

FICHA TÉCNICA

COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS Y PLANCHA

MODELO: 125



MODELO: 126



CARACTERÍSTICAS:

MARCA: JOSERRAGO

Cuatro puestos grandes y dos puestos medianos. Una plancha asadora con gratinador. Parrillas en fundición de hierro. Plancha en platina de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable.

MODELO: 125 Potencia: 142.000 BTU/h. A gas

MODELO: 126 Horno con termostato de seguridad.
Potencia: 172.000 BTU/h. A gas

Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA

COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS Y PLANCHA

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

IMPORTANTE:

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8" en la C. A. para gas natural y de 11" C. A. para gas propano.
2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.
3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4 " o superior).
4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.
5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.
2. Presione el botón del encendido de chispa hasta que note que el quemador ha encendido.
3. Con la llave de paso podrá regular la llama y velocidad de cocción.
4. Revise que el quemador este encendido cuando la llave de paso esté abierta.
5. En los equipos sin termostato debe controlar la temperatura de los productos.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019

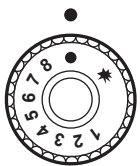
FICHA TÉCNICA

COCINA INDUSTRIAL 6 PUESTOS Y PLANCHA

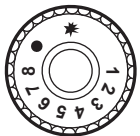
PARA EQUIPOS CON HORNO:

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

ENCENDIDO ELECTRÓNICO



POSICIÓN DE APAGADO



POSICIÓN DE ENCENDIDO DE PILOTO

- Gire el control de temperatura a la posición indicada y presiónelo durante 30 segundos.
- Accione tres o cuatro veces el botón circular de chispa roja (hasta que encienda el piloto).
- Mantenga presionado el botón de temperatura 30 segundos más.



POSICIÓN DE ENCENDIDO DE QUEMADOR

- Gradúe la temperatura girando el control hacia la izquierda.

ENCENDIDO MANUAL

- 1) Retire la cubierta del quemador.
- 2) Presione durante 30 segundos el control de temperatura.
- 3) Ahora acerque una llama al piloto manteniendo oprimido el control durante 30 segundos más.
- 4) Coloque la cubierta del quemador.
- 5) Gradúe la temperatura girando el control hacia la izquierda.

GRADUACIÓN DE TEMPERATURA

1	170° F	77° C
2	230° F	110° C
3	290° F	143° C
4	350° F	176° C
5	410° F	209° C
6	470° F	242° C
7	530° F	275° C
8	590° F	306° C

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2019