

PRODUTOS

SKYMSEN®

SE É SKYMSEN, PODE

CONFIAR.



MANUAL DE INSTRUCCIONES FREIDORA A GAS

MODELO

FSG-46_{GLP}

INDICE

1 Introdução	01
1.1 Recibiendo la Maquina	01
1.2 Precauciones Principales	01
1.3 Componentes Principales	02
1.4 Características Técnicas	03
2 Instalación	04
2.1 Localización	04
2.2 Circuito del Gas	04
2.3 Circuito Eléctrico	04
3 Pre-Operación	04
3.1 Limpieza de la olla	04
3.2 Cargando la olla	05
4 Operación	05
4.1 Iniciando la Operación	05
4.2 Terminando la Operación	06
5 Alimentación	06
6 Limpieza	06
6.1 Limpiando (con descarga del óleo)	06
6.2 Limpiando (manteniendo el óleo)	06
6.3 Procedimiento para cambiar la salmuera	06
7 Análisis y Resolución de Problemas	07
8 Diagrama Eléctrico	07
9 Dibujo Explotado	08
10 Lista de Repuestos	09

10 Spare Parts List FSG-46 110/220 Volts

CODIGO	DESCRICAO DO COMPONENTE	UM	CODIGO	DESCRICAO DO COMPONENTE	UM
00045.0	REBITE PRESSAO AD-423-S	MI	18050.5	ADAPTADOR DA MANGUEIRA	PC
00047.7	LOGOTIPO SKYMSSEN PQ.ADES.	DE	18051.3	CJ TUBO PRINCIPAL COBRE	PC
01103.7	LAMP.LP-11C 110/220V VERM	PC	18053.0	CONEXAO SAIDA DA VALVULA	PC
01362.5	PFS M4x10 DIN 933 ZB	CE	18054.8	CONEXAO ENTRADA SOLENOIDE	PC
02031.1	CAPINHA DE NYLON CN-4472	MI	18055.6	CONEXAO SAIDA SOLENOIDE	PC
03074.0	ARR.L.A4,3 DIN 125 ZB	CE	18060.2	TUBO SAIDA DE GASES	PC
04285.4	TERM. PRE-ISOL.AN-2435	MI	18061.0	PERFIL DE FIXACAO	PC
05504.2	ETIQUETA ATENCAO	CE	18062.9	FECHAMENTO DO TUBO GASES	PC
09637.7	ETIQ.IDENTIF.MOTOR/RESIST	PC	18821.2	VALV.SOLEN.U8262C002 220V	PC
12384.6	PFS M6x12 DIN 933 INOX	CE	18063.7	VALV.SOLEN.U8262C002 220V	PC
12442.7	ARR.L.A6,4 DIN 125 INOX	CE	18067.0	CHAPA DE PROTECAO	PC
12448.6	PCA M6 DIN 934 INOX	CE	18068.8	PE 7/8"W ANTI-DERRAPANTE	PC
13082.6	PFS M6x20 DIN 933 INOX	CE	18082.3	CS TANQUE	PC
13768.5	PFS B.4,2x13 DIN 7971 In	CE	18089.0	INTER.PUSH BOTTON IPU	PC
14175.5	PCA M4 DIN 934 ZB	CE	18091.2	ALOJAMENTO DO ISOLANTE	PC
16081.4	CONJ.TERMOST.COTHERM	PC	18097.1	USINA DE IGNICAO	PC
16733.9	ARR.P.B6 DIN 127 INOX	CE	18098.0	LOGOTIPO FSG-46	DE
17581.1	TERM.POSITIV LOCK 0,5A1,5	MI	18100.5	VALVULA ESFERA PN 20 1/2"	PC
17582.0	CAPA P/TERMINAL FEMEA	MI	18101.3	GRADE	PC
17716.4	CESTO	PC	18115.3	CS LATERAL D SUP.COMANDO	PC
17793.8	SUPORTE DOS CESTOS	PC	18116.1	CS LATERAL E SUP.COMANDO	PC
18005.0	CHAPA DIANTEIRA	PC	18117.0	CS PORTA FRONTAL	PC
18006.8	CHAPA TRASEIRA	PC	18123.4	CS SUPORTE VALVULA C/ZINC	PC
18010.6	FECHAMENTO TRASEIRO	PC	18272.9	ISOLANTE TERMICO DOS EQU.	PC
18012.2	SUPORTE DO COMANDO	PC	18275.3	VALVULA ESFERA 1"	PC
18016.5	SAIDA DE CALOR	PC	18297.4	CONEXAO TC 3/8x1/2 BSP(I)	PC
18017.3	CS LATERAL DIREITA	PC	18305.9	REGISTRO ESF.90G.1/2NPT(E)	PC
18019.0	CS LATERAL ESQUERDA	PC	18634.1	UNIAO TC 1/4"x1/8"NPT	PC
18021.1	QUEIMADOR CHAMA PILOTO	PC	18645.7	CS DISPERSOR DE CALOR	PC
18023.8	VELA IGNICAO SE-20-10-0-1	PC	18662.7	FIO LIG.TERM./ELETR.1200	PC
18026.2	CS QUEIMADOR	PC	18664.3	FIO LIG.VELA 1500mm	PC
18033.5	CS TUBO DISTR.QUEIMADOR	PC	18863.8	CB.PAR.2x0,75mm2C/PGRE 2P	PC
18042.4	TERMINAL DA DISTRIBUICAO	PC	19147.7	ARRUELA DISTANCIADORA	PC
18043.2	TERMINAL DA CHAMA PILOTO	PC	19149.3	TORNEIRA	PC

1.3 Componentes Principales

Figura 01

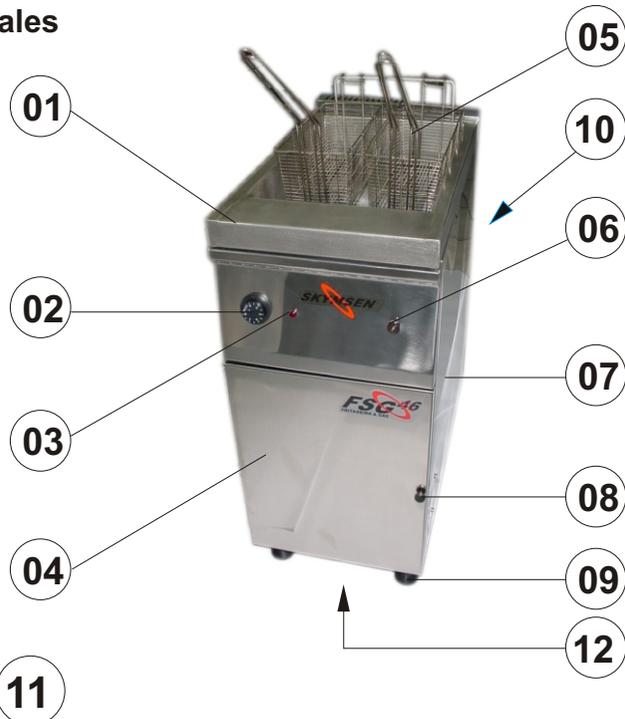
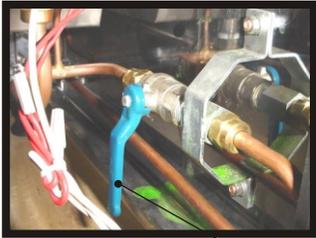


Figura 02



P.S.: At this position valve is opened.

11

- 07 Estructura lateral
- 08 Manzanilla de la puerta
- 09 Pies ajustables
- 10 Entrada de gas (por atrás)
- 11 Válvula principal de gas
- 12 Válvula de agua
- 13 Válvula de la llama piloto
- 14 Válvula de óleo

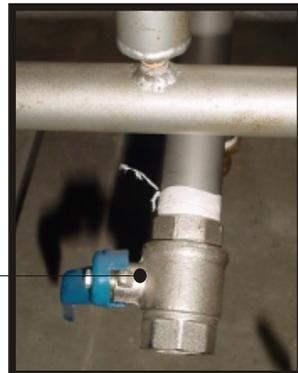
- 01 Olla
- 02 Termostato
- 03 Lámpara piloto
- 04 Puerta delantera
- 05 Canasta de fritura
- 06 Encendedor

Figura 03



13

Figura 04



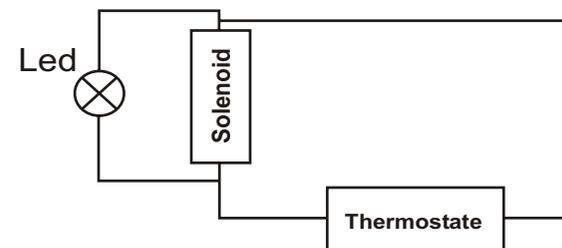
14

7 ANALISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Table - 02

Problemas	Causas	Soluciones
La maquina no liga	Falta de energía eléctrica	Ponga la flecha en su enchufe. Vea se no es una falta generalizada de electricidad.
	La llama piloto no se enciende	Verifique si la Válvula Principal de Gas está abierta. Verifique se las botijas de gas están con carga. Verifique se el regulador de la llama piloto está ligado
	El encendedor no funciona	Verifique se el hilo eléctrico está conectado al encendedor. Verifique la distancia el electrodo del encendedor y la salida del gas
	Los quemadores no encienden , o llevan mucho tiempo encender	Controle el termostato para certificarse que está bien regulado . Controle se los hilos eléctricos del solenoide están conectados . Controle las botijas de gas están con gas .
	Agua o Óleo están vaciando	Verifique se las válvulas están cerradas.

8 DIAGRAMA ELÉCTRICO MODELO FSG-46 glp



110 or 220 volts

En este momento el óleo empieza a calentarse. La Lámpara Piloto No.03(Fig.01) está ligada indicando que el óleo está calentando. Cuando la Lámpara Piloto se desliga eso significa que el óleo alcanzó la temperatura deseada. La Freidora a gas está ahora lista para el uso. **IMPORTANTE** : cuando la temperatura del óleo baja 20 grados centígrados el termostato automáticamente enciende los tubos de fuego.

4.2 Terminando la Operación

- . Coloque el termostato en la posición "0".
- . Cierre la Válvula Principal de Gas No 11(Fig.02).

5 ALIMENTACIÓN

Cuando el óleo alcance la temperatura deseada (tiempo aproximado 20 minutos) coloque el producto dentro de la Olla No.01(Fig.01) y dejelo tanto tiempo cuanto necesario para freír cada producto.

CUIDADO : Introduzca los productos gradualmente dentro del óleo caliente , moviendo las canastas de freír para arriba y para abajo , hasta que el producto esté caliente cuanto necesario para poder ser sumergido totalmente en el óleo, sin causar burbujas . Usualmente burbujas ocurren cuando un alimento frío entra en contacto con óleo muy caliente .

6 LIMPIEZA

IMPORTANTE : Siempre desconecte la maquina de la fuente de energía , antes de limpiarla . Controle que el agua y el óleo estén fríos antes de dejarlos salir .

6.1 Limpiando (con descarga de óleo)

- . Desconecte la maquina de la fuente de energía eléctrica .
- . Abra la Válvula de Agua No.12 (Fig.01) localizada debajo de la maquina y deje salir el agua y el óleo hasta que la olla esté completamente vacía .

6.2 Limpiando (manteniendo el óleo)

- . Desconecte la maquina de la fuente de energía eléctrica y deje el agua y el óleo enfriar ..
- . Abra la puerta delantera y , conecte el tubo que viene con la maquina para la Válvula de Óleo No.14 (Fig.04) y dejela abierta hasta que el óleo tenga salida completamente , entonces cierre la Válvula . (Coloque una vasija abajo el tubo para coleccionar el óleo) .
- . Abra la Válvula de Agua No.12(Fig.02) y deje salir completamente el agua .
- . Después de haber hecho cuanto arriba proceda como en el párrafo 3.1 de este manual .

6.3 Procedimiento para cambiar la salmuera

- IMPORTANTE** : La salmuera debe ser cambiada cada cinco días .
- . Antes de cambiar la salmuera desconecte la maquina de la fuente de energía eléctrica , y espere que se enfríe .
 - . Abra la Válvula de Agua No.12 (Fig.01) e deje salir el agua . Cuide y al momento en que el óleo comience a salir , en este momento cierre la Válvula de Agua .
 - . Para colocar nueva salmuera (12 litros) , derramela en la olla no más . El agua se bajará sola hasta el fondo de la olla . Recórdese, el óleo debe estar frío .
 - . Complete el óleo hasta su nivel .

1.4 Características Técnicas

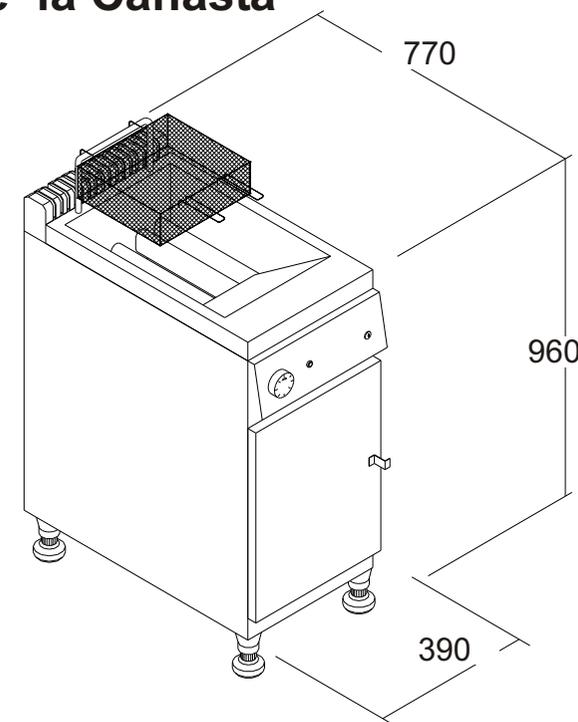
Olla					
Modelo	Óleo (litros)	Água (litros)	Sal (kg)	Válvula de agua	Válvula de Óleo
<i>FSG-46 glp</i>	34	12	1	1 BSP	3/4 BSP

Características Técnicas							
Modelo	Cantidad de Canastas	Cantidad de Quemadores	Área de cocción (mm)	Potencia		Voltaje (V)	Pesos Neto /Bruto (Kg)
				(Kcal/h)	(BTU/h)		
<i>FSG-46 glp</i>	02	03	400X330	11500	46.000	110 o 220	45/70

Alimentación de Gas		
Modelo	Consumo (Kg/h)	Tipo de Gas
<i>FSG-46 glp</i>	1	GLP Baja Presión

Dimensiones de la Canasta

Altura: 123mm
Ancho: 150mm
Profundidad : 360mm



2 INSTALACIÓN

CUIDADO : Para la instalación eléctrica e de gas llame un técnico calificado. Esta maquina está equipada con cable eléctrico de 2 o 3 pinos. És obrigado que todos los pinos esteán devidamente conectados antes de accionar la máquina.

Esta maquina está equipada con cable eléctrico de 2 o 3 pminos. Es obligatorio que todos los pminos estean debidamente conectados antes de accionar la máquina.

2.1 Localización

La Freidora a gas debe ser colocada debajo de un exhaustor para eliminar los vapores que se forman durante la fritura . Debajo de la Freidora debe haber un drenaje de agua para la limpieza . No es necesario que el drenaje se quede conectado directamente a la Freidora . Deje un espacio entre la Freidora y la pared o otros equipos , principalmente en la parte de atrás . Atrás deje un espacio de por lo menos 200 mm .

CUIDADO : Nunca desplazar la Freidora cuando llena de óleo .

2.2 Circuito de Gas

La Freidora opera con un sistema de gas GLP de baja presión . Son necesarios por lo menos dos botijas P13, o un sistema que pueda suplir gas a la razón de 2 Kg/h . Antes de ligar la maquina al sistema de gas controle si la Válvula Principal de Gas No. 11 que se encuentra adentro de la maquina (Fig.02) está cerrada . La válvula es accesible por la puerta delantera .

CUIDADO : Mantenga la Válvula Principal de Gas No.11 (Fig.02) cerrada antes de iniciar la operación .

2.3 Circuito Eléctrico

Energía eléctrica es necesaria para el funcionamiento del solenoide . Este controla el encendedor de los quemadores e genera la centella para la primera llama . Es necesario un enchufe de pared de dos clavillos para enchufar la flecha . El voltaje debe ser aquel indicado en la especificación de la maquina : 110 V o 220 V , controle la placa de características de la maquina para conocer el voltaje correcto .

3 PRE-OPERACIÓN

CUIDADO : Antes de usar la maquina controle se todas las instrucciones arriba fueran respetadas. Nunca intente de mover la Freidora cuando llena de óleo . Óleo caliente puede causar serias quemaduras .

3.1 Limpiando la olla

Se recomienda limpiar la olla antes del primer uso , así como cada vez que se cambie el óleo . Para limpiar la olla con seguridad antes del primer uso siga las instrucciones abajo :

- Controle las instalaciones eléctricas e de gas .
- Cierre la Válvula de Óleo No.14 (Fig.04) y la Válvula de Agua No.12 (Fig.01) .
- Ponga agua en la olla (aproximadamente 46 lt) .
- Ponga la maquina a funcionar de acuerdo con las instrucciones del párrafo 4.1 Iniciando la Operación , de este manual .

- Deje el agua hervir durante una hora . Cuidado : nunca deje la maquina sola mientras el agua hierve . Si el agua derrama coloque el termostato en la posición "0" para desligar los quemadores .

- Pasada una hora desligue la maquina siguiendo el procedimiento del párrafo 4.2 Terminado la Operación , de este manual y espere que el agua se enfríe o adicione agua fría en la olla para acelerar el enfriamiento .

- Abra la Válvula de Agua 1" BSP No.12 (Fig.01) y deje salir el agua en una vajilla o directamente en el drenaje

-Cierre la Válvula de Agua y enjuague la olla . Abra la Válvula de Agua y deje otra vez salir el agua .Repita esta operación tantas veces cuantas necesarias para que la olla sea bien limpia . Seque la olla con un paño limpio y seco.

- Limpie el cuerpo de la maquina con un paño húmedo hasta secarlo .

3.2 Cargando la Olla

Antes de cargar la olla vea se está limpia .

Vea las cantidades de agua , óleo y sal necesarias en el párrafo 1.4 Características Técnicas / olla en este manual .

. Controle se la maquina está desligada y se la Válvula Principal de Gas No.11 está cerrada (Fig.02) .

. Cierre la Válvula de Óleo No.14 (Fig.04) y la Válvula de Agua No.12 (Fig.01) .

. Mezcle sal y agua en una vasija separada hasta disolver el sal , y entonces derrame la mezcla en la olla .

. Complete con agua hasta al nivel de la Válvula de Óleo No.14 (tubo de $\frac{3}{4}$ localizado dentro de la olla) , la cantidad de agua es aquella indicada en el párrafo 1.4 Características Técnicas Olla .

. Coloque 34 lt de Óleo en la olla .

. Espere aproximadamente 20 minutos para que la solución agua/sal se separe del Óleo .

4 OPERACIÓN

4.1 Iniciando la Operación

CUIDADO : solamente comienze la operación cuando la Olla está llena de agua y óleo, o cuando está llena de agua en caso de operación de limpieza .

-Controle las instalaciones eléctricas y de gas.

-Controle se la reja para la retención de residuos está en su lugar sobre los tubos de fuego dentro de la olla .

-Controle se el termostato está en la posición "0" .

-Abra la puerta delantera para dar acceso a los quemadores .

-Abra la Válvula Principal de Gas No. 11 (Fig.02) .

-Presione el encendedor No.06 (Fig.01) para ligar la llama piloto .

-Controle se la llama piloto está ligada .

-Hay una válvula No. 13 (Fig.03) para la regular la llama piloto (la llama piloto es regulada en la fabrica . Sin embargo si es necesaria una regulación abrir la válvula No.13 hasta que la llama piloto alcance la orla de los tubos de fuego encendendolos .)

-Coloque el termostato en la temperatura deseada .

-Controle se los tres tubos de fuego están encendidos .

CUIDADO : NUNCA deje la temperatura pasar de 180° C porque eso podría quemar el óleo formando sustancias perjudiciales a la salud .