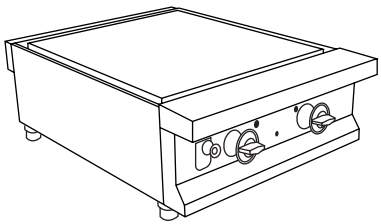
San-Son®

PLANCHAS
LÍNEA MODULAR



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 tipo de gas 6
Ventilación 6
Precauciones 7
Nivelación e instalación mecánica 7
Placa de datos 7
Descripción General
Características generales 8
Vista general 9
Operación
Durante la operación 10
Limpieza 11
Limpieza previa 11
Limpieza de superficie de plancha 10
Limpieza general 12
Configuración Técnica PF24- 13
Configuración Técnica PF36- 14
Configuración Técnica PF48- 14

INTRODUCCIÓN

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

Felicidades, usted acaba de adquirir un producto de última generación en tecnología, funcionamiento y diseño. Ahora cocinar será mucho más fácil y por ello San-Son® agradece su preferencia.

Lea este manual antes de operar su plancha.

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 de equipo.*

Mantenga este manual en un lugar seguro.

La línea de planchas flotantes son productos de uso comercial NO doméstico grado restaurante y manufacturados en las siguientes configuraciones:

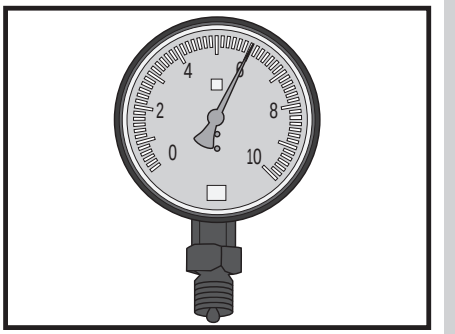
Modelo	Descripción
PF24-	Plancha flotante a gas de 24 pulgadas.
PF36-	Plancha flotante a gas de 36 pulgadas.
PF48-	Plancha flotante a gas de 48 pulgadas.

INSTALACIONES

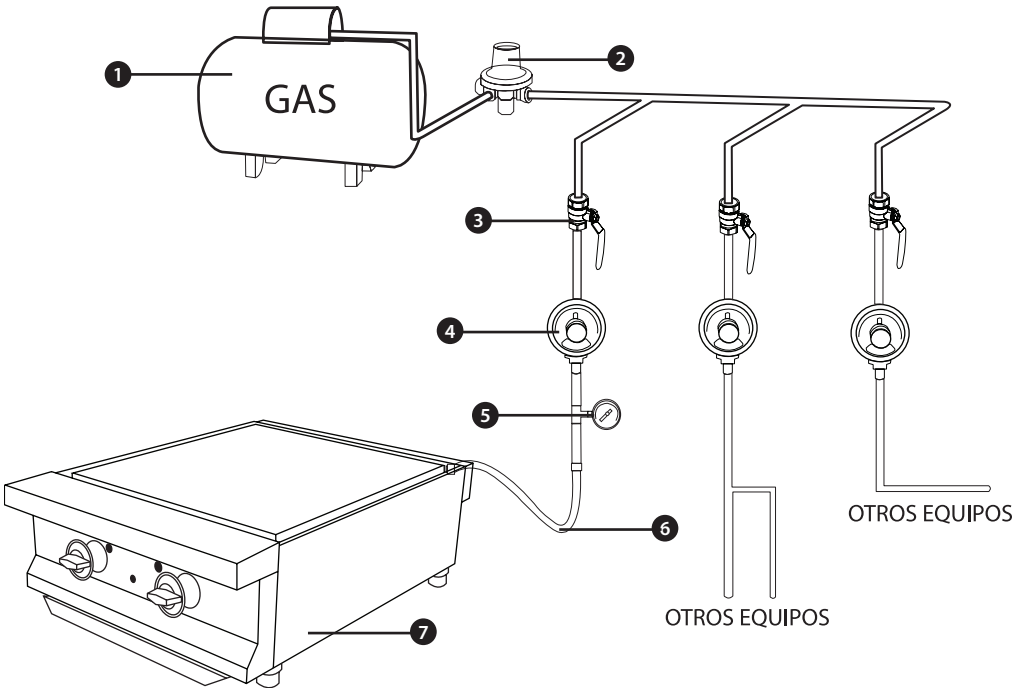
Instalación de gas.

La plancha debe 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 a 9 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.*



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. PLANCHAS LÍNEA MODULAR SAN-SON.

Conversión de tipo de gas.

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.

Ventilación

Una de las consideraciones más importantes es la ventilación.

El equipo debe instalarse de tal forma que los productos de la combustión sean disipados eficientemente, para que de tal manera el sistema de ventilación no produzca interferencias con la operación adecuada del quemador.

La plancha nunca debe tener su conducto extendido en forma de chimenea desde el mismo, esto cambia las características de combustión de la plancha y puede causar que este sea lento en recuperar temperatura, frecuentemente ocasiona retraso en el encendido o en ocasiones que el piloto se apague.

El sistema de chimenea de la plancha y el banco de filtros de campanas debe limpiarse regularmente y mantenerse libre de grasa.

Un adecuado abastecimiento de aire en el área debe proveerse para compensar el aire expulsado por la chimenea para una operación adecuada del equipo de combustión de gas.

Periódicamente verifique el sistema de ventilación natural del equipo en todas y cada una de las ventilas y respiraderos, ya que deben estar libres de obstrucción, incluso el tiro de salida de los gases de combustión de la chimenea posterior.

Precauciones

NO obstruya la salida de gases de la plancha.
NO utilice este equipo como calentador de ambiente.

Debe mantenerse distancias adoptadas desde el canal de salida de la plancha a la orilla más baja del banco de filtro de su campaña.

Debe preverse para la combustión un espacio mínimo de 24 pulgadas (61 cm) al frente de la unidad para un servicio y operación apropiados.

El aire para la combustión entra por debajo del gabinete de la base o debajo de la plancha. No debe de encerrar el equipo y/o retirar los regatones (patas niveladoras), ya que probocaria que los quemadores no enciendan incluyendo el piloto.

Nivelación e instalación mecánica

Es de vital importancia nivelar la plancha para evitar que los productos queden irregularmente cocinados, así como evitar que la operación de los quemadores sea errática y propicie un funcionamiento ineficiente del equipo.

Para llevar a cabo esta tarea es indispensable colocar la plancha en una superficie plana y nivelada, si no cuenta con una superficie nivelada, podrá utilizarse calzas de material no flamable.

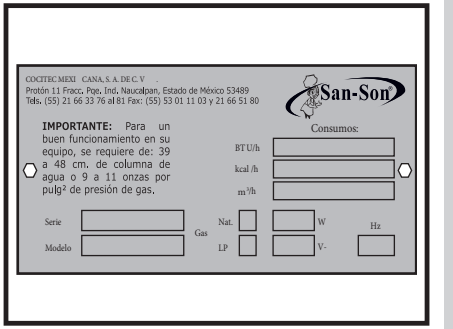
Requerimentos de espacio

Los materiales de construcción del recinto donde se instalará el equipo, **NO deberán ser combustibles** en caso de serlo deberán guardar una distancia a paredes y muros de 15 a 20 centímetros.

PRECAUCIÓN:
NO *almacene ni utilice gasolina u otros líquidos flamables en la cercanía de este o cualquier otro equipo. La seguridad y operación del equipo depende de su correcta instalación.*

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 la plancha.

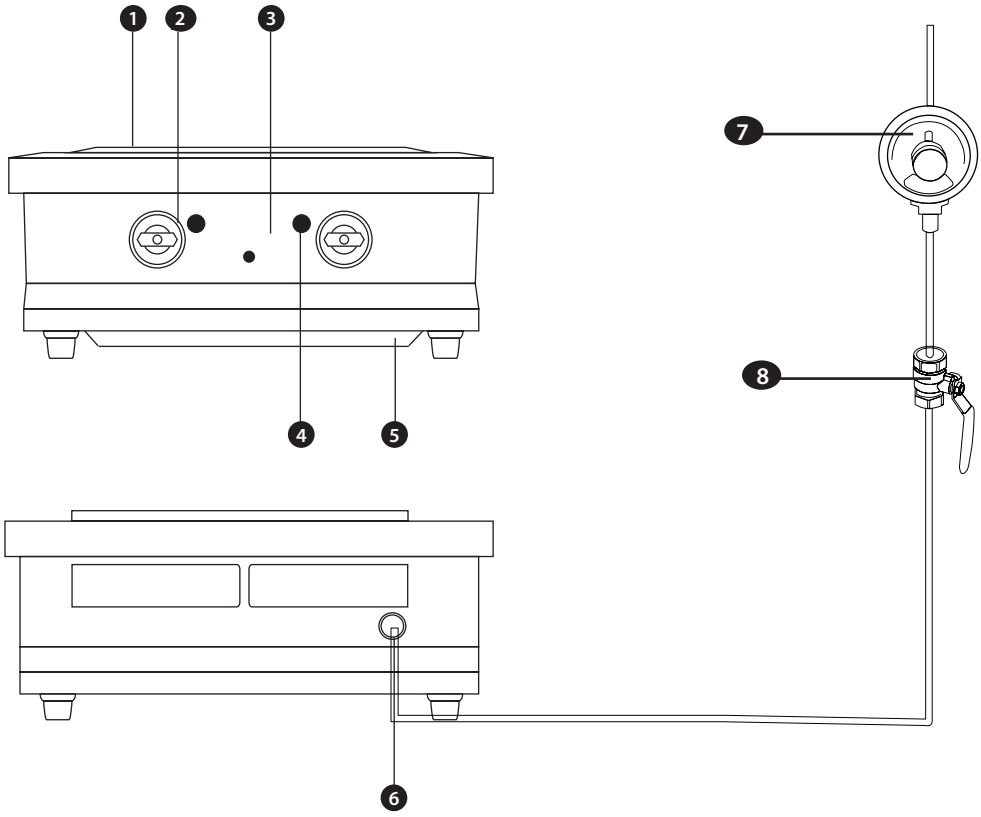


DESCRIPCIÓN GENERAL

Las Planchas Flotantes, PF24-,PF36- y PF48- con planchas de 1/2" de cold rolled cepillado y pulido con cercha perimetral desmontable de acero inoxidable, la plancha permanece flotante, con canal lateral para arrojar desechos, la charola de derrames tienen características especiales que los hace totalmente diferentes a cualquier concepto de equipos de su tipo.

- Los cuerpos metálicos están totalmente fabricados con acero inoxidable con charola de derrames deslizable y patas niveladoras de acero.
- Interior de acero inoxidable y válvulas JR.
- Las perillas para accionar las válvulas están fabricadas con un material termo plástico especial que resiste altas temperaturas e impactos.
- Porta-platos para servido Cal. 14 de acero inoxidable.
- Válvula SAN-SON tipo Junior con garantía de 5 años.
- Panel de llaves en acabado espejo.

Vista General de la Plancha PF24



1. **PLANCHA**
2. **PERILLA DE VÁLVULA**
3. **PANEL DE LLAVES**
4. **ACCESO AL PILOTO**
5. **CHAROLA DE DERRAMES**
6. **TUBO DE CONEXIÓN A GAS (3/4" NPT)**
7. **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO**
8. **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS**

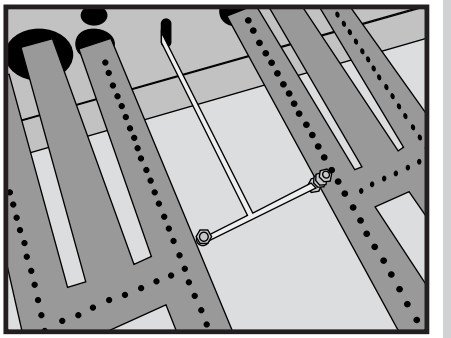
OPERACIÓN

Durante la operación

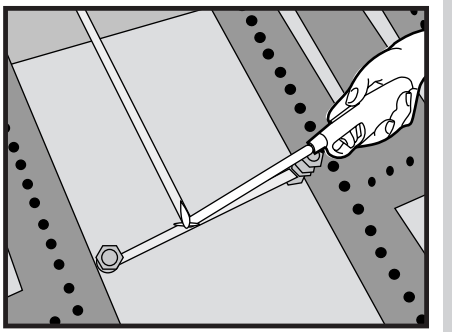
Asegúrese que las válvulas de los quemadores estén en posición de cerrado. Si el tono de la flama es amarillo, es indicativo de falta de oxígeno en el quemador, de lo contrario y si existe desprendimiento de flama, es por exceso de aire. Regule la flama de cada quemador según se requiera y tal como se indica en cada caso.

Plancha

Retire la plancha de la superficie y aplique una flama al piloto de los quemadores hasta que enciendan.



Asegúrese de que han encendido.

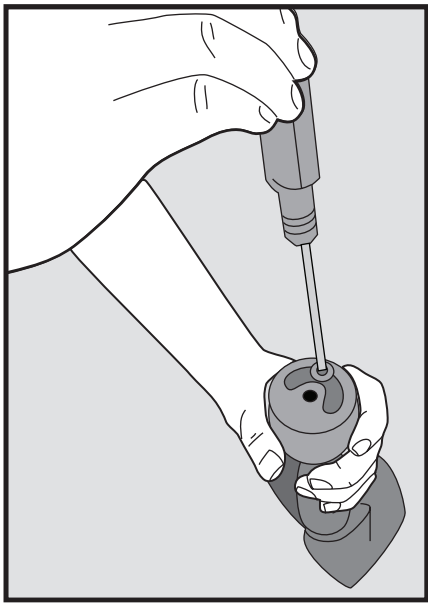


Todos los equipos de planchas son regulados y ajustados en fábrica; sin embargo, si fuera necesario regular la flama de los quemadores para ello, realice lo siguiente:

1.- Retire la plancha a regular, así como el quemador quitando el tornillo de sujeción.

2.- Afloje el tornillo que fija el regulador de aire del quemador y ajuste el regulador, abriendo y cerrando la salida del aire hasta que la flama adquiera un color azul.

3.- Fije nuevamente el tornillo de sujección del regulador de aire e instale nuevamente las planchas.



LIMPIEZA

PRECAUCIÓN:
NO *sumerja en agua fría las piezas de fundición si están calientes, se pueden deformar o fracturar dichas piezas.*

Limpieza previa

Debido a que las planchas de superficie y quemadores son lavados y enjuagados con solventes especiales en fábrica se deberán hacer lavados minuciosamente con agua, jabón y secarse completamente antes de usarse.

Limpieza de superficie de la plancha

1. Limpie la superficie de la plancha con solución jabonosa caliente.

2. Enjuague perfectamente con una mezcla que guarde la proporción de una taza de vinagre por un litro de agua

3. Unte y/o disuelva sobre la superficie de la plancha grasa o aceite comestible sin sal.

4. Abra las válvulas de los quemadores de la plancha hasta obtener media flama y espere a que la película de grasa comestible empiece a generar humo, entonces cierre las válvulas de los quemadores.

5. Frote ligeramente la superficie de la plancha con un trapo en dirección de las marcas del maquinado.

6. Deje que la plancha se enfríe y repita los 3, 4 y 5.

7. Cuando la plancha se termine de utilizar deje enfriar y por segunda vez, aplique aceite comestible antes de utilizarlos para preparar alimentos.

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.

Para las planchas San-Son® diariamente realice el siguiente procedimiento:

1. Retire la plancha de superficie levantando la parte frontal de la misma.

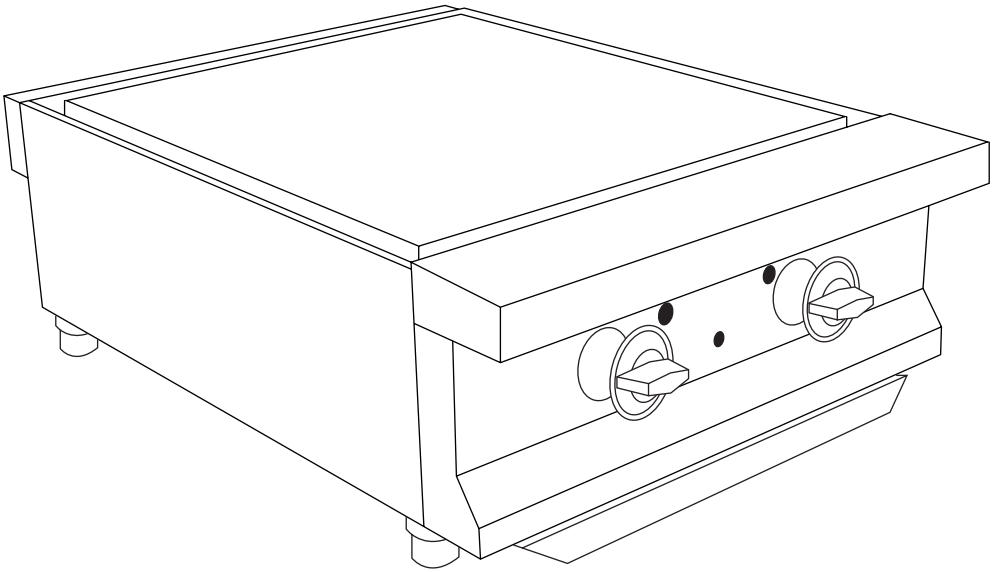
2. Lave todas esas partes con solución jabonosa caliente y enjuague perfectamente.

3. Retire la charola de derrames jalando la pestaña que se encuentra por debajo del panel de llaves.

4. Lave estas charolas con agua caliente y enjuague perfectamente.

5. Con un trapo empapado de solución jabonosa, lave derrames y enjuague.

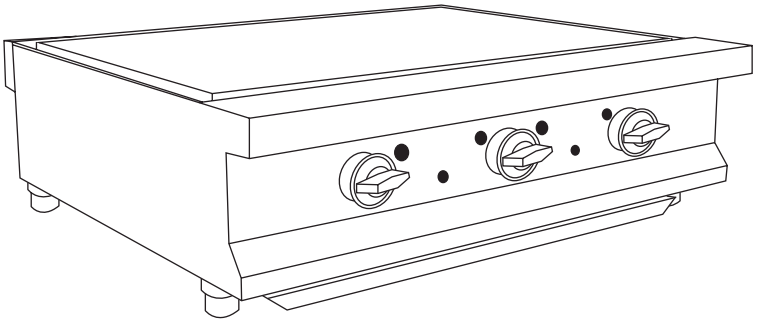
6. Ensamble todo nuevamente.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA PF24-

DIMENSIONES	
FRENTE	60,96 cm
FONDO	78,4 cm
ALTO	28,7 cm

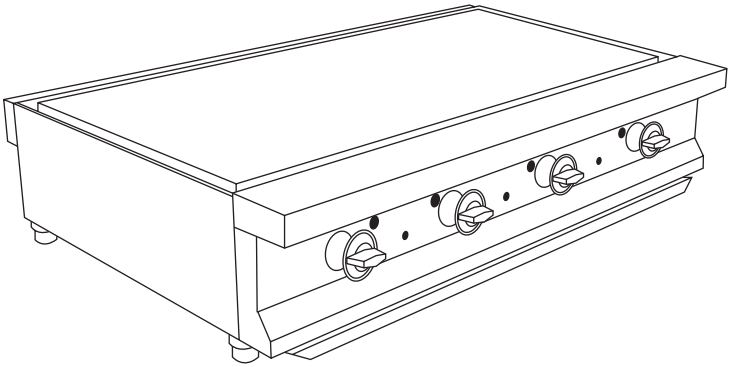
CONSUMOS	
QUEMADOR	60,000 BTU/h
	15129.42 kCal/h
	0.6503 m3/h



CONFIGURACIÓN TÉCNICA PF36-

DIMENSIONES	
FRENTE	91.44 cm
FONDO	78,4 cm
ALTO	28,7 cm

CONSUMOS	
QUEMADOR	90,000 BTU/h
	22694.14 KCal/h
	0.9755 m3/h



CONFIGURACIÓN TÉCNICA PF48-

DIMENSIONES	
FRENTE	121.92 cm
FONDO	76 cm
ALTO	29 cm

CONSUMOS	
QUEMADOR	40,000 BTU/h
	10.080 kCal/h
	0.449 m3/h

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.