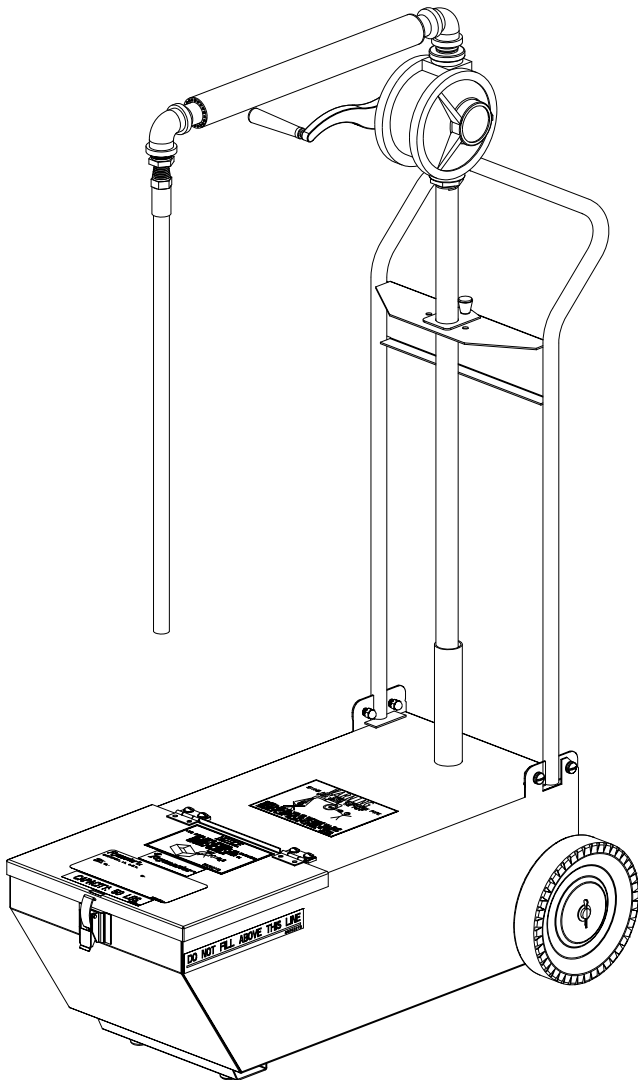


# UNIDAD DE ELIMINACIÓN DE GRASA COMESTIBLE

(SDU 50 y SDU 90)

MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN,  
SERVICIO Y REPUESTOS



Spanish

Linea directa de Servicio Tecnico 1-318-865-1711

02-2000

\* 8195798 \*

# UNIDAD DE ELIMINACIÓN DE GRASA COMESTIBLE (SDU)

## ÍNDICE

---

### **CAPÍTULO 1: Información general**

1.1	Información de servicio y pedido de repuestos .....	1-1
1.2	Personal de instalación, operación y servicio .....	1-1
1.3	Definiciones .....	1-1
1.4	Procedimiento de reclamos por daños de envío .....	1-2

### **CAPÍTULO 2: Instrucciones de montaje y operación**

2.1	Descripción del equipo .....	2-1
2.2	Montaje del equipo .....	2-1
2.3	Operación del equipo .....	2-2
2.4	Limpieza .....	2-3

### **CAPÍTULO 3: Procedimientos de servicio y lista de repuestos** Introducción ..... 3-1 |

3.2	Reemplazo de juntas tóricas desgastadas o dañadas .....	3-1
3.3	Reemplazo de paletas desgastadas de la bomba .....	3-1
3.4	Lista de repuestos .....	3-2
3.5	Garantía limitada .....	3-4

# UNIDAD DE ELIMINACIÓN DE GRASA COMESTIBLE (SDU)

## CAPÍTULO 1: INFORMACIÓN GENERAL

---

### 1.1 Información de servicio y pedido de repuestos

Esta unidad se envía de fábrica con una lista de Centros de Servicio Autorizados por la Fábrica (CSAF). Consulte esta lista para averiguar cuál es el CSAF más cercano. Si no tiene acceso a esta lista, póngase en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 ó al 1-318-865-1711.

Podrá obtener información de servicio poniéndose en contacto con su CSAF local. Asimismo, puede llamar al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 ó 1-318-865-1711. Para asistirle lo más rápidamente posible, el representante de CSAF o del Departamento de Servicio requiere cierta información acerca de su equipo. Esta información está inscrita en la placa de datos ubicada en la cubierta del tanque. Cuando solicite servicio, tenga preparada la siguiente información:

Número de modelo: \_\_\_\_\_  
Número de serie: \_\_\_\_\_

Además del número de modelo y número de serie, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga preparada cualquier otra información que pueda ser útil para resolver el problema. Podrá colocar un pedido de partes directamente a su CSAF o distribuidor local. Cuando pida repuestos necesitará la siguiente información:

Número de modelo: \_\_\_\_\_  
Número de serie: \_\_\_\_\_  
Número de pieza del repuesto: \_\_\_\_\_  
Cantidad necesaria: \_\_\_\_\_

**CONSERVE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO PARA USARLAS EN EL FUTURO.**

### 1.2 Personal de instalación, operación y servicio

La información de instalación, operación y servicio para este equipo ha sido preparada para el uso exclusivo de personal calificado y/o autorizado, tal como se describe en la Sección 1.3.

### 1.3 Definiciones

#### PERSONAL DE OPERACIÓN CALIFICADO O AUTORIZADO

El personal de operación calificado o autorizado son aquellas personas que han leído atentamente la información de este manual y están familiarizadas con las funciones del equipo o que han tenido experiencia previa con la operación del equipo descrito en este manual.

#### PERSONAL DE SERVICIO CALIFICADO

El personal de servicio calificado son aquellas personas que están familiarizadas con este equipo y que tienen autorización de Frymaster, L.L.C. para prestar servicio al equipo fabricado por Frymaster. Todo el

personal de servicio autorizado debe poseer un conjunto completo de manuales de servicio y de repuestos y debe contar con una cantidad mínima de repuestos para el equipo Frymaster. Con el equipo enviado de fábrica se incluye una lista de Centros de Servicio Autorizados por la Fábrica (CSAF). *A menos que se indique lo contrario en este manual, el uso de personal de servicio no calificado anulará la Garantía Frymaster para este equipo.*

#### **1.4 Procedimiento de reclamos por daños de envío**

Antes de salir de fábrica este equipo fue inspeccionado y empaquetado con cuidado. La compañía de transporte asume toda responsabilidad por la entrega segura del equipo cuando acepta realizar el transporte del mismo.

#### **PROCEDIMIENTOS A SEGUIR SI RECIBE EL EQUIPO DAÑADO:**

- 1. Presente inmediatamente un reclamo por daños**, independientemente del alcance de los mismos.
- 2. Inspeccione y anote todas las pérdidas o daños visibles** y asegúrese que esta información esté contenida en la guía de envío o recibo expreso y que las firme la persona encargada del envío.
- 3. Las pérdidas o daños ocultos** que no son descubiertos hasta que se desembala el equipo se deben notificar **inmediatamente**. Los reclamos por daños ocultos se deben presentar dentro de 15 días a partir de la recepción del equipo. Asegúrese de conservar la caja para inspeccionarla.

***Frymaster* NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDOS DURANTE EL TRANSPORTE.**

# UNIDAD DE ELIMINACIÓN DE GRASA COMESTIBLE (SDU)

## CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y OPERACIÓN

---

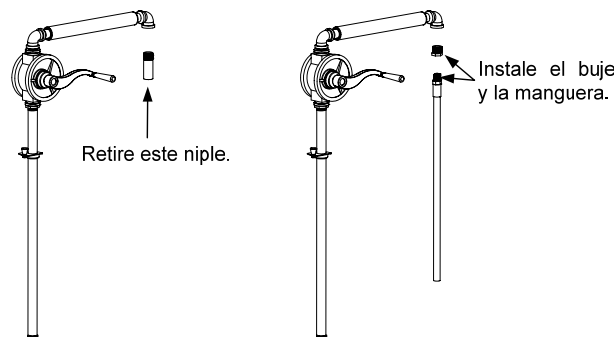
### 2.1 Descripción del equipo

La unidad de eliminación de grasa comestible (SDU) está diseñada para transportar con seguridad la grasa o aceite comestibles usados desde la cocina a un recipiente de eliminación. Hay dos modelos, el SDU 50 (con una capacidad máxima de 50 lbs/23 kgs) y el SDU 90 (con una capacidad máxima de 90 lbs/41 kgs). La construcción y operación de ambos modelos son similares excepto por el volumen de grasa o aceite que pueden manejar. Las unidades consisten en un depósito que recibe la grasa o el aceite usado de una freidora y una bomba manual, para servicio pesado, que transfiere la grasa o el aceite a un recipiente de eliminación. Ambos modelos están equipados con ruedas de 8". (203 mm) y mangos plegables. La bomba está instalada a una altura conveniente para que el usuario pueda utilizarla estando de pie. Con la cubierta abierta, la parte superior del depósito se encuentra a una altura de 11-½". (292 mm) del piso, lo que permite colocar el depósito directamente debajo de los drenajes de la mayoría de las freidoras.

### 2.2 Montaje del equipo

El montaje del equipo es un proceso que consiste en cuatro pasos:

1. Retire los dos cerrojo (o los pasadores si fabricado anterior hasta Mayo 2006) de fijación del soporte de montaje del mango y levante el mango a la posición vertical. Reinstalar los cerrojo (o los pasadores) de fijación en el soporte.
2. Inserte el tubo de succión y el conjunto de la bomba a través del soporte del tubo en el mango.
3. **NOTA:** Asegúrese que las juntas tóricas y las 2" inferiores del tubo de succión estén lubricadas con *Accrolube con Teflón* o un aceite o grasa ligeros equivalentes.
4. Inserte el tubo de succión en el tubo de recogida, en la parte superior del depósito. Empuje el conjunto de la bomba para asegurarse que el tubo de succión esté bien asentado.
5. Si va a instalar la manguera de descarga opcional, retire el niple de descarga de 3" del conjunto del tubo de descarga. Aplique sellador de roscas en las roscas exteriores del buje de reducción y atorníllelo firmemente en el codo del conjunto del tubo de descarga. Aplique sellador de roscas a las roscas de la conexión de la manguera de descarga y atornille la manguera de descarga en el buje del conjunto del tubo de descarga. Apriete ambos accesorios firmemente con una llave inglesa.



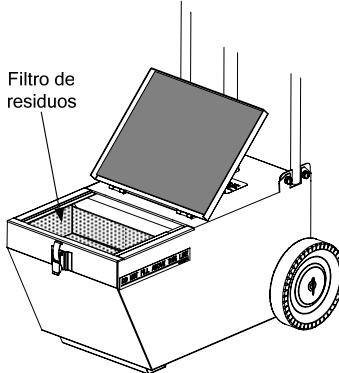
Instalación de la manguera de descarga opcional.

## 2.3 Operación del equipo

### **ADVERTENCIA**

**NO** use esta unidad para eliminar agua o solución hervida. La introducción de agua o disolventes en la unidad causará daños permanentes a la bomba.

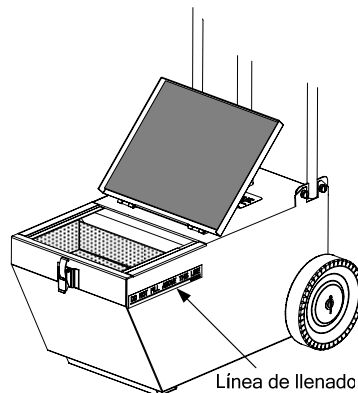
1. Desconecte la freidora que va a drenar. Si la freidora está dotada de un tubo de drenaje, asegúrese que esté bien enroscado en la válvula de drenaje de la freidora.
2. Abra la cubierta, compruebe que el filtro de residuos esté en su lugar y coloque la unidad con el orificio directamente debajo del tubo de drenaje de la freidora.



3. Abra *lentamente* la válvula de drenaje. Regule el flujo con la válvula de drenaje para evitar salpicaduras.

### **PELIGRO**

**NO LLENE EN EXCESO.** No llene el depósito por encima de las líneas de llenado situadas en los lados del depósito. Si mueve una SDU con un depósito lleno en exceso puede causar derrames y lesiones al personal que entre en contacto con la grasa o aceite derramados.



4. Aparte con cuidado la unidad a una distancia suficiente para permitir que se cierre la cubierta. Enganche la cubierta en la posición cerrada. Usando el mango, incline con cuidado la unidad ligeramente hacia atrás para facilitar su manipulación y haga rodar la unidad al lugar de eliminación.

### **ADVERTENCIA**

**¡NO** use la bomba o el conjunto de tubos de descarga como mango!

 **PRECAUCIÓN**

**Frymaster** recomienda que, después de transferir la grasa o aceite comestibles a la SDU, se les deje enfriar a 100°F (38°C) aproximadamente para minimizar la posibilidad de que el personal sufra quemaduras durante el transporte y descarga del material de desecho. Sin embargo, **NO** permita que la grasa se solidifique en la SDU.

La unidad ha sido diseñada para trasladarla a un paso normal, sobre una superficie plana, cuando se ha llenado apropiadamente. Sin embargo, *siempre debe usarse precaución al mover grasa o aceite comestibles calientes. Un terreno desigual o paradas y arranques súbitos, pueden causar que el contenido del depósito se derrame o salpique fuera del depósito, causando lesiones graves al personal.*

5. En el lugar de eliminación, levante el pasador de fijación del conjunto de la bomba y gire el tubo de descarga, según sea necesario, para colocar el niple de descarga sobre el orificio del recipiente de eliminación o para permitir que se inserte la manguera de descarga en el orificio del recipiente de eliminación. Suelte el pasador de fijación para asegurar el conjunto de la bomba en posición. Gire el mango de la bomba en la dirección indicada en la caja de la bomba (hacia la derecha). La bomba es de autocebatura y empezará a descargar la grasa o aceite después de darle unas vueltas. Continúe girando el mango hasta que se vacíe el depósito de la SDU.

## 2.4 Limpieza

Limpie el filtro de residuos con una solución de detergente y agua. Limpie las *superficies exteriores* de su SDU con un paño suave y una solución de detergente y agua. No es necesario limpiar el interior del depósito pero, si lo desea, puede limpiarlo con toallas de papel para eliminar los residuos excesivos de grasa y aceite comestibles.

 **ADVERTENCIA**

**NO** limpie el interior del depósito. La introducción de agua o disolventes en la unidad causará daños permanentes a la bomba.

# UNIDAD DE ELIMINACIÓN DE GRASA COMESTIBLE (SDU)

## CAPÍTULO 3: PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO Y LISTA DE REPUESTOS

### 3.1 Introducción

Aparte de la limpieza de rutina, la SDU casi no requiere mantenimiento. Algunas excepciones son el reemplazo de las juntas tóricas del tubo de succión y el reemplazo de las paletas desgastadas de la bomba. Ambos servicios pueden ser realizados por el personal del establecimiento sin que se anule la garantía del equipo.

### 3.2 Sustitución de juntas tóricas desgastadas o dañadas

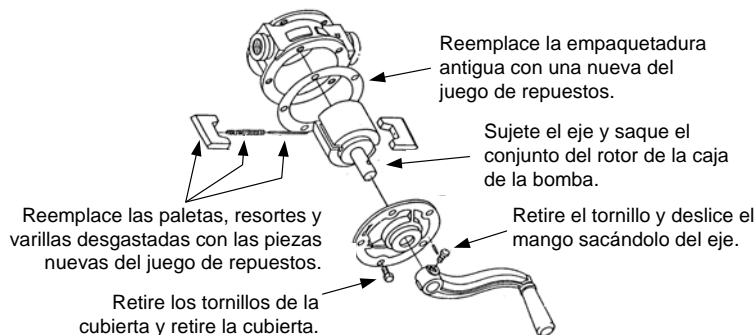
Si la eficiencia de la bomba disminuye, es posible que las juntas tóricas en el tubo de succión estén desgastadas o dañadas. Para reemplazar las juntas tóricas, siga los pasos descritos a continuación.

1. Levante el conjunto de la bomba y sáquelo del conjunto del mango.
2. Retire las juntas tóricas desgastadas o dañadas de las ranuras en la parte inferior del tubo de succión y reemplácelas con juntas tóricas nuevas. Aplique grasa *Accrolube con Teflón*, u otra equivalente, a las 2<sup>as</sup> inferiores del tubo de succión.
3. Inserte el tubo de succión a través del soporte del tubo en el manfó y en el receptor encima del depósito. Empuje hacia abajo el conjunto de la bomba para asegurarse que el tubo de succión esté bien asentado.

### 3.3 Reemplazo las paletas desgastadas de la bomba

Dependiendo de cuánto se use la unidad, las paletas del conjunto de la bomba se desgastarán reduciendo con el tiempo la eficiencia de la bomba. Cuando ocurre esto, hay un juego de repuestos disponible para reemplazar las paletas desgastadas. Para reemplazar las paletas de la bomba, siga los pasos descritos a continuación.

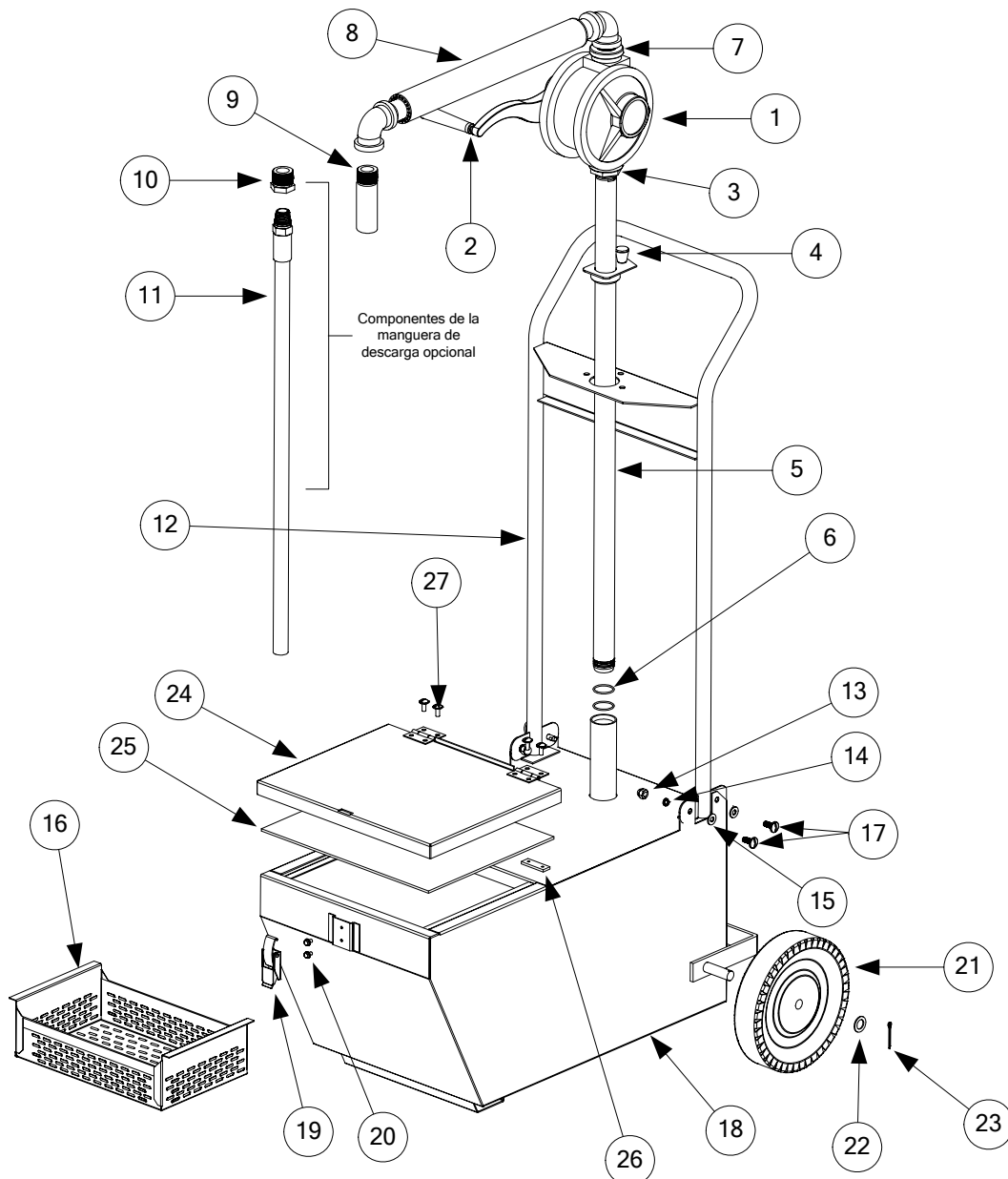
1. Retire el tornillo que asegura el mango de la bomba al eje de la misma y deslice el mango sacándolo del eje.
2. Retire los cinco tornillos que aseguran la cubierta delantera a la caja de la bomba y retire la cubierta.
3. Sujete el eje y tire del conjunto del rotor con cuidado hacia arriba sacándolo de la caja de la bomba hasta exponer las paletas. **IMPORTANTE:** Las paletas están sujetas por resorte. Sostenga las paletas con una mano mientras tira del conjunto del rotor para sacarlo completamente de la caja. Suelte las paletas y deseche las paletas, resortes y varillas desgastados. Retire la empaquetadura antigua de la caja de la bomba y reemplácela con la nueva empaquetadura suministrada con el juego de repuestos.





4. Ensamble las paletas, resortes y varillas de repuesto, en el conjunto del rotor. Comprima los resortes de las paletas e inserte con cuidado el conjunto del rotor en la caja de la bomba.
5. Deslice la cubierta sobre el eje y alinee los pasadores de la cubierta con los orificios de la caja de la bomba. Vuelva a instalar los cinco tornillos que retiró en el Paso 2 y apriételos firmemente.
6. Deslice el mango de la bomba nuevamente sobre el eje y alinee el orificio del tornillo del mango con el orificio del tornillo en el eje. Vuelva a instalar el tornillo que retiró en el Paso 1 y apriételo firmemente.

### 3.4 Lista de repuestos



ÍTEM	PIEZA #	COMPONENTE
	806-5638	Conjunto de la bomba, completo
1	810-0784	Bomba
2	810-0657	Mango, bomba
3	813-0032	Buje, Reductor hexagonal 1" a 3/4"
4	810-0777	Pasador de fijación, sujeto por resorte
5	823-2040	Conjunto del tubo de succión y soporte
6	816-0132	Junta tórica (se requieren 2)
7	813-0109	Niple, 3/4" . x cerrado
8		Conjunto del tubo de descarga
	823-2943	Unidades SDU 50 y SDU 90 estándares
	823-2067	Para usarse en unidades fabricadas para Hardee's®
9	813-0115	Niple de descarga, 3/4" x 3/4"
10	813-0031	Buje, Reductor hexagonal 3/4" a 1/2". (Para usarse sólo con el ítem 11)
11	810-1845	Manguera de descarga (componente opcional – reemplaza el ítem 9)
12		Conjunto del mango
	823-2038	SDU 50
	823-2421	SDU 90
13	809-0047	Tuerca, 7/16" . x 1/4-20
14	809-0191	Arandela, de seguridad 1/4"
15	809-0193	Arandela, plana de nilón 1/4"
16		Filtro de residuos
	824-0438	SDU 50
	824-0615	SDU 90
17	809-0129	Tornillo, 1/4-20 x 5/8"
18		Depósito (Tanque)
	823-2039	SDU 50
	823-2420	SDU 90
19	810-0742	Cerrojo
20	809-0359	Tornillo, #8 x 1/4"
21	810-0517	Rueda
22	809-0196	Arandela
23	810-0783	Pasador de horquilla
24		Conjunto de la cubierta (no incluye la empaquetadura de la cubierta)
	823-1683	SDU 50
	823-2422	SDU 90
25		Empaquetadura cubierta
	816-0134	SDU 50
	816-0264	SDU 90
26	816-0133	Empaquetadura, bisagra
27	809-0119	Tornillo, 10-32 x 1/2"
*	809-0256	Tuerca, hexagonal 10-32 (usada con el ítem 27)
*	826-1053	Juego de repuestos de paletas de la bomba
*	816-0401	Empaque eje de bomba

\* No ilustrado.

### 3.5 Garantía limitada

Frymaster, L.L.C. otorga las siguientes garantías limitadas al comprador original:

1. **DISPOSICIONES DE LA GARANTÍA:** Frymaster, L.L.C. garantiza todos los componentes contra defectos de material y mano de obra , durante un período de 90 días, a partir de la fecha de su compra original. Además, la bomba está garantizada por un período de un año (sólo los repuestos).
2. **DEVOLUCIÓN DE PIEZAS:**
  - a. Todas las piezas defectuosas que se encuentren bajo garantía deben devolverse a un Distribuidor Autorizado Frymaster dentro de 60 días para recibir un reembolso. Después de 60 días, no se ofrecerá ningún reembolso.
  - b. La alteración, el uso inadecuado o el abuso del equipo, determinados por Frymaster, anulará esta garantía.



Enodis<sup>®</sup>  
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000  
Dirección de Embarque: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Repuestos) 1-318-219-7140

FAX (Respaldo Técnico) 1-318-219-7135

IMPRESSNO EN EE.UU.

US \$5.00  
N/P 819-5798  
02-2002