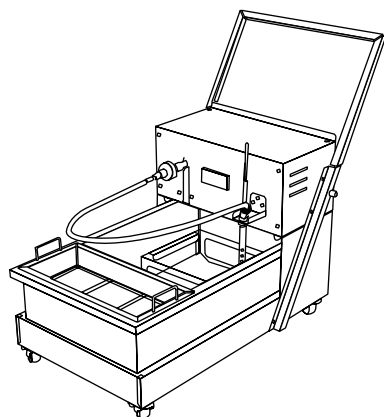




FILTRO COMERCIAL Mod. FILTRO-MAX



MANUAL DE MANEJO RÁPIDO



IMPORTANTE:

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS,
LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE
CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, CONSERVE EL MANUAL PARA
FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

ÍNDICE

Introducción	3
Descripción General	4
Instalación eléctrica	4
Lista de Partes	5
Identificación de Piezas	6
Placa de Datos	7
Operación	8
Configuración Técnica	12

INTRODUCCIÓN

Con 70 años, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta el Filtro-Max, es un filtro portátil para aceite caliente proveniente de freidoras con una tina de capacidad de hasta 30 lts.

Lea este manual antes de operar su equipo.



NOTA:

AL RECIBIR SU EQUIPO INSPECCIONELO, CUALQUIER DAÑO, REPORTE AL TRANSPORTISTA, YA QUE SAN-SON® NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS POR GOLPES DEL EQUIPO AL SER TRANSPORTADO.

*Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:
En la ciudad de México:*

- Atención a clientes 21-66-33-77 al 81 Ext. 2525 ó 2049

Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón no. 11, Fraccionamiento Industrial Nautcalpan, Edo. de Méx. C.P. 53370, Tels.: 21 66 33 77 al 81 Ext. 2061 ó 1042.

Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

- Número de serie.
- Naturaleza del problema o fallas.
- Factura del equipo.
- Cualquier otra información que pueda ayudar a dar solución a su problema.

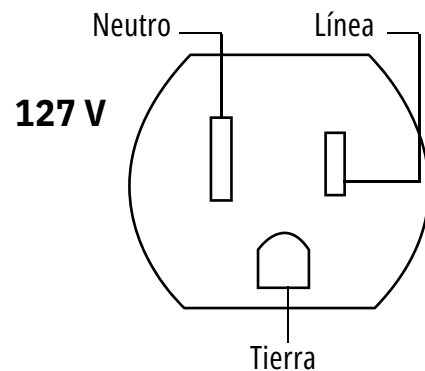
DESCRIPCIÓN GENERAL

El Filtro-Max es un filtro portátil para aceite caliente proveniente de freidores cuya tina contiene hasta 30 litros de aceite líquido. El vaciado de aceite se realiza en la zona de prefiltro que retiene partículas mayores a un milímetro, el filtro retiene partículas del tamaño de un micrón o mayores, logrando una limpieza que alarga la vida de los aceites.

INSTALACIONES

Instalación eléctrica.

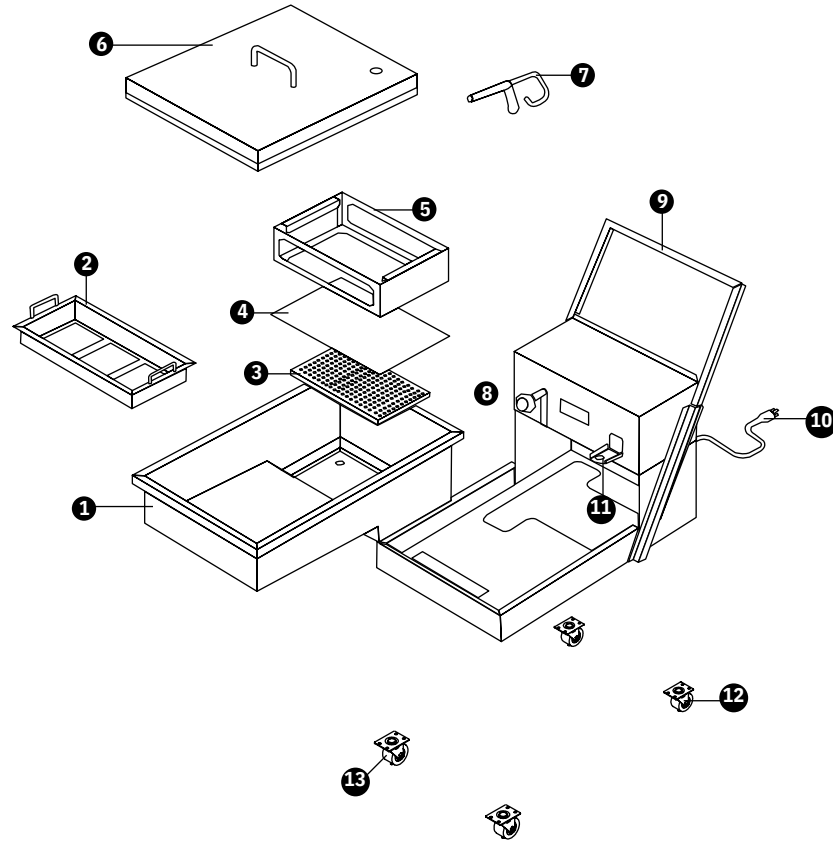
La acometida de la red para la conexión eléctrica del aparato debe ser una instalación fija y se conectará exclusivamente a una red de abastecimiento normalizada, utilizar un interruptor de capacidad adecuada.



LISTA DE PARTES

Nº DE PARTES	PARTES
1	TINA
2	PREFILTRO
3	MALLA MULTIPERFORADORA
4	PAPEL FILTRANTE
5	PISA PAPEL
6	TAPA DE TINA
7	PISTOLA DE LIMPIEZA
8	CONEXIÓN RÁPIDA DE LA PISTOLA
9	AGARRADERA AJUSTABLE
10	CLAVIJA
11	SOPORTE DE PISTOLA
12	RUEDAS CON FRENO
13	RUEDAS LOCAS
14	CONEXIÓN RÁPIDA DE LA TINA
15	INTERRUPTOR ON/OFF
16	PLACA DE DATOS
17	SOPORTE DE CLAVIJA

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



1 TINA

2 PREFILTRO

3 MALLA MULTIPERFORADORA

4 PAPEL FILTRANTE

5 PISA PAPEL

6 TAPA DE TINA

7 PISTOLA DE LIMPIEZA

8 CONEXIÓN RAPIDA DE LA PISTOLA

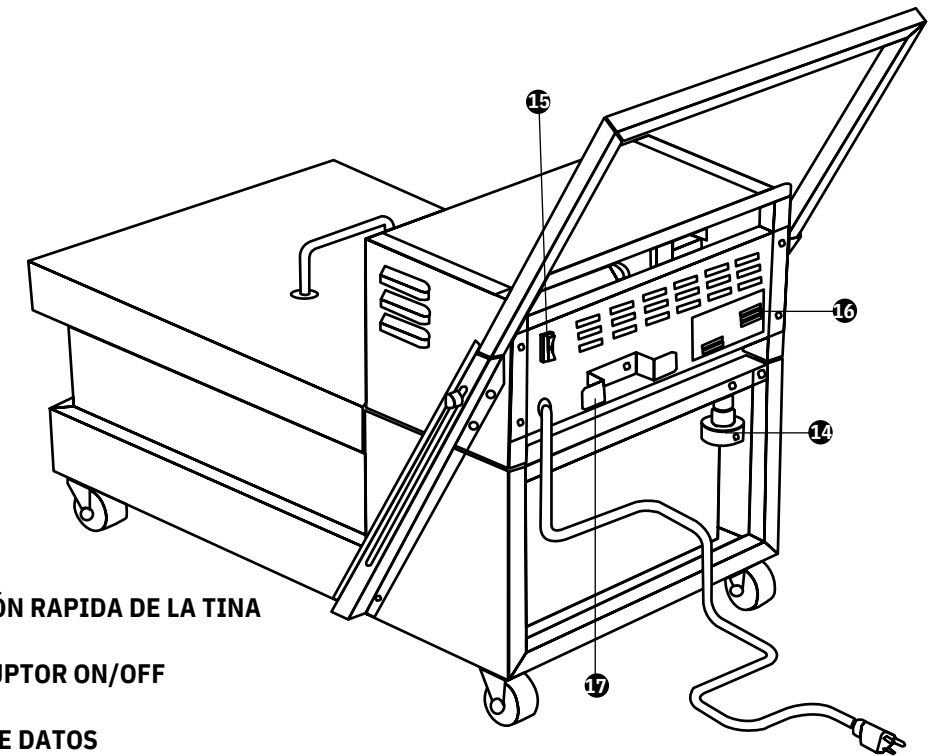
9 AGARRADERA AJUSTABLE

10 CLAVIJA

11 SOPORTE DE PISTOLA

12 RUEDAS CON FRENO

13 RUEDAS LOCAS



14 CONEXIÓN RAPIDA DE LA TINA

15 INTERRUPTOR ON/OFF

16 PLACA DE DATOS

17 SOPORTE DE CLAVIJA

Placa de Datos.

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, consumo en BTU/h y la presión adecuada para el equipo, así como el tipo de gas con el que opera la plancha.

COCTEC MEXICANA, S. A. DE C. V.			
<small>Proton 11 Frasco, Pte. Ind. Neocalpan, Estado de México 53489 Tels. (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 03 y 21 66 51 80</small>			
IMPORTANTE: Para un buen funcionamiento en su equipo, se requiere de: 39 a 45 cm. de columna de agua o 9 a 11 onzas por pulg ² de presión de gas.		Consumos:	
<input type="radio"/> BTU/h		<input type="radio"/> kcal/h	
<input type="radio"/> m ³ /h		<input type="radio"/> m ³ /h	
Serie	Gas	Nat.	W
Modelo	LP	LP	V
			Hz

OPERACIÓN

A continuación se presenta el procedimiento para un uso correcto del Filtro-Max

1. Colocar la malla multiperforada (1) en la parte interna de la tina, seguido del papel filtro (2) y colocar por encima el piso papel como se muestra a continuación (Figura 1).
2. Colocar el Filtro-Max en el desagüe del freidor y abrir la llave del desagüe, de tal forma que el aceite caiga en el prefiltro.

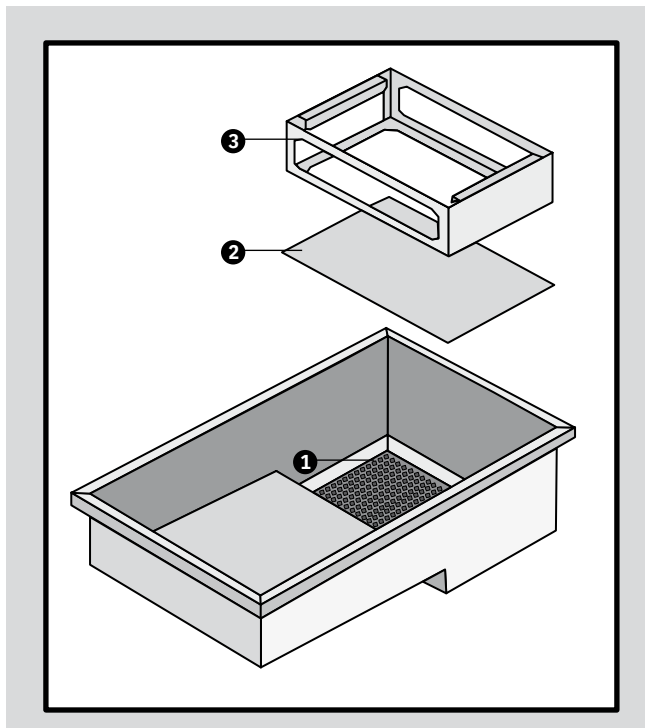


Figura 1 COLOCACIÓN DE LA MALLA MULTIPERFORADA Y PAPEL FILTRANTE.

3. Llenar el filtro con aceite, cuando el Filtro-Max esté lleno cerrar la llave de desagüe del freidor.

4. Colocar el accesorio porta manguera en el costado del freidor utilizado, situar la manguera de reciclado en el accesorio de tal manera que quede fija (Figura 2).

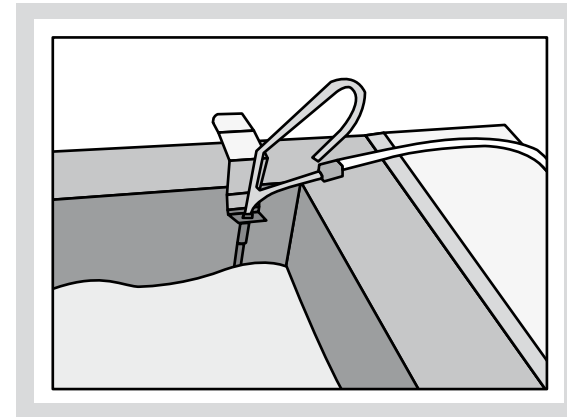


Figura 2 COLOCACIÓN DE LA PISTOLA DEL FREIDOR.

5. Encender el filtro y esperar a que se realice toda la filtración del aceite (Figura 3).

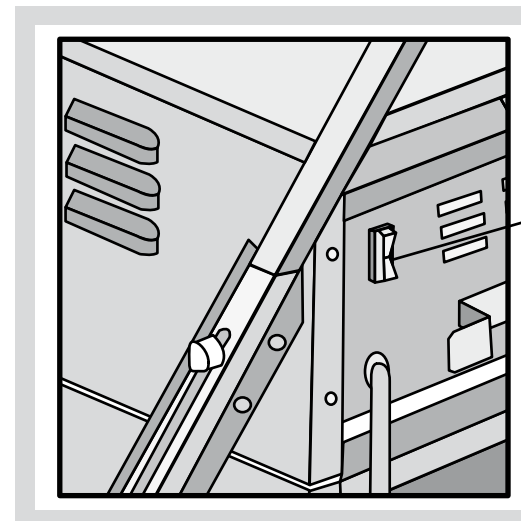


Figura 3 INTERRUPTOR.

6. Retirar la manguera de reciclado del freidor y colocarla en el buje del filtro (Figura 4).

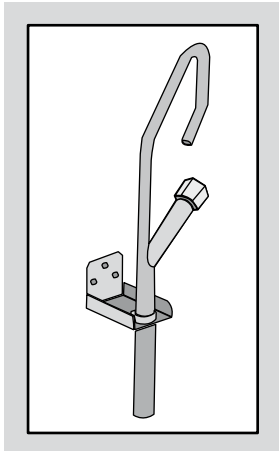


Figura 4 COLOCACIÓN DE LA PISTOLA DEL FILTRO.

7. Una vez terminado el reciclado retirar el piso papel de la tina de manera que no caigan los residuos en la tina.

8. Retirar del mismo modo el papel filtrante.

9. Retirar la malla multiperforada con ayuda del orificio que está en el centro.

(Figura 5).

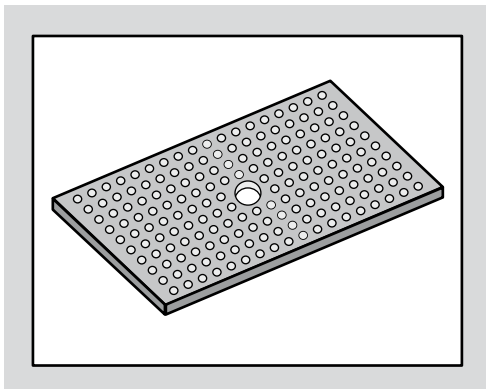


Figura 5 MALLA MULTIPERFORADORA.

10. Retirar el prefiltro (Figura 6).

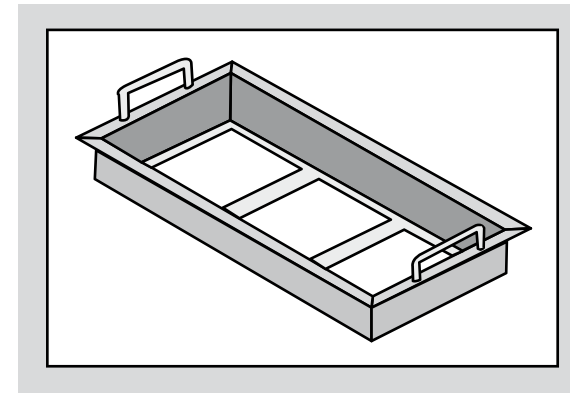


Figura 6 PREFILTRO.

11. Retirar con un trapo los residuos sobrantes de la tina.

12. Una vez terminado el procedimiento, limpiar todos los componentes del filtro y colocar la tapa.

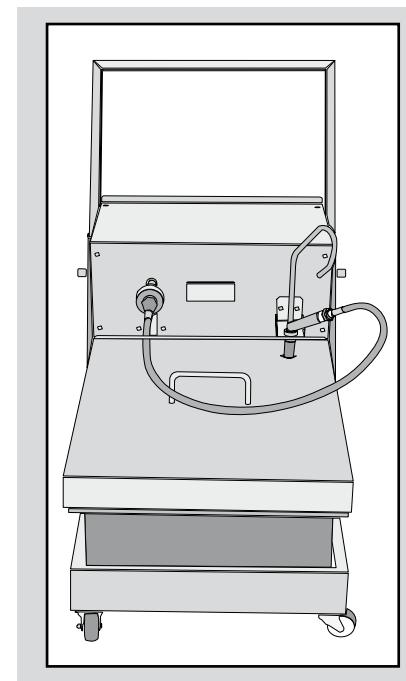
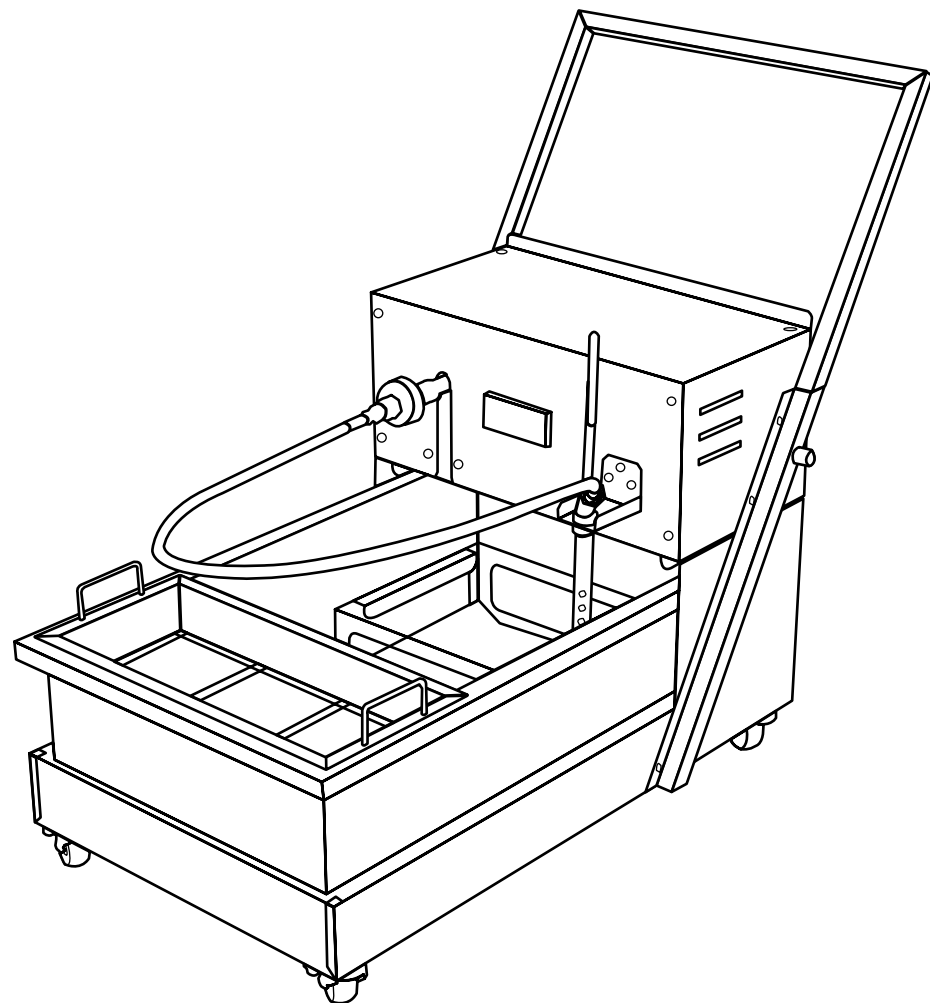


Figura 7 FILTRO-MAX.



NOTA:

Tener precaución de limpiar todos los residuos de agua.



CONFIGURACIÓN TÉCNICA PRIMERA SECCIÓN

DIMENSIONES		CAPACIDAD	
FRENTE	520±5 mm	ACEITE	30 LITROS
FONDO	920±5 mm		
ALTO	770±5 mm		

ANOTACIONES

Recomendamos llevar un registro del mantenimiento de su equipo.



Garantía de Equipo Nuevo

Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo durante un año a partir de la fecha de entrega: _____ una **Garantía** contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación del equipo.

1. Para hacer efectiva esta **Garantía** no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza Activada por el Distribuidor y/o de la Factura de Compra con el producto en el **Centro de Servicio** ubicado en: Protón #9. Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53370. Tel.: 2166 33 77 al 81.

2. **Cocitec Mexicana S.A. de C.V.** efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para el cliente, los ajustes y reparaciones que el equipo requiera por causas provocadas por un defecto en su fabricación.

3. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una Garantía de 90 días.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

a. Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad del cliente. Si no se han observado las **ADVERTENCIAS** señaladas.

b. Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo atribuible a causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas, de gas o hidráulicas.

c. Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas a **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

Producto _____ Marca _____
Modelo _____ No. de Serie _____
Clientes _____ Tel. _____
Dirección _____
Distribuidor _____ Sello _____

Ésta, es la única Garantía otorgada por **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.** y por lo tanto no reconocerá ninguna Garantía verbal o escrita otorgada por su personal o sus distribuidores ni la que derive de manuales, folletos o literatura técnica y/o comercial de **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

IMPORTANTE: Conserve este documento junto con la copia de su factura para hacer efectiva su Garantía.