

FREIDORA ELÉCTRICA 1 O 2 TINAS -SERIES BN-



I. Introducción :

La Freidora Serie BN es un Nuevo tipo de producto electro térmico investigado y desarrollado últimamente por nuestra empresa. Esta freidora adopta el diseño de un estilo popular internacional, con una Buena calidad del cuerpo de acero inoxidable, lujoso y de buen aspecto. Los productos están equipados con elementos eléctricos de las más prestigiadas fábricas, de modo que cuentan con sistemas de ahorro energético y son seguros. El diseño ofrecido como girar la cabeza de la freidora, la conveniencia, practicidad y limpieza son fáciles de realizar. Están provistos con función de termostato. Es la mejor opción para negocios como, hoteles, bares, y tiendas de comida de estilo occidental, etc.

II. Especificación Técnica

Modelo	Voltaje	Entrada de Energía (KW)	Capacidad (L)	Medidas (mm)	Rango de Temperatura (°C)
BN600-E606	220~240V,60Hz	5	8	600×600×420	50~200
BN-6L	120~240V,60Hz	2.5	6	265×425×300	50~200
BN-8L	120~240V,60Hz	3.25	8	265×425×350	50~200
BN-4L-2	120~240V,60Hz	2+2	4×2	430×380×305	50~200
BN-6L-2	120~240V,60Hz	2.5+2.5	6×2	540×425×300	50~200
BN-8L-2	120~240V,60Hz	3.25+3.25	8×2	540×425×350	50~200
BN-11L	220~240V,60Hz	3.5	11	325×450×350	50~200
BN-11L-2	220~240V,60Hz	3.5+3.5	11×2	670×450×350	50~200
BN-81	220~240V,60Hz	2.5	5.5	290×440×320	50~200
BN-82	220~240V,60Hz	2.5+2.5	5.5×2	570×440×320	50~200
BN-83	220~240V,60Hz	2.5+2.5	11	545×440×320	50~200
BN-901	120~240V,60Hz	2.8	8.5	300×600×470	50~200
BN-902	220~240V,60Hz	2.8+2.8	8.5×2	600×600×470	50~200
BN-903	220~240V,60Hz	4.5	12.5	330×600×470	50~200
BN-904	220~240V,60Hz	4.5+4.5	12.5×2	660×600×470	50~200
BN-12L	220~240V,60Hz	3.25	8	290×460×405	50~200
BN-12L-2	220~240V,60Hz	3.25+3.25	8×2	580×460×405	50~200

III. Instrucciones de Operación:

Antes de usarla, revise si el voltaje de la fuente de alimentación esta conforme con el dato de la placa, y si el interruptor de energía y fusibles están en conformidad con la solicitud de poder de la máquina. El cuerpo debe estar conectado a tierra correctamente.

Pasos de Operación:

1. Llenar de aceite comestible la tina, la profundidad de aceite debe mantenerse en el rango marcado en la tina como alto y bajo.
2. Gire el termostato a la posición "0", corte el suministro de energía del reloj programador.
3. Conecte la freidora a la fuente de alimentación y el indicador en verde mostrará que está encendida. Ajuste el control de temperatura a la adecuada en el sentido de las agujas del reloj; en este momento, el indicador amarillo esta encendido y los tubos térmicos comienzan a calentar. Cuando la temperatura del aceite alcanza los datos de configuración, el control de temperatura está apagado, el indicador amarillo está apagado, y los tubos térmicos dejan de funcionar. Cuando la temperatura del aceite está un poco baja, el control de temperatura se conecta a la fuente de alimentación automáticamente, el indicador amarillo se enciende y los tubos térmicos comienzan a calentar nuevamente. Este procedimiento está circulando varias veces para asegurarse de mantener la temperatura del aceite en el rango de temperatura establecido.
4. Cuando la temperatura del aceite alcanza los datos de configuración establecidos, usted puede comenzar la operación del aparato. Usted puede restablecer la temperatura del termostato de acuerdo a su solicitud tecnológica. Puede encender el controlador de tiempo y girar el regulador de tiempo para establecer el tiempo de funcionamiento en la operación de su aparato. Cuando el tiempo de ajuste ha llegado, el sonido de la freidora para la alerta y corta la energía automáticamente, en este momento, el indicador amarillo se apaga y la freidora deja de funcionar.
5. La Freidora incluye la tapa del tanque de aceite y la cesta con un gancho. Cuando esté freído, ponga la comida en la cesta y sumérjala en el aceite; después de terminar de freír, cuelgue la canastilla en la placa de la caja del control eléctrico con el fin de filtrar el aceite.
6. La tapa del tanque de aceite está diseñada para mantener el envase limpio y caliente. Preste atención para asegurarse de que no haya agua en la tapa cuando la ponga en la tina.
7. Después de terminar de freír, gire hacia atrás sobre la caja de control eléctrico, gírela 90°, entonces la caja de control eléctrico se auto-bloquea en posición vertical, de modo que pueda reciclar el aceite en los tubos térmicos y netos.
8. Puede sacar el depósito de aceite de la caja de freír, que será útil para vaciar el aceite dentro del tanque. (Por favor vierta el aceite cuando se haya enfriado a temperatura ambiente.)
9. Cuando termine de freír, debe girar el controlador de temperatura a la posición limitada en Cero en sentido contrario a las agujas del reloj. Al mismo tiempo, la energía debe ser cortada por seguridad.

IV.Mantenimiento:

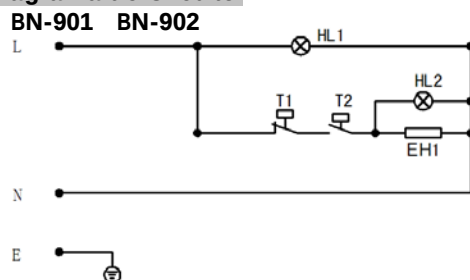
Después de usarla, debe utilizar un paño húmedo para limpiarla a tiempo, o utilice vinagre neutro para limpiarla si es necesario, pero en la caja de control eléctrico está prohibido usar agua para enjuagarla.

V.Nota:

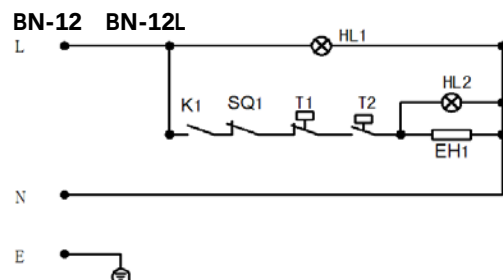
Está prohibido poner la yesca y explosivos cerca de la máquina. Y mantenerla en el medio ambiente con un mayor sistema de ventilación. Por otra parte, prohibido hacer que se caliente el tubo de calefacción, con el fin de prolongar la vida útil de la máquina. Cuando utilice la freidora, no se puede cerrar sino por el hombre que la trabaja, y no permita que los niños toquen el recipiente del aceite, así como la válvula; Con el fin de evitar un accidente, deberá desenchufar el cable de alimentación o cortar el interruptor de corriente si no ha utilizado la máquina durante mucho tiempo. Toda la operación de servicio y mantenimiento debe realizarse después de que se corta el suministro de energía. Si hay algún problema en la freidora, no desmontar la máquina, y enviarla al departamento de servicio técnico autorizado de nuestra compañía o al distribuidor para su reparación.

Advertencia: usar aceite viejo bajará el punto de calentamiento, hará más fácil la ebullición; lo que provocará fácilmente un seguro contra incendios, cuando la línea del aceite baja tanto como a la línea límite más baja; freír alimentos demasiados húmedos y freírlos de más, causará una posible contingencia.

VI.Diagrama de Circuito:



T1 : Limitador de Temperatura
T2 : Controlador de Temperatura
K1: Interruptor de Encendido



SQ1: Micro Interruptor
HL1: Indicador de Encendido
HL2: Indicador de Calentamiento
EH1: Tubo de Calentamiento



PÓLIZA DE GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 MESES este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

PRODUCTO IMPORTADO POR:

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.

Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870