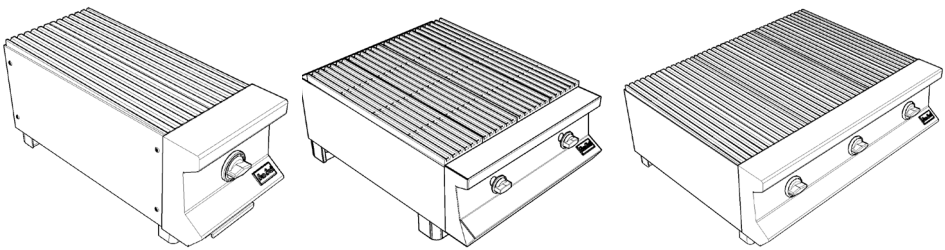
San-Son®

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

ASADORES INDUSTRIALES

MANUAL DE USO 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.

MUR-SSA-V01

ÍNDICE

Introducción 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Características generales asadores industriales 4

INSTALACIÓN

Instalación de gas 6

Esquema instalación general..... 7

Ventilación 8

Nivelación 8

Espacios 8

Placa de datos 9

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ 9

OPERACIÓN

Encendido de los quemadores 10

Uso de las parrillas 10

LIMPIEZA Y CUIDADOS.....11

CONFIGURACIÓN TÉCNICA 13

Garantía 15

Contactos 16

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los asadores industriales de piedra volcánica San-Son®, tienen características especiales que los hacen diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo.

Son la solución ideal para espacios reducidos. La combinación de quemadores a gas, piedra volcánica y parrillas de hierro fundido, dan como resultado una eficiencia y sabor únicos en el mercado.

1. Cuerpo y estructura construidos totalmente en acero inoxidable.

2. Parrilla reversible de doble marcado en hierro fundido, ideal para asar carnes, aves, pescados, frutos del mar y vegetales.

3. Cajón colector interior para carbón mineral de acero inoxidable.

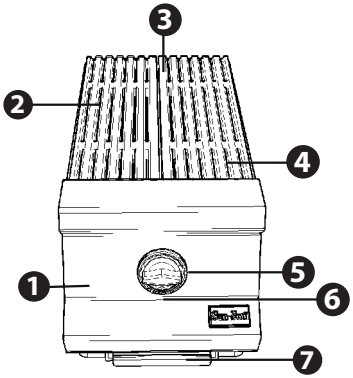
4. Quemadores de hierro fundido tipo H de 35,000 BTU/h de alta temperatura para sellar alimentos, vaporizar grasas, cocinar todos los términos y de alta producción.

5. Las perillas están fabricadas con material termoplástico con acabado cromado. Gran durabilidad, no conducen el calor y tienen buena resistencia al impacto.

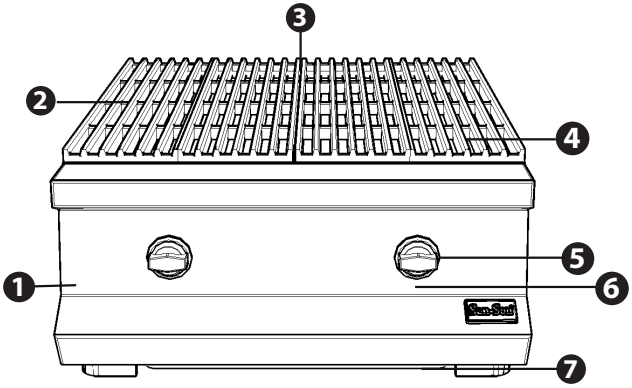
6. San-Son® es la única empresa que fabrica sus propias válvulas de gas tipo Junior®, son diseñadas para usos comerciales, optimizan el consumo de gas, evitan fugas y riesgos personales.

7. Charola de derrames en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza.

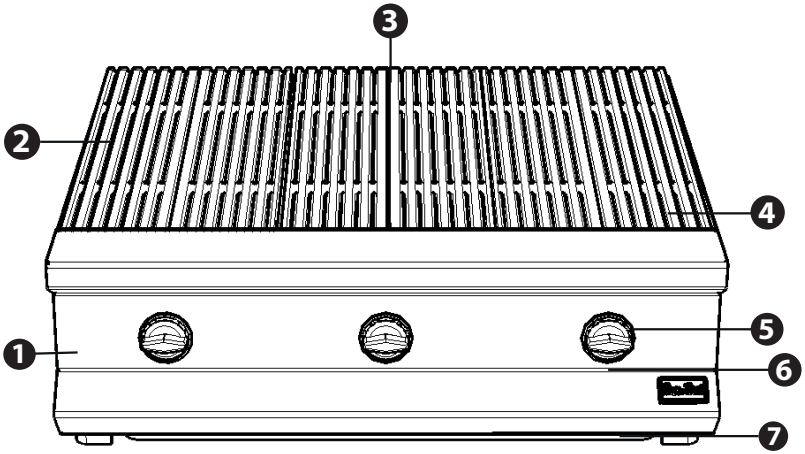
Garantía limitada de 5 años en quemadores y válvulas



SSA12



SSA24



SSA36

INSTALACIÓN

Para fines ilustrativos se utiliza la parrilla industrial modelo SSA24, pero este manual es válido para cualquier modelo de los asadores industriales San-Son.

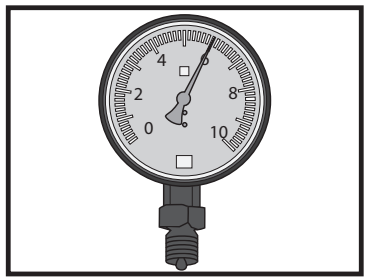
LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

No intente hacer modificaciones en el equipo por cuenta propia, invalida su garantía. Verifique en la placa de datos de su equipo, que el tipo de gas coincida con el solicitado a su asesor de ventas.

Instalación de gas

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

Se debe usar un manómetro que nos permita medir la presión del gas que llega al equipo, la cual debe ser de:
6 a 9 oz/in² para gas LP y **4.5 a 6 oz/in² para gas Natural** (con el equipo encendido).



PRECAUCIÓN:
Si detecta olor a gas:

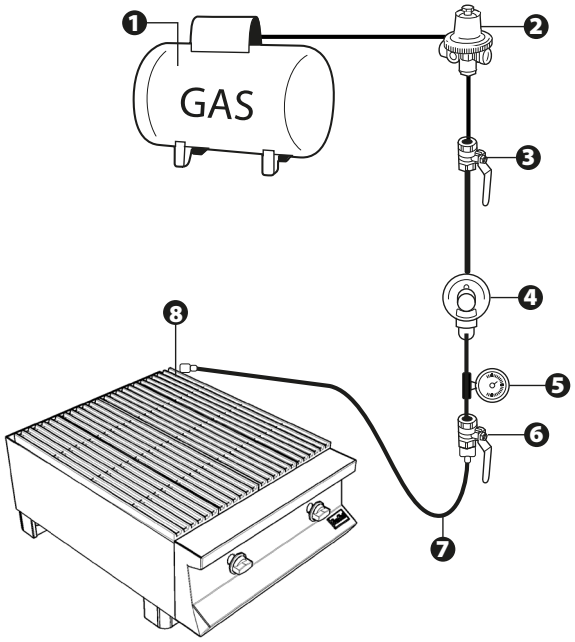
- ***Cierre las válvulas** de gas y **desconecte** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Abra las ventanas.*
- *Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor.*

Conversión de tipo de gas.

El equipo está fabricado para trabajar con gas LP, **si desea una conversión a gas natural**, contacte a nuestro departamento de Servicio al Cliente.

NOTA: LOS DIAGRAMAS SON SOLO DE REFERENCIA Y LOS CÁLCULOS DE CONSUMO DEBERÁN REALIZARSE POR UN ESPECIALISTA DE ACUERDO A LAS CARACTERISTICAS DE CADA PROYECTO.

Esquema de instalación general



1. TANQUE ESTACIONARIO.
2. REGULADOR ALTA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO.
3. VÁLVULA DE PASO TIPO ESFERA (INSTALACIÓN GENERAL).
4. REGULADOR PARA BAJA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
5. MANÓMETRO.
6. VÁLVULA DE PASO TIPO ESFERA (PARA EQUIPO).
7. MANGUERA FLEXIBLE.
8. ASADOR INDUSTRIAL

Ventilación

El asador debe instalarse de tal forma que los productos de la combustión sean disipados eficientemente con una adecuada ventilación, pero que esta no apague los quemadores y/o pilotos. Un suministro adecuado de aire garantiza una correcta combustión y evacuación de gases.

No obstruya la salida de gases del asador ubicada en la parte posterior. El aire para la combustión entra por debajo del cuerpo del equipo, por lo que no debe colocar nada alrededor de la base o debajo de ella. Deje el paso libre al menos 60 cm al frente del equipo.

No utilice el equipo como calentador del ambiente ya que la combustión produce monóxido de carbono y puede ser altamente tóxico sin la ventilación adecuada.

El banco de filtros de su campana debe limpiarse periódicamente para que no exista acumulación de grasa y evitar el riesgo de ignición.

Nivelación

Es importante nivelar el asador para evitar el mal funcionamiento de los quemadores. Para llevar a cabo esta tarea, coloque un nivel sobre la parte superior del frente del equipo y realice la corrección ajustando los tornillos telescópicos ubicados en las patas de la base* que sostiene el asador, en su caso se podrán utilizar calzas de material no combustible.

**La base se vende por separado*

Espacios

El área donde se instalará el equipo deberá estar construida con materiales no combustibles. En caso de que esto no sea posible, se deberán mantener distancias mínimas de 20 cm entre el equipo y cualquier pared o muro cercano.

Placa de Datos

En la parte posterior de su equipo se encuentra una placa que contiene información técnica relevante para la correcta operación de su equipo, así como el número de serie, éste último es importante para solicitar cualquier servicio.

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

Cuando la instalación de gas es nueva o por algún motivo entró aire a las tuberías, será necesario purgar sus líneas de gas. En estos casos recomendamos encender su asador comenzando con el quemador más alejado de la entrada de gas del equipo para facilitar la purga del aire en la línea de gas.

Su equipo viene de fábrica con una película protectora en algunas partes del acero inoxidable, retire esta película antes de operar su equipo.

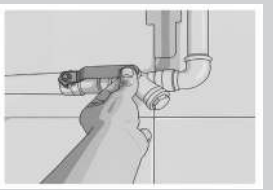
Los quemadores y parrillas de superficie son lavados y enjuagados en fábrica con solventes especiales para remover cualquier suciedad. Por tales motivos, estas partes deben lavarse con agua y solución jabonosa antes del primer uso.

Es normal la presencia de olores de solventes de fábrica, para eliminarlos mantenga prendido su asador por una hora y ventile el área, deje enfriar y lave con agua.

NOTA: ***NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS QUEMADORES.*** **Un encendedor de extensión es adecuado para esta tarea.**

OPERACION

Abra la válvula de paso dejando fluir el gas hacia el equipo.



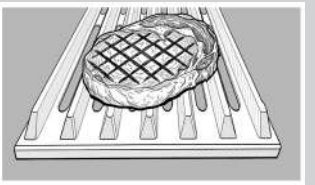
Encendido de los quemadores

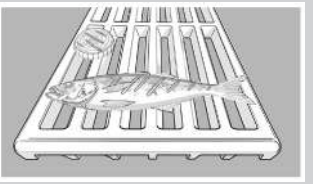
Retire las parrillas de superficie para acceder a la piedra volcánica y quemadores. Gire las perillas 90 grados hacia la izquierda, hasta que la perilla quede en sentido vertical, y aplique flama directa con un encendedor a los orificios del quemador hasta que hayan encendido.

Una vez encendidos los quemadores, coloque las parrillas de superficie en el asador y espere a que se calienten para poner alimento sobre la parrilla.

Uso de las parrillas

Su parrilla de superficie cuenta con dos lados diferentes; el más delgado es recomendado para asar carnes rojas y dejará un marcado característico. El reverso tiene apoyos más anchos y se recomienda para alimentos que requieran mayor área de soporte para su cocción como pescados, mariscos y verduras. Use el lado de la parrilla que mejor resultado le ofrezca de acuerdo al tipo de alimento que cocine.





PRECAUCIÓN
El equipo se calibra y verifica antes de salir de la planta de San-Son®. La seguridad y correcta operación de su equipo, dependen de su debida instalación.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Antes de limpiar, deje enfriar su asador, **nunca haga la limpieza mientras está caliente.**

Después del trabajo permita que se enfríe, retire **las parrillas** de superficie y quite el exceso de residuos de comida con un cepillo limpiador para parrillas, posteriormente lave con agua caliente y jabón, seque perfectamente antes de volver a colocar la parrilla en el asador.

Si la grasa es abundante utilice productos desengrasantes especiales para parrillas siguiendo las instrucciones de uso del fabricante.

Retire las **charolas de derrames**, quite el exceso de comida y ceniza, si es necesario afloje remojando con agua caliente, use una solución jabonosa y agua, seque perfectamente y vuelva a colocar la charola en su asador.

En caso de dejar el equipo sin uso en ambientes húmedos por más de una semana se recomienda darle un baño a las parrillas con manteca vegetal o aceite comestible.

La piedra volcánica presentará un desgaste normal debido al uso, cuando el nivel de esta quede por debajo de su quemador, será momento de agregar más piedra hasta que ésta cubra ligeramente al quemador.

⚠ PRECAUCIÓN:
NUNCA *lave su asador arrojando agua con cubetas, mangueras o hidrolavadoras, esto puede afectar gravemente su equipo.*

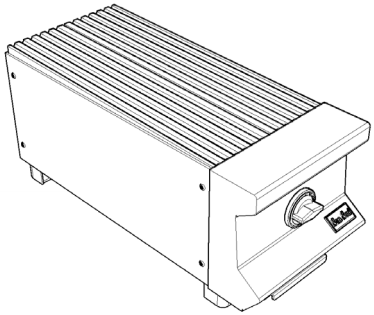
Lave el cuerpo del asador con una solución jabonosa y agua, seque perfectamente; si es necesario use productos desengrasantes para acero inoxidable siguiendo las instrucciones del fabricante.

Si el alimento que cocina contiene mucha grasa, es normal la acumulación de esta en la piedra volcánica y el quemador, en caso de que esto ocurra, retire la piedra y el quemador y lávelos con agua caliente y jabón hasta retirar la mayor cantidad de grasa, seque perfectamente antes de volver a colocarlos en el asador.

⚠ PRECAUCIÓN:
No sumerja o lave *su equipo, quemadores, ni parrillas de superficie* ***cuando están calientes*** *en agua fría, ya que se puede producir un choque térmico que provoca fractura en los componentes,* ***causando pérdida de garantía.***

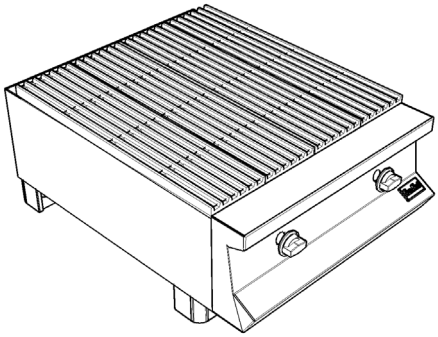
El equipo debe ser manipulado solamente por nuestro equipo de técnicos especializados. Contacte nuestro servicio técnico para realizar el mantenimiento preventivo y correctivo.
Servicio técnico

- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 2061***



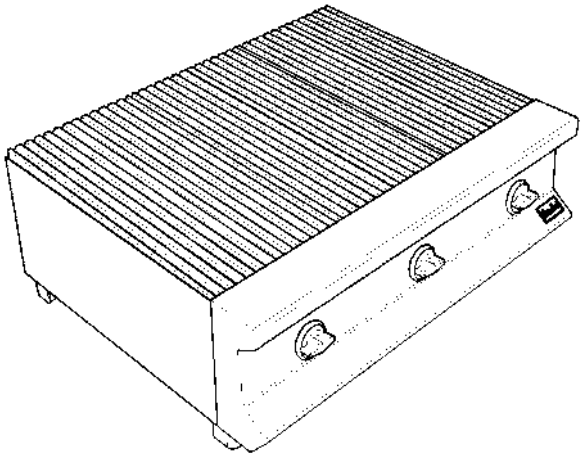
CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSA12

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	31 cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	35,000 BTU/h
Fondo	83 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	8,820 kcal/h
Altura	31 cm	Presión de gas LP	6 - 9 oz/in^2
Peso	36 kg	Presión de gas natural	4.5 - 6 oz/in^2



CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSA24

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	61 cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	70,000 BTU/h
Fondo	83 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	17,640 kcal/h
Altura	31 cm	Presión de gas LP	6 - 9 oz/in^2
Peso	65 kg	Presión de gas natural	4.5 - 6 oz/in^2



CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSA36

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	91 cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	105,000 BTU/h
Fondo	83 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	26,460 kcal/h
Altura	31 cm	Presión de gas LP	6 - 9 oz/in^2
Peso	91 kg	Presión de gas natural	4.5 - 6 oz/in^2