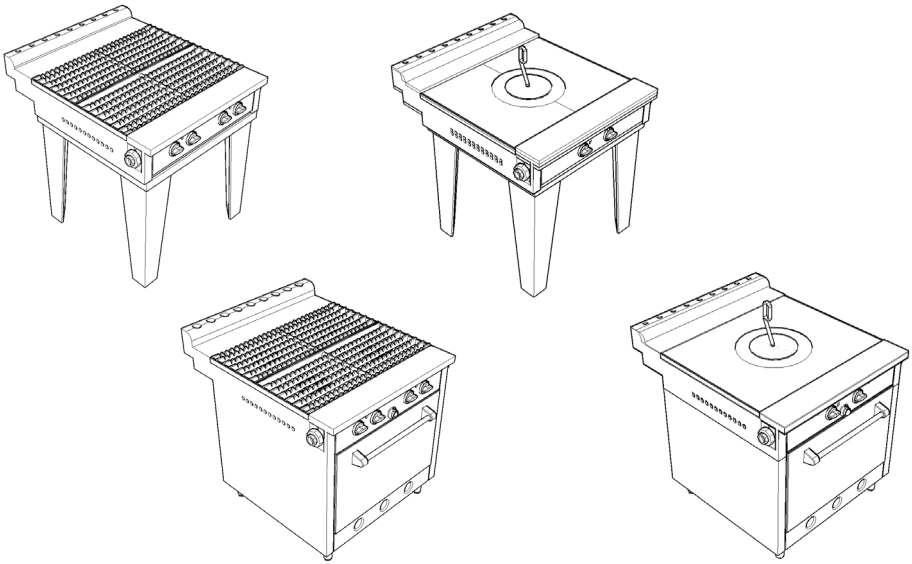
San-Son®

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

ESTUFAS EXTRAPESADAS

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-SSEP-V01

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 3

INSTALACIÓN

Instalación de gas 4

Esquema instalación general..... 5

Ventilación 6

Nivelación e instalación mecánica 6

Espacios 6

Placa de datos 7

DESCRIPCIÓN GENERAL

Descripción general estufas extrapesadas 7

Características generales estufas extrapesadas 8

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ 10

OPERACIÓN

Encendido de parrillas, horno y plancha.....10

Encendido pilotos, quemadores y horno 11

Ajuste de pilotos..... 12

LIMPIEZA Y CUIDADO DEL EQUIPO 12

CONFIGURACIÓN TÉCNICA 13

Garantía 15

Contactos 16

INTRODUCCIÓN

Líder en la fabricación de equipos para cocinas industriales, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad desde hace más de 73 años.

Presentamos orgullosamente la mejor línea de estufas extra-pesadas con una construcción robusta para trabajo pesado y altos volúmenes.

LEA ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR SU EQUIPO

NOTA:

Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño visible informe al transportista y repórtelo a San-Son® ya que no nos hacemos responsables por daños causados al equipo durante su transporte.

No firme de recibido si el equipo presenta daños visibles. Devuélvalo al transportista o a la empresa de paquetería. Si puede tome fotografías e inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos.

Atención a clientes

- ***55-21-66-33-76 al 81 Ext. 1073***

Para cualquier duda sobre este manual contacte al Departamento de Servicio Técnico, ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489.

Servicio técnico

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

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.*

INSTALACIÓN

Para fines ilustrativos se utiliza la estufa comercial modelo ZH-701-4, pero este manual es válido para cualquier modelo de las estufas extrapesadas San-Son.

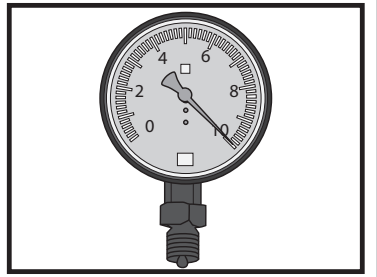
LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

No intente hacer modificaciones en el equipo por cuenta propia, invalida su garantía.

Instalación de gas

El equipo debe conectarse a una **línea de gas de 1 1/4" 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:
9 a 11 oz/in² para gas LP y 7 a 9 oz/in² para gas natural (con el equipo encendido).



PRECAUCIÓN:
Si detecta olor a gas:

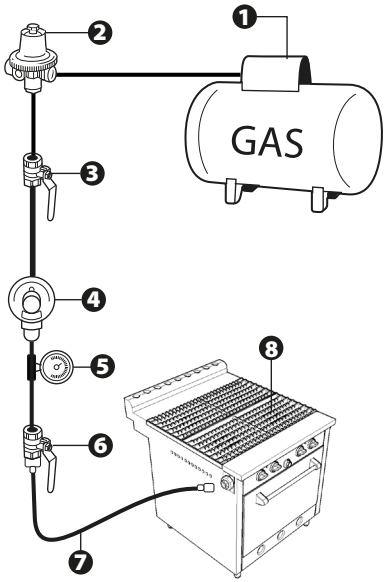
- ***Cierre las válvulas** de gas y **desconecte** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Abra las ventanas.*
- *Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor.*

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 DEBERAN REALIZARSE DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS 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. ESTUFA EXTRAPESADA.

Ventilación

La estufa 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 asegura una correcta combustión y evacuación de gases.

No obstruya la salida de gases de la estufa. 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 la estufa 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 del equipo.

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.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nuestras estufas extrapesadas son equipos *Heavy Duty* diseñados para el trabajo continuo y recipientes de alto volumen.

- Cuentan con estructuras robustas, fundición de hierro y cuerpo en acero inoxidable 304 para garantizar la más larga duración, aún en ambientes salitrosos y rendimiento inigualable en la cocina industrial.

- Estructura de ángulo y solera.

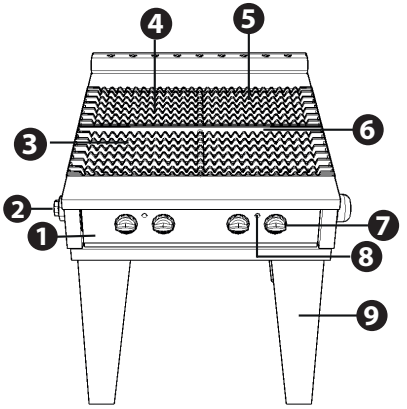
- San-Son® es la única empresa que fabrica sus propias válvulas de gas tipo Junior®, son diseñadas para usos comerciales, evitan fugas y riesgos personales.

- Las perillas están fabricadas con material termoplástico de gran durabilidad que no conduce calor y tiene buena resistencia al calor e impacto.

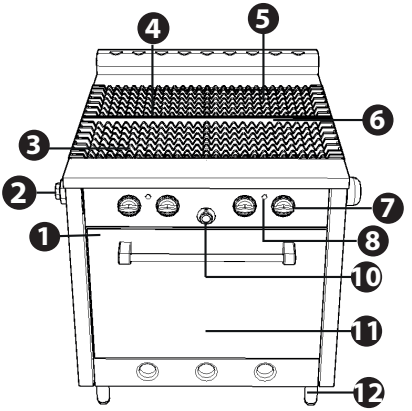
- Son las únicas con quemadores de superficie en hierro fundido con de alta capacidad.

- Los hornos cuentan con un sistema de aislamiento de 6 cm espesor, que impide se pierda calor hacia el exterior, ahorrando en el consumo de gas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ZS-701-4

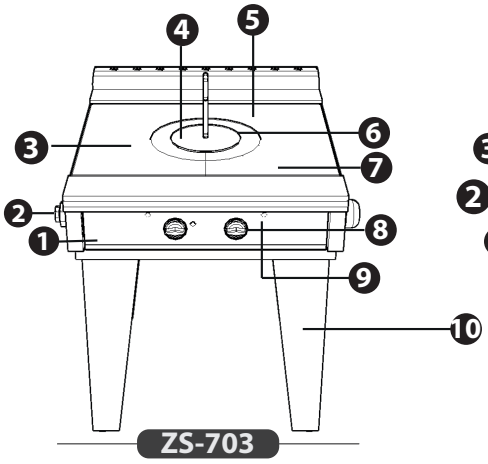


ZH-701-4

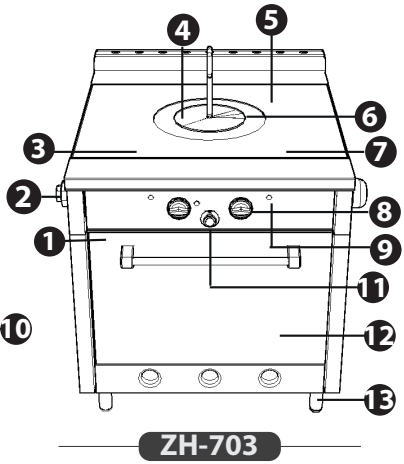
1. Estructura en ángulo y solera, mueble construido totalmente en acero inoxidable 304.
2. Conexión a gas de 1 1/4" NPT.
3. Parrillas de superficie dentadas tipo europeo, con extensión para grandes ollas, fabricadas en hierro fundido.
4. 4 Quemadores octogonales de fierro fundido con capacidad de 26,000 BTU/Hr.
5. Cubierta antiderrames en acero inoxidable.
6. Piloto para cada cuerpo de dos quemadores.
7. Las perillas están fabricadas con material termoplástico. Gran durabilidad, no conducen el calor y tienen buena resistencia al impacto.
8. San-Son® es la única compañía que fabrica sus propias válvulas para gas diseñadas para uso comercial lo que evita fugas y riesgos personales.
9. Patas en lámina negra calibre 12, esmaltadas y de tipo triangular reforzado.
10. Termostato de gas con rango de operación de 0° a 250° C.
11. Horno con quemador tipo "H" de 35,000 BTU/Hr en hierro fundido y aislamiento térmico de 6 cm de espesor. Rack de dos posiciones y parrilla reforzada en alambrón niquelado.
12. Patas tubulares con regatones regulables.

Garantía limitada de 5 años en quemadores y válvulas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES



ZS-703



ZH-703

1. Estructura en ángulo y solera, mueble construido totalmente en acero inoxidable 304.
2. Conexión a gas de 1 1/4" NPT.
3. Plancha tipo francesa en Cold Rolled con dos tapas circulares centrales para sarteneo.
4. Dos quemadores circulares de 50,000 BTU/hr cada uno, con venturis regulables
5. Cubierta antiderrames en acero inoxidable.
6. Piloto para cuerpo de dos quemadores.
7. Material refractario para dispersión y conservación de calor.
8. Perillas fabricadas con material termoplástico con acabado cromado. Gran durabilidad , no conducen el calor y tienen buena resistencia al impacto.
9. San-Son® es la única compañía que fabrica sus propias válvulas para gas diseñadas para uso comercial lo que evita fugas y riesgos personales.
10. Patas en lámina negra calibre 12, esmaltadas y de tipo triangular reforzado, con regatones regulables.
11. Termostato de gas con rango de operación de 0° a 250° C.
12. Horno con quemador tipo "H" de 35,000 BTU/Hr en fierro fundido y aislamiento térmico de 6 cm de espesor. Rack de dos posiciones y parrilla reforzada en alambrón niquelado.
13. Patas tubulares con regatones regulables.

Garantía limitada de 5 años en quemadores y válvulas.

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 estufa 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, parrillas de superficie y planchas 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.

Para las planchas limpie la superficie con agua caliente y jabón, enjuague perfectamente con trapo húmedo.

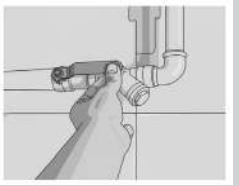
En su caso, encienda el horno y gire el termostato a 120 ºC, déjelo trabajar durante una hora; al terminar gire al máximo el termostato y deje una hora más, apáguelo y abra la puerta para que se enfríe. Cuando se enfríe, lave el interior con una solución jabonosa caliente y enjuague perfectamente.

Es normal percibir olor a solventes provenientes del proceso de fabricación, para eliminarlos mantenga prendida su estufa por una hora y ventile el área, deje enfriar y lave con agua.

PRECAUCIÓN: ***NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS PILOTOS YA QUE PUEDE TAPARLOS.*** *Un* ***encendedor de extensión*** *es adecuado para esta tarea.*

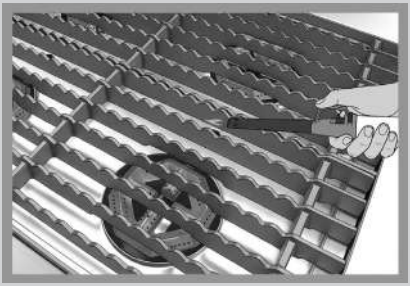
OPERACION

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



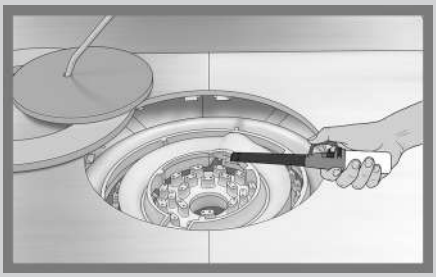
Encendido de los pilotos y quemadores ZH-701-4, ZS-701-4

Ubique el orificio ubicado entre los dos quemadores de la parrilla y aplique fuego directo con un encendedor de extensión hasta que observe que la flama del piloto está encendida. Gire las perillas correspondientes a cada quemador para verificar que encienden correctamente. Revise que los pilotos no se apaguen.



Encendido del piloto y quemadores ZS-703, ZH-703

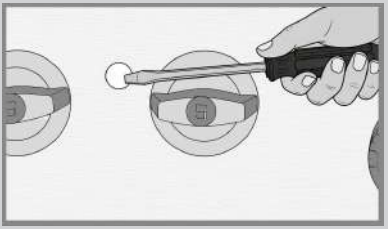
Retire los aros de las plancha con ayuda del gancho incluido. Aplique fuego directo por ambos extremos del piloto, el cual se encuentra ubicado entre los dos quemadores circulares, el piloto se puede ubicar más fácilmente por una leve prominencia en el aro que divide los dos quemadores. Gire la válvula correspondiente a cada quemador para encenderlo.



Encendido del piloto y quemador horno ZH-701-4, ZH-703

Ubique en la parte inferior del interior de su horno un orificio abierto que le da acceso al piloto. Presione y gire la perilla del termostato levemente hasta la posición de encendido de piloto por debajo de los 100º C, y aplique fuego directo por el tubo del piloto hasta que encienda y la flama se mantenga encendida. Para encender su horno gire la válvula del termostato hasta la temperatura deseada y deje calentar.

Ajuste de los pilotos



Si necesita ajustar la flama de los pilotos, ubique el orificio ubicado entre las perillas de los quemadores, use un desarmador plano mediano para girar la válvula en sentido antihorario para aumentar el flujo de gas y en sentido horario para disminuirlo. Ajuste hasta que la flama sea estable y no se apague cuando encienda el quemador.

LIMPIEZA Y CUIDADO DEL EQUIPO

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

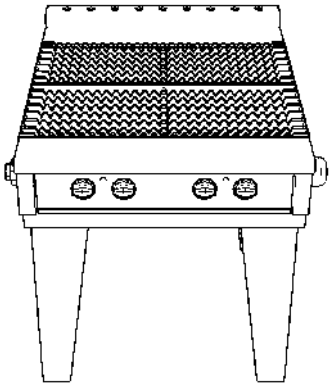
Después del trabajo es recomendable que retire las partículas de alimento y lave el cuerpo de la estufa, para ello permita que su estufa se enfríe y proceda a lavar con solución jabonosa y trapo húmedo (lavado en seco).

Lave las **parrillas** con agua caliente y jabón, enjuague minuciosamente. Seque perfectamente y vuelva a colocarlos en su lugar.

Para la **plancha**, raspe con una espátula de nylon los residuos incrustados. Elimine cualquier residuo de comida frotando con un trapo. Lave con solución jabonosa y limpie con un trapo húmedo. Levante la plancha con mucha precaución, y lave por debajo, ya que en ocasiones la grasa puede escurrir hacia esa parte de la plancha. Seque perfectamente y lubrique la superficie con aceite comestible o manteca vegetal.

De acuerdo a su uso, realice un lavado minucioso del **horno**. Si es necesario utilice productos especiales desengrasantes para acero inoxidable, siguiendo las instrucciones de manejo del fabricante para mejores resultados. Limpie con un trapo sin uso excesivo de agua.

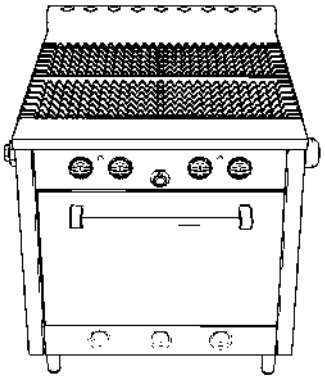
⚠ PRECAUCIÓN: Nunca lave su estufa arrojando agua con cubetas, mangueras o hidrolavadoras, esto puede afectar gravemente su equipo.



Modelo: Estufa *ZS-701-4*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA ZS-701-4

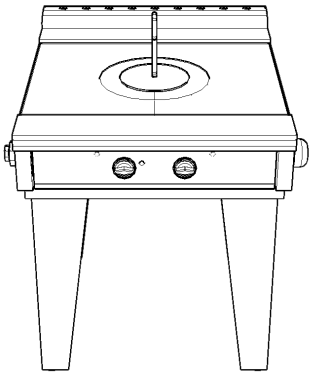
DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	82 cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	104,000 BTU/h
Fondo	106 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	26,208 kcal/h
Altura	85 cm	Presión de gas LP	9 - 11 oz/in^2
Peso		Presión de gas natural	7 - 9 oz/in^2



Modelo: Estufa *ZH-701-4*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA ZH-701-4

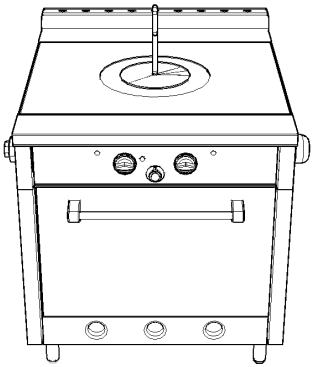
DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	82 cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	119,000 BTU/h
Fondo	106 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	
Altura	85 cm	Presión de gas LP	9 - 11 oz/in^2
Peso		Presión de gas natural	7 - 9 oz/in^2



Modelo: Estufa *ZS-703*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA ZS-703

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	87cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	100,000 BTU/h
Fondo	106 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	
Altura	95 cm	Presión de gas LP	9 - 11 oz/in^2
Peso		Presión de gas natural	7 - 9 oz/in^2



Modelo: Estufa *ZH-703*

CONFIGURACIÓN TÉCNICA ZH-703

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	82cm	Potencia térmica total, sistema inglés.	100,000 BTU/h
Fondo	110 cm	Potencia térmica total, sistema métrico.	
Altura	85 cm	Presión de gas LP	9 - 11 oz/in^2
Peso		Presión de gas natural	7 - 9 oz/in^2