



MANUAL DE USUARIO

# ROSTICERO ELECTRICO PARA SALCHICHAS

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN, EL SERVICIO Y EL MANTENIMIENTO DE SU EQUIPO



**MODELOS: HD12**

POR FAVOR LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ.

# Contenido:

1	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	.....	1
2	INSTALACIÓN	.....	1-2
3	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	.....	2-3
4	RECOMENDACIONES DE USO	.....	3

## **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

### Especificaciones Generales

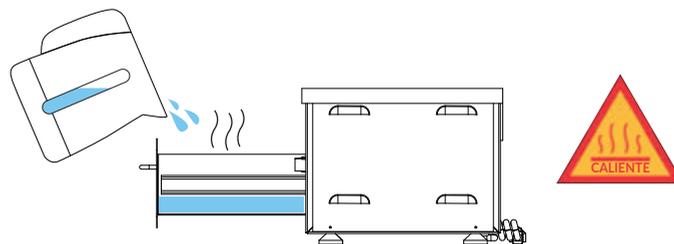
Modelo	Dimensiones			Peso (kg)	Amp.	Motorreductor	Voltaje
	Alto	Ancho	Prof.				
HD12	25.2 cm (9.92")	43.2 cm (17.00")	32.2cm (12.67")	12	5.74	5 RPM/60 Hz	127V
Capacidad	12 Salchicas, 2 bolsas de pan						

## **2. INSTALACIÓN**

Su rosticero eléctrico para salchichas TORREY, viene cuidadosamente empacado para que cada uno de sus componentes se mantengan en las mejores condiciones.

Conecte su equipo a la línea de alimentación de 127+ -10% volts, así como también conectar la línea de tierra física.

Con la ayuda de un recipiente, coloque agua en la caja para pan, a no mas de la mitad de esta y coloque la parrilla antes de encender la maquina.



### ***¡IMPORTANTE!***

Tenga cuidado de no derramar agua pues recuerde que hay instalaciones eléctricas. En caso de llegar a suceder esto siga los siguientes pasos:

1. Desconecte de manera inmediata el equipo.
2. Seque con un trapo el agua derramada.
3. Espere algunos 15 minutos o a que el aparato se seque para volver a encenderlo.

Coloque la perilla del termostato infiltrol en la posición que crea conveniente esto encenderá de forma inmediata el foco piloto, lo que indica que su aparato esta listo para operar.

Encienda el switch para operar el motorreductor, al mismo tiempo encienda el switch del pan para que comience a calentar la caja para pan. Antes de encender el motor, asegúrese de que nada obstruya el libre movimiento de los tubos calentadores.

Esperar 30 min para colocar las bolsas de pan dentro del compartimiento, las bolsas deben estar cerradas.

Mantenga el equipo con el pan funcionando al menos 15 min para que el equipo almacene una temperatura de trabajo adecuada.

Coloque las salchichas en los tubos calentadores, observe que estas giren de forma uniforme para tener un calentamiento optimo, ( en ocasiones las formas de las salchichas impiden que estas giren libremente)

Mantenga la caja para pan el mayor tiempo posible cerrada, para que se mantenga una temperatura constante.

Para remover la caja y retirar el agua siga los siguientes pasos:

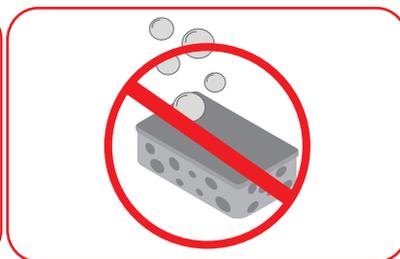
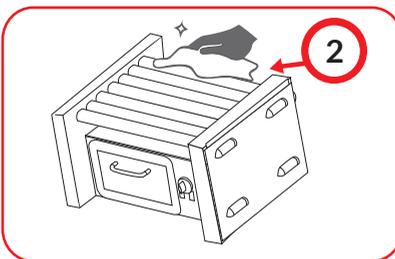
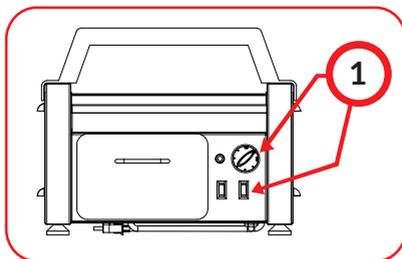
1. Asegúrese de que el equipo se encuentre desconectado.
2. Espere a que este se enfríe, o auxíliese de guantes protectores para evitar quemaduras.
3. Retire el pan y la parrilla, esta ultima moviéndola hacia atrás y aprovechando el espacio que se forma al frente entre el filo de la parrilla y la caja. Introduzca los dedos y empuje hacia arriba.
4. Retire la caja para pan, jalando esta hasta su tope y posteriormente muévela hacia arriba permitiendo que se desenganche del gabinete y sus correderas. Teniendo cuidado de no derramar el agua en forma exagerada.

### **3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

Es importante mantener limpia su maquina para hot dogs y sobre todos los tubos calientes, con esto impedira una acumulacion de suciedad y grasa impidiendo un mal funcionamiento

Para la limpieza de los tubos calientes efectue los siguientes pasos:

1. Apague el termostato infiltrol pero mantenga encendido el swich del motor.
2. Con un trapo humedo podemos hacer la limpieza de los tubos (recuerde que los tubos estan recubiertos por lo que **NO** deben limpiarlos con fibras ni con ningun utensilio que pueda maltratarlos).
3. Enjuague de la misma forma, este procedimiento debiera de realizarse 1 vez al día o cuando el aparato deje de trabajar y si el infiltrol se mantiene operando en las posiciones 6 o HI por tiempo prolongado la limpieza debiera ser 2 veces al día.



Es importante mantener limpia su maquina para hot dogs y sobre todos los tubos calientes, con esto impedira una acumulacion de suciedad y grasa impidiendo un mal funcionamiento

Para la limpieza de los tubos calientes efectue los siguientes pasos:

1. Apague el infiltrol pero mantenga encendido el swich del motor.
2. Con una esponja y agua con jabon talle los tubos (recuerde que los tubos estan recubiertos por lo que **NO** deben limpiarlos con fibras ni con ningun utensilio que pueda maltratarlos).
3. Enjuague de la misma forma, este procedimiento debiera de realizarse 1 vez al día o cuando el aparato deje de trabajar y si el infiltrol se mantiene operando en las posiciones 6 o HI por tiempo prolongado la limpieza debiera ser 2 veces al día.

Para la limpieza de la charola de desperdicios efectue los siguientes pasos:

1. Quite la charola jalandola hacia el frente
2. Limpie con agua y jabon tallando con una fibra de forma uniforme, para evitar rallones y enjuague.

Para limpieza de la caja para pan efectue los siguientes pasos:

1. Desconecte el aparato o apaguelo y espere a que se enfrie.
2. Retire la caja del gabinete y su parrilla, estas podran lavarse a parte usando el mismo procedimiento que la charola de desperdicios.

Se recomienda lubricar cada 2 meses los sprockets que se que se encuentran en la parte derecha del equipo, para mantener un buen funcionamiento y evitar el desgaste de los mismos ( aplique grasa que soporte 200° C de temperatura a prueba de punto de goteo.

#### **4. RECOMENDACION DE USO**

Recomendaciones para la preparación de salchichas.

Posición	Tiempo (min.)	Posición	Tiempo (min.)
LO	120 o Mas	4	60
2	90	5	45
3	75	6	30
		HI	20

El pan (2 Bolsas) toma 40 minutos aproximadamente para llegar a una temperatura agradable.

- Esto es en condiciones de trabajo de 20°C temperatura ambiente.
- Para hacer mas eficiente su producto le sugerimos adquirir el acrílico para HD-12, el cual le permitirá alcanzar una alta temperatura en menor tiempo.



#### **¡CUIDADO!**

Si deja trabajando su aparato en la posición "HI, 6 o 5" por un periodo prolongado de tiempo (1 hr. o mas) el aparato puede alcanzar temperaturas de hasta 48°C en las paredes del gabinete lo que puede ocasionar quemaduras.

NOTA :Los tiempos de cocinado dependen del tipo de termino que se le quiera dar a la salchicha aquí se da una recomendación solamente.

PARA VENTA, SERVICIO Y REFACCIONES CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO.  
 EN CASO DE REQUERIR ALGUNA REFACCIÓN SOLICITELA CON EL MODELO Y NÚMERO DE SERIE DE SU APARATO.  
 NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN ESTE MANUAL SIN PREVIO AVISO.

EN CASO DE REQUERIRI MAS INFORMACION VISITANOS EN  
[www.torrey.net](http://www.torrey.net)

EN CASO DE NECESITAR ALGÚN SERVICIO PARA SU APARATO DIRIJASE CON CUALQUIERA DE NUESTROS DISTRIBUIDORES MAS CERCANO. CONTAMOS CON DISTRIBUIDORES EN TODA LA REPÚBLICA MEXICANA.