

Serie PF95LP portátil

Sistemas de filtración

Manual de instalación y operación

LISTA DE PIEZAS
INCLUIDAS

 **Frymaster**[®]



Frymaster, integrante de la Asociación de servicio de equipos alimentarios comerciales (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

Línea directa de servicio las 24 horas:
1-800-551-8633

Septiembre de 2011

Spanish



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

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 registrarse 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 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 alargador, éste DEBE tener tres conductores y conexión a tierra, siendo de calibre 16 como mínimo.

 **PELIGRO**

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

Líquido caliente: No llenar sobrepasando un punto a 38 mm bajo el BORDE DEL RECIPIENTE DE ACEITE.

 **ADVERTENCIA**

Esta unidad de filtro no es apta para uso en exteriores. Al operar esta unidad, DEBE colocarse en una superficie horizontal.

 **ADVERTENCIA**

Esta unidad de filtro no es apta para instalarla en un área donde pueda usarse agua a presión, y este aparato NO DEBE limpiarse con un chorro de agua a presión.

AVISO:

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 portátiles debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

AVISO:

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.

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS DE REPUESTO PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER/DEAN O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LAS PIEZAS EMPLEADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ADEMÁS, FRYMASTER/DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.



Sistemas de filtración portátil de la serie PF95LP
Manual de instalación y operación

CONTENIDO

	Página
1. INTRODUCCIÓN.....	1-1
2. INFORMACIÓN IMPORTANTE.....	2-1
3. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	3-1
4. FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO.....	4-1
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	5-1
6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	6-1
7. LISTA DE PIEZAS.....	7-1

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Información de pedido de piezas y servicio

Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente al Centro de servicio autorizado de fábrica (FAS) de Frymaster/Dean. Puede consultar el FAS de Frymaster más cercano a usted en www.frymaster.com o puede comunicarse con el Departamento de Servicio de Frymaster en el 1-800-24-FRYER o el 1-318-865-1711.

Para poder 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 conocer la ubicación de su centro de servicio autorizado de fábrica más cercano, llame a la Línea directa de servicio al 1-800-551-8633 o al (318) 865-1711. Siempre indique los números de modelo y de serie de su unidad de filtro. Identifique también si su unidad se suministra con o sin calentador.

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 PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

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 que instaló este equipo.

Técnico de servicio autorizado/FAS	
Dirección	
Teléfono/Fax	
Número de modelo	
Número de serie	

1.4 Información de seguridad

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

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

PRECAUCIÓN

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado un funcionamiento inadecuado del sistema.*

ADVERTENCIA

Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado daños en su sistema* y que pueden provocar un funcionamiento inadecuado del sistema.

PELIGRO

Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que *pueden causar o dar como resultado lesiones al personal*, los cuales además pueden ocasionar daños y/o fallos de funcionamiento en el sistema.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.5 Personal de servicio

1.5.1 Definiciones

A. Personal operativo capacitado y/o autorizado

1. El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo o hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

B. Personal de instalación capacitado

1. El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, o firmas, empresas o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos eléctricos. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas implícitas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

C. Personal de servicio capacitado

1. El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster/Dean y quienes estén autorizados por Frymaster/Dean para dar servicio al equipo Frymaster/Dean. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio de piezas de repuesto y contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster/Dean. *Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster/Dean por el equipo.*

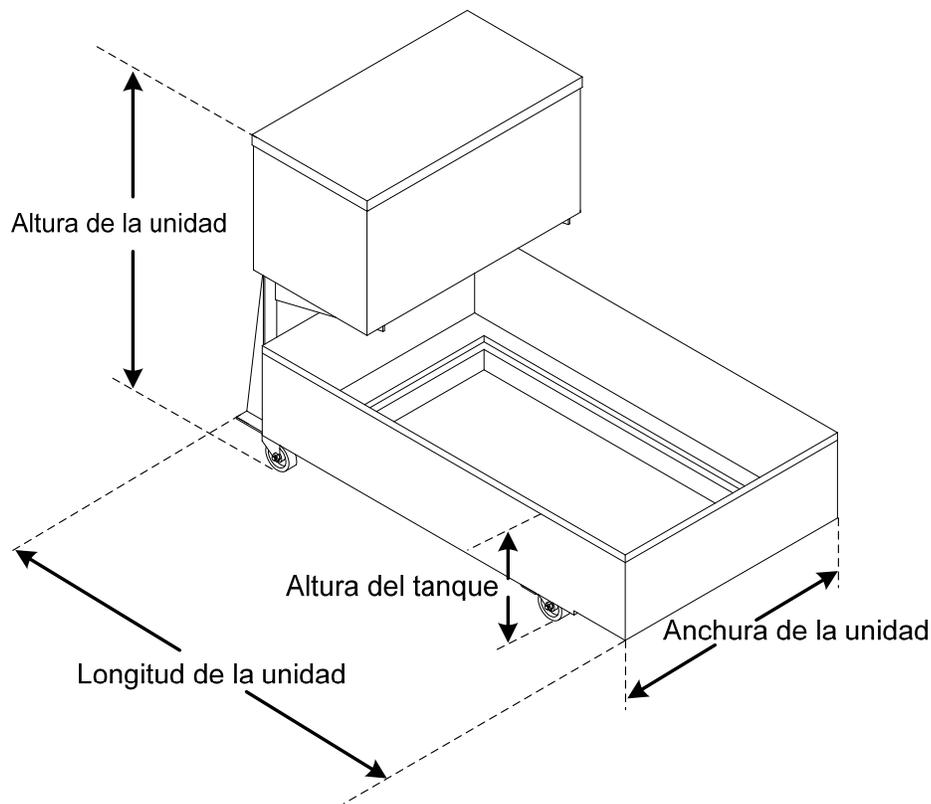
SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 2: INFORMACIÓN IMPORTANTE

2.1 Generalidades

Los filtros portátiles PF95LP pueden usarse con una variedad de freidoras Frymaster, así como con equipos de otros fabricantes. La capacidad de aceite es de aproximadamente 105 libras. Las especificaciones de la unidad se describen a continuación.

Modelo	Altura de la unidad (cm)	Anchura de la unidad (cm)	Longitud de la unidad (cm)	Altura del tanque (cm)	Capacidad de aceite (litros)
PF95LP	24	18	33 ½	9	105



Dimensiones de la unidad de filtro de la serie PF95LP (las alturas de la unidad y del depósito se miden desde la parte inferior de las ruedas hasta la parte superior de la unidad y el depósito, respectivamente).

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 2: INFORMACIÓN IMPORTANTE

2.1 Generalidades (cont.)

El aceite o manteca se drena por gravedad desde la freidora al filtro, y después se filtra a través de papel de filtro. El polvo del filtro, que realiza el proceso de filtración, se distribuye sobre el papel antes de filtrar.

Todas las unidades se envían completamente ensambladas con los accesorios empaquetados dentro de la fuente del filtro. Todas las unidades se ajustan, prueban e inspeccionan en la fábrica antes de su envío.

ADVERTENCIA

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.

Un interruptor de encendido/apagado activa y desactiva la bomba del filtro, y un disyuntor de 7 amperios (120 V) o 5 amperios (230 V) desconecta la alimentación en caso de sobrecarga. Un interruptor interno de sobrecarga térmica en el motor de la bomba proporciona protección adicional.

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.*



Disyuntor de 7 amperios

Interruptor de encendido/apagado

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. La placa de capacidad nominal se ubica en el alojamiento posterior, cerca del receptáculo eléctrico. 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 la información de la placa de capacidad nominal, no puede confirmarse la identificación correcta de la unidad.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 2: INFORMACIÓN IMPORTANTE

2.3 Preinstalación

NOTA: Si no se usa al personal capacitado de servicio quedará anulada la garantía de Frymaster /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: Las unidades de filtro PF95 nacionales requieren una fuente de alimentación eléctrica de 115 V, 60 Hz y 15 amperios. Las unidades internacionales requieren una fuente de alimentación eléctrica de 230 V, 50 Hz y 7 amperios. Las unidades están equipadas con un receptáculo macho conectado a tierra para usarse con un juego de cable eléctrico 16-3 SJT. Si se necesita usar un cable de extensión, debe ser de tres conductores, con conexión a tierra y de calibre 16 por lo menos.

2.4 Desempaque del sistema de filtro

Asegúrese de que el envase esté vertical. Desempaque cuidadosamente el filtro y retire todos los accesorios de la caja de cartón. No descarte ni pierda los componentes y/o accesorios, ya que los necesitará para instalar el filtro y hacerlo funcionar. Todos los accesorios o kits iniciales incluidos con la unidad estarán empacados dentro del tanque de filtro.

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 una reclamación inmediatamente – independientemente de la magnitud del daño.
- 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 el daño pasa desapercibido hasta desembalar el equipo, informe a la compañía transportista inmediatamente y presente una reclamación por daños ocultos. Esto debe hacerse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Conserve el empaque para inspeccionarlo.

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

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 3: PREPARACIÓN DEL FILTRO

3.1 Desempaque del sistema de filtro

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.

ADVERTENCIA

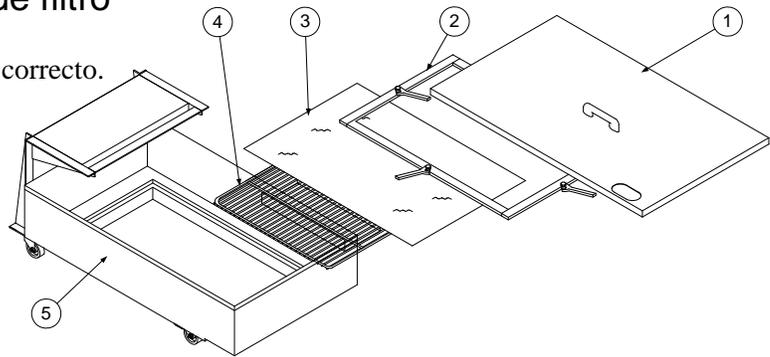
Ni el agua ni la solución de hervido DEBEN drenar dentro del recipiente del filtro ni el sistema de filtro. Se producirán daños irreversibles a la bomba si se deja entrar agua al sistema y quedará anulada la garantía.

Los sistemas portátiles de filtración de la serie PF95LP usan una rejilla de soporte del filtro, una hoja de papel de filtro y un aro de sujeción para fijar el papel en su sitio.

3.1.1 Configuración del papel de filtro

Vea la ilustración para saber el ensamblaje correcto.

1. Cubierta de la fuente del filtro
2. Aro de sujeción
3. Papel de filtro (una hoja)
4. Rejilla/malla de soporte
5. Ensamblaje de la bandeja del filtro



- A. En primer lugar, ponga la rejilla de soporte en el fondo de la fuente de filtro.
- B. Ponga una hoja de papel de filtro encima de la rejilla de soporte. Revise que el papel cubra el fondo de la fuente del filtro en forma pareja.
- C. Coloque el aro de sujeción en la parte superior del papel de filtro y fije firmemente el aro de sujeción y el papel de filtro contra el fondo de la fuente del filtro, de forma hermética.
- D. Espolvoree 8 onzas de polvo de filtro encima del papel del filtro, distribuyendo el polvo de la forma más uniforme posible. Si filtra una segunda olla inmediatamente después de la primera, añada solamente media taza de polvo de filtro para la segunda filtración.
- E. Ponga la rejilla de captura de migajas (si corresponde) en la fuente de filtro. Deje que la rejilla de migajas descansen sobre los bordes superiores del aro de sujeción.
- F. Ponga la cubierta de la fuente de filtro sobre el ensamblaje de la misma.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 3: PREPARACIÓN DEL FILTRO

3.1.1 Configuración del papel de filtro (cont.)

- G. Coloque el filtro bajo el desagüe de la freidora para drenarla por gravedad. Bloquee las ruedas traseras para evitar que el filtro se salga de su sitio durante el proceso de filtrado.



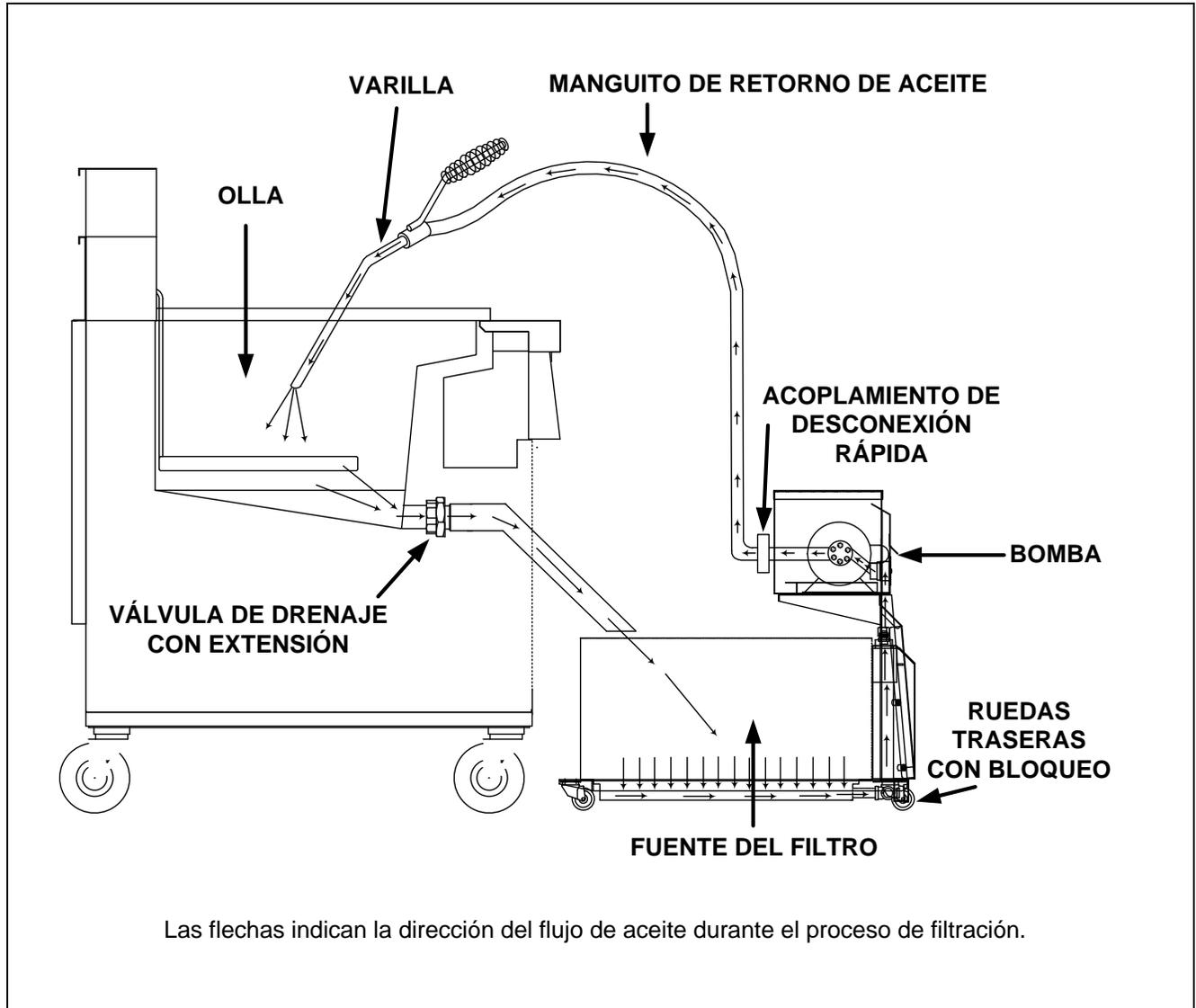
Filtro portátil PF95LP correctamente colocado al lado de la válvula de drenaje de la freidora, con las ruedas traseras bloqueadas.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.1 Generalidades

Los filtros portátiles de la serie PF95LP están diseñados para funcionar principalmente como unidad de filtración independiente. Las operaciones comienzan siempre por asegurar que la unidad está correctamente conectada, para luego trasladar el filtro a la freidora que debe filtrarse. El filtro se sitúa directamente bajo las válvulas de drenaje de las freidoras. A continuación se ilustra la disposición general de un filtro portátil de la serie PF95LP, identificándose los principales componentes.



SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.2 Herramientas de filtración

No se requieren herramientas, pero se recomienda su uso para facilitar la tarea de filtración.

- A. Copa de medición: Se utiliza para medir ocho onzas por volumen de polvo de filtro.
- B. Escobilla: Para la limpieza de los sedimentos y los residuos de la fuente del filtro y la olla.
- C. Indumentaria adecuada.

4.3 Preparación del filtro

1. Coloque el filtro portátil PF95LP al lado de la freidora. Retire la tapa de la fuente del filtro y coloque la unidad de filtro bajo la extensión de la válvula de drenaje de la olla.
2. Verifique que el interruptor de alimentación del filtro está en posición "OFF" (apagado) antes de conectar el suministro eléctrico.
3. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. La unidad de filtración está lista para filtrar. Después de la filtración, siga las instrucciones de la Sección 4.4, Cambio del papel de filtro.

PELIGRO

La bandeja para migajas (si la tiene) en los sistemas de filtración portátiles debe vaciarse en un recipiente ignífugo al final de cada jornada de fritura, todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

4.4 Cambio del papel de filtro

El papel de filtro debería cambiarse después de cada sesión de filtración, y seguramente al comienzo de cada jornada de trabajo. Si el papel de filtro se sustituye una vez al día, debería eliminarse el exceso de sedimento del papel de filtro después de la filtración de cada olla (ver foto). Tenga cuidado de no rasgar el papel al raspar los sedimentos. Si es posible, haga la filtración en el momento del cierre. De esta forma se asegura que el aceite esté a la temperatura adecuada para la filtración.

Nota: Si se hace la filtración en el momento del cierre, retire y deseche el papel de filtro usado en un recipiente no inflamable, cuando hayan concluido las operaciones de filtración. Lave todos los componentes en agua jabonosa y séquelos por completo.



Si se ha filtrado de más de una olla con el mismo papel de filtro, raspe el exceso de sedimento del papel de filtro después de cada filtrado.

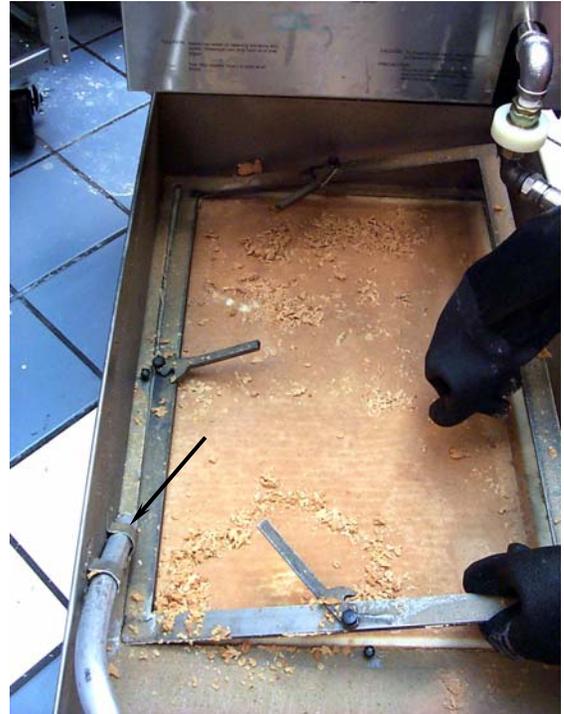
SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.4 Cambio del papel de filtro (cont.)

Extraiga y sustituya el papel de la siguiente manera:

1. Retire la cubierta del filtro. Coloque la varilla del manguito en la funda de la varilla, que se encuentra en el lado izquierdo de la fuente (flecha).
2. Abra los pestillos de bloqueo del aro de sujeción y levante el anillo para sacarlo del depósito del filtro.



Extracción del aro de sujeción. Obsérvese la posición de la funda de la varilla (flecha).

3. Enrolle los dos extremos del papel de filtro en el centro, verificando que no se caiga ningún sedimento, y deséchelo.



Extracción del papel de filtro sucio de la fuente.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

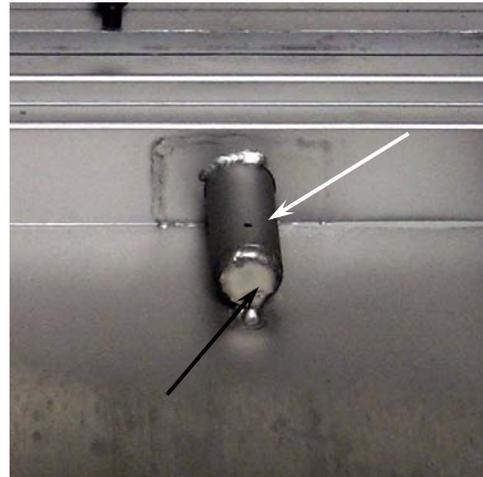
4.4 Cambio del papel de filtro (cont.)

4. Retire y revise la malla de soporte del papel de filtro para ver si está limpia, y límpiela si es necesario.



Extracción de malla de soporte de papel de la fuente.

5. Compruebe la limpieza de la fuente del filtro y límpiela si es necesario. Compruebe las conexiones de drenaje en la parte inferior trasera de la fuente del filtro y retire la manteca solidificada que haya en la abertura (flecha negra). Verifique también que el orificio de ventilación de la parte superior del tubo está libre de manteca y restos (flecha blanca).



Puede acumularse manteca solidificada en el conjunto boquilla-tubería (flecha negra).

6. Vuelva a colocar la malla de soporte del papel de filtro y coloque una nueva hoja de papel de filtro en la parte superior de la malla.



Ponga una hoja nueva de papel de filtro sobre la malla de soporte del filtro.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.4 Cambio del papel de filtro (cont.)

7. Vuelva a colocar el aro de sujeción y fíjelo con los pestillos de bloqueo.



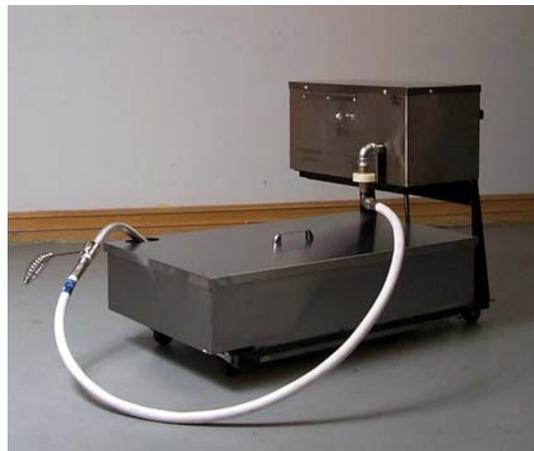
Fije los pestillos del aro de sujeción para fijar el papel de filtro en su sitio.

8. Mida 8 onzas de polvo de filtro y distribúyalo de manera uniforme sobre la superficie del papel.



Distribuya uniformemente 8 onzas de polvo de filtro sobre la superficie del papel de filtro.

9. Vuelva a colocar la cubierta de la fuente del filtro. El filtro ya está listo para funcionar.



La unidad de filtración está lista para filtrar.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.5 Funcionamiento de la unidad

1. Al filtrar, siga estos pasos:
2. Siga las instrucciones adecuadas de las secciones 4.3 y 4.4 para preparar la unidad de filtro para su funcionamiento.
3. Coloque la unidad de filtración bajo la extensión de la válvula de drenaje de la freidora antes de proceder al drenaje.
4. Gire el interruptor de alimentación de la freidora a la posición “OFF” (apagada).

⚠ PELIGRO

No deje la unidad de filtración sin supervisión durante la operación de filtrado. El aceite a presión que pasa por los conductos puede hacer que se suelte el manguito de retorno flexible y el conjunto de la varilla, rociándose aceite caliente.

Evite derramar aceite caliente sobre la superficie del suelo. Al drenar la freidora en el filtro, no supere nunca la capacidad máxima de la fuente del filtro.

5. Abra la puerta de la freidora y coloque el filtro en la posición correcta bajo de la extensión de la válvula de drenaje de la freidora (ver la foto abajo). Bloquee las ruedas traseras para evitar el movimiento del filtro durante el proceso de filtrado.



SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.5 Funcionamiento de la unidad (cont.)

PELIGRO

La temperatura del aceite de la freidora que se va a filtrar debe ser de aproximadamente 175 °C. Coloque adecuadamente las asas de drenaje antes de utilizar la unidad de filtración. De no hacerlo, el usuario podría sufrir quemaduras.

6. Abra la válvula de drenaje y deje que el aceite de la olla se drene a la fuente del filtro.



Olla drenándose en la fuente del filtro. Verifique que el aceite esté a la temperatura de operación antes de abrir la válvula de drenaje.

7. Con la varilla de retorno de aceite en la olla, ponga el interruptor del filtro en "ON" (Encendido) para comenzar a bombear aceite limpio hacia la freidora. Deje que el aceite se recicle a través de la freidora durante unos segundos para eliminar los sedimentos de la parte inferior de la olla antes de cerrar la válvula de drenaje.



Utilice la boquilla para enjuagar los sedimentos y los residuos de la olla durante el proceso de filtrado (sólo en unidades "U").

Nota: La varilla de retorno de aceite también se puede montar en la funda de la varilla dentro de la fuente, durante períodos prolongados de filtrado (limpieza) antes de rellenar la olla. **NO DEJE JAMÁS EL SISTEMA DE FILTRACIÓN SIN SUPERVISIÓN DURANTE EL FILTRADO.**

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMIENTO DEL FILTRO

4.5 Funcionamiento de la unidad (cont.)

- Finalizado el filtrado, cierre la manivela de la válvula de drenaje. El filtro tarda aproximadamente de 5 a 7 minutos en bombear todo el aceite de vuelta a la freidora.



- Deje que la bomba funcione durante 10-15 segundos después de que empiece a pasar aire a través de la varilla antes de apagar el filtro. La eliminación de los residuos de manteca o aceite de los conductos de retorno reduce la probabilidad de obstrucción de los conductos.



NOTA: Después de la filtración, elimine los residuos y sedimentos acumulados en el papel de filtro y deséchelos en un contenedor ignífugo.

PRECAUCIÓN

Si se usa manteca sólida, el manguito de retorno debe drenarse completamente después de la filtración, pues de lo contrario la manteca se solidificaría y taponaría el manguito o los conductos de retorno de aceite al enfriarse.

NOTA: Si se producen problemas durante las operaciones de filtración, consulte el Capítulo 6 de este manual.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Generalidades

Las operaciones de limpieza caen en tres categorías generales:

- Limpie la unidad, por dentro y por fuera, después de cada sesión de filtración.
- Limpiar, cambiar el papel de filtro y preparar la unidad para la jornada del día siguiente.
- Limpieza semanal para eliminar los depósitos de aceite y otras partículas que hayan pasado inadvertidas.



ADVERTENCIA

No use agua a presión para limpiar este equipo. De ser así, dañará la unidad y quedará nula la garantía.



ADVERTENCIA

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

5.2 Cada uso del filtro

Cada vez que se use el filtro portátil:

- Lave el interior de la fuente del filtro con aceite caliente durante el proceso de filtración. NO deje que se acumule exceso de residuo dentro de la fuente del filtro.
- Cambie el papel de filtro después de cada sesión de filtración o al final de cada día. Raspe el exceso de sedimentos del papel de filtro después de filtrar cada olla en una sesión de filtrado. No filtre más de tres freidoras por cada hoja de papel de filtro.
- Pase un paño para eliminar aceite que pueda haberse salpicado o derramado.
- Limpie con un paño todas las superficies exteriores de la unidad de filtración.



ADVERTENCIA

No haga correr agua ni solución de hervido dentro del filtro portátil. De ser así causará daño irreparable a la bomba y quedará nula la garantía.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.3 Diariamente- Al terminar la jornada

Al terminar la jornada de trabajo, filtre el aceite de todas 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. A continuación, drene el manguito flexible.
2. Deseche el papel de filtro después de su uso.
3. Retire la cubierta de la fuente del filtro y el aro de sujeción, y luego quite el papel de filtro y la malla de soporte del filtro.
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 montarlos.
6. Revise todos los accesorios en la parte posterior de la unidad del filtro; compruebe que todos estén debidamente apretados.



PELIGRO

La bandeja para migajas (si la tiene) en los sistemas de filtración portátiles debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

5.4 Semanalmente

Siga el mismo procedimiento que en "Diariamente", 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 PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 Problemas de funcionamiento

Las líneas obstruidas y el papel de filtro obstruido causan más del 90% de los problemas del sistema de filtración. Un diagrama general de solución de problemas, que se incluye en este capítulo, da instrucciones para diagnosticar los fallos de funcionamiento más comunes. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado de la fábrica para resolver problemas fuera del alcance del operador.

A. Líneas obstruidas

1. Para protegerse contra líneas obstruidas al usar manteca sólida, siga estas pautas:
 - a. Al terminar el ciclo de filtración, deje que el filtro burbujee dentro de la freidora a través de la manguera flexible por unos 10-15 segundos. Si sopla burbujas, se mueve aire por las líneas y es menos probable que el filtro esté obstruido.
 - b. Terminada la filtración, desconecte el conducto flexible y cuélguelo para drenarlo.

B. Papel obstruido

El uso indebido del polvo de filtro causará una velocidad lenta de retorno del flujo de aceite. La primera indicación de obstrucción del papel es un movimiento de surgimiento brusco en la manguera. Para corregir esto, revise las instrucciones en cuanto al uso correcto del polvo de filtro y cambie el papel de filtro con más frecuencia. Al filtrar varias freidoras antes de cambiar papel, revise que se raspe el exceso de sedimento del papel de filtro después de filtrar cada olla. Si el papel obstruido sigue siendo un problema, revise la tabla de la sección 6.2 para un diagnóstico adecuado.

6.2 Solución de problemas generales

El siguiente diagrama contiene información para poder diagnosticar los fallos de funcionamiento más comunes de los sistemas de filtración portátil. Se dan las posibles soluciones y/o correcciones para cada situación.

Si no puede diagnosticarse el problema usando la información de esta sección, póngase en contacto con su Agente de servicio autorizado por la fábrica para que efectúe la reparación.



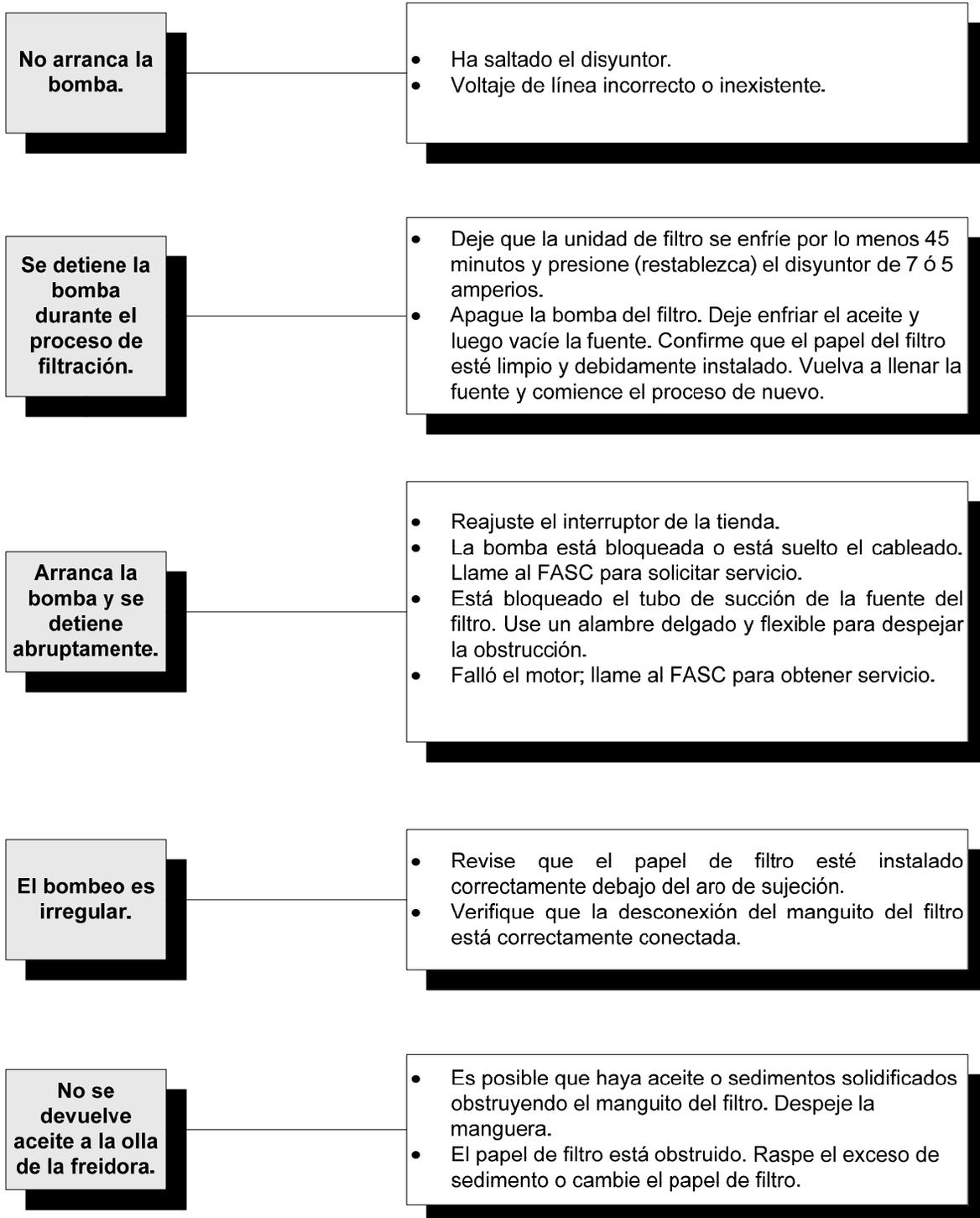
Tenga sumo cuidado al probar circuitos eléctricos. Habrá circuitos energizados expuestos.



La inspección, prueba y reparación de los equipos eléctricos o de gas debe realizarlas solamente el personal capacitado.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.2 Solución de problemas generales (cont.)

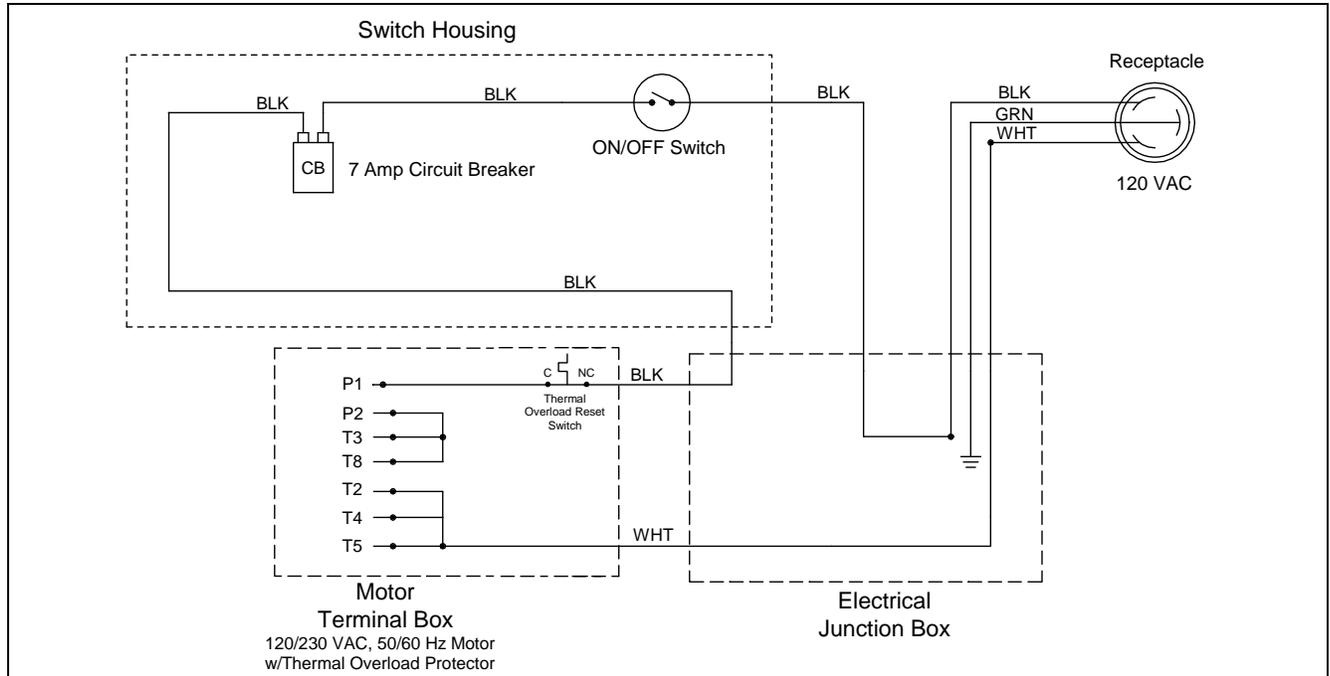


SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

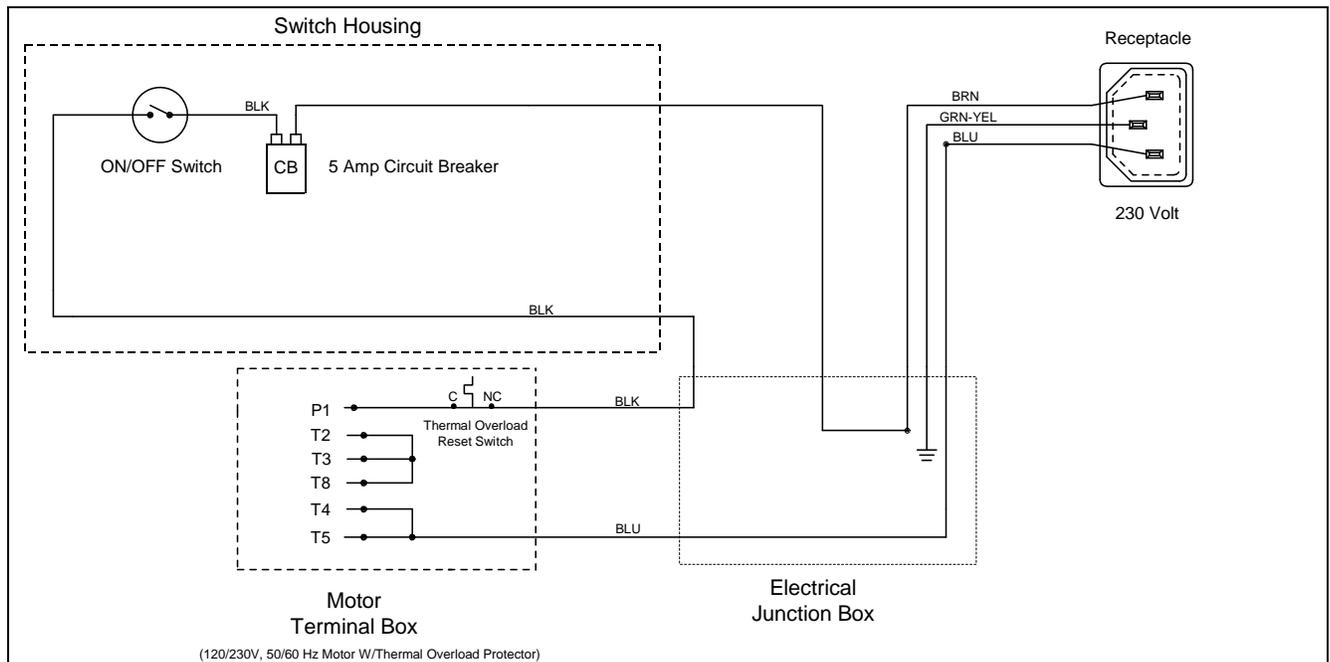
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.3 Diagramas de cableado

6.3.1 Cableado del PF95LP 120 V



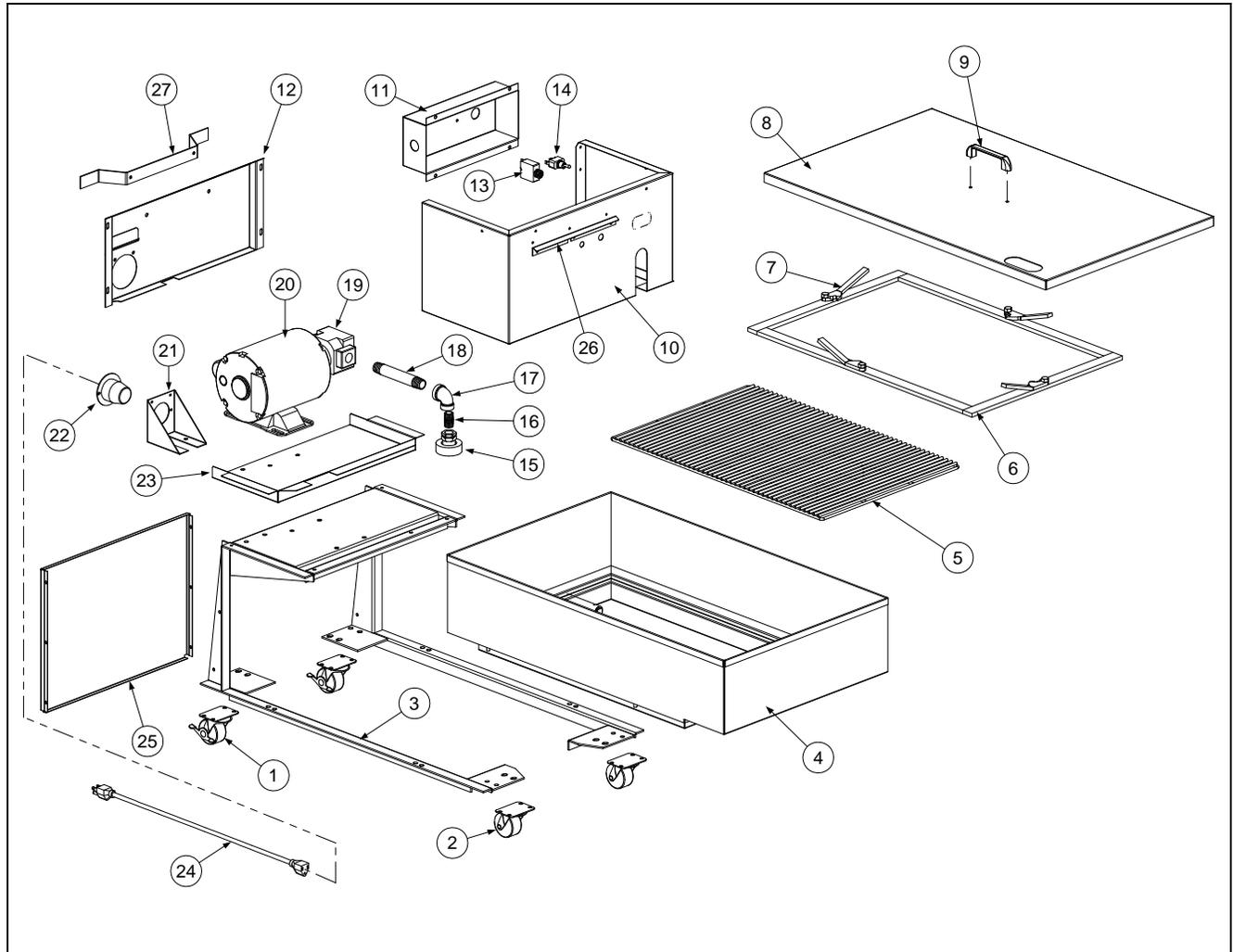
6.3.2 Cableado del PF95LP 230 V



SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP

CAPÍTULO 7: LISTA DE PIEZAS

7.1 Componentes principales



Artículo	No. de pieza	Descripción
1	824-1089	Rueda, trasera, con bloqueo, 2 pulg.
2	810-2141	Rueda, delantera, giratoria, 2 pulg.
3	823-3613	Bastidor, filtro serie PF95
4	823-3680	Fuente, filtro serie PF95
*	809-0070	Tuerca, hexagonal ¼ -20 acero inoxidable (de la fuente de filtro al bastidor, se requieren 4)
*	809-0190	Arandela, plana, 0,625 x 0,275 x 40 acero inoxidable (usar con 809-0070)
5	823-3616	Malla, soporte de papel, serie PF95
* No se ilustra		

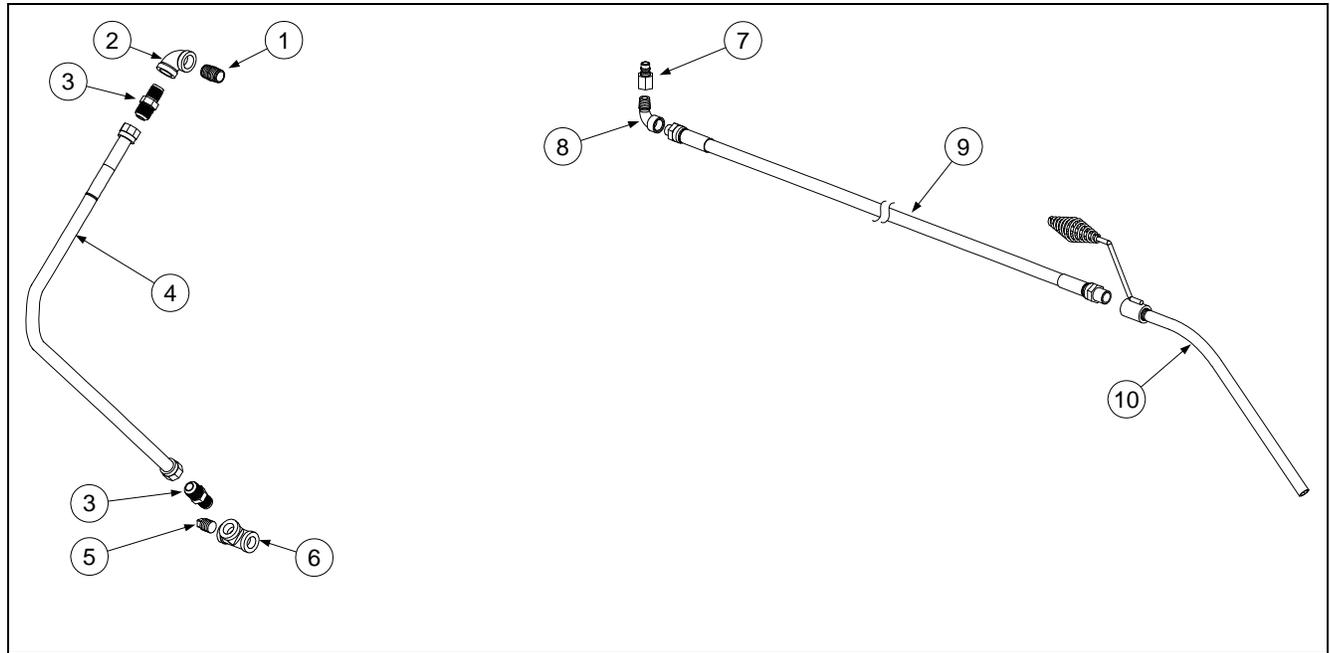
SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP
CAPÍTULO 7: LISTA DE PIEZAS

7.1 Componentes principales (cont.)

Artículo	No. de pieza	Descripción
6	106-2032SP	Aro, conjunto de sujeción, 4 asas, serie PF95
*	810-2289	Aro, conjunto de sujeción, 6 asas, serie PF95
7	810-2108	Asa, cierre (para los aros de sujeción)
*	809-0808	Tornillo, avellanado 5/16-18 x 0,803 pulg. (para asas de cierre)
8	210-1883	Tapa, fuente del filtro, serie PF95
9	810-2105	Asa, cromo, tapa de la fuente
*	809-0918	Tornillo, n.º 10-24 x ½ pulg. (asa de la tapa de la fuente)
*	809-0191	Arandela, resorte de ¼ pulg.
10	823-3684	Carcasa, superior, Motor / Componente
11	200-1542	Carcasa, interruptor
12	823-3590	Trasera, carcasa del motor
13	807-3577	Disyuntor, 7 A (120 VCA)
*	807-3538	Disyuntor, 5 A (230 VCA)
14	807-1041	Interruptor de palanca, On/Off, SPST, sólo serie "U"
15	106-1831SP	Conjunto de desconexión rápida, 3/8 pulg.
16	813-0772	Boquilla, 3/8" NPT x cierre acero inoxidable
17	813-0691	Codo, ½ x 3/8 pulg. cromado
18	813-0761	Boquilla, ½ NPT x 5" acero inoxidable
19	810-2252	Bomba, filtro, 5GPM
20	810-2100	Motor, bomba del filtro, 115/230 V 1/3 HP
*	807-3689	Arnés, cable, receptáculo a motor
*	807-3752	Arnés, cable, motor al interruptor / disyuntor
21	210-2955	Abrazadera, montura del receptáculo, sólo unidades de 120 V
*	210-3818	Abrazadera, montura del receptáculo, sólo unidades de 230 V
22	807-1219	Receptáculo, trifilar 120 VCA
*	807-3795	Receptáculo, trifilar 230 VCA
23	200-1588	Bandeja, bomba y motor
24	807-1224	Conjunto de cables, filtro 120 V
*	807-3831	Conector, enchufe de exportación 230 V (cable no incluido)
25	210-2978	Cubierta, posterior
26	210-1570	Cubierta, interruptor / disyuntor
27	200-2956	Abrazadera, almacenamiento del cable de alimentación
* No se ilustra		

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PORTÁTIL DE LA SERIE PF95LP
CAPÍTULO 7: LISTA DE PIEZAS

7.2 Fontanería, componentes de retorno de aceite y accesorios



Artículo	No. de pieza	Descripción
1	813-0022	Boquilla, ½ pulg. NPT x cierre
2	813-0062	Codo, ½ pulg. NPT 90°
3	810-1668	Adaptador, macho, 5/8 diám. ext. x ½ pulg. (conducto flexible a NPT)
4	810-1400	Conducto flexible, 5/8 x 21 pulg.
5	813-0629	Tapón, ½ pulg. NPT Cabeza cuadrada
6	813-0003	Accesorio en T, ½ pulg. NPT
7	810-2172	Conector de desconexión, macho
8	813-0632	Codo, calle, 3/8 pulg. 90° NPT BM
9	810-2113	Manguito, acoples de ½ x 3/8 pulg., 61 - ½ pulg. longitud
10	106-1454SP	Conjunto de la varilla
*	106-1455SP	Conjunto manguito/varilla, completo (artículos 7-10)
*	803-0284	Papel de filtro, 16-3/8 x 24-3/8 pulg., 100 hojas
*	803-0002	Polvo de filtro, cartón (100 aplicaciones de una copa)
* No se ilustra		



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EE. UU.

TEL 1-318-865-1711 FAX (Repuestos) 1-318-219-7140 FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS
UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

819-7040
Septiembre de 2011