

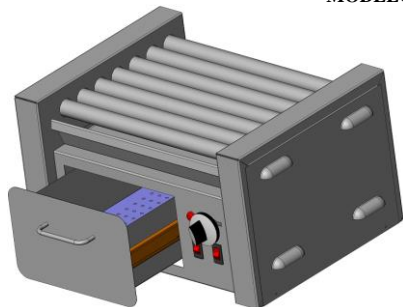


FABRICANTES DE EQUIPOS PARA  
REFRIGERACION S.A DE C.V.

## MANUAL DE INSTALACION Y USO

ROSTICERO ELECTRICO PARA SALCHICHAS

MODELO : HD-12



...SIEMPRE A LA VANGUARDIA EN EQUIPOS DE REFRIGERACION.  
[www.fersa.com.mx](http://www.fersa.com.mx)

## Observaciones

- ↑ PARA VENTA, SERVICIO Y REFACCIONES CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO.
- ↑ EN CASO DE REQUERIR ALGUNA REFACCIÓN SOLICITELA CON EL MODELO Y NÚMERO DE SERIE DE SU APARATO.
- ↑ NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN ESTE MANUAL SIN PREVIO AVISO.

FABRICANTES DE EQUIPOS PARA  
REFRIGERACIÓN, S.A. DE C.V.

Ave. Día del Empresario 901.  
Jardines de Guadalupe.  
Tel. 01 (81) 82-88-41-00  
Fax. 01 (81) 82-88-41-02  
Cd. Guadalupe, N.L.  
Nuevo León México

## Talleres de Servicio Autorizados

EN CASO DE NECESITAR ALGÚN SERVICIO PARA SU APARATO DIRIJASE CON CUALQUIERA DE NUESTROS DISTRIBUIDORES MAS CERCAÑO. CONTAMOS CON DISTRIBUIDORES EN TODA LA REPÚBLICA MEXICANA.



...SIEMPRE A LA VANGUARDIA EN EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN.

## Introducción

ESTIMADO CLIENTE:

### ¡ Felicidades por su selección!

ACABA USTED DE ADQUIRIR UNA MAQUINA PARA HOT DOGS MARCA "TORREY", UN PRODUCTO DE LA MAS ALTA CALIDAD, RENDIMIENTO Y DURABILIDAD QUE LE PROPORCIONARA SU SERVICIO DURANTE AÑOS DE USO.

TODOS NUESTROS EQUIPOS SON FABRICADOS BAJO LAS MAS ERICTAS NORMAS DE CALIDAD, POR LO CUAL EXPORTAMOS A MAS DE 40 PAISES EN EL MUNDO, ENTRE LOS CUALES PODEMOS MENCIONAR A LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA, CANADA, INGLATERRA, DINAMARCA, ARABIA, CHILE, COLOMBIA, VENEZUELA, ENTRE OTROS.

PARA QUE SU INVERSION SEA DURADERA LE RECOMENDAMOS LEER NUESTRO MANUAL, EL CUAL LE INDICARA DETALLADAMENTE EL CUIDADO Y MANTENIMIENTO QUE REQUIERE SU APARATO PARA PROLONGAR AL MAXIMO LA VIDA DE SU MAQUINA PARA HOT DOGS.



...SIEMPRE A LA VANGUARDIA EN EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN.

1

## Características Técnicas

### Especificaciones Generales

- Capacidad.....12 Salchichas, 2 Bolsas de pan
- Dimensiones
  - Alto.....9 15/16 in (25.2 cms)
  - Ancho.....17 1/32 in (43.2 cms)
  - Profundidad.....12 11/16 in (32.2 cms)
- Peso del aparato.....12 Kgs
- Voltaje de alimentación.....127V +- 10%
- Amperaje.....5.7A + 10%
- Motorreductor 5 RPM.....127V / 60 Hz

## Como Instalar su HD-12

### Instalación del HD-12

Su Rosticero eléctrico para salchichas "TORREY", viene cuidadosamente empacado para que cada uno de sus componentes se mantenga en las mejores condiciones.

Conecte su aparato a la línea de alimentación de 127 +- 10% Volts, así como también conectar la línea de tierra física.

A continuación se indicaran los pasos necesarios para la operación de su maquina para Hot Dogs.

- Con la ayuda de un recipiente, coloque agua en la caja para pan, a no mas de la mitad de esta y coloque la parrilla antes de encender la maquina.
- Tenga cuidado de no derramar agua pues recuerde que hay instalaciones eléctricas. En caso de llegar a suceder esto siga los siguientes pasos:
  1. Desconecte de forma inmediata el aparato.
  2. Seque con un trapo el agua derramada.
  3. Espere algunos 15 minutos o a que el aparato se seque para volver a encenderlo.

2

## Mantenimiento y Limpieza

Es importante mantener limpia su maquina para hot dogs y sobre todo los tubos calentadores, con esto impedira una acumulacion de suciedad y grasa impidiendo un mal funcionamiento

- Para la limpieza de los tubos calentadores efectue los siguientes pasos :
  1. Apague el infiltrol pero mantenga encendido el switch del motor
  2. Con una esponja y agua con jabon talle los tubos (recuerde que los tubos estan recubiertos por lo que **NO** debera limpiarlos con fibras ni con ningun utensilio que pueda maltratarlo.
  3. Enjuague de la misma forma, este procedimiento debera de realizarse 1 vez al dia o cuando el aparato deje de trabajar y si el infiltrol se mantiene operando en las posiciones 6 o HI por tiempo prolongado la limpieza debera ser 2 veces al dia.
- Para la limpieza de la charola de desperdicios efectue los siguientes pasos :
  1. Quite la charola jalandola hacia el frente
  2. Limpie con agua y jabon tallando con una fibra de forma uniforme, para evitar rallones y enjuague.
- Para la limpieza de la caja para pan efectue los siguientes pasos :
  1. Desconecte el aparato o apaguelo y espere a que se enfrie.
  2. Retire la caja del gabinete y su parrilla, estas podran lavarse a parte usando el mismo procedimiento que la charola de desperdicios.

Se recomienda lubricar cada 2 meses los sprockets que se encuentran en la parte derecha del aparato, para mantener un buen funcionamiento y evitar el desgaste de los mismos (aplique grasa que soporte 200°C de temperatura y a prueba de punto de goteo.

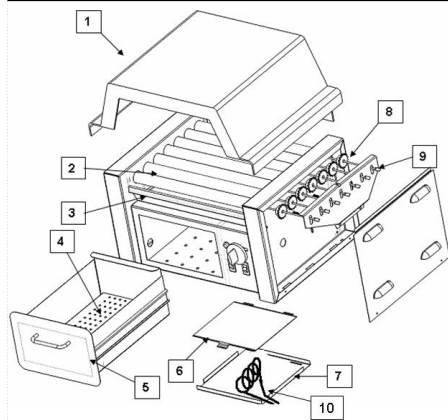
3

## Como Instalar su HD-12

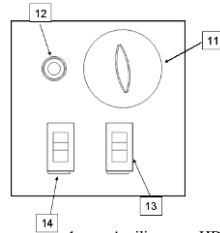
- Coloque la perilla del infiltrol en la posición que crea conveniente esto encenderá de forma inmediata el foco piloto, lo que indicara que su aparato esta listo para operar.
- Encienda el switch para operar el motorreductor, al mismo tiempo encienda el switch del pan para que comience a calentar la caja para pan. Antes de encender el motor, asegúrese de que nada obstruya el libre movimiento de los tubos calentadores.
- Esperar 2 horas para colocar las bolsas de pan dentro del compartimiento, el aparato ha sido diseñado para permitir 2 bolsas de pan comercial a la vez, las bolsas deben estar cerradas.
- Mantenga el aparato con el pan funcionando por media hora, para que el equipo alcance una temperatura de trabajo adecuada.
- Coloque las salchichas de forma para lineal a los tubos calentadores, observe que estas giren de forma uniforme para obtener un calentamiento optimo, (en ocasiones la forma de las salchichas impiden que estas giren libremente).
- Mantenga la caja para pan el mayor tiempo posible cerrada, para que se mantenga una temperatura constante.
- Para remover la caja y retirar el agua siga los siguientes pasos :
  1. Asegúrese de que el aparato se encuentre desconectado.
  2. Espere a que este se enfríe, o auxílese de guantes protectores para evitar quemaduras.
  3. Retire el pan y la parrilla, esta ultima moviéndola hacia atrás y aprovechando el espacio que se forma al frente entre el filo de la parrilla y la caja. Introduzca los dedos y empuje hacia arriba.
  4. Retire la caja para pan, jalando esta hasta su tope y posteriormente muévala hacia arriba permitiendo que se desenganche del gabinete y sus correderas. Teniendo cuidado de no derramar el agua en forma exagerada.

4

## Componentes principales



### CONTROLES



1. Acrílico para HD-12
2. Tubo con recubrimiento para HD-12
3. Charola de desperdicios
4. Parrilla para pan
5. Caja para pan
6. Complemento para charola de resistencia
7. Charola de resistencia
8. Sprocket para tubo HD-12
9. Resistencia tub. A.I. 55W
10. Resistencia flexible 30 W
11. Infiltrador
12. Foco piloto 127 V
13. Switch para motorreductor 5 RPM
14. Switch para resist. pan

5

## Recomendaciones de Uso

Recomendaciones para la preparación de salchichas.

Posición	Tiempo (min.)	Posición	Tiempo (min.)
LO	120 o Mas	4	60
2	90	5	45
3	75	6	30
		HI	20

El pan (2 Bolsas) toma 40 minutos aproximadamente para llegar a una temperatura agradable.

- Esto es en condiciones de trabajo de 20°C temperatura ambiente.
- Para hacer mas eficiente su producto le sugerimos adquirir el acrílico para HD-12, el cual le permitirá alcanzar una alta temperatura en menor tiempo.

### CUIDADO

Si deja trabajando su aparato en la posición "HI, 6 o 5" por un periodo prolongado de tiempo (1 hr. o mas) el aparato puede alcanzar temperaturas de hasta 48°C en las paredes del gabinete lo que puede ocasionar quemaduras.

NOTA :

Los tiempos de cocinado dependen del tipo de termino que se le quiera dar a la salchicha aquí se da una recomendación solamente.

6