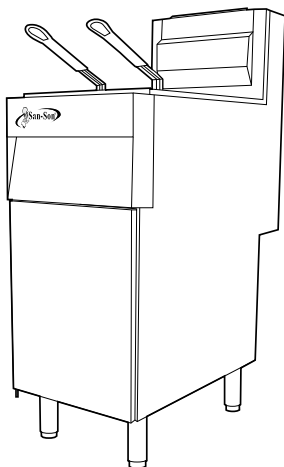




FREIDOR COMERCIAL SAN-SON® MODELO SS-35.



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

INTRODUCCIÓN

Los productos fritos son fáciles de preparar y resultan altamente rentables, por ello, es necesario un freidor que asegure una gran producción al más bajo costo.

San-Son® ha desarrollado los freidores más eficientes del mercado.

Lea este manual antes de operar su freidor.

**NOTA:**
**AL RECIBIR SU EQUIPO INSPECCIÓNVELO, CUALQUIER DAÑO, RE-
PORTE AL TRANSPORTISTA, YA QUE SAN-SON® NO SE HACE RES-
PONSABLE POR DAÑOS POR GOLPES DEL EQUIPO AL SER TRANS-
PORTADO.**
Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la ciudad de México:

- *Atención a clientes 55 2166 3377 al 81 Ext. 2525 ó 2049*

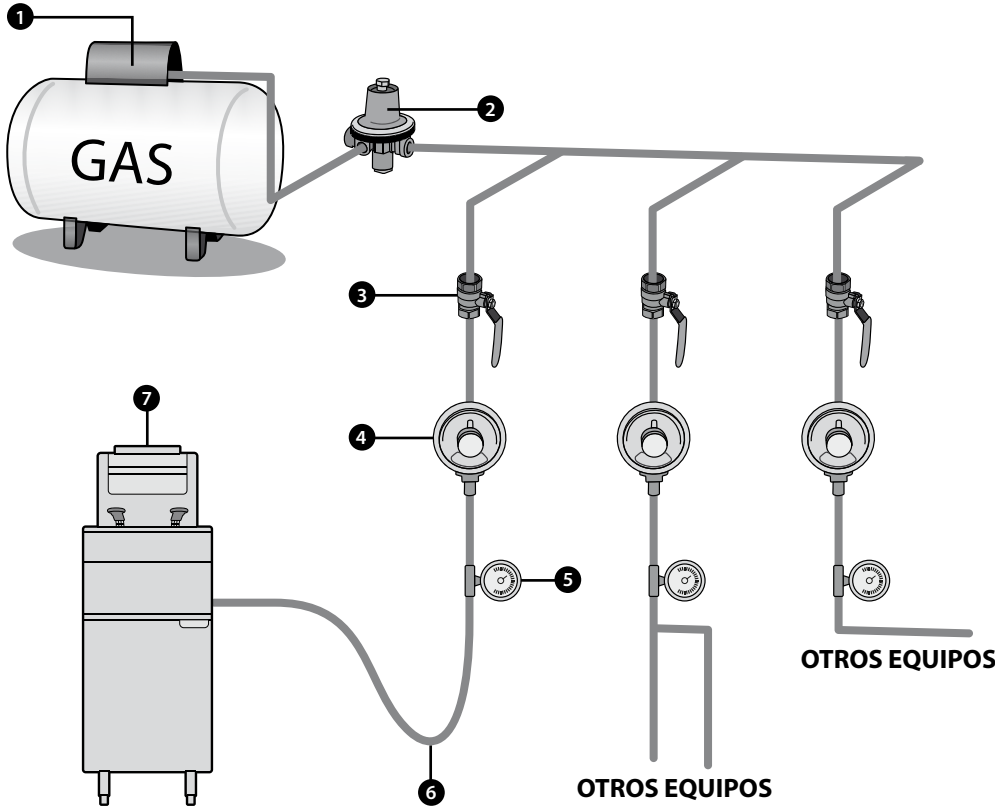
*Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Ser-
vicio ubicado en Protón no. 11, Fraccionamiento Industrial Naucal-
pan, Edo. de Méx. C.P. 53370, Tels.: 55 2166 3377 al 81 Ext. 2061 ó
1042.*

Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

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

INSTALACIONES

Instalación de gas.



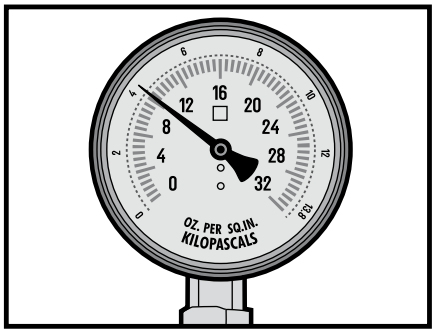
- 1 TANQUE ESTACIONARIO.
- 2 REGULADOR ALTA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A 15 PSI.
- 3 LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.
- 4 REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
- 5 MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.
- 6 MANGUERA FLEXIBLE.
- 7 FREIDORA COMERCIAL SAN-SON®.



NOTA:

(4) Para GAS LP la presión en demanda debe ser de 6 OZ/IN² mientras que para GAS NATURAL debe ser de 4.5 OZ/IN²

La presión de gas LP debe ser a 6 oz/in² dinámicas, 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.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nivelación e instalación mecánica.

Su freidor deberá conectarse a una línea de gas de 1 1/4", 1" ó 3/4" de diámetro, 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 1/2". El equipo debe tener una posición horizontal (use nivelador).

Ventilación

- No instale ningún ducto directamente 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.
Proton 11 Fracc. Pop. Ind. Nautabaro, Estado de México 53489
Tels: (55) 21 66 75 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 05 y 21 66 91 90

San-Son

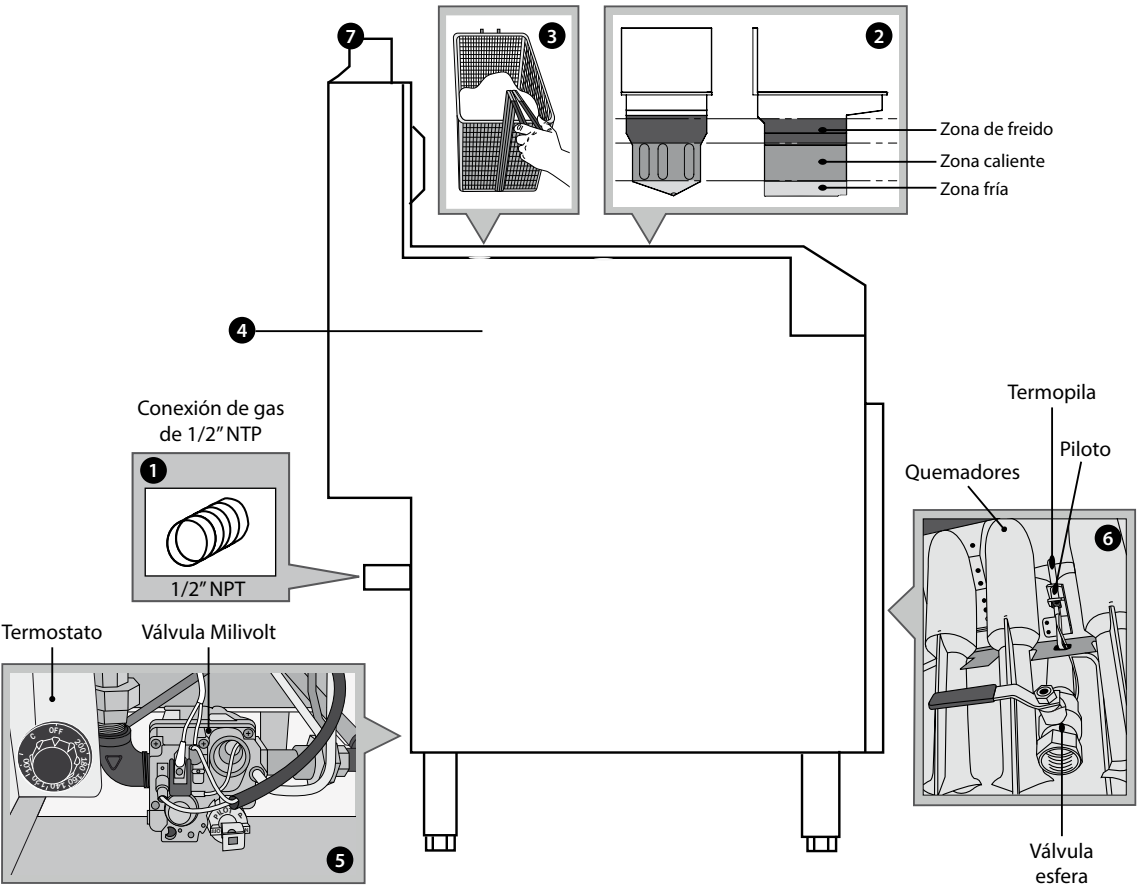
Consumos:

BTU/Hr	
Kcal/Hr	
M/Hr	

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	Gas	Nat.	W	Hz
Modelo	LP	V-		

Vista General del Freidor SS-35.



- 1 CONEXIÓN DE GAS DE 1/2" NPT (PARTE POSTERIOR).
- 2 TINA CON 3 ZONAS (FREÍDO, CALIENTE Y FRÍA) DE 22 LITROS DE CAPACIDAD.
- 3 CANASTILLAS PORTA-ALIMENTO DE ALAMBRÓN NIQUELADO.
- 4 MUEBLE DE ACERO INOXIDABLE.
- 5 VÁLVULA PILOSTÁTICA MILIVOLT Y TERMOSTATO ELÉCTRICO DE 0 A 200°C (INTERIOR DEL FREIDOR).
- 6 3 QUEMADORES STORM Y VÁLVULA DE DRENAJE DE ACEITE TIPO ESFERA (INTERIOR DEL FREIDOR).
- 7 CHIMENEA.

OPERACIÓN

Previamente deberá:

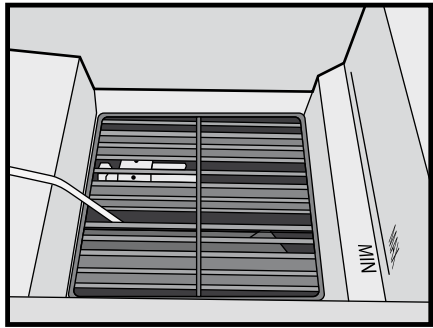
- 1. Regular a la presión indicada según placa de consumos: 6 oz/in² dinámicos gas LP.
- 2. Verificar los datos técnicos para saber bajo que condiciones operará el equipo.

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:

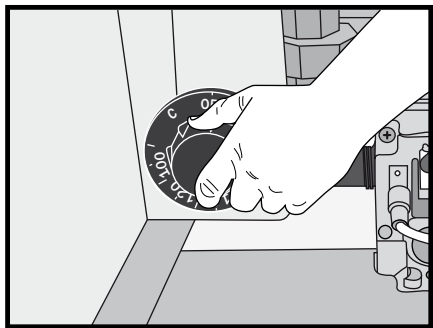
TABLA DE TEMPERATURAS	
PRODUCTO	TEMPERATURA °C Sugerida
Varios	
Papas a la francesa	170
Anillos de cebolla	170
Mariscos	
Camarón	170
Ostiones	170
Ostras empanizadas	170
Filetes	170
Almejas	170
Otros	
Pollo	160
Fruta	160
Espárragos, coliflor, maíz, berenjena, tomate	160

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

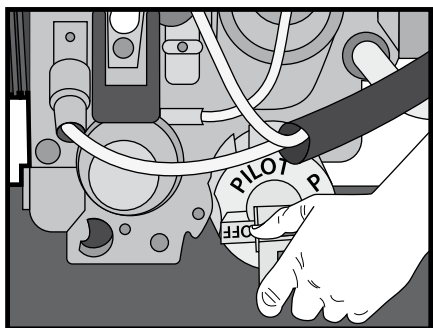
El modelo SS-35 produce 25 kilogramos de papa precocida por hora.



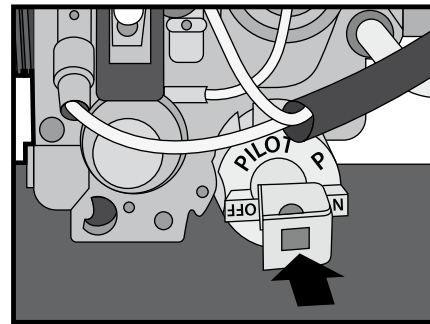
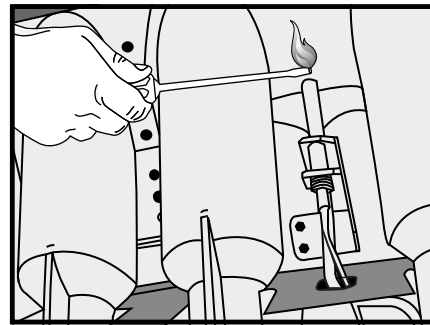
Coloque la perilla del termostato y de la válvula milivolt en **OFF** y abra el suministro de gas.



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

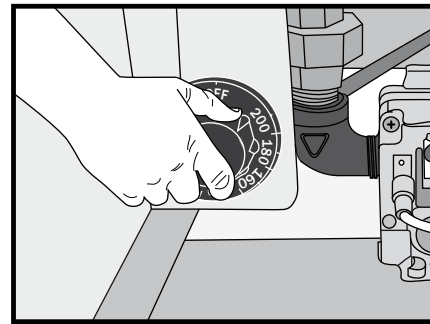


Con la ayuda de un encendedor para cocina, aplique flama directa al piloto, mientras mantiene presionada la perilla de la válvula milivolt durante 30 segundos, para que prenda el piloto.



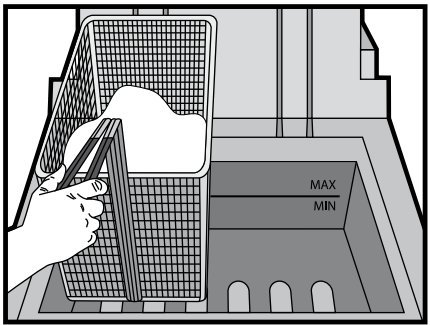
Una vez que el piloto se mantenga encendido sin presionar la perilla de la válvula milivolt, gírela a la posición **ON**, de no ser así, repita los pasos anteriores.

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

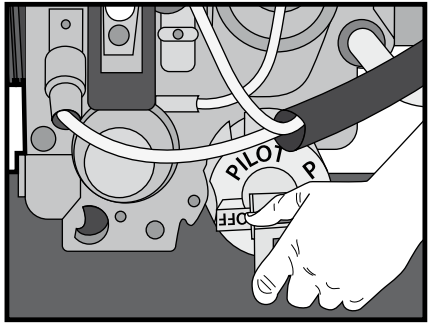


Espere a que el aceite alcance su temperatura. Cuando ésto ocurra, los quemadores se apagarán, indicio de que el equipo está listo para trabajar.

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



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).

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:

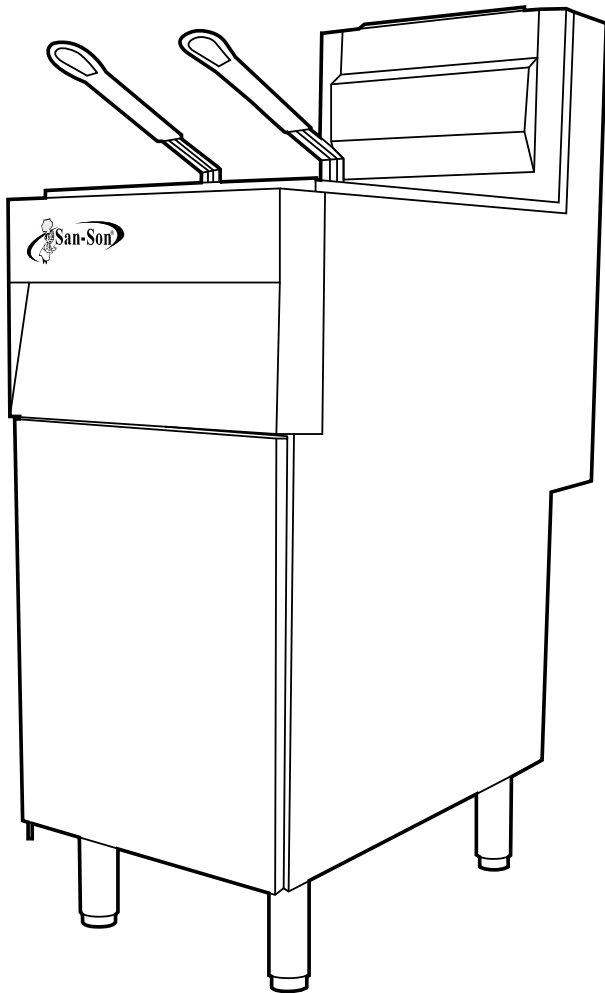
No debe mojar los quemadores cuando estén calientes.

RECOMENDACIONES DE USO

- No encienda el freidor sin aceite en la tina.
- Evite poner sal a los alimentos dentro del freidor o en la canastilla. (LA SAL DAÑA EL ACEITE).
- Para una mejor cocción de los alimentos llenar $\frac{3}{4}$ partes de la canastilla ó 750 grm.
- No mantenga encendido el quemador del equipo por tiempos prolongados, si no lo esta utilizando.
- Filtre y cubra el aceite cuando no lo utiliza.
- No utilice su equipo como calentador de ambiente.
- El equipo debe tener un espacio mínimo en la parte posterior y al frente de 30 a 40 cm para cualquier servicio y operación apropiados.
- NO coloque nada debajo del equipo, 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.
- Debe ser revisado por personal calificado como parte de un sistema regular de mantenimiento.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES	
FRENTE	39 cms.
FONDO	75 cms.
ALTO	112.5 cms.

CONSUMOS	
3 QUEMADORES STORM	33,000 BTU/Hr
TOTAL	99,000 BTU/Hr



Garantía de Equipo Nuevo

Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo durante un año a partir de la fecha de entrega: _____ una **Garantía** contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación del equipo.

1. Para hacer efectiva esta **Garantía** no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza Activada por el Distribuidor y/o de la Factura de Compra con el producto en el **Centro de Servicio** ubicado en: Protón #11 Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México C.P. 53370. Tel. 2166 33 77 al 81 / Ext. 2061 y 1042.

2. **Cocitec Mexicana S.A. de C.V.** efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para el cliente cuyo domicilio esté a no más de 30 km. de las oficinas de **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**, los ajustes y reparaciones que el equipo requiera por causas provocadas por un defecto en su fabricación.

3. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- a. Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad del cliente. Si no se han observado las ADVERTENCIAS señálas.
- b. Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo atribuible a causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas, de gas o hidráulicas.
- c. Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas a Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.

Producto	_____	Marca	_____
Modelo	_____	No. de Serie	_____
Clientes	_____	Tel.	_____
Dirección	_____		
Distribuidor	_____	Sello	_____

Ésta, es la única Garantía otorgada por Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. y por lo tanto no reconocerá ninguna Garantía verbal o escrita otorgada por su personal o sus distribuidores ni la que derive de manuales, folletos o literatura técnica y/o comercial de Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.

IMPORTANTE: Conserve este documento junto con la copia de su factura para hacer efectiva su Garantía.

COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V.
Protón # 11, Fracc. Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Estado de México C.P. 53370
Te: 2166-3377 al 81/ Ext. /Fax: 1079



EQUIPOS PARA GANAR DINERO

FÁBRICA

Protón No. 11, Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Edo. De Méx. C.P. 53370

Tels.: 55 21 66 33 77 al 81

CDMX 1

Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores
Deleg. Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06720

Tels.: 55 55 14 78 16 / 55 27 00 56 09

CDMX 2

Av. Chapultepec, No. 197, Col. Juárez
Deleg. Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06600

Tels.: 55 44 38 59 03

TLALNEPANTLA

Mariano Escobedo No. 48, Col. Centro,
Tlalnepantla, Estado de México C.P. 54000

Tels.: 55 88 48 32 59 / 55 44 38 00 29

PUEBLA

Av. 25 Poniente No. 502, Col. Chula Vista,
Puebla, Puebla C.P. 72420

Tels.: 222 379 06 13

QUERÉTARO

Plaza Alameda, Local 4, Av. Prol. Luis Pasteur 135
Zona dos extendida, Alameda.

C.P. 76040, Santiago de Querétaro, Qro.

Tel.: 442 454 02 04

GUADALAJARA, JALISCO

Av. De la Paz, No. 944, Col. Centro
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44100

Tels.: 333 332 00 16

AGUASCALIENTES

Av. De la Convención de 1914 Nte. 1002
Circunvalación Nte. C.P. 20020

Aguascalientes, Ags.

Tel.: 449 454 15 53

TUXTLA GUTIÉRREZ

16 Poniente Norte 138. Local A y B
Fracc. Las Arboledas. C.P. 29030
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Tels.: 961 121 57 04 / 961 121 34 04

MONTERREY

Av. Simón Bolívar No. 1661
Col. Mitras, Centro.

C.P. 64320, Monterrey, N.L.

Tel.: 81 25 16 92 64

www.san-son.com



ventas@san-son.com

Impreso en México.