

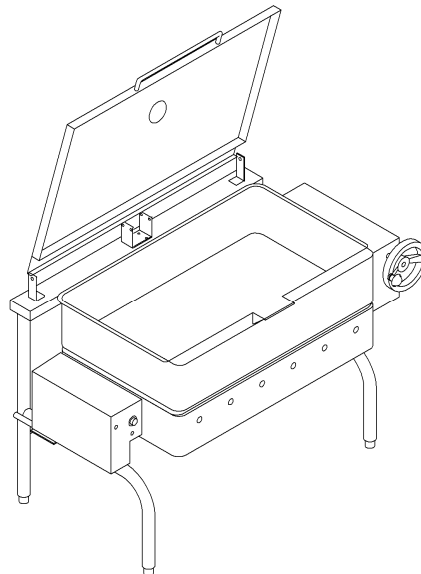
INSTRUCTIVO

SG – 2-4 / 2.2100

Instalación, operación y mantenimiento para:

SARTÉN A GAS DE VOLTEO

MODELO: SG – 2
SG – 4



Sistema de gestión de calidad
Certificado en ISO 9001: 2008

INDICE

I	Descripción del equipo	1
II	Manejo y desempaque	2
III	Instrucciones de instalación	3
IV	Instrucciones de operación	4
V	Instrucciones generales de limpieza	6
VI	Controles	8
VII	Mantenimiento	9
VIII	Fallas, probables causas y soluciones	11
IX	Precauciones	12
X	Refacciones	12
XI	Anexos	12
XII	Servicio	13

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

SARTEN A GAS DE VOLTEO MARCA INTER*

- Para trabajar con gas **LP O NATURAL (Dependiendo el equipo)**.
- Recipiente y tapa fabricados en acero inoxidable AISI-304, con acabado sanitario.
- Sistema de volteo mediante manivela.
- Quemadores controlados por termostato variable e instrumentación de seguridad.
- Estructura de acero inoxidable y patas con dispositivos para nivelar.
- Encendido electrónico.
- Requiere alimentación eléctrica monofásica (127 V, 60 hz).
- Incluye válvula de paso.
- Manguera de llenado para SG-4.

MODELO	CAPACIDAD UTIL (LITROS)	CAPACIDAD TOTAL APROXIMADA (LITROS)	DIMENSIONES DEL RECIPIENTE (cm)	CONSUMO DE GAS	
				CAL/HORA	BTU/HORA
SG-2	58	70	52 X 62	15,150	60,000
SG-4	116	140	105 X 62	30,300	120,000

II. MANEJO Y DESEMPAQUE

El equipo debe ser manejado de la siguiente manera:

- La sartén debe ser bajada del transporte en posición vertical.
- No arrastre la sartén sobre el piso.
- No cargue ni maniobre la sartén apoyándose en las cajas de control.
- Quite el plástico con que va cubierto el equipo.
- Después de desempacar el equipo revise posibles daños generados en el transporte.
- Verifique que el equipo se encuentre en buenas condiciones: Sin golpes, y con todas las piezas completas.

Piezas que deben estar incluidas al momento de recibir el equipo.

Cantidad	Pieza
1	Volante
1	Perilla de volante
1	Placa de lubricación
1	Grasera en cada chumacera
1	Tapa mirilla
1	Perilla de tapa mirilla
1	Seguros de pernos para mecanismo de levante
1	Tornillos que fijan las tapas de las cajas
1	Placa de datos
1	Placa INTER*
1	Placa de operación
1	Perilla de termostato
1	Clavija de alimentación eléctrica
1	Manguera de gas
1	Tapa cubre-tubería
1	Válvula de paso de gas
1	Manguera de llenado

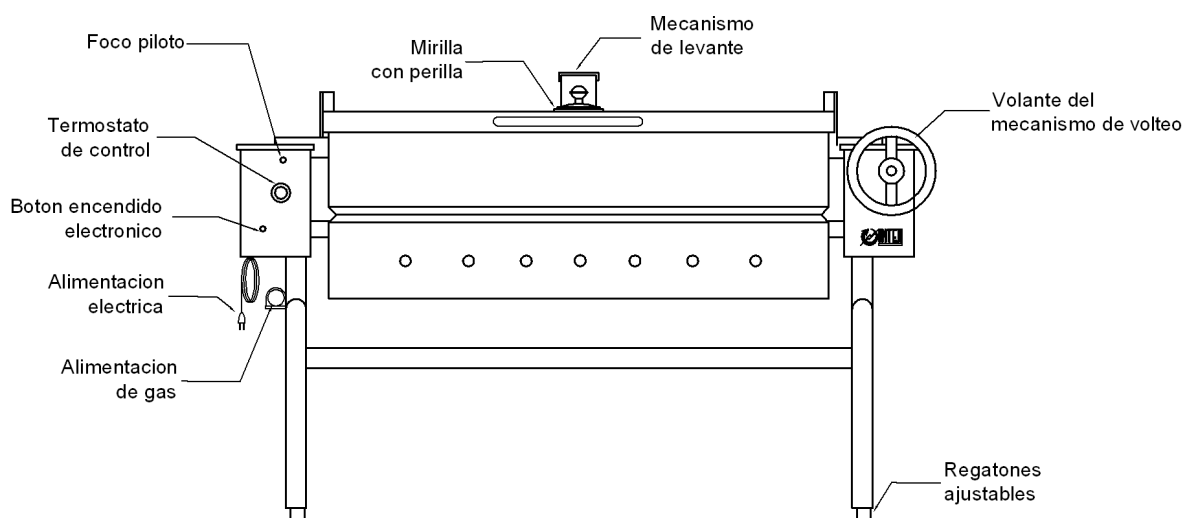
III. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Instalar la sartén en un lugar bien ventilado donde no haya corrientes de aire y debajo de una campana de extracción, a fin de permitir un suministro adecuado de aire para la combustión y una salida correcta de los gases quemados
2. Dejar separado el equipo de la pared, una distancia aproximada de 15 cm.
3. Nivelar la sartén perfectamente al piso con ayuda de los regatones ajustables
4. Verificar que el tipo de gas sea el adecuado para el equipo y con la presión indicada.
 - Gas natural 18 gr/cm²
 - Gas LP 28 gr/cm².
5. Conectar la alimentación de gas a través del tubo de alimentación y controlar el flujo de gas por medio de la válvula de paso, abrirla y revisar que no haya fuga alguna en las conexiones a gas.



PRECAUCIÓN: Antes de abrir la válvula de paso es necesario verificar y cerciorarse que la presión de alimentación de gas no exceda los 35 gr/cm² (0.5 psi). En caso de que si se exceda la presión, es necesario instalar un regulador de gas de 12.7 mm en baja presión, de lo contrario se dañara la válvula de gas **(INCLUIDO)**.

6. Es importante colocar un filtro en la línea de alimentación de gas, a fin de evitar el paso de partículas extrañas que puedan obstruir la operación de la válvula de seguridad de gas o tapan las espreas de los quemadores. Este filtro deberá ser tipo canasta con doble malla de acero inoxidable y capacidad de retención de partículas desde 100 micras **(INCLUIDO)**.
7. Conectar la clavija tomacorriente a un contacto monofásico a 127 V, para 15 amperes mismo que debe incluir tierra física.

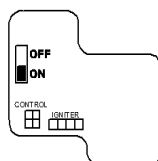


IV. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

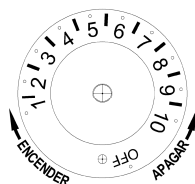
1. Verificar que el sartén se encuentre limpio y en condiciones para su uso.
2. Colocar los alimentos a procesar en el recipiente.
8. Cerciorarse que este conectada las alimentación eléctrica (127 V, 60 Hz).

ENCENDIDO DEL PILOTO

3. Revisar que la válvula de gas se encuentre encendida (botón en posición de encendido “ON”).



4. Verificar que la válvula de paso de gas se encuentre abierta.
5. Para encender el piloto y posteriormente los quemadores del sartén, seleccione con el termostato la temperatura deseada (Fuego lento entre 6 a 7 y hervir entre 8 a 10).



PRECAUCION: No calentar la sartén sin producto en el recipiente ya que podría deformarse la placa y/o el cuerpo de la sartén.

NOTA: El piloto y los quemadores tardan en encender entre 60 a 90 segundos (dependiendo de la instalación esta operación puede tomar más tiempo).

INSTRUCCIONES PARA APAGAR

- *Apagado Temporal*

Los quemadores se apagan de dos maneras, girando la perilla del termostato y la segunda girando la marmita a posición horizontal.

- *Apagado Completo*

Posicionando el botón de la válvula de gas a la posición de apagado “OFF”, piloto y quemadores deberán quedar apagados. Esta forma de apagar es conveniente cuando el equipo tenga un periodo largo de inactividad.

NOTA: Aunque el sartén cuenta con un sistema de protección para apagar los quemadores cuando el recipiente no se encuentre en su posición horizontal, siempre apague el equipo antes de voltear el recipiente

V. INSTRUCCIONES GENERALES DE LIMPIEZA

1. Evitar rociar con agua los controles eléctricos, de gas y sus conexiones.
2. Lavar la sartén después de cada operación con agua y jabón.
3. Enjuagar con abundante agua y cuide que el equipo quede seco, evite dejar agua o residuos de comida en este.
4. En superficies pulidas, la limpieza deberá realizarse en el sentido de las líneas del acabado. Al hacerse en sentido transversal o circular, se puede rayar el material.
5. Evitar el uso de agentes limpiadores que contengan CLORO.
6. Evitar el uso de cualquier fibra metálica, emplee fibras como Scotch Brite, 3M, etc.
7. Si la superficie de la sartén presenta incrustaciones adherentes de cualquier elemento ajeno al material, éstas deberán ser eliminadas con una espátula de madera o de acero inoxidable, y no de acero común para evitar que se raye y contamine.
8. No deje recipientes metálicos durante mucho tiempo sobre la superficie de la sartén, ya que pueden formar cercos de humedad difíciles de eliminar.
9. No deje restos de salsas o de comida durante largo tiempo en la superficie de acero inoxidable; tampoco, residuos de sustancias grasosas, como mayonesa, mantequilla, mostaza, etc.
10. Para mantener brillante la superficie de la sartén, una vez a la semana, frótelas con un trapo impregnado de vinagre.

SARTEN A GAS DE VOLTEO

CONTAMINANTE	AGENTE LIMPIADOR	MÉTODO DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
Polvo y suciedad	Agua y detergente suave.	Aplicar sobre la superficie de la sartén, enjuagar con abundancia y secar.	La limpieza se debe de realizar en el sentido del pulido.
	Limpiadores abrasivos (Ajax, Easy Off, Bon Ami, Twinkle, Alúmina, etc.	Aplicar con un trapo de tela húmedo, enjuagar con abundancia y secar.	Los polvos aditivos pueden contener aditivos que dejen manchas, se requiere de un enjuague con abundancia.
	Limpiadores con ácido fosfórico (Gold Matrix, de Walter).	Aplicar diluido: 1 parte de Gold Matrix y 20 partes de agua.	Aplicar con trapo suave, enjuagar y secar.
Alimentos que no son eliminados de la superficie.	Agua y jabón o detergente.	Frotar suavemente con fibra metálica, de nylon.	Enjuagar con abundancia y secar.
	Agua y jabón, más solvente (acetona, thinner).		
	Limpiadores con ácido fosfórico (Gold Matriz, de Walter).	Aplicar diluido: 1 parte de Gold Matrix y 5 partes de agua.	
Residuos de comida quemada y grasa que quedan adheridos a la sartén durante la preparación de alimentos	Limpiador de horno Easy Off.	Aplicar una capa y dejar en reposo de 10 a 15 minutos, luego enjuagar.	Adecuado para todos los acabados superficiales.
Quemaduras en el fondo de la sartén por calentamiento.	Disolventes neutros (acetona, metanol, thinner, tolueno)	Remover los restos de comida quemada con el disolvente neutro y después frotar con esponjas o fibras plásticas.	En caso de que no se eliminen, hay que utilizar limpiadores abrasivos suaves como Ajax, Easy Off, Bon Ami, Twinkle, Alúmina, etc.
Salpicaduras de agua que no son eliminadas y se secan en la superficie dejando marca.	Limpiadores con ácido fosfórico (Stainless Clean), de Walter.	Lavar previamente con agua. Aplicar el producto y frotar con un trapo de tela suave.	Enjuagar abundantemente y secar.
	Vinagre diluido al 25%: Solución formada por 1 parte de vinagre y 3 de agua.	Frotar con fibra, como Scotch Brite, 3M, etc.	
Sarro muy adherido.	Stainless Clean, de Walter.	Dilución máxima: 3 partes de agua y 1 de Stainless Clean.	Eliminar cualquier residuo de la solución de ácido muriático, enjuagar abundantemente y secar.
Manipulación de la sartén en su uso (huellas dactiles)	Limpiadores abrasivos suaves (Ajax, Easy Off, Bon Ami, Twinkle, Alúmina, etc.)	Aplicar con un trapo de tela húmedo, enjuagar con abundancia y secar.	La limpieza se debe de realizar en el sentido del pulido.
	Bicarbonato de Sodio.	Disolver el Bicarbonato en agua caliente, o bien en una solución de amoníaco. Frotar con un trapo de tela suave.	Enjuagar abundantemente.
	Limpiadores aceitosos (aceite 3 en 1)	Aplicar con trapo de tela suave, frotando vigorosamente.	Además de eliminar las huellas dactilares, forman una barrera que impide que se vuelvan a marcar.

VI. CONTROLES

TERMOSTATO

La sartén esta provista de un termostato para control de la temperatura. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada de (0 a10), el interruptor del termostato se abre apagando los quemadores.

Cuando la temperatura desciende, el termostato encenderá los quemadores y el ciclo se repetirá nuevamente. No requiere atención adicional del operador.
(Ver dibujo explosivo 4.1050, pieza No. 42)

VÁLVULA DE SEGURIDAD DE GAS

Controla el paso de gas hacia la sartén y se encuentra conectada a un piloto de flama y un termocople.
(Ver dibujo explosivo 4.1050, pieza No. 37)

ENCENDIDO ELECTRÓNICO

Produce una chispa de alto voltaje para encender el piloto de gas.
(Ver dibujo explosivo 4.1050, pieza No. 40, 41, 44)

INTERRUPTOR CÁPSULA DE MERCURIO

Este interruptor controla el encendido y apagado de los quemadores cuando el cuerpo de la sartén cambia de posición horizontal a la vertical para vaciar el producto.
(Ver dibujo explosivo 4.1050, pieza No. 35)

VII. MANTENIMIENTO

LUBRICACION

1. Lubrique las chumaceras y el mecanismo de volteo con grasa para alta temperatura. Para lubricar los engranes del mecanismo de volteo se debe quitar la tapa de la caja derecha así como la lamina correspondientes. Las chumaceras que sostienen la sartén llevan graseras para lubricación (Ver Anexo No. 4)
2. Lubrique los baleros del mecanismo de volteo con aceite de uso general. (Ver anexo No. 4)

NOTA: Las operaciones de lubricación deberán realizarse entre 1 y 4 meses dependiendo de las condiciones de operación o cuando lo requiera el equipo.

GENERAL SEMESTRAL

3. Verifique que las conexiones de gas y eléctricas se encuentren en buen estado. **ESPECIALMENTE REVISE QUE NO HAYA FUGAS EN LA MANGUERA DE GAS.**
4. Durante los servicios de mantenimiento deben limpiarse todas las partes internas de la caja de control sin mojarlas, sin mover la posición original de estas.
5. Limpie los quemadores y las partes en donde puede acumularse hollín.
6. Limpie la esprea del piloto y verifique la flama del mismo. **NO ABRA EL BARRENO CALIBRADO DE FÁBRICA DE LAS ESPREAS, QUEMADORES Y PILOTO**, ya que al hacerlo hará que se tenga un exceso de flama y una combustión ineficiente.
7. Para GAS LP, utilice una broca del No. 55 para destapar en saco de obstrucción o broca No.53 para GAS NATURAL.
8. Sopletear con aire el interior de los quemadores y las espreas.



PRECAUCION: Antes de realizar las operaciones de mantenimiento desconecte la alimentación eléctrica y cierre la válvula de alimentación de gas.

GENERAL ANUAL

9. Se recomienda cambiar la manguera flexible de alimentación de gas por lo menos una vez al año.
10. Solicite una revisión anual por parte de la fábrica (con cargo)

SARTEN A GAS DE VOLTEO

ANTES DE LLAMAR AL TECNICO VERIFIQUE LOS SIGUIENTES PUNTOS

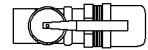
1. Verificar que este conectada la sartén a la alimentación eléctrica y que haya voltaje de 127 V en la alimentación.



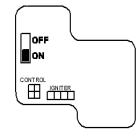
2. Verificar que la presión de gas sea la adecuada (18 gr/cm² para gas natural y 28 gr/cm² para gas LP), antes y durante la operación.



3. Verificar que la alimentación de gas este bien instalada y que haya flujo de gas en la misma.



4. Verificar que la llave de paso de gas en la manguera del equipo este totalmente abierta.



5. Verificar que la válvula de gas del equipo esté abierta en la posición de (ON) para que enciendan los quemadores.



6. Verificar que el piloto este encendido y la flama este en contacto con el termocople.



7. Verificar que estén bien ajustadas las toberas (reguladores de aire) en los quemadores, para que el color de la flama se a azul y la combustión sea correcta.



8. Verificar que la perilla del termostato de control se encuentre girada indicando una cierta temperatura de otra manera no encenderán los quemadores.



9. Verificar que no haya cables o terminales flojos o sueltos.

VIII. FALLAS, PROBABLES CAUSAS Y SOLUCIONES

FALLA	PROBABLE CAUSA	SOLUCIÓN
EL EQUIPO NO ENCIENDE	El equipo no tiene alimentación eléctrica.	Verificar que el equipo este conectado y el contacto tenga voltaje de 127 V.
	El piloto esta apagado.	Encender el piloto y verificar que la flama caliente el termocople.
	La cápsula de mercurio no se encuentra en su posición	Ajustar la cápsula de mercurio, fijarla y verificar que cierre el circuito.
	La presión de gas no es la adecuada.	Verifique haya gas, abra la válvula de gas. Cuando varios equipos son alimentados por una misma tubería y esta no es del diámetro suficiente, la presión baja. Verifique su instalación
EL EQUIPO NO CALIENTA	El termostato de plancha no esta abierto a toda su capacidad.	Gire el termostato de plancha al máximo en sentido de las manecillas del reloj.
LOS QUEMADORES DISTORSIONAN LA FLAMA	Los quemadores y/o las espreas se encuentran sucios o tapados.	Retire los quemadores y la espreas y con ayuda de aire a presión limpie ambos para retirar basuras o escorias.

IX. PRECAUCIONES

1. No aplique más presión de gas de la requerida según su tipo, (28 gr/cm² para gas L.P ó 18 gr/cm² para gas NATURAL)
2. No moje el sistema eléctrico de la sartén, ya que podría ocasionar un corto circuito provocando daños a las personas y/o al equipo mismo.
3. No toque el recipiente del equipo cuando se encuentre en operación o inmediatamente después de usarse, ya que hay zonas que alcanzan temperaturas muy altas y pueden producir quemaduras.
4. No gire la sartén cuando se encuentre encendida apáguela por medio del termostato de control. Al girarla y regresarla a su posición realícelo con cuidado por que puede salpicar el producto y provocar quemaduras.
5. Al abrir la tapa del equipo tenga cuidado del vapor y/o salpiqueo del líquido cuando está hirviendo.
6. Para remover los alimentos usar utensilios de madera, plástico u otro material que no sea metálico. No golpear con utensilios metálicos.

X. REFACCIONES

Para solicitar refacciones refiérase a los dibujos explosivos 4.1030, 4.1040 y 4.1050 que se proporcionan con este manual. Indique el modelo de la sartén y su número de serie mismos que aparecen en la placa metálica colocada en una de las patas del equipo.

XI. ANEXOS

1. Dibujo explosivo 4.1030
2. Dibujo explosivo 4.1040
3. Dibujo explosivo 4.1100
4. Instrucciones de lubricación
5. Diagrama eléctrico

XII. SERVICIO

Para cualquier asesoría, refacciones o solicitar servicio para su sartén llame a nuestro departamento de servicio, proporcionando los siguientes datos*:

1. Modelo del equipo.
2. Número de serie.
3. Explique brevemente el tipo de servicio requiere o bien, una descripción de la falla.



* Los datos anteriores se localizan en la placa metálica de datos localizada en el equipo mismo.

Si durante los servicios que se nos soliciten en periodo de garantía se encuentra que el equipo no se ha operado correctamente o no se han dado los servicios de mantenimiento indicados, la visita de nuestros técnicos será con cargo al cliente.

SARTEN A GAS DE VOLTEO

ANEXO No. 1
“Dibujo Explosivo 4.1030”



INSTRUCTIVO NUMERO SG-2-4 / 4.1030 EN09

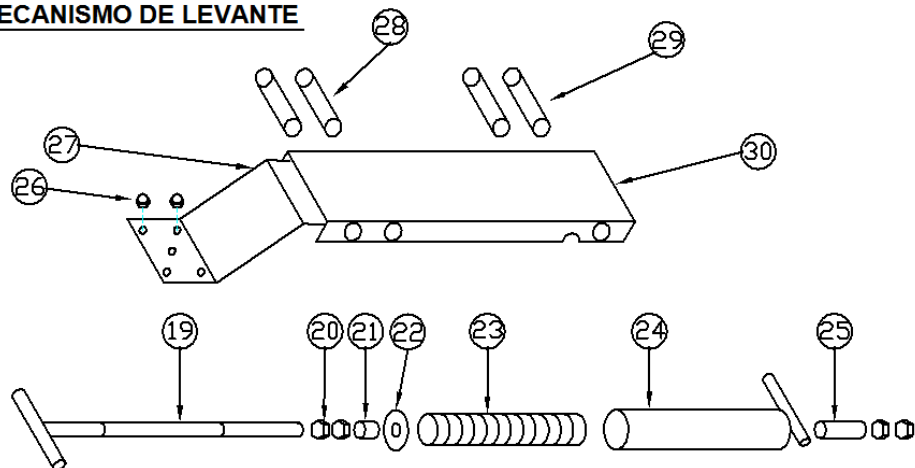
MECANISMO DE LEVANTE

MIRILLA 31

SARTENES A GAS
MODELO:
SG-2
SG-4

MECANISMO DE VOLTEO

MECANISMO DE LEVANTE



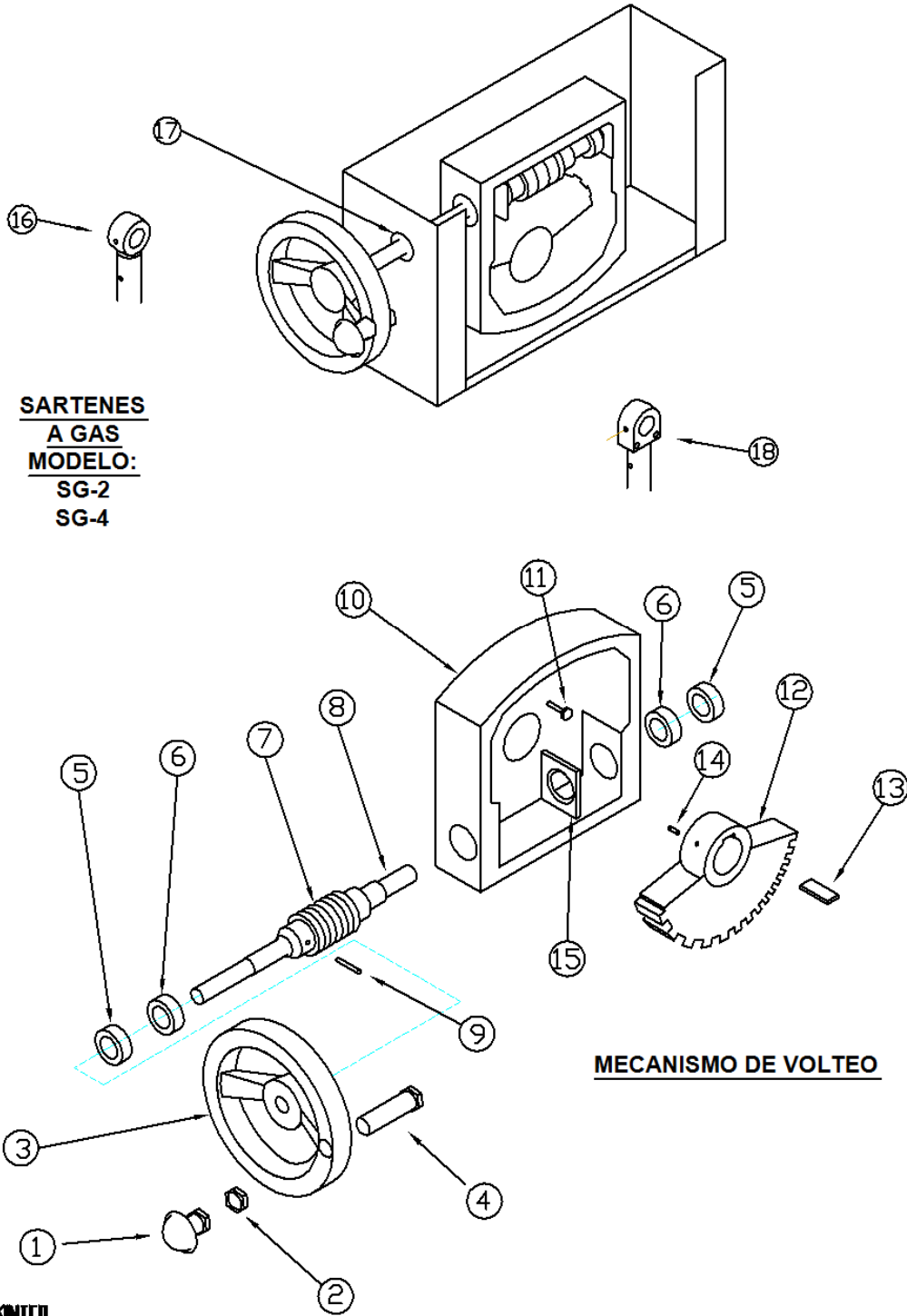
ES UNA MARCA REGISTRADA


SARTEN A GAS DE VOLTEO

ANEXO No. 2 "Dibujo Explosivo 4.1040"



INSTRUCTIVO NUMERO SG-2-4 / 4.1040 EN09



 ES UNA MARCA REGISTRADA

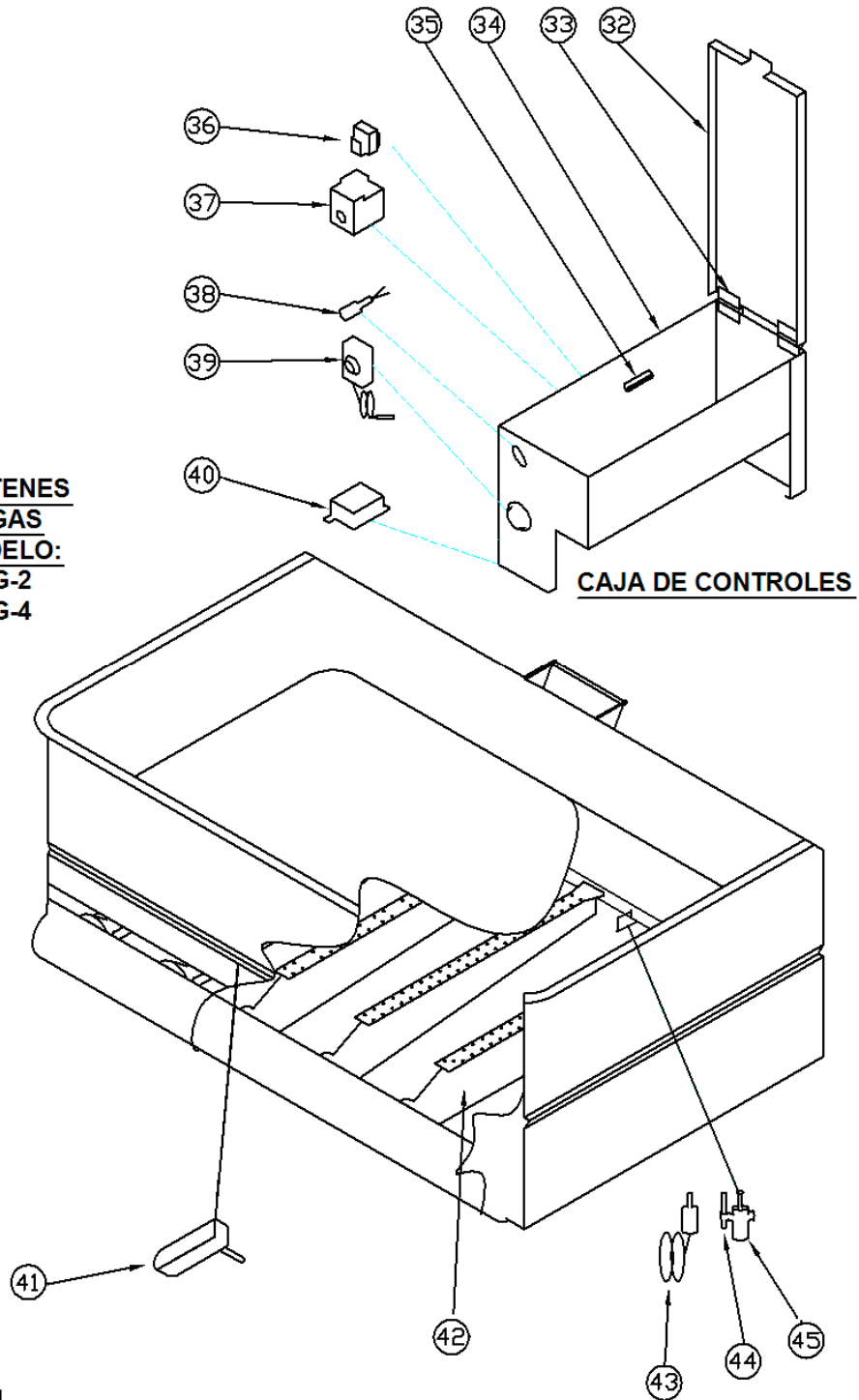
SARTEN A GAS DE VOLTEO


ANEXO No. 3 "Dibujo Explosivo 4.1100"

INSTRUCTIVO NUMERO SG-2-4 / 4.1100 JUN 12



**SARTENES
A GAS
MODELO:
SG-2
SG-4**



 ES UNA MARCA REGISTRADA

ANEXO No. 4
“Instrucciones de Lubricación”

Lubricación Sartenes

modelo: SG-2 Y SG-4



ACEITE USO GENERAL



GRASA PARA ALTA TEMPERATURA:

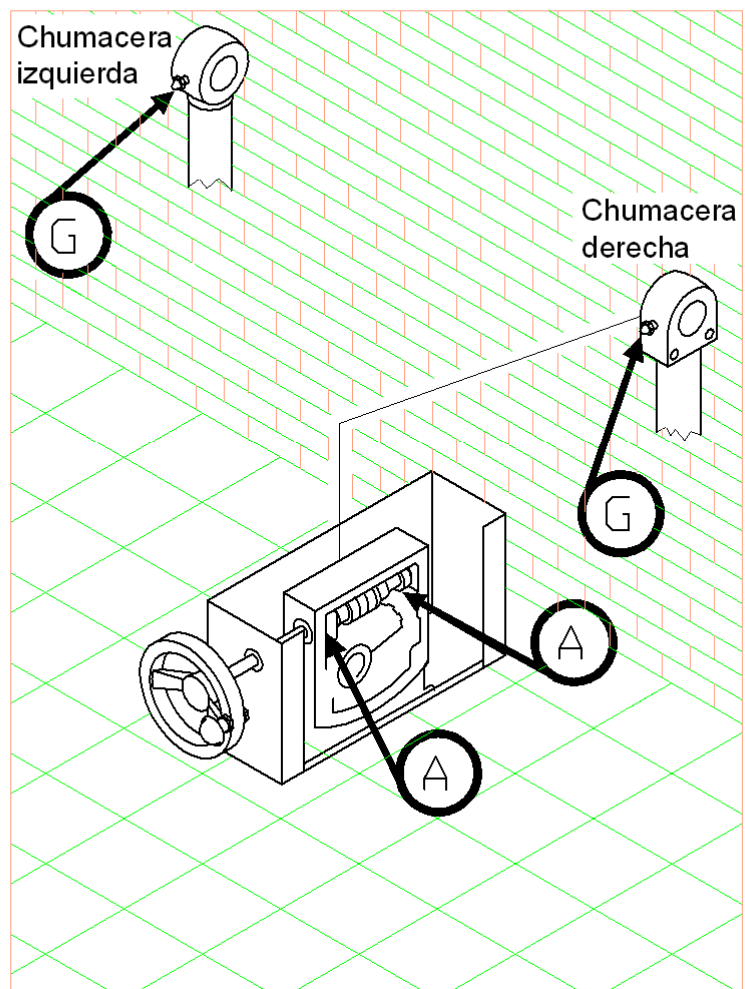
ESSO :
HIGH TEMPERATURE GREASE No.2

TEXACO :
PHERMATEX AT-2

MOBIL :
MOBIL PEM No. 2 ALTA TEMP.

QUAKER :
MULTIPURPOSE EP-2 ALTA TEMP

ROCOL :
KOLUB 7-B



SARTEN A GAS DE VOLTEO

ANEXO No. 5 "Diagrama Eléctrico"

