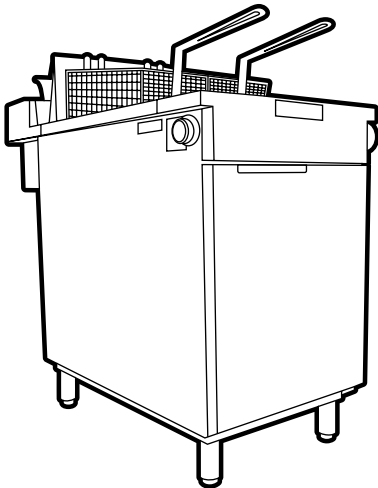




FREIDOR COMERCIAL SAN-SON® MODELO ZF-70.



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 un tipo de gas a otro

5

Descripción General.

Nivelación e instalación mecánica

6

Ventilación

6

Placa de datos

6

Vista general

7

Operación

.....

8

Limpieza

Limpieza previa

12

Recomendaciones de Uso

.....

13

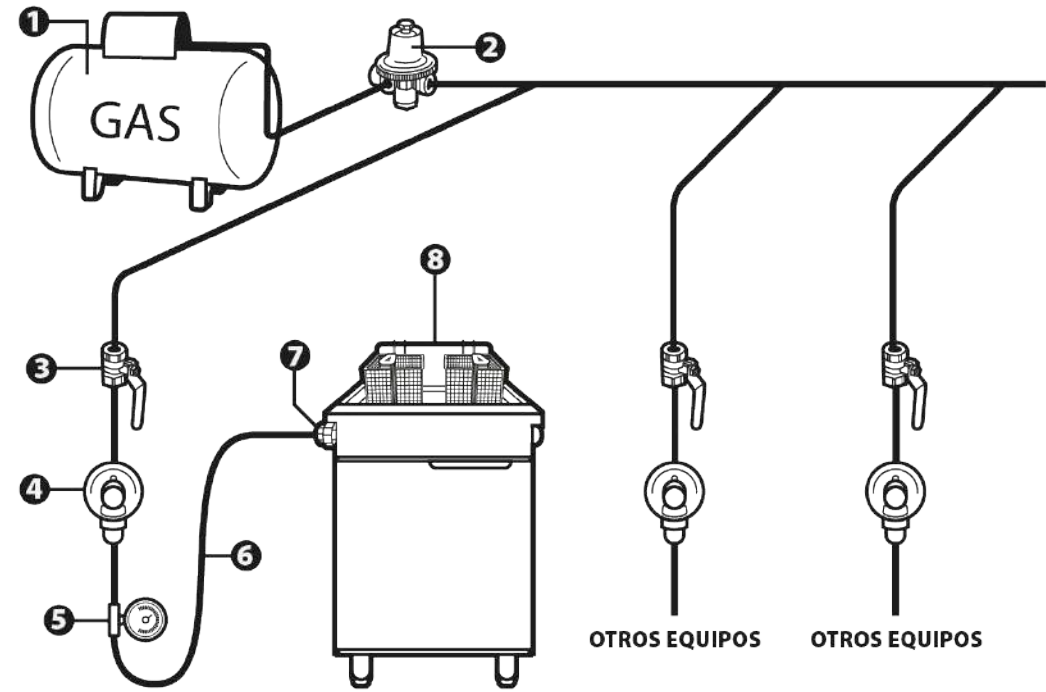
Configuración Técnica

.....

14

INSTALACIONES

Instalación de gas.



- ❶ TANQUE ESTACIONARIO.

❷ REGULADOR ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A 15 PSI.

❸ LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.

❹ REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
- ❺ MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.

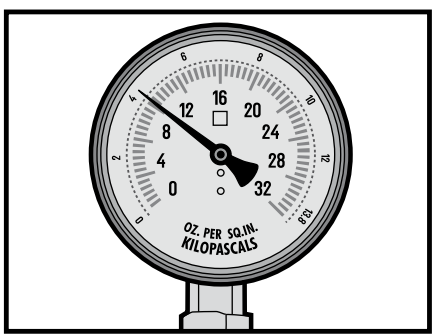
❻ MANGUERA FLEXIBLE.

❼ CONEXIÓN A GAS (LATERAL).

❽ FREIDORA COMERCIAL SAN-SON®

Si tiene duda llame a **SERVICIO TÉCNICO. Teléfonos. 55 21 66 33 77 ext. 2061**

Una vez hecha la instalación, se deberá usar un manómetro que nos permita medir la presión del gas que llega al equipo, la cuál debe ser de 10.5 oz/in² (onzas por pulgada cuadrada) estáticos, es decir, con el horno sin operar, ó 9 oz/in² en demanda, es decir, operando el equipo.



PRECAUCIÓN:

- Si detecta olor a gas:
- Abra las ventanas.
 - Cierre las válvulas de gas de cualquier equipo que esté presente.
 - Llame inmediatamente a la Central de Fugas o a su proveedor.

Conversión de un tipo de gas a otro.

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.



NOTA: Para GAS LP la presión en demanda debe ser de 9 OZ/IN2 mientras que para GAS NATURAL debe ser de 6 OZ/IN2



NOTA:

El freidor ZF-70 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.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nivelación e instalación mecánica.

Su freidor deberá conectarse a una línea de gas de 1 1/4", 1" Ó 3/4" de dia-metro, si es menor, provocará deficiencias en el desempeño.

El diámetro mínimo para este tipo de freidor y para el uso de gas Natural o LP es de 3/4".

El equipo debe tener una posición **horizontal** (use nivelador)

Ventilación

- No instale ningún ducto en la chimenea del equipo, puede causar problemas al encender el mismo, o puede causar que el piloto se apague.
- Mantener limpio el ducto de ventilación.
- Debe mantenerse una ventilación adecuada, alrededor del equipo, para una mejor combustión de gas y dispersión de calor. No coloque nada alrededor del equipo, que obstruya entradas de aire en la base.



NOTA:

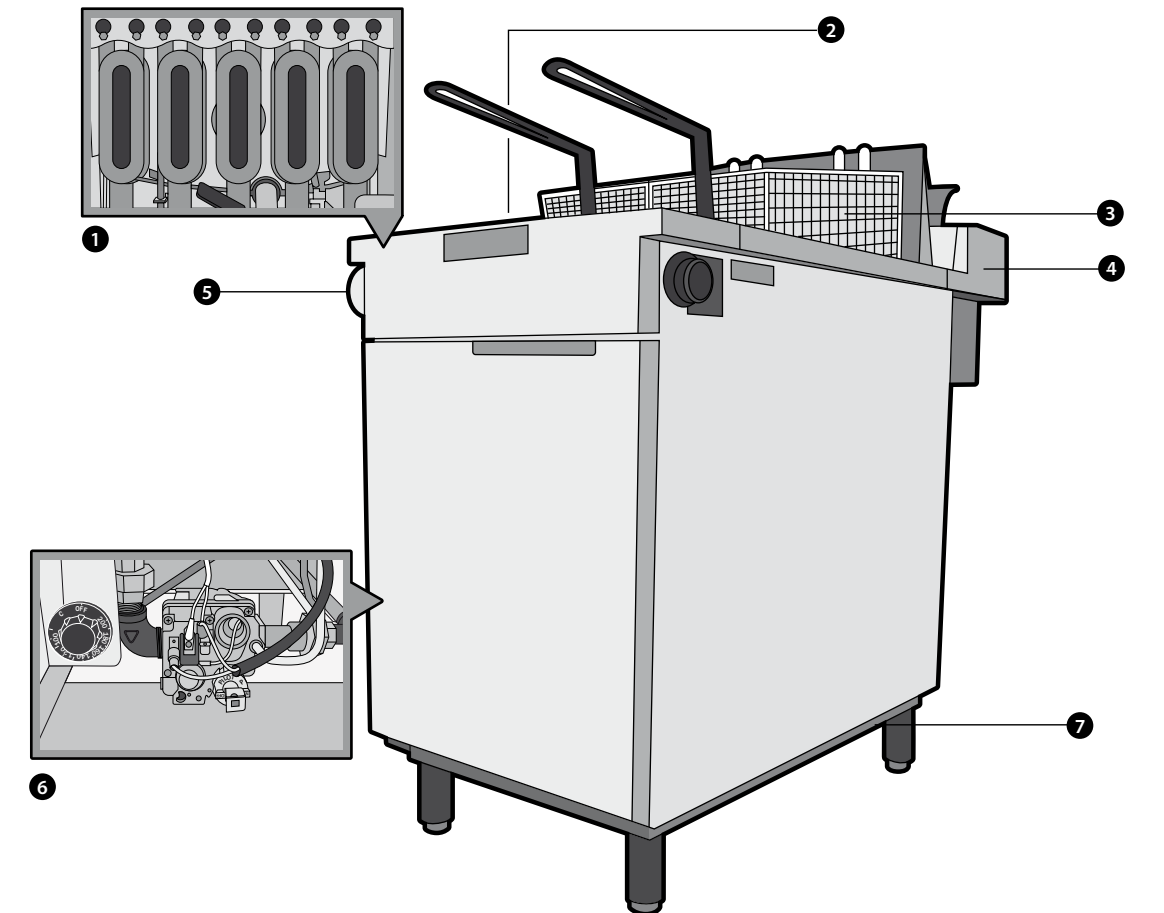
Sólo personal calificado debe dar mantenimiento o reparación a su equipo.

Placa de Datos.

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

COCITEC MEXICANA, S. A. DE C. V. Blvd. 11 Frez. Pte. Ind. Naucalpan, Estado de México 53489 Tel: (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 13 03 y 21 66 51 80			
IMPORTANTE: Para un buen funcionamiento en su equipo, se requiere de: 39 a 48 cm, de columna de agua o 9 a 11 onzas por pulg ² de presión de gas.			
Consumos:		BTU/Hr:	
Kcal/Hr:		M/Hr:	
Serie:	Gas: ☐ NatL ☐ LP	W:	Hz:
Modelo:	V+:		

Vista General del Freidor ZF-70.



❶ 5 QUEMADORES DE HIERRO FUNDIDO DE 105,000 BTU/hr Y VÁLVULA DE DRENAJE TIPO ESFERA (INTERIOR DEL FREIDOR)

❷ TINA DE ACERO INOXIDABLE (CON CAPACI-DAD DE 33-37 LITROS DE ACEITE)

❸ CANASTILLAS PORTA-ALIMENTO DE ALAMBRÓN NIQUELADO PARA 750 Gr c/u

❹ CHIMENEA EN ACERO INOXIDABLE

❺ TUBO DE ALIMENTACIÓN LATERAL IZQUIERDO CON DIAMETRO 1 1/4 C-40 CON ROSCA DE CONEXIÓN NPT CON PINTURA ELECTROESTATICA.

❻ VÁLVULA PILOSTÁTICA MILIVOLT Y TERMOSTATO ELÉCTRICO DE 0 A 200°C (NO REQUIERE CONECTARSE A LA ELECTRICIDAD)

❼ JUEGO DE 4 PATAS CON REGATONES NIVELABLES

OPERACIÓN

Previamente deberá:

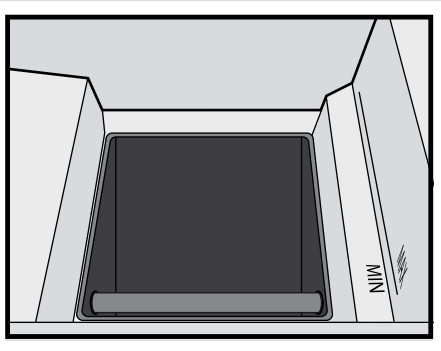
- 1. Regular a la presión indicada según placa de consumos: (9 OSI (oz/in²) ó 15.5" CA(Columna de Agua).
- 2. Asegúrese de que los quemadores estén bien sujetos ya que al ser transportado el equipo, pueden aflojarse.
- 3. Verificar los datos técnicos para saber bajo que condiciones operará el equipo.

Para tener un punto de partida, acerca del uso de su equipo, a continuación se muestra una tabla, que indica las temperaturas, que permiten una mejor cocción, para ciertos alimentos:

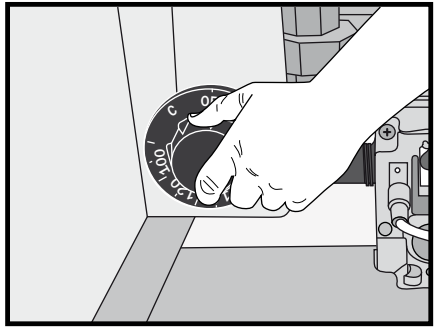
TABLA DE TEMPERATURAS		
PRODUCTO	TEMPERATURA °C	TIEMPO (minutos)
Varios		
Papas a la francesa	180	5-7
Anillos de cebolla	185	2-3
Mariscos		
Camarón	180	2-3
Ostiones	180	1-4
Ostras empanizadas	180	3-5
Filetes	180	3-5
Almejas	180	3-5
Otros		
Pollo	180	6-11
Fruta	180	3-5
Espárragos, coliflor, maíz, berenjena, tomate	180	5-8

Asegúrese de que la tina contenga aceite vegetal hasta el nivel requerido, así como el correcto suministro de gas.

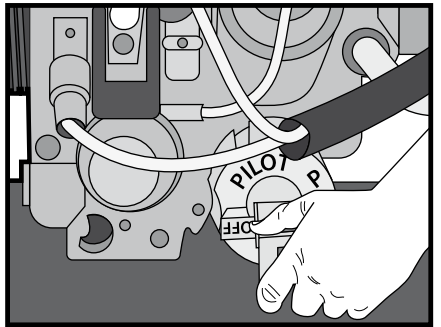
El modelo ZF-70 produce de 30 a 35 kilogramos de papa precocida por hora.



Coloque la perilla del termostato y de la válvula milivolt en **OFF** y abra el suministro de gas.



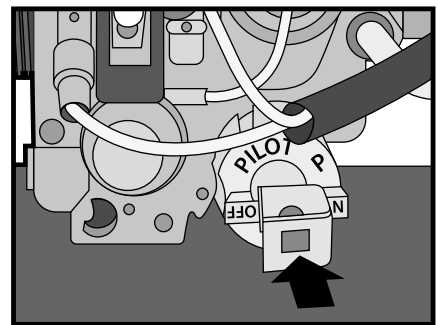
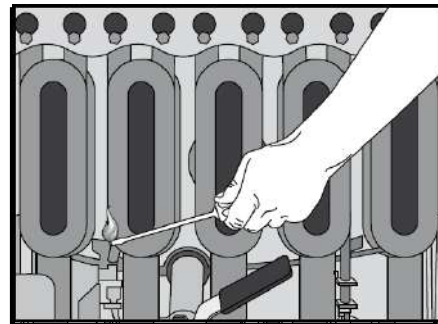
Posteriormente vuelva a girar la perilla de la válvula milivolt, colocandola en la posición **PILOT**.



Con la ayuda de un encendedor para cocina, aplique flama directa al piloto, mientras mantiene presionada la perilla de la válvula milivolt durante 30 segundos, para que prenda el piloto.

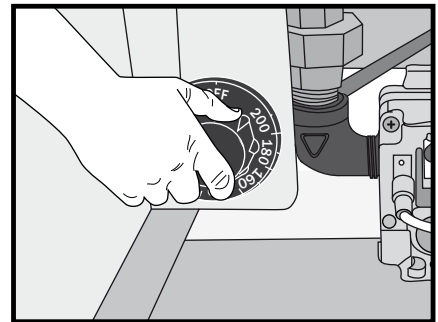


NOTA: El encendedor se coloca en el piloto que se encuentra conectado a la termopila



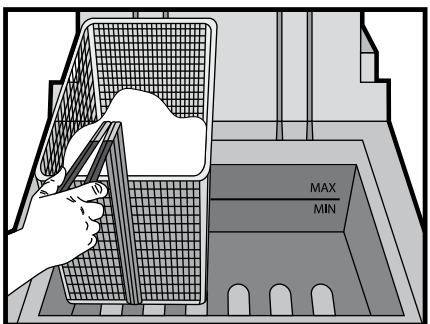
Una vez que el piloto se mantenga encendido sin presionar la perilla de la válvula milivolt, gírela a la posición **ON**, de no ser así, repita los pasos anteriores.

Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada, y verifique que los quemadores hayan encendido.



Espere a que el aceite alcance su temperatura. Cuando ésto ocurra, los quemadores se apagarán, indicio de que el equipo está listo para trabajar.

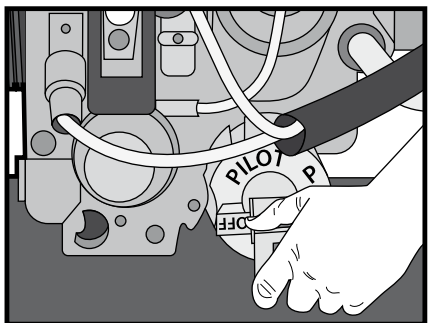
Cuando coloque la canastilla con alimento, el aceite bajará su temperatura y los quemadores se encenderán para recuperar la misma.



NOTA:

Si utiliza manteca sólida, encienda el equipo por periodos cortos hasta que la manteca se derrita, para no sobrecalentar la tina.

Para apagar completamente, gire la válvula milivolt, a la posición **OFF**.



PRECAUCIÓN:

No debe trabajar sus quemadores con la tina vacía ya que puede dañarse en cuestión de minutos y anular la garantía.

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 línea de nivel de aceite (no olvide cerrar la válvula de drenaje y gas).

Vierta limpiador de alta concentración para formar una solución jabonosa, posteriormente gire el termostato a la posición de 50°C por 10 minutos.

Una vez que esté caliente la solución jabonosa, mueva el termostato a la posición de **OFF** y deje enfriar la solución, vacíela completamente y repita el proceso.

Finalmente enjuague con agua limpia y **seque cuidadosamente**, procurando no dejar húmeda la tina.



PRECAUCIÓN:

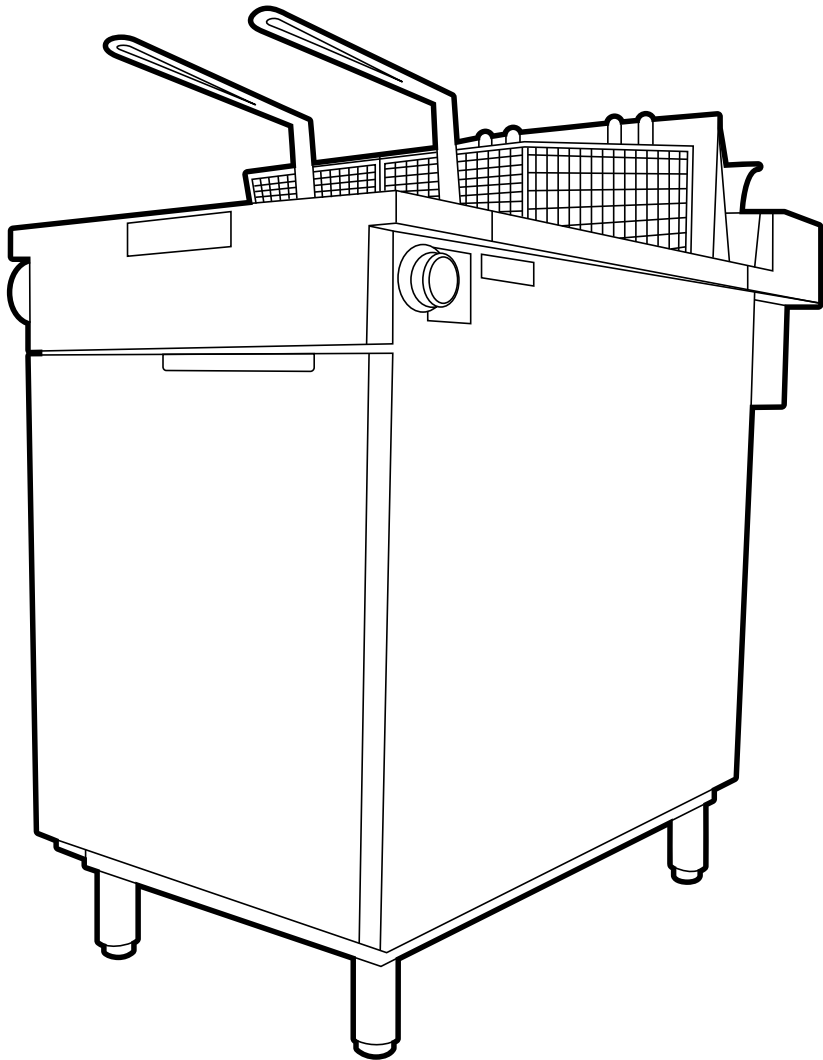
No debe mojar los quemadores cuando estén calientes.

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 $\frac{3}{4}$ partes de la canastilla.
- No mantenga encendido el quemador del equipo por tiempos prolongados, si no lo está utilizando.
- Limpie y cubra el equipo si no lo utiliza.
- No utilice su equipo como calentador de ambiente.
- Mantenga las distancias adecuadas desde el canal de salida del freidor a la orillas más baja del banco de filtros.
- El equipo debe tener un espacio mínimo al frente de 24" (61 cm) para cualquier servicio y operación apropiados.
- NO coloque nada debajo del equipo o alrededor del gabinete, ya que es la entrada del aire para la correcta combustión de su equipo.

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		CONSUMOS	
FRENTE	600±50 mm	5 QUEMADORES	21,000 BTU/Hr c/u
FONDO	1020±50 mm	TOTAL BTU/Hr	105,000 BTU/Hr
ALTO	1070±50 mm	LTS/ACEITE	33 - 37 Lts De Aceite