

Sartén volteable

Goldstone

Manual instructivo



Contáctanos

 (809) 530-8054

 Metalgas@metalgas.net

 www.metalgas.com.do

 METALGAS, S.R.L.

Índice

Sartén volteable	2
Introducción	2
Descripción general del producto	2
Componentes y funcionamiento básico	2
Especificaciones técnicas	5
Instalación	5
Ubicación y preparación	5
Conexión de la tubería de gas	5
Instalación de la sartén	5
Pruebas de seguridad	5
Uso y mantenimiento:	6
Limpieza y mantenimiento	6
Limpieza regular	6
Revisión de componentes:	6
Mantenimiento periódico	6
Beneficios para el cliente	6
Resolución de problemas comunes	7
La sartén no se eleva correctamente:	7
El calor no se distribuye uniformemente:	7
La cuba no se inclina adecuadamente:	7
La superficie de la cuba se oxida rápidamente:	7
El gas no enciende:	7
La tapa no se cierra correctamente:	7
Preguntas y respuestas	8
1. ¿Cómo se limpia y mantiene la sartén volteable?	8
2. ¿Es fácil usar la sartén volteable?	8
Advertencias	8

Sartén volteable

Introducción

Descripción general del producto

Diseñadas específicamente para su uso en cocinas industriales y de alto rendimiento, que reúnen en una sola máquina la capacidad de varios elementos habituales en las cocinas industriales:

- Fry Top o plancha.
- Freidora o sartén.
- Baño María.



Componentes y funcionamiento básico

- **Ignición:** sistema que permite encender el quemador de la sartén de manera segura y eficiente.



- **Mango de volteo:** se utiliza para inclinar y voltear la sartén.



- **Válvula de presión de gas propano.**



- **Botón izquierdo:** sirve para graduar la temperatura.



- **Botón derecho:** sirve para encender el piloto.



Especificaciones técnicas

MODELO	MGE-RCG-900
Rango de temperatura (°C) (°F)	300°C/572°F
Rated Chamber Pressure RCP	2.8 KPa
Potencia	25kW
Presión del gas	2800 Pa
Tipo de combustible	LPG
Dimensiones MM	800 X 900 X (850+120) mm
Capacidad del sartén	22 Galones

Instalación

Ubicación y preparación

- Coloca la sartén basculante en su ubicación final.
- Asegúrate de que el área esté limpia y libre de obstrucciones.

Conexión de la tubería de gas

- Conecta la tubería de gas a la entrada de gas de la sartén basculante.
- Utiliza sellador de tuberías para asegurar una conexión hermética.
- Asegúrate de que todas las conexiones estén bien ajustadas con la llave inglesa.

Instalación de la sartén

- Fija la sartén basculante a la superficie de trabajo utilizando tornillos y arandelas.
- Asegúrate de que la sartén esté bien sujeta y estable.

Pruebas de seguridad

- Realiza una prueba de fuga de gas aplicando un poco de agua con jabón en las conexiones.
- Si ves burbujas, apaga el gas y vuelve a revisar las conexiones.
- Una vez que estés seguro de que no hay fugas, enciende el gas y prueba la sartén.

Uso y mantenimiento:

- Utiliza la sartén según las instrucciones del fabricante.
- Realiza mantenimientos regulares para asegurar su buen funcionamiento.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza regular

- **Diariamente:** lava la sartén con agua templada y detergente suave. Evita el uso de productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- **Secado completo:** asegúrate de secar la sartén completamente para prevenir la oxidación.

Revisión de componentes:

- **Bisagras y mecanismos:** revisa las bisagras y mecanismos de volteo regularmente para asegurarte de que están bien lubricados y funcionando correctamente.
- **Sellos y juntas:** inspecciona los sellos y juntas para asegurarte de que no haya fugas.

Mantenimiento periódico

- **Aplicación de aceite:** aplica una capa ligera de aceite comestible en la superficie después de cada limpieza para mantenerla protegida.
- **Reemplazo de piezas:** si alguna pieza está desgastada o dañada, debe reemplazarla inmediatamente para evitar problemas mayores.

Beneficios para el cliente

- **Gran capacidad:** puede manejar grandes volúmenes de alimentos.
- Los modelos proporcionan calor inmediato y un control preciso.
- **Eficiencia espacial:** permite prescindir de varias máquinas, ahorrando espacio en la cocina.
- **Reducción de tiempos muertos:** acelera el proceso de cocinado, mejorando la eficiencia.
- **Ahorro en costos:** menos máquinas en la cocina reducen gastos de limpieza, productos químicos y mantenimiento.
- **Sistema de elevación:** la cuba puede ser elevada e inclinada para facilitar el vaciado.
- **Material duradero:** estructura de acero inoxidable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- **Tapa funcional:** tapa de doble pared con escurridor, que puede usarse como superficie de trabajo cuando está cerrada.

- **Calor uniforme:** proporciona una distribución uniforme de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Resolución de problemas comunes

La sartén no se eleva correctamente:

- Verifica que las bisagras y el mecanismo de elevación no estén atascados ni dañados.
- Lubrica las partes móviles con un lubricante adecuado.

El calor no se distribuye uniformemente:

- Asegúrate de que la sartén esté correctamente nivelada.
- Revisa si hay obstrucciones en el flujo de aire o calor.
- Verifica que el quemador o la resistencia eléctrica estén funcionando correctamente.

La cuba no se inclina adecuadamente:

- Inspecciona el mecanismo de inclinación para detectar cualquier daño o desgaste.
- Asegúrate de que todas las partes estén bien ajustadas y lubricadas.

La superficie de la cuba se oxida rápidamente:

- Limpia y seca la cuba después de cada uso.
- Aplica una capa ligera de aceite comestible para protegerla de la oxidación.

El gas no enciende:

- Asegúrate de que el suministro de gas esté abierto y que no haya fugas.

La tapa no se cierra correctamente:

- Revisa si hay residuos de comida o suciedad obstruyendo el cierre.
- Limpia y seca la tapa y el borde de la cuba.

Preguntas y respuestas

1. ¿Cómo se limpia y mantiene la sartén volteable?

Limpieza diaria, secado completo y aplicar aceite.

2. ¿Es fácil usar la sartén volteable?

Sí, con sistema de elevación y tapa funcional.

Advertencias

- **Seguridad del gas:** asegúrate de que todas las conexiones de gas estén bien aseguradas y revisadas regularmente para evitar fugas.
- **Limpieza regular:** limpia la sartén después de cada uso para prevenir acumulación de residuos y posibles problemas de funcionamiento.
- **Uso adecuado:** evita choques térmicos no colocando la sartén caliente bajo agua fría.
- **Mantenimiento:** revisa periódicamente las bisagras y mecanismos para asegurarte de que estén bien lubricados y en buen estado.
- **Almacenamiento:** guarda la sartén en un lugar seco y ventilado para evitar la humedad y la corrosión.