

PRODUTOS

SKYMSSEN®

SE É SKYMSSEN, PODE

CONFIAR.

AFS- 30



Manual de Instrucciones

Asador de Pollos

Modelo

AFS- 30

PRODUTOS

SKYMSSEN®
SE É SKYMSSEN, PODE CONFIAR.

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
Fone: +55 (0) 347 255 2000 - Fax: +55 (0) 347 255 2020
Rua: Anita Garibaldi, nº 202 - Bairro: São Luiz - CP. 52
CEP: 88.551-410 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
E-mail: siemens@siemens.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS, CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

(0xx47)255-2000
LINHA DIRETA
SIEMSEN

E-mail: siemens@siemens.com.br
HomePage: www.siemsen.com.br

Los Asadores de Pollos fueron proyectados con todo el cuidado y tecnologia de punta, para ofrecerles un producto de primera línea. Mismo en locales de poco espacio, el Asador de Pollos Modelo AFS-30 se adapta con mucha facilidad. Las paginas siguientes contienen instrucciones importantes para usar con seguridad y maxima eficiencia su equipo.

ÍNDICE

01 - INSTALACIÓN	01
02 - AVISOS GENERALES	01
03 - CARACTERÍSTICAS TECNICAS	02
04 - TABLA TECNICA	03
05 - RELACIÓN DE LOS COMPONENTES	03
06 - OPERACIÓN	04
07 - LIMPIEZA	04

06 - OPERACIÓN

Aproxime una llama de la tela metálica y abra el registro del gas. El gas se inflamará a los pocos, la placa quedará incandescente, adquiriendo una coloración roja intensa. Esta coloración estará también vinculada a la calidad del gas. El buen funcionamiento del quemador depende de la buena calidad del gas.

Conecte el conjunto de la manguera y regulador de presión a la espiga de entrada de gas del Asador y apriete las abrazaderas. Enrosque la conexión del regulador de presión a la bombona de gas.

Para ligar el equipo, basta accionar la llave ubicada en la lateral derecha en la parte inferior del Asador.

Para un mejor desempeño del equipo, cuando estuviera asando, las puertas frontales y laterales deberán permanecer cerradas.

El exceso de grasa del asado es direccionado por gravedad a un colector de grasa.

Los quemadores están funcionando correctamente con el máximo de rendimiento cuando:

a-presentaren una coloración roja;

b-trabajaren sin ruidos;

c-la quema del gas se realiza sin el recogimiento de la llama.

07 - LIMPEZA

Limpie siempre el equipo tras cada utilización.

Las puertas frontales del Asador son desmontables, facilitando la higiene del equipo. Lave la parte interna y externa con agua y jabón neutro.

1 - INSTALACIÓN

-Tras desempaquetar el equipo, coloque los espesones en sus soportes. Averigüe si los engranajes de los espesones quedan acoplados correctamente a los engranajes sin fin del eje principal del mecanismo.

-Lubrique los cojinetes del mecanismo.

-Antes de conectar el Asador a la red eléctrica, esté seguro que el voltaje es compatible con las especificaciones del equipo.

-Atiende correctamente el Asador. Caso no haya un punto ya instalado llame por un técnico.

-Coloque el Asador siempre en una superficie nivelada, nunca lo deje inclinado.

-Conecte el conjunto de la manguera (3/8") y el regulador de presión a la espiga de entrada de gas del Asador y apriete las abrazaderas. Enrosque la conexión del regulador de presión a la bombona de gas.

2 - AVISOS GENERALES

El Gas Licuado de Petróleo (GLP) es una sustancia peligrosa, inflamable, asfixiante y explosiva, la cual requiere el máximo de cuidado en su instalación. El regulador de presión utilizado es de baja presión. No debe ser violado. El ya viene regulado y testado por la fábrica. Caso contrario, podrá haber problemas con la eficiencia de los quemadores del equipo. En caso de mantenimiento, la instalación de la manguera al regulador y a la espiga de entrada de gas debe ser hecha solamente con esfuerzo manual. La manguera debe ser presa al regulador y espiga con abrazaderas de tal forma que garantice una buena vedación. La manguera debe estar de acuerdo a las normas locales y certificada por una institución reconocida por el gobierno local.

PELIGRO: Averigüe la existencia de vaciamiento de gas con agua y jabón, **NUNCA CON FUEGO.**

ATENCIÓN

Los quemadores no funcionan en ambientes completamente cerrados. El local de instalación del Asador debe tener permanente ventilación, tanto para la eliminación de gases provenientes de la quema, como para la existencia del oxígeno necesario a la combustión.

IMPORTANTE

En días de mucho frío el gas se volatizará más despacio, dificultando, eventualmente, el encendido del equipo. Recomendamos, entonces, el uso de una llama de más larga vida, como: una vela, un encendedor, etc.

03 - CARACTERISTICAS TECNICAS

- Acabamiento externo en acero inoxidable AISI304.
- Acabamiento interno totalmente esmaltado a fuego, tipo auto limpiante.
- El Asador es provisto de ruedas giratorias, montadas en esferas de acero, con tornillo de regulaje de altura, facilitando el deslucamiento.
- Dos puertas de correr removibles, confeccionadas en vidrio temperado de 6mm, con tirador de madera.
- Registro con controle de vaciamiento GLP para cada dos quemadores.
- Quemadores infrarojos con consumo de **0,190 [kg/h]** (cada), que atingen capacidad calorifica de **2.250 [kcal/h]**.
- Motor monofasico de **30W**, rotación de **1.500 rpm**, siendo opcional el voltaje de **110V** o **220V**.
- Espetones confeccionados en acero trefilado **SAE 1.020**, diametro de **1/2"**, con cables en madera y engranajes de aluminio.
- El espetón es movimentado a través del encaje del engranaje en el tornillo sinfín de hierro fundido, fijado en el eje de transmisión, fabricado en acero trefilado **SAE 1.020**, con **5/8"** de diametro, montado en la lateral del Asador a través de cuatro cojinetes de aluminio con buje de bronce.
- El Eje de transmisión gana efecto rotativo a través del engranaje de nylon con **30%** de fibra de vidrio, hubicada en la parte inferior, haciendo junción con el engranaje sinfín, en hierro fundido, del motor.
- Tiempo medio de cocimiento aproximadamente: **1h:40min**.
- Consumo medio de gas: **1,14 [kg/h]**.

04 - TABELA TÉCNICA

Características	Unidad	AFS-30
Tensión	[V]	110 ou 220 (*)
Frecuencia	[Hz]	50 ou 60 (*)
Potencia	[W][BTU]	30/53560
Consumo	[kW/h]	0,025
Altura	[mm]	1640
Largo	[mm]	950
Ancho	[mm]	455
Peso Neto	[kg]	105
Peso Bruto	[kg]	125

05 - RELACIÓN DE LOS COMPONENTES

Tras desempaquetar el producto, confira los componentes enviados.

Descripción	Cantidad
Espetones completos	06
Manipulador para Registros de los Quemadores	03
Tirador para la Puerta de Vidrio	01