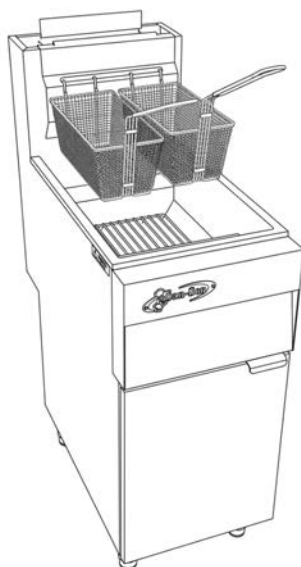




FREIDORA SS-35

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.



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
---------------------------	----------

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Características generales freidora SS-35	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 y quemadores.....	10
--	----

Fritura	11
---------------	----

Apagado del equipo	11
--------------------------	----

Importancia del filtrado del aceite	12
---	----

LIMPIEZA Y CUIDADOS.....	12
---------------------------------	-----------

CONFIGURACIÓN TÉCNICA	14
------------------------------------	-----------

GARANTÍA	15
-----------------------	-----------

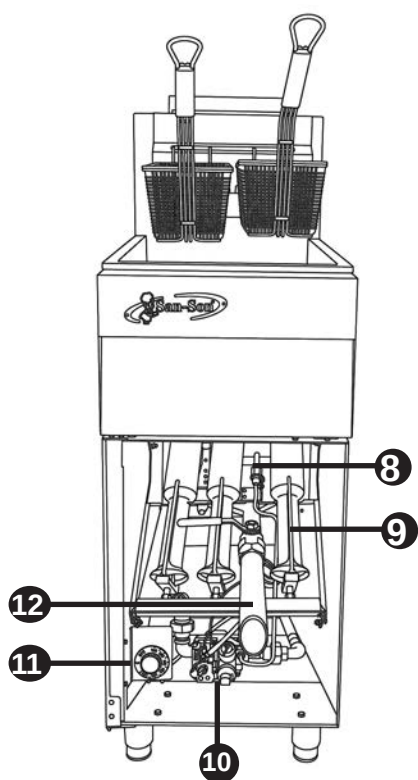
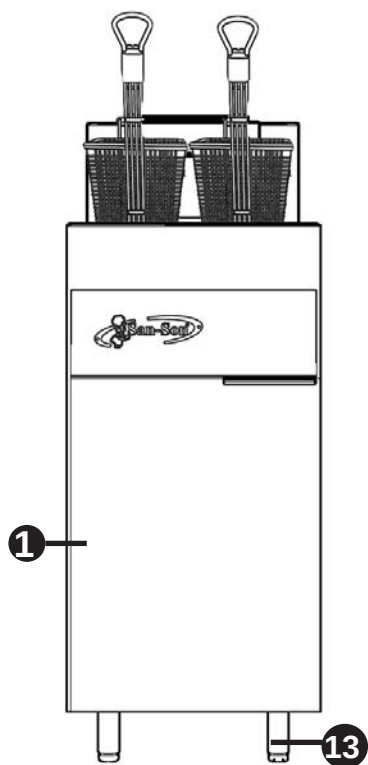
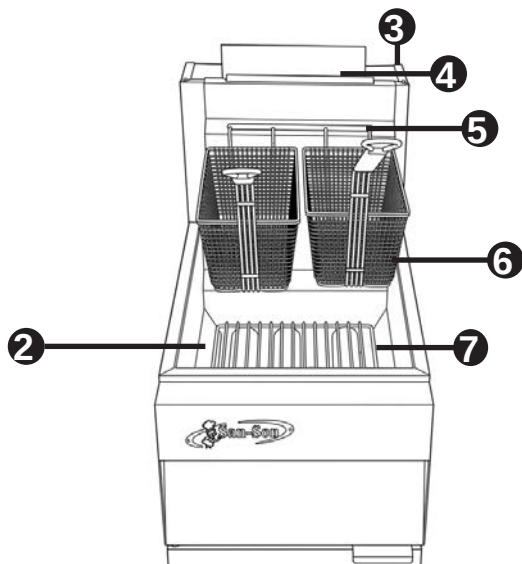
CONTACTOS	16
------------------------	-----------

CARACTERÍSTICAS GENERALES

La freidora SS-35 San-Son®, tienen características especiales que la hacen diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo:

- ❶ Cuerpo y estructura contruidos en acero inoxidable.
- ❷ Tina de acero inoxidable con capacidad de 19 litros y 3 zonas de temperatura: freído, caliente y fría.
- ❸ Tubo de alimentación de 1/2" de diámetro C-40, NPT con pintura electrostática.
- ❹ Chimenea en lámina negra con tratamiento térmico.
- ❺ Porta canastillas.
- ❻ 2 canastillas porta alimentos en alambón niquelado de 30 x 16 x 18 cm.
- ❼ Rejilla para soporte de canastillas.
- ❽ Piloto.
- ❾ 3 quemadores de seguridad "Storm®", patentados. Con potencia térmica de 33,000 BTU/h cada uno.
- ❿ Válvula tipo millivolt.
- ⓫ Termostato hasta 200° C.
- ⓬ Válvula de drenaje de 1 pulgada de diámetro tipo esfera.
- ⓭ Patas con regatones nivelables para estabilidad y seguridad.

Garantía limitada de 5 años en tina, cuerpo y quemadores.



SS-35

INSTALACIÓN

LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

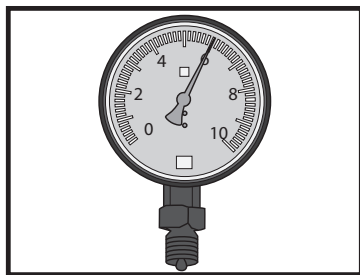
No intente hacer modificaciones en el equipo por cuenta propia, invalida su garantía.

Instalación de gas

El equipo debe conectarse a una **línea de gas de 1/2" 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.**

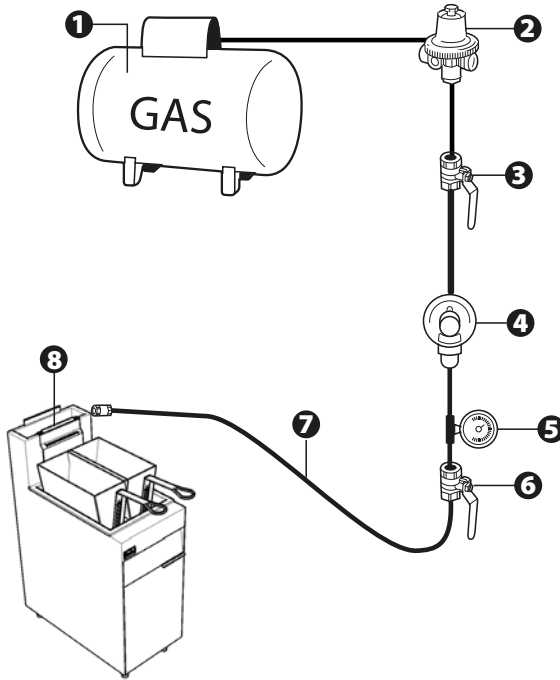
Conversión de tipo de gas.

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 FREIDORA SS-35.

Ventilación

La freidora 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.

La chimenea de su equipo debe limpiarse periódicamente para que no exista acumulación de grasa y evitar el riesgo de ignición.

Nivelación

Es importante nivelar la freidora 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.

MANUFACTURAS PLADA S.A. DE C.V. Av. 16 de Septiembre No. 630 San Bartolo, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53000 Tels.: 55 21 66 33 76 al 81		 No. Serie Equipo
BTU/Hr M3/Hr kcal/Hr Gas LP ☐ Presión		CONSUMOS Gas Nat. ☐
 5 2 1 6 3 3 7 7		

USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

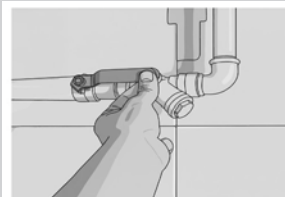
Cuando la instalación de gas es nueva o por algún motivo entró aire a las tuberías, será necesario purgar sus líneas de gas.

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 tina son lavados y enjuagados en fábrica con solventes especiales para remover cualquier suciedad. Lave su tina con agua y jabón, drene toda el agua en el interior de la tina. Seque perfectamente antes de encender por primera vez. Es normal percibir olores provenientes de los solventes utilizados durante el proceso de fabricación, ventile el área, y deje enfriar.

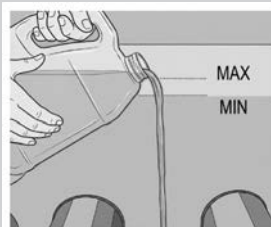
OPERACIÓN

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



Vierta aceite comestible hasta llegar a las marcas de MIN-MAX de su tina freidora.

Nunca exceda la marca de MAX, ya que puede provocar un derrame de aceite de su freidora al agregar las canastillas con alimento. La cantidad de aceite es entre 19 y 21 litros, dependiendo del volumen de alimento a freír.

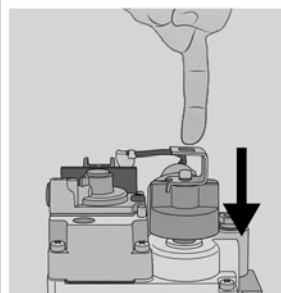


Encendido del piloto y quemadores

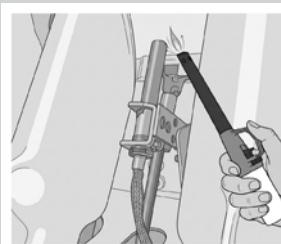
Posicione la perilla de la válvula pilostática en la posición "PILOT". El botón rojo indica la posición en que se encuentra la válvula.



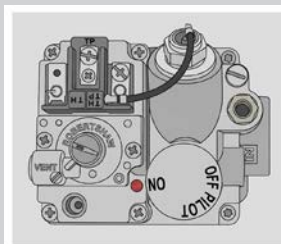
Mantenga presionada la perilla hacia dentro de la válvula.



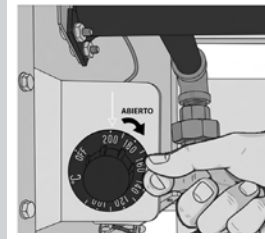
Al mismo tiempo aplique fuego directo al piloto haciendo uso de un encendedor de extensión.



Una vez que el piloto matenga su flama sin la necesidad de tener presionada la válvula, gire la perilla de la válvula pilostática a la posición de "ON".

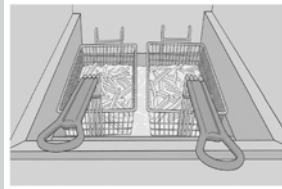


A continuación gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada y los quemadores encenderán automáticamente. Cuando se apaguen los quemadores, la temperatura del aceite habrá llegado a la ajustada en el termostato y está listo para recibir el alimento.

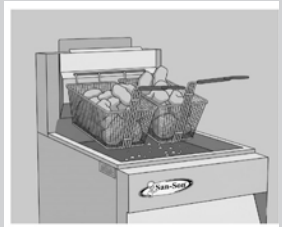


Fritura

Sumerja suavemente las canastillas con el alimento dentro del aceite y deje el tiempo necesario para la fritura. Los quemadores encenderán intermitentemente para recuperar la temperatura del aceite y de esta forma obtener resultados óptimos.

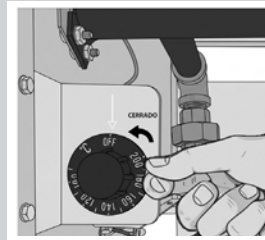


Cuando el alimento llegue al punto de fritura deseado saque las rejillas y colóquelas en el portacanastillas para escurrir el exceso de aceite y este caiga dentro de la tina.

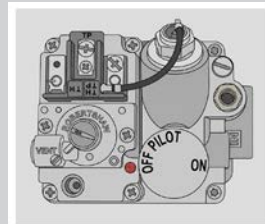


Apagado del equipo

Cuando desee apagar su freidora, primero gire la perilla del termostato hasta la posición de "OFF".



A continuación gire la perilla de la válvula pilotática a la posición de "OFF". Cuando la perilla llegue a la posición de piloto se atorará, presione levemente para continuar girando hasta la posición "OFF".



Recomendamos cerrar la válvula de paso de la instalación de gas.

Importancia del filtrado del aceite

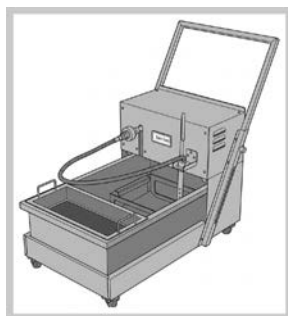
El filtrado constante del aceite es clave para mantener la calidad de la fritura y el correcto funcionamiento de la freidora. Los residuos de alimentos aceleran la degradación del aceite, afectan el sabor de los productos y pueden generar sobrecalentamientos.

El sistema **Filtro Max** San-Son permite remover eficientemente estas partículas, manteniendo el aceite en mejores condiciones durante más tiempo y facilitando su mantenimiento dentro de la operación diaria.

Un filtrado periódico ayuda a prolongar la vida útil del aceite, mejorar la calidad de los alimentos y reducir costos operativos.

El sistema **Filtro Max** San-Son es el complemento perfecto para su freidora industrial, ya que mejora la calidad del aceite, lo que da mejor sabor a los alimentos y reduce costos.

El filtro Max se vende por separado.



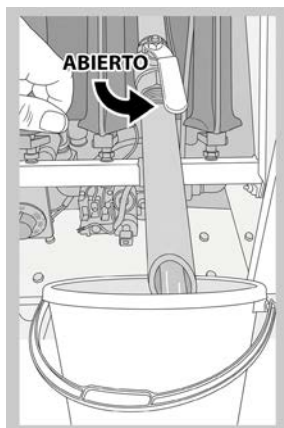
LIMPIEZA Y CUIDADOS

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

Cuando termine de freir deje enfriar el aceite y atornille el tubo de extensión de drenado en la salida de la válvula de aceite, ubicado en la parte interior de su freidora.

Coloque un recipiente con la suficiente capacidad para almacenar los aproximadamente 20 litros de la tina.

Abra la llave de paso para comenzar a verter el aceite y hasta que la tina quede totalmente vacía.



Una vez vacía la tina, cierre la válvula de paso del desagüe, retire el recipiente con el aceite usado y almacénelo o deshéchelo responsablemente, recuerde que no se debe verter aceite a la red de drenaje público.

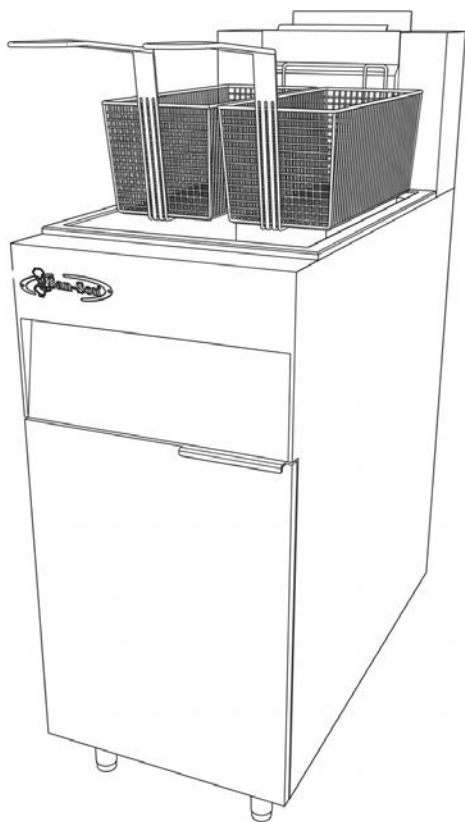
Retire el tubo de extensión de drenado y vuelva a colocar en la parte interna de la puerta. Limpie los residuos de alimento y aceite de la tina con un trapo.

Para la limpieza del cuerpo externo, limpie con un trapo sin uso excesivo de agua.



PRECAUCIÓN: El manejo de aceite caliente representa un riesgo de daños al usuario, por esto recomendamos una capacitación adecuada del personal que opera la freidora.

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 SS-35

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	39 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	90,000 BTU/h
Alto	112 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	22,680 kcal/h
Profundo	75 cm	Presión de gas LP	6-9 oz/in ²
Peso	54 Kg	Presión de gas natural	4.5-6 oz/in ²
		Tubo de alimentación de gas	1/2" NPT