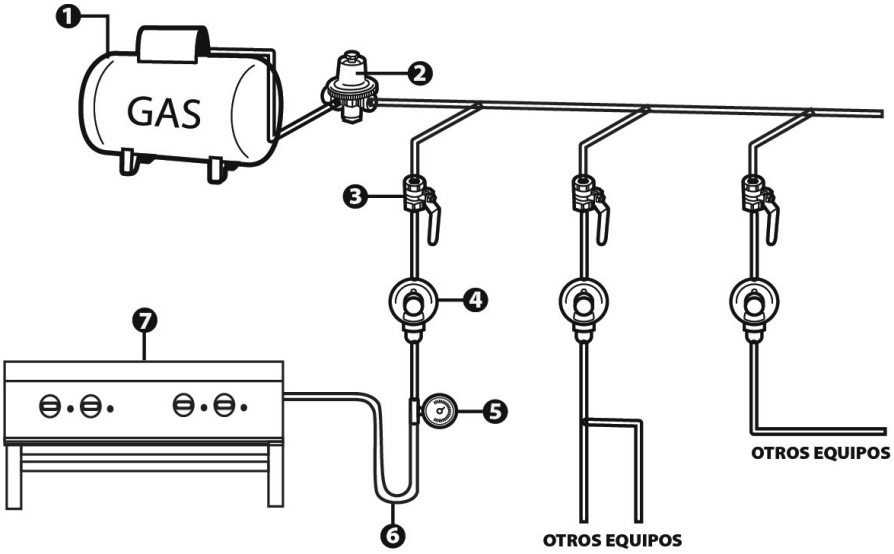
Placa de Datos

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 equipo.



NOTA:

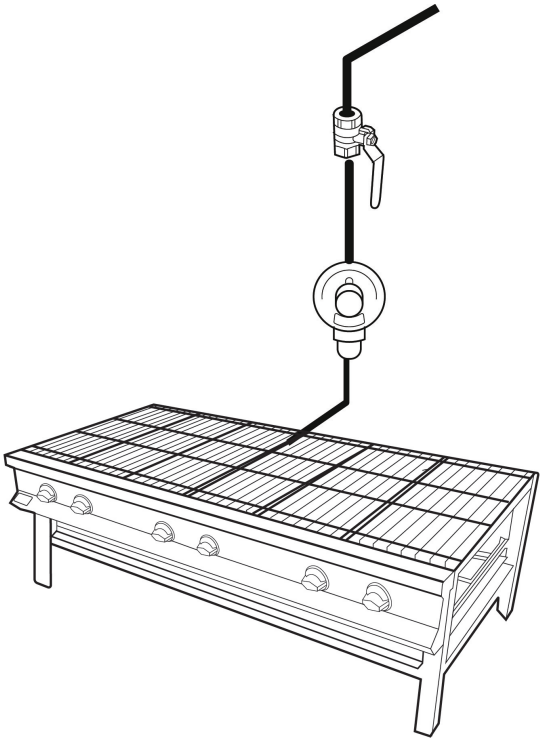
Los fogones de la familia SSF deben estar colocada en una superficie plana y nivelada con un margen mínimo recomendado entre paredes, el fogón debe estar por lo menos a 20 cm alejado de otros equipos de modo que permita la ventilación del mismo.



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. FOGON SSF1,SSF2 SAN-SON.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Estufón bajo con dos quemadores independientes concéntricos fabricados en fierro fundido con un total de 100,000 BTU/h. accionados por válvulas San-Son tipo junior con garantia de 5 años.



❶ **PERILLAS**

❷ **BASE**

❸ **PORTAPLATOS**

❹ **QUEMADOR**

❺ **PILOTO**

❻ **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO**

❼ **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS**

CARACTERISTICAS GENERALES

- Cuerpo, frente y estructura fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas de superficie dentadas de hierro fundido.
- 1 (SSFI) 2 (SSF2) y 3 (SSF3) secciónes de quemadores duales concéntricos fabricados en hierro fundido con 100,000 BTU/hr c/u.
- Un piloto para cada quemador.
- Charola de derrames esmaltada.
- Base fabricada en ángulo de alta resistencia al peso.
  Regatones nivelables.
- Válvulas San-Son® tipo junior.
  Garantía de 5 años en quemadores y válvulas.
- Acorta tiempo y proporciona un calor modulable de bajo a muy intenso.
- Diseñados para producir altos volúmenes de comida en el menor tiempo

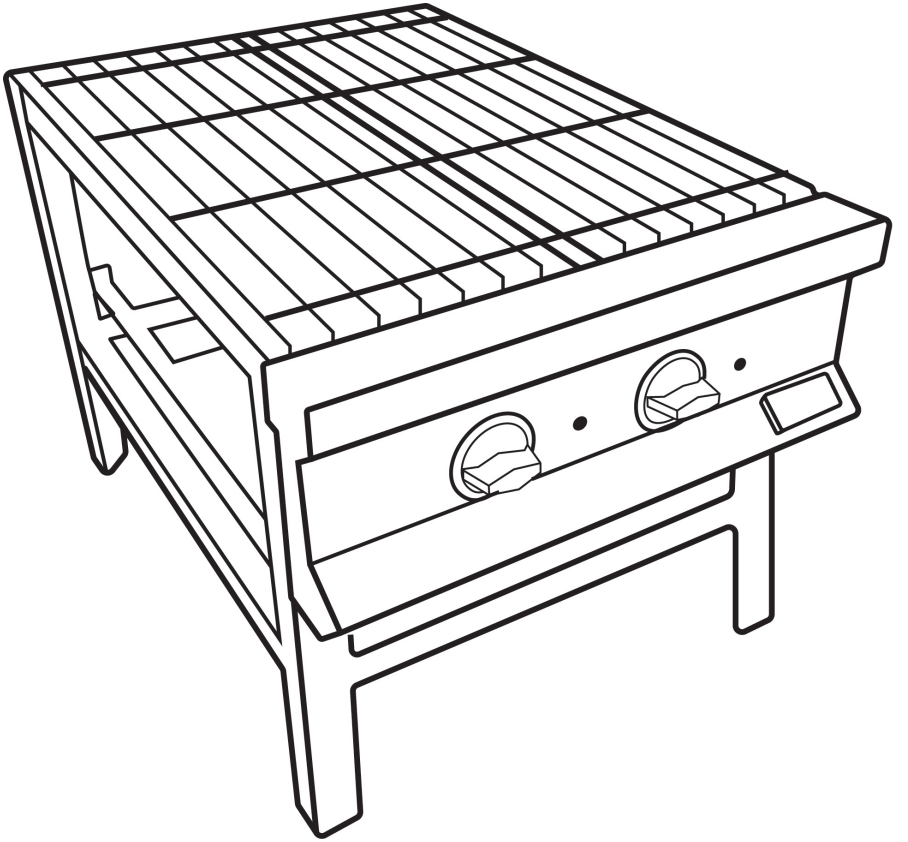
LIMPIEZA

Limpieza General

Al terminar el día de trabajo apague y deje enfriar el equipo, y posteriormente proceda a retirar las partículas de alimento mediante un lavado con agua y solución jabonosa.

CONFIGURACIÓN TÉCNICA

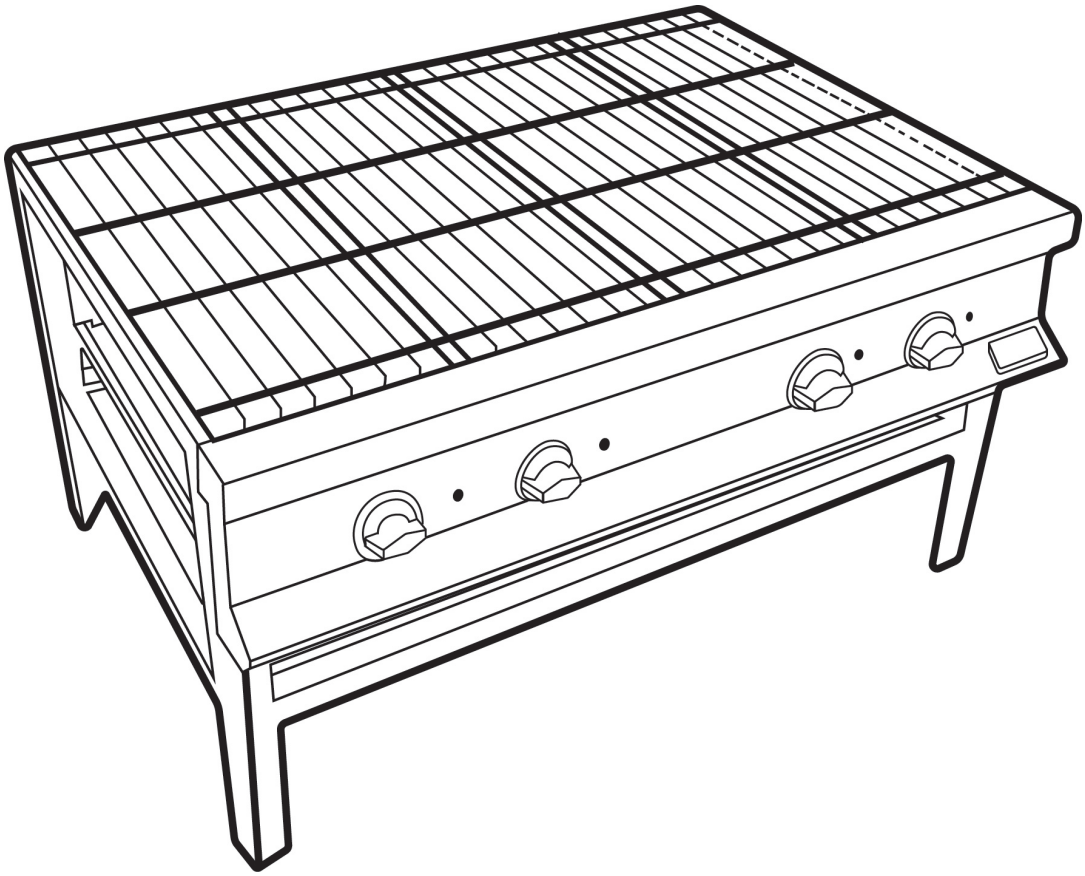
Fogón SSF1



DIMENSIONES	
ALTO	599±5 mm.
FONDO	856±5 mm.
FRENTE	595±5 mm.

CONSUMOS	
BTU/Hr	100,000
Kcal/Hr	25,215.71
m3/Hr	1.08

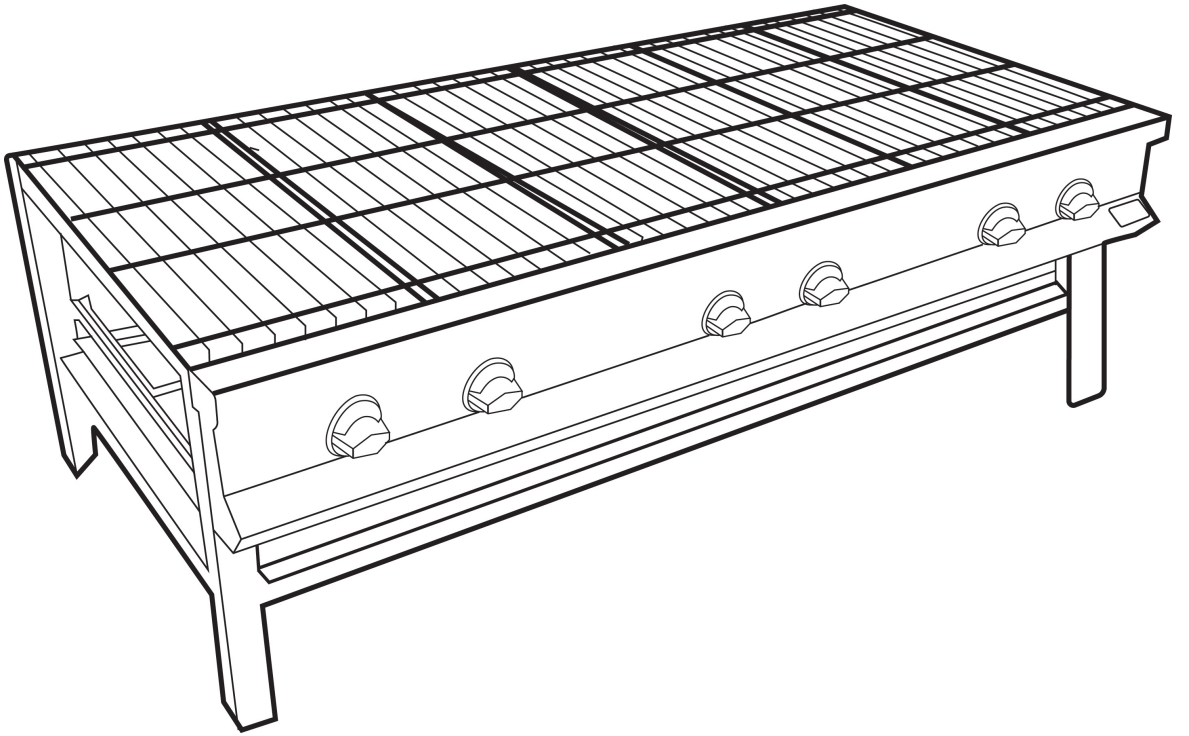
Fogón SSF2



DIMENSIONES	
ALTO	599±5 mm.
FONDO	856±5 mm.
FRENTE	1167±5 mm.

CONSUMOS	
BTU/Hr	200,000
Kcal/Hr	50,431.42
m3/Hr	2.16

Fogón SSF3



DIMENSIONES	
ALTO	599±5 mm.
FONDO	856±5 mm.
FRENTE	1740±5 mm.

CONSUMOS	
BTU/Hr	300,000
Kcal/Hr	75,647,13
m3/Hr	3,25

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.