



MANUAL DE USUARIO

ROSTICEROS

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN, EL SERVICIO Y EL MANTENIMIENTO DE SU EQUIPO



MODELOS: RT-27, RT-48

POR FAVOR LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ.

Contenido:

	PÁGINA
1 INTRODUCCIÓN	2
2 CARACTERISTICAS TÉCNICAS	2
3 ACCESORIOS (RT-48)	2
4 CARACTERISTICAS ESPECIALES	2-3
5 INSTALACIÓN	3
5.1 CONEXIÓN CON GAS L.P. (BUTANO)	3
5.2 CONEXIÓN CON GAS NATURAL	4
6. PRECAUCIONES IMPORTANTES	4
7 RECOMENDACION PARA OPTIMIZAR EL USO DEL EQUIPO	5
7.1 COMO COLOCARLOS POLLOS EN LAS VARILLAS	5
7.2 POSICIÓN DE LAS VARILLAS EN EL DISCO DE ALUMINIO (RT-48)	5
8. MANTENIMIENTO	6
9. LIMPIEZA	6
10. ACCESORIOS	6
11. COMO COLOCAR LOS POLLOS ESTILO SINALOA (RT-48)	6-7
12. PROBLEMAS Y SOLUCIONES	7

1. INTRODUCCIÓN

El siguiente manual cubre la información necesaria para la instalación y operación de los rosticeros marca TORREY. Es de crucial importancia que usted y otras personas que operarán el equipo lean cuidadosamente este manual. Asimismo puede visitarnos en nuestra página de internet: www.refrigeraciontorrey.com y descargar mas información sobre este y otros modelos de la familia TORREY.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificaciones Generales

Modelos	RT-27	RT-48
Capacidad en pollos	21-27	42-48
Tiempo de Cocción (Min)	Varilla superior: 120 - 130	90-100
	Varilla central e inferior: 180 - 190	
Cant. Varillas Giratorias	3	6
Capacidad del Motor	103 w (1/6 HP)	186 w (1/4 HP)
Cantidad Válvula p/control deflama	1	1
Consumo de Gas L.P (Kg/Hr)	1.5 a 2 Kg/hr	2 a 2.5 Kg/hr
Presión recomendada (Lbs)	15-20	15-20
Regulador de Gas recomendado	CMS-80	CMS-80
Dimensiones (cm)	Ancho: 136 Alto: 101.5 Profundo: 58.1	Ancho: 142 Alto: 180.6 Profundo: 71.2

3. ACCESORIOS (solo para RT-48)

RT-48			
Producto	Accesorio	Cantidad	Tiempo de cocción (min)
Pollos Rostizados	Fija pollos Normales	42 a 48	70 a 80
Pollos estilo Sinaloa	Fija pollos Sinaloa	4 a 6	70 a 90
Costillar de Cerdo	Espada	4 a 5 Kg.	80 a 100
Pescado Relleno	Canastilla	3 a 4 pzas. tamaño regular	90 a 100
Carne Asada	Espada	4 a 5 cortes de 0.5 Kg.c/u	60 a 75

4. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

El equipo cuenta con una transmisión diseñada para lograr un óptimo cocimiento del producto.

El gabinete está fabricado en acero inoxidable con la finalidad de brindar una mejor apariencia, fácil limpieza y cumpliendo con la norma de higiene para productos alimenticios.

Iluminación que permite una mejor exhibición.

Sistema de montaje y desmontaje de las varillas giratorias.

Puerta de cristal templado contra altas temperaturas, para eliminar corrientes de aire y partículas volátiles ayudando a que la cocción sea más rápida, ayudando a gastar menos gas.

Contrapeso para nivelar la altura del cristal, para mayor comodidad en el momento de servir y evitar el calor directo.

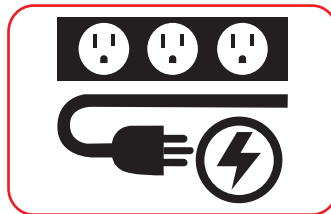
Valvula globo para eliminar residuos de grasas producto del cocimiento de la proteína.

Foco infrarrojo y puerta de cristal deslizables, para mantener el producto conservado, hasta el momento de la venta (aplica solo al RT-48)

5. INSTALACIÓN

Paso #1

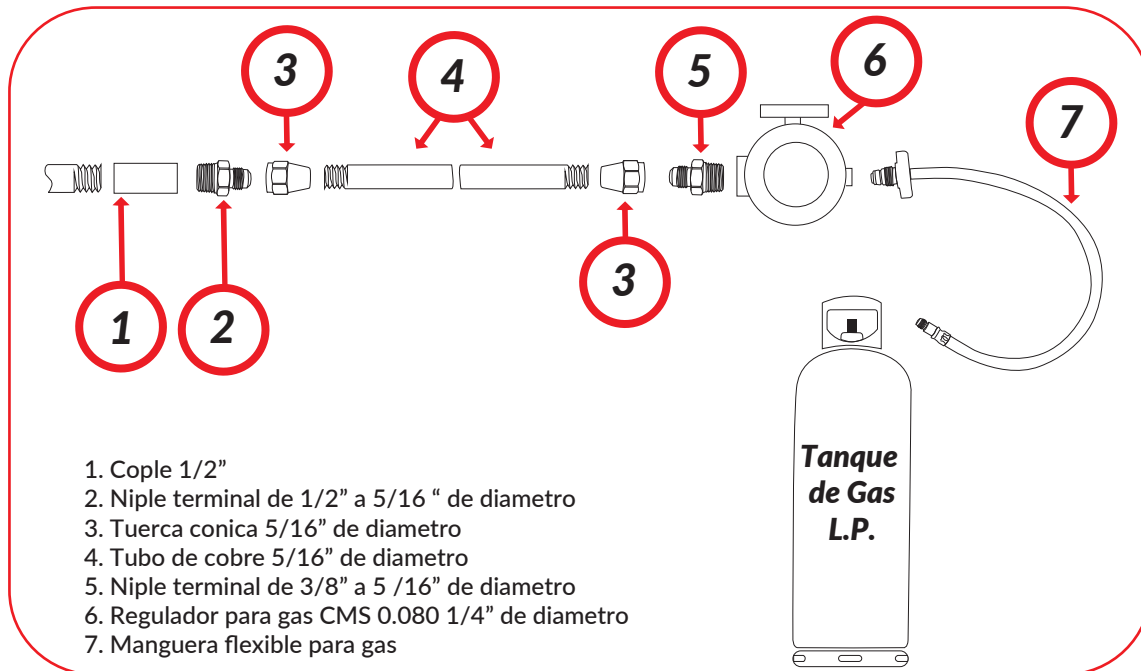
Conecte su cable de servicio a un voltaje (tomacorriente) de $127 \pm 10\%$ ó $220 \pm 10\%$ volts según sea el caso. Asegúrese de que su contacto tenga conexión a tierra física, ya que la clavija viene preparada para ser conectada en dicha terminal.



5.1 Conexión para Gas L.P. (Butano)

Paso 2

Para facilitar la instalación de su horno a su fuente de gas L.P (Butano) vea la figura #1, que le indica los materiales necesarios y la instalación correcta de los mismos. Para una mayor eficiencia, es necesario que la distancia de su horno al tanque de gas no sea mayor a 6 mts.



Paso #3

Utilice sellador o cinta de teflón en cada conexión que realice e inspeccione cuidadosamente que no existan fugas de gas, utilice agua y jabón. Una vez verificado que no existan fugas de gas, proceda a encender los quemadores.

Paso #4

Abra la válvula lentamente y al mismo tiempo acerque la flama al quemador que se encuentra en el fondo de su aparato, deslice la flama de izquierda a derecha y así sucesivamente con el segundo y tercer quemador. Le sugerimos utilizar un encendedor automático.

5.2 Conexión para Gas Natural

Para la instalación con gas natural use los mismos materiales que con gas L.P (butano) solo elimine el regulador para gas CMS como en la imagen de arriba, si lo desea puede utilizar una manguera especial para gas, directamente de la toma de gas a la toma del equipo.

Utilice sellador o cinta de teflón en cada conexión que realice e inspeccione cuidadosamente que no existan fugas de gas, proceda a encender los quemadores.

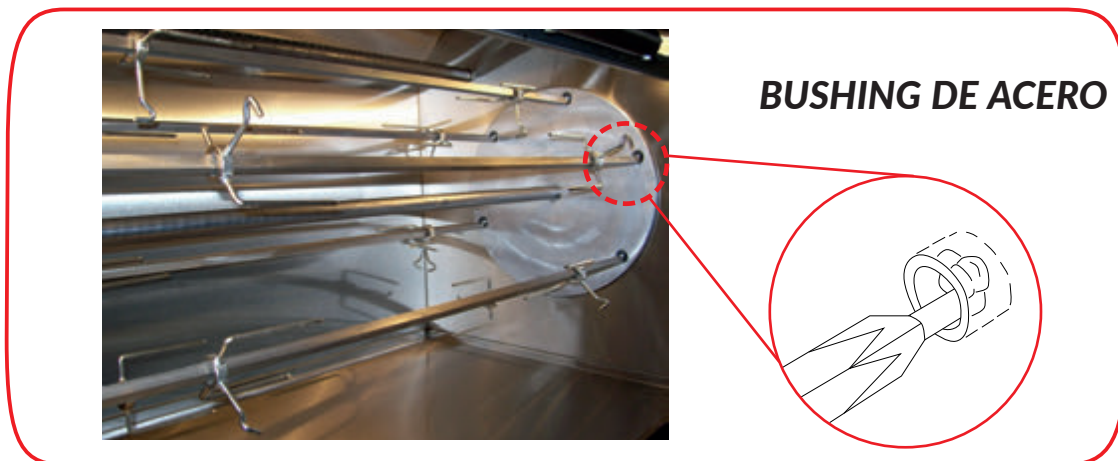
Primero abra la válvula lentamente y al mismo tiempo acerque la flama a el quemador que se encuentra al fondo del equipo deslizando la flama de izquierda a derecha así sucesivamente con el segundo y tercer quemador.

Se recomienda usar un encendedor automático.

6. PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para mayor seguridad en el transporte, los modelos RT-27 y RT-48 hemos sujetado las varillas giratorias entre si con hilos, por lo tanto es necesario liberar estas antes de encender su equipo para que gire libremente.

Para desmontar las varillas giratorias del equipo al lado derecho de estas, se tiene un extremo redondo, levante ligeramente la varilla y deslicela hacia la derecha introduciendo el extremo redondo por el orificio que se encuentra en el centro del bushing de acero (se localiza en el disco derecho) lo suficientemente necesario para que el otro extremo de la varilla salga del cuadro que tiene la flecha motriz en el disco izquierdo y puede usted desmontar la varilla.



El Equipo cuenta con una valvula para el control de la flama, verifique que esta se encuentra en buen estado

Antes de conectar su equipo verifique que el voltaje sea el adecuado (127 + 10%) con tierra física.

el Equipo viene equipado de fabrica con espreas de 3/64" y un regulador de gas acondicionado para gas L.P. (butano), si usted requiere utilizar con gas natural es necesario abrir el orificio de estas con una broca de 1/16" y no requiere regulador de gas.

Recuerde que el equipo alcanza altas temperaturas en las areas cercanas a los tubos quemadores, evite el contacto con estas.

Recuerde que es importante que una vez que termine el cocimiento de los productos en el equipo, antes de hacer limpieza espere a que el cristal templado vuelva a la temperatura ambiente, evite limpiar con agua a chorro el cristal a alta temperatura para evitar un choque termico y que este se estrellé.

Al apagar su rosticero asegurese de que la valvula para regular la intensidad de la flama se encuentre bien cerrada.

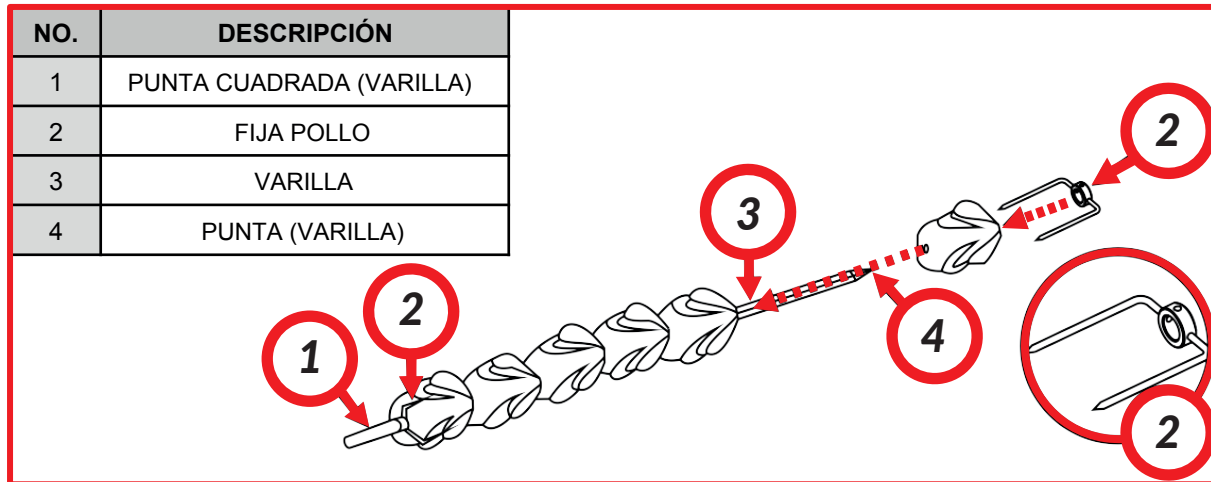
7. RECOMENDACIONES PARA OPTIMIZAR EL USO DEL EQUIPO

7.1 Como colocar los pollos en las varillas de su rosticero

- Introduzca el fija pollo hasta la punta cuadrada.
- Introduzca los pollos por la punta de la varilla.
- Una vez insertados todos los pollos inserte el fija pollo con tornillo especial Allen y apriete con una llave hexagonal de 3/16" hasta observar que los pollos están fijos.

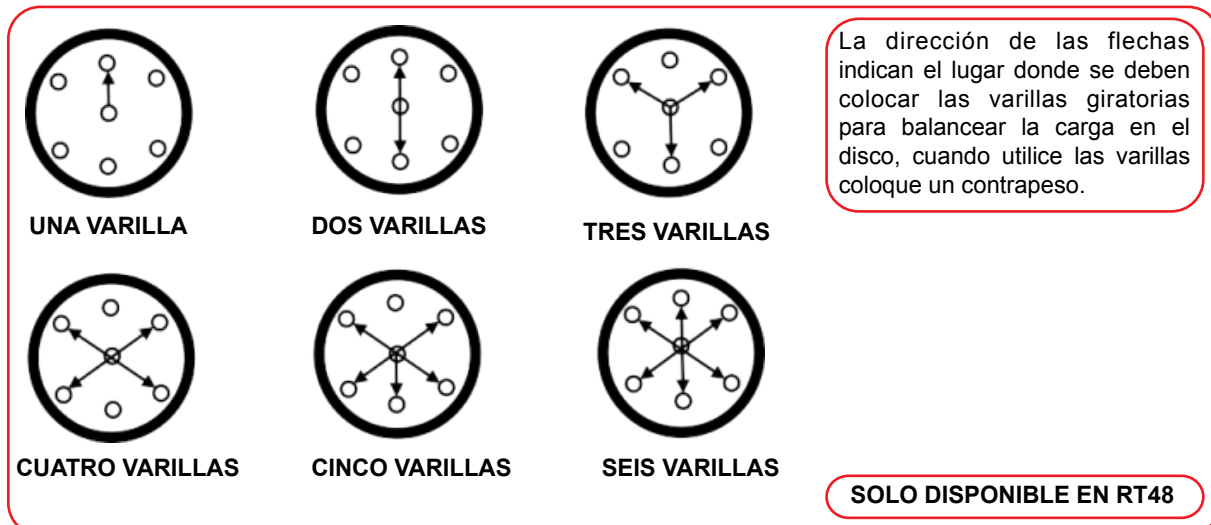
7.2 Posición de las varillas en el disco de aluminio (RT48)

Para mayor conservación de su horno rosticero es muy importante balancear la colocación de las varillas con los pollos a rostizar, coloque las varillas según la indicación:



Cantidad de varillas	Formas de colocarlas
1*	Coloque en la varilla de frente a un contrapeso.
2	Una frente a la otra
3	Deje un espacio libre entre cada varilla
4	Cada una enfrente de la otra
5*	Coloque en la varilla faltante un contrapeso.
6	Balanceado automático

*El contrapeso que se menciona en estos casos puede ser un tubo insertado a lo largo de toda la varilla con un peso similar a las varillas cargadas con pollos.



8. MANTENIMIENTO

Es importante que conserve su horno rosticero bien lubricado, se recomienda realizar este procedimiento dos veces al mes.

Paso #1: Desconecte la clavija del contacto que alimenta el voltaje de su horno rosticero, para evitar accidentes.

Paso #2: Retire las tapas laterales derecha e izquierda retirando los tornillos que las sujetan.

Paso #3: En el lateral izquierdo de su rosticero usted encontrará la transmisión que hace girar las varillas, esta transmisión contiene: tres engranes de ambos lados en los rosticeros RT27 y seis engranes en los rosticeros RT48, lubrique los engranes de ambos modelos con grasa térmica a prueba de punto de goteo (temperatura máxima de operación 200°C) hasta lograr que la grasa salga por el lado opuesto de la flecha. En el caso del rosticero modelo RT48 usted encontrará una grasera en la flecha sobre la cual giran los engranes y que traspasan el disco, por medio de esta grasera usted podrá lubricar sus seis engranes de transmisión.



¡IMPORTANTE!

Se recomienda que la lubricación de la chumacera se realice cada mes y medio o dos meses, dependiendo del uso.

9. LIMPIEZA

Para desmontar las varillas giratorias de su horno rosticero. Localice el extremo redondo ubicado en el lado derecho de su equipo, levante ligeramente la varilla e introdúzcala en el centro del buje (ubicados en el disco derecho), introdúzcala lo suficiente para que el otro extremo de la varilla salga y usted pueda desmontar la varilla.

Realice la limpieza necesaria utilizando un paño húmedo, agua y jabón. Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras y/o soluciones a base de cloro.

10. ACCESORIOS

Su equipo cuenta con algunos accesorios para facilitar ciertos trabajos al momento de utilizar su rosticero, a continuación se presentan cuales son y la función que tienen:

- Canastilla: Usted podrá cocer dentro de las canastillas una gran variedad de alimentos como: papas de galeana, cebollas de cambray, pescado relleno, tortillas. Se recomienda usar papel aluminio en cada uno de los casos para tener un cocimiento uniforme (El tiempo de cocimiento varía de 90 a 100 min.).

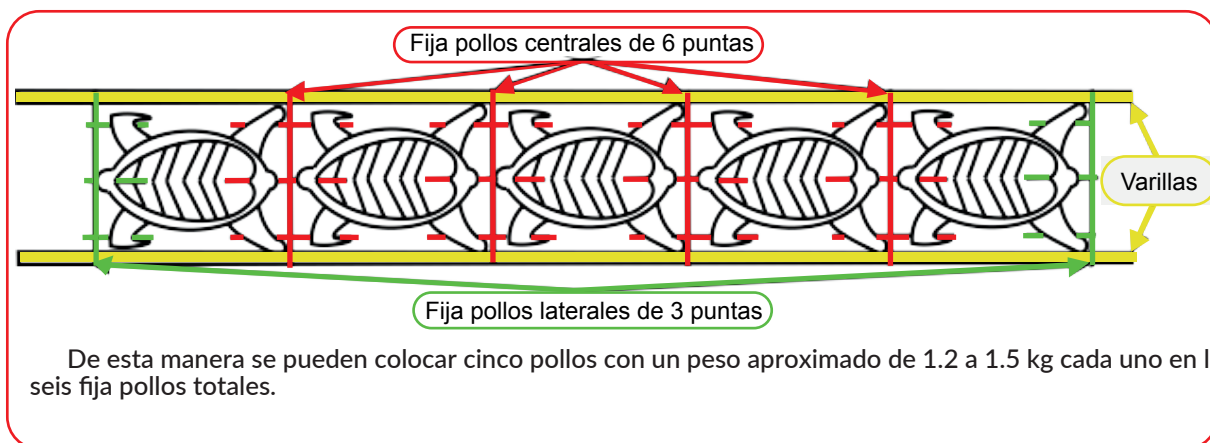
- Espada: La espada tiene la función de sustituir las varillas, éstos son usados en los pollos estilo Sinaloa. Se recomienda que al usar la espada, la carne no cuelgue demasiado para lograr un cocimiento uniforme. Se recomienda usar de 3 a 4 cortes de carne de aproximadamente 1000 grs. Y usar un tiempo de cocimiento de entre 90 y 120 min.

- Llave Allen de 3/16": Esta llave es usada para la fijación de los pollos, favor de revisar el apartado 6.1 "Como colocar los pollos en las varillas de su rosticero" de este manual para mayor información.

11. COMO COLOCAR LOS POLLOS ESTILO SINALOA EN LAS VARILLAS (SOLO RT48)

Para este procedimiento se requiere: cuatro fija pollos centrales de seis puntas y dos fija pollos laterales de tres puntas por cada dos varillas.

Primeramente realice un corte vertical en la zona de la pechuga, de esta manera el pollo quedará abierto, posteriormente incruste el pollo horizontalmente entre dos fija pollos, asegúrese que el pollo quede bien sujeto por ambos lados. Para mayor ilustración favor de ver la siguiente imagen:



12. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Por favor lea las siguientes indicaciones antes de llamar a su técnico en caso de algún problema con el equipo.

Síntoma	Causa	Solución
El equipo no cierra completamente o es difícil de manipular la puerta.	<ul style="list-style-type: none"> El canal del marco contiene polvo y/o suciedad. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique que los canales estén libres de polvo y suciedad que puedan estar obstruyendo el vidrio al momento de manipularlos.
Las lámparas no encienden	<ul style="list-style-type: none"> Lámparas fundidas Las lámparas no están bien colocadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambiar las lámparas viejas por unas nuevas de 75w y de luz clara. Revise que las lámparas estén bien enroscadas en los sockets de las lámparas.
La válvula para regular la flama no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Fugas en la conexión de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise que la conexión de gas que va al equipo no contenga fugas, de ser así, cubra todas las fugas o compre una manguera nueva. Llame a su técnico mas cercano (evite manipular el equipos en estas condiciones).
El equipo no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> El equipo no esta bien conectado. El cable de corriente esta dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> Revise si el cable de corriente esta bien conectado a la fuente de poder y que no este dañado en alguno de sus puntos.
Las varillas no giran adecuadamente, se escucha un ruido extraño en el equipo.	<ul style="list-style-type: none"> Poca grasa en el interior del mecanismo. 	<ul style="list-style-type: none"> Favor de engrasar con grasa térmica a prueba de punto de goteo los engranes, la chumacera, la graser y las flechas que se encuentran en el interior del mecanismo, los pasos para esto se indican en el punto 8. "MANTENIMIENTO" de este manual.
Los pollos se desmoronan cuando se están cocinando.	<ul style="list-style-type: none"> Se están utilizando pollos demasiado grandes. 	<ul style="list-style-type: none"> Favor de utilizar pollos de leche de 1.2 a 1.4 kg. como se indica en este manual.

Favor de respetar los niveles de voltaje subministrados a este equipo, para consultarlos revise la tabla ubicada en el punto 2. "ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO" de este manual.



¡IMPORTANTE!

Si el problema persiste después de seguir las siguientes recomendaciones, por favor llame a servicio técnico mas cercano.

PARA VENTA DE SERVICIO Y REFACCIONES CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO.

EN CASO DE REQUERIR ALGUNA REFACCIÓN SOLICÍTELA CON EL MODELO Y NÚMERO DE SERIE DE SU EQUIPO.

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN ESTE MANUAL SIN PREVIO AVISO.

PARA MÁS INFORMACIÓN ACERCA DE LA OPERACIÓN DE ESTE MODELO O ALGUN OTRO DE LA MARCA CONSULTE NUESTRA PAGINA:

www.torrey.net