



Sistemas de filtración SUFF/UFF

Manual de instalación y operación

Lea todas las secciones de este manual y consérvelo para referencia futura.



Spanish

Línea directa de servicio 1-318-865-1711

NOVIEMBRE 2002

* 8196016 *

La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos la Agencia de Servicio Autorizado de Fábrica de Frymaster/Dean.

 **ADVERTENCIA**

El funcionamiento seguro y satisfactorio del equipo depende de su instalación correcta. La instalación **DEBE** regirse por los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, por la edición más reciente del Código Nacional de Electricidad, N.F.P.A. 70.

 **ADVERTENCIA**

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

Este filtro (si corresponde) está equipado con un enchufe de tres patas, con conexión a tierra para su protección contra los choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres patas con la conexión a tierra correcta. No corte, retire ni pase por alto de ninguna manera la pata de conexión a tierra de este enchufe.

Si es necesario usar un cable de extensión, éste **DEBE** tener tres conductores y conexión a tierra, siendo de calibre 16 como mínimo.

 **ADVERTENCIA**

No filtre más de un tanque de fritura a la vez.

Líquido caliente – No llene en exceso más allá de la línea de llenado máximo del RECIPIENTE DE ACEITE.

 **ADVERTENCIA**

Si se limpia esta unidad de filtro con agua, desconecte la unidad del tomacorriente antes de limpiarla y séquela totalmente antes de reconectarla a la fuente de energía eléctrica.

 **PELIGRO**

La bandeja para migajas (si la tiene) en los sistemas de filtración SUFF/UFF debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

 **ADVERTENCIA**

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.



Sistemas de filtración SUFF/UFF
Manual de instalación y operación

CONTENIDO

	Página
1. INTRODUCCIÓN.....	1-1
2. INFORMACIÓN IMPORTANTE.....	2-1
3. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN.....	3-1
4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	4-1
5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	5-1

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Pedido de repuestos

Los clientes pueden pedir directamente los repuestos a su Centro de Servicio Autorizado de Fábrica (FASC) local. Los números del FASC más cercano aparecen indicados en la sección 1.2.

Para acelerar su pedido, se necesita la información siguiente:

Número de modelo		Tipo	
Número de serie			
Características opcionales			
Número de pieza del artículo		Cantidad necesaria	

1.2 Información de servicio

Para obtener la ubicación de su centro de servicio autorizado de fábrica más cercano, llame a la Línea directa de servicio al 1-800-551-8633 ó (318) 865-1711. Siempre indique los números de modelo y de serie de su unidad de filtro.

Para asistirle más eficazmente, se necesitará la información siguiente:

Número de modelo		Tipo	
Número de serie			
Características opcionales			
Tipo de problema:			

Puede ser útil contar con información adicional (es decir, temperatura del aceite en el momento de filtrar, hora del día y otros datos pertinentes) para resolver su problema de servicio.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.3 Después de la compra

Para mejorar el servicio, tenga a mano el siguiente cuadro completado por el Técnico de servicio autorizado Frymaster/Dean que instaló este equipo.

Servicio técnico autorizado/FASC	
Dirección	
Teléfono/Fax	
Número de modelo	
Número de serie	

1.4 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual.

En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a las que aparecen más abajo.

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre acciones o condiciones que *pueden causar o producir un desperfecto del sistema*.

 **PRECAUCIÓN**
Ejemplo de un cuadro de PRECAUCIÓN.

Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado daños a su sistema*, y pueden ocasionar desperfectos al sistema.

 **ADVERTENCIA**
Ejemplo de un cuadro de ADVERTENCIA.

Los cuadros de **PELIGRO** contienen información sobre acciones o condiciones que *pueden causar o producir lesiones al personal*, pueden dañar el sistema y/u ocasionar que falle el sistema.

 **PELIGRO**
Ejemplo de un cuadro de PELIGRO.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

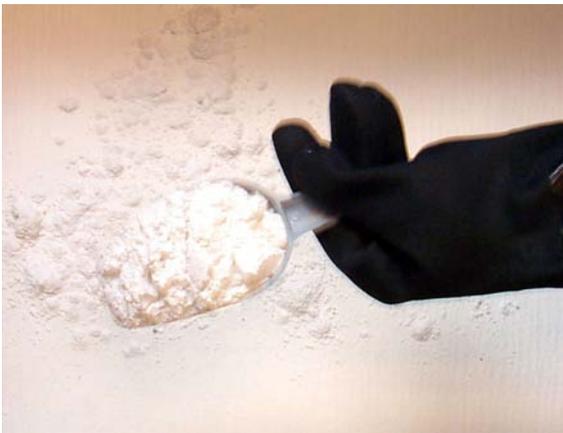
CAPÍTULO 2: INFORMACIÓN IMPORTANTE

2.1 Generalidades

Los sistemas para freír con baterías múltiples pueden venir equipados con el sistema de filtro bajo la freidora (Under Fryer Filter, UFF). Las freidoras solas pueden venir equipadas con el sistema simple de filtro bajo la freidora (Single Under Fryer Filter, UFF). El diseño del filtro varía según el modelo de la freidora o del sistema para freír.

Se drena el aceite o la manteca de la freidora dentro de la fuente del filtro, luego se bombea nuevamente dentro de la olla para freír mediante las tuberías de retorno de aceite incorporadas en la freidora.

La filtración se logra con una hoja de papel de filtro reemplazable y polvo de filtro, o mediante un ensamblaje de hoja de filtro (consulte las fotografías a continuación).



Aplicación del polvo de filtro al papel de filtro.



Hoja de filtro opcional empleada en vez de papel de filtro.

PRECAUCIÓN

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

2.2 Placa de capacidad nominal

La información en la placa de capacidad nominal incluye números de modelo y de serie, así como requisitos eléctricos. Tenga a mano los datos de la placa de capacidad nominal al comunicarse con la fábrica acerca de una unidad o al pedir componentes especiales o información. Sin esta información, no puede confirmarse la identificación correcta de la unidad.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF
CAPÍTULO 2: INFORMACIÓN MPORTANTE

2.3 Preinstalación

NOTA: Si no se usa al personal capacitado de servicio quedará nula la garantía de Dean.

- A. Normas: El uso de esta unidad de filtro debe estar en conformidad con todos los códigos estatales y locales aplicables.
- B. Conexiones eléctricas: Los sistemas de filtro SUFF/UFF necesitan conectarse a un suministro eléctrico de 120V, 60 ciclos, 15 amperios o un suministro de 220V, 50 ciclos, 7 amperios. Las unidades están equipadas con un receptáculo macho conectado a tierra para usarse con un juego de cable eléctrico de 3 conductores, calibre 16. Si se necesita usar un cable de extensión, debe ser de tres conductores, con conexión a tierra y de calibre 16 por lo menos.
- C. Características de seguridad: Un disyuntor de 5 amperios (230V) o de 7 amperios (115V) apaga la alimentación si se produce un sobrevoltaje. Además, hay un disyuntor de sobrecarga térmica incorporado en el motor del filtro. Si ocurre una sobrecarga, deje enfriar el motor durante 45 minutos, luego presione el botón de restablecimiento para restablecer el circuito de sobrecarga térmica.

NOTA: Si se dispara el disyuntor, oprima el botón de restablecimiento para activar el circuito después de que se haya detectado y reparado el desperfecto.

2.4 Desempaque del sistema de filtro

Asegúrese de que el envase esté vertical. Desempaque cuidadosamente el filtro y retire todos los accesorios (si se incluyen) de la caja de cartón. No descarte ni pierda los componentes y/o accesorios, ya que los necesitará. Todos los accesorios o kits iniciales incluidos con la unidad estarán empacados dentro del tanque de filtro sujeto al armazón de envío.

Después del desembalaje, verifique inmediatamente que el equipo no tenga señas visibles de daños durante el envío. Si han ocurrido daños de este tipo, comuníquese con la empresa de transportes y presente el reclamo de flete apropiado. No se dirija a la fábrica, pues la responsabilidad de los daños durante el envío radica entre la empresa de transportes y el distribuidor o el usuario final.

Si su equipo llega dañado:

- a. Presente un reclamo por daños inmediatamente -- Independientemente de la extensión de los daños.
- b. Pérdida o daños visibles— Revise que se anote en el conocimiento de embarque o en el recibo expreso y que lo firme la persona que haga la entrega.
- c. Pérdida o daños ocultos -- Si no se nota el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista inmediatamente y presente un reclamo por daños ocultos. Esto debe efectuarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Conserve el empaque para inspeccionarlo.

NOTA: Dean no se hace responsable por daños o pérdidas durante el transporte.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN



ADVERTENCIA

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

3.1 Generalidades

La mayoría de los sistemas SUFF/UFF utilizan papel de filtro como medio filtrante. Algunos sistemas de filtro pueden pedirse especialmente con un ensamblaje de hoja de filtro, el cual elimina la necesidad de papel de filtro. Ambos tipos exigen usar polvo de filtro para mejorar el proceso de filtración. Las fotografías utilizadas en las ilustraciones de procedimientos pueden asemejarse o no a la unidad de filtro incluida con el sistema para freír. Los procedimientos siguientes se aplican a todas las freidoras equipadas con sistemas de filtro SUFF/UFF. El diseño del sistema de filtro depende de la configuración del sistema para freír (sistemas de una sola batería o varias – consulte las fotografías más abajo).



Filtro típico bajo la freidora (UFF) instalado en un sistema para freír con varias baterías.

Filtro típico simple bajo la freidora (SUFF) instalado en una sola freidora.



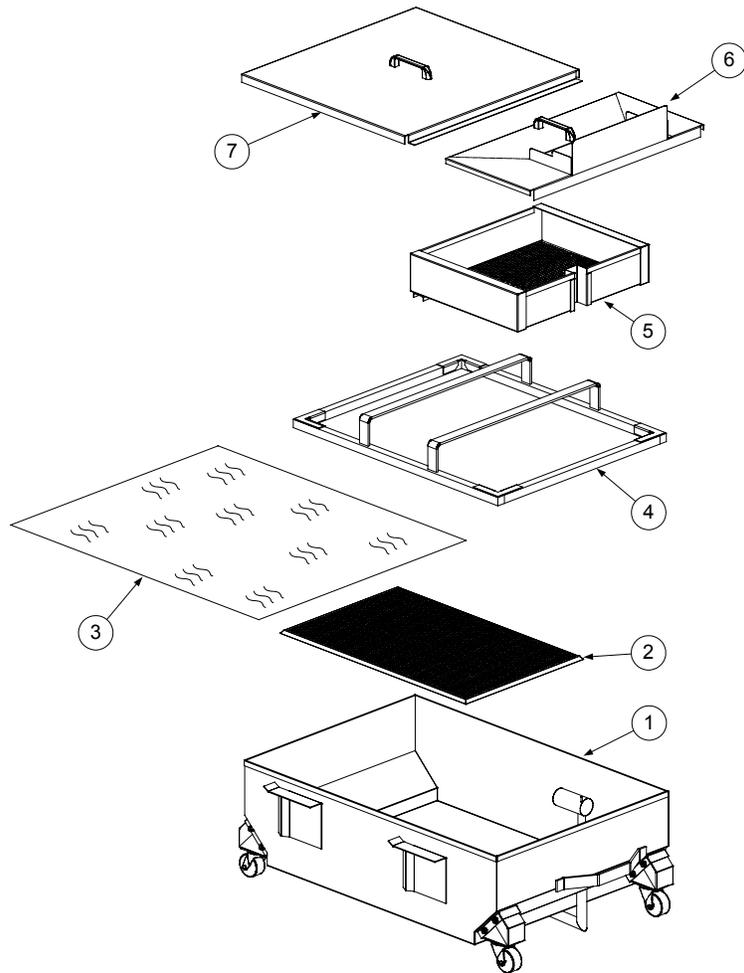
3.2 Preparación de filtración

En la instalación inicial y antes de cada uso, retire todos los componentes sueltos del filtro, lave la fuente del filtro y todos los accesorios en agua calientes jabonosa y séquelos totalmente.

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro

Los sistemas de filtración SUFF/UFF utilizan papel de filtro o una hoja de filtro para eliminar las impurezas. El papel de filtro se mantiene en su sitio mediante un aro de sujeción. Hay dos tipos de aro de sujeción. A continuación se ilustra el ensamblaje de filtro sin pestillo o con aro de sujeción pesado.

1. Fuente del filtro.
2. Rejilla de soporte del filtro.
3. Papel de filtro.
4. Aro de sujeción.
5. Rejilla de migajas.
6. Cubierta de fuente delantera.
7. Cubierta de fuente posterior.

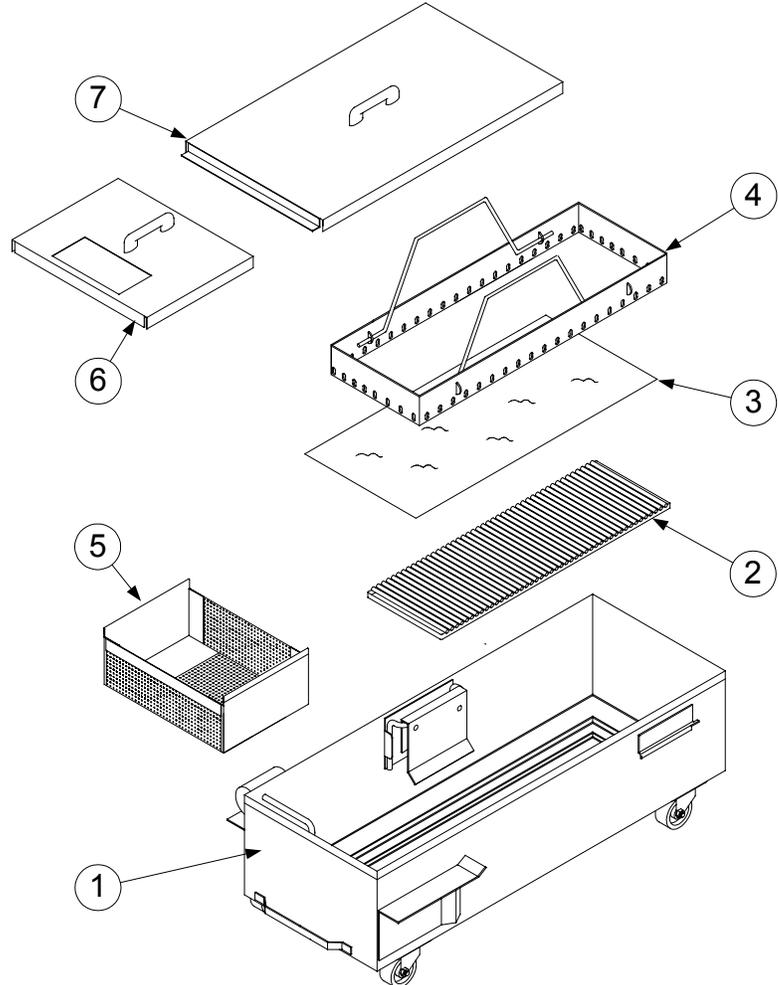


SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

A continuación se ilustra un ensamblaje de filtro con pestillo y aro de sujeción.

1. Fuente del filtro.
2. Rejilla de soporte del filtro.
3. Papel de filtro.
4. Aro de sujeción.
5. Rejilla de migajas.
6. Cubierta de fuente delantera.
7. Cubierta de fuente posterior.



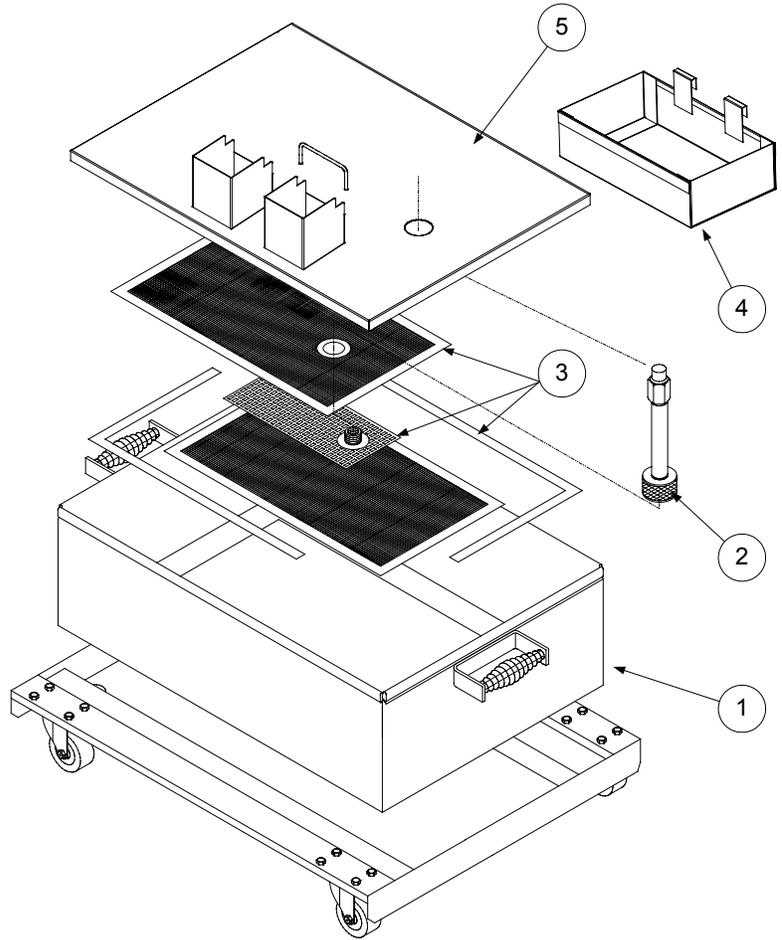
Los sistemas SUFF/UFF que incorporan un ensamblaje de hoja de filtro usan una malla fina para filtrar impurezas y residuos del aceite. El aceite se bombea a través de la malla y luego se devuelve a la olla. Las ventajas de la hoja de filtro incluyen la reutilización ilimitada y la eliminación del costo del papel.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

Las fuentes de filtro con ensamblajes de hoja de filtro se arman como se indica (consulte la ilustración a continuación):

1. Fuente de filtro con ensamblaje.
2. Tapa de compresión y ensamblaje de admisión de elevador
3. Ensamblaje de hoja de filtro.
4. Rejilla de migajas.
5. Cubierta de la fuente del filtro.



SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

Ensamble el filtro sin pestillo con aro de sujeción como se indica:

1. Ponga la rejilla de soporte en el fondo de la fuente de filtro.



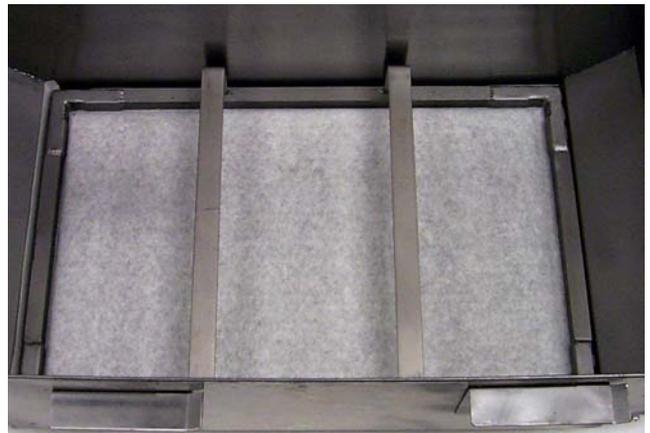
Rejilla de soporte colocada correctamente en la fuente del filtro.

2. Ponga una hoja de papel de filtro sobre la rejilla de soporte. Revise que el papel cubra el fondo de la fuente de filtro y abarque 5 cm de la pared de la fuente.



Revise que el papel del filtro abarque 5 cm en todos los lados y que quede distribuido uniformemente bajo el aro de sujeción.

3. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro. Asegúrese de que el aro de sujeción selle alrededor de la rejilla de soporte. Esto evita que entre aire al sistema.

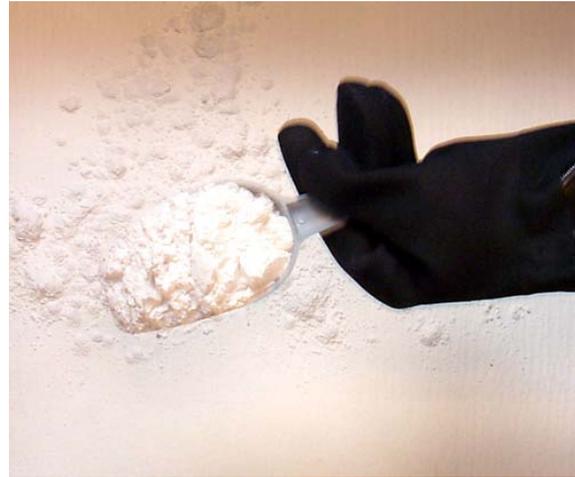


Aro de sujeción colocado correctamente sobre el papel de filtro en la fuente del filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

4. Espolvoree una taza u 227 gramos (8 onzas) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro. Revise que el polvo cubra el papel de filtro en forma pareja.



Espolvoree la cantidad correcta de polvo uniformemente sobre el papel.

5. Ponga la rejilla de migajas en la fuente de filtro. Deje que la rejilla de migajas descansa sobre los bordes del aro de sujeción.



Rejilla de migajas colocada correctamente.

6. Ponga las cubiertas (2) de la fuente de filtro sobre el ensamblaje de la misma. Revise que la cubierta delantera esté colocada correctamente sobre el accesorio deslizante.



Fuente totalmente ensamblada con colocación correcta de la tapa sobre accesorio deslizante (la orientación puede variar según el sistema para freír).

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

Ensamble el filtro con pestillo y aro de sujeción como se indica:

1. Ponga la malla del filtro en la fuente. Revise que esté asentada correctamente en el hueco del fondo.



Colocación de la malla del filtro (rejilla de la fuente) en la fuente del filtro.

2. Ponga una hoja de papel de filtro sobre la malla del filtro.



3. Instale el aro de sujeción sobre el papel de filtro. Revise que el aro de sujeción esté asentado correctamente en el hueco del fondo.

Nota: Cuando coloque el aro de sujeción sobre el papel de filtro, tenga cuidado de no romper el papel de filtro al fijar el aro abajo. Puede entrar sedimento dentro del sistema del filtro a través de roturas en el papel.



Instalación del aro de sujeción sobre el papel de filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

- Enganche el aro de sujeción para fijar el papel de filtro en su sitio. Trabe simultáneamente ambas abrazaderas en su sitio presionando hacia abajo y hacia adentro cada abrazadera (consulte la fotografía a la derecha).



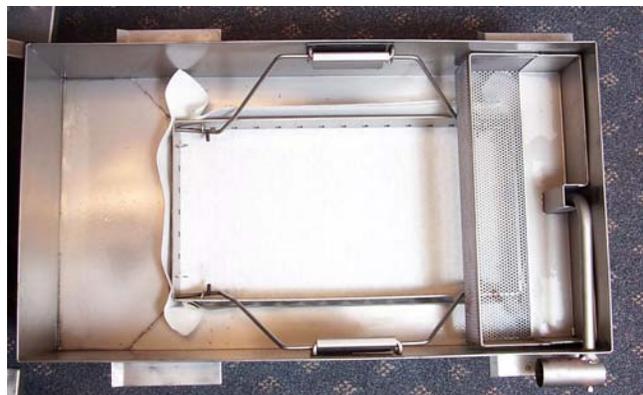
Traba del aro de sujeción en su sitio.

- Espolvoree 1 taza (8 onzas/227 gramos) uniformemente sobre el papel.



Aplicación de polvo en el papel del filtro.

- Instale la rejilla de migajas después de aplicar la cantidad correcta de polvo.



Rejilla de migajas debidamente instalada en la fuente del filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

7. Ponga las cubiertas (2) de la fuente de filtro sobre el ensamblaje de la misma. Revise que la cubierta delantera esté colocada correctamente sobre el accesorio deslizante (si corresponde). La orientación del accesorio deslizante puede variar según el sistema de la freidora.



Cubiertas colocadas correctamente sobre la fuente de filtro.

Ensamble el filtro equipado con hoja de filtro de la siguiente manera:

1. Quite la tapa de la fuente del filtro.



Fuente de filtro sin la cubierta.

2. Ponga el ensamblaje de la hoja de filtro en el fondo de la fuente de filtro.



Hoja de filtro colocada correctamente en la fuente del filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.1 Cómo ensamblar el filtro (cont.)

3. Aplique la cantidad correcta de polvo a la hoja del filtro, usando lo que recomienda el fabricante.



Aplicación de polvo en la hoja del filtro.

4. Ponga la bandeja de migajas en la fuente después de aplicar el polvo.



Tubo de toma colocado correctamente en el agujero de acceso de la tapa de la fuente.

5. Vuelva a colocar la tapa de la fuente. Revise que el tubo de toma esté correctamente colocado en la abertura de la tapa de la fuente.



Rejilla de migajas colocada correctamente en la fuente del filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.2.2 Instalación del filtro

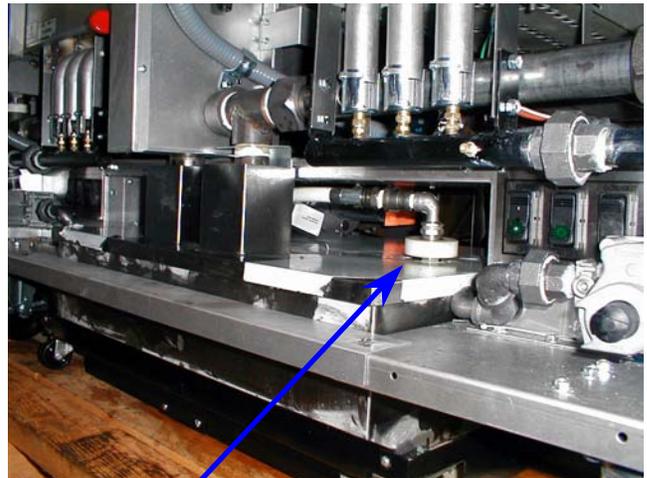
1. Deslice el filtro dentro del gabinete de la freidora. En el caso de filtros sin pestillo y equipados con aro de sujeción y pestillo, asegúrese de que quede totalmente enganchado el acoplamiento del accesorio macho-hembra deslizante. Revise que la abertura de la fuente de filtro quede directamente bajo los tubos de drenaje para evitar salpicar aceite caliente.



La fuente del filtro se desliza bajo la freidora (arriba), conectando con un accesorio deslizante (derecha). La ubicación del accesorio deslizante varía (arriba o al costado de la fuente), según el sistema para freír.



2. En los filtros equipados con hoja de filtro, revise que la desconexión de la manguera del sistema de filtro esté correctamente instalada en la desconexión de la hoja de filtro. Revise que las aberturas de la fuente de filtro queden correctamente colocadas bajo los tubos de drenaje para evitar salpicar aceite caliente.



Desconexión de la hoja del filtro debidamente instalada en la desconexión de la manguera del sistema de filtro.

3.3 Operación diaria de la filtración

 **ADVERTENCIA**

Tenga cuidado y use ropa protectora adecuada. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C (350°F). Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. De lo contrario puede provocar quemaduras graves.

 **ADVERTENCIA**

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

3.3.1 Descripción general

La bomba del filtro se enciende solamente después de que la manteca/aceite llegue a temperatura de funcionamiento y se drene dentro de la fuente preparada del filtro. El motor del filtro se activa entonces y pasa aceite por el papel de filtro o el ensamblaje de hoja de filtro y se bombea de regreso a la olla. El drenaje de la olla se mantiene abierto durante el proceso de filtración. Deje que el aceite haga sus ciclos por el proceso de filtración aproximadamente durante 5 minutos. Al transcurrir los 5 minutos, cierre la válvula de drenaje y deje que la bomba llene la olla hasta la parte superior de la línea de NIVEL DE ACEITE. Deje funcionando la bomba unos 10-15 segundos después de que aparezcan burbujas en la olla para asegurar que se bombee toda la manteca o aceite de la fuente de drenaje y de las líneas.

3.3.2 Herramientas de filtración

Ensamble las herramientas a usar para filtrar. Estas se suministran con el kit inicial de filtro incluido con el sistema de filtración o la freidora:

- Escobilla para olla/filtro – se usa para limpiar la olla y los lados y el fondo de la fuente del filtro, los elementos calentadores y para desalojar sedimentos durante la filtración o el cambio de manteca o aceite.
- Vara de limpieza (puede cambiar el diseño)- se usa para desalojar residuos difíciles en el tubo de drenaje (cuando se necesita).
- Polvo de filtro.
- Papel de filtro (no se usa en sistemas de filtro equipados con hoja de filtro).

Las herramientas siguientes no se necesitan pero se recomiendan para facilitar la tarea de filtración.

- Taza medidora – se usa para medir el polvo de filtro.
- Pala de acero inoxidable para migajas – para eliminar residuos voluminosos de la manteca o del aceite antes de la filtración.

Nota: Siempre use guantes aislados resistentes al aceite y/o ropa protectora al trabajar con aceite caliente.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF
CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4 Operación del filtro

3.4.1 Preparación y operación de la fuente

Consulte la Sección 3.2.1– Ensamblaje del filtro, y la Sección 3.2.2– Instalación del filtro para ver el procedimiento correcto de preparación del filtro.

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA opere la unidad del filtro a menos que el aceite o la manteca esté a temperatura operativa [$\sim 177^{\circ}\text{C}$ ($\sim 350^{\circ}\text{F}$)].

1. Revise que la fuente del filtro esté preparada como se describe en la Sección 3.2.1– Ensamblaje del filtro, y apague la freidora.

2. Retire las cestas para freír de la olla. Antes de filtrar, elimine los residuos grandes de la manteca o del aceite. Tenga sumo cuidado, porque el aceite o la manteca está a temperatura operativa o cerca de ella [$\sim 177^{\circ}\text{C}$ ($\sim 350^{\circ}\text{F}$)].



Antes de filtrar, elimine todo residuo grande del aceite de la olla.

3. Retire la rejilla de soporte de la olla usando la vara de limpieza. Revuelva el aceite con la escobilla para la olla o el filtro con el fin de suspender residuos antes del drenaje.



Eliminación de la rejilla de soporte de la olla antes de filtrar.

DECATHLON SERIES GAS FRYERS
CHAPTER 5: UNDER FRYER FILTER (SUFF/UFF) FILTRATION

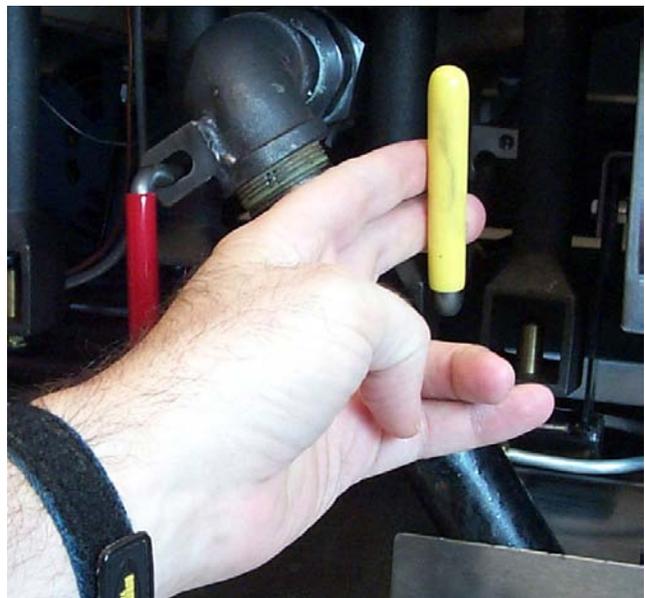
4. Después de asegurar que la fuente esté correctamente colocada bajo los tubos de drenaje, tire del mango rojo para drenar la olla dentro de la fuente de filtro. Drene SÓLO una olla a la vez. La fuente del filtro está diseñada para recibir el contenido de una sola olla.

Nota: Se ofrece una opción de drenaje-lavado en algunas baterías triples y sistemas de freidoras más grandes, dependiendo del modelo. El drenaje-lavado evita que los sedimentos obstruyan la línea de drenaje en los sistemas de varias baterías. Después de filtrar la tercera (o cuarta) olla, cierre la válvula de drenaje (mango rojo) de todas las ollas. Revise que todas las demás válvulas (mangos rojos y amarillos) estén cerradas. Tire del mango azul para abrir la válvula de lavado. Después de que la línea de drenaje quede sin sedimento (aproximadamente 2 minutos), empuje el mango azul para cerrar la válvula de lavado. Vuelva a abrir la válvula de drenaje (mango rojo) en la olla drenada y siga con el Paso 5.



Tire del mango rojo para abrir la válvula de drenaje.

5. Después de haber drenado todo el aceite o la manteca de la olla dentro de la fuente de filtro, tire del mango amarillo para abrir las líneas de retorno y activar la bomba de filtro.



Tire del mango amarillo para abrir la válvula de retorno de aceite y activar la bomba de filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4.2 Operación de filtración (cont.)

6. El aceite comenzará a bombearse desde la fuente de filtro a la olla. Si los tubos de la olla, los costados y el fondo tienen depósitos de sedimento, limpie la olla con la escobilla de limpieza incluida con la freidora. Limpie debajo de los tubos de los quemadores, teniendo cuidado de no perturbar las sondas (flecha).



Limpie todo el sedimento y las partículas suspendidas de los tubos del quemador y de la olla al comenzar a circular el aceite. Tenga cuidado de no perturbar las sondas (flecha) del tubo del quemador.

7. Deje que circule el aceite aproximadamente durante 5 minutos (proceso conocido como "depuración") para eliminar las partículas suspendidas.



Pulir el aceite elimina partículas suspendidas, aumentando la duración del aceite.

8. Después de terminar el ciclo de filtración, cierre la válvula de drenaje (empuje el mango rojo hasta que tope) y deje que la freidora se llene otra vez (consulte esta sección, Paso 4 para ver referencia adicional).



Después de terminar la filtración, cierre el mango rojo de drenaje para comenzar a llenar otra vez la olla.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4.2 Operación de filtración (cont.)

- Después de que todo el aceite se bombeo nuevamente a la olla, se formarán burbujas, indicando que hay aire en las líneas de retorno de aceite. Deje que el aceite burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de toda la manteca o aceite de las líneas de retorno. Empuje el mango amarillo para cerrar la válvula de retorno de aceite y desactivar la bomba de filtro (consulte esta sección, Paso 5 para ver referencia adicional).



Deje que burbujee la manteca o aceite 10-15 segundos para asegurar la evacuación de toda manteca o aceite de las líneas de retorno.

- Si el nivel de aceite está bajo, añada aceite hasta que el nivel quede sobre la línea de NIVEL DE ACEITE.



Añada manteca o aceite hasta que el nivel de aceite llegue sobre la línea de NIVEL DE ACEITE. NO LLENE LA OLLA EN EXCESO.

- Vuelva a colocar la rejilla de la olla, teniendo cuidado de no salpicar aceite caliente. Encienda la freidora.



Vuelva a colocar la rejilla de la olla, teniendo cuidado de no salpicar aceite caliente.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4.2 Operación de filtración (cont.)

12. No deje que se acumulen migajas en la bandeja. La bandeja de migajas DEBE vaciarse dentro de un recipiente no inflamable al terminar las operaciones de fritura TODOS los días (vea la declaración de PELIGRO más abajo).



Vacíe la bandeja de migajas de la fuente del filtro dentro de un recipiente no inflamable al terminar la jornada de fritura todos los días. NO DEJE QUE SE ACUMULEN MIGAJAS EN LA BANDEJA.

PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con un sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

ADVERTENCIA

No golpee las cestas de fritura ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas sobre la tira para desalojar manteca se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. El diseño facilita un ajuste preciso y solamente debe quitarse para fines de limpieza.

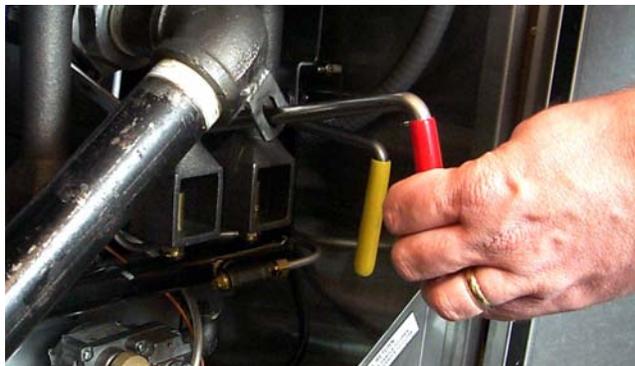
SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4.2 Operación de mangueras y varillas

Algunos sistemas para freír vienen equipados con una manguera/varilla que facilita eliminar residuos de la olla. En algunos sistemas, un mango azul activa el lavado con manguera/varilla. En otros sistemas, la desconexión rápida está bajo presión positiva y no tiene válvula de encendido/apagado. Al enchufar la manguera en la desconexión se activa el lavado. En los sistemas de presión positiva, puede moderarse el flujo de aceite con la válvula de retorno de aceite (mango amarillo). En los sistemas equipados con mango azul, ajustar los mangos amarillo y azul modera el flujo de aceite. Con presión parcial dirigida a la manguera/varilla, fluye aceite a través de la fuente de filtro y de la olla.

1. Revise que el aceite tenga la temperatura operativa (177°C/~350°F). Apague la freidora y abra la válvula de drenaje de la misma. Deje drenar el aceite dentro de la fuente del filtro.



Desconexión de manguera/varilla correctamente conectada a la válvula de desconexión en el gabinete de la freidora.

2. Cuando se haya drenado todo el aceite de la olla, conecte el ensamblaje de manguera/varilla a la válvula de desconexión en el gabinete de la freidora. Revise que la desconexión esté conectada correctamente antes de proceder.



Tiro del mango rojo para abrir la válvula de drenaje, permitiendo que drene el aceite caliente dentro de la fuente de filtro.

3. Ponga el extremo de la manguera/varilla en la olla abierta y active el filtro con el interruptor auxiliar (interruptor basculante) dentro del gabinete.



Después de que el extremo de la manguera/varilla esté debidamente colocado en la olla, active la bomba del filtro con el interruptor auxiliar dentro del gabinete (flecha).

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4.2 Operación de mangueras y varillas (cont.)

4. Si la desconexión rápida está bajo presión positiva (sin válvula de enc/apag), el aceite comenzará a fluir inmediatamente dentro de la olla. Si se opera la válvula de lavado con un mango azul, tire del mango hacia afuera para comenzar el flujo de aceite. Mantenga la varilla dentro de la olla en todo momento mientras esté activa la bomba del filtro.



Al tirar del mango azul se abre la válvula de lavado en las freidoras equipadas así.

5. Enjuague los residuos de la olla dentro de la fuente del filtro con la varilla. Al terminar la limpieza, empuje hacia dentro el mango azul (si corresponde), cierre la válvula de drenaje (mango rojo) y apague el interruptor auxiliar. Deje drenar la manguera/varilla dentro de la fuente del filtro.



Use la varilla para lavar residuos de la olla hacia la fuente de filtro. Mantenga un agarre firme en la empuñadura de la varilla en todo momento.

6. Vuelva a llenar la olla tirando del mango amarillo para abrir la válvula de retorno del aceite (esto activa automáticamente la bomba del filtro).



Devuelva el aceite filtrado a la olla tirando del mango amarillo para abrir la válvula de retorno de aceite.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 3: INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

3.4.2 Operación de mangueras y varillas (cont.)

7. Después de que se vuelva a llenar la olla, deje que el aceite burbujee 10-15 segundos para asegurar la evacuación de toda la manteca o aceite de las líneas de retorno. Empuje hacia dentro el mango amarillo para cerrar la válvula de retorno del aceite y desactivar la bomba del filtro. Así termina la filtración. Filtre otra olla o vuelva a poner en funcionamiento la freidora.



El aceite con burbujas indica que fluye aire por las líneas de retorno de aceite. Haga esto 10-15 segundos para evacuar totalmente el aceite o la manteca de las líneas de retorno.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 4: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1 Generalidades

Las operaciones de limpieza caen en tres categorías generales:

- Limpiar la unidad con un paño después de cada sesión de filtración;
- Limpiar el filtro o el ensamblaje de hoja de filtro, cambiar el papel de filtro (sistemas sin hoja de filtro) y preparar la unidad para la jornada del día siguiente.
- Limpiar semanalmente para eliminar depósitos de aceite y otras partículas.



PRECAUCIÓN

Nunca opere la unidad del filtro a menos que el aceite esté a temperatura operativa.

4.2 Cada uso del filtro

Todas las veces que se use el sistema de filtración SUFF/UFF:

- Lave el interior de la fuente del filtro con aceite caliente.
- Cambie el papel de filtro (no corresponde en sistemas equipados con hoja de filtro: consulte la limpieza de la hoja de filtro más abajo) después de cada sesión de filtración o al final de cada día. Raspe el sedimento del papel de filtro después de filtrar cada olla y descártelo en un recipiente no inflamable.
- Recoja con un paño todo aceite.
- Limpie con un paño todas las superficies exteriores de la unidad de filtración.

LIMPIEZA DEL ENSAMBLAJE DE HOJA DE FILTRO

Los filtros equipados con una hoja de filtro exigen limpieza y procedimientos de ensamblaje específicos. Si no se incluyen instrucciones de limpieza y desmontaje/montaje junto con la hoja de filtro, use el procedimiento siguiente (consulte la ilustración de la página siguiente):

Tome el armazón de sello cerca de cada esquina en la lengüeta de seguro (①) y separe el armazón.

El armazón de sello se separa en dos piezas. Separe las mallas superior e inferior (② y ③) y quite la rejilla (④). Ensamble en el orden inverso (consulte la ilustración en la página siguiente).

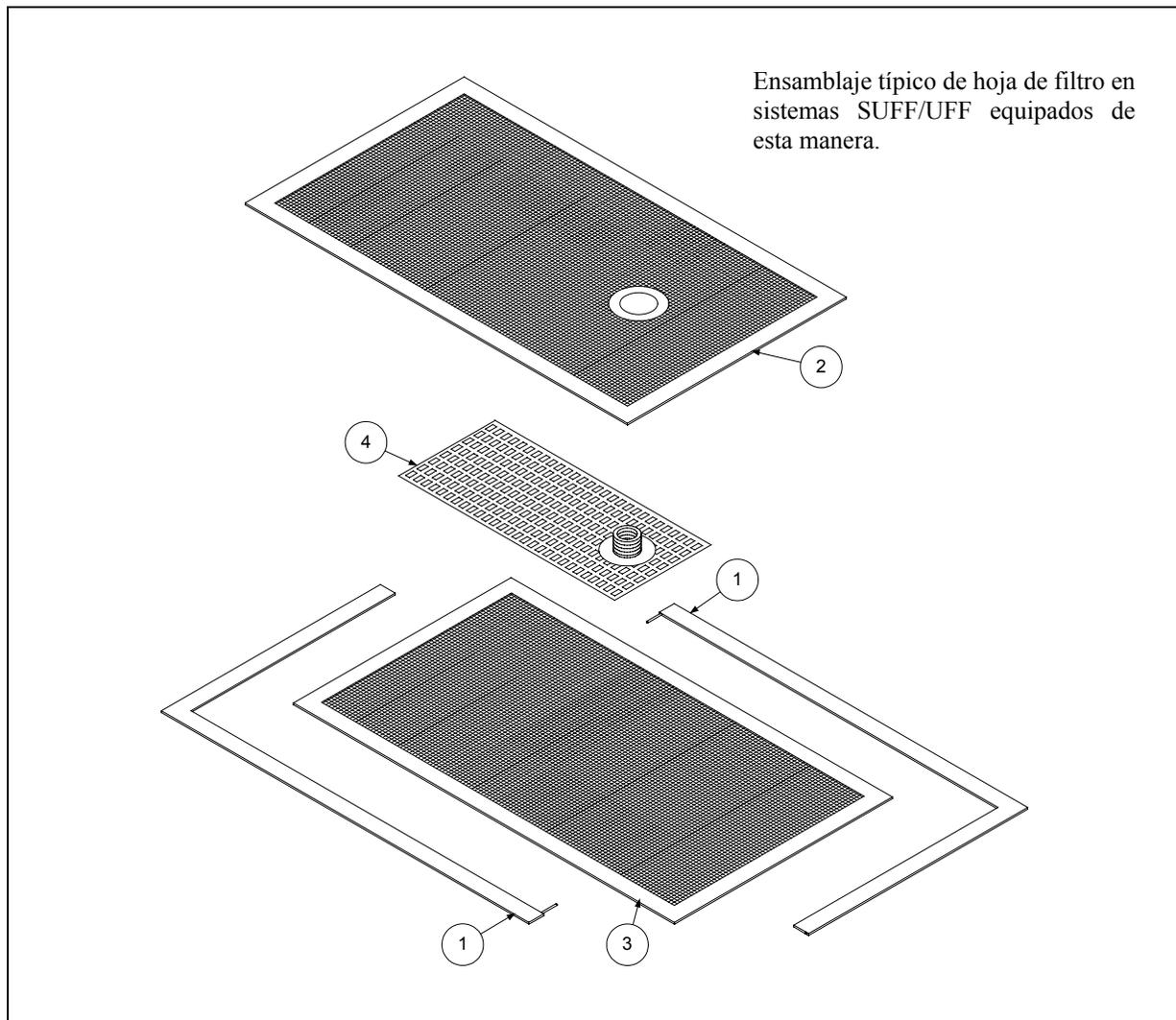
Limpie las dos piezas del armazón de sello, las mallas y la rejilla usando un desgrasador de buena calidad y agua caliente con una boquilla rociadora. La ranura en las piezas del armazón de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF
CAPÍTULO 4: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.2 Cada uso del filtro (cont.)

En cada hervido programado, desarme el ensamblaje de la hoja de filtro como se describe y póngalo en la olla que se ponga a hervir (según corresponda). Siga el procedimiento de hervido en el manual de Instalación y operación que se incluye con la freidora. Después de terminar el hervido, ponga la hoja de filtro en una solución de vinagre (aproximadamente ½ litro de vinagre por 2 litros de agua) para neutralizar el residuo de hervido. Enjuague la hoja de filtro en agua limpia para lavar el residuo de vinagre.

Deje que todos los componentes de la hoja del filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas de papel.



⚠ PRECAUCIÓN

No haga correr agua ni solución de hervido dentro del sistema de filtración. De lo contrario causará daño irreparable a la bomba y quedará nula la garantía.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF CAPÍTULO 4: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.3 Diariamente- Al terminar la jornada

Al terminar la jornada de trabajo, debe filtrarse todo el aceite de las freidoras. Cuando termine la última freidora, siga estos pasos:

1. Asegure que la manguera flexible y las líneas de la bomba estén despejadas poniendo en marcha la bomba de filtro durante 10–15 segundos más después de que comiencen a salir burbujas de la línea de retorno de aceite. Luego drene la manguera flexible dentro de la fuente de filtro (si está equipada con una opción de lavado).
2. Retire la cubierta de la fuente del filtro y el ensamblaje del aro de sujeción (consulte la sección 4.2 para ver las instrucciones de la hoja de filtro), luego quite el papel de filtro y la malla de soporte del filtro.
3. Descarte el papel del filtro en un recipiente no inflamable.
4. Lave todos los componentes del filtro con agua jabonosa y enjuáguelos.
5. Seque todos los componentes del filtro y la fuente del filtro totalmente antes de volver a armar.
6. Revise todos los accesorios en la parte posterior de la unidad del filtro; compruebe que todos estén debidamente apretados.



PRECAUCIÓN

La bandeja para migajas (si la tiene) en los sistemas de filtración SUFF/UFF debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

4.4 Semanalmente

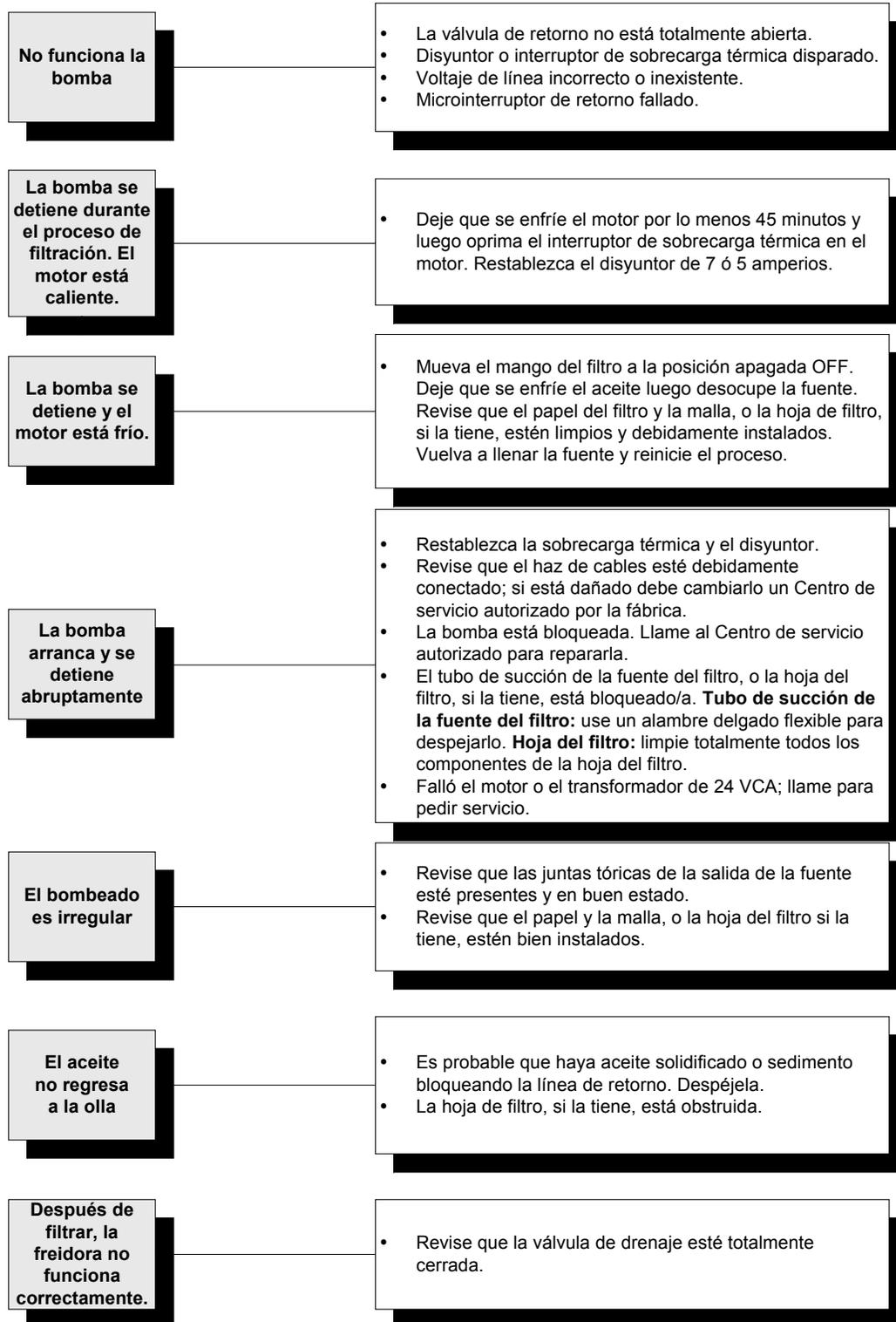
Siga el mismo procedimiento que para el apartado Diariamente-Al terminar la jornada, con estos pasos adicionales:

- Lave la fuente del filtro con agua jabonosa y una escobilla. Séquela y vuelva a armarla con un papel de filtro nuevo.
- Limpie totalmente debajo, alrededor y detrás de las freidoras y del área de filtración.
- No haga funcionar el motor ni la bomba hasta que se haya eliminado todo resto de agua de la fuente. Bajo ninguna circunstancia debe permitirse que entre agua ni solución de hervido en el alojamiento de la bomba; se producirán daños irreparables y quedarán nulas todas las garantías.
- Revise las conexiones de las líneas de entrada y apriete si se sueltan las líneas o comienzan a presentar fugas de aceite.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN SUFF/UFF

CAPÍTULO 5: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Guía para solucionar problemas





Frymaster/Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Dirección para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Repuestos)
1-318-688-2200

FAX (Asistencia técnica)
1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS
UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-318-865-1711

NOVIEMBRE 2002