



Gama Snack FE 40, FE 60 Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento.

Franke Food
Services Equipment
Telf. 902 240 021
www.frankehosteleria.com





MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE ESPAÑA S.A.**, 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.

21/10/2006

INDICE

	Página
1. Características generales	4
2. Instalación	5
3. Instrucciones de uso	6
4. Limpieza del aparato	7

Modelo	Dimensiones (ancho x fondo x alto) en mm.	Capacidad cuba
FE 40	400 x 650 x 305	8 litros
FE 60	600 x 650 x 305	8 + 8 litros

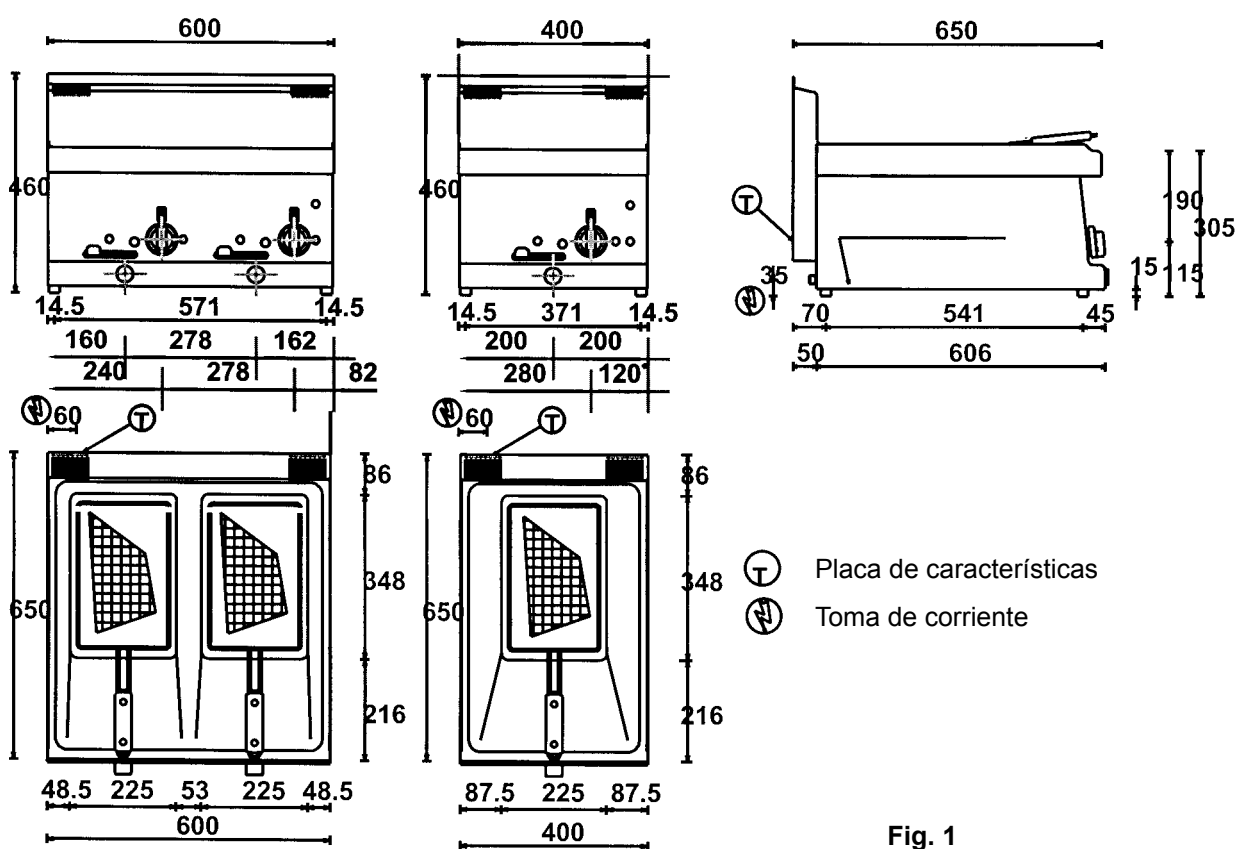
1. Características generales

Las siguientes instrucciones de instalación son para las freidoras eléctricas de la gama SNACK FE 40 y FE 60.

La placa de características se encuentra en la parte posterior del aparato (ver fig. 1). En ella se indican los datos técnicos y el nombre del fabricante.

1.1 Datos técnicos (Tabla 1)

Modelo	Tensión nominal (V)	Potencia nominal	Intensidad nominal	Sección cable mm ²
FE 40	3 x 400 + N	5,5 kW	7,6 A	4 x 1,5
FE 60	3 x 400 + N	11 kW	15,2 A	5 x 2,5



1.2 Características constructivas

- Estructura portante en AISI 304.
- Plano de trabajo estampado con una o dos cubas.
- Calentamiento mediante resistencia acorazada, sumergida en el aceite (resistencia por cuba).
- Temperatura del aceite controlada por termostatos. En caso de avería del termostato de control, interviene el de seguridad, interrumpiendo la alimentación a la resistencia.
- La alimentación del aparato y el funcionamiento de la resistencia se señalan respectivamente por un piloto verde y otro blanco.

2. Instalación

El aparato debe instalarse en locales bien ventilados, si es posible bajo una campana extractora. En todos los casos se debe garantizar el cumplimiento de las normas de protección contra incendios.

2.1 Normas generales de conexión

La instalación y el mantenimiento de los aparatos debe ser efectuado de conformidad con los reglamentos y la normativa vigentes en el lugar donde serán utilizados.

En general, se observarán:

- Prescripciones de seguridad contra riesgo de incendio y contra el pánico en los locales públicos.
- Prescripciones de instalación válidas para todos los aparatos y, además, las específicas de cada aparato.
- Prescripciones relativas al local apto para la instalación (hoteles, industrias, restaurantes, etc.).

Las máquinas están previstas para la conexión fija. Antes de conectarlas, se debe controlar lo siguiente:

- La tensión de alimentación disponible debe ser la misma que se indica en la placa de características.
- La instalación eléctrica existente debe tener un sistema eficaz de toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser del tipo H07RN-F, tener una sección adecuada a la corriente nominal (ver Tabla 1) y no estar expuesto a temperaturas superiores a 85 °C.
- Cada aparato debe disponer de un interruptor omnipolar con un mínimo de 3 mm. de apertura y contener dispositivos de seguridad adecuados a la corriente nominal. Estos deben estar fácilmente accesibles y encontrarse próximos al correspondiente aparato.

El fabricante no responde por daños a personas o cosas derivados de una incorrecta instalación o de un uso inapropiado de las máquinas.

2.2 Regleta de conexión

Si el aparato ya está conectado, antes de acceder a la regleta es imprescindible desconectarlo operando sobre el interruptor (ver par. 2.1.).

Para acceder a la regleta es suficiente quitar la cubierta de protección colocada bajo el fondo del aparato. El cable de alimentación debe estar sujeto con el prensacables montado en el aparato para evitar el peligro de tirones.

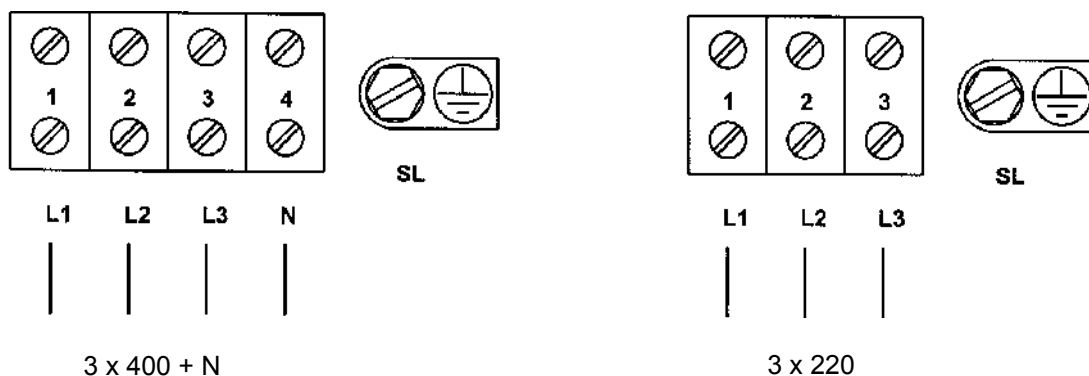
Es obligatorio que el aparato tenga conectada la toma de tierra.

En fábrica se prepara el aparato para la tensión indicada en la placa de características.

2.3 Conexión a la regleta

Esquema de conexión:

Fig. 3



2.4 Preparación para la puesta en marcha

Si el aparato está instalado en las proximidades de otros aparatos, se debe comprobar que no se interfieren recíprocamente. Las conexiones eléctricas deben ser independientes para cada uno.

Antes de conectar cualquier elemento de calor, asegurarse de haber retirado completamente todo el embalaje y la película protectora.

Antes de proceder a cualquier trabajo de mantenimiento, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red.

3. Instrucciones de uso

3.1 Instrucciones para el usuario

Tratándose de un aparato concebido exclusivamente para uso profesional, debe ser utilizado siempre por personal competente, al que se debe informar a través de la lectura del manual de instrucciones y aconsejarle una correcta conservación.

3.2 Instrucciones generales

Antes de efectuar la primera fritura, recomendamos limpiar adecuadamente el aparato, especialmente las cubas.

La grasa o el aceite para freír, demasiado usado, representa un grave peligro de incendio; usar sólo productos nuevos y no deteriorados.

Antes de freír es preciso eliminar lo máximo posible la humedad de los alimentos para evitar la formación de excesivas salpicaduras y el rebosamiento del aceite debido a la formación de espuma.

Los alimentos para cocinar no deben superar 1 Kg. Por cuba.

3.3 Llenado de la cuba

Primero, comprobar que el grifo de descarga está cerrado; verter el aceite hasta alcanzar la marca de nivel máximo. Durante el funcionamiento, el nivel de aceite debe mantenerse por encima del mínimo.

Si para freír se utiliza grasa, ésta debe ser disuelta previamente para evitar el sobrecalentamiento de la resistencia.

3.4 Encendido

Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de la temperatura deseada. Inmediatamente se encenderán dos pilotos; el verde indica que el aparato tiene alimentación eléctrica. El blanco, que la resistencia está en funcionamiento.

3.5 Termostato de seguridad

La acción del termostato de seguridad impide al aceite alcanzar temperaturas peligrosas que pudieran provocar humos tóxicos o incendio. Señala además que se ha producido una avería o se ha hecho un uso inadecuado del aparato (falta de aceite en la cuba), por lo que será necesario desconectarlo y llamar al servicio de asistencia técnica.

Para rearmar el termostato de seguridad, actuar como sigue.

- 1) Quitar el tornillo colocado junto al mando.
- 2) Introducir un utensilio de diámetro máximo de 7 mm. a través del orificio fileteado.
- 3) Oprimir suavemente hasta sentir un ligero ruido metálico.
- 4) Colocar de nuevo el tornillo.

3.6 Apagado

Girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj; se apaga el piloto blanco (el termostato ha desconectado la resistencia). Continuando el giro, se apaga el piloto verde: el interruptor ha desconectado el aparato.

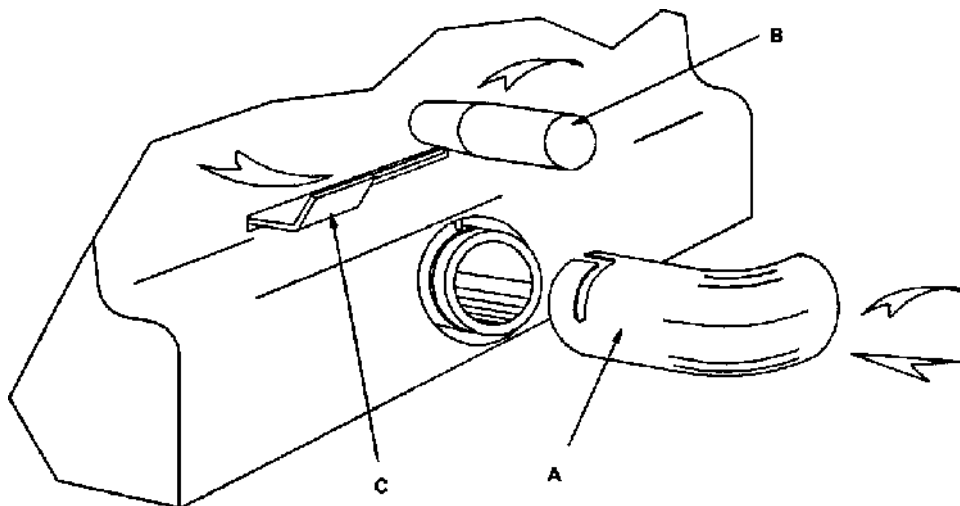
3.7 Vaciado de la cuba

Poner el máximo cuidado al efectuar esta operación de que se haga cuando la temperatura del aceite haya descendido a valores que no sean peligrosos si se produce un contacto accidental. Si se ha utilizado grasa, el vaciado se realizará a una temperatura un poco superior a la de solidificación.

Para vaciar la cuba:

- 1) Introducir el tubo de vaciado (A de la fig. 4) y girarlo hasta ponerlo en posición vertical.
- 2) Colocar bajo el tubo un recipiente apto para recoger todo el aceite contenido en la cuba.
- 3) Girar el mando B en sentido de las agujas del reloj para desbloquear la leva C.
- 4) Tirar de la leva C y hacerla girar hasta la apertura de la válvula de vaciado.

Fig. 4



4. Limpieza del aparato

Muy importante: Antes de limpiar el aparato o de realizar cualquier otra labor similar, desconectar la corriente.

Para la limpieza de las partes en acero no deben usarse sustancias abrasivas o detergentes que puedan corroerlas (es conveniente leer las instrucciones sobre la composición del producto). Tampoco debe usarse una paleta de acero porque puede dar origen a oxidación. En casos particulares puede usarse piedra pómez en polvo o un estropajo sintético.

No lavar los aparatos con chorro de agua o detergente proyectado a alta presión para no provocar infiltraciones de agua en las partes internas, sometidas a tensión eléctrica.