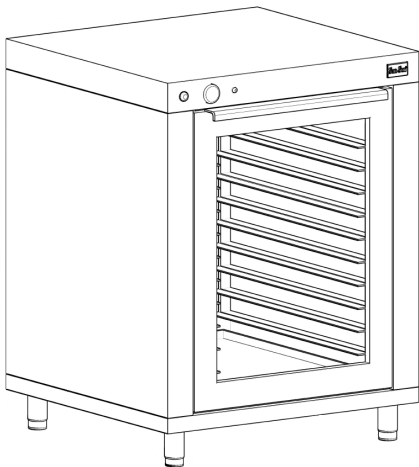




FERMENTADORA DE MASAS SAN-SON® Mod.SF9



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 Mecánica.....	5
Descripción General	6
Vista General.....	7
Operación	8
Operación.....	8
Configuración Técnica	9

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 fermentadora.

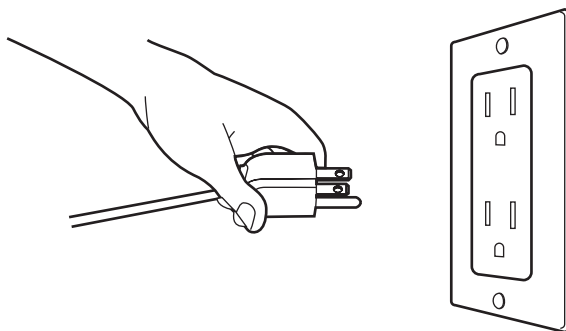


INSTALACIONES

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 SF9 se suministra con un cable de conexión de 1.3 m 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.

Nivelación e instalación mecánica


Para facilitar la nivelación de los aparatos, todas las unidades cuentan con patas regulables de altura.

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.

COITEC-MEJI CANA, S.A. DE C. V. Proton 11 Fracc. Pab. 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="checkbox"/>	BTU/h	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
	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="checkbox"/> Hz <input type="checkbox"/> V- <input type="checkbox"/>

DESCRIPCIÓN GENERAL

Las Fermentadoras San-Son®, son equipos que han escalado las capacidades de las fermentadoras tradicionales a un nivel superior, con características únicas.

- Construida totalmente en acero inoxidable
- Equipada con dos resistencias de 1500 W
- Termostato electrico con rango de resolución de 7.5° C
- Patas niveldoras de piso
- Charola de derrames en acero inoxidable
- Racks de acero inoxidable para 9 charolas de 45 x 65
- Contenedor de agua con capacidad de 2 litros
- Puerta con cristal templado de 5 mm de espesor



NOTA:

La fermentadora debe estar colocada en una superficie plana y nivelada con un margen mínimo recomendado entre paredes, La fermentadora debe estar por lo menos a 20 cm alejado de otros equipos de modo que permita la ventilación del mismo.



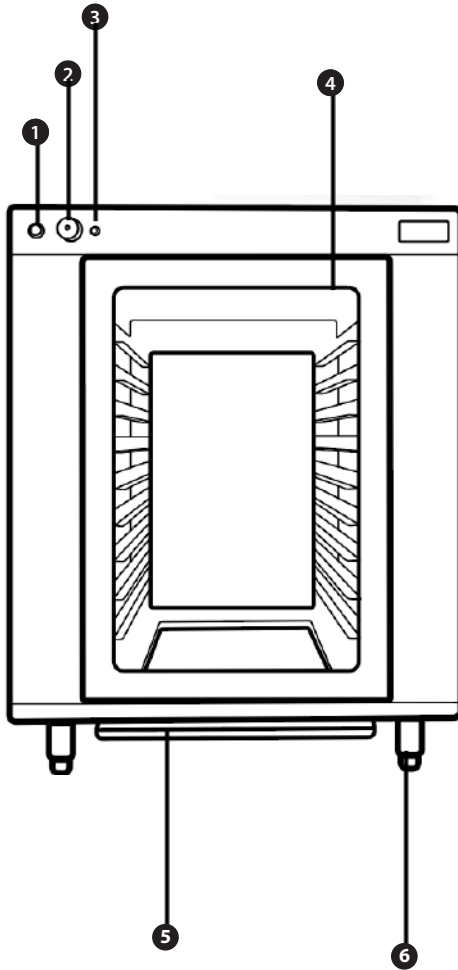
PRECAUCIÓN:

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

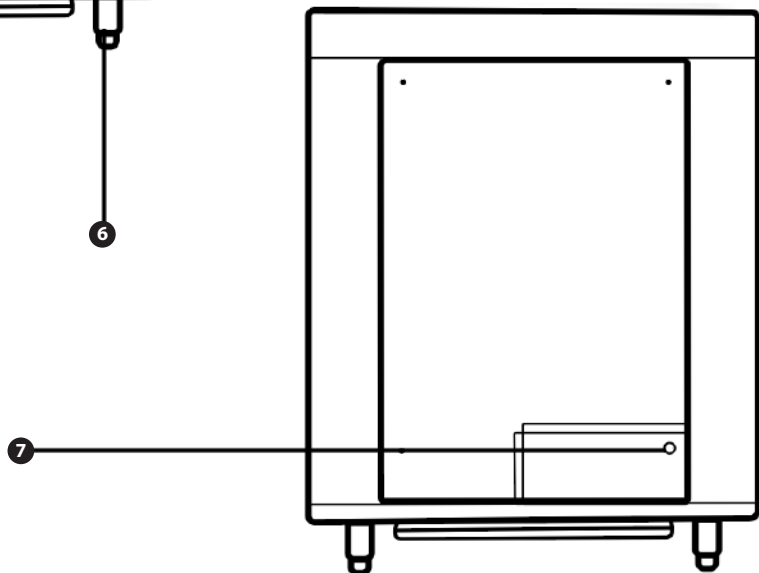
Espacios

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 35 a 40cm.

Vista General




- ① BOTON DE ENCENDIDO
- ② TERMOSTATO
- ③ INDICADOR DE TEMPERATURA
- ④ PUERTA DE CRISTAL TEMPLADO
- ⑤ CHAROLA PARA DERRAMES
- ⑥ PATAS CON REGATONES NIVELADORES
- ⑦ TOMA DE CORRIENTE ELECTRICA

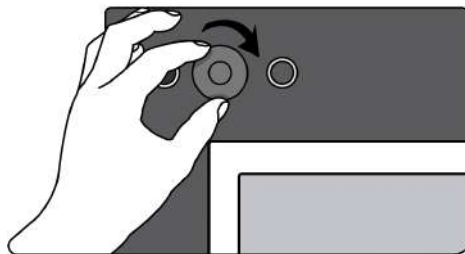
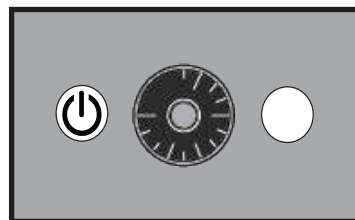


Operación del Equipo

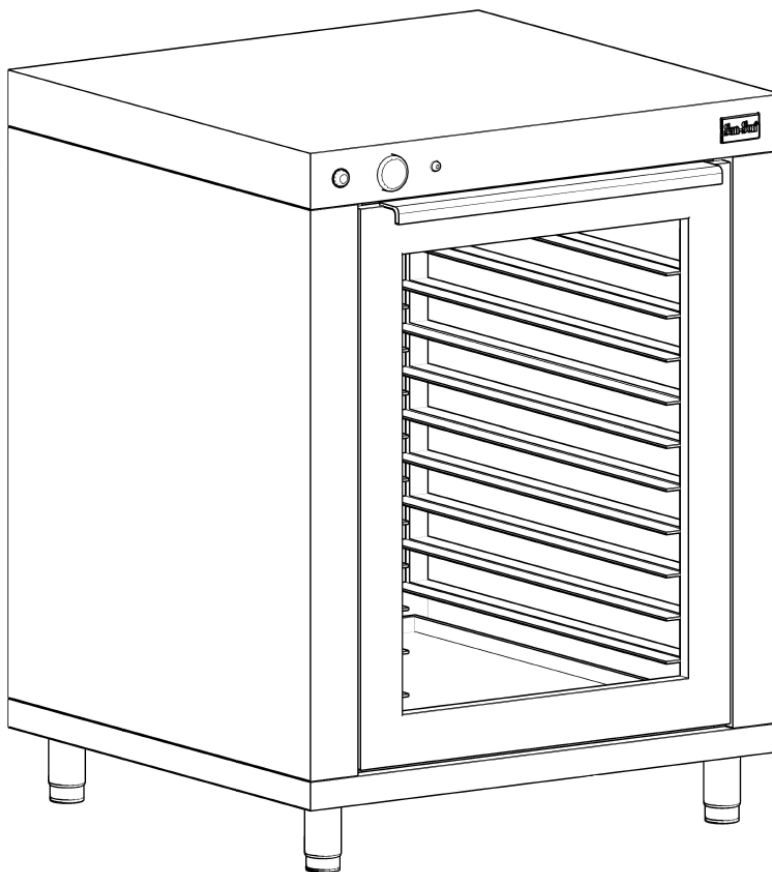
Antes de iniciar el funcionamiento de la fermentadora es necesario revisar que haya disponibilidad de la conexión a la energía eléctrica y debe haber agua en la bandeja

Oprima el botón  para proveer de energía eléctrica al equipo

Posteriormente se procede a la selección de la temperatura necesaria esto se consigue girando el termostato hasta seleccionar la temperatura deseada



CONFIGURACIÓN TÉCNICA Mod. SF9



CONFIGURACIÓN TÉCNICA MOD. SF9

DIMENSIONES

FRENTE	1020±5 mm
FONDO	904±5 mm
ALTO	947±5 mm
PESO	125 kg.

CONSUMOS

TOMA ELÉCTRICA	127 V
Hz	60

