



# **FREIDOR DE VOLTEO**

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 DE VOLTEO**

MANUAL DE OPERACIÓN

---

ÍNDICE

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.....	4
PRECAUCIÓN.....	5
INSTALACIÓN DE GAS.....	6
COMPONENTES.....	7
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	8

### 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 oscuras 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.

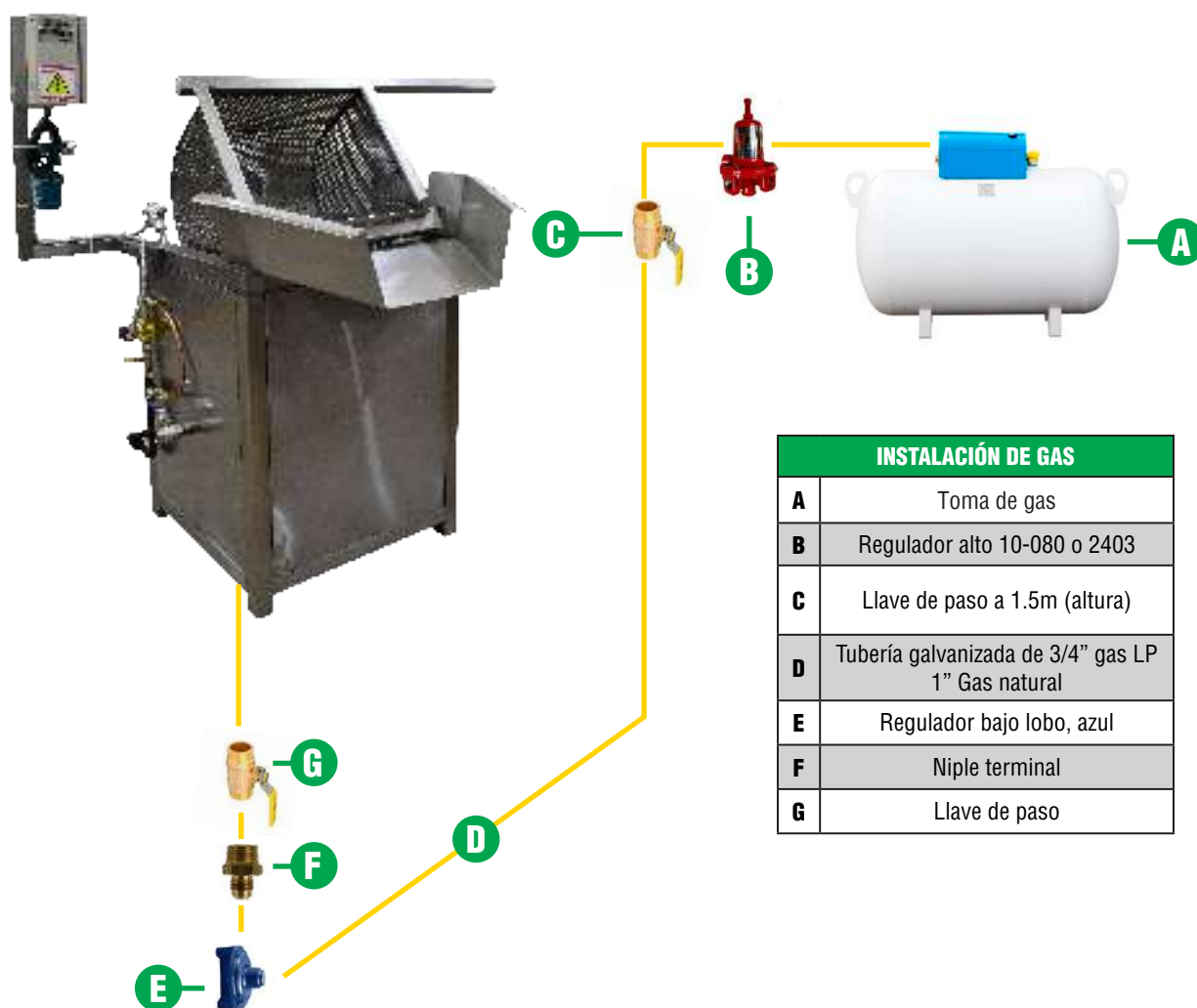


**PELIGRO CALIENTE.** Algunas partes de la máquina se encuentran calientes al estar en operación.

### INSTALACIÓN DE GAS

A la salida del tanque del gas deberá ser instalado un regulador de alta presión modelo 10-080, con manómetro (0-7 Kg.), para así verificar la correcta presión de suministro. La tubería empleada para la conexión es de 3/4" de diámetro, ya sea de cobre tipo L o de tubo negro calibre 40.

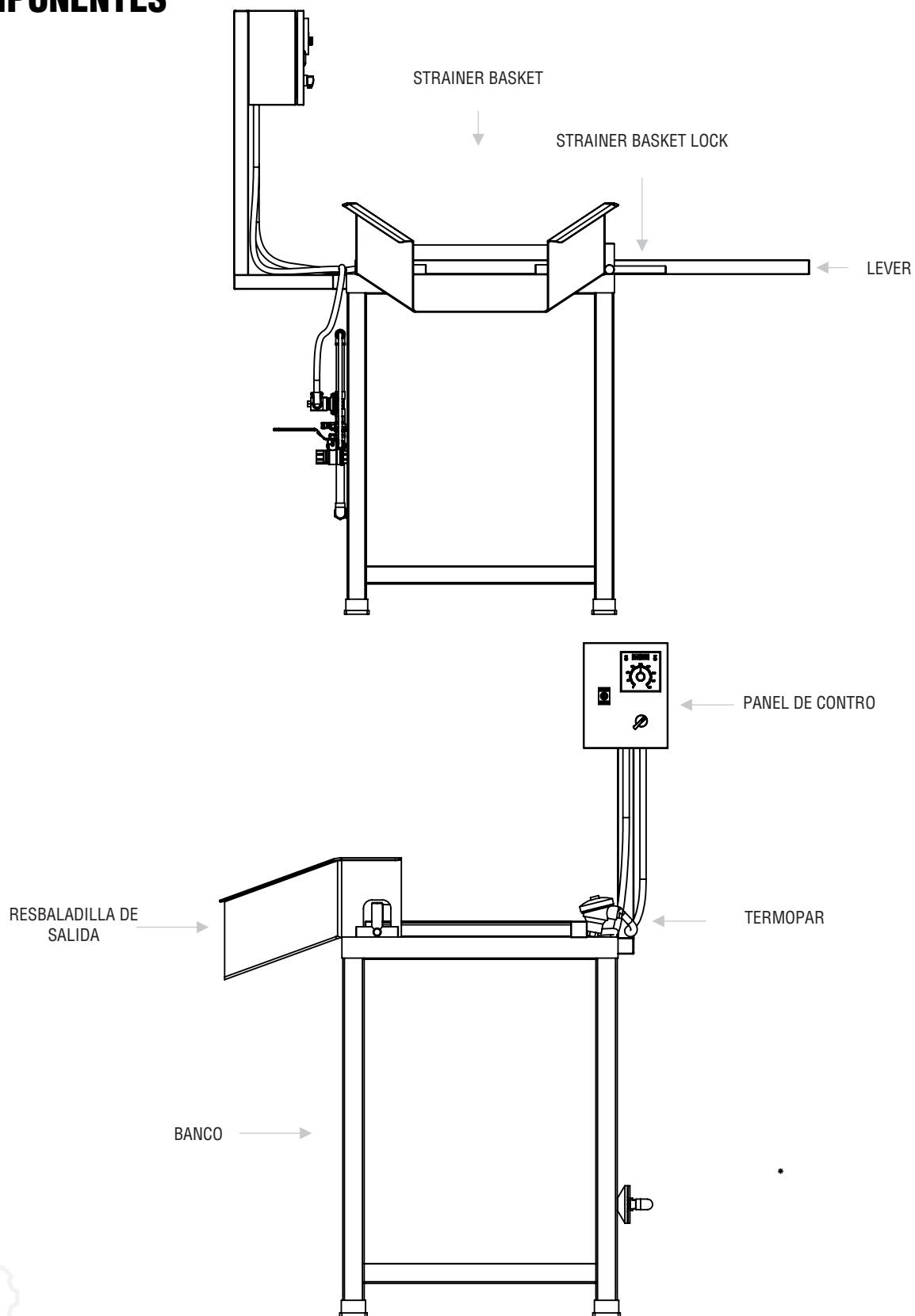
La longitud de la tubería no debe exceder los 10 metros, desde la salida del tanque de gas. Se debe de instalar una tuerca unión entre la llave de paso y el regulador de baja presión. Antes de la máquina, se debe instalar un regulador de baja presión.



# FREIDOR DE VOLTEO

MANUAL DE OPERACIÓN

## COMPONENTES



# FREIDOR DE VOLTEO

## MANUAL DE OPERACIÓN



1

Conectar a toma de gas con regulador de alta presión



2

Conectar llave de paso y niple terminal a freidor



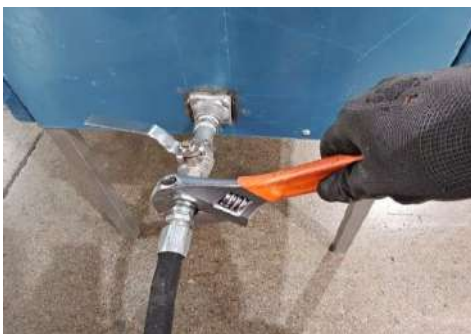
3

Apretar llave de paso asegurando su sujeción.



4

Conectar toma de gas



5

Con llave apretar y asegurar su sujeción



6

Agregar el aceite en la tina

7

# FREIDOR DE VOLTEO

## MANUAL DE OPERACIÓN



7

Encender pirómetro



8

Encendido de quemador



9

Colocar la temperatura deseada



10

Elevar la canasta, asegurarla con el seguro y colocar el producto en su interior



11

Bajar el seguro para sumergir la canastilla en el aceite



12

Con ayuda de la pala, remover el producto para asegurar una cocción uniforme



# FREIDOR DE VOLTEO

## MANUAL DE OPERACIÓN



13

Una vez alcanzado el punto de cocción, bajar el seguro para elevar la canastilla del aceite.



14

Levantar la palanca del seguro para mantener la canastilla elevada y dejarla reposar unos minutos y así escurrir el exceso de aceite del producto



15

Finalmente, retirar el producto con ayuda de la pala a través de la resbaladilla de salida

## PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Apagar y desconectar: Apaga la freidora y desenchúfala.
2. Enfriar el aceite: Espera a que el aceite baje a unos 50–60 °C.
3. Vaciar el aceite: Drena el aceite en un recipiente adecuado.
4. Retirar piezas removibles: Saca canastas, tapas y cubiertas.
5. Lavar piezas: Limpia las piezas con agua caliente y detergente; deja secar.
6. Limpieza del tanque con agua caliente: Llena parcialmente el tanque con agua. Con cuidado, enciende la freidora para calentar el agua (solo hasta que esté caliente, no hirviendo). El agua caliente ayuda a desprender la grasa y restos de comida adheridos.
7. Enjuagar tanque: Vacía el agua jabonosa y enjuaga varias veces con agua limpia.
8. Secar tanque: Seca el interior con paño limpio.
9. Limpiar exterior: Pasa un paño húmedo con detergente suave por la parte externa.
10. Montar y llenar aceite: Vuelve a colocar las piezas y rellena con aceite limpio si vas a usarla.



## **PLANTA**

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



444 127 11 80



444 129 29 79

[info@manufacturaslenin.mx](mailto:info@manufacturaslenin.mx)

[TORTILLADORASLENIN.COM](http://TORTILLADORASLENIN.COM)