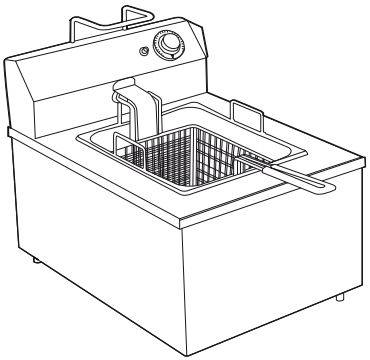
FREIDOR COMERCIAL SAN-SON® MOD. MINIFRYX



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 eléctrica 4

Descripción general.
Descripción General..... 4
Nivelación e instalación mecánica..... 5
Placa de datos..... 6
Espacios 6
Vista General del Freidor MINIFRYX..... 7

Operación. 8

Limpieza.
Limpieza Previa 9
Limpieza General 9

Recomendaciones de Uso. 10

Configuración Técnica. 11

INTRODUCCIÓN

Durante 60 años la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de hornos 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 POR GOLPES DEL EQUIPO AL SER TRANSPORTADO.
Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la ciudad de México:
- ***Atención a clientes 55-21-66-33-77 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 21 66 33 77 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.***

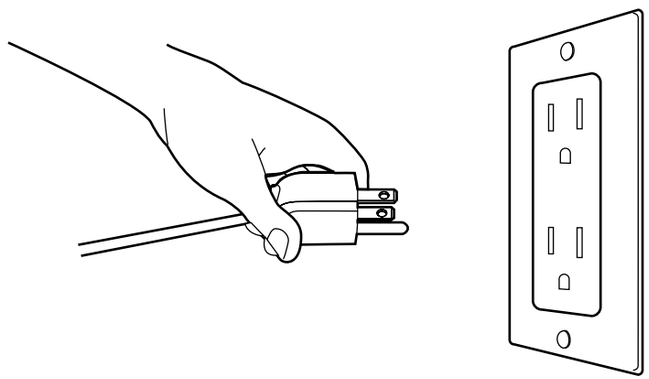
INSTALACIONES

Instalación eléctrica.

Todas las tomas de corriente y conexiones del equipo deben ser realizadas por personal calificado para estos trabajos.

Para la operación del freidor eléctrico se requiere de una toma de corriente polarizada de 127VCA~60Hz, con una capacidad mínima de 30A.

La línea de corriente que se emplee no debe tener fluctuaciones de voltaje considerables, ya que afectaría la eficiencia y funcionamiento del freidor.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Al freír, contar con un freidor de inmersión difiere, no sólo por requerir una mayor cantidad de aceite, sino porque el tiempo de freído es menor, además de proporcionar una calidad diferente a los alimentos.

El freidor MINIFRYX de San-Son® está equipado con una resistencia eléctrica de 3000 watts, accionada y regulada por un termostato eléctrico con rango de temperatura de 50 a 200 °C y un foco piloto indicador de que la resistencia está encendida.

- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Equipado con resistencia eléctrica de 3,000 watts a 120 V / 60 Hz (disponible en 220 V/60 Hz).
- Tina freidora en acero inoxidable desmontable para su limpieza con asas.
- Termostato eléctrico de 0 a 200 grados centígrados.
- Juego de cuatro regatones de bakelita regulables.
- Canastilla porta-alimento en alambrón niquelado con mango plastificado.
- Base en acero inoxidable.
- Garantía de un año, servicio y refacciones San-Son®.

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

Nivelación e instalación mecánica.

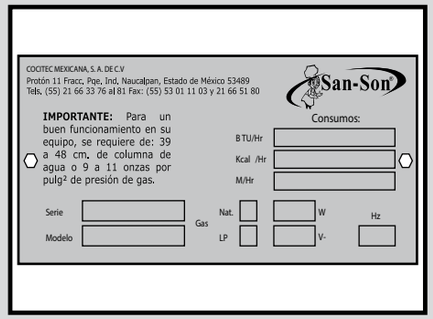
Su freidor deberá conectarse a una toma de corriente eléctrica de 127 V polarizada. Recomendamos que la línea, no tenga fluctuaciones de voltaje, ya que afectará el funcionamiento del equipo.

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

NOTA:
El freidor MINIFRYX 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.

Placa de Datos.

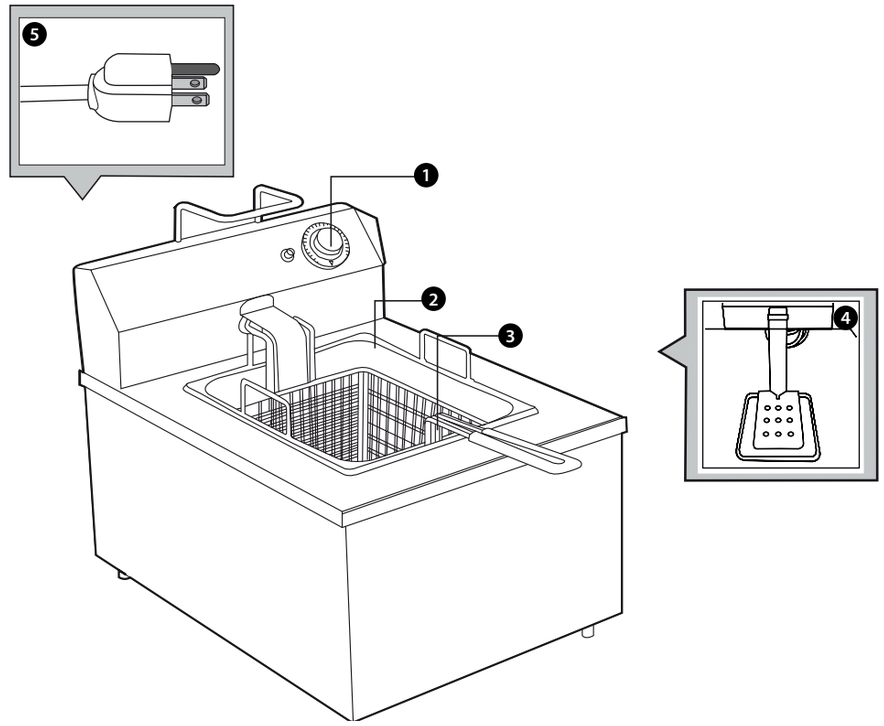
La información de esta placa incluye modelo, número de serie, presión de operación y consumo a los que opera el freidor.



Espacios

Los materiales de construcción del recinto donde se instalará el equipo, no deberán ser combustibles. Para material combustible se deberán guardar las siguientes distancias: A paredes y muros de 15 a 20cm.

Vista General del Freidor MINIFRYX.



1 TERMOSTATO ELÉCTRICO

2 TINA FREIDORA DESMONTABLE

3 CANASTILLA PORTA-ALIMENTO DE ALAMBRÓN NIQUELADO

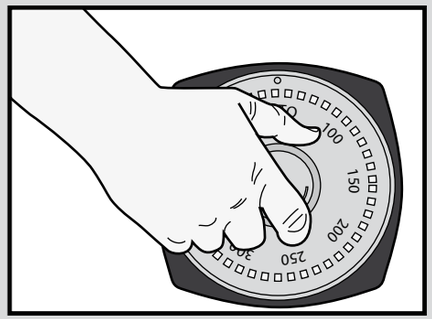
4 RESISTENCIA ELÉCTRICA DE 3000 W (INTERIOR DE LA FREIDOR)

5 CONEXIÓN A CORRIENTE ELÉCTRICA PARA EL FREIDOR (PARTE POSTERIOR)

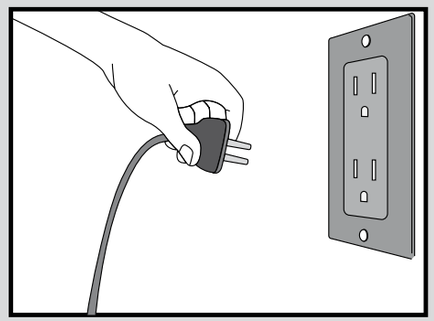
OPERACIÓN

Coloque la perilla del termostato en la posición de apagado.

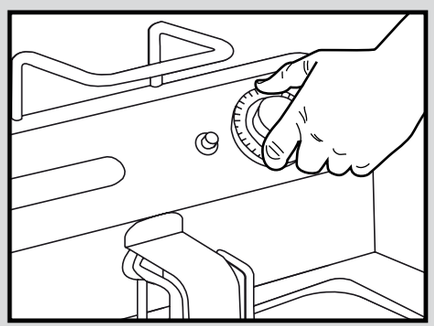
Revise que la tina no contenga agua y deposite 4.5 litros de aceite.



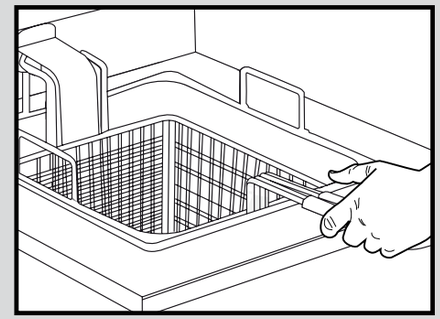
Conectar el freidor a la corriente polarizada (127VCA) protegida con un interruptor térmico de 40A (Verifique que encienda el foco del piloto).



Gire la perilla a la temperatura deseada, una vez alcanzada la temperatura se apagará el foco del piloto, eso indicará que el aceite está en la temperatura indicada. A partir de ese momento el termostato funcionará automáticamente, manteniendo la temperatura del aceite.



Deposite el alimento a freír en la canastilla y sumérjala en el aceite, el tiempo dependerá del tipo de alimento.



NOTA:
Terminado el tiempo permita que escurra el exceso de aceite; durante este proceso se encenderá la resistencia para recuperar la temperatura del aceite, una vez alcanzada se apaga nuevamente.

LIMPIEZA

Limpieza previa.

Debido a que los freidores son lavados y enjuagados con solventes especiales en la fábrica, deberá limpiar la tina antes de su uso agregando agua, hasta la linea de nivel de aceite.

Vierta limpiador de alta concentración, y caliente durante 2 minutos, apague el equipo y desconecte; deje enfriar un poco y vacíe el agua sucia, enjuague 2 veces mínimo y seque con toalla de papel limpia.

Limpieza general.

Después de un día de trabajo apague y deje enfriar el aceite, fíltrelo y proceda después con la limpieza. Si fríe gran volumen de alimento empanizado, será necesario filtrar dos veces al día el aceite para mejorar la calidad y sabor de sus alimentos.

El equipo debe limpiarse diariamente. En la tina debe poner agua a hervir con detergente (de preferencia líquido antigrasa) por lo menos una vez a la semana, también, debe limpiar los controles y la puerta con trapo húmedo, para evitar que la grasa se acumule.

PRECAUCIÓN:

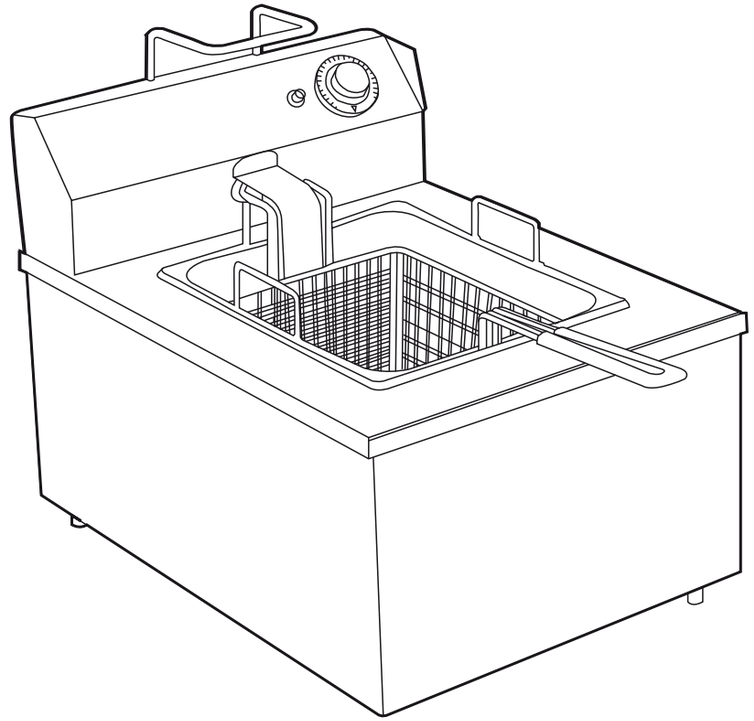
No debe mojar los quemadores cuando estén calientes.

RECOMENDACIONES DE USO

- Evite poner sal a los alimentos dentro del freidor o en la canastilla.(LA SAL DAÑA EL EQUIPO).
- Para una mejor cocción de los alimentos llenar ¾ partes de la canastilla para aumentar la producción del freidor.
- No mantenga encendido el equipo por tiempos prolongados, si no lo esta utilizando.
- Limpie y cubra el equipo si no lo utiliza.

Periódicamente...

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



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES	
FRENTE	375±5 mm
FONDO	520±5 mm
ALTO	406±5 mm
PESO	14 Kg.

CONSUMOS	
WATTS	3000 Watts
VOLTS	120-220 V
Hz	60

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 #11 Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México C.P. 53370. Tel. 2166-3377 al 81 / Ext./Fax 1079

2. **Cocitec Mexicana S.A. de C.V.** efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para el cliente cuyo domicilio esté a no más de 30 km. de las oficinas de **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**, 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 señalas.

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 # 11, Fracc. Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Estado de México C.P. 53370
Te: 2166-3377 al 81/ Ext. /Fax: 1079
www.san-son.com / ventas@san-son.com

SAN-SON® EQUIPOS PARA GANAR DINERO

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. Xel Ha Manzana 28 Lt. 56 y 57 Col. Super
Manzana 24, Municipio Benito Juárez,
Cancún, Quintana Roo. México. C.P. 77509
Tels: (01998) 884 7576 / 887 0599

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

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

Impreso en México.