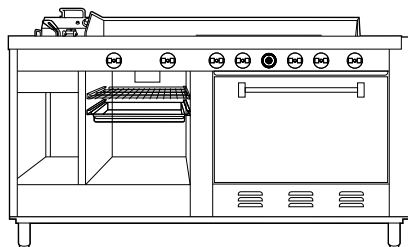




ESTUFAS COMERCIALES SAN-SON® LÍNEA VICTORY Mod. ZEM-H



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
Instalación eléctrica	6
Descripción general de la estufa comercial.	
Vista general Estufa Maestra	7
Ventilación	10
Nivelación	10
Instalación.	
Requerimientos de Instalación	11
Operación.	
Encendido de pilotos	12
Asador	14
Plancha	14
Horno	14
Freidor eléctrico	15
Limpieza.	
Limpieza Previa	16
Limpieza General	17
Mantenimiento	18
Configuración Técnica	
Modelo FEM	20

INTRODUCCIÓN

¡Felicidades!, Usted acaba de adquirir un producto de la última generación en tecnología, funcionamiento y diseño. Ahora cocinar será mucho más fácil, y por ello SAN-SON® agradece su preferencia.

Lea este manual antes de operar su freidor.



NOTA:

AL RECIBIR SU EQUIPO INSPECCIONELO, CUALQUIER DAÑO, REPORTE AL TRANSPORTISTA, YA QUE SAN-SON® NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS AL EQUIPO.

Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la Ciudad de México:

- ***Atención a clientes 21-66-33-76 al 81 Ext. 1072 ó 2525***
- ***Fax: 53 01 11 03 y 21 66 51 80***

Lada sin costo: 01 800 215 07 99

Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón no. 11, Fraccionamiento Industrial Nau-calpan, Edo. de Méx. C.P. 53489, Tels.: 21 66 33 77 al 81 Ext. 2045.

Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

- ***Número de serie.***
- ***Naturaleza del problema o síntomas.***
- ***Cualquier otra información que pueda ayudar a dar solución a su problema.***

Mantenga este manual en un lugar seguro.

**NOTA:**

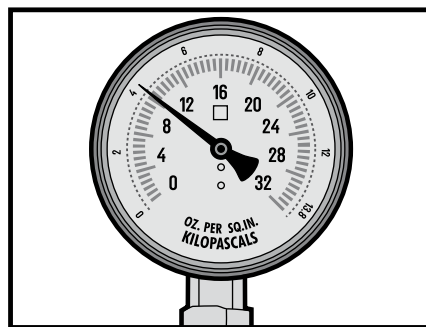
Al recibir su equipo inspeccione cuidadosamente la estufa y reporte inmediatamente cualquier daño a la línea de transporte de carga.

INSTALACIONES

Instalación de gas.

Utilice un manómetro para medir la presión del gas saliente.

La presión de gas debe ser de 9 a 11 OSI (oz /in²) ó 15.5 a 19 in. CA. La presión incorrecta provocará un mal funcionamiento en el equipo.



Recomendaciones de uso.

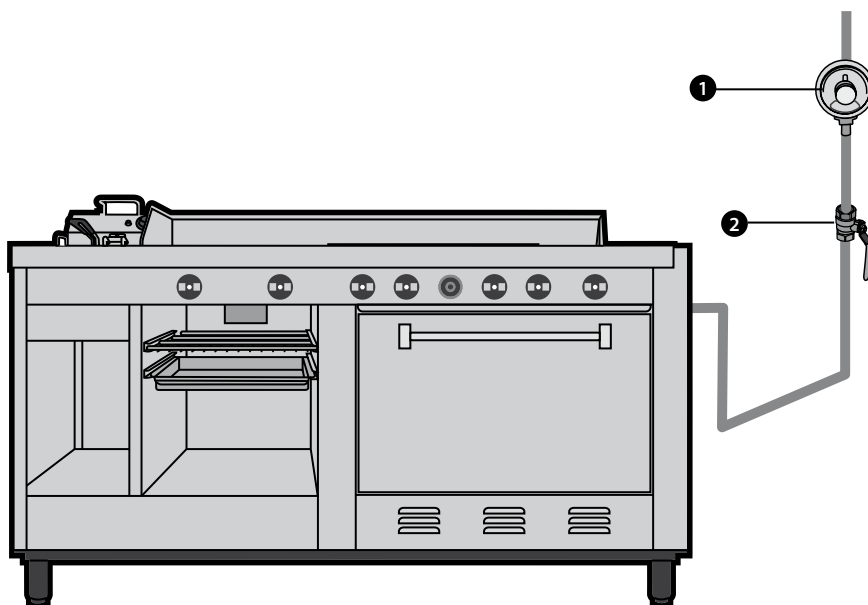
- Consulte a su compañía de gas para la selección adecuada para el consumo de gas.
- Antes de conectar cualquier tubo a la estufa , debe ser sopleteado minuciosamente para evitar partículas extrañas que puedan causar irregularidades a los quemadores y a los controles; afectando el funcionamiento del equipo.
- Evite el uso de accesorios como niples, coples, etc, que no sean estrictamente necesarios; y en tal caso use sellador de roscas que sea compatible con el gas combustible que utilice su equipo.
- Asegúrese de que el técnico verifique la plomería para detectar fugas. Al buscar fugas, no utilice cerillos, encendedores, velas u otras fuentes de

flama, para evitar accidentes. Es necesario lavar el interior del horno y la plancha del equipo antes de utilizarla para la preparación de alimentos.



NOTA:

El equipo se verifica y calibra antes de salir de las instalaciones de SAN-SON®.



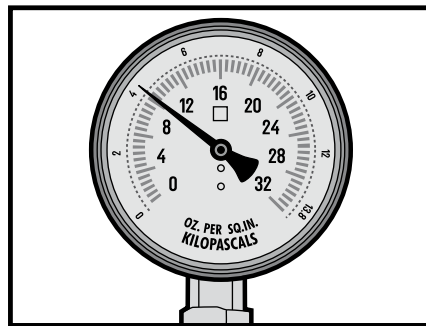
ESTUFA COMERCIAL

Mod. Estufa ZEM-H SAN-SON®

9 a 11 OSI (oz/in²)

- ❶ **REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.**
- ❷ **LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.**

Se debe 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, o 9 oz/in² en demanda, es decir, operando el equipo.



Conversión de un tipo de gas a otro.

El equipo se fabrica para usarse con gas L.P., si requiere un cambio a gas natural contacte al Servicio Técnico de la Compañía.

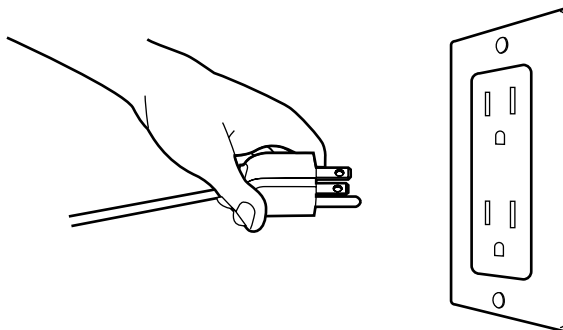


NOTA:

No intente hacerlo por cuenta propia, invalida su garantía.

Instalación eléctrica.

Todas las tomas de corriente y conexiones del equipo deben ser realizadas por personal calificado para estos trabajos, dado que las estufas maestras están equipadas con un freidor eléctrico.



Para la operación del mismo se requiere de una toma de corriente polarizada de 127VCA~60Hz, con una capacidad mínima de 30A.

La línea de corriente que se emplee no debe tener fluctuaciones de voltaje considerables, ya que afectaría la eficiencia y funcionamiento del freidor.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Vista General de la Estufa Comercial ZEM-H.

❶ FREIDOR ELÉCTRICO

❷ PLANCHA

❸ PARRILLAS DE SUPERFICIE

❹ ASADOR

❺ GRATINADOR

❻ PARRILLAS DE ALAMBRÓN CROMADO

❼ HORNO

❽ PERILLA DEL TERMOSTATO DEL HORNO

❾ CONEXIÓN A GAS

❿ PERILLAS PARA LOS QUEMADORES

⓫ PERILLA DE LA PLANCHA

⓬ PERILLA DEL ASADOR

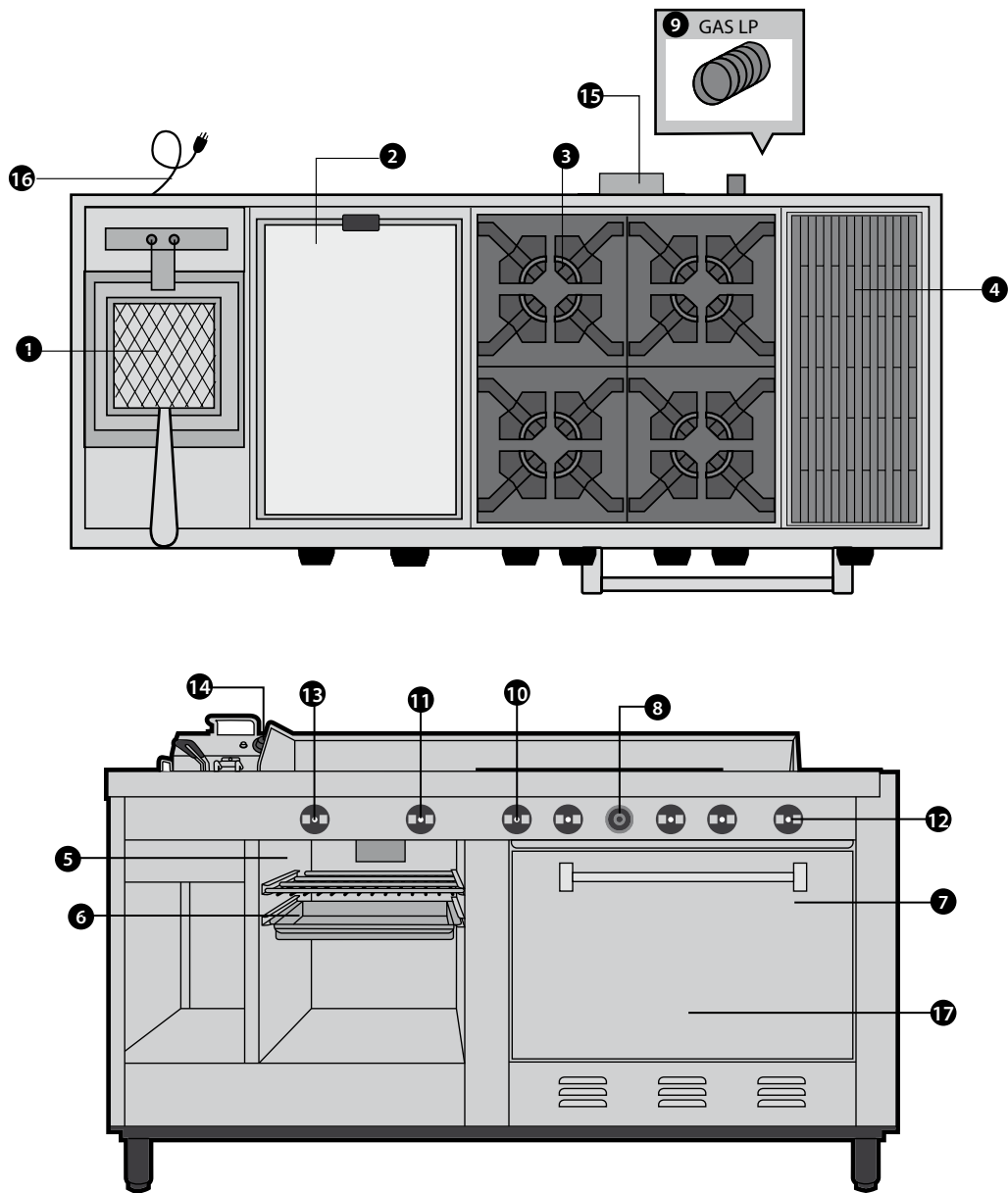
⓭ PERILLA DEL GRATINADOR

⓮ PERILLA DEL FREIDOR ELÉCTRICO

⓯ CHIMENEA (PARTE POSTERIOR)

⓰ CONEXIÓN A CORRIENTE ELÉCTRICA
PARA EL FREIDOR (PARTE POSTERIOR)

⓱ ORIFICIO DEL PILOTO DEL HORNO (IN-
TERIOR DEL HORNO)



La línea VICTORY de estufas comerciales y estufa MAESTRA son productos de uso comercial, NO doméstico, grado restaurante.

**PRECAUCIÓN:**

No almacene ni utilice gasolina u otro líquido inflamable cerca de éste o cualquier otro equipo de cocción.

Las estufas SAN-SON® tienen características especiales que las hacen diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo.

- El interior del horno se fabrica en lámina porcelanizada lo que da mayor resistencia, higiene y facilidad de limpieza.
- Cuenta con un sistema de aislamiento de un espesor de 6 cm, lo que impide que se pierda calor hacia el exterior y por consiguiente se evita el desperdicio de gas
- Contiene quemadores de superficie, en hierro fundido, con capacidad de 26,000 BTU/hr.
- Las parrillas de superficie están fabricadas en hierro fundido y su diseño especial con cono integrado aumenta la retención del calor mejorando el funcionamiento del equipo.
- SAN-SON®, es la única empresa que fabrica sus propias válvulas para gas diseñadas para uso comercial lo que evita fugas y riesgos personales.
- Las perillas para accionar las válvulas están fabricadas con material termoplástico de gran durabilidad que no conduce el calor.

Ventilación

- Una de las consideraciones más importantes es la ventilación. La estufa debe instalarse de tal forma que los productos de la combustión sean disipados eficientemente, pero de tal manera que el sistema de ventilación no apague los quemadores y los pilotos.
- Un adecuado abastecimiento de aire compensa los gases expulsados por la chimenea, para una operación adecuada del equipo.



PRECAUCIÓN:

- *No obstruya la salida de los gases de su estufa.*
- *No utilice este equipo como calentador de ambiente.*
- *Debe dejar un paso libre de al menos 60 cm al frente del equipo.*
- *El aire para la combustión entra por debajo del gabinete, por lo que no debe colocar nada alrededor de la base ó debajo de la estufa.*
- *Contacte al servicio local de la compañía para solicitar mantenimiento (este debe ser hecho por técnicos calificados).*
- *El sistema de chimenea de la estufa y el banco de filtros de su campana deben limpiarse periódicamente para mantenerlos libres de grasa.*

Nivelación.

Es importante nivelar la estufa para evitar el mal funcionamiento de los quemadores. Para llevar a cabo esta tarea, simplemente coloque un nivel en la parte superior del frente y en la plancha y realice la corrección ajustando los tornillos telescópicos ubicados en las patas del equipo, o en su caso, podrán utilizar calzas de material no combustible.

Placa de Datos.

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

COCITEC MEXICANA, S. A. DE C. V.
 Proton 11 Fracc. Pqo, Ind. Naucalpan, Estado de México 52489
 Tel.: (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 03 y 21 66 51 80

San-Son

Consumos:

BTU/h

kcal/h

m³/h

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 pulg² de presión de gas.

Serie

Modelo

Gas: ☐ Nat. ☐ LP ☐

W Hz

V-

INSTALACIÓN

Requerimientos de Instalación.

Los materiales de construcción del recinto donde se instalará el equipo, NO deben ser flamables. Para material flamable se deben guardar las siguientes distancias: a paredes y muros de 15 a 20 cm.



NOTA:

Una instalación adecuada es esencial para una operación eficiente. La seguridad y operación de su equipo depende de su debida instalación. Cualquier alteración al equipo anulará la garantía. La instalación debe ser hecha por un técnico calificado.

OPERACIÓN

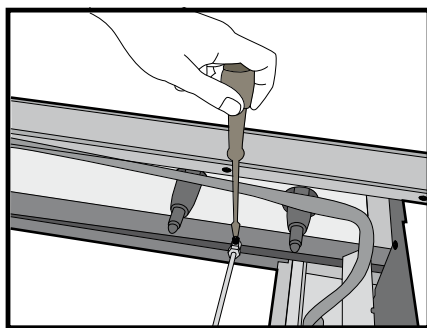
Encendido de pilotos.

Para tener acceso a los pilotos y encenderlos, es necesario retirar todas las parrillas de superficie y la plancha; así los pilotos quedarán expuestos para ser alcanzados por la parte superior del equipo.

En las estufas maestras no es necesario retirar las parrillas del asador de carbón fósil ya que este asador no posee piloto y por lo tanto es de encendido manual.

Para ajustar la flama de los pilotos accione el tornillo de las válvulas piloto.

Para cerrar la válvula piloto gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj ayudándose con un desarmador plano mediano y para abrirla gire el tornillo a contrarreloj.

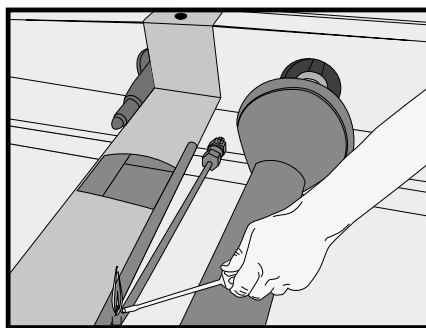


Encendido Inicial

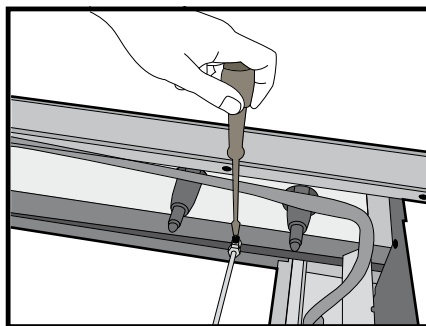
- Asegúrese que la válvula de paso esté cerrada, cierre todas las válvulas de los quemadores y ponga la perilla del termostato en posición de apagado.
- Cierre las válvulas piloto y espere unos segundos para que cualquier acumulación de gas se disperse y abra la válvula de paso.

Aplique flama al piloto que desee encender, abra gradualmente la válvula piloto correspondiente; hasta que se encienda.

No use papel para los pilotos; un encendedor de extensión es lo adecuado para esta tarea.



Ajuste el tornillo de la válvula, abriendo o cerrando, hasta obtener las características de flama que desee. Abra la válvula del quemador y asegúrese de que este encienda gracias a la flama del piloto, si no enciende verifique que la flama del piloto sea lo suficientemente grande para prender los quemadores.



Debe cerciorarse de que ha encendido, posteriormente apague y encienda un par de veces y haga lo mismo con los demás pilotos.

Si se apaga el piloto vuelva a aplicar flama y ajústelo con la válvula piloto, si continúa la falla contacte al Servicio Técnico.



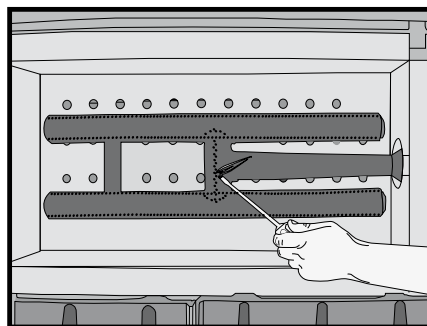
NOTA:

Puede ser necesario re-encender los pilotos varias veces hasta que las líneas nuevas de gas sean purgadas de cualquier cantidad de aire atrapado en ellas y hasta que por las mismas fluya constantemente gas. Se recomienda que la flama del piloto no genere humo.

Asador

En el caso del asador a gas y carbón fósil de las estufas Maestra no cuenta con piloto, por lo que, para encender sus quemadores, deberá realizar lo siguiente:

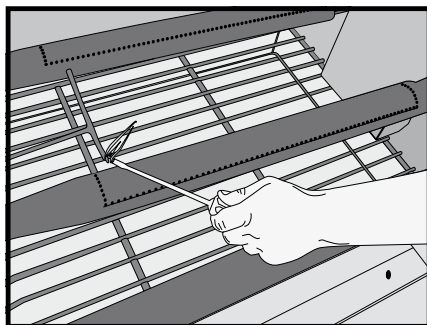
Aplique flama directamente al quemador de la sección que desea encender, abra la válvula del quemador hasta que éste encienda.



Plancha

Retire la plancha y aplique flama directa a los pilotos hasta que enciendan.

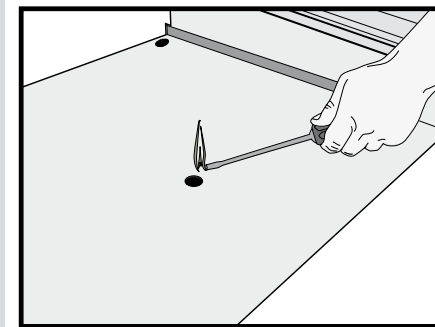
Regule la flama si es necesario abriendo o cerrando con un desarmador plano la válvula piloto.



Horno.

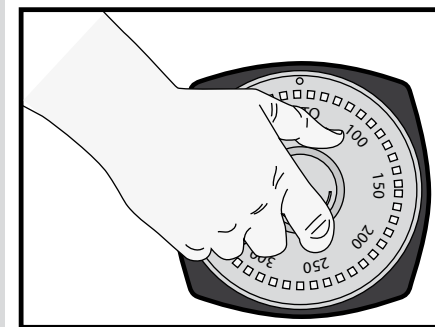
El horno de este equipo no posee piloto de combustión continua por lo que cada vez que lo requiera; deberá encender el horno de la siguiente manera:

Abra la puerta del horno y ubique el orificio en la parte central de la charola de derrame y aplique flama directamente en dicho orificio. El uso de un encendedor de extensión (o de cocina) es lo adecuado para tal fin. **NO USE PAPEL O CERILLOS PARA ÉSTA OPERACIÓN**



Presione y gire al mismo tiempo que aplica flama, la perilla del termostato a contrarreloj, a la temperatura deseada.

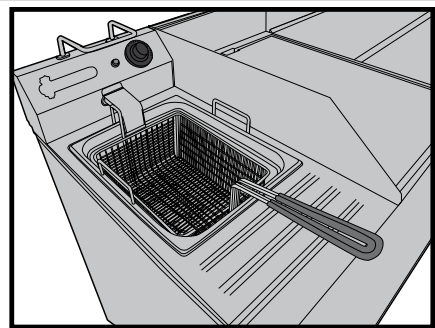
Al dejar de usar su horno, lleve la perilla hasta la posición de apagado (OFF).



Freidor Eléctrico.

La estufa maestra cuenta con un freidor de inmersión eléctrico de alta eficiencia, que posee las siguientes características:

- Conjunto ensamblado de una sola pieza móvil.
- Tina de freidor con jaladeras para cambiar o filtrar el aceite. Hecha en acero inoxidable resistente a las altas temperaturas.



Indicaciones para el Freidor Eléctrico.

1. Verificar que la perilla del termostato esté en la posición de apagado.
2. Revisar que la tina no contenga agua y depositar 4 litros de aceite.
3. Conectar el freidor a la corriente polarizada (127VCA~60Hz) protegida con un interruptor térmico de 30 Amperes.
4. Gire la perilla a la temperatura deseada, una vez alcanzada la temperatura se apagará el foco del piloto, eso indicará que el aceite está en la temperatura indicada. A partir de ese momento el termostato funcionará automáticamente, manteniendo la temperatura del aceite.
5. Deposite el alimento a freír en la canastilla y sumérjala en el aceite, el tiempo dependerá del tipo de alimento.
6. Terminado el tiempo permita que escurra el exceso de aceite; durante este proceso se encenderá la resistencia para recuperar la temperatura del aceite, una vez alcanzada se apagará nuevamente.

LIMPIEZA

Limpieza previa.

Quemadores, parrillas de superficie, planchas y freidoras, son lavados y enjuagados en fábrica con solventes especiales; para remover cualquier suciedad, incrustación, o algún líquido remanente del proceso de manufactura.

Por tales motivos estas partes deben lavarse con poca agua y jabón antes de su uso.

Planchas Freidoras.

Antes de su uso siga el siguiente procedimiento:

1. Limpie la superficie con solución jabonosa caliente.
2. Enjuague perfectamente con agua abundante.

**NOTA:**

El proceso de limpieza debe realizarse con la plancha fría.

Horno.

1. Encienda el horno y gire el termostato a 120°C y déjelo trabajar durante una hora; al terminar gire al máximo el termostato y déjelo una hora más; apáguelo y abra la puerta para que se enfríe.
2. Cuando se enfríe, lave el interior con solución jabonosa caliente y enjuague perfectamente.

Limpieza general.

Después de un día de trabajo es recomendable que lave la estufa y retire partículas de alimento, para ello permita que su estufa se enfríe y proceda a lavar con agua y jabón. Cada semana realice un lavado minucioso; al horno utilizando productos especiales para desprender la grasa. (Siga las instrucciones del producto que use para mejores resultados)

Los equipos son ajustados en fábrica pero si es necesario ajustar la flama de los quemadores realice lo siguiente:

- a) Retire la plancha o parrilla de la sección del quemador regular.
- b) Retire el quemador quitando el tornillo de sujeción.
- c) Afloje el tornillo del regulador de aire y mueva la media luna al punto donde ajuste la flama al gusto del cliente.

MANTENIMIENTO

Diariamente realice en quemadores y parrillas de superficie el siguiente procedimiento para una mejor conservación de su equipo.

- Retire las parrillas de superficie levantando y jalando la parte frontal de las mismas; también retire los quemadores octagonales y las charolas de derrame.
- Lave los elementos, excepto los quemadores octagonales, con agua caliente y jabón y enjuague minuciosamente
- Seque perfectamente y vuelva a colocar nuevamente en su lugar.

Planchas Freidoras.

- Raspe con una espátula de nylon para remover los residuos incrustados en la plancha.
- Elimine cualquier residuo de comida frotando hacia afuera con un trapo.
- Lave con agua caliente y jabón y enjuague con solución agua.
- Seque perfectamente la plancha y lubrique la superficie con aceite comestible.



PRECAUCIÓN:

No sumerja o lave la plancha, ni la parrilla de superficie con agua fría, porque se produce un choque térmico, y provocará fractura en la misma, causando pérdida de garantía.

Horno.

- Retire las parrillas del interior, lave con agua caliente y jabón.
- Raspe cualquier incrustación de alimento con una espátula de nylon, cuidando de no rayar el porcelanizado del horno.
- Lave minuciosamente el interior del horno con agua caliente y jabón.

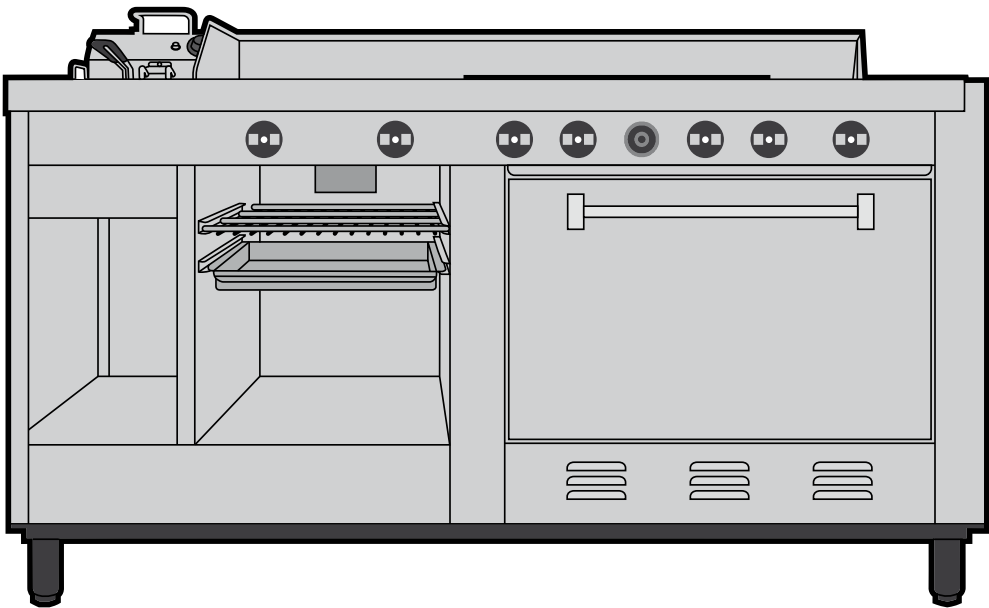
Partes de Acero Inoxidable.

Cuando se requiera, las partes en acero inoxidable deben ser limpiadas con una solución jabonosa caliente durante el día y con un líquido para este tipo de material al final del día de trabajo. Después de su limpieza mantenga secas las superficies de acero inoxidable.

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

Periódicamente...

- Verifique el sistema de ventilación del equipo, todas las ventilas y respiraderos; deben estar libres de cualquier obstrucción.
- Periódicamente el equipo debe ser verificado por personal calificado como parte de un sistema regular de mantenimiento.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES

FRENTE	1.380 mts.
FONDO	0.750 mts.
ALTO	1.46 mts.

CONSUMOS

QUEMADORES	169,000 BTU/Hr
TOMA ELÉCTRICA	127VCA~60Hz



EQUIPOS PARA GANAR DINERO

SAN-SON® MÉXICO, D.F.

Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06720
Tels: 3096 38 19 al 24 / 9179 06 00 con 15 líneas

COFFEE DEPOT® MÉXICO, D.F.

Av. Chapultepec No.490, Col. Roma Norte
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. Tels.: 5256 05 66

SAN-SON® GUADALAJARA, JAL.

Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 9531 / 0133 3614 7104

COFFEE DEPOT® GUADALAJARA, JAL.

Av. La Paz, No. 956, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 4962 / 0133 3614 4980

SAN-SON® y COFFEE DEPOT® CANCÚN, Q. ROO.

Carretera Federal Cancún-Tulum, Mnz. 01, Lote 28-01
SM-308, C.P. 77560, Mpo. Benito Juárez.
Tels. 01998 884 7576 / 01998 887 0599

LADA sin costo 01800 215 0799

www.san-son.com



ventas@san-son.com

www.coffeedepot.com.mx



ventas@coffeedepot.com.mx