

MANUAL DE OPERACIÓN

FE9000IB

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CANASTILLOS



Imagen de referencia.

OPPICI S.A.

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI.



DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO.

Las Freidoras OPPICI son de sólida construcción, diseñadas para trabajar en forma confiable por muchos años. El mueble y el estanque de la freidora son de acero inoxidable.

El sistema de calentamiento es mediante calefactores blindados. La temperatura de fritura se regula por medio de un termostato con indicaciones de funcionamiento por medio de una luz piloto. Los canastillos son construidos en malla de alta calidad.

Este modelo utiliza un sistema que hace que se produzca un rápido calentamiento del aceite en la zona sobre el calefactor y una zona más fría bajo el calefactor, donde se depositan todos los desprendimientos de alimentos a freír, evitando así que sigan quemándose, por lo que permite que el aceite no se contamine, prolongando su vida útil.

CARACTERISTICAS TECNICAS.

Las freidoras eléctricas están construidas en acero inoxidable. Contiene dos canastillos y filtro recolectora de residuos lo que permite una fácil limpieza.

Cuenta con llave de descarga tipo bola con tubo de descarga para una mayor facilidad y evitar derrames no deseados al momento de vaciar el estanque.

Los sistemas están diseñados y debidamente para garantizar una temperatura del aceite ajustable según las necesidades del cliente o el tipo de alimento requerido, 50°C a 190°C con un termostato mecánico.

El equipo cuenta con cordón para facilitar las conexiones eléctricas.

Requiere de enchufe trifásico industrial 5 x 32 amperes. (opcional).

Cuenta con canastillos y mango amplio para un mayor agarre.

Fijación para escurrimiento de aceite del alimento una vez frito el producto.

Calefactores en acero inoxidable abatibles para facilitar la limpieza. (Según tipo de modelo).

Potencia	14kW
Voltaje	380V / 50Hz
Corriente	22 Amp
Enchufe	32 Amp - 5P / 3 fases más neutro más tierra.
Temperatura	50°C ~ 190°C
Llave	Válvula tipo bola.

INSTALACIÓN.

- El equipo es de uso industrial y se deberá tomar las medidas requeridas según la norma vigente.
- El equipo debe contar con los medios de seguridad correspondientes.
- Debe contar con una campana adecuada para el equipo.
- La instalación eléctrica debe contar con los elementos de seguridad correspondiente según la normativa vigente; Automático o disyuntor acompañado por un diferencial, se recomienda un diferencial de 300mA para una mayor protección.
- La instalación donde estará ubicado debe contar con acreditación SEC.
- En caso de alguna anomalía debe permitir el corte de energía al equipo de manera accesible.
- No debe estar cerca de instalaciones de agua que puedan provocar salpicaduras al aceite.
- La pared debe permitir soportar temperaturas altas o en su defecto no debe ser inflamable.
- Nivele el equipo mediante las patas ajustables.
- Verifique que el suministro eléctrico sea acorde al consumo del equipo.

Nota:

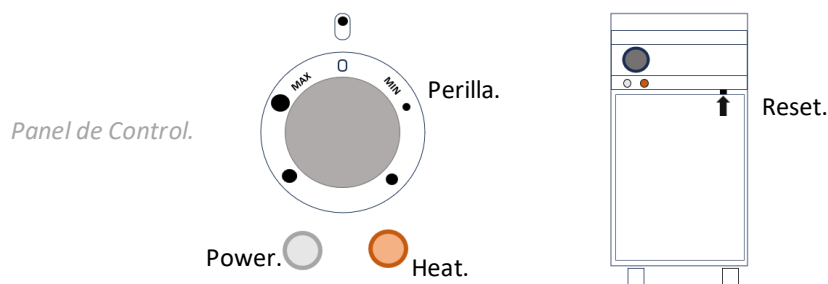


El equipo constantemente se encuentra energizado y dispuesto para su funcionamiento siempre y cuando se encuentre conectado a la red eléctrica o disponga de un interruptor de apagado total en la instalación eléctrica.

Importante Seguridad:

- El operador debe conocer el equipo y deberá tener las competencias que permita el uso del mismo.
- El equipo es de uso industrial y está diseñado para el rol que fue fabricado, cualquier uso que no sea propio del equipo puede producir riesgo al operador o daño al equipo.
- No debe desatender el funcionamiento del equipo y usar los elementos de seguridad que requiera para su manipulación.
- NO fuerce la válvula de bola cuando el aceite está caliente.
- Limpie periódicamente y retire los excesos de aceite provocado por la manipulación del equipo. La falta de limpieza diaria puede provocar que el aceite escurra hacia los contactos eléctricos y provocar una combustión espontánea.
- Use el aceite adecuado, recuerde que el operador debe conocer los límites de temperatura del aceite, llevar el aceite más allá del punto de humeo puede provocar inflamación espontánea.
- No ubique el equipo cerca de tomas de agua o zona de lavado.
- No manipule ollas con agua por encima de la freidora.
- No derive responsabilidad a otro si no tiene las competencias necesarias.
- Recuerde que la primera línea de seguridad es el operador.
- Si detecta alguna anomalía desconecte el equipo y póngase en contacto con servicio técnico.
- No introduzca alimentos congelados ni demasiado húmedos, porque el agua produce burbujas y salpicaduras, además bajan rápidamente la temperatura del aceite.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.



Reset	Termostato de seguridad por sobre temperatura
Power	Indicación del equipo encendido.
Heat	Luz piloto encendido: Equipo funcionando para llegar a la temperatura requerida, (calentando).
	Luz piloto pagado: El equipo alcanzó la temperatura, (apagado).
Perilla.	Termostato mecánico de 50°C a 190°C.
	Indicación cero deja de controlar la temperatura y su condición es inactivo. (apagado)

- Al girar la perilla indicación Power encenderá de color verde indicando que el equipo se encuentra energizado.
- Inmediatamente la indicación Heat estará encendida indicando que el equipo se encuentra calentando (no encienda el equipo sin aceite).
- Una vez asignada la temperatura deseada el equipo calentará hasta la temperatura deseada, la indicación Heat se apagará.
 - Cada vez que el equipo pierda temperatura y de forma automática comenzará nuevamente a calentar.
- Al terminar el proceso de fritura solo debe apagar el equipo girando la perilla en posición 0.

Precaución:

- Antes de verter aceite en la freidora de estar seguro que la llave de descarga del estanque se encuentre cerrada.
- No encienda la freidora cuando el estanque se encuentre sin aceite, esto dañara los calefactores.
- Mantenga el nivel de aceite por sobre el mínimo sin sobrepasar el nivel máximo.
- Jamás intente retirar el aceite cuando se encuentre caliente, debe esperar que este frio.
- No reutilice el aceite por muchos periodos o comenzara aparecer grumos de residuos en el deposito de aceite, esto puede impedir una correcta lectura del termostato.
- Filtre adecuadamente el aceite re utilizado antes de verter al equipo.
- Al cumplir la normativa de la seremi de salud ayuda a mantener en buenas condiciones el equipo.

Limpieza.

La limpieza es un factor fundamental en el cual reduce los riesgos de accidentes y alarga la vida útil del equipo, la freidora es un elemento fundamental en el cual se debe prestar el mínimo de cuidado, pero sin descuidarlo día a día.

- Al termino de cada día o entre ciclos debe limpiar los residuos de aceite que se alojan a los costados debido a las salpicada de aceite al freír.
- Mantenga una buena ventilación para evitar vapores de aceite que puedan acumularse en el equipo.
- Retire el exceso de aceite que se aloja al frente del equipo y en especial el panel frontal.
- Use detergente o anti desengrasante libre de cloro.
- NO utilice virutillas de acero, preferentemente utilice virutillas de plástico.
- NO use cloro o derivados, o productos que contengan cloro.
- POR NINGUN MOTIVO utilice chorros de agua para su limpieza, recuerde que es un equipo eléctrico.
- NO baldee sobre los equipos o sus lados.
- NO utilice chorros de agua a presión por debajo del equipo (piso), la salpicadura de agua llegara a los contactos eléctricos.



SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted puede llamar al Servicio técnico **OPPICI S.A.** Teléfono (56-2) 29232028 o (56-2) 29232036.

Vinculo de nuestra página web OPPICI S.A.: [CLINICA – GASTRONOMICA](#).

Nuestra dirección: El Montijo Pte. 1132, Renca, Región Metropolitana, Santiago – Chile.

Puede ingresar su solicitud clínica o gastronómica vía web:



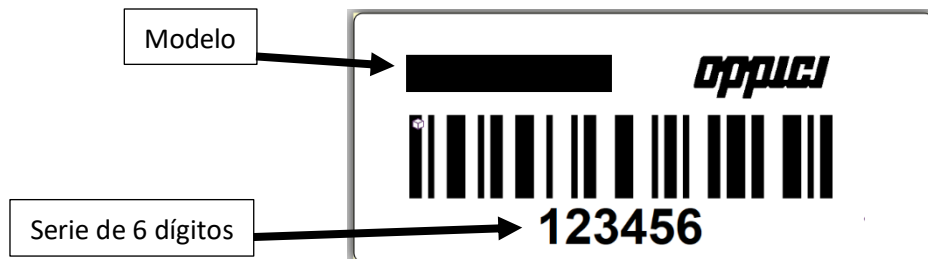
Vía correo electrónico:

Es importante indicar el tipo de asunto a solicitar:

- Solicitud de Asistencia Técnica.
- Solicitud de Repuestos.
- Solicitud de Certificado.

Indicar en el correo los siguientes datos:

- Nombre y teléfono de contacto.
- Nombre y RUT de la empresa.
- Descripción del problema o solicitud.
- Adjuntar fotos en el caso de repuestos o anomalía.
- Número de serie del equipo: se encuentra ubicado normalmente arriba al costado derecho y está acompañado por el logotipo *OPPICI S.A.* junto al código de barra.



NOTA: Puede variar el tamaño o el formato, aun así, el número de serie está vinculado al código de barra de seis dígitos.



Correo General:

serviciotecnico@OPPICI S.A.cl

Correo Clínico:

servicioc@OPPICI S.A.cl

Correo Gastronómico:

serviciog@OPPICI S.A..cl