

# FREIDORA DE SOBREMESA FRIFRI

## Serie ECO 4, 4+4, 6, 6+6



### Instrucciones de Instalación, Uso y Mantenimiento

# CE

## MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT S.L., sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

## INDICE

1. Garantía	Pág. 5
2. Normas de seguridad básicas	Pág. 5
2.1 Utilización de la freidora ECO	Pág. 5
2.2 Peligros e instrucciones específicas	Pág. 5
2.3 Seguridad del personal	Pág. 6
3. Puesta en marcha	Pág. 7
3.1 Información general	Pág. 7
4. Composición eléctrica de la gama Eco	Pág. 8
5. Presentación de las resistencias	Pág. 9
6. Posición de las sondas de temperatura	Pág.10
7. Detección de la posición de las resistencias.	Pág. 11
8. Esquema eléctrico ECO	Pág. 12
9. Uso de la gama Eco	Pág. 13
10. Características técnicas	Pág. 14
11. Presentación del cabezal de la gama Eco	Pág. 14
12. Modo de uso de la gama Eco	Pág. 15
13. Termostato de seguridad	Pág. 16
14. Mantenimiento	Pág. 17
14.1 Intervalos de limpieza	Pág. 17
14.2 Operaciones de limpieza	Pág. 17

# 1. GARANTIA

Los consumibles y recambios propios de la freidora ECO deben ser adquiridos únicamente a través de la sociedad Franke Food Service Equipment, sl o de sus distribuidores oficiales. En caso de que para la reparación de una avería producida durante el periodo de garantía de la freidora ECO se procediera al montaje de recambios no procedentes de la sociedad Franke Food Service Equipment, sl ,el periodo de garantía prescribirá automáticamente.

La sociedad Franke Food Service Equipment, sl no se hace responsable de los daños que puedan producirse a causa del producto cuando en éste se han utilizado piezas de recambio no suministradas por la sociedad Franke Food Service Equipment, sl

## 2. NORMAS de seguridad básicas

### 2.1 Utilización de la freidora ECO

La freidora ECO está destinada exclusivamente a freír alimentos frescos o congelados cuya reacción al procedimiento de fritura no suponga peligro corporal, material o ambiental alguno.

La freidora ECO sólo está homologada para su uso bajo vigilancia.

Cualquier otra utilización de la freidora ECO se considerará no conforme.

El buen uso de la freidora también implica el cumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual y de las normas de mantenimiento y reparación establecidas por el fabricante.

### 2.2 Peligros e instrucciones específicas



#### ADVERTENCIA

- . La freidora ECO sólo está homologada para su uso bajo vigilancia.
- . En el caso de que la bandeja colectora de aceite contenga aceite de fritura caliente, su manejo requerirá que el usuario lleve ropa, guantes y gafas de protección.
- . No se debe rociar nunca la freidora con el chorro de agua de una ducha, de una manguera o de un equipo de limpieza de alta presión.
- . La freidora no debe en ningún caso ponerse en marcha antes de haber llenado la cubeta de grasa o de aceite de fritura por encima del nivel MÍN., ya que, de lo contrario, la freidora podría inflamarse o apagarse por la acción del termostato de seguridad.
- . El nivel de llenado de aceite siempre debe estar por encima de la marca MÍN. durante el uso de la freidora. De lo contrario, la freidora podría inflamarse o apagarse por la acción del termostato de seguridad.
- . El nivel de llenado de aceite tampoco puede superar la marca MÁX. durante el uso de la freidora. De lo contrario, el aceite podría desbordarse o producir demasiada espuma al entrar en contacto con el producto a freír en el momento de su inmersión.
- . El aceite de fritura usado y degradado se inflama más fácilmente y tiende a saturarse (espuma).

. No intente nunca combatir las llamas provocadas por la inflamación del aceite con agua. Cierre inmediatamente la tapa de la cubeta o utilice un extintor con agente especial (alón) o una cubierta protectora.



#### **ATENCIÓN**

. El hecho de que la cesta contenga productos demasiado húmedos o demasiado congelados (con cristales de hielo) puede dar lugar a un abundante espumado del aceite caliente, lo que perjudica la calidad de la fritura y conlleva un riesgo de desbordamiento.

. No desplace la freidora ECO cuando el aceite esté caliente. De lo contrario, el aceite de fritura caliente podría desbordarse.

. Deje enfriar el aceite de fritura por debajo de los 175 °C antes de vaciarlo.

. No limpie en ningún caso el calentador por inmersión con un cepillo metálico o por pirolisis (marcha en seco). En el caso de que se verifique que la limpieza del calentador no se ha realizado de forma adecuada, al realizarse por inmersión, se excluirá toda prestación de garantía.

## 2.3 Seguridad del personal



#### **ADVERTENCIA**

. En caso de uso incorrecto, la freidora ECO puede causar lesiones graves o mortales. El personal encargado de la manipulación y el mantenimiento de la freidora ECO debe estar capacitado para su correcto uso y debe haber leído previamente las instrucciones de seguridad del presente manual antes de empezar a usarla o antes de realizar cualquier operación de mantenimiento sobre la misma.



#### **ADVERTENCIA**

. No modifique o retire los dispositivos de seguridad.

. No corte los dispositivos de seguridad ni realice modificaciones en la freidora.

. No despegue nunca los símbolos de advertencia colocados en la freidora (según el país). Sustituya inmediatamente los símbolos de advertencia cuando falten o estén dañados.



#### **ADVERTENCIA**

. No utilice nunca la freidora ECO cuando esté en malas condiciones.

. Avise inmediatamente a un superior jerárquico en caso de anomalías, sobre todo cuando éstas afecten a la seguridad.



#### **ADVERTENCIA**

. Antes de proceder a la sustitución de componentes eléctricos y mecánicos, desconecte la freidora ECO de la red de suministro eléctrico.

. Una vez realizadas las operaciones de mantenimiento, asegúrese de que todas las funciones de seguridad funcionan correctamente.

## 3. Puesta en marcha

### 3.1 Información general

#### NOTA



- . Proceda a la puesta en marcha que corresponda.
- . La puesta en servicio incluye todas las operaciones necesarias previas al proceso de fritura propiamente dicho.

### 3.2 Primera puesta en marcha después de la instalación

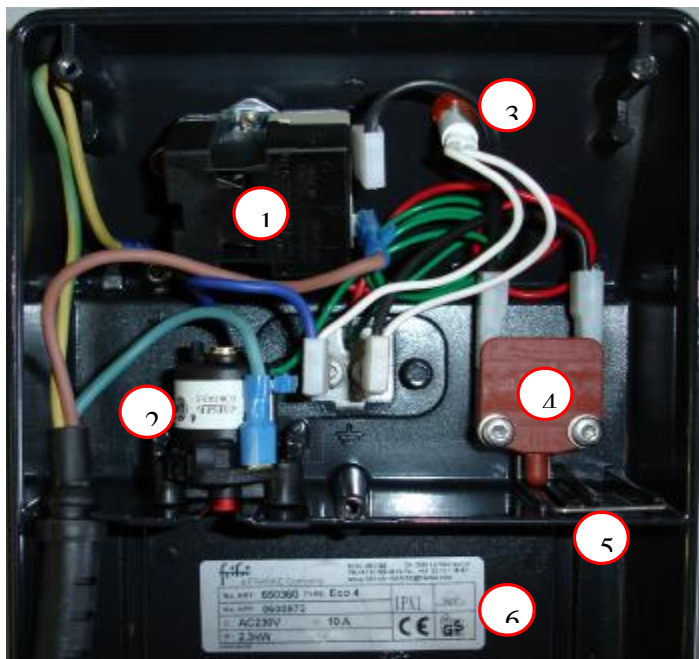
1. Realice las comprobaciones y operaciones previas necesarias.

#### ATENCIÓN



- . Deseche todos los restos de embalaje que pudiesen quedar.
- . Limpie la freidora ECO y los accesorios suministrados con un producto de limpieza no corrosivo y cuyo uso esté autorizado en el sector de la alimentación.
- . Asegúrese de que la freidora ECO de pie esté instalada en una superficie plana, a nivel. En caso de inestabilidad, puede fijarla al suelo o a la pared.
- . Asegúrese de que la freidora ECO esté debidamente conectada a la red, directamente a través de un cable o mediante clavija.

#### 4. Composición eléctrica de la gama Eco



Número	Descripción
1	Termostato de trabajo
2	Termostato de seguridad
3	Led de señalización de funcionamiento de resistencias
4	Detector de posición del panel de control
5	Varilla resorte (101086)
6	Etiqueta técnica

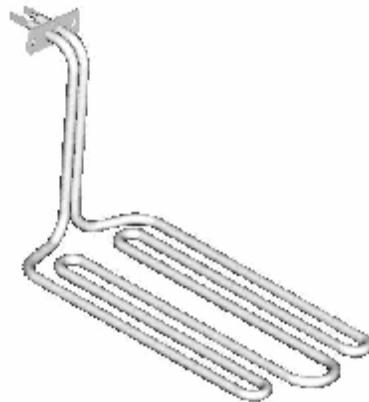
## 5. Presentación de las resistencias

Características técnicas:

Potencia	Tensión alimentación	W /cm2	Tipo de red
3200 W	230 V	-	AC 230V
2300 W		-	
3200 W		-	

Consumo eléctrico:

Red de alimentación	Eco 4		Eco 6
	2400 W	3200 W	3200 W
230V	10 A	13.9 A	13.9 A
240V	9.98A	14.5 A	14.5 A

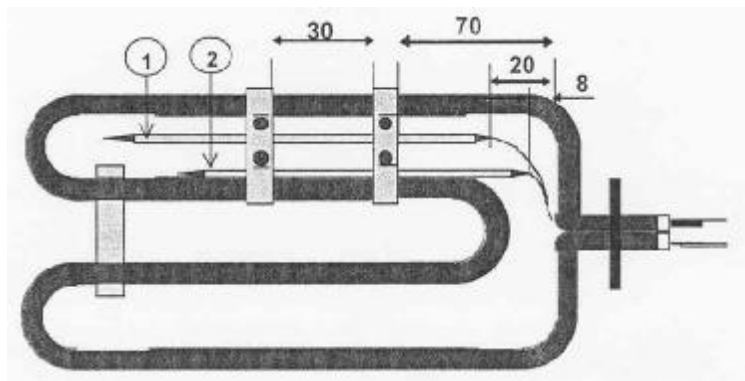


## 6. Posición de las sondas de temperatura

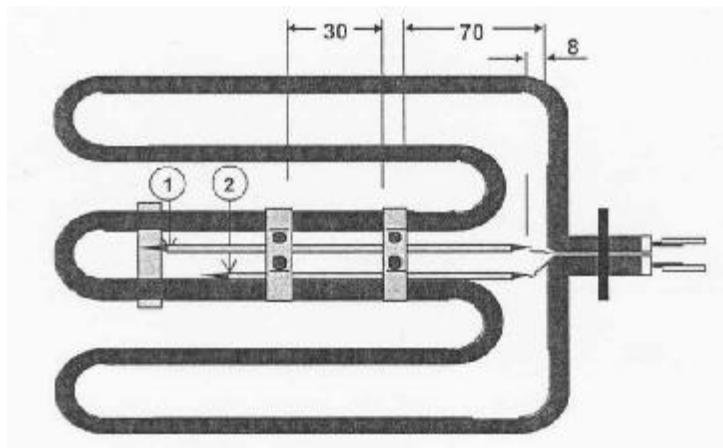
La posición de las bridas para fijar los capilares de los termostatos es importante para la precisión de la regulación y el control de la temperatura de seguridad.

La Tolerancia de los termostatos podría generar diferencias, recomendamos la siguiente colocación de las sondas.

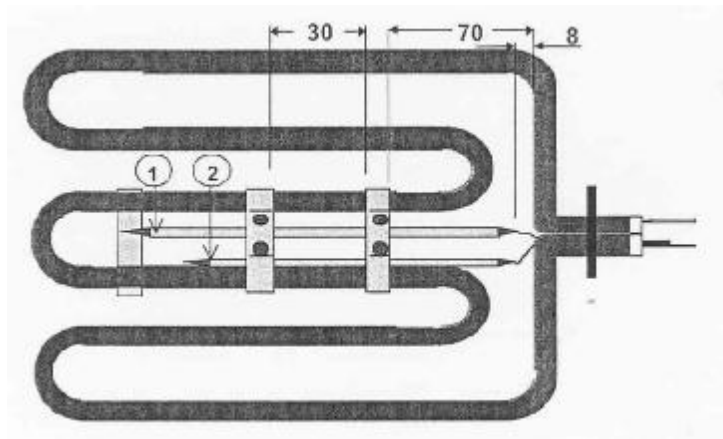
Eco 4, 2.3 Kw



Eco 4, 3.2 Kw

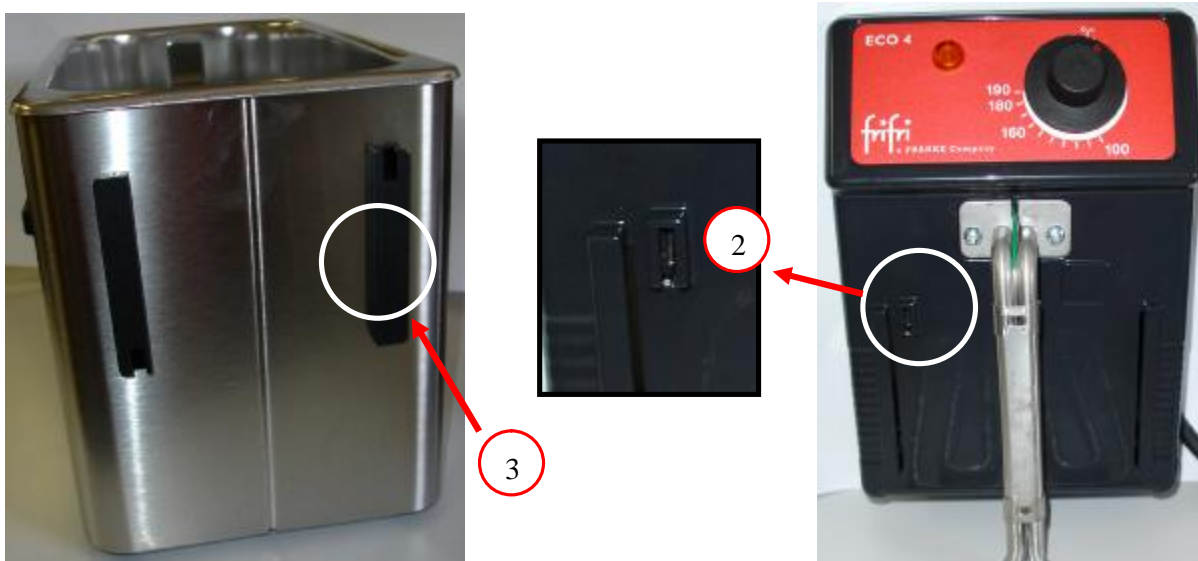


Eco 6, 3.2

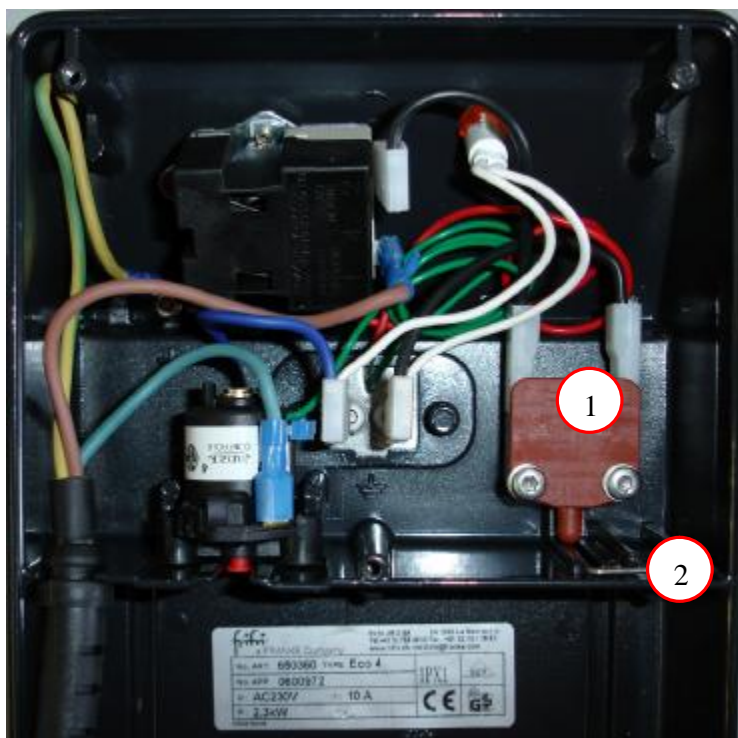


## 7. Detección de la posición de las resistencias.

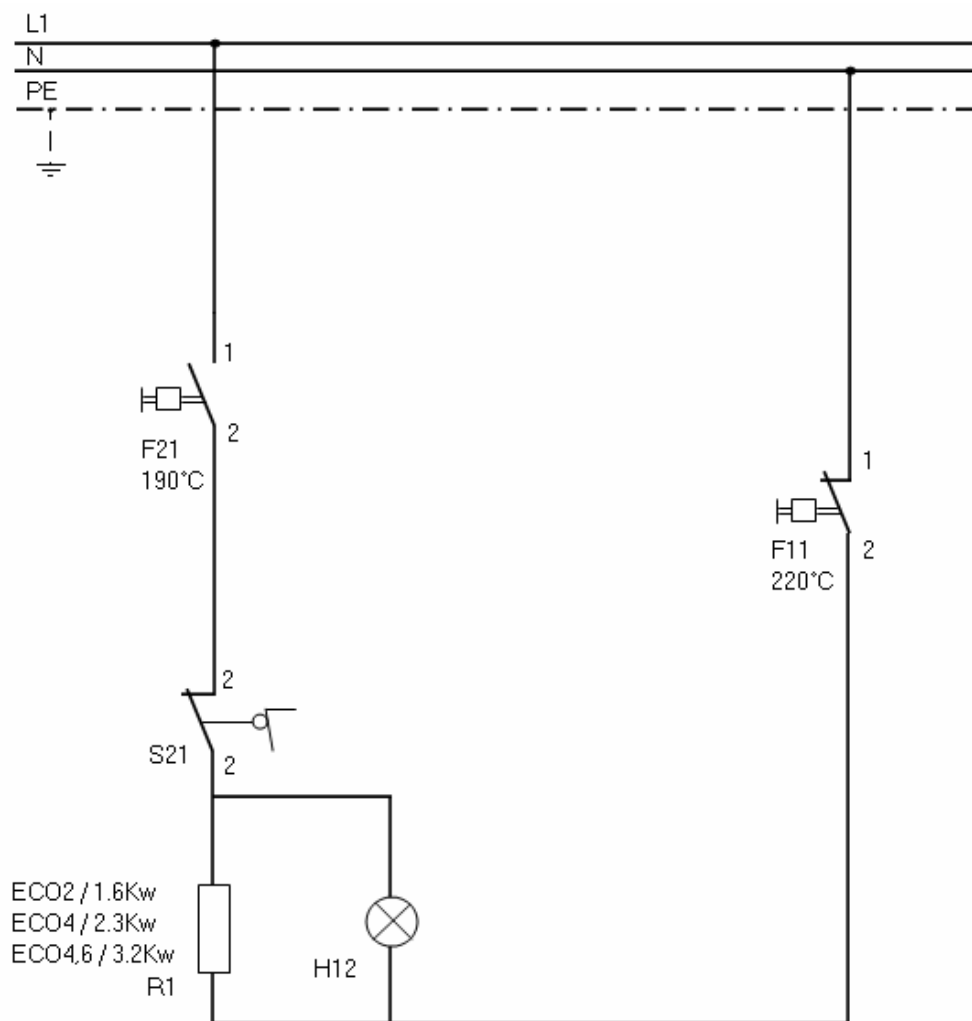
El cabezal de mando se desliza sobre los raíles fijados sobre el revestimiento de la base de la freidora. Una vez que el cabezal de mando está situado, el rail provoca el desplazamiento de la palanca de contacto que activa el micro-interruptor de seguridad, autorizando con el contacto (16A – 250VAC) la alimentación de las resistencias.



Número	Descripción
1	Micro-interruptor (400547)
2	Palanca contacto (101086)
3	Guía de deslizamiento (101074)



## 8. Esquema eléctrico freidora ECO



- F11** Termostato de seguridad
- F21** Termostato de trabajo
- S21** Interruptor de seguridad
- R1** Resistencias
- H12** Piloto naranja

	<b>ESQUEMA ELECTRICO</b> <b>SCHEMA ELECTRIQUE</b> <b>ELECTRICAL DIAGRAM</b>	<b>FRITA ECO 2, 4, 6</b>		
		<b>ECO2 / 1,6Kw ECO4 / 2,3 Kw 3x1mm2</b>		
		<b>ECO4, ECO6 / 3,2Kw 3x15mm2</b>		
		AC 230 V	50/60 Hz	L+N+T

## 9. Uso de la gama Eco

### Cabezal de control :

- . Adhesivo en el frontal
- . Señalización de funcionamiento de resistencias
- . Termostato de trabajo y seguridad
- . Sensor de detección de posición de resistencias
- . Soporte de cuerpo de resistencias integrado



Cubeta :

### Revestimiento :

- . Soporte para la Cuba.
- . Soporte de los raíles para la guía del cabezal de control.
- . Soporte de los mangos de transporte.

La gama Eco está disponible con dos tamaños con la misma potencia de las resistencias.  
Es posible igualmente disponer de un modelo doble con un único revestimiento..



Cesta :

## 10. Características técnicas

Fabricadas de acero inoxidable AISI 304.

Con termostato de trabajo hasta 200 °C.

Con termostato de seguridad.

Caja de mandos de aluminio inyectado a alta presión de color negro.

Micro interruptor de seguridad, que desconecta las resistencias si se levanta la caja de mandos sin haber desenchufado la freidora de la corriente eléctrica.

. El termostato electromecánico de seguridad se rearma desde la parte trasera de

.La gamma está disponible en versión simple y doble.

## 11 Presentación del cabezal de la gama Eco



### 1. Panel de control :

Referencia de temperatura (serigrafía de 100 à 190°C)  
El botón está fijado directamente sobre el eje del termostato de trabajo.

### 2. Led de resistencias

Si el LED amarillo está encendido, la freidora está en fase de calentamiento

## 12. Modo de uso de la gama Eco



### **Etapa 0 :**

La freidora está dentro de una fase en la que el control de regulación de temperatura y señalización están apagados.



### **Etapa 1 :**

Poner en marcha la freidora.

. Posicionar el mando sobre la consigna fundido de grasa (100°C).

. El led amarillo « resistencias » está encendido ya que la freidora está en fase de calentamiento.



### **Etapa 2 :**

Elección de temperatura deseada

. El led amarillo « resistencia » esta encendido. La freidora está en fase de calentamiento.



### **Etapa 3 :**

« Ciclo de fritura ».

. El led amarillo « resistencia » está apagado, el aceite se encuentra en la temperatura de consigna.

Usted puede introducir la cesta dentro del aceite.



## 13. Termostato de seguridad

De conformidad con las normas en vigor, la freidora incorpora un termostato de seguridad.

El termostato de seguridad se dispara cuando la temperatura alcanza los 225 °C.



### ATENCIÓN

El termostato de seguridad interrumpe el calentamiento de la freidora en los siguientes supuestos:

- . Cuando el termostato de regulación presenta algún defecto.
- . Cuando la conexión de las sondas de temperatura presenta algún defecto.
- . En caso de producirse un corte en el suministro de luz.
- . Cuando la temperatura del aceite de fritura es demasiado elevada.
- . Si el calentador funciona “en vacío”, es decir, sin aceite de fritura o si el nivel de aceite es demasiado bajo.

## 14. Mantenimiento

Este capítulo se refiere exclusivamente al mantenimiento preventivo de la freidora ECO.

### 14.1 Intervalos de limpieza

<i>Partes a limpiar</i>	<i>A diario</i>	<i>Mensualmente</i>
Superficies exteriores y tapas	<	
Tablero de mandos	<	
Cubeta de la freidora	<	
Tapa de la freidora	<	
Cesta de la freidora	<	
Fijación de la cesta para freír	<	
Superficies interiores y tapas	<	
Cable de conexión		<
Entorno de la freidora	<	
Calentador	<	

### 14.2 Operaciones de limpieza

#### ATENCIÓN



- . Utilice exclusivamente productos de limpieza no corrosivos, no abrasivos.
- . Utilice exclusivamente paños no abrasivos.
- . Utilice exclusivamente productos de limpieza homologados para su uso en el sector de la alimentación.
- . Las operaciones de limpieza sólo deben realizarse cuando el aceite se ha enfriado hasta alcanzar una temperatura que excluya cualquier riesgo de quemaduras.

<b>Partes a limpiar</b>	<b>Operaciones de limpieza</b>
Superficies exteriores y tapas	Limpiar con un paño húmedo
Tablero de mandos	Limpiar con un paño húmedo
Unión rápida (opción de bomba)	Detergente / Agua caliente
Cubeta de la freidora	Detergente / Agua caliente
Cesta de la freidora	Lavavajillas / Agua caliente
Fijación de la cesta para freír	Lavavajillas / Agua caliente
Tapa de la freidora	Lavavajillas / Agua caliente
Superficies interiores y tapas	Limpiar con un paño húmedo
Cable de conexión	Limpiar con un paño húmedo
Entorno de la freidora ECO	Limpiar con una escoba, un cepillo y un paño húmedo, respetando instrucciones especiales si las hay.

Franke Food Services Equipment SL  
C/ Congost nº10  
08100 Mollet del vallés  
[www.frankehosteleria.com](http://www.frankehosteleria.com)  
Telefon +33 93 579 55 50  
Telefax +33 93 579 59 50

