



# FOGÓN SSFC1



## MANUAL DE MANEJO RÁPIDO

### ! IMPORTANTE:

ES NECESARIO LEER DETALLADAMENTE EL CONTENIDO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, YA QUE ES CONSIDERADO PELIGROSO POR SU USO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

# ÍNDICE

<b>Introducción</b>	
<b>Instalaciones.....</b>	<b>4</b>
<b>Instalación de Gas.....</b>	<b>4</b>
<b>Placa de Datos.....</b>	<b>4</b>
<b>Descripción General .....</b>	<b>6</b>
<b>Características Generales .....</b>	<b>7</b>
<b>Limpieza .....</b>	<b>7</b>
<b>Configuración Técnica .....</b>	<b>8</b>

# INTRODUCCIÓN

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

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de licuadoras de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

**Lea este manual antes de operar su horno.**



## **NOTA:**

*Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño reporte al transportista, ya que San-Son® no se hace responsable por daños del equipo, al ser transportado. Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:*

*En la Ciudad de México:*

- *Atención a clientes*
- *55-21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525*
- *55-21-66-51-80*

*Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489, Tels.: 55 21 66 33 77 al 81 Ext. 2045.*

*Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:*

- *Número de serie.*
- *Naturaleza del problema y fallas.*
- *Factura del equipo.*

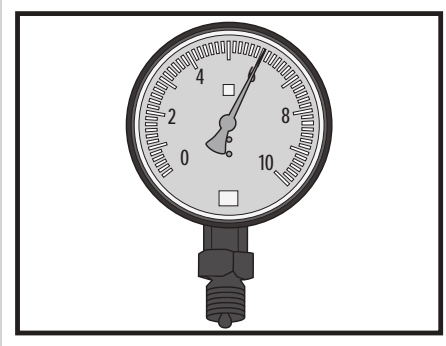
*Mantenga este manual en un lugar seguro.*

# INSTALACIONES

## Instalación de Gas

Los equipos deben conectarse a una línea de gas 3/4" o 1/2" NPT de diámetro, un diámetro menos podría provocar deficiencias en el desempeño.

Se debe usar un manómetro que permita medir la presión de gas que llega al equipo, la cual debe ser de 6 oz/ln2 (onzas por pulgada cuadrada).



### PRECAUCIÓN:

*Si detecta olor a gas abra las ventanas, cierre las válvulas de gas y **DESCONECTE** cualquier equipo eléctrico que esté presente. Llame inmediatamente a la Central de Fugas o a su proveedor.*

## 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 el equipo.

COTITEC MEXI CANA S.A. DE C. V.  
 Protón 11 Fracc. Pae. Ind. Naulcapan, Estado de México 53489  
 Tels. (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 03 y 21 66 91 80

**San-Son**

**Consumos:**

○   BTU/h

kcal/h  ○

m<sup>3</sup>/h

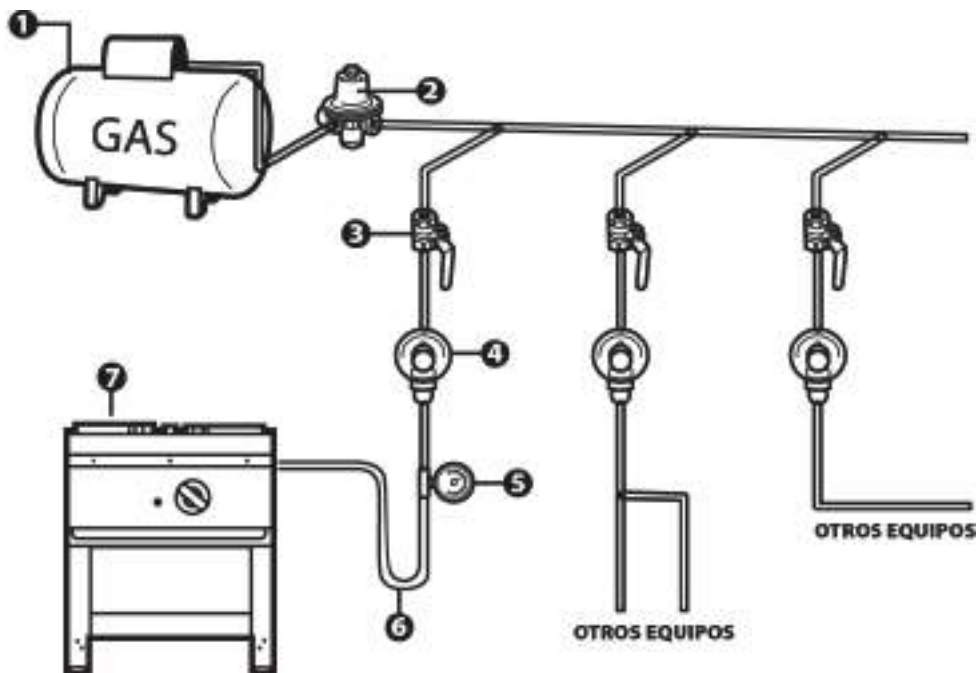
○  Serie  Nat.   W

Modelo  LP   V-  Hz



## NOTA:

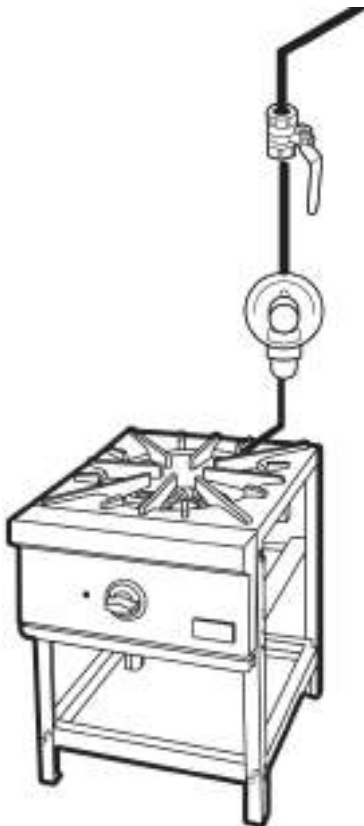
*El fogón SSFC1 deben estar colocado en una superficie plana y nivelada con un margen mínimo recomendado entre paredes, el fogón debe estar por lo menos a 20 cm alejado de otros equipos de modo que permita la ventilación del mismo.*



- ① TANQUE ESTACIONARIO.
- ② REGULADOR ALTA PRESIÓN, ALTO CONSUMO REGULADO
- ③ LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS.
- ④ REGULADOR PARA BAJA PRESIÓN ALTO CONSUMO REGULADO A LA PRESIÓN CORRESPONDIENTE A CADA EQUIPO.
- ⑤ MANÓMETRO PARA MEDIR LA PRESIÓN.
- ⑥ MANGUERA FLEXIBLE.
- ⑦ FOGON SSFC1 SAN-SON.

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Estufón bajo con dos quemadores independientes concéntricos fabricados en hierro fundido con un total de 100,000 BTU/h. accionados por válvulas San-Son tipo junior con garantía de 5 años.



❶ PERILLAS

❷ BASE

❸ PORTAPLATOS

❹ QUEMADOR

❺ PILOTO

❻ REGULADOR BAJA PRESIÓN ALTO

CONSUMO REGULADO

❼ LLAVE DE PASO DE ESFERA PARA GAS

## CARACTERISTICAS GENERALES

- Cuerpo, frente y estructura fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Parrilla de superficie Heavy Duty de hierro fundido reforzada para ollas.
- 1 sección de quemador concéntrico ultra potente. Fabricado en hierro fundido de 50,000 BTU/Hr.
- 1 piloto para encendido.
- Valvulas San-Son tipo junior.
- Flama regulable.
- Charola de derrames en acero inoxidable.
- Regatones nivelables.
- Soporta ollas de mas de 50 litros.
- Garantia de 5 años en cuerpo, quemador y valvula de gas.

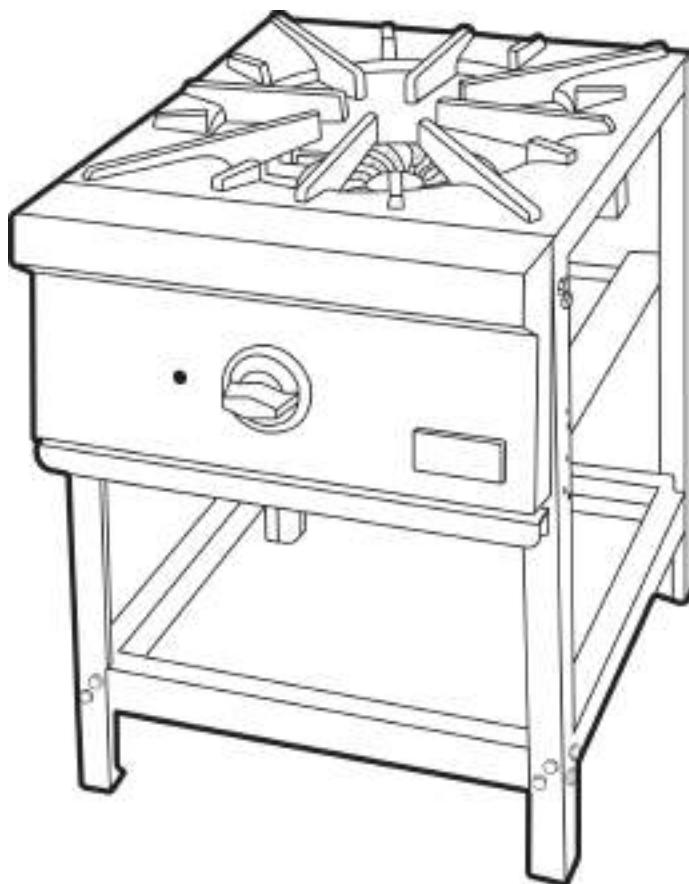
## LIMPIEZA

### Limpieza General

Al terminar el día de trabajo apague y deje enfriar el equipo, y posteriormente proceda a retirar las partículas de alimento mediante un lavado con agua y solución jabonosa.

# CONFIGURACIÓN TÉCNICA

## Fogón SSCF1



### DIMENSIONES

ALTO	613±5 mm.
FONDO	537±5 mm.
FRENTE	460±5 mm.

### CONSUMOS

BTU/Hr	50,000
Kcal/Hr	12,708.36
m3/Hr	0.79





## 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.

**COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V.**  
**Protón No. 9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan**  
**Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53370**  
**Tels.: 2166 33 77 al 81.**



## EQUIPOS PARA GANAR DINERO

**SAN-SON® MÉXICO, D.F.**  
Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores  
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06720  
Tels: 3096 38 19 al 24 / 9179 06 00 con 15 líneas

**COFFEE DEPOT® MÉXICO, D.F.**  
Av. Chapultepec No.490, Col. Roma Norte  
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. Tels.: 5256 05 66

**SAN-SON® GUADALAJARA, JAL.**  
Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100  
Tels: 0133 3614 9531 / 0133 3614 7104

**COFFEE DEPOT® GUADALAJARA, JAL.**  
Av. La Paz, No. 956, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100  
Tels: 0133 3614 4962 / 0133 3614 4980

**SAN-SON® CANCÚN, Q. ROO.**  
Av. Chichenitza Sm.27 M.11 Lot. 08 frente a motos Yamaha, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560.  
Tels: (01998) 8847 576 y (01998) 8870 599

**SAN-SON® TLALNEPANTLA**  
Av. Mariano Escobedo No. 48 Col. Centro, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54000.  
Tel. 01 (55) 7098 4074

**SAN-SON® AGUASCALIENTES**  
Av. De la Convención de 1914 Norte No. 1004-A, Fraccionamiento Circunvalación Norte, Aguascalientes, Ags., C.P.  
Tel. 01 (449) 917 9076

**[www.san-son.com](http://www.san-son.com)**

 **[ventas@san-son.com](mailto:ventas@san-son.com)**

**[www.coffeedepot.com.mx](http://www.coffeedepot.com.mx)**

 **[ventas@coffeedepot.com.mx](mailto:ventas@coffeedepot.com.mx)**