



Manual de Operaciones

**EQUIPO : MARMITA VAPOR AUTOGENERADO
CALEFACCIONADA A GAS** 

**LEER CUIDADOSAMENTE ESTE
MANUAL, ANTES DE USAR EL
EQUIPO.**

**La Instalación de este producto
deberá ser realizada solamente por
instaladores autorizados por la
superintendencia de Electricidad y
Combustibles**

MODELO: MGA80MS

SERIE:

Agosto 2019

INTRODUCCION

Estimado Cliente, deseamos agradecer muy sinceramente el habernos elegido al efectuar su compra.

Nuestra Empresa USINOX siempre ha estado preocupada por el desarrollo de equipos, que faciliten la labor diaria. Para lograr esto, unimos alta tecnología y calidad a nuestros equipos.

En la Empresa USINOX existe la concepción de brindar un producto de alta calidad y con la mejor materia prima disponible.

Además de contar con garantía que ampara cualquier defecto de materiales ó fabricación, este respaldo se confirma con el tiempo de permanencia de la Empresa USINOX en el rubro de los equipos para cocina profesionales.

Sin embargo, para que Usted tenga satisfacción total y pueda disfrutar de todas las ventajas que su nuevo equipo USINOX le puede ofrecer, es importante leer y seguir todas las instrucciones contenidas en el presente manual de operaciones.

CARACTERISTICAS GENERALES

USO : INDUSTRIAL.

La utilización de las MARMITAS a gas se encuentra ampliamente difundida, desde pequeñas cocinas de alimentos, hasta grandes casinos de Empresas, Hospitales e Instituciones tanto Privadas como Estatales.

Nuestro Departamento Técnico ha considerado estos antecedentes para la fabricación de los Equipos USINOX.

CONSTRUCCION:

Las MARMITAS VAPOR AUTOGENERADAS a Gas USINOX. Están construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304, salvo algunas piezas que por motivos técnicos de funcionamiento del equipo, impiden el uso de acero inoxidable y así se garantiza su duración en ambientes húmedos.

CARACTERISTICAS TECNICAS

MATERIALES:

Descripción de los materiales constituyentes de las distintas piezas de las MARMITAS a Gas USINOX:

| | |
|-----------------------------|---|
| Tapa y Collar | : Acero Inoxidable AISI 304 de 2,0mm. |
| Olla | : Acero inoxidable AISI 304 de 3.0mm |
| Doble Fondo | : Acero 1010 de 8mm |
| Cámara de gases | : Acero 1010 de 1,5mm |
| Patas | : Acero inoxidable AISI 304 de 1,5mm |
| Aislante Térmico | : Lana mineral sin papel |
| Quemadores | : Liras de acero inoxidable AISI 304. |
| Caja de Encendido | : Acero Inoxidable AISI 304 1,5mm |
| Tubo de alimentación de gas | : Cañería de Ø 3/4 HE |
| Válvula de Gas | : Bola de bronce 3/4 |
| Válvula de Seguridad Gas | : Sit Italiana de 3/4 |
| Manefol | : Perfil 40 x 40 acero inoxidable AISI 304 |
| Bisagra | : Acero inoxidable AISI 304, ejes de barra de ac inox 304 Ø19mm |
| Resorte | : Acero carbono, con tratamiento de zincado |
| Tensor | : Espárrago de ac inox 304 Ø 1/2". |

PUESTA EN MARCHA

NOTA IMPORTANTE: NUNCA ENCENDER LA MARMITA EN SECO

Por su seguridad en recinto donde operen equipos a gas, no deben almacenarse combustibles ó elementos inflamables de ningún tipo, por ejemplo; bidones con combustibles, combustibles sólidos etc.

1. Verificar el nivel de agua del doble fondo abriendo la válvula (Fig N°1.A) Tiene que salir un hilo de agua, eso indica buen nivel.
2. En caso de faltar agua, mantener la llave (Fig 1.A) abierta, **cargar solo con agua destilada**, sobre el embudo del manefol (Fig 1.C), abrir la llave del embudo, hasta que salga agua por la llave (Fig. 1A), cerrar la llave del embudo (Fig 1.C) y cerrar la llave (Fig 1.A).
- 3. ES IMPORTANTE USAR SIEMPRE SOLO AGUA DESTILADA YA QUE ASÍ EL EQUIPO TENDRA MAYOR DURACION**
4. Verificar que la válvula de control (Fig N°1.D) se encuentra en posición "Cerrado".

5. Abrir llave de paso de gas principal, que alimenta al equipo de la red.
6. Presionar por el botón azul de la válvula de seguridad (Fig N°1.E)
7. Encender el piloto con el piezo eléctrico (Fig N°1.F) siempre manteniendo el botón azul presionado, verificar el encendido del piloto observando por el visor Fig N°1.G. Una vez encendido el piloto mantener el botón azul presionado por 30 segundos, luego soltar. Si se apaga el piloto, repetir esta operación.
8. Girar la mariposa amarilla (Fig N°1.D) a posición máximo, para encender el quemador.
9. Siempre revisar la válvula de seguridad que esta no este pegada, dándole un tirón a la palanca, esta válvula esta calibrada a 7 PSI
10. Revisar el manómetro que este la esfera con visibilidad y la aguja en cero (que esta no se encuentre pegada en otra posición)

APAGADO DEL EQUIPO

1. Para apagar LA MARMITA, Girar la mariposa amarilla (Fig N°1.D) a posición cerrado.
2. Al término de la jornada, cerrar la válvula de paso de gas de la red que alimenta el equipo.

RECOMENDACIONES DE MANTENCION Y LIMPIEZA

Durante la operación, los residuos de alimento caen sobre el forro exterior de ac inox. por lo tanto se debe limpiar cuidadosamente.

Está estrictamente prohibido encender este equipo con papeles. Solo usar el piezo eléctrico o mechero.

Se recomienda no limpiar el equipo con presión de agua, ya que se podría ocasionar un bloqueo a la salida de gas de los quemadores y válvula de seguridad

Se recomienda no utilizar el equipo para otros usos que no sea la cocción de alimentos.

Al finalizar la jornada de trabajo, y luego de constatar que la marmita se encuentre fría, se debe realizar la limpieza completa del equipo

En la limpieza se sugiere emplear: Paños húmedos abrasivos de baja intensidad

Evite dejar el equipo sin un aseo diario.

La presentación y el buen funcionamiento del equipo, se verán comprometidos si no se realiza una limpieza permanente de este.

En la limpieza del equipo, no utilice estropajos metálicos, esponjas de aluminio ni limpiadores abrasivos en polvo, ya que pueden rayar las superficies del equipo, lo que traduce en un mal aspecto visual y estos pequeños surcos pueden servir de nido de incubación de bacterias, que contaminen los alimentos.

La principal característica del acero inoxidable usado para la construcción de los productos USINOX, es su gran resistencia a la corrosión y su gran durabilidad, sin embargo requiere de ciertos cuidados que lo conserven en óptimo estado a través del tiempo. En la limpieza se sugiere emplear; limpiador, un cepillo de mango largo y desinfectante, y en ningún caso utilizar Cloro para su limpieza

INSTALACION

Los requisitos mínimos que debe cumplir el lugar donde se instalará el equipo son:

- 1. Superficie debe ser nivelada, para permitir que el equipo quede sin balanceos.**
- 2. El lugar debe ser especialmente habilitado para el equipo, donde su instalación debe ser permanente.**
- 3. No debe instalarse a menos de 20 cm., De otro equipo ó de muro, y su acceso debe ser expedito, para que no existan dificultades al realizar su operación de acceso ó maniobrabilidad.**
- 4. El lugar de instalación debe poseer una adecuada ventilación para un correcto funcionamiento del equipo.**
- 5. No instalar en lugar con excesiva corriente de aire.**
- 6. De preferencia debe ser ubicados bajo una campana extractora que cumpla con las normas vigentes de extracción, iluminación y filtros, el**

Departamento de Ventas de USINOX LTDA., estará a su disposición para entregar información completa de la línea de campanas USINOX, para equipos de cocina industrial.

7. Si su equipo es a gas, el lugar elegido debe estar cercano a red de gas, con su respectiva llave de paso para permitir corte de alimentación de gas, en forma independiente del equipo.
8. Conversión tipo de gas: Para convertir de un gas a otro se deben cambiar los inyectores suministrados con el equipo y debe efectuarse la regulación de aire, se recomienda que este trabajo lo realice personal calificado

NOTA: El diseño de la red y sus correspondientes reguladores deberán ser responsabilidad de un contratista autorizado, en cada uno de los casos.

USINOX LTDA., entregará sugerencias técnicas al respecto, solamente a solicitud escrita del contratista ó Cliente.

Las sugerencias técnicas que pueda dar nuestro Departamento del Servicio, no implican el traspaso de la responsabilidad del Contratista ó Cliente.

CONEXION

1. El Equipo esta dotado de una entrada de gas en la parte posterior, con un hilo gas de $\varnothing \frac{3}{4}$ ". El instalador, para conectarse a la red de gas, deberá verificar que la red se encuentre con su correspondiente llave de paso y utilizar los elementos que sean necesarios para efectuar la conexión del equipo a la red, tales como, flexibles autorizados, cañería de cobre, terminales, unión americana, etc.
2. Luego de la conexión del equipo, se deberá verificar que la red se encuentre habilitada.
3. Para la calibración de combustión, verificar el tipo de gas en la red (gas Licuado o Gas Natural) versus la calibración que viene indicada en la placa del equipo.

CONDICIONES DE GARANTIA

Los Equipos a Gas USINOX, tienen una garantía que ampara cualquier defecto de materiales y/o fabricación.

La duración de la Garantía es por seis (6) meses, ya que se ha comprobado en la práctica, en que este período de tiempo, se dan a conocer las posibles fallas que puedan presentarse, además todos los equipos USINOX son probados antes de su entrega al Cliente.

La garantía es válida con el equipo puesto en fábrica en Santiago.

Se entenderá como puesta en marcha, la fecha de la Factura ó Guía de Despacho correspondiente.

Casos especiales deberán ser consultados a fábrica para gestionar una fecha de puesta en marcha posterior a la guía de despacho.

Los Gastos de fletes de equipos en garantía y reemplazos, son de cargo del Cliente.

La Garantía fuera de Santiago, no incluye viáticos del personal del servicio técnico.

En estos casos se solicitará al Cliente, enviar el equipo para su reparación en fábrica, siempre que esto sea posible, siendo los gastos de traslado a su cargo. Esto permitirá una atención más rápida y eficiente.

La Garantía se pierde si las fallas son originadas por mal uso ó falta de mantención adecuada, o bien por la intervención de personal no autorizado en la reparación ó modificación del equipo.

No son amparadas por la garantía, las fallas ocasionadas por mal uso, desgaste natural, casos fortuitos, problemas externos con el consumo de gas, sobre presión ó recalentamiento excesivo del producto.

USINOX LTDA., no garantiza el buen funcionamiento o rendimiento de equipos para usos que no sean la cocción de alimentos

USINOX LTDA., preocupada por el perfeccionamiento de sus productos, se reserva el derecho a efectuar modificaciones al presente manual de operaciones, sin previo aviso.

CONTACTO E-mail: serviciotecnico@usinox.cl

FIGURA N° 1



MANEFOL



BISAGRA

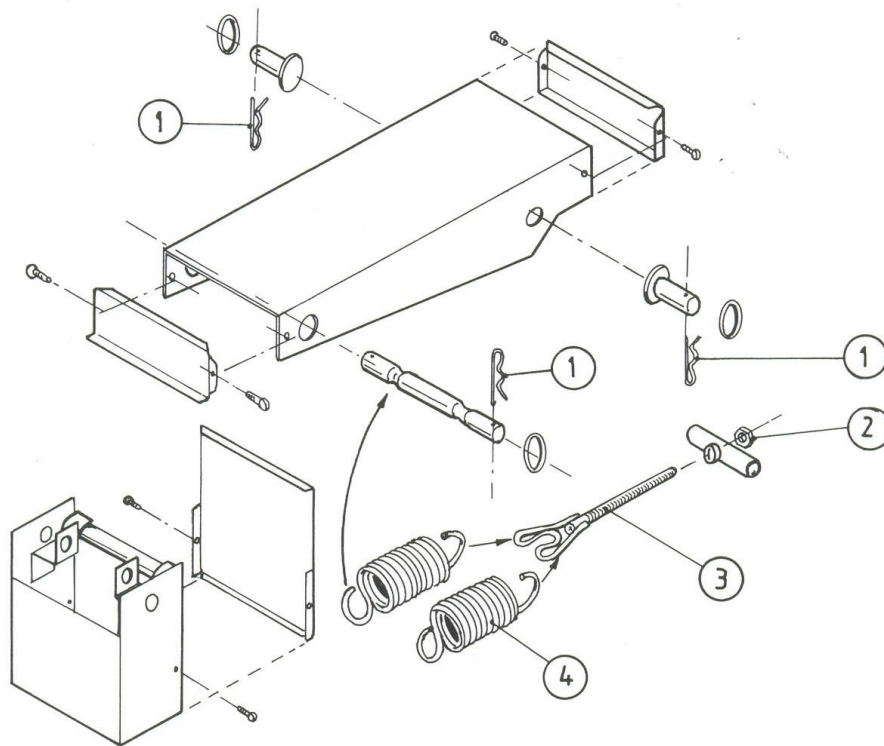


**CAJA DE
ENCENDIDO**

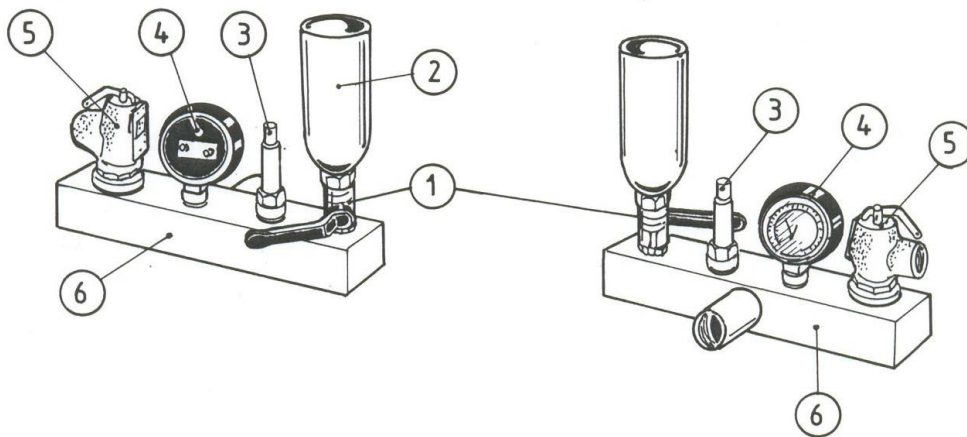


QUEMADOR

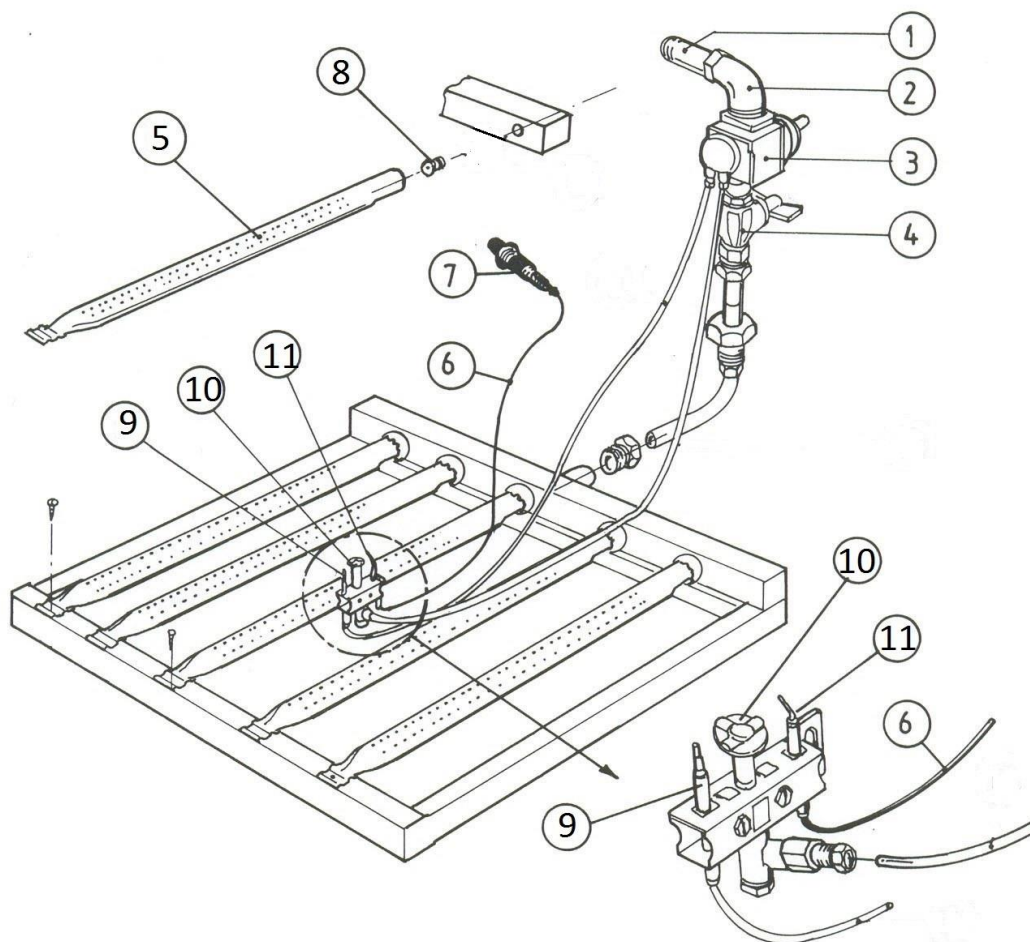




| | | |
|---|------------------------|---------|
| 1 | Seguro eje tapa | 0281128 |
| 2 | Tuerca inox ø 1/2" | 0281127 |
| 3 | Tensor inox ø 1/2" | 0281122 |
| 4 | Resortes de contrapeso | 0281123 |



| | | |
|---|---------------------|---------|
| 1 | LLAVE DE BOLA Ø 1/2 | 0281150 |
| 2 | EMBUDO | 0281186 |
| 3 | VALVULA ATMOSFERICA | 0281130 |
| 4 | MANOMETRO | 0281163 |
| 5 | VALVULA SEGURIDAD | 0281164 |
| 6 | MANEFOLD | 0281184 |



| | | |
|----|---------------------------------------|----------|
| 1 | TUBO GALVANIZADO \varnothing 3/4 HE | 0281201 |
| 2 | CODO BRONCE \varnothing 3/4 HI - HE | 0281202 |
| 3 | VALVULA DE SEGURIDAD SIT D3 3/4 | 0281102 |
| 4 | LLAVE DE PASO DE GAS 3/4 HI - HE | 0281167 |
| 5 | FLAUTA QUEMADOR 550 mm | RIMP0261 |
| 6 | CABLE BUJIA | S282005 |
| 7 | PIEZO ELECTRICO SIT | S281101 |
| 8 | INYECTOR | 0281187 |
| 9 | TERMOCUPLA SIT | S281105 |
| 10 | PILOTO SIT | S281104 |
| 11 | BUJIA SIT | S281159 |