Manual de Funcionamiento

ESTUFA INDUSTRIAL A GAS

Preservamos y Proyectamos para el futuro

Estamos orgullosos de poder satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

FUNCION DEL EQUIPO

Este equipo ha sido diseñado para suministrar una fuente de energía calorífica segura, apta para realizar la cocción de todos los alimentos requeridos en las cocinas industriales, en los cuales no intervenga el freído a presión.

FICHA TÉCNICA

Referencia	*ESTUFA A GAS*
Combustible	*GN*
Consumo Combustible (BTU/h)	*40.000 btu /h*
Presión de Trabajo (Pulg. Col. H_2O)	*11*
No. Quemadores	*6*
Material Principal	*Acero Inoxidable Austenitico*

3. PARTES

SISTEMA ESTRUCTURAL

***Carcaza**: Fabricada en acero Inoxidable.*

***Bandejas recolectoras de grasa:** Permiten mantener limpia las superficies de trabajo y el piso del establecimiento.*

SISTEMA DE GAS

***Red de Gas** que comunica directamente la red principal del combustible gaseoso, sea este de tipo Natural o Propano.*

***Venturis:** Permiten la mezcla aire-gas para producir una combustión completa del combustible, (Gas natural o Gas Propano).*

***Pilotos:** Funcionan con gas, ubicados cerca de los quemadores. Para el encendido de los quemadores de los mismos, en el momento que se necesite. Permanece el día de trabajo encendido, aunque los quemadores se encuentren apagados.*

Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

***Quemador**: Diseño especial que optimiza la combustión, permitiendo lograr un aumento en la productividad y un importante ahorro de combustible (Hasta del 40%), ya que, son fabricados en hierro fundido.*
***Válvula de Seguridad:** Son manipuladas con las perillas de giro, que permiten controlar el paso de gas hacia los quemadores. Para adecuar la temperatura del alimento a preparar Ref. M-1.*
***Perillas de válvulas**: Para abrir y cerrar el flujo de gas, facilitan ajustar la flama del quemador.*

OPERACIÓN

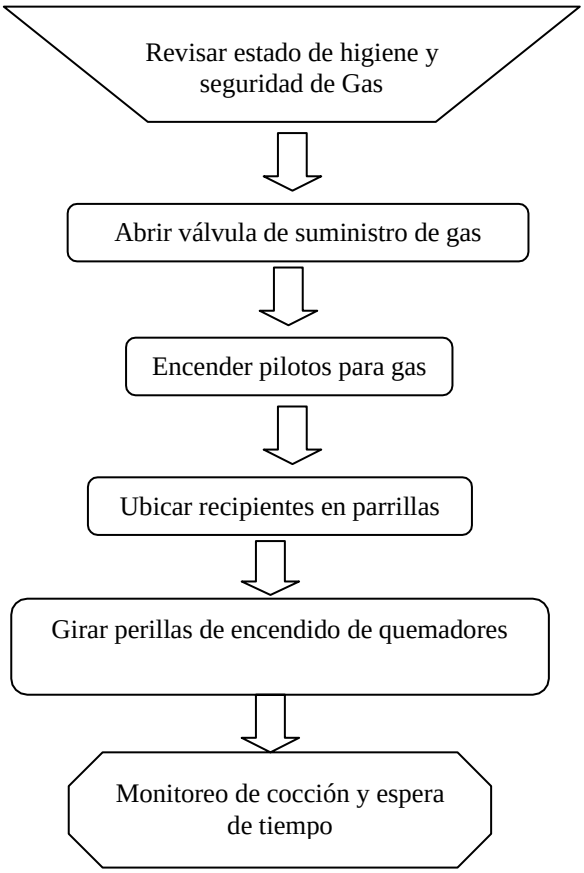
- *Una vez se ha realizado el proceso de revisión del estado general de limpieza de la estufa y de su red de gas, puede proceder a colocarla a funcionar, para iniciar la jornada de trabajo. Le aconsejamos atender las siguientes instrucciones:*
- *Abra el registro principal que da paso al flujo de gas al establecimiento*
- *Abra el registro ó válvula de cierre rápido que da paso de gas a la estufa.*
- *Encienda con fósforos o encendedor los pilotos. Nunca con espermas.*
- *Ubique los recipientes con su contenido en las parrillas de los quemadores.*
- *Gire, en sentido antihorario, las perillas necesarias para realizar el proceso de cocción. Inmediatamente se encienden los quemadores.*

RECOMENDACIONES

Cuando realice la limpieza a la estufa, no coloque los quemadores en agua por periodos largos de tiempo; ya que este procedimiento reduce la vida útil del quemador y produce porosidad en el quemador, lo que ocasionaría futuras fugas de gas. La estructura en acero debe realizar la limpieza todos los días y en especial para iniciar la jornada de trabajo. Por lo tanto, se recomienda evitar el uso de materiales abrasivos para la limpieza, el jabón debe ser del tipo desengrasante especial para equipos que manejen alimentos. NO encender los quemadores y pilotos con espermas, ya que taponan la salida de gas y producen deficiencia en la combustión del combustible. Por consiguiente, observara que la llama es amarilla, sin fuerza y produce hollín. Evitar que los alimentos se rebosen el proceso de cocción, ya que, van a taponar los orificios de salida de gas la igual que los pilotos. Limpie continuamente los orificios de salida de gas de los quemadores. Gire las perillas en sentido contrario a las manecillas del reloj para dar paso de gas. Si procede en forma contraria puede romper la perilla y la válvula, produciendo fuga de gas.

Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

DIAGRAMA DE OPERACION DE LA ESTUFA



Carrera 77 K No. 65 B – 67 sur Bosa La Estación. PBX: 776 19 97
ventas2@industriasdiaz.com – Bogotá, Colombia

CONGELADOR VERTICAL



- Dimensiones: Frente: 60 cms x fondo 60 cms x 1,60 cms de alto
- Capacidad 460 litros
- Fabricado en acero inoxidable 304 cal 22
- Rango de temperatura de – 18°C
- Sistema de funcionamiento por aire forzado **no Frost**.
- Control digital e indicador temperatura
- Voltaje 110 voltios
- Ruedas en polipropileno para fácil desplazamiento de 3”
- (1) Puerta batientes sellada con cierre hermético
- Aislamiento de alta densidad 38 kg/m^3
- Bisagras cromadas
- Manija con chapade seguridad

MARCA INDUFORMAX

Fabrica: Calle 19 No. 18-32 Tel.: 5512923 Punto de Venta: Calle 19 No. 18 - 57 Tel.: 6951314
Bogotá D.C. Colombia

REFRIGERADOR VERTICAL



- Dimensiones: Frente: 70 cms x fondo 80 cms x 205 cms de alto
- Capacidad 850 litros
- Fabricado en acero inoxidable 304 cal 22
- Rango de temperatura de 0° a 6°
- Sistema de funcionamiento por aire forzado **no Frost**.
- Control digital e indicador temperatura
- Voltaje 110 voltios
- Ruedas en polipropileno para fácil desplazamiento de 3”
- (1) Puertas batientes sellada con cierre hermético
- Aislamiento de alta densidad 38 kg/m^3
- Bisagras cromadas
- Manija con chapa de seguridad

MARCA INDUFORMAX

Fabrica: Calle 19 No. 18-32 Tel.: 5512923 Punto de Venta: Calle 19 No. 18 - 57 Tel.: 6951314
Bogotá D.C. Colombia

JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

FICHA TECNICA EQUIPOS

Nombre del Equipo:	BALANZA					Foto del Equipo:	
Marca:	BBG	Modelo:	INDUSTRY 20 CLASE III				
Serie:		Ubicación:	AREA DE COCINA				
Fecha de compra (aaaa/mm/dia):							
Fecha de entrega (aaaa/mm/dia):							
Garantia en meses:	N/A	Placa de Inventario:	L-ER0103				
A cargo de:	YENI MORALES			c.c :	52.327.148		
Datos Técnicos							
Tensión:	110 V	Intensidad:	N/A	Potencia:	N/A	Otra:	60 Hz
Otros:	Max 300 Kg Min 50 g						
Accesorios:							
RECOMENDACIONES DE USO:	*-Conecte a tierra la balanza para que el usuario no reciba una descarga eléctrica. ‰No manipule el cable principal de alimentación con las manos mojadas. ‰La clavija de CA no es resistente al agua. Instálela en una zona donde no se vaya a mojar. ‰No instale la balanza donde haya gases inflamables o corrosivos. ‰No instale la balanza debajo del agua. ‰No tire, doble ni coloque cables por la fuerza. - Instale la balanza en una superficio sólida y nivelada. -No instale la balanza a la luz directa del sol. -No instale la balanza cerca de calefactores n aparatos de aire acondicionado -No instale la balanza cerca de equipos que produzcan campos magnéticos. Calibre la balanza cuando la cambie de posición. - No coloque nada en la bandeja que pese ma´s de la capacidad de pesaje - No aplique una carga de choque a la balanza -No utilice ningún instrumento afiliado, tal como lápiz o bolígrafo, para pulsar las teclas. - Asegúrese de que el indicador STABLE está encendido siempre que lea o almacene un valor. - Le recomendamos que pulse la tecla ZERO o TARE antes de cada pesaje para evitar posibles errores.						
MANTENIMIENTO OPERARIO:	- No utilice disolventes para limpiar la balanza. - Para limpiar mejor el dispositivo de pantalla, utilice un paño suave que no deje pelusa, seco o humedecido con agua caliente y un detergente suave. - No utilice un chorro de agua potente						
MANTENIMIENTO PROGRAMADO (EN MESES):	6 meses						
DATOS SERVICIO MANTENIMIENTO:	BASCULAS Y BALANZAS MIRA - MATIC						
Celular:		Teléfono:	2784124 - 3617338	Dirección:			
E-mail:	basculasybalanzasmiramatic@yahoo.com	Nombre de Contacto:	LUISA FERNANDA MENDEZ GARCIA				

Electronic Compact Scale

Used in wide range of applications including kitchens,offices,warehouses,laboratories and industries



Scanned by TapScanner

☐2000g×0.1g
☐3000g×0.5g
☐3000g×1g
☐5000g×1g
☐7000g×1g
☐10000g×1g

☐200g×0.01g
☐300g×0.01g
☐500g×0.1g
☐750g×0.1g
☐1000g×0.1g
☐1000g×0.2g



Features:

- Auto shut off.
- Outside calibration.
- Auto zero tracking.
- Auto backlinght(optional).
- Counting function(optional).
- Low battery indication.
- Kg/g/lb/oz conversion.
- Large LCD(5 digits 20mm hight).
- Large square weighting pan.
- Net weight/stability indication.





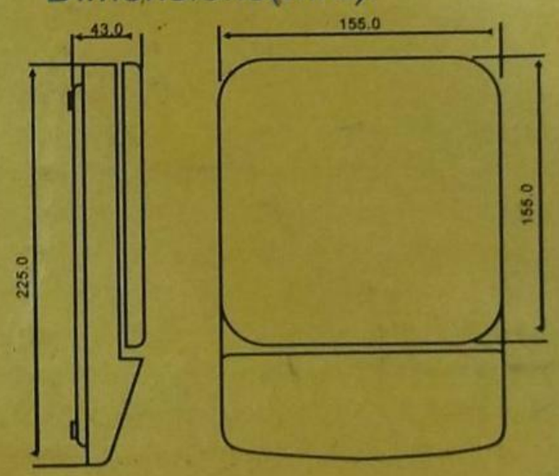
Display area 65X22mm.

Specifications:

Capacity	200g	300g	500g	750g	1000g	2000g	3000g	5000g	10000g
Platter	155 x 155mm								
Net/gross weight	440/580g								
Package	Standard carton:24X16.5X5.5(cm³) 40 Units in one box:57X50X35(cm³)								
Operating Temperature	0-40℃(32℃-104℃)								
Power Source	2XAA Size Batteries or AC/DC Adaptor 9v/100mA (not included)								

Other Specifications / Functions Available Upon Request .

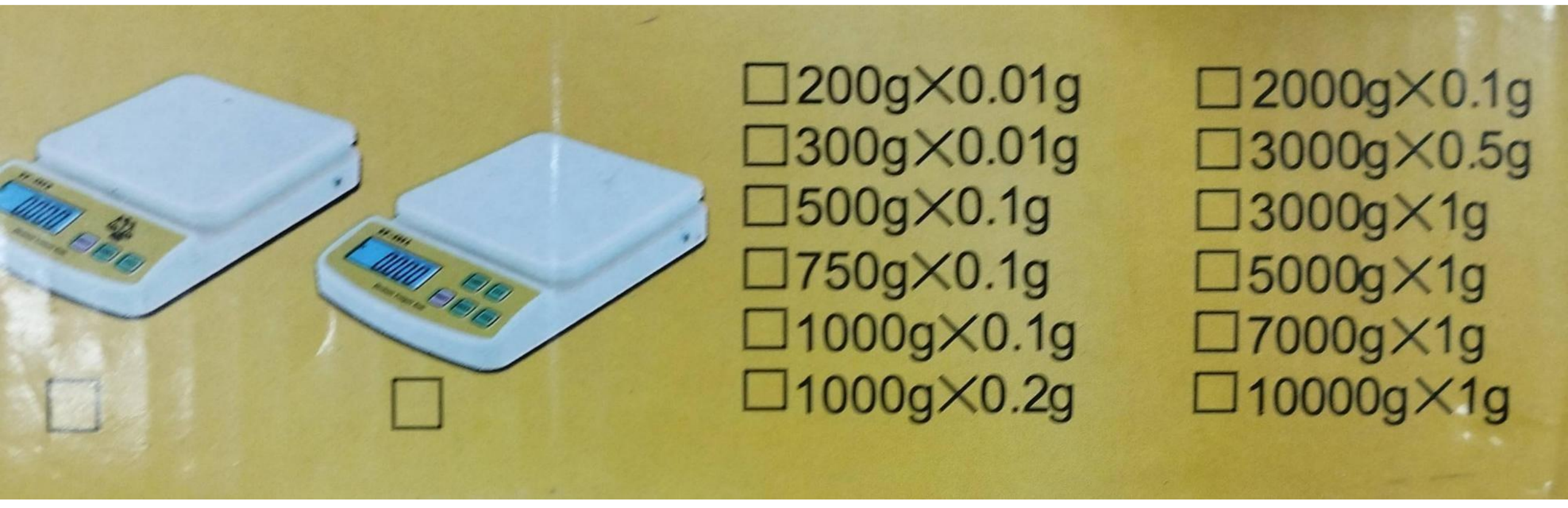
Dimensions(mm):



LONGLIFE BATTERY

EXCLUSIVE SensorDisc TECHNOLOGY

Scanned by TapScanner



Scanned by TapScanner

FICHA TECNICA-Termómetro Digital Punzón, Alimentos, Industria. Ta288





-

- 
- 
- 
- TERMOMETRO DIGITAL
  *Sensor en acero inoxidable
  *Múltiples aplicaciones.

  Rango de operación: -50 a 300 grados Centigrados
  Tamaño del producto: 4.4 cm x 3 cm x 3 cm/1.73 '' x 1.18 '' x 1.18 '' (aprox.)
  Batería Incluida.

	JARDIN INFANTIL SALAMANDRA						
	FICHA TECNICA EQUIPOS						
Nombre del Equipo:	LICUADORA GENÉRICA				Foto del Equipo:		
Marca:	INDUSTRY 2(	Modelo:	ACCUARY CLASS				
Serie:	N/A	Ubicación:	ÁREA COCINA (Se encuentra en Bodega)				
Fecha de compra (aaaa/mm/dia):			2014				
Fecha de entrega (aaaa/mm/dia):			2014				
Garantia en meses:	N/A	Placa de Inve	L-ER0011				
A cargo de:	YENI MORALES			c.c :	52.327.148		
Datos Técnicos							
Tensión:	110 -240 V	Intensidad:	N/A	Potencia:	N/A	Otra:	50/60 Hz
Otros:	Capacidad: 6 litros.						
Accesorios:	Sistema basculante base en acero inoxidable, sello mecánico, cuchillas en platina de acero inoxidable						
RECOMENDACIONES DE USO:	- Desenchufe el aparato siempre que no lo vaya a utilizar, cuando lo lim pie o vaya a aplicar cualquier accesorio, o si detecta algún fallo. Apague primero el aparato y después desenchúfelo (pinzando el enchufe, nunca tirar del cable).						
MANTENIMIENTO OPERARIO:	Para lograr una buena limpieza se recomienda llenar el vaso a un cuarto de su capacidad con agua y un poco de detergente y dejar funcionar el equipo de 20 a 30 segundos, posteriorme nte se enjuaga el vaso y se puede pasar a procesar alimentos. Poner en funcionamiento la licuadora con el deterge nte para limpiarla permite que las cuchillas						
IENTO PROGRAMADO (E	6 meses						
DATOS SERVICIO MANTENIMIENTO:			EQUIPOS Y EQUIPOS SAS				
Celular:		Teléfono:	5100870	Dirección:	CRA. 27 10 74		
E-mail:			Nombre de Contacto:		ANA MARÍA LÓ PEZ		

M

JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

FICHA TECNICA EQUIPOS

Nombre del Equipo:	LICUADORA OSTER					Foto del Equipo:	
Marca:	OSTER	Modelo:	FAMILIAR				
Serie:	xxx	Ubicación:	Area de Cocina				
Fecha de compra (aaaa/mm/dia):			2020				
Fecha de entrega (aaaa/mm/dia):			2020				
Garantia en meses:	N/A	Placa de Inve	L-ER0099				
A cargo de:	YENI MORALES			c.c :	52.327.148		
Datos Técnicos							
Tensión:	1.25 L	Intensidad:		Potencia:	600 WATT	Otra:	xxxx
Otros:	**N/A**						
Accesorios:	**N/A**						
RECOMENDACIONES DEL MANTENIMIENTO:	- Desenchufe el aparato siempre que no lo vaya a utilizar, cuando lo limpie o vaya a aplicar cualquier accesorio, o si detecta algún fallo. Apague primero el aparato y después desenchúfelo (pinzando el enchufe, nunca tirar del cable). Para lograr una buena limpieza se recomienda llenar el vaso a un cuarto de su capacidad con agua y un poco de						
ENTO OPERARIO:	detergente y dejar funcionar el equipo de 20 a 30 segundos, posteriormente se enjuaga el vaso y se puede pasar a procesar alimentos. Poner en funcionamiento la licuadora con el detergente para limpiarla permite que las cuchillas						
IENTO PROGRAMADO (E	6 meses						
DATOS SERVICIO MANTENIMIENTO:	EQUIPOS Y EQUIPOS SAS						
Celular:		Teléfono:	5100870	Dirección:	CRA. 27 10 74		
E-mail:		Nombre de Contacto:			ANA MARÍA LÓPEZ		