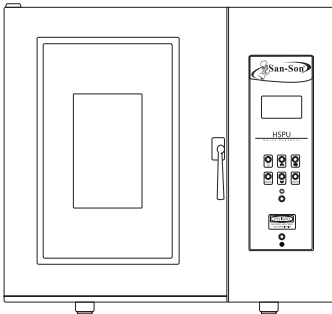




Horno Panadero Universal Mod.HSPU



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

Instalaciones	4
Instalación Eléctrica.....	4
Instalación Gas.....	5
Instalación de Agua.....	7
Desagüe.....	8
Separación de grasas.....	8
Placa de Datos.....	9
Descripción General	10
Vista General.....	11
Operación	12
Panel de Control.....	12
Pruebas Iniciales.....	13
Operación del Equipo	13
Proceso de Horneado.....	15
Hornear.....	16
Precalentar.....	17
Enfriar.....	19
Regenerar.....	20
Recetas.....	21
Baño María.....	27
Fermentación de Masas.....	28
Mensaje de Error.....	30
Producción de Vapor.....	32
Limpieza	32
Configuración Técnica	33

INTRODUCCIÓN

Con 70 años, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de hornos de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

Lea este manual antes de operar su horno.



NOTA:

Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño reportelo al transportista, ya que San-Son® no se hace responsable por daños del equipo al ser transportado. Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la Ciudad de México:

- *Atención a clientes*
- *21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525*
- *21-66-51-80*

Para cualquier duda o servicio contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, 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 y fallas.*
- *Factura del equipo.*

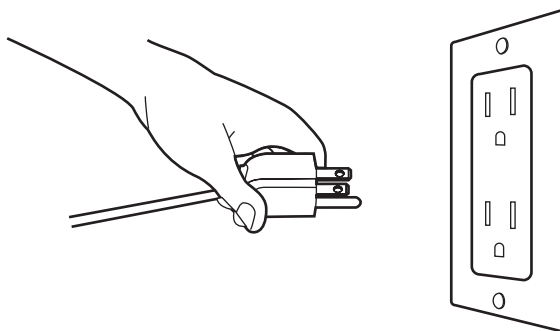
Mantenga este manual en un lugar seguro.

INSTALACIONES

Instalación Eléctrica

Las tomas de corriente y del equipo deben ser realizadas por personal calificado para estos trabajos. Se deben observar las disposiciones de las compañías locales de abastecimiento de energía. La acometida de la red para la conexión eléctrica de los aparatos debe ser instalación fija. Los aparatos se conectarán exclusivamente a una red de abastecimiento normalizada.

El equipo HSPU se suministran con un cable de conexión de 1.4m de largo con clavija o conector adecuados al voltaje de operación: 110/127 V 60 Hz. Es importante que la línea, el neutro y la tierra física estén debidamente conectados para asegurar el correcto funcionamiento.



La toma de corriente es de 127 V con una frecuencia de 60 Hz tipo B (esta clavija cuenta con dos dientes paralelos planos y toma de tierra).

**PRECAUCIÓN:**

Entre fuentes de calor y el equipo, deberá haber una distancia mínima de 40 cm. No instalar freidoras cercanas al equipo.

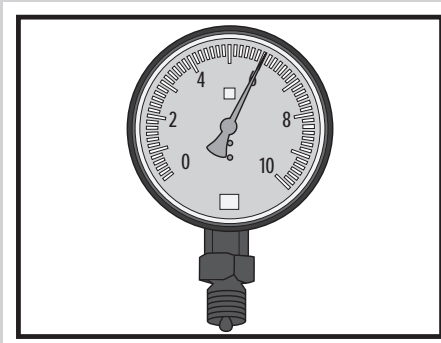
**PRECAUCIÓN:**

Es muy importante que se conecte a tierra física.

Instalación de Gas

Se recomienda conectar el equipo a una línea de gas de 3/4" NPT de diámetro, un diámetro menos podría provocar 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: 6 a 9 oz/lⁿ2 (onzas por pulgada cuadrada) y 4.5 oz/lⁿ2 gas natural (cuando el equipo este funcionando).



PRECAUCIÓN:

Si detecta olor a gas:

- *Abra las ventanas.*
- *Cierre las válvulas de gas y **DESCONECTE** cualquier equipo eléctrico que esté presente.*
- *Llame inmediatamente a la Central de Fugas o a su proveedor.*

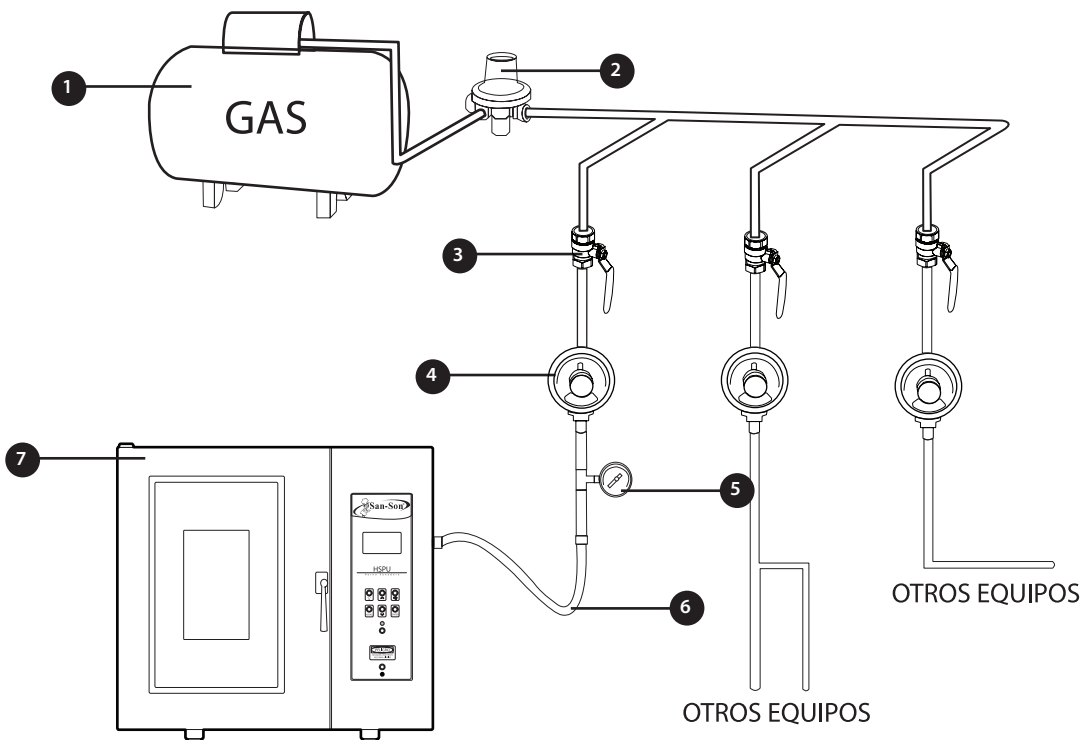
Conversión de tipo de gas.

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.



- ❶ TANQUE ESTACIONARIO.
- ❷ REGULADOR ALTA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO
- ❸ LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.
- ❹ REGULADOR PARA BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
- ❺ MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.
- ❻ MANGUERA FLEXIBLE.
- ❼ HORNO MOD. HSPU SAN-SON.



NOTA:

Para gas LP la presión en demanda debe ser de 6 OZ/IN² con el equipo funcionando mientras que para gas natural debe ser de 4.5 con el equipo funcionando OZ/IN².

Instalación de Agua

- Se encuentra ubicado en la parte posterior inferior izquierda del horno. Se requiere una conexión de una manguera de 1/2. Se debe apretar firmemente verificando que no haya fugas de agua.
- Se requiere que la alimentación tenga una presión de 50 a 200 kipá (0.5 a 2 bares).
- El aparato se conectará exclusivamente a agua potable.
- La sección transversal mínima de la tubería deberá ser de 1/2.
- Se necesita una toma de agua por aparato. Los aparatos se suministran con tubo para conexión de agua.
- Es recomendable la instalación de un filtro y/o depurador antes de la conexión de agua al horno. La presión en flujo recomendada es de 200 kipá (2 bares). Las variaciones de presión en el suministro de agua pueden provocar un funcionamiento anómalo del aparato.
- Antes de conectar el aparato a la acometida de agua conviene consultar con la compañía local de suministro de agua e informarse sobre la dureza y la calidad del agua:

a) Filtro Fino 5.15 µm:

Para aguas contaminadas por arena, partículas ferruginosas o sustancias en suspensión

b) Filtro de carbón activado:

Si el contenido del cloruro C 12 en el agua es muy elevado, más de 2,0 mg/1 (a 0,2 ppm), es necesario instalar un filtro de carbón activado en la entrada de agua.

Desagüe

Los hornos disponen de un tubo de desagüe, también se recomienda una instalación flexible en lugar de una fija, se sugiere el uso de una manguera de neopreno para altas temperaturas (tipo radiador) y el uso de una abrazadera para la fijación al tubo de acero inoxidable del horno.

El tramo de salida constituye un componente íntegro de los aparatos. Los tubos de desagüe se deben tender con una pendiente constante de como mínimo 5% (3 grados centígrados), la temperatura media de las aguas residuales es de aproximadamente 65 grados centígrados.

Separación de grasas

Todas las empresas que procesan alimentos y las cocinas colectivas están obligadas a tratar las aguas residuales con contenido graso mediante la instalación de una trampa de grasa (disponibles en catálogo de San-Són), antes de entrar al drenaje o tirarlos al alcantarillado. El tamaño del separador de grasa depende de la cantidad de raciones que se preparen al día.

Nivelación e instalación mecánica


Para facilitar la nivelación de los aparatos, todas las unidades cuentan con patas regulables de altura. Si el equipo esta desnivelado el horneado será irregular.

Evacuación de emisiones

La evacuación de gases y vapores del aparato dependen del aire del ambiente, se efectúa a través de un sistema de recolección y disipación con campana extractora. En caso de instalación sin protección del flujo, mantener una distancia mínima de 35 cm por arriba de la salida de gases en lugares bien ventilados.

Placa de datos

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, consumo en BTU/h y la presión adecuada para el equipo, así como el tipo de gas con el que opera el equipo.

COCTEC-MEJI CANA, S.A. DE C. V. Prótón 11 Fracc. Pob. Ind. Nautcalpan, Estado de México 53489 Télex: (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 03 y 21 66 51 80			
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 pulg ² de presión de gas.		Consumos:	
<input type="radio"/>	BTU/h	<input type="text"/>	<input type="radio"/>
	kcal/h	<input type="text"/>	
	m ³ /h	<input type="text"/>	
Serie	<input type="text"/>	Gas	Nat. <input type="checkbox"/> LP <input type="checkbox"/>
Modelo	<input type="text"/>		W <input type="text"/> Hz <input type="text"/>
			V- <input type="text"/>

DESCRIPCIÓN GENERAL

Los Hornos Panaderos San-Son®, son equipos que han escalado las capacidades de los hornos tradicionales a un nivel superior, con características únicas.

- El cuerpo metálico o exterior, está fabricado en acero inoxidable, lo que permite cubrir las necesidades del usuario más exigente, aun en zonas con alta humedad como las costas.
- El interior del horno se fabrica en acero inoxidable con terminados sanitarios.
- Cuenta con dos vidrios templados (exterior e interior), el interior es desmontable para su limpieza.
- Control electrónico programado para manejar las funciones de seguridad y de cocción.
- Generación de humedad por choque térmico directo y vapor programable de cuatro niveles: manual, bajo, medio y alto (a partir de 50 grados centígrados).



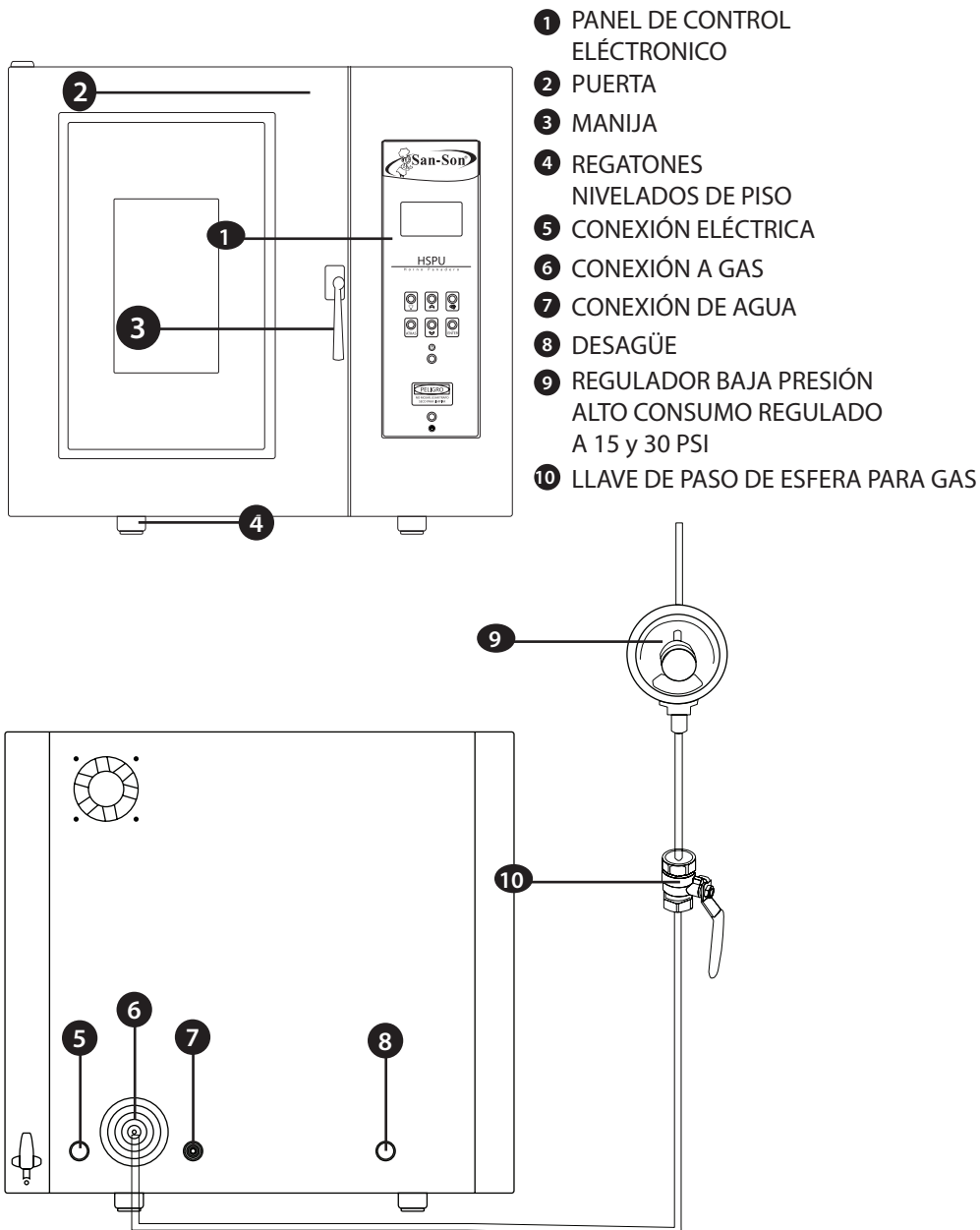
PRECAUCIÓN:

La seguridad y correcta operación de su equipo, dependen de su debida instalación.

Espacios

Los materiales de construcción del recinto donde se instalará el equipo no deberán ser combustibles. Para materiales combustibles, se deberán guardar las siguientes distancias: A paredes y muros de 15 a 20cm.

Vista General




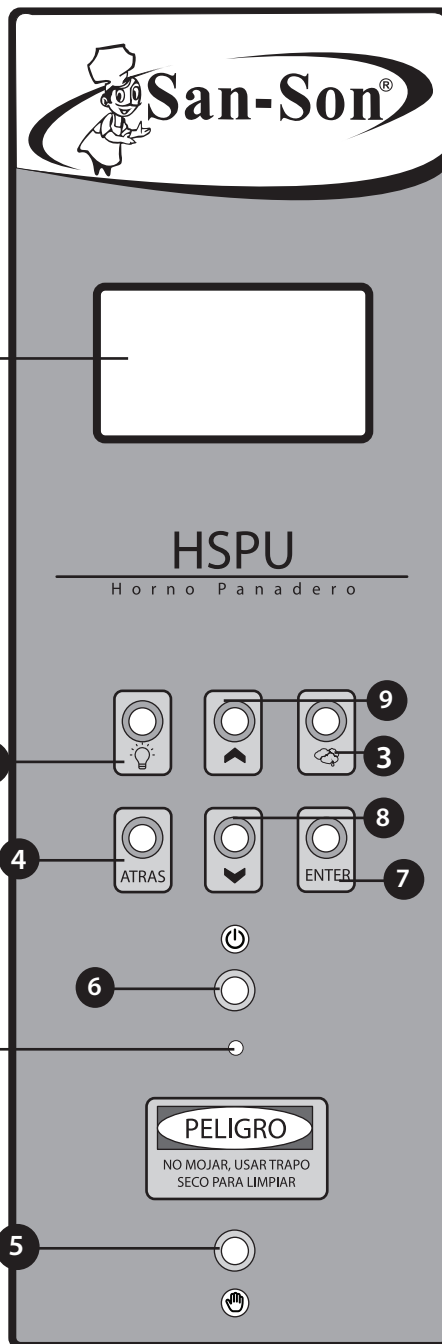
Operación

Panel de Control

Localice en la parte frontal de su equipo el siguiente panel.

1. PANTALLA
NO Touchscreen
2. LUZ
3. VAPOR
4. ÁTRAS
5. PARO DE EMERGENCIA
6. ENCENDIDO Y APAGADO
7. ENTER
8. ABAJO
9. ARRIBA
10. LED DE INDICACIÓN
(ON/OFF)

 **NOTA:**
NO oprima la pantalla.



Pruebas Iniciales

Durante la presentación en donde aparecen los textos SAN-SON HORNO se verifica que los sensores de cámara estén en condiciones de sensar temperatura. En caso contrario se mostrará el aviso y el horno quedará imposibilitado para operar hasta corregir la falla.



PRECAUCIÓN:

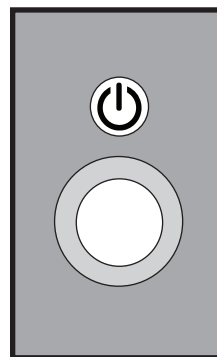
Para la reparación deberá apagarse el horno y retirarlo de la línea de energía.

Operación del Equipo

Antes de iniciar el funcionamiento del horno es necesario revisar que haya disponibilidad de gas y agua, así como la conexión a la energía eléctrica.

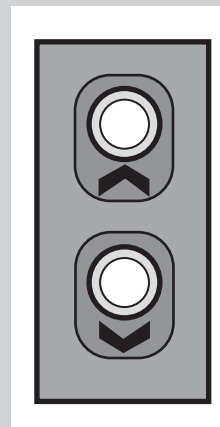
Oprima el botón  para proveer de energía eléctrica al equipo.

Posteriormente oprima el botón de encendido y espere que el horno haga sus pruebas iniciales.

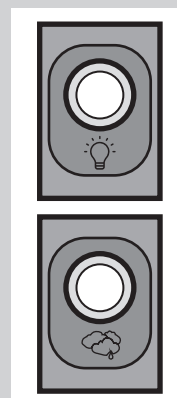
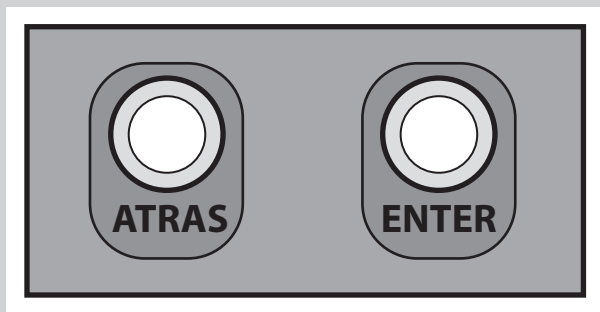


Cuando aparezca el **MENÚ** en el display, el horno estará listo para efectuar el proceso deseado. Seleccione la opción oprimiendo las teclas de arriba y abajo.

La flecha indicadora de lado izquierdo en cada opción corresponde a la selección actual.



Con el botón **ATRÁS** se podrá regresar al menú principal y con el botón **ENTER** podrá confirmar la opción deseada. En caso de requerir detener algún proceso, presione el botón de **ATRÁS** para regresar al menú principal. Si desea activar la iluminación interior presione el botón de **LUZ**. Para inyectar vapor en el momento deseado presione el botón de **VAPOR MANUAL**.



Proceso de Horneado

1- Seleccione el programa deseado.

2.- Temperatura.

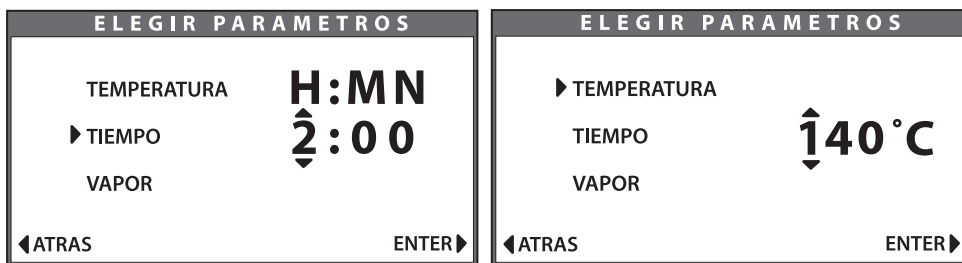
Para modificar los valores oprima las teclas **SUBIR** o **BAJAR** de acuerdo a la temperatura deseada. Presione el boton **ENTER** para ejecutar la orden y pasar al siguiente parametro.

3.- Tiempo.

Para modificar los valores oprima las teclas **SUBIR** o **BAJAR** de acuerdo al tiempo deseado..

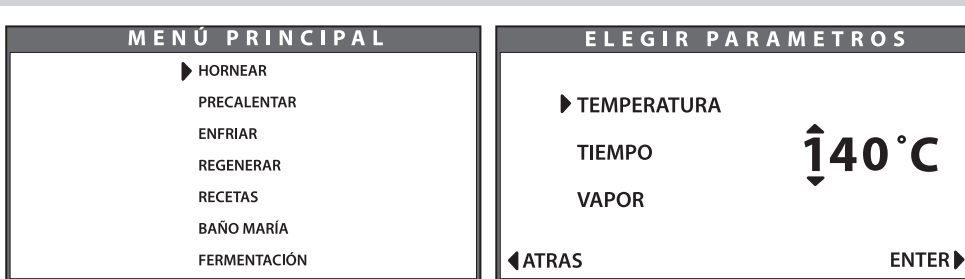
4.- Para detener el proceso oprima la tecla **ATRAS**.

Usted podrá operar el horno siguiendo las instrucciones descritas en la pantalla.

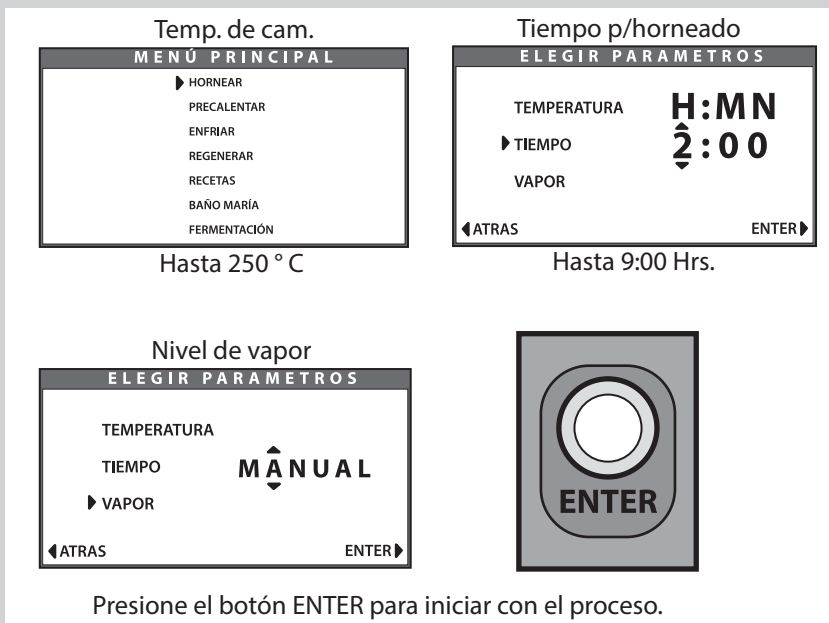


1.- Hornear

Modo combinado Seleccione modo hornear presionando las teclas de **SUBIR** o **BAJAR** hasta que se indique esta opción. A continuación si desea iniciar con los valores que indica la pantalla pulse la tecla **ENTER**. Para cambiar los valores en pantalla seleccione los parámetros a modificar.



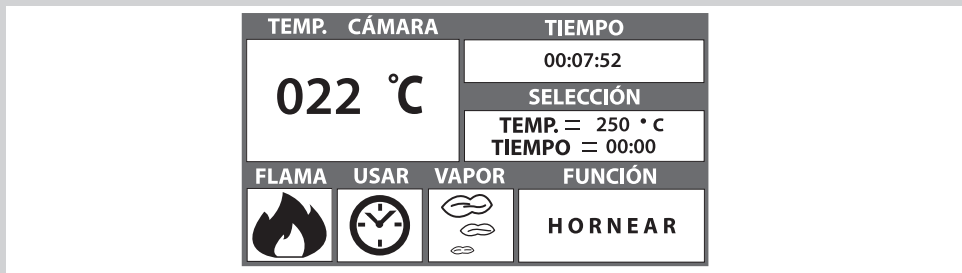
Modificar: Modifique los parámetros que requiera con las teclas de **SUBIR** o **BAJAR**.



Presione el botón ENTER para iniciar con el proceso.

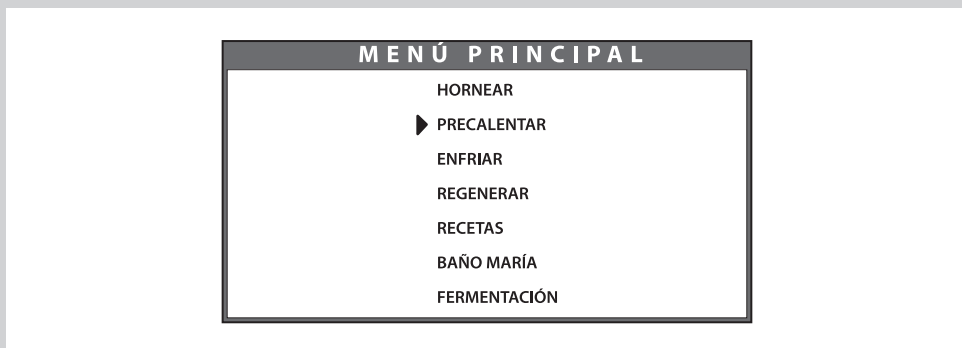
Enseguida mostrará en pantalla **BARRIDO DE SISTEMA** para iniciar el proceso.

En pantalla se mostrarán los valores establecidos, recuerde supervisar durante el proceso. Al terminar, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.



2.- Precaentar

En esta opción el horno debe programarse a 20°C más que la temperatura deseada, ya que cuando se coloque el producto, la temperatura bajará al abrir la puerta. Es un programa preestablecido de fábrica y solo permite modificar la temperatura, ya que trabaja sin vapor y con un tiempo de 30 minutos.



A continuación introduzca la temperatura de la cámara. (Hasta 250 °C).

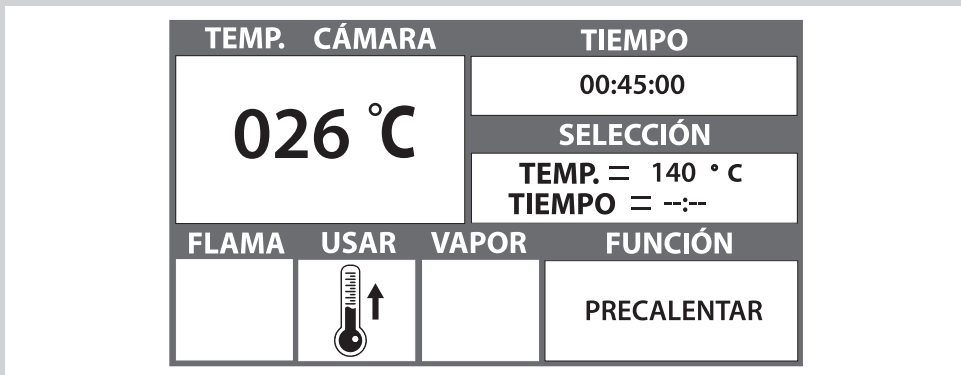


NOTA:

Si ya se escuchó la alarma y pasan 15 minutos sin abrir la puerta del horno, la oscilación de temperatura aumentará a 10 °C o 18 °F, si pasa media hora desde que se escuchó el horno se apagará.

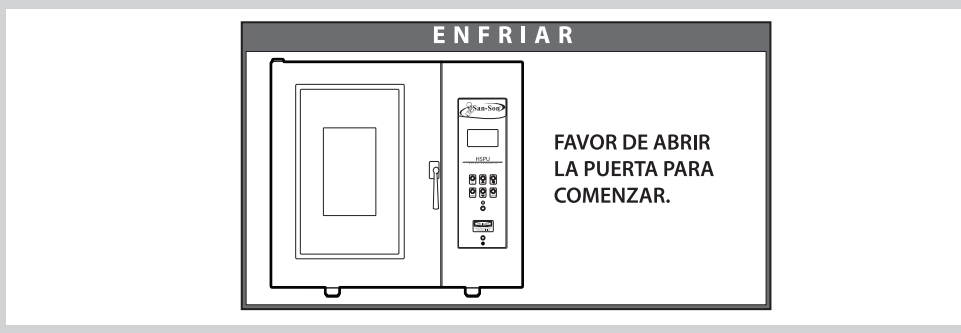
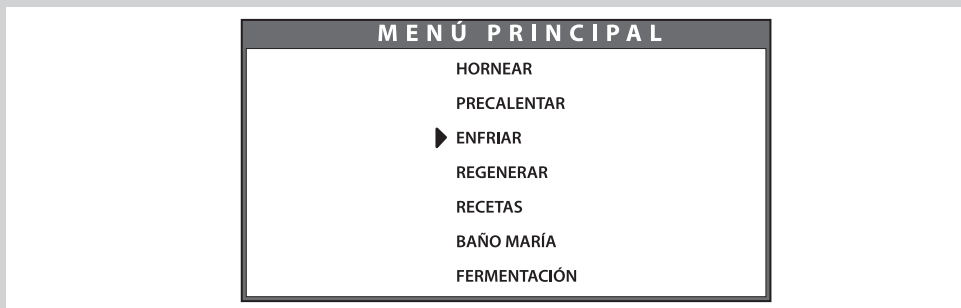
Al terminar el precalentado suena la alarma de que el horno ya está listo para comenzar, al abrir la puerta del horno nos manda inmediatamente a ingresar los parámetros para el comienzo del proceso de cocción.

Finalmente, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.



3.- Enfriar


Se emplea para bajar la temperatura del horno cuando se requiere. Seleccione modo enfriar presionando las teclas de **SUBIR** o **BAJAR** hasta que se indique esta opción. (Para abrir la puerta, gire a la izquierda la manija y después jale hacia usted).



**NOTA:**

Se puede pausar el proceso cerrando la puerta. En pantalla se mostrará la temperatura de descenso, en caso de llegar a la temperatura deseada, presione el botón de paro.

En pantalla se mostrarán los valores establecidos, recuerde supervisar durante el proceso. Al terminar, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.

TEMP. CÁMARA		TIEMPO	
022 °C		00:07:52	
		SELECCIÓN	
		TEMP. = -- °C	
		TIEMPO = 00:20	
FLAMA	USAR	VAPOR	FUNCIÓN
			ENFRIAR

4.- Regenerar

Regenerar es una función preestablecida de fábrica que solo que le permitirá modificar tiempo y trabajará con temperatura y vapor preestablecidos (80 °C y vapor alto). Después deberá indicar el **TIEMPO PARA EL HORNEADO**. Recuerde que el tiempo máximo son 09:00 hrs.

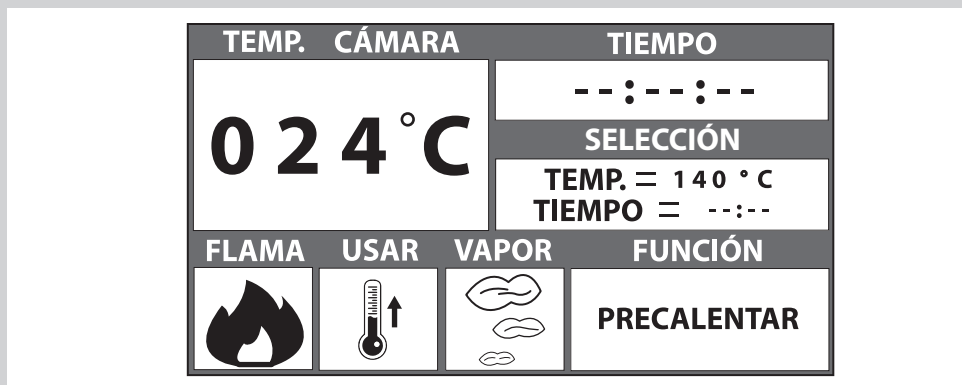
MENÚ PRINCIPAL	
	HORNEAR
	PRECALENTAR
	ENFRIAR
▶	REGENERAR
	RECETAS
	BAÑO MARÍA
	FERMENTACIÓN

En seguida se mostrará en pantalla **BARRIDO DE SISTEMA** para iniciar el proceso.

BARRIDO DE SISTEMA se enciende el blower 10 segundos para purgar el intercambiador de calor de reciduos de gas.



En pantalla se mostrarán los valores establecidos, recuerde supervisar durante el proceso. Al terminar, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.



5.- Recetas

El equipo permite almacenar 100 recetas (20 por cada sección) diferentes con 3 pasos cada una. Todas pueden ser modificadas y cada paso tiene temperatura de cámara, tiempo y cantidad de vapor.

The image displays three sequential screenshots of the San-Son oven's control menu. The first screenshot, titled 'MENÚ PRINCIPAL', lists options: HORNEAR, PRECALENTAR, ENFRIAR, REGENERAR, RECETAS (highlighted with a right-pointing arrow), BAÑO MARÍA, and FERMENTACIÓN. The second screenshot, titled 'RECETAS', shows options: CREAR (highlighted with a right-pointing arrow), BUSCAR, BORRAR, ATRAS (left-pointing arrow), and ENTER (right-pointing arrow). The third screenshot, titled 'SELECCIONE UN GENERO', shows options: CARNES ROJAS (highlighted with a right-pointing arrow), AVES Y MARISCOS, VERDURAS, HARINAS, OTROS, ATRAS (left-pointing arrow), and ENTER (right-pointing arrow).

4.1- Crear receta

Seleccione modo crear receta y a continuación seleccione un género para crear su receta.

En la pantalla seleccione un espacio se muestran los campos donde se almacenan todas las recetas. Automáticamente aparecerá en pantalla los parámetros de la receta, los cuales podrá modificar respetando el límite de temperatura (250°C) y el límite de tiempo (09:00 Hrs.)

SELECCIONE UN ESPACIO

01- VACIO
 02- VACIO
 03- VACIO
 04- VACIO
 05- VACIO
 06- VACIO
 07- VACIO
 08- VACIO
 09- VACIO
 10- VACIO

◀ ATRAS ENTER ▶

Finalmente nombre su receta e indique los parámetros para los 3 pasos y mantenga presionado el botón **ENTER** por 5 segundos para guardarla.

En seguida se mostrará en pantalla **BARRIDO DE SISTEMA** para iniciar el proceso.

RECETAS

NOMBRE DE RECETA

▲ _____

PARAMETROS	PASO1	PASO2	PASO3
TEMP	200 °C	210 °C	
TIEMPO	01:00	15:00	
VAPOR	BAJO		

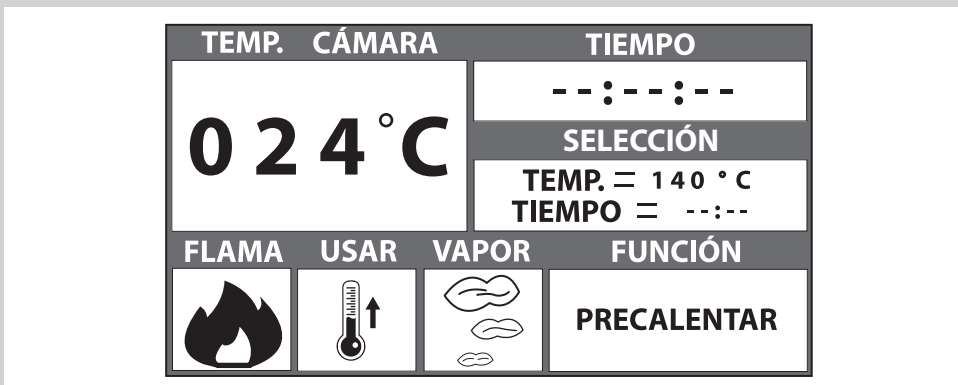
4.2- Buscar Receta

Seleccione modo buscar y a continuación seleccione un género para buscar su receta. En la pantalla se mostrará un listado de las recetas almacenadas en el género asignado. Podrá seleccionar la receta que desee presionando las teclas de **SUBIR** o **BAJAR** hasta que se indique esta opción.



Una vez que presiona el botón **ENTER** se mostrará en pantalla **BARRIDO DE SISTEMA** para iniciar el proceso.

Finalmente en la pantalla aparecerá el proceso con todos los parámetros establecidos. Al terminar, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.



4.3- Borrar Receta

Seleccione modo **BORRAR** y a continuación seleccione un género para buscar su receta. En la pantalla se mostrará un listado de las recetas almacenadas en el género asignado. Podrá seleccionar la receta que desee presionando las teclas de **SUBIR** o **BAJAR** hasta que se indique esta opción.



SELECCIONE UN ESPACIO

01- LOMO
02- VACIO
03- VACIO
04- VACIO
05- VACIO
06- VACIO
07- VACIO
08- VACIO
09- VACIO
10- VACIO

◀ ATRAS**ENTER ▶**

Una vez que presiona el botón **ENTER** se mostrará en pantalla un mensaje de confirmación para borrar la receta. Confirme que desea borrar la receta seleccionando la primera opción o seleccione no para cancelar la operación. A continuación aparecerá la leyenda **BORRANDO...**

SELECCIONE UN ESPACIO

**Borrar
Receta?**

▶ Si
No

**NOTA:**

*Si requiere modificar alguna receta creada anteriormente, basta con ir a la opción **CREAR** y seleccionar la receta que desea editar.*

6. Baño María

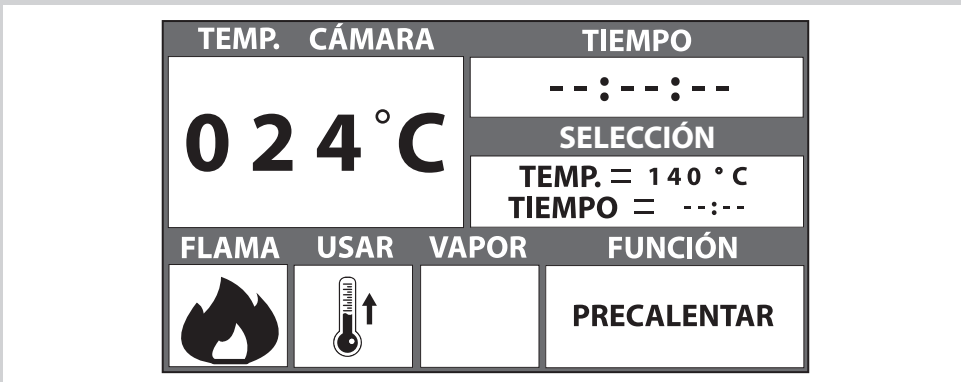
Es un programa preestablecido de fábrica y trabaja con una temperatura en cámara de 90°C con vapor alto automáticamente. Podrá acceder seleccionando el modo baño maría presionando las teclas de **SUBIR** o **BAJAR** hasta que se indique esta opción.



Después deberá indicar el **TIEMPO** para el horneado recuerde que el tiempo máximo son 09:00 hrs. En seguida mostrará en pantalla **BARRIDO DE SISTEMA** para iniciar el proceso.



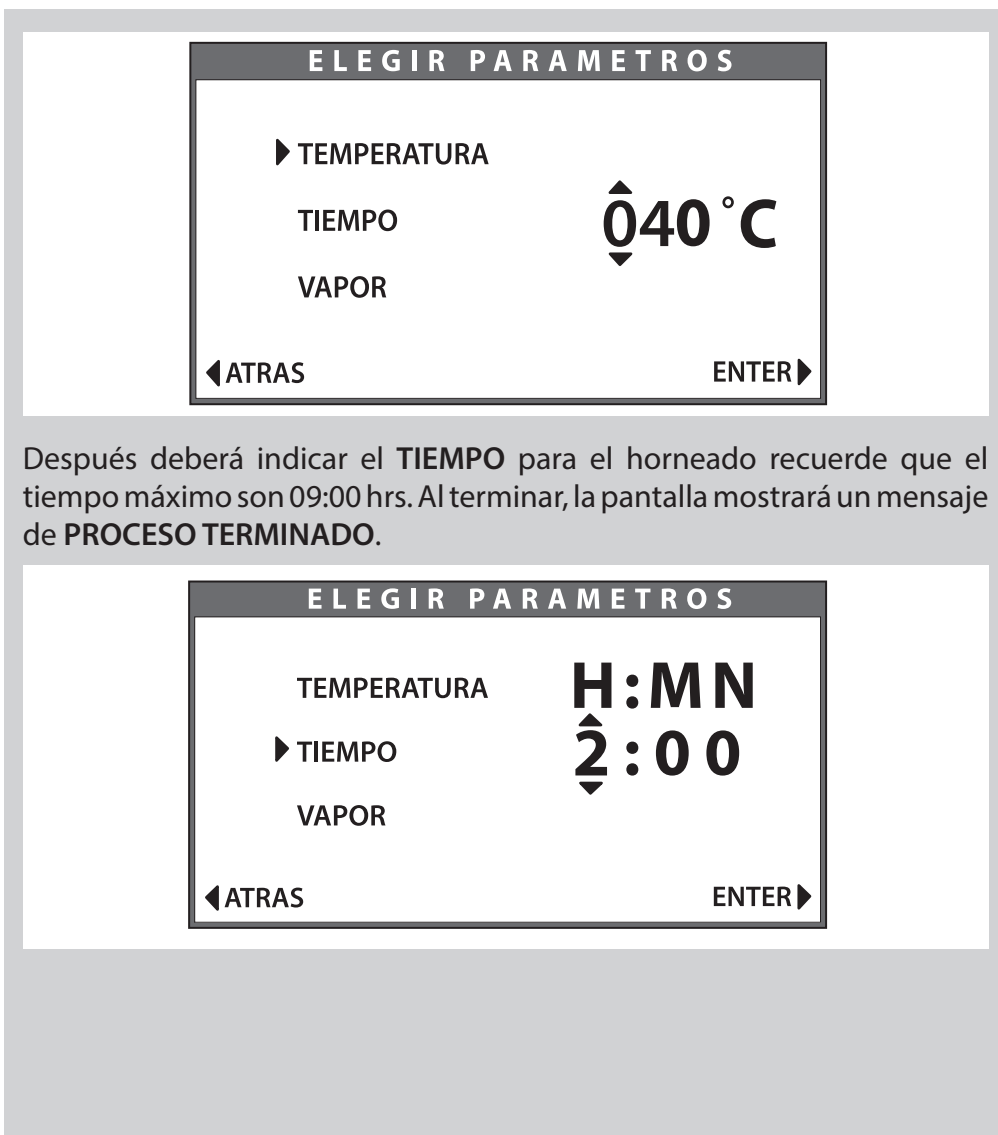
Al terminar, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.



7. Fermentación de masas

Es un programa preestablecido de fábrica y trabaja con una temperatura en cámara que va desde los 40°C a los 60 °C e incluye el vapor alto. Podrá acceder seleccionando el modo fermentación de masas presionando las teclas de **SUBIR** o **BAJAR** hasta que se indique esta opción.





Después deberá indicar el **TIEMPO** para el horneado recuerde que el tiempo máximo son 09:00 hrs. Al terminar, la pantalla mostrará un mensaje de **PROCESO TERMINADO**.

Mensaje de Error

Su horno mod. HSPU cuenta con distintos sistemas de seguridad pensados en el correcto y seguro manejo del mismo.

Algunos de estos sistemas de seguridad son los mensajes de **ERROR EN SUMINISTRO DE GAS, ERROR EN SENSOR DE FLAMA** y **ERROR EN SENSOR PT-100**. A continuación se dará una explicación de que significa cada uno de estos.

-ERROR EN SUMINISTRO DE GAS: Éste se refiere a que el quemador del horno no encendió debido a la falta de gas o a la presión inadecuada del mismo. En caso de que se presente este mensaje debe asegurarse de haber abierto del todo la llave de paso y de que la presión de gas en consumo sea la indicada.

-ERROR EN SENSOR DE FLAMA: Éste se refiere a que el sensor de flama del horno tiene alguna falla o ya es tiempo de reemplazarlo, en caso de presentarse este mensaje debe de contactar al servicio técnico de San-Son®.

-ERROR EN SENSOR PT-100: Éste se presenta cuando el sensor de temperatura sufre algún desperfecto el cual pudo ser causado por algún golpe al meter o sacar una charola del horno o durante la limpieza del mismo. En caso de que se presente este mensaje debe llamar al servicio técnico de San-Son®.

ERROR :



**ERROR EN
SENSOR DE
FLAMA
PRESIONE
ENTER.**

ERROR :



**ERROR EN
SENSOR
PT-100
PRESIONE
ENTER.**

ERROR :



**ERROR EN
EL SUMINISTRO
DE GAS.**

**►REINTENTAR
IR AL MENÚ**

Producción de vapor

El vapor es generado por inyección de agua de una electroválvula controlada por la tarjeta electrónica y puede ser operada en forma manual al pulsar el botón **VAPOR MANUAL**.

De igual manera si es operado en forma automática el vapor es inyectado en cuatro niveles: **BAJO, MEDIO, ALTO y MANUAL**.

Vapor Manual: disparos de 1 segundo mientras se tiene presionado el botón VAPOR.

Vapor Bajo: 1 disparo de 1 segundo cada 20 segundos.

Vapor Medio: 3 disparos de 1 segundo cada 20 segundos.

Vapor Alto: 5 disparos de 1 segundo cada 20 segundos.



PRECAUCIÓN:

La inyección de vapor se suspende si la puerta se abre.

LIMPIEZA

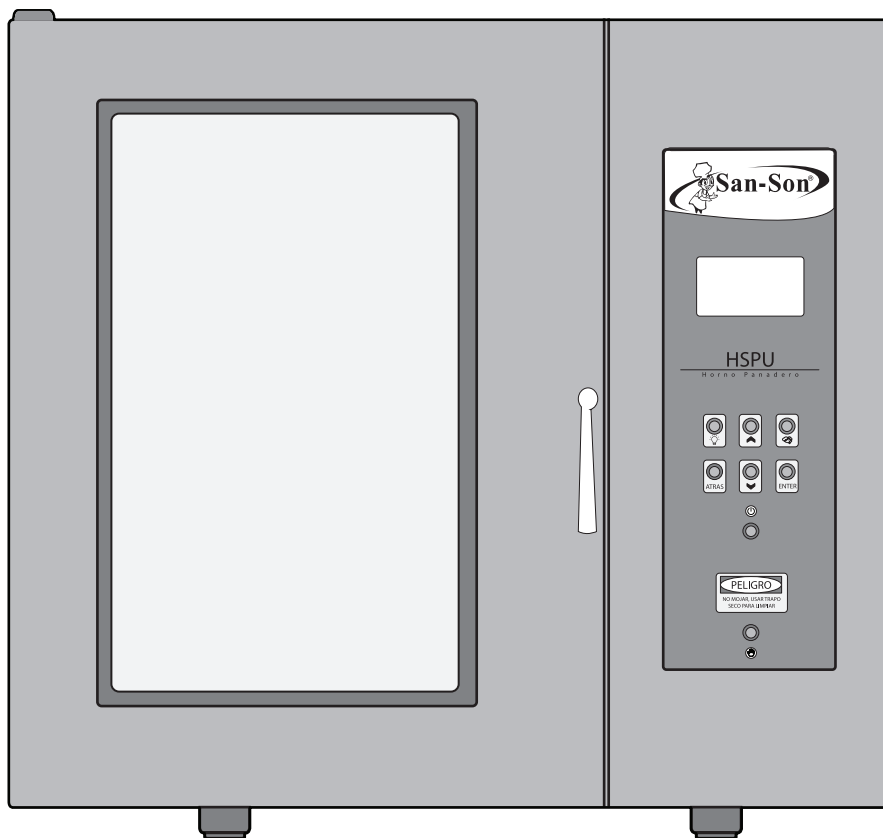
Limpie su equipo con regularidad por fuera usando solución jabonosa suave, teniendo cuidado de no mojar el panel electrónico este puede limpiarse con un paño seco.



PRECAUCIÓN:

*El panel de control **NO** debe mojarse ni humedecerse bajo ninguna circunstancia. **NO UTILICE SOLVENTES.***

CONFIGURACIÓN TÉCNICA Mod. HSPU



CONFIGURACIÓN TÉCNICA MOD. HSPU

DIMENSIONES

FRENTE	1.020 mts.
FONDO	0.904 mts.
ALTO	0.947 mts.
PESO	218 kg.

CONSUMOS

TOMA ELÉCTRICA	127VCA~60Hz Bifásico
QUEMADOR	169.094 BTU/h 42.639 Kcal/Hr

ANOTACIONES



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 #9. Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53370. Tel.: 2166 33 77 al 81.

2. **Cocitec Mexicana S.A. de C.V.** efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para el cliente, 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 señaladas.

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 No. 9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53370
Tels.: 2166 33 77 al 81.



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® CANCÚN, Q. ROO.

Av. Chichenitza Sm.27 M.11 Lot. 08 frente a motos Yamaha, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560.
Tels: (01998) 8847 576 y (01998) 8870 599

SAN-SON® TLALNEPANTLA

Av. Mariano Escobedo No. 48 Col. Centro, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54000.
Tel. 01 (55) 7098 4074

SAN-SON® AGUASCALIENTES

Av. De la Convención de 1914 Norte No. 1004-A, Fraccionamiento Circunvalación Norte, Aguascalientes, Ags., C.P.
Tel. 01 (449) 917 9076

www.san-son.com

 **ventas@san-son.com**

www.coffeedepot.com.mx

 **ventas@coffeedepot.com.mx**