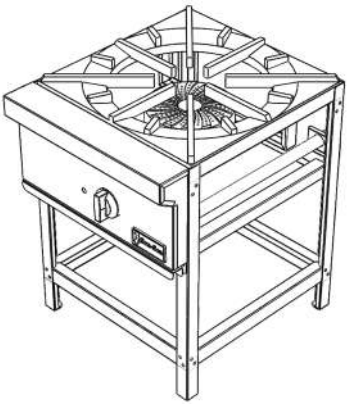
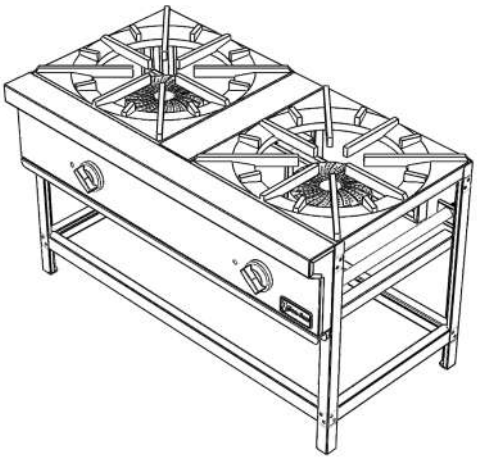
San-Son®

EQUIPOS PARA GANAR DINERO

FOGONES 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-SSFC-V01

ÍNDICE

Introducción 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Características generales fogones 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 pilotos 10

Encendido de los quemadores 10

Ajuste de pilotos 11

LIMPIEZA Y CUIDADOS.....11

CONFIGURACIÓN TÉCNICA.....13

Garantía 15

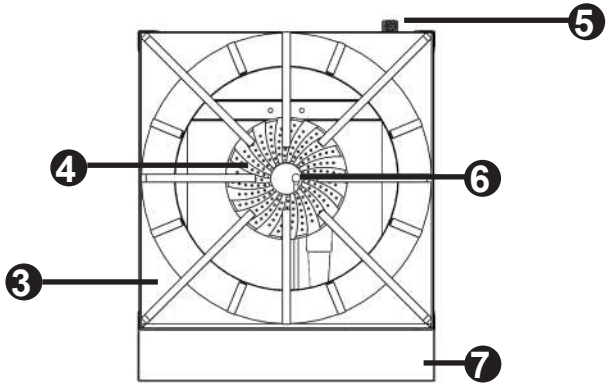
Contactos 16

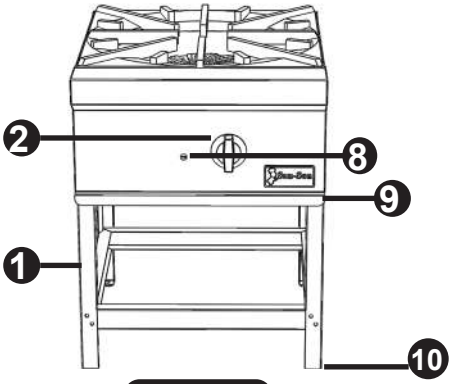
CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los fogones industriales San-Son®, tienen características especiales que los hacen diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo:

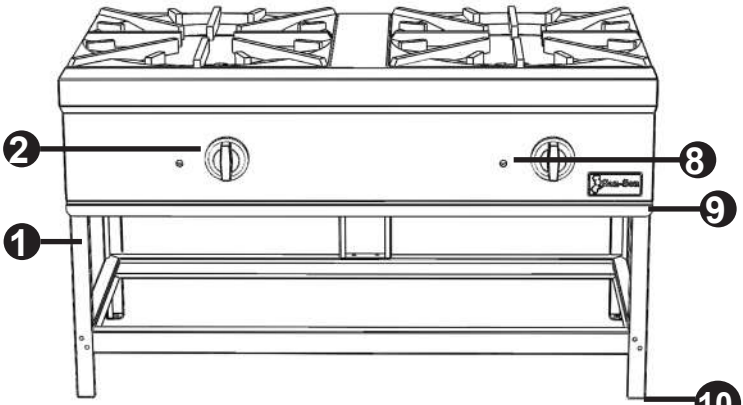
1. Estructura y cuerpo construidos en acero inoxidable.
2. Perillas fabricadas con material termoplástico, acabado cromado. Gran durabilidad, no conducen el calor y tiene buena resistencia al impacto.
3. Parrillas individuales de superficie tipo radial de 45 x 45 cm en hierro fundido.
4. Quemadores concéntricos en hierro fundido con capacidad térmica de 50,000 BTU/h cada uno.
5. Tubo de alimentación de gas: 3/4" npt
6. Piloto individual para cada quemador.
7. Portaplatos con alta capacidad de carga.
8. Válvulas de gas tipo Junior®, diseñadas para usos comerciales. Optimizan el consumo de gas, evitan fugas y riesgos personales.
9. Charola de derrames en acero inoxidable.
10. Regatones regulables para estabilidad y seguridad.

Garantía limitada de 5 años en quemadores y válvulas.





SSFC1



SSFC2

INSTALACIÓN

Para fines ilustrativos se utiliza el fogón modelo SSFC2, pero este manual es válido para cualquier modelo de los fogones industriales San-Son®.

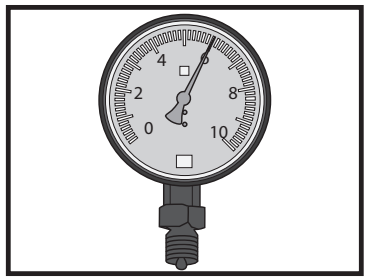
LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

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

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:

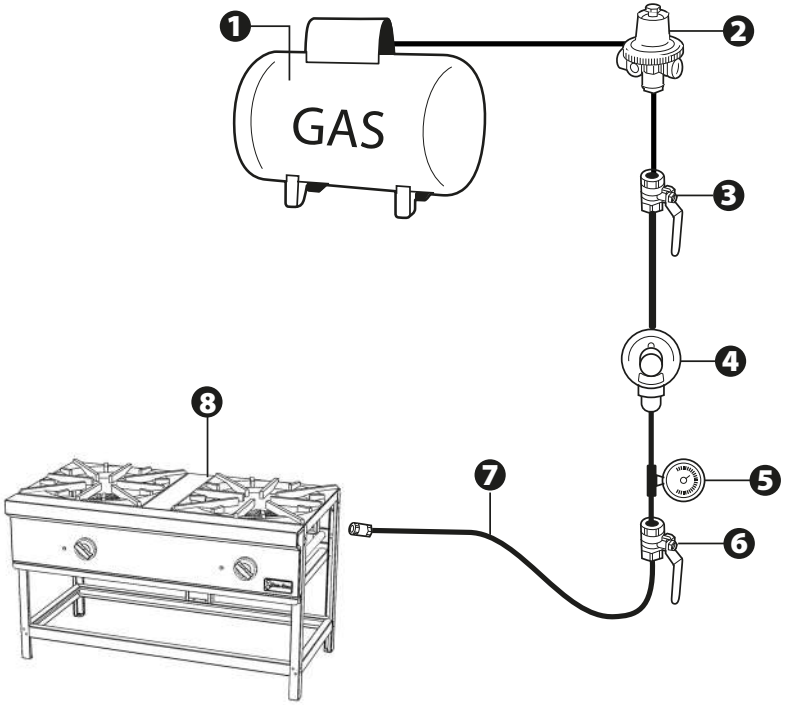
- ***Cierre las válvulas** de gas y **desconecte** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Abra las ventanas.*
- *Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor.*

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 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. FOGÓN INDUSTRIAL

Ventilación

El fogón 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.

El aire para la combustión entra de forma natural mediante la circulación de aire del medio ambiente por lo que una adecuada ventilación de las instalaciones es suficiente para la correcta operación 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 fogón para evitar accidentes y 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.

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.

Deje el paso libre al menos 60 cm al frente del equipo.

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 fogón comenzando con el quemador más alejado de la entrada de gas del equipo para facilitar la purga del aire en la línea de gas.

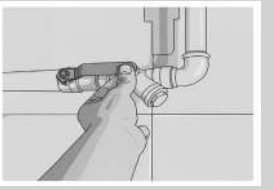
Su equipo viene de fábrica con una película protectora en algunas partes del acero inoxidable, retire esta película antes de operar su equipo.

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 percibir olores provenientes de los solventes utilizados durante el proceso de fabricación, para eliminarlos mantenga prendida su fogón por una hora y ventile el área, deje enfriar y lave con agua.

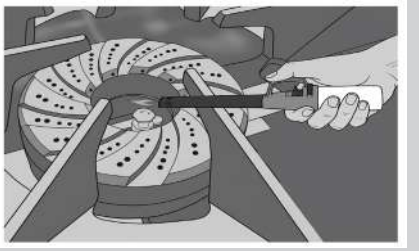
OPERACIÓN

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



Encendido de los pilotos

Con un encendedor aplique fuego a los pilotos de los quemadores hasta que la flama se mantenga por sí misma y estable.



NOTA: ***NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS PILOTOS.***
Un encendedor de extensión es adecuado para esta tarea.
Puede ser necesario encender los pilotos varias veces, hasta que las líneas de gas se purgen de cualquier cantidad de aire atrapado en ellas y hasta que fluya constantemente gas.

Encendido de los quemadores



Gire las perillas 90 grados hacia la izquierda, hasta que la perilla quede en sentido vertical, y encienda el quemador, regule la flama deseada ajustando la perilla. Verifique que los pilotos no se apaguen.

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.

Ajuste de los pilotos



Su equipo San-Son viene calibrado de fábrica, pero si necesita ajustar la flama de los pilotos, use un desarmador plano mediano para girar la válvula en sentido antihorario para aumentar el flujo de gas y en sentido horario para disminuirlo y ajustar hasta que la flama sea estable y no se apague cuando encienda el quemador.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

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

Después del trabajo es recomendable que retire las partículas de alimento y lave el **cuerpo** del fogón, para ello permita que se enfríe y proceda a lavar con agua y jabón.

Retire y lave las **parrillas,** con agua caliente y jabón, enjuague minuciosamente. Seque perfectamente y vuelva a colocarlas en su lugar.

De acuerdo con la frecuencia de uso, limpie los **soportes** de los quemadores, ya que se puede acumular alimento derramado sobre ellos; con una espátula de nylon retire los excesos hacia la charola de derrames, afloje los tornillos de sujeción y retire el soporte, posteriormente limpie con un trapo húmedo.

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

Si es necesario utilice productos especiales desengrasantes y desprenda la grasa siguiendo las instrucciones del fabricante para mejores resultados. Limpie con un trapo sin uso excesivo de agua.

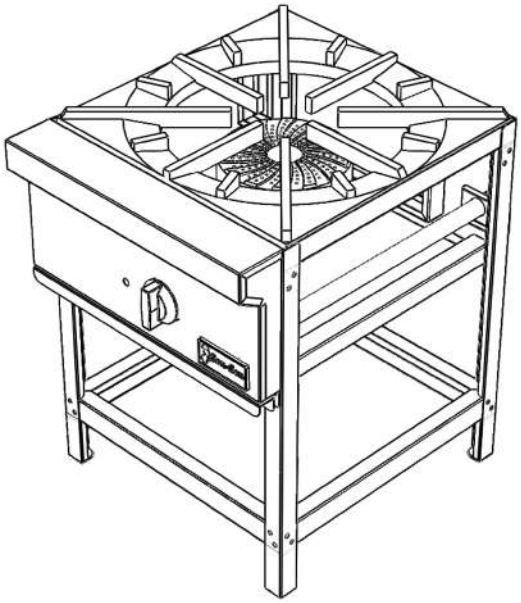
⚠ PRECAUCIÓN:
NUNCA *lave su fogón arrojando agua con cubetas, mangueras o hidrolavadoras, esto puede afectar gravemente su equipo.*

No utilice fibras, cuchillas, espátulas metálicas o cualquier otro material parecido para remover las incrustaciones de alimentos; afloje primero aplicando agua caliente con jabón y después utilice una espátula de nylon.



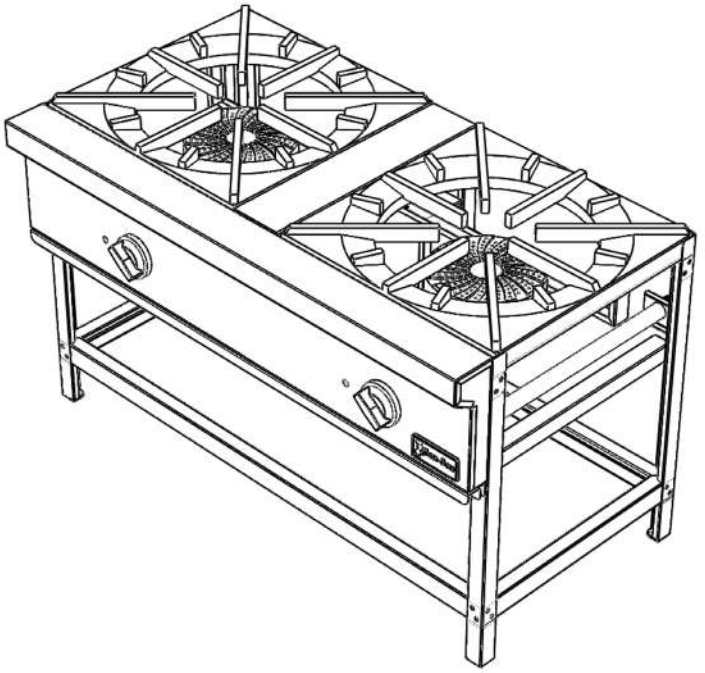
⚠ PRECAUCIÓN:
No sumerja o lave *su equipo, quemadores, ni parrillas de superficie* ***cuando están calientes*** *en agua fría, ya que se puede producir un choque térmico que provoca fractura en los componentes,* ***causando pérdida de garantía.***

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



CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSFC1

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	56 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	50,000 BTU/h
Alto	61 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	12,600 kcal/h
Profundo	57 cm	Presión de gas LP	6-9 oz/in^2
Peso	32 Kg	Presión de gas natural	4.5-6 oz/in^2
		Tubo de alimentación de gas	3/4" NPT



CONFIGURACIÓN TÉCNICA SSFC2

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	100 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	100,000 BTU/h
Alto	61 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	25,200 kcal/h
Profundo	57 cm	Presión de gas LP	6-9 oz/in^2
Peso	61 Kg	Presión de gas natural	4.5-6 oz/in^2
		Tubo de alimentación de gas	3/4" NPT