
INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Marca: **REPAGAS**

Modelos:

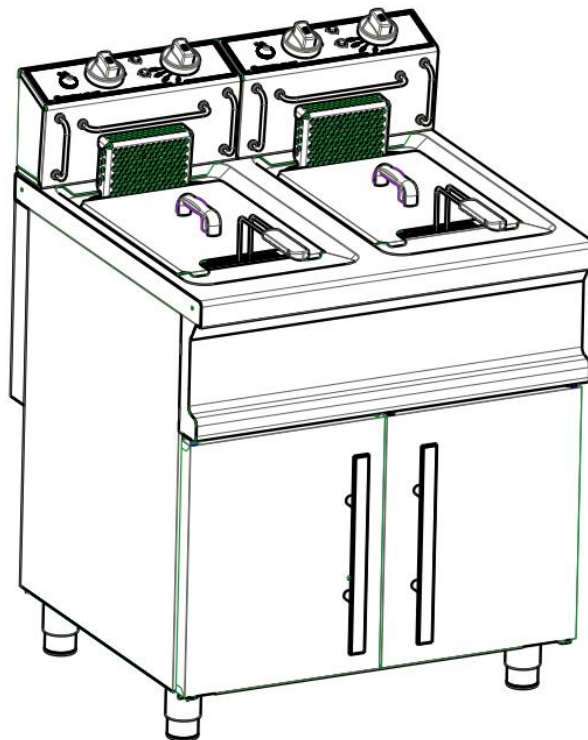
FE-71/16; FE-72/16;

FE-91/16; FE-92/16

Modelos POTENCIADAS:

FE-71/16P; FE-72/16P;

FE-91/16P; FE-92/16P



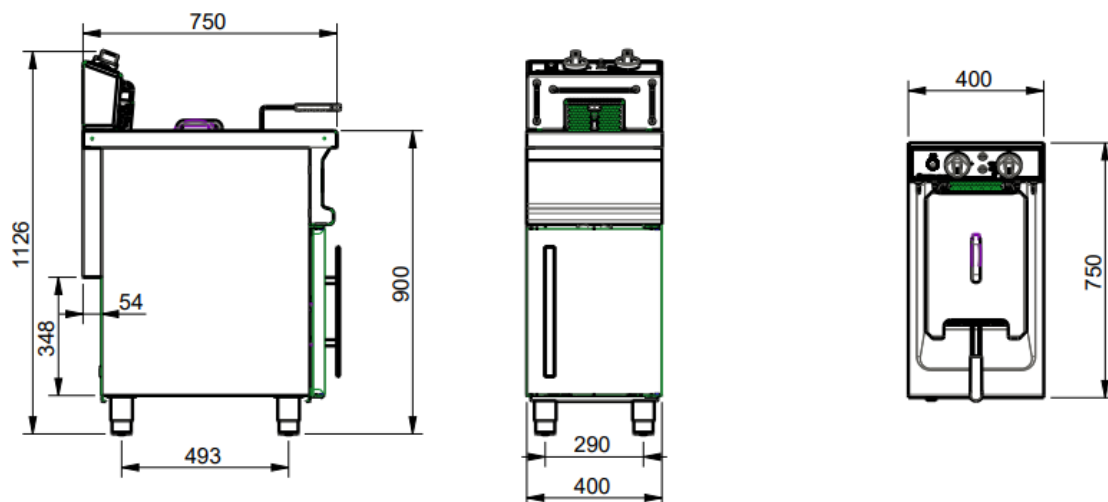
INDICE

	Pag.
1.- DIMENSIONES PRINCIPALES	1
2.- CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	3
3.- DATOS TÉCNICOS	3
4.- INSTRUCCIONES GENERALES	3
4.1.- Lugar de instalación	4
4.2.- Conexión a la red	5
5.- PUESTA EN MARCHA	6
6.- ELEMENTOS DE CONTROL Y SEGURIDAD	7
7.- TIEMPOS Y TEMPERATURAS PARA FRITURAS INDUSTRIALES	8
8.- VACIADO DE LA CUBA	9
9.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	9
10.- MANTENIMIENTO TÉCNICO	10
11.- ESQUEMAS ELÉCTRICOS	12

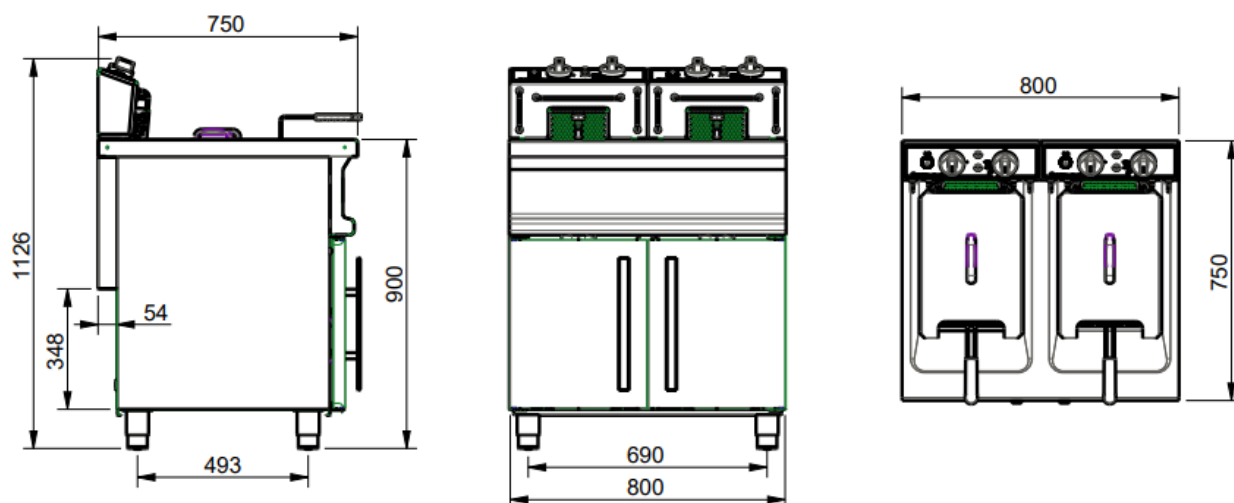
INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

1.- DIMENSIONES PRINCIPALES

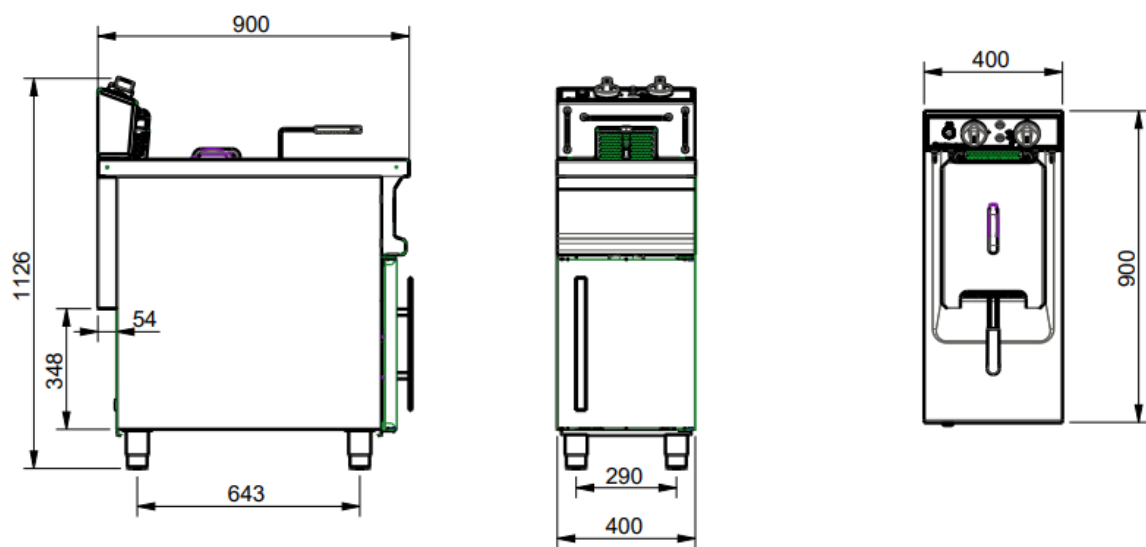
Mod. FE-71-16 y FE-71/16P



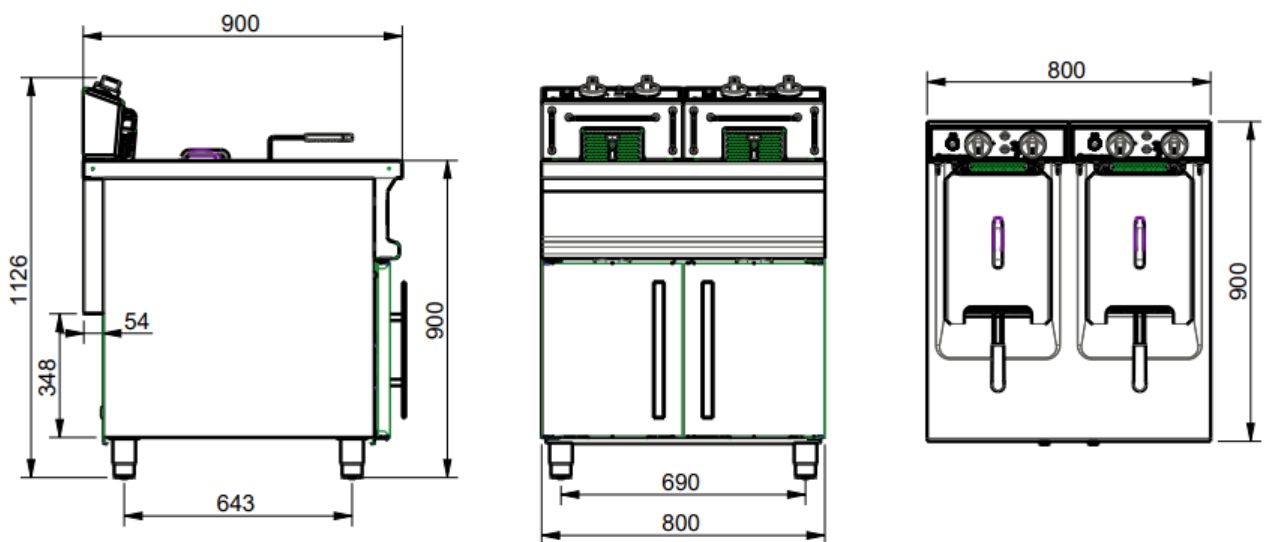
Mod. FE-72/16 y FE-72/16P



Mod. FE-91-16 y FE-91/16P



Mod. FE-92/16 y FE-92/16P



2.- CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES			DIMENSIONES DE CESTA			NIVEL ACEITE (LITROS)	PESO (KGS.)
	ANCHO	FONDO	ALTO	LARGO	ANCHO	ALTO		
FE-71/16	400	750	900	(1)215	355	120	16	45
FE-71/16P	400	750	900	(1)215	355	120	16	45
FE-72/16	800	750	900	(2)215	355	120	16+16	70
FE-72/16P	800	750	900	(2)215	355	120	16+16	70
FE-91/16	400	900	900	(1)215	355	120	16	50
FE-91/16P	400	900	900	(1)215	355	120	16	50
FE-92/16	800	900	900	(2)215	355	120	16+16	80
FE-92/16P	800	900	900	(2)215	355	120	16+16	80

3.- DATOS TÉCNICOS: Tabla de potencias.

	FREIDORAS							
MODELO	FE-71/16	FE-71/16P	FE-72/16	FE-72/16P	FE-91/16	FE-91/16P	FE-92/16	FE-92/16P
VOLTAJE	220-380	380	220-380	380	220-380	380	220-380	380
FASES	III	III	III	III	III	III	III	III
POTENCIA KW	12.00	16.00	24.00	32.00	12.00	16.00	24.00	32.00

4.- INSTRUCCIONES GENERALES

La instalación de la freidora debe ser realizada por personal cualificado y experto.

Antes de instalar y poner en marcha la freidora, es necesario **leer atentamente las instrucciones del presente manual**, y en particular, las normas concernientes a la seguridad.

Debemos tener en cuenta que estos aparatos están destinados al uso profesional y que deberán ser utilizados por personal adiestrado para su uso.

⇒ Antes de conectar el aparato verificar:

- Que todos los elementos desmontables están en la posición correcta. Si por causas del transporte se hubiera desajustado alguno, deberá ser reajustado.
- Que la freidora esté bien regulada, lo cual se consigue acoplando las patas.

- Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables.

Nunca utilice alimentos húmedos sobre el aceite.

Desactivar el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento y diríjase al centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

4.1 LUGAR DE INSTALACIÓN

El aparato debe ser instalado en un local suficientemente aireado, siendo necesario tener en cuenta las normas de cada país en esta materia.

Es posible colocar la freidora aisladamente, ó en conjunto con otros aparatos de nuestra gama. Nunca se deberá colocar a menos de 150 mm. de cualquier material de combustión.

Si el aparato se coloca contra una pared esta debe soportar temperaturas de 80°C

No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o ventilación diseñadas para eliminar el calor.

Colocar el aparato bajo una campana de aspiración instalada según la normativa vigente.

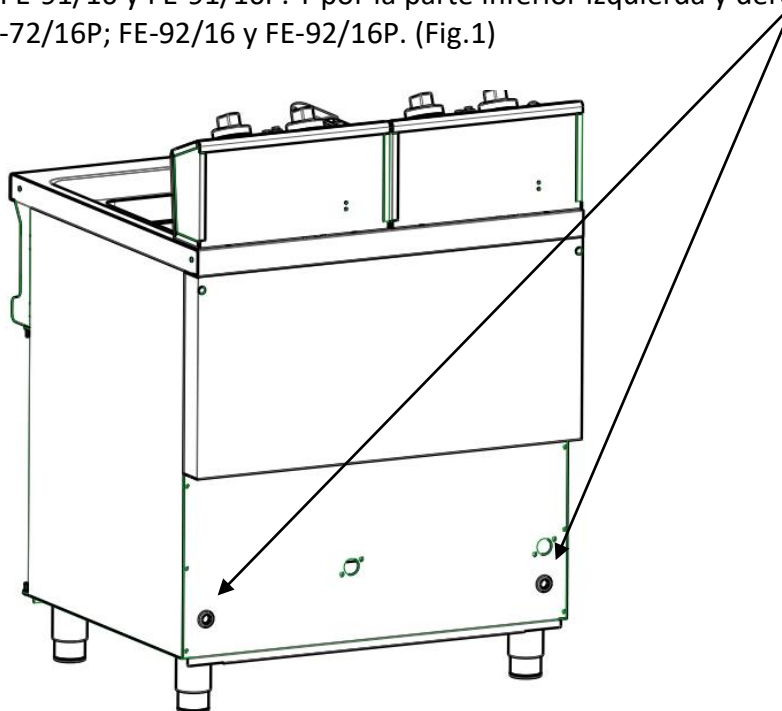
Tener en cuenta la altitud de uso: a mayor altitud, la presión del aire es menor, por lo que los alimentos tardan más en cocinarse, las temperaturas y los tiempos de fritura pueden ser más largos. Se cocina más rápido a nivel del mar que en altitudes superiores.

4.2.- CONEXIÓN A LA RED

Antes de realizar la conexión eléctrica asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la placa técnica sean las mismas que las de la instalación de alimentación presente.

El aparato que se entrega está preparado para funcionar según los datos que se indican en la placa técnica situada en la parte izquierda del aparato.

La conexión a la máquina se realizará por la parte inferior izquierda en los modelos FE-71/16; FE-71/16P; FE-91/16 y FE-91/16P. Y por la parte inferior izquierda y derecha en los modelos FE-72/16; FE-72/16P; FE-92/16 y FE-92/16P. (Fig.1)



(Fig.1)

Antes de instalar la freidora, verifique que los requisitos eléctricos concuerdan con las especificaciones de la placa de datos, que se encuentran en la Puerta derecha interior. El equipo debe ser conectado por personal cualificado del distribuidor, siguiendo las recomendaciones del fabricante en cuanto a consumos y potencias.

- El cabezal de la freidora se encuentra conectado mediante manguera RV-K 0,6/1KV de 2.2 metros hasta la caja de conexiones, situada en los laterales internos de cada freidora. El cliente/ distribuidor debe conectar una manguera desde su cuadro general. La manguera y clavija no vienen incluidos en la freidora.
- Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con el Código Nacional Eléctrico y/u otros códigos locales. Los colores en los cables trifásicos según los estándares BS 7671 e IEC 60446. En trifásico la fase R es gris, la fase S es negra y la fase T es marrón, el neutro es azul y la tierra amarillo y verde.
- Intente colocar la freidora muy cerca del lugar donde se va a quedar ubicada. Conecte las tres líneas de fase + neutro + tierra en el bloque de regletas. Para llegar al bloque de regletas, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones, situada en el interior de la freidora en el lateral.

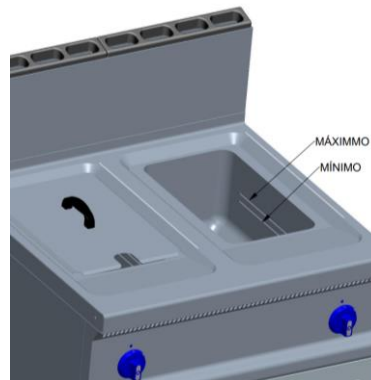
5.- PUESTA EN MARCHA

Llenar la cuba con aceite, hasta un nivel comprendido entre las señales de mínimo y máximo indicadas de forma indeleble en la parte interior de la cuba. (Fig.2)

No superar nunca la señal de máximo, añadir aceite si el nivel es inferior a la señal de mínimo.

No poner nunca el aparato en marcha sin llenar previamente la cuba.

⇒ Capacidad nominal de cada cuba = 16 litros.



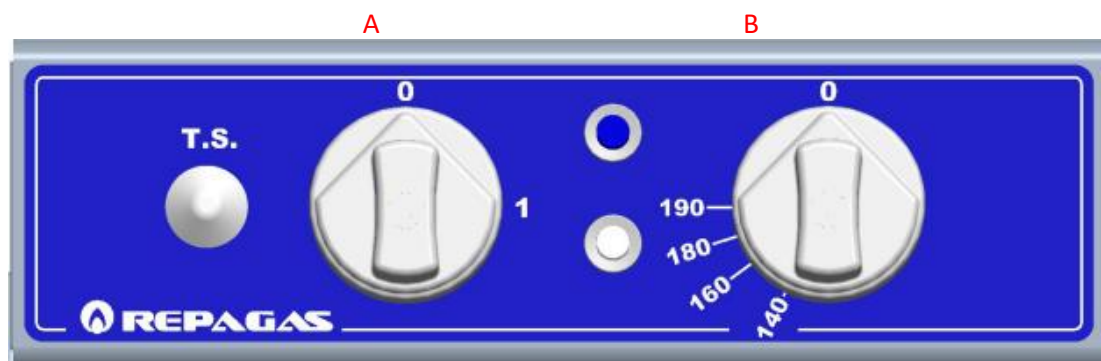
(Fig.2)

Encendido.

Conectar el interruptor general (A) (Fig.3) situado en el panel de mandos, girándolo en sentido de las agujas del reloj, pasándolo de posición "0" a posición "1" obteniendo así entrada de corriente al cabezal y encendiéndose el testigo blanco. A continuación, giramos en sentido horario el mando del termostato (B), seleccionando la temperatura deseada para la fritura en la freidora. El testigo blanco, se mantendrá encendido siempre que la freidora este conectada.

Cuando el termostato de temperatura actúa, se enciende a la vez el testigo azul de termostato. Indicándonos con su apagado y encendido el corte y arranque por temperatura del termostato.

Al finalizar el trabajo poner el mando del termostato en la posición "0", y apagar el interruptor principal pasando de posición "1" a "0".



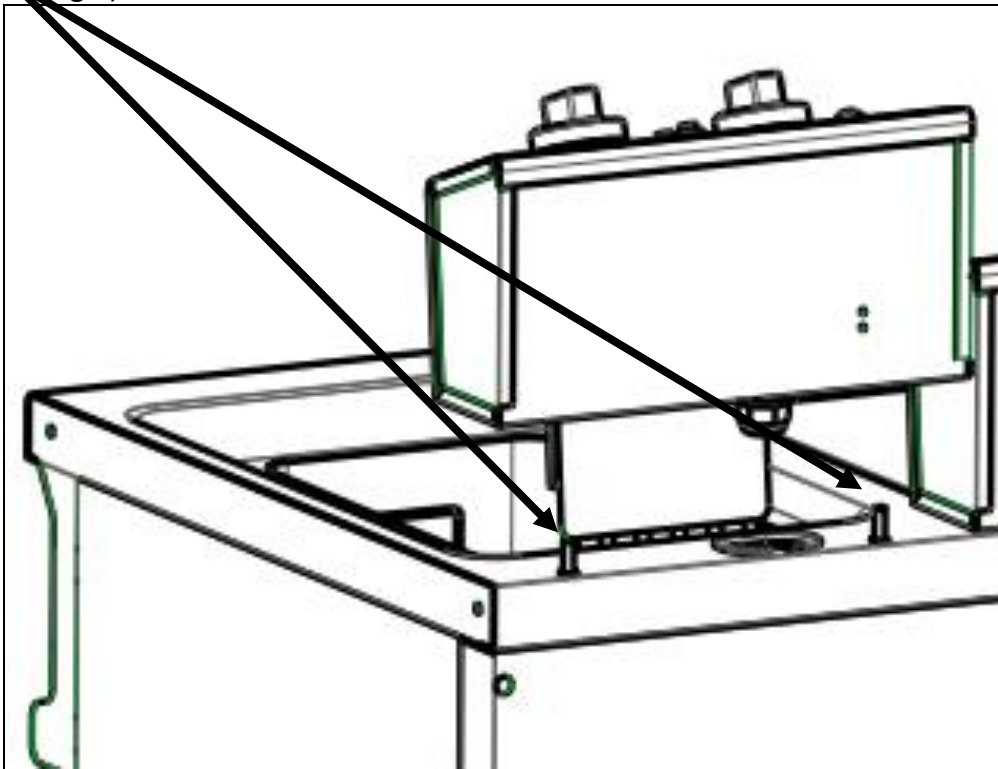
(Fig.3)

6.- ELEMENTOS DE CONTROL Y SEGURIDAD

Todos los cabezales de las freidoras van provistos de un sistema de seguridad, mediante un micro que se encuentra alojado dentro del cabezal en su parte inferior.

Es necesario asegurarse de que el cabezal encaje perfectamente, coincidiendo el micro de seguridad que se encuentra dentro del cabezal, con el perno que se encuentra roscado en la parte izquierda de la encimera. Cuando el micro pulsa el perno da servicio al cabezal.

En la parte derecha de la encimera también se encuentra roscado otro perno, es importante asegurarse de que ambos pernos encajen en el cabezal para que el funcionamiento sea correcto. (Fig.4)



(Fig.4)

Si por un casual, el micro no se encuentra bien pulsado, el testigo blanco permanecerá encendido, pero el termostato de temperatura no actuará, y el testigo azul no se encenderá, proceder a encajar correctamente el cabezal.

Asimismo, el cabezal de la freidora está dotado de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación eléctrica de las resistencias en caso de que la temperatura del aceite en la cuba supere el valor máximo seleccionado. Está señalizado con las iniciales T.S. (termostato seguridad).

Si este se activa, se apagará los dos testigos de la freidora (pilotos azul y blanco), para volver a poner en marcha el aparato es necesario rearmar el termostato. Esta

operación se realiza desenroscando el tapón de dicho termostato y pulsando el pivote rojo. Si una vez rearmado, siguiera saltando, contactar con el servicio técnico. No es recomendable pulsarlo más de dos veces.

7.- TIEMPOS Y TEMPERATURA PARA FRITURAS INDUSTRIALES

Indicamos en la siguiente tabla los tiempos y temperaturas considerados ideales para cocinar algunos de los alimentos más frecuentes en cocina:

PRODUCTOS	TEMP. °C	TIEMPO (min)
*Patatas frescas	175-180	5-6
*Patatas congeladas (precocidas)	180	2-4
Setas congeladas rebozadas	175-180	2-3
Berenjenas frescas rebozadas	175-180	3-4
Gambas frescas rebozadas	180-185	3-4
Gambas congeladas rebozadas	180-185	3-4
Calamares congelados rebozados	175-180	1,5-2
Filete de pescado rebozado fresco	175-180	3-4
Filete de pescado rebozado congelado	175-180	4-5
Chuletas de cerdo rebozadas	175-180	4-5
Chuletas de ternera rebozadas	175-180	3-4
Pollo rebozado fresco	180-185	10-15
Pollo rebozado congelado	175-180	6-8
Pechugas de pollo rebozadas y congeladas	175-180	3-4

En la siguiente tabla se indican las temperaturas críticas en los diversos aceites utilizados para freír, así como de las grasas (punto de humeo)

PRODUCTOS	TEMP. °C
Aceite de cacahuete	198
Aceite de semillas de algodón	230
Aceite de girasol	170
Aceite de maíz	163
Aceite de coco	138
Aceite de oliva	175
Aceite de soja	130
Margarina	140
Mantequilla	161
Grasa de cerdo	196

***La carga máxima en kilogramos de patatas por cesta no debe superar los 1.5 Kg.**

No ha sido posible obtener datos acerca de aceites de semillas varias, pero probablemente tendrán características iguales o inferiores a los aceites arriba mencionados.

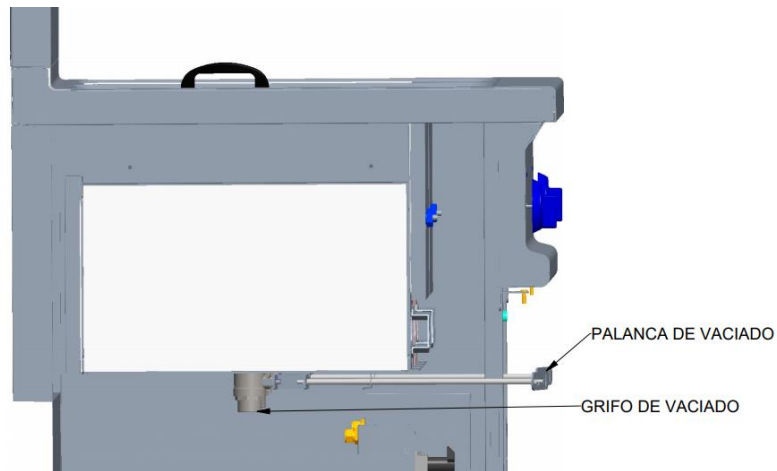
NOTA: como se deduce de las tablas presentadas los aceites capaces de soportar las temperaturas de cocción de los alimentos fritos son pocos. En el momento de la compra se aconseja informarse de las características térmicas del aceite en cuestión.

8.- VACIADO DE LA CUBA

Esta operación debe efectuarse siempre con el aparato apagado, y cuando el aceite este frío.

En el habitáculo inferior, (Fig.5) se sitúa un depósito con filtro para la recogida del aceite y residuos.

Girar 90º el grifo de vaciado para que el aceite caiga al depósito de recogida



(Fig. 5)

9.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua templada jabonosa, y después aclarar abundantemente.

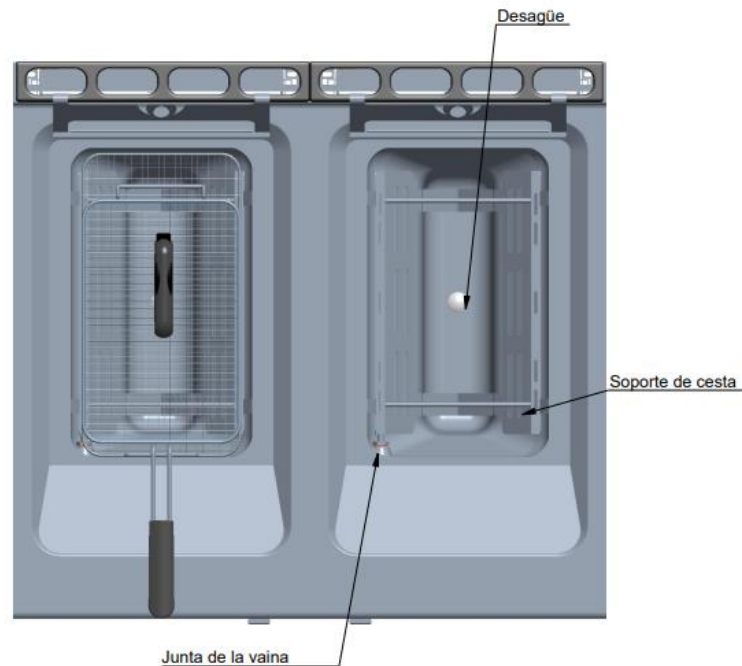
No limpiar nunca el acero inoxidable con bayetas, estropajos ó cepillos de acero común, ya que se pueden depositar partículas ferrosas que pueden provocar puntos de oxidación. Eventualmente se puede limpiar con lana de acero inoxidable pasándola en el sentido satinado.

Para la limpieza de la freidora no se pueden usar productos químicos corrosivos ni abrasivos.

Cuando la freidora no sea utilizada durante un largo periodo de tiempo, pasar energícamente, sobre toda la superficie de acero un paño humedecido en aceite de vaselina, con el fin de extender un velo protector, y ventilar periódicamente el local.

IMPORTANTE: La limpieza exterior de la freidora se debe realizar sólo con un paño húmedo, sin usar chorros de agua directos a alta presión, ya que pueden producirse eventuales filtraciones en los componentes que pueden perjudicar el regular funcionamiento de los sistemas de seguridad.

IMPORTANTE: Limpiar y desinfectar diariamente las juntas permanentes ubicadas en las zonas que están en contacto con los alimentos y en las que son susceptibles de quedar atrapadas pequeñas partículas de alimentos que puedan ser un peligro de contaminación. **(Fig.6)**



(Fig. 6)

Periódicamente efectuar la limpieza de la cuba dejando funcionar la freidora durante unos minutos con agua jabonosa en ebullición. Después aclarar con abundante agua fría

Cómo derretir grasa sólida: se debe dejar deshacer lentamente los bloques de grasa sólida, ya sea en la propia freidora o en una sartén, luego verter con cuidado la grasa derretida en la freidora antes de conectarla. También se puede dejar la grasa en la freidora para que se solidifique, si lo hace, no olvide hacer unos agujeros en la grasa con un tenedor antes de volver a encender la freidora, esto evitara que pueda salpicar.

10.- MANTENIMIENTO TÉCNICO

Es necesario realizar revisiones periódicas de la freidora, al menos una vez al año, para mantenerla siempre en óptimas condiciones de seguridad y utilización.

Las revisiones deben realizarse por el SAT OFICIAL del fabricante o empresa autorizada.



¡Riesgo de incendio!

El uso de la freidora con un nivel de aceite por debajo de la marca de MIN (mínimo), puede causar el sobrecalentamiento e ignición del aceite.

El nivel de aceite debe de estar entre las marcas “MIN” y “MAX” ubicadas en el panel Izquierdo interno de la cuba.



¡Riesgo de quemaduras!

Debido al punto de ignición más bajo, el aceite viejo tiene una mayor tendencia a la autoignición y promueve la formación de espuma.

No utilice aceite viejo para freír, cambie con regularidad el aceite de la freidora.

Durante el uso de la freidora con el nivel de aceite por encima de la marca MAX el aceite caliente puede desbordarse.



¡No use alimentos húmedos, ni fría grandes cantidades!

Secar bien los alimentos antes de introducirlos en el aceite caliente.

Se aconseja no poner mucho alimento en la cesta de la freidora, pues se necesita espacio entre los alimentos para asegurar una buena fritura, si no el producto final quedará muy aceitoso.



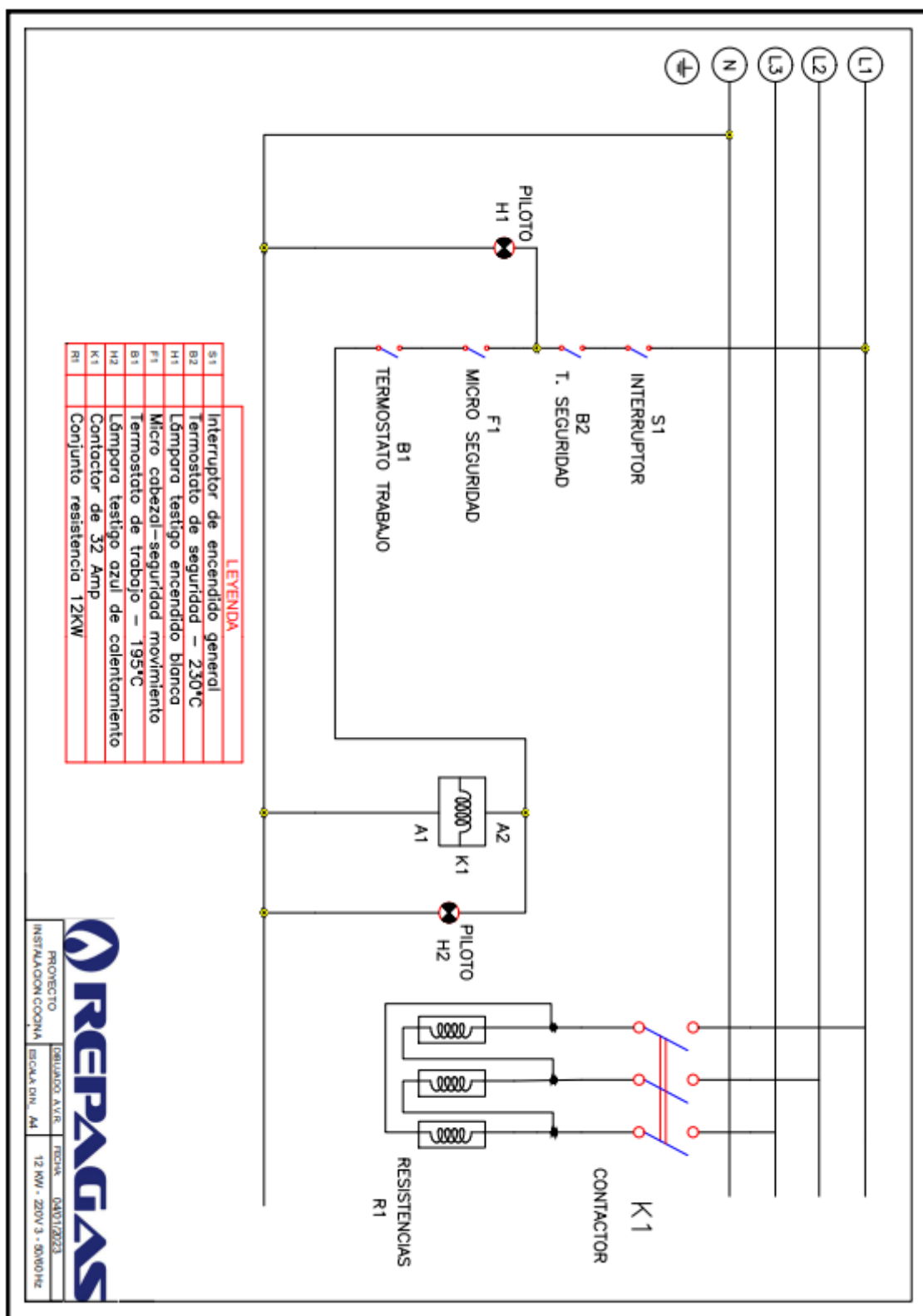
¡Salpicaduras de agua!

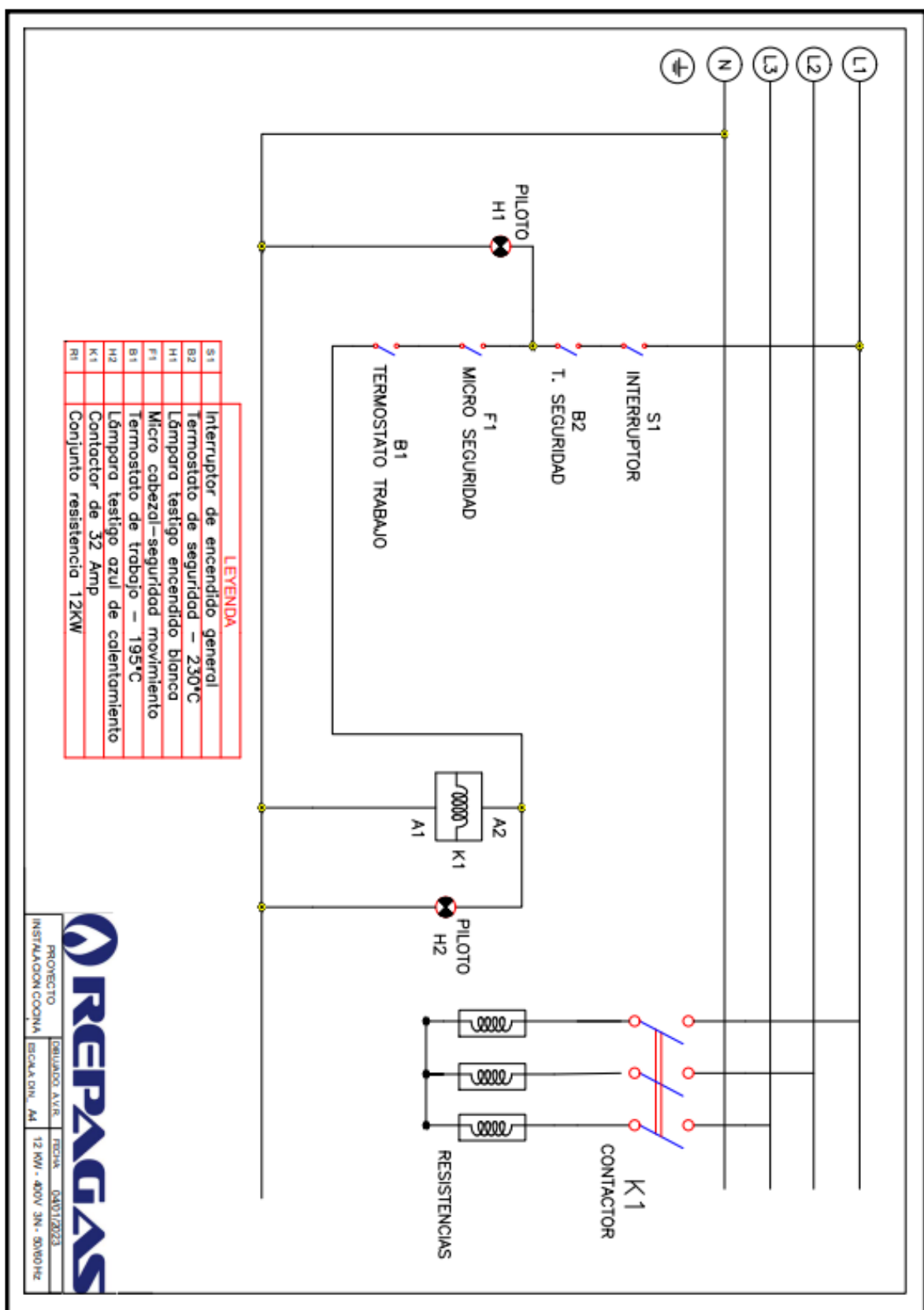
Si el agua entra en contacto con el aceite caliente puede causar salpicaduras de grasa y provocar quemaduras. Use solamente productos secos para freír.

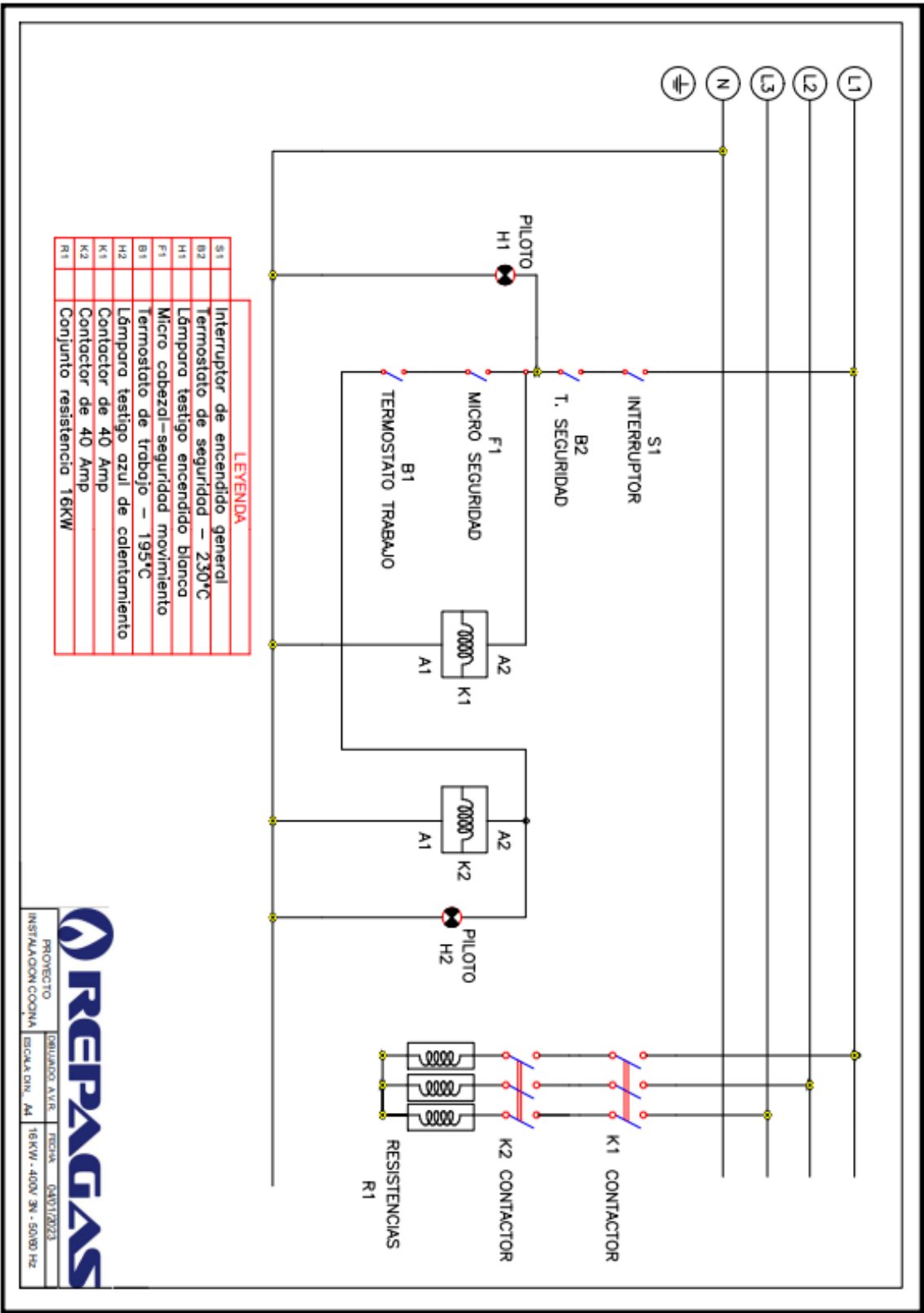
Durante una fritura, hasta las gotas de agua que se puedan condensar debajo de la tapa, causan salpicaduras de aceite caliente o incluso pequeñas explosiones. Nunca coloque la tapa durante o inmediatamente después del proceso de fritura.

La tapa solo sirve para proteger de polvo o para mantener la temperatura del aceite, antes de poner la tapa asegúrese de que se encuentra seca, sin gotas de agua.

11.- ESQUEMAS ELÉCTRICOS

Modelos FE-71/16; FE-91/16; FE-72/16 Y FE-92/16





- ANOTACIONES -

- ANOTACIONES -

FABRICANTE:

REPAGAS, S.A.

Avda. de Fuenlabrada, nº 12

28970 Humanes de Madrid (Madrid)

- ESPAÑA -
