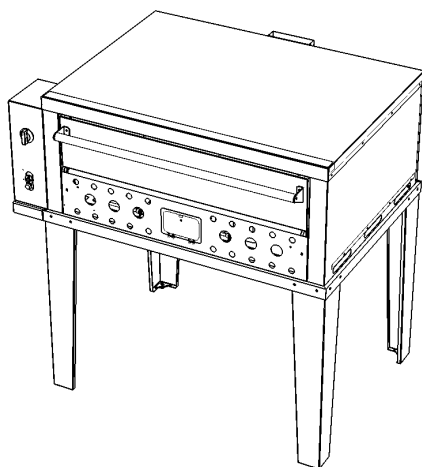
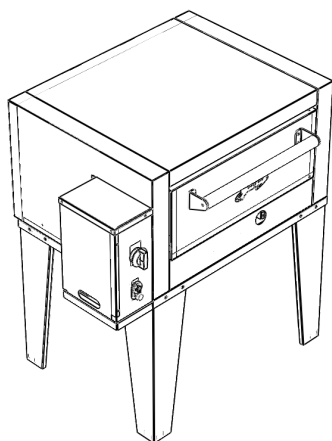




HORNOS PARA PIZZAS

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

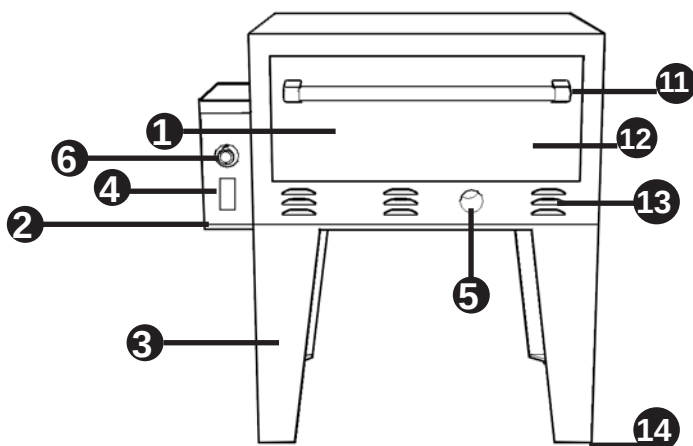
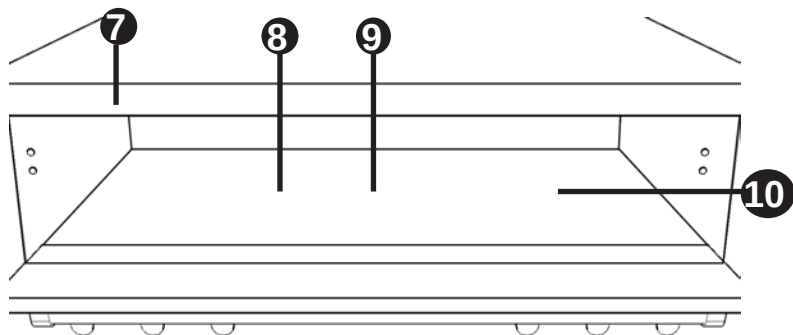
Introducción	3
CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Características generales hornos para pizza	4
INSTALACIÓN	
Instalación de gas	6
Esquema instalación general.....	7
Ventilación	8
Nivelación	8
Espacios	8
Placa de datos	9
USO DEL EQUIPO POR PRIMERA VEZ	9
OPERACIÓN	
Encendido de los pilotos y quemadores ZPRZ.....	10
Encendido de los quemadores ZPJR	11
LIMPIEZA Y CUIDADOS.....	12
CONFIGURACIÓN TÉCNICA.....	13
Garantía	15
Contactos	16

CARACTERÍSTICAS GENERALES

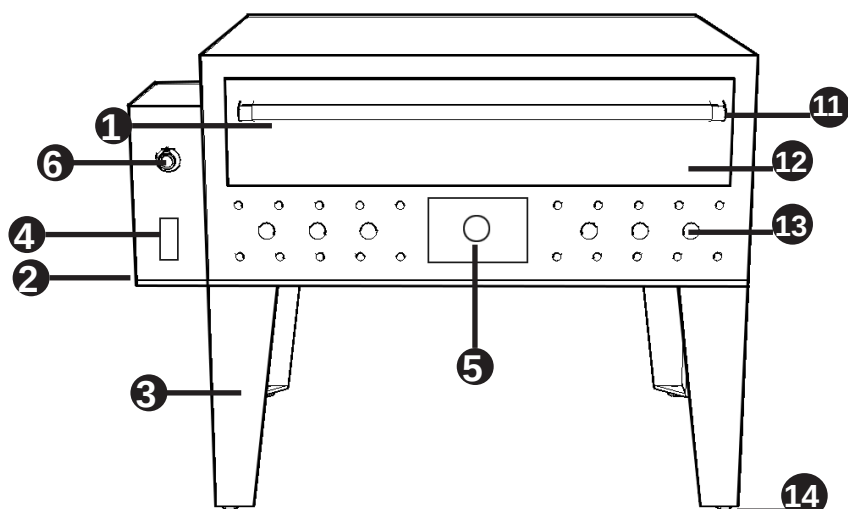
Los hornos para pizzas industriales San-Son®, tienen características especiales que los hacen diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo:

- ❶** Cuerpo exterior e interior contruidos en acero inoxidable.
- ❷** Marco estructural en ángulo y solera para soporte reforzado.
- ❸** Patas en lámina calibre 12 de tipo triangular reforzadas.
- ❹** Válvula pilostática de seguridad.
- ❺** Piloto atmosférico accesible desde el frente del equipo.
- ❻** Termostato hasta 300°C
- ❼** Sistema de aislamiento de fibra de vidrio de 3".
- ❽** 2 quemadores rectangulares de hierro fundido de 50,000 BTU/h cada uno (modelo ZPRZ)
- ❾** 1 quemador tipo "H" de hierro fundido de 26,000 BTU/h (modelo ZPJR)
- ❿** Piso de piedra refractaria, absorbe la humedad de la masa y distribuye el calor de manera uniforme y directa.
- ⓫** Manija robusta con baja absorción de calor.
- ⓬** Puerta en acero inoxidable con marco estructural y aislante térmico, contrapesos de hierro fundido y brazos de solera.
- ⓭** Entradas de aire para combustión
- ⓮** Regatones regulables para estabilidad y seguridad.

Garantía limitada de 5 años en quemadores y válvulas.



ZPJR



ZPRZ

INSTALACIÓN

Para fines ilustrativos se utiliza el horno modelo ZPRZ, pero este manual también es válido para el horno ZPJR San-Son®.

LA INSTALACIÓN DE ESTE EQUIPO DEBE REALIZARSE POR PERSONAL CALIFICADO.

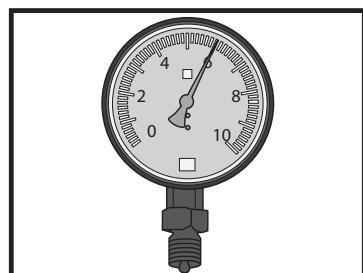
No intente hacer modificaciones en el equipo por cuenta propia, invalida su garantía.

Instalación de gas

El equipo debe conectarse a una **línea de gas de 3/8" 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.*

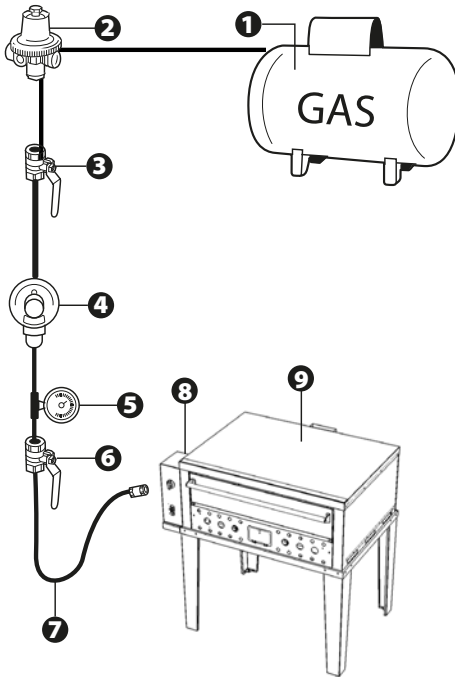
Conversión de tipo de gas.

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 DEBERÁN REALIZARSE POR UN ESPECIALISTA DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA PROYECTO.

Esquema de instalación general



- ❶ TANQUE ESTACIONARIO.
- ❷ REGULADOR ALTA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO.
- ❸ VÁLVULA DE PASO TIPO ESFERA (INSTALACIÓN GENERAL).
- ❹ REGULADOR PARA BAJA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
- ❺ MANÓMETRO.
- ❻ VÁLVULA DE PASO TIPO ESFERA (PARA EQUIPO).
- ❼ MANGUERA FLEXIBLE.
- ❽ CONEXIÓN A GAS DE 3/8" NPT
- ❾ HORNO PARA PIZZAS

Ventilación

El horno 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 ingresa a los quemadores por las entradas del panel frontal del equipo, por lo que debe dejar libre estas 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 ubicada en la parte posterior debe estar libre y limpiarse periódicamente para que no exista acumulación de grasa y evitar el riesgo de ignición.

Nivelación

Es importante nivelar el horno 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 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, Naulcapan de Juárez, Estado de México. C.P. 53000 Tels.: 55 21 66 33 76 al 81			 No. Serie Equipo
CONSUMOS BTU/Hr M3/Hr Gas Nat. ☐ kcal/Hr Gas LP ☐ Presión			
 5 5 2 1 6 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. En estos casos recomendamos encender su horno comenzando con el quemador más alejado de la entrada de gas del equipo para facilitar la purga del aire en la línea de gas.

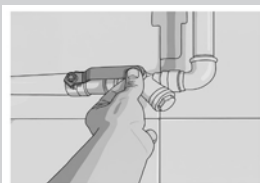
Su equipo viene de fábrica con una película protectora en algunas partes del acero inoxidable, retire esta película antes de operar su equipo.

Los quemadores 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 del piloto y quemadores ZPRZ

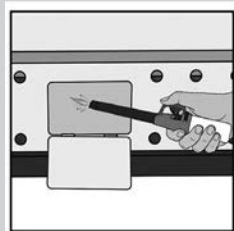
Posicione la perilla roja de la válvula pilostática en la posición *piloto*.



Mantenga presionado el botón rojo debajo de dicha perilla.



Al mismo tiempo aplique fuego directo al piloto haciendo uso de un encendedor de extensión, accediendo a este por la puerta central de su equipo.



Una vez que el piloto mantenga su flama sin la necesidad de tener presionado el botón rojo, gire la perilla de la válvula pilostática a la posición de abierto.

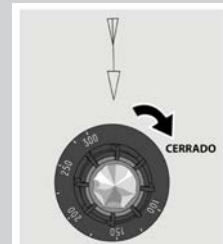


A continuación gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada y los quemadores encenderán automáticamente.



Apagado del equipo

Cuando desee apagar su horno, primero gire la perilla del termostato hasta la posición de cerrado girando la perilla en sentido de las manecillas del reloj.



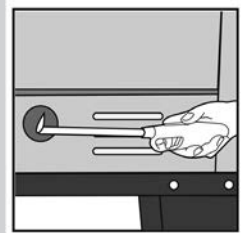
A continuación gire la perilla de la válvula pilostática a la posición de apagado.

Recomendamos cerrar la válvula de paso de instalación de gas.



Encendido del piloto y quemadores ZPJR

El proceso de encendido y apagado del horno ZPJR es el mismo que el ZPRZ, con la única diferencia que el acceso al piloto se encuentra a través de una mirilla circular ubicada en la parte inferior del equipo.



NOTA: NO USE PAPEL PARA ENCENDER LOS PILOTOS.

Un encendedor de extensión es adecuado para esta tarea.

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.

**PRECAUCIÓN:**

NUNCA lave su horno arrojando agua con cubetas, mangueras o hidrolavadoras, esto puede afectar gravemente su equipo, especialmente el aislamiento térmico interno.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Antes de limpiar, deje enfriar el horno; **nunca realice la limpieza mientras esté caliente.**

Después de su uso, se recomienda limpiar el exterior e interior con un trapo húmedo.

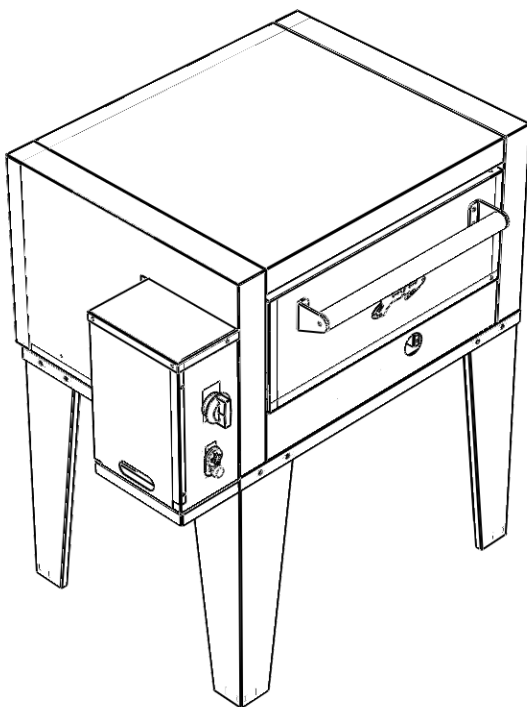
La piedra refractaria debe dejarse enfriar completamente y limpiarse con un cepillo de fibras plásticas. En caso de que haya residuos de alimentos muy incrustados, utilice una espátula de nylon y un poco de agua caliente.

No utilice fibras, cuchillas, espátulas metálicas o cualquier otro material parecido para limpiar el cuerpo externo e interno de acero inoxidable, ya que esto puede causar rayaduras.

**PRECAUCIÓN:**

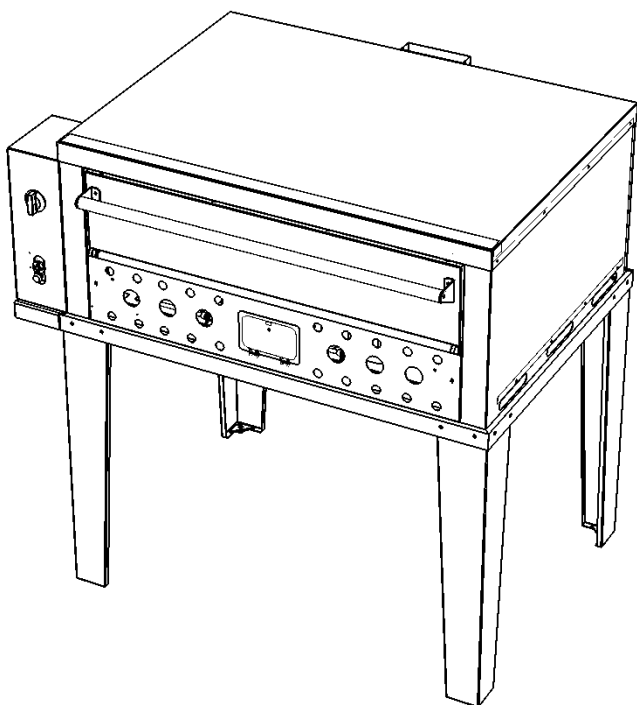
No sumerja o lave su equipo, quemadores, ni piedras refractarias **cuando están calientes** en agua fría, ya que se puede producir un choque térmico que provoca fractura en los componentes, **causando pérdida de garantía.**

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 ZPJR

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	101 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	26,000 BTU/h
Alto	108 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	6,457 kcal/h
Profundo	67 cm	Presión de gas LP	9-11 oz/in ²
Peso	112 Kg	Presión de gas natural	7-9 oz/in ²
		Tubo de alimentación de gas	3/8" NPT



CONFIGURACIÓN TÉCNICA ZPRZ

DIMENSIONES		ESPECIFICACIONES	
Frente	146 cm	Potencia térmica total (sistema inglés).	100,000 BTU/h
Alto	108 cm	Potencia térmica total (sistema métrico).	25,200 kcal/h
Profundo	95 cm	Presión de gas LP	9-11 oz/in ²
Peso	280 Kg	Presión de gas natural	7-9 oz/in ²
		Tubo de alimentación de gas	3/8" NPT