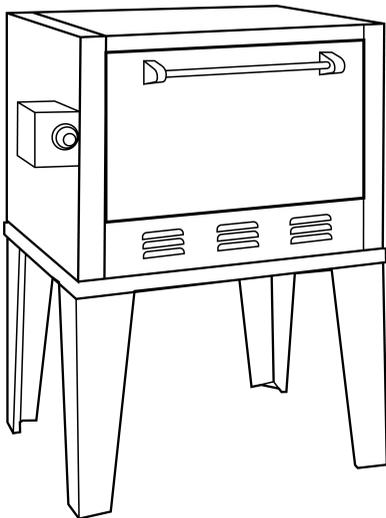




# HORNOS

## Mod. ZHS - ZHS Duplex



### 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

<b>Introducción</b> .....	3
<b>Descripción General</b>	
Vista general Horno ZHS.....	4
Nivelación e instalación mecánica.....	6
Suministro de aire y ventilación .....	6
Placa de datos .....	6
<b>Conexión de gas</b>	
Conexión y Presión de gas.....	7
<b>Operación</b>	
Pruebas iniciales .....	8
Para encender el horno .....	8
Para apagar el horno .....	8
<b>Limpieza</b> .....	10
<b>Configuración Técnica</b> .....	11

# 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 hornos 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 Naucal-pan, 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.*

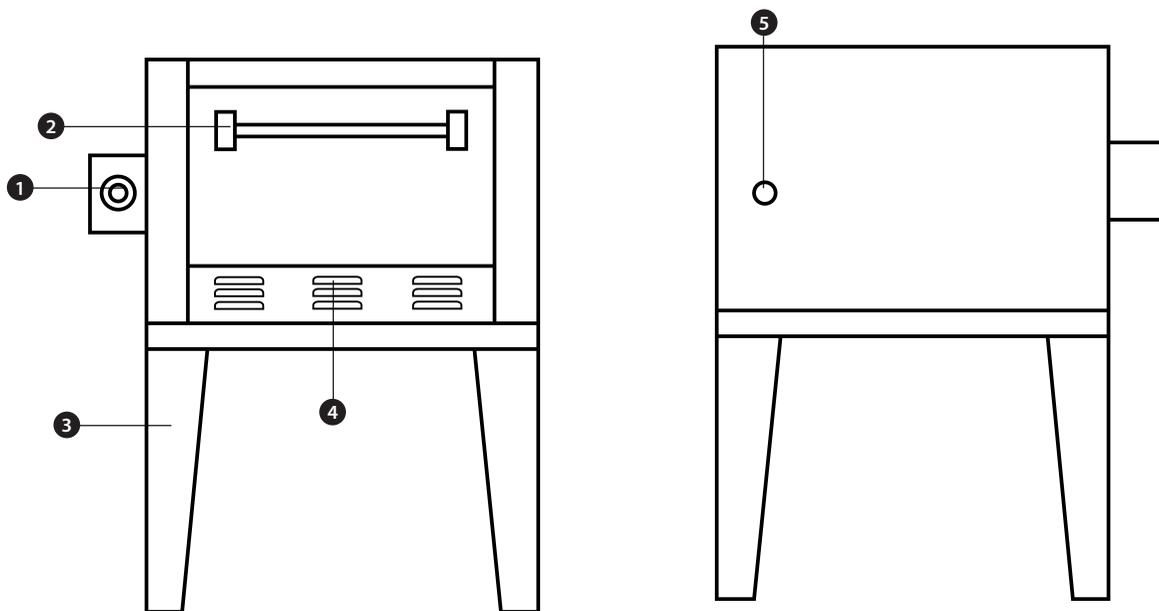
*Mantenga este manual en un lugar seguro.*

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Los hornos comerciales ZHS Simple/ ZHS Duplex, son productos de uso comercial no doméstico, grado restaurante. Nuestros hornos tienen características especiales que los hacen totalmente diferentes a cualquier concepto de equipos en su tipo:

- Mueble construido en acero inoxidable calibres 16, 18 y 20.
- Base posterior en lámina esmaltada epóxica, para evitar la corrosión.
- Patas de lámina negra calibre 12, esmaltadas y de tipo triangular reforzado.
- Puerta con marco estructural y contrapuerta porcelanizada, totalmente aislada, equipada con contrapesos de hierro fundido y brazos de solera de 1/2" x 1".
- Equipados con un quemador tipo flauta de alta capacidad en hierro fundido. 25625 BTU/h (SIMPLEX), 51250 BTU/h (DUPLEX) .
- Termostato de gas de 0 a 300°C.
- Interior totalmente porcelanizado.
- Doble parrilla de alambrón cromado.
- Sistema de aislamiento de fibra de vidrio de 3" de espesor.
- Tubo de alimentación de 1/2" cédula 40.
- Sistema aplibable que permite montar hasta dos hornos (DUPLEX).

## Vista General del Horno ZHS



❶ PERILLA DEL TERMOSTATO

❷ MANIJA DEL HORNO

❸ PATAS DE LÁMINA NEGRA

❹ QUEMADORES

❺ ENTRADA PARA TUBO 1/2" CÉDULA 40



### PRECAUCIÓN:

*Asegurese de que no haya fuentes de calor que obstruyan la ranura de la tapa del costado derecho del horno.*

## Nivelación e instalación mecánica

Es de vital importancia nivelar el equipo para evitar que los productos queden irregularmente cocinados, así como, evitar que la operación de los quemadores sea errática y propicie un funcionamiento ineficiente del equipo. Para llevar a cabo esta tarea, simplemente coloque un nivel de gota al centro del interior del horno y realice los ajustes necesarios, usando los tornillos telescópicos ubicados en las patas del horno. En caso necesario use calzas de material **NO COMBUSTIBLE**.

## Suministro de aire y ventilación

El área frontal, alrededor y por encima del equipo, deberán mantenerse despejadas, para evitar cualquier obstáculo de los gases de combustible y del aire de ventilación. Mantenga espacios adecuados en todo momento al frente y a los costados de la unidad, para darle servicio y/o mantenimiento y proporcionar un buen funcionamiento de la misma. Deberá proveerse de medios para evacuar los gases de combustión fuera del edificio. La práctica usual, es colocar el equipo debajo de una chimenea de extracción.

## 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 horno.

<small>COITEC MEXI CANA, S.A. DE C. V.          Protón 11 Fracc. Pab. Ind. Naucalpan, Estado de México 53489          Tels. (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 03 y 21 66 51 80</small>			
<b>IMPORTANTE:</b> Para un buen funcionamiento en su equipo, se requiere de: 39 a 48 cm. de columna de agua o 9 a 11 onzas por pulg <sup>2</sup> de presión de gas.		Consumos:	
<input type="checkbox"/>		BTU/h	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		kcal /h	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>		m/h	<input type="text"/>
Serie	<input type="text"/>	Nat.	<input type="checkbox"/> W <input type="checkbox"/> Hz
Modelo	<input type="text"/>	LP	<input type="checkbox"/> V- <input type="text"/>

# CONEXIÓN DE GAS

## Conexión y Presión de gas

Conecte a una toma de gas con presión de 9a 11 OSI (oz/pulg<sup>5</sup>) ó 15.5 a 19 Pulgadas CA, instalando una válvula de suministro de gas a la entrada del equipo.

Utilice un manómetro para asegurar la presión.

Evite reducir el diámetro de entrada de gas hasta un mínimo de 1/2", procurando en todos los casos, colocar una llave de paso para su seguridad. En caso de instalación en serie, mantenga un diámetro mínimo de 1" en su instalación.



### **PRECAUCIÓN:**

*No intente modificar el horno, ya que su garantía se anularía.*

***Informe al vendedor el tipo de gas requerido: LP ó natural.***

# OPERACIÓN

## Pruebas iniciales

Antes de encender el horno, asegúrese de que el termostato esté en posición **CERRADO**, así mismo asegúrese que la válvula de paso hacia el equipo se encuentre **ABIERTA**.

Gire la perilla del termostato hasta 120° C y déjelo operar durante una hora. Gire la perilla al máximo y déjelo operar durante otra hora. Al término de éste procedimiento, gire la perilla del termostato a posición de apagado y abra la puerta para permitir el enfriamiento rápido del horno.

Asegúrese de tener limpio su horno.



### PRECAUCIÓN:

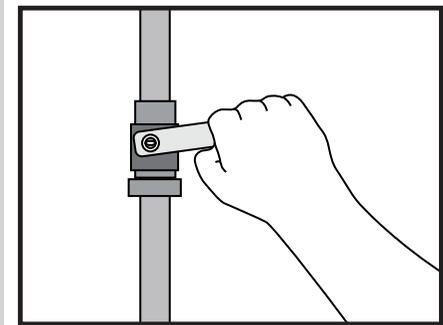
Quando encienda el horno, **NO PERMANEZCA** con la cara cerca de cualquier cámara de combustión.

## Para encender el horno

1.- Abra la llave de paso del gas instalada antes en el equipo.

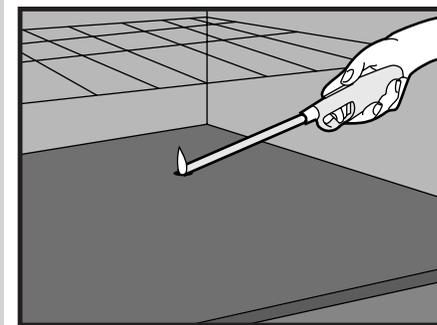
*Asegúrese de que cualquier acumulación de gas sea dispersada.*

***Si no va a usar el horno por un tiempo prolongado, cierre la llave de paso de gas.***

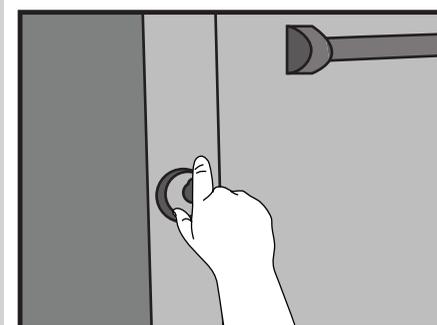


1.- Abra la puerta del horno.

2.- Introduzca un encendedor en el orificio del piloto para encenderlo.



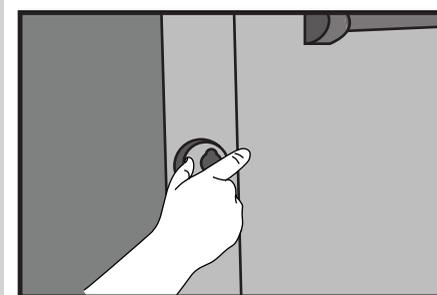
3.- Presione y gire a contrareloj la perilla del termostato hasta llegar a la temperatura deseada



## Para apagar el horno

Gire completamente en reloj, la perilla del termostato. Esto lo lleva a la posición de PILOTO.

Si desea apagarlo por completo, presione la perilla del termostato para alcanzar la posición de APAGADO.



## LIMPIEZA

Retire las parrillas del interior del horno, lávelas con solución jabonosa caliente e introdúzcalas hasta después de haber limpiado el resto del horno.

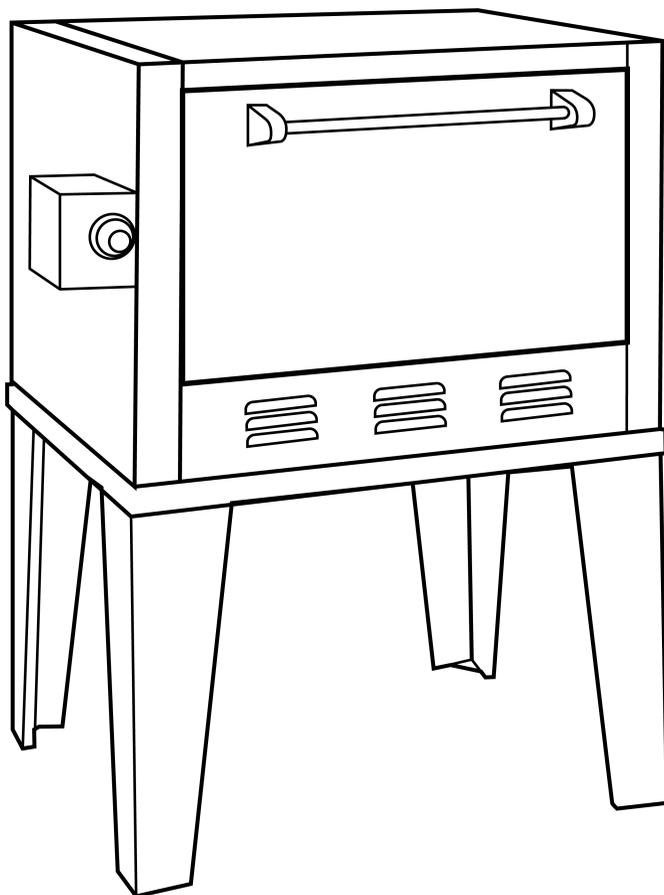
Retire el piso del horno, quitando el tornillo de sujeción, levántelo y jálelo hacia afuera.

Raspe cualquier incrustación de alimento con una espátula de nylon, tenga cuidado de no rayar o estrellar el acabado de porcelana que cubre las superficies del horno.

Lave perfectamente los derrames con solución jabonosa caliente y enjuague muy bien, al terminar ensamble las partes en su lugar.

Algunas incrustaciones de alimento pueden ser removidas con solución de amoníaco utilizada en el hogar, ayudándose con una esponja o fibra de plástico.

Después de limpiar bien el horno, enjuague con una solución ácida (vinagre-agua) para neutralizar cualquier residuo cáustico del producto de limpieza.



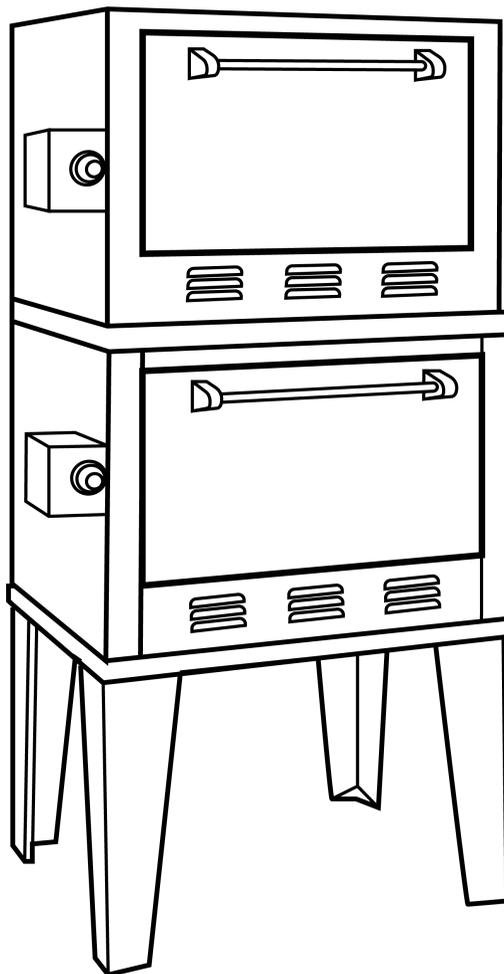
## CONFIGURACIÓN TÉCNICA

### DIMENSIONES

FRENTE	980±5 mm
FONDO	770±5 mm
ALTO	1250±5 mm

### CONSUMOS

QUEMADOR	35,000 BTU/hr
	6,551 kCal/hr



### CONFIGURACIÓN TÉCNICA

#### DIMENSIONES

FRENTE	980±5 mm
FONDO	770±5 mm
ALTO	1250±5 mm

#### CONSUMOS

QUEMADOR	51,250 BTU/hr
	12,916 kCal/hr



## 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. 20020  
Tel. 01 (449) 917 9076

### **SAN-SON® PUEBLA**

Calle 25 Poniente No. 107, El Carmen, Puebla, Pue., CP. 72530  
Tels. 01 (222) 941 4629 / (222) 941 4630

**[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)**

Hecho en México.