



# FREIDOR Y CORTADOR DE TOTOPOS DUPLEX

MANUAL DE OPERACIÓN



Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual por cualquier medio, ya sea impreso electrónico; sin contar con la autorización previa, expresa y por escrito del autor.

# FREIDOR Y CORTADOR DE TOTOPOS DUPLEX

MANUAL DE OPERACIÓN

# ÍNDICE

	CIONES GENERALES DE SEGURIDAD	
PRECAUC	CIÓN	5
INSTRUCC	CIONES DE OPERACIÓN	6

#### **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

ADVERTENCIA: Para reducir los riesgos de lesiones leer adecuadamente todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas a continuación puede causar incendios, lesiones corporales graves así como daños a la máquina.

#### A. SEGURIDAD EN EL ÁREA DE TRABAJO.

- \*Mantener el área de trabajo limpia e iluminada. Las áreas abarrotadas u obscuras propician accidentes.
- \*No accionar el equipo sin antes revisar todas las conexiones de gas con agua con jabón, para asegurarse que no exista ninguna fuga que pueda causar una explosión.
- \*Mantener alejados a los niños, clientes y personal ajeno a la empresa del funcionamiento mecánico del equipo.
- \*Se recomienda tener un espacio mínimo de un metro alrededor de la máquina por seguridad y trabajo satisfactorio.

#### B. SEGURIDAD PERSONAL

- \*No operar el equipo si se encuentra cansado, bajo el efecto de alcohol o drogas.
- \*Usar vestimenta adecuada, no usar ropa holgada, ni collares, aretes, relojes, si tiene cabello largo usar cofia para mantenerlo recogido.
- \*No subirse a la estructura de la máquina por ningún motivo, pueden ocurrir caídas o lesiones.
- \*Evitar el uso de audífonos, celulares o algún otro equipo que funcione como distractor para el operador.
- \*Hacer uso correcto del equipo de protección personal si se va a realizar algún mantenimiento a la máquina.
- \*Si se realiza algún cambio de modelo o componente del equipo de gas se debe de cortar suministro de gas y detener la máquina por completo para evitar accidentes.
- \*Mantener las extremidades alejadas de todas las partes en movimiento.

#### **PRECAUCIÓN**

La siguiente simbología señala las medidas de seguridad que se deben de tener antes y después de poner en marcha el equipo.



**PELIGRO CALIENTE**. Algunas partes de la máquina se encuentran calientes al estar en operación.



Colocar niple 1/2" x 4" y llave de desagüe 1/2" en parte inferior del freidor (no incluye el equipo).

Utilizando regulador de alta 10-080 y con salida de gas a 1/2" (la salida puede variar), conectar niple terminal macho 1/2" a 1/2", reducción campana 1/2" a 3/8" y niple terminal macho 3/8" a 3/8" NPT. conectar a perilla de quemador.





Colocar quemadores en su base y conectar a toma de gas con los accesorios mencionados.



Verter aprox. 50 litros de aceite vegetal comestible

2





4

Abrir llave de paso de gas y perilla de quemador, encender el quemador inmediatamente con un mechero introduciéndolo por los orificios stubends.

Dejar calentar el aceite durante 7 minutos aproximadamente o a 220° de temperatura, verificar en termómetro.



5

Colocar un molde intercambiable 5 en la base.



6

Colocar el producto a cortar sobre el molde.



7

Bajar la palanca con la plancha de nylamid y ejercer presión para cortar el producto.



8

Abrir el cajón para retirar el producto y pasarlo a las canastillas.



Sumergir la canastilla en el aceite y mantener de 2 a 5 minutos según sus necesidades.

9



## **PLANTA**

AV. INDUSTRIAS #3655, ZONA INDUSTRIAL CP 78395 SAN LUIS POTOSÍ, SLP. MÉXICO





info@manufacturaslenin.mx

TORTILLADORASLENIN.COM