

VULCAN

MANUAL DE OPERACIÓN Y DE INSTALACIÓN

SARTÉN DE VOLTEO VG30, VG40, VE30 Y VE40

MODELOS

VG30	ML-126847
VG40	ML-126848
VE30	ML-126849
VE40	ML-126850



Para tener más información sobre Vulcan-Hart o para localizar las oficinas de servicio y de partes autorizadas, visita la página www.vulcanhart.com o www.hobart.com.mx

VULCAN-HART

UNA DIVISION DE ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.VULCANHART.COM y WWW.HOBART.COM.MX

600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222

FORMA 31227 REV A (05-08)

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO QUIEN DEBE REALIZAR LA INSTALACIÓN INICIAL Y LOS AJUSTES DEL EQUIPO.

TENGA EL MANUAL EN UN LUGAR ACCESIBLE EN CASO EN CASO DE UNA FUGA DE GAS. EL PROVEEDOR DE GAS DE SU LOCALIDAD PUEDE PROPORCIONARLE ESTA INFORMACIÓN.

IMPORTANTE

EN CASO DE UNA FUGA DE GAS, CIERRE LA VÁLVULA PRINCIPAL DEL EQUIPO Y LLAME A LA EMPRESA O PROVEEDOR DE GAS PARA EL SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD

NO GUARDE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS FLAMABLES CERCA DE ÉSTE O CUALQUIER OTRO ELECTRODOMÉSTICO.

ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, el servicio, el mantenimiento inadecuado o la alteración del equipo pueden causar daños en la propiedad, lesiones o muerte. Lea el manual antes de instalar o dar servicio.

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA, NO TRATE DE OPERAR EL EQUIPO.

TABLA DE CONTENIDO

GENERAL	4
INSTALACIÓN	4
Retiro de empaque.....	4
Ubicación	4
Códigos y estándares de instalación.....	6
Nivelación y sujeción al piso del sartén de volteo	6
Conexiones de servicio	6
Prueba del sistema de suministro de gas	7
Conexiones de gas	7
Conexiones de la chimenea.....	7
Conexiones eléctricas.....	8
Diagrama de instalación	9
OPERACIÓN	10
Antes de usar	10
Sartén de volteo a gas	10
Sartén de volteo eléctrico	12
Operación del sistema de levantamiento.....	12
Cómo retirar los alimentos preparados	13
Recipientes para cocción a vapor (opcional).....	14
Sugerencias de cocción	14
Limpieza	15
Guías de cocción (medidas en sistema inglés).....	16
Guías de cocción (medidas métricas)	19
MANTENIMIENTO.....	22
Lubricación.....	22
Ajustes	22
Ventilación.....	22
Información de partes y servicio.....	22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23
Sartén de volteo a gas	23
Sartén de volteo eléctrico	23
INFORMACIÓN DE PARTES Y SERVICIO.....	24

Instalación, operación y cuidado de sarténes volteos VG30, VG40, VE30 y VE40

GUARDE ESTE MANUAL PARA USARLO POSTERIORMENTE

GENERAL

Los sarténes volteos de Vulcan están disponibles en dos capacidades, 114 litros y 151 litros para los modelos VG30, VE30 y VG40 y VE40, respectivamente.

Estos equipos son versátiles, ya que puede guisar, cocer a fuego lento, brasear, asar, freír y saltear con un patrón de calentamiento uniforme. Las características estándar de todos los modelos son el levantamiento manual, el soporte para charolas, el termostato y las cuatro patas para fijar al piso.

Las características opcionales son el levantamiento automático y las ruedas. El sartén de volteo está fabricado con mano de obra y material de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados le darán muchos años de desempeño satisfactorio.

Vulcan le sugiere que lea el manual y siga con cuidado las instrucciones.

INSTALACIÓN

Antes de la instalación, verifique que el suministro eléctrico y de gas (natural o propano) concuerda con las especificaciones de la placa de datos localizada en el borde frontal izquierdo del equipo.

Retiro del empaque

Este equipo se revisó antes de salir de la fábrica. La empresa transportista asume toda la responsabilidad de realizar la entrega segura del equipo una vez que haya aceptado el traslado. Después de quitar el empaque, revise si hubo algún daño por el envío. Si encuentra que el equipo está dañado, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Ubicación

Sólo para los sarténes de volteo a gas

El sartén debe mantenerse libre y limpio de cualquier sustancia combustible. Cuando lo instale, éste debe tener un espacio mínimo en áreas construidas con material combustible de 2" (5 cm) a los lados y 6" (15 cm) en la parte posterior. El espacio mínimo para áreas con material no combustible debe ser de 0" a los lados y de 6" (5 cm) en la parte posterior.

La ubicación para la instalación debe tener espacios adecuados para el servicio y la operación. El espacio que se recomienda es 24" (61 cm) a los lados y en la parte posterior (para el servicio) y 36" (91 cm) al frente.

El sartén debe instalarse para que no se obstruya el flujo de la combustión y el aire de la ventilación. Debe haber espacio adecuado para las aberturas de aire en la cámara de combustión. Verifique que haya ventilación en el lugar donde estará el sartén para la cantidad de gas de combustión que alimenta los quemadores. No deje que los ventiladores soplen directamente al sartén y no instale ventiladores de pared que generen corrientes de aire. En donde sea posible, evite abrir ventanas cerca del sartén.

Sartén de volteo a gas con ruedas (opcionales)

Si se le colocan ruedas al sartén, debe hacerse la instalación usando lo siguiente:

1. Un conector (que no vende Vulcan) que cumpla con el Estándar de conectores para equipos de gas móviles, ANSI Z21.69 (última edición) o CAN/CGA-6.16 (última edición)
2. Un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con el Estándar para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas combustible, ANSI Z21.41 o CAN1-6.9 (último edición).

Debe haber medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin depender del conector y/o del dispositivo de desconexión rápida o de las tuberías. Coloque el restrictor de distancia en la parte posterior del sartén (Fig. 1); y si es necesario desconectar el restrictor, cierre primero el suministro de gas. Vuelva a conectar el restrictor antes de abrir el suministro de gas y de volver a colocar el equipo en su lugar.

Sartén de volteo eléctrico con ruedas (opcionales)

Si al sartén se le colocan las ruedas, éste debe instalarse con un conduit flexible.

Los estándares de seguridad requieren que cuando la línea de suministro eléctrica del equipo se conecta de forma adecuada al suministro de electricidad, debe haber un medio correcto para limitar el movimiento del sartén sin depender o generar tensión al conduit eléctrico.



Fig. 1

Si es necesario realizar la desconexión del restrictor, cierre el suministro de gas y/o desconecte el equipo antes de la desconexión. Vuelva a conectar el restrictor antes de abrir el suministro de gas o de encender el equipo y de volver a colocar el sartén a su lugar.

Códigos y estándares de instalación

El equipo debe instalarse de acuerdo con:

En Estados Unidos:

1. Códigos estatales y locales
2. Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). La información sobre este código la puede obtener en la Asociación Americana de Gas del Comité de Estándares Acreditados Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, o en el Consejo de Estándares de la Secretaría, NFPA, Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
3. Estándar #96 NFPA de *Vapor Removal from Cooking Equipment*, última edición, disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
4. En Massachusetts, todos los equipos de gas que se ventilen con una campana de ventilación o sistema de extracción con un regulador de aire o con un medio de potencia de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR (norma que regula el cambio, la reparación, reemplazo, instalación y fabricación de tuberías).

En Canadá:

1. Códigos locales
2. CAN/CSA-B149.1 Instalación de Gas natural (última edición).
3. CAN/CSA-B149.2 Código de instalación de propano (última edición), disponible en la Asociación Canadiense de Gas, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

NIVELACIÓN Y SUJECIÓN AL PISO DEL SARTÉN DE VOLTEO

1. Instale el sartén en el lugar donde va a estar.
2. Coloque la herramienta niveladora en el marco del equipo y gire las patas ajustables para nivelarlo. No trate de nivelar la base del sartén.
3. Marque las áreas de las perforaciones en el piso con las perforaciones de fijación de las patas ajustables.
4. Retire el sartén de su lugar y haga las perforaciones en las áreas marcadas en el piso; luego inserte los dispositivos de sujeción (no vienen con el equipo).
5. Vuelva colocar el sartén en su lugar.
6. Coloque la herramienta niveladora en la parte superior del equipo y vuelva a nivelarlo.
7. Atornille y fije el sartén al piso.
8. Selle los tornillos y las patas para fijar al piso con sellante de silicón o similar.

Conexiones de servicio

Para llegar a las conexiones de servicio y de agua, gas y luz, quite la tapa lateral izquierda; para ello sosténgala por debajo y levántela. Mientras mantiene levantada la tapa, saque la parte inferior de ésta para retírela. Si lo requiere, también puede quitarse la tapa posterior haciendo el mismo procedimiento.

El sartén de volteo a gas cuenta con cable de alimentación de 120 voltios. Se puede acceder a la conexión eléctrica para el sartén eléctrico en la tapa posterior o lateral.

PRUEBA DEL SISTEMA DE SUMINISTRO DE GAS

Cuando las presiones de prueba excedan $1/2$ psig (3.45 kPa), debe desconectarse la válvula de cierre y el sartén del sistema de suministro de tuberías de gas.

Cuando las presiones de prueba sean iguales o menores a $1/2$ psig (3.45 kPa), el sartén debe aislar del sistema de suministro de gas cerrando la válvula.

CONEXIÓN DEL SUMINISTRO DE GAS (Vea la Fig. 2)

Todas las conexiones del suministro de gas y cualquier sellante para tuberías deben ser resistentes a los gases propanos. Conecte el suministro de gas (nominal) de $3/4$ " al sartén. La presión de la línea de gas de entrada recomendada es de 7" W.C. (columna de agua) (48.3 kPa) para gas natural y 11" W.C. (75.8 kPa) para gases propanos.

La presión de gas no debe exceder 14" W.C., porque una presión más alta dañará la válvula de combinación. Revise que las tuberías estén limpias y sin obstrucciones. Los códigos requieren que la válvula de gas se instale en la línea de gas enfrente del sartén. Los sartenes de gas natural y propano cuentan con orificios; debe verificarse la presión de gas cuando se encienda el sartén. El múltiple está ajustado a 3.7" W.C. (25.5 kPa) para gas natural y 10" W.C. (68.9 kPa) para gas propano.

ATENCIÓN

Antes de prender el sartén, verifique que las conexiones de la línea de gas no tengan fugas, para ello use jabón con agua. No use una flama abierta.

Después de esto, todas las tuberías de gas deben purgarse; es decir sacarles el aire.

VENTILACIÓN

No obstruya el flujo de los gases del ducto de la chimenea que está en la parte posterior del sartén. Se recomienda que los gases de la chimenea se ventilen a través del sistema de ventilación que instaló el personal calificado.

Desde donde termina la ventilación de la chimenea hasta los filtros del sistema de ventilación de la campana, debe haber un espacio mínimo de 18" (46 cm). La chimenea no debe estar conectada directamente al sistema de ventilación.

Las jurisdicciones locales probablemente requieran que el sistema de ventilación extraiga el vapor desde el equipo. Se recomienda que haya un espacio de 40" (101.60 cm) para levantar la tapa sin que interfiera con la campana. Si el techo es demasiado bajo, tal vez no se pueda realizar la instalación de la campana para cumplir con el requisito de espacio.

CONEXIONES ELÉCTRICAS (Vea la Fig. 2) 2)

ATENCIÓN Desconecte el sartén y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo.

ADVERTENCIA Los sartenes con cable de suministro eléctrico cuentan con una clavija de tres puntas a tierra. Es importante que el sartén se conecte a la toma de corriente (contacto) a tierra adecuada. En caso contrario, llame al electricista y no quite la punta a tierra de la clavija.

ADVERTENCIA Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con los códigos nacionales eléctricos y/u otros códigos locales.

La caja de conexión para la conexión de los cables de los modelos VE30 y VE40 se localiza en la parte posterior del sartén. Estos sartenes cuentan con una perforación para la conexión del conduit de 1" (2.5 cm).

1. Retire la tapa de la caja de conexión y coloque el conector conduit adecuado de 1" (2.5 cm) en la abertura conduit en la superficie inferior.
2. Conecte la conexión de los cables al bloque de la terminal como se indica en el diagrama de cableado, que está en el interior del borde de la caja. El cable debe ser adecuado para el servicio resistente a 75°C y del calibre correcto para las cargas que se muestran en la placa de datos.
3. Luego de realizar las conexiones, vuelva a colocar la tapa de la caja de control.
4. El sartén debe conectarse a tierra al instalar el cable a tierra adecuado a la terminal a tierra, localizada en la caja de conexiones.
5. La ignición electrónica utilizada para encender los quemadores requiere una conexión a tierra adecuada.

TABLA DE DATOS ELÉCTRICOS							
VOLTIOS	FASE	VE30		VE40			
		K.W.	AMP	K.W.	LX	LY	LZ
208	1	9	43	12	58	58	—
240	1	12	50	16	67	67	—
208	3	9	25	12	39	39	25
240	3	12	29	16	46	46	29
480	3	12	15	16	23	23	15

Estos valores son capacidades nominales. Las conexiones de la caja de conexiones deben resistir sobrecargas anticipadas.

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

Conexiones de servicio

1. Sartén de volteo a gas:

Entrada de gas: 3/4" N.P.T, gas natural 5"-10.5" W.C, gas propano 11" - 13" W.C. Vea la tabla de capacidad.

La presión del suministro de gas no debe exceder 14" W.C.

2. INFORMACIÓN ELÉCTRICA:

El equipo cuenta con un cable de alimentación de 120-VAC, 1 fase y 15-amp.

SARTÉN BÁSCULANTE ELÉCTRICO:

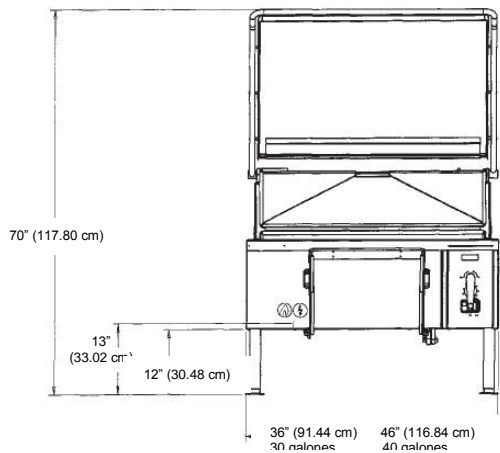
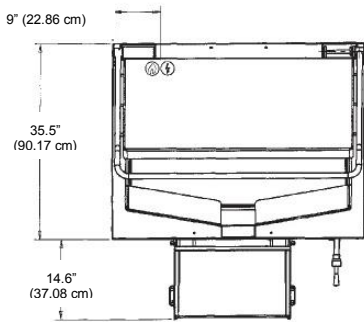
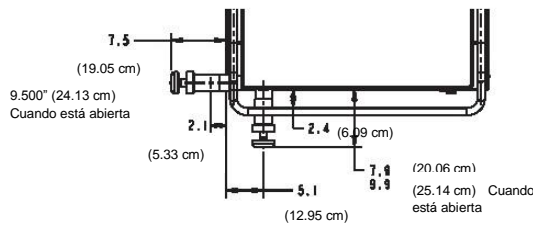
CONEXIÓN ELÉCTRICA: El personal de instalación debe colocar el conector conduit de 1" diámetro.

IMPORTANTE

- El sartén cuenta con el regulador de presión. Gas natural 7" W.C. Presión del suministro de gas propano de 11" W.C.
- La línea de gas conectada al equipo debe ser de igual o mayor a 3/4" Si se usan conectores flexibles, el diámetro interior debe ser al menos igual que la tubería de hierro de 3/4".
- Se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocción comercial. La información la puede obtener a escribir a la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02289. Cuando escriba, refiérase a NFPA No. 96. 96.
- Estos equipos están fabricados para la instalación de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). La copias las puede obtener en la Asociación Americana de gas del Comité de Estándares Acreditados Z223, @ con domicilio en Capital St. NW, Washington, DC 20001 o al Consejo de Estándares de la Secretaría, NFPA, en Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.

5. Espacio:	Combustible	No combustible
Posterior	6	6
Laterales	2	0

6. Este equipo está fabricado exclusivamente para uso comercial y no para uso doméstico.



MODELO	Potencia de BTU/hr.
VG30	90,000
VG40	120,000

MODELO	208 VAC	240 VAC	480 VAC
VE30	9 kW	12 kW	12 kW
VE40	12 kW	16 kW	16 kW

Modelo	Area de la superficie de cocción	Capacidad	Porciones de 4 oz
VE / VG30	29" x 23"	30 gal./114 litros	960
VE/ VG40	39" x 23"	40 gal./152 litros	1280

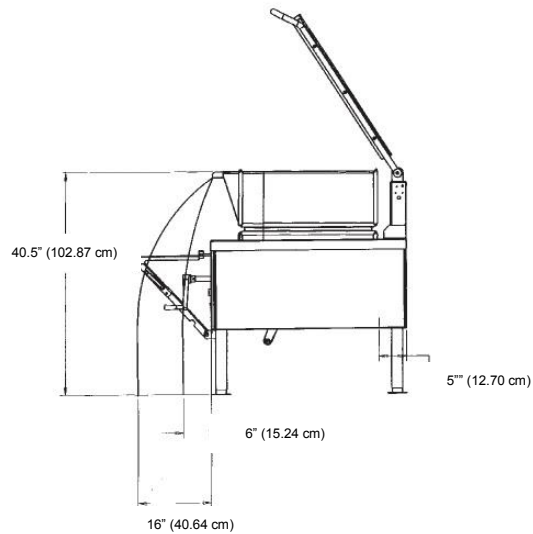


Fig. 2

OPERACIÓN

ADVERTENCIA El sartén y sus partes están calientes; así que tenga cuidado cuando lo opere, le dé servicio y lo limpie.

Antes de usar

Use limpiadores comerciales no corrosivos para disolver grasa y limpiar los aceites de los metales protectores de todas las partes de la superficie y del interior del sartén. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador; enjuague, drene y seque el sartén con un trapo limpio.

Sartén de volteo a gas

Controles (Fig. 3)

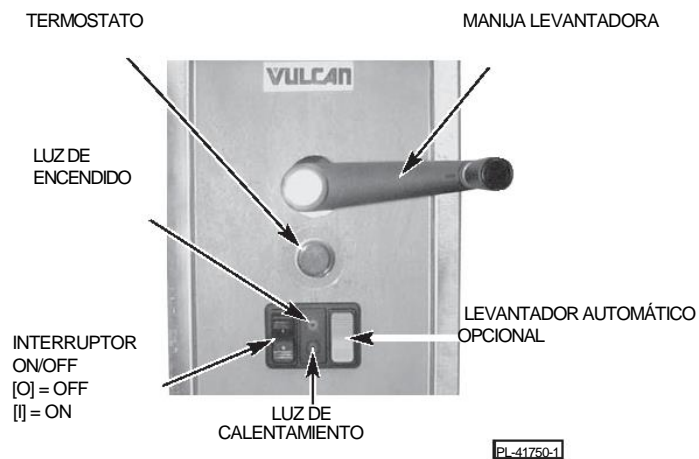


Fig. 3

Termostato	Ajusta la temperatura de cocción deseada.
Interruptor On/Off (negro)	Enciende y apaga el sartén.
Luz de encendido (ambar)	Cuando parpadea, indica que está encendido el sartén.
Luz de calentamiento (rojo)	Cuando parpadea, muestra que el termostato está solicitando calentamiento.
Levantamiento automático (gris) (opcional)	Presione la parte superior del interruptor para levantar el sartén y la parte inferior para bajarlo. Siempre quite la manija levantadora antes de realiza el levantamiento automático.
Manija de levantamiento:	Se usa para levantar y bajar de forma manual el sartén.

Encendido y apagado del piloto

Las instrucciones de encendido están también localizadas en el panel frontal.

1. Abra el suministro de gas del sartén en la posición On de la válvula de cierre.
2. Baje el sartén (vea Operación del sistema de levantamiento). El sartén no funcionará en una posición hacia arriba (igual o mayor a 5 grados de la posición horizontal).
3. Prenda el sartén. Se indica la posición On con una luz brillante ambar en el panel de control.
4. Prenda el termostato a la temperatura de cocción deseada.
5. Si el piloto se extingue, cierre y apague el suministro de gas y el sartén. Espere 5 minutos para volver a prender el piloto.

Apagado toda la noche

1. Regrese el sartén a la posición hacia abajo.
2. Apáguelo.

Apagado prolongado

Apague y cierre el suministro de gas y el sartén.

Operación del sartén de volteo a gas

La abertura del ducto de la chimenea (localizada en la parte posterior del sartén) debe dejarse abierta. Prenda el sartén y coloque el termostato a la temperatura deseada. Para evitar la decoloración de la superficie de cocción de acero inoxidable, no prenda el calentamiento salvo que el sartén tenga alimentos o una capa delgada de aceite.

No use el sartén como freidora; úselo sólo para la cocción de alimentos con poco aceite (cocción de aceite de no más de 1/8" [0.3 cm] de grosor). Si usa el sartén como freidora, puede provocar un incendio. Vaya a Sugerencia de cocción para tener mayor información.

No sobrecaliente el plato de acero inoxidable al ajustar las temperaturas recomendadas o al operar el sartén sin algún aceite que absorba el calor. Si sobrecalienta el plato, provocará deformación, carbonizará cualquier alimento o aceite y originará que estos se peguen.

En caso de falla eléctrica, la válvula de control de combinación apagará el flujo de gas; cuando esto suceda, apague de inmediato el sartén. Una vez que se ha restablecido la electricidad, prenda el horno para continuar con la cocción.

La tapa del sartén tiene resortes y se queda abierta en cualquier posición. Después de un tiempo, quizá se necesite que se aprieten los resortes. Llame a la oficina de servicio de Vulcan para hacer estos ajustes.

Sartén de volteo eléctrico

Controles (Vea la Fig. 3)

Termostato	Ajusta la temperatura de cocción deseada.
Interruptor On/Off (negro)	Enciende y apaga el sartén.
Luz de encendido (ambar)	Cuando parpadea, indica que está encendido el sartén.
Luz de calentamiento (rojo)	Cuando parpadea, muestra que el termostato está solicitando calentamiento.
Levantamiento automático (gris) (Opcional)	Presione la parte superior del interruptor para levantar el sartén y la parte inferior para bajarlo. Siempre quite la manija de levantamiento manual para realizar el levantamiento automático.
Manija de levantamiento:	Se usa para levantar y bajar de forma manual el sartén.

Operación del sartén de volteo eléctrico

Prenda el sartén y bájelo. (vea Operación del sistema de levantamiento). El sartén no operará cuando esté hacia arriba (igual o mayor a 5° de una posición horizontal). Prenda el termostato a la temperatura de cocción deseada.

Para evitar la decoloración de la superficie de cocción de acero inoxidable, no prenda el calentamiento salvo que el sartén tenga aceite o alimentos.

No use el sartén como freidora; úselo sólo para la cocción de alimentos con poco aceite (cocción de aceite de no más de 1/8" [0.3 cm] de grosor). Si usa el sartén como freidora, puede provocar un incendio. Vaya a Sugerencia de cocción para tener mayor información.

No sobrecaliente el plato de acero inoxidable al ajustar las temperaturas recomendadas o al operar el sartén sin ningún aceite que absorba el calor. Si sobrecalienta el plato, provocará deformación, carbonizará cualquier alimento o aceite y causará que estos se peguen.

La tapa del sartén tiene resortes y se queda abierta en cualquier posición. Después de un tiempo, quizá se necesite que se aprieten los resortes. Llame a la oficina de servicio de Vulcan para hacer estos ajustes.

Operación del sistema de levantamiento

No ponga las manos en el área debajo y alrededor del sartén y manténgala libre de cualquier objeto cuando opere el sistema de levantamiento.

No obstruya alguna de las partes móviles de este sistema que se encuentra debajo del borde izquierdo y derecho del sartén. Dicha área siempre debe estar libre de cualquier objeto u obstrucción.

No deje el sartén hacia arriba por periodos largos (por ejemplo, toda la noche o durante el periodo de apagado entre los tiempos de cocción).

Sartén de volteo con levantamiento manual (estándar)

1. Levante la tapa; la manija para el sistema de levantamiento manual está empacada por separado.
2. Hay dos pernos en uno de los extremos de la manija. Inserte la manija en el orificio del panel del control para que los dos pernos entren en las muescas del acoplamiento del reductor de velocidad localizado debajo del panel.
3. Gire la manija de izquierda a derecha para levantar el sartén y de derecha a izquierda para bajarlo.
4. Este sistema de levantamiento no se verá afectado por alguna falla eléctrica y puede operarse si el sartén llegará a tener dicha falla.
5. Vaya a la sección Mantenimiento para los procesos de lubricación y mantenimiento.

Sartén de volteo con levantamiento automático (opcional)

1. Levante la tapa; el levantamiento automático no alza el sartén a menos que la tapa esté abierta por completo.
2. El levantamiento está controlado por el interruptor gris localizado en el panel de control (Vea la Fig. 3).
3. Quite la manija levantadora manual antes de realizar el levantamiento automático.
4. Presione la parte superior media del interruptor para levantar el sartén y la parte inferior para bajarlo. El interruptor debe apretarse para levantar o bajar de forma continua el sartén.
5. En caso de una falla eléctrica, use la manija (empacada por separado) para levantar o bajar el sartén (es lo mismo con el sartén con levantamiento manual).

Cómo retirar los alimentos preparados

Todos los sarténes cuentan con un soporte (Fig. 4) para sostener la charola de alimentos cuando se retiran los alimentos preparados. Las charolas para buffet (chafer) no entran en el soporte.

Jale y levante el soporte hasta que se asegure. En el soporte caben charolas de 12" x 20" (30 cm x 50 cm) y de hasta 6" (15 cm) de profundidad. Cuando baje el soporte, levante las manijas hasta que se doblen las bisagras.



Fig. 4

Charolas para cocción a vapor (opcional)

El sartén de volteo puede usarse para la cocción a vapor de alimentos fresco y congelados. Los sartenes de 30 galones (114 litros) (modelos VE30 y VG30) pueden cargarse con un máximo de dos charolas profundas de cocción a vapor de 12 x 20 x 4" (30 cm x 50.8 cm x 10 cm) y los de 40 galones (151 litros) (modelos VE40 o VG40) con hasta tres charolas del mismo tamaño.

Para utilizar el sartén y realizar la cocción a vapor, llénelo con 6 a 7 galones (23 a 26 litros) de agua (aproximadamente 2" [5 cm] de profundidad) para los modelos de 30 galones (114 litros) y de 8 a 9 galones (30 a 34 litros) (aproximadamente 2" [5 cm] de profundidad para los modelos de 40 galones (151 litros).

Prenda el sartén y ajuste el termostato a 212°F (100°C). Deje que el agua hierva, luego cambie la configuración del termostato a 250°F (121°C) y coloque con cuidado las charolas en el sartén con los alimentos a cocer como se muestra en la Fig. 5; cierre la tapa y deje la cocción al vapor al periodo de tiempo deseado. Revise con frecuencia el nivel de agua y agregue agua si el nivel está debajo de 1/2" (1 cm).

Para usar el sartén como marmitas o como equipo en baño maría, siga el mismo procedimiento, pero aumente el nivel de agua para dejar que el fondo y los lados de las charolas se sumerjan. Ajuste el termostato a la temperatura tibia y de conservación deseada.

Las charolas de cocción a vapor puede ordenarlas con el vendedor (No. de parte 855168).

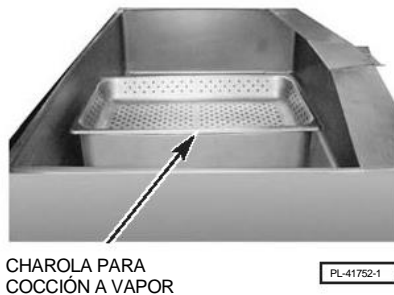


Fig. 5

USOS RECOMENDADOS PARA EL SARTÉN DE VOLTEO

No use el sartén como freidora y limite las actividades de freído para el proceso de freído poco profundo (aceite que no sea mayor a 1/8" [0.3 cm] de grosor) o salteado.

El sartén es muy versátil, ya que puede usarse para rostizar, cocer a fuego lento, saltear, cocer a vapor, freír, asar ligeramente, conservar, fermentar, descongelar, dorar, brasear, asar y mantener tibios los alimentos. De igual manera se puede usar como un sartén muy grande, como charola para baño maría, fermentadora, olla, marmita o estufa para preparar desayunos, almuerzos o comidas y cenas.

El sartén de volteo es un equipo multiusos que puede usarse para prácticamente cualquier tipo de cocción (excepto como freidora) con gran velocidad, en grandes volúmenes y con ahorros considerables de trabajo y electricidad.

LIMPIEZA

ATENCIÓN Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo antes de realizar la limpieza.

Limpie con regularidad el sartén y mantenga limpia la superficie del plato. Para tener una cocción uniforme y productos perfectamente cocidos, la superficie del sartén debe estar sin grasa carbonizada, ya que ésta dificulta la transferencia de calor de la superficie a los alimentos. Esto provoca un dorado irregular y la pérdida de la eficiencia de cocción. Lo peor de todo es que la grasa carbonizada se pega a los alimentos, lo que les da una apariencia poco apetitosa y sin muy buenos resultados.

Después de usar

Limpie la superficie del sartén con un cepillo o espátula flexible y quite el filtro (Fig. 6) del pico vertedor jalándolo hacia atrás del sartén. Lave el filtro y séquelo con un trapo limpio y suave; luego colóquelo en su lugar.

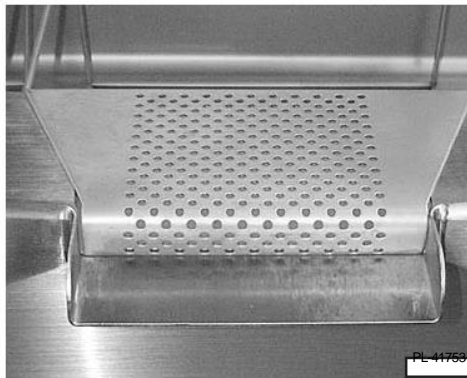


Fig. 6

Una vez al día

Limpie el exterior y el interior del sartén, pero no use la manguera o un lavado a presión.

Una vez a la semana

Limpie la superficie del sartén y si es necesario, use una piedra pómez o cepillo y detergente, pero revise que no queden residuos del detergente en la superficie.

Limpie las otras superficies de acero inoxidable con un trapo húmedo y púlalas con un trapo seco y suave. Para quitar las decoloraciones, use limpiadores no abrasivos. Si usa mucho el sartén, límpiolo más de una vez a la semana.

Cuando limpie el sartén, es muy útil llenarlo con aproximadamente 10 galones (38 litros) de agua tibia y detergente. Después de la limpieza, levante el sartén para drenar el agua (coloque una cubeta o balde debajo del pico vertedor); luego, repita el proceso para enjuagarlo.

Guías de cocción (medidas en sistema inglés)

Las guías que a continuación se presentan son cantidades, configuraciones de temperaturas sugeridas y números estimados de órdenes por carga y por hora. Cuando se dan dos temperaturas, la primera es para iniciar el producto y la segunda para terminarlo.

Deben usarse las siguientes temperaturas:

	Temperatura (°F)
Cocción a fuego lento	200 Máx.
Salteado	225 a 275
Dorado ligero	300 a 350
Freído	325 a 375
Asado	350 a 425

PRODUCTO	TAMAÑO POR PORCIÓN	TEMP (°F)	LOTES POR HORA	VG30/VE30		VG40/VE40	
				POR CARGA CANTIDAD	PORC.	POR CARGA CANTIDAD	PORCIONES
ALIMENTOS PARA EL DESAYUNO							
Tocino	3 rebanadas	350	12	2 lb.	10	3 lb.	15
Huevos							
-Huevo cocido (duro)	1 huevo	225	5	50 huevos	50	75 huevos	75
-Huevo tibio	1 huevo	225	8	50 huevos	50	75 huevos	75
Fritos	1 huevo	400	4	30 huevos	30	45 huevos	45
Hervidos	1 huevo	225	5	36 huevos	36	60 huevos	60
Huevos revueltos	1 ½ huevos	300 - 200	1	18 Gal.	720	28 Gal.	1100
Pan tostado francés (tostada)	3 rebanadas	425	7	35 rebanadas	12	50 rebanadas	17
Avena	½ taza	250	2	20Lb (100 tazas)	500	40 lb (200 tazas)	1000
Hotcakes (pancakes o panquecas)	2 cada uno	400	10	30 Cada uno	15	50 cada uno	25
PESCADO							
Almejas	1 porción	400	10	10 cuartos	20	15 cuartos	30
Pastel de pescado	2 a 3 oz.	400	5	70 -3 oz.	35	110 - 3 oz.	55
Filete Haddock	4 oz.	400	4	60 -4 oz.	60	90 - 4 oz.	90
Bistec Halibut	5 oz.	425	3	60 -4 oz.	60	90 - 4 oz.	90
Langosta	1 - 1 lb	350	4	20-1 lb.	20	30 - 1 lb.	30
Pez espada	5 oz.	425	3	50 -5 oz.	50	75 - 5 oz.	75
SALSAS, SALSAS GRAVY Y SOPAS							
Salsa Gravy	1 oz.	350 - 200	2	30 Gal.	3840	40 Gal.	5120
Salsa de crema	2 oz.	250 - 175	1	30 Gal.	1920	40 Gal.	2560
Sopa de crema	6 oz.	200	1	30 Gal.	640	40 Gal.	853
Sopa de cebolla francesa	6 oz.	225	1	30 Gal.	640	40 Gal.	853
Carne molida (picada)	4 oz.	350 - 200	1	30 Gal.	960	40 Gal.	1280

SARTÉN DE VOLTEO VG30, VG40, VE30 Y VE40

PRODUCTO VEGETALES	TAMAÑO POR PORCIÓN	TEMP. (°F)	LOTES POR HORA	VG30/VE30		VG40/VE40	
				CANTIDAD	PORCIÓN	CANTIDAD	PORCIONES
ENLATADOS Y FRESCOS	3 oz.	400	6	30 lb.	125	45 lb.	200
Habichuelas amarillas y verdes (ejotes, vainicas, frijoles)	3 oz.	400	3	25 lb.	125	50 lb.	250
Betabel (remolacha)	3 oz.	400	1	30 lb.	125	60 lb.	300
Brócoli	3 oz.	400	3	25 lb.	125	40 lb.	200
Repollo (col)	3 oz.	400	5	20 lb.	80	30 lb.	125
Zanahorias	3 oz.	400	2	35 lb.	150	70 lb.	300
Coliflor	3 oz.	250	5	15 lb.	75	25 lb.	125
Maíz	1 mazorca	400	8	50 mazorcas	50	75 mazorcas	75
Papas	3 oz.	400	2	40 lb.	200	60 lb.	300
Espinaca	4 oz.	250	10	6 lb.	25	9 lb.	35
Nabos	4 oz.	400	2	20 lb.	100	30 lb.	150
CONGELADOS							
Frijoles, ejotes (vainicas, habichuelas, frijoles verdes)	3 oz.	400	6	15 lb.	60	22 ½ lb.	90
Habas de Lima	3 oz.	250	4	15 lb.	60	22 ½ lb.	90
Brócoli	3 oz.	400	8	12 lb.	50	18 lb.	75
Zanahorias rebanadas	3 oz.	250	6	15 lb.	60	22½ lb.	90
Zanahorias pequeñas	3 oz.	250	3	15 lb.	50	22½ lb.	90
Maíz	3 oz.	250	18	15 lb.	50	22½ lb.	90
Cebollas pequeñas	3 oz.	250	7	15 lb.	50	22½ lb.	90
Chicharos (guisantes o arvejas)	3 oz.	400	10	15 lb.	75	22½ lb.	110
Espinaca	3 oz.	400	3	15 lb.	75	22 ½ lb.	110
POSTRES, PUDINES Y SALSAS DULCES							
Salsa Butterscotch	1 oz.	200	1	30 Gal.	3840	40 Gal.	5120
Tarta de cerezas	3 oz.	200	1	30 Gal.	1280	40 Gal.	1707
Salsa de chocolate	1 oz.	200	1	30 Gal.	3840	40 Gal.	5120
Pudín con harina de maíz	4 oz.	200	1	30 Gal.	960	40 Gal.	1280
Gelatina de frutas	3 oz.	250	2	30 Gal.	1280	40 Gal.	1707
CARNES, AVES							
Tocino	3 rebanadas	350	12	2 lb.	10	3 lb.	15
CARNE DE RES							
Chop Suey americano	6 oz.	400 - 225	2	30 Gal.	640	40 Gal.	853
Estofado (guisado) de carne	8 oz.	300	—	30 Gal.	480	40 Gal.	640
Picado de res	5 oz.	400	5	20 lb.	60	30 lb.	90
Hamburguesa con queso	3 oz.	300	12	7 lb.	35	10 lb.	50
Hamburguesa	3 oz.	300	15	7 lb.	35	10 lb.	50
Albóndigas	1 oz.	400 - 225	3	12 1/2 lb.	65	18 lb.	100
Estofado	2 oz.	350 - 200		120 lb.	500	180 lb.	750
Filete Salisbury	5 oz.	400	3	16 lb.	50	24 lb.	75
Filete Sirloin	6 oz.	400	5	15 lb.	40	22 ½ lb.	60
Filete suizo	4 oz.	300 - 200	1	25 lb.	110	40 lb.	160

SARTÉN DE VOLTEO VG30, VG40, VE30 Y VE40

PRODUCTO	TAMAÑO POR PORCIÓN	TEMP. (°F)	LOTES POR HORA	VG30/VE30		VG40/VE40	
				CANTIDAD	PORCIONES	CANTIDAD	PORCIONES
POLLO							
Pollo frito	2- 1/4	350	3	50 piezas	25	80 piezas	40
Entero	2 oz.	350 - 200		16 - 5 lb.	200	24 - 5 lb.	265
SALCHICHAS							
Asadas	2 oz.	300	8	22 lb.	176	33 lb.	264
Hervidas	2 oz.	250	12	16 lb.	128	25 lb.	200
PUERCO							
Rebanada de jamón	3 oz.	400	8	10 lb.	50	15 lb.	75
Chuleta de puerco	5 oz.	350	4	15 lb.	50	25 lb.	75
Embutido largo relleno de carne (longaniza, salchicha)	3 embutidos	350	7	30 lb.	120	45 lb.	180
PAVO							
Pavo sin hueso	2 oz.	400 - 200	—	3-26 a 30 lb.	200	4-26 a 30 lb.	275
Pavo	2 oz.	400 - 200	—	4-16 a 20 lb.	175	6-16 a 20 lb.	265
VARIOS							
Sándwich planchado (dorado) 1 sándwich de queso		400	8	40 sándwiches	40	50 sándwiches	50
Macarrones con queso	8 oz.	200	2	30 Gal.	480	40 Gal.	640
Arroz	4 oz.	350 - 225	1	20 lb crudo	320	40 lb crudo	650
Espagueti	4 oz.	350 - 225	2	8 lb crudo	200	12 lb crudo	300

Guías de cocción (medidas métricas)

Las guías que a continuación se presentan son cantidades, configuraciones de temperaturas sugeridas y números estimados de órdenes por carga y por hora. Cuando se dan dos temperaturas, la primera es para iniciar el producto y la segunda para terminarlo.

Deben usarse las siguientes temperaturas:

	Temperatura (°C)
Cocción a fuego lento	93.3 Máx.
Salteado	107 a 135
Dorado ligero	149 a 177
Freído	163 a 191
Asado	177 a 218

PRODUCTO	TAMAÑO POR PORCIÓN	TEMP. (°C)	LOTES POR HORA	VG30/VE30		VG40/VE40	
				CANTIDAD	PORCIONES	CANTIDAD	PORCIONES
ALIMENTOS PARA EL DESAYUNO							
Tocino	3 rebanadas	177	12	0.9 Kg.	10	1.4 kg.	15
Huevos							
-Huevo cocido (duro)	1 huevo	107	5	50 huevos	50	75 huevos	75
-Huevo tibio	1 huevo	107	8	50 huevos	50	75 huevos	75
Frito	1 huevo	204	4	30 huevos	30	45 huevos	45
Hervido	1 huevo	107	5	36 huevos	36	60 huevos	60
Huevos revueltos	1 ½ huevos	149 - 93	1	68 L	720	106 L	1100
Pan tostado francés (tostada)	3 rebanadas	218	7	35 rebanadas	12	50 rebanadas	17
Avena	118 mL	121	2	9 Kg.	500	18 kg.	1000
Hotcakes (pancakes, panquecas)	2 cada uno	204	10	30 cada uno	15	50 cada uno	25
PESCADO							
Almejas	473 mL	204	10	9L	20	14 L	30
Pastel de pescado	57 a 85 g	204	5	70 - 85 g	35	110 - 85 g.	55
Filete Haddock	113 g.	204	4	60 - 113 g.	60	90 - 113 g.	90
Bistec Halibut	142 g	218	3	60 - 113 g.	60	90 - 113 g.	90
Langosta	1 - 0.5 kg.	177	4	20 - 0.5 Kg.	20	30 - 0.5 kg.	30
Pez espada	142 g	218	3	50 - 142 g	50	75-142 g	75
SALSAS, SALSAS GRAVY Y SOPAS							
Salsa <i>Gravy</i>	28 g	177 - 93	2	114 L	3840	151 L	5120
Salsa de crema	57 g	121 - 79	1	114 L	1920	151 L	2560
Sopa de crema	170 g.	93	1	114 L	640	151 L	853
Sopa de cebolla francesa	170 g.	107	1	114 L	640	151 L	853
Carne molida (picada)	113 g.	177 - 93	1	114 L	960	151 L	1280

SARTÉN DE VOLTEO VG30, VG40, VE30 Y VE40

PRODUCTO	TAMAÑO POR PORCIÓN	TEMP. (°C)	LOTES POR HORA	VG30/VE30		VG40/VE40	
				POR CARGA CANTIDAD	PORCIONES	POR CARGA CANTIDAD	PORCIONES
VEGETALES							
ENLATADOS	85 g	204	6	14 kg.	125	20 kg.	200
FRESCOS							
Habichuelas amarillas y verdes (ejotes, vainicas, frijoles)	85 g	204	3	11 kg.	125	23 kg.	250
Betabel (remolacha)	85 g	204	1	14 kg.	125	27 kg.	300
Brócoli	85 g	204	3	11 kg.	125	18 kg.	200
Repollo (col)	85 g	204	5	9 Kg.	80	14 kg.	125
zanahorias	85 g	204	2	16 kg.	150	32 kg.	300
Coliflor	85 g	121	5	7 kg.	75	11 kg.	125
Maíz	1 mazorca	204	8	50 mazorcas	50	75 mazorcas	75
Papas	85 g	204	2	18 kg.	200	27 kg.	300
Espinaca	113 g.	121	10	3 kg.	25	4 kg.	35
Nabos	113 g.	204	2	9 kg.	100	14 kg.	150
CONGELADOS							
Frijoles, ejotes (vainicas, habichuelas, frijoles verdes)	85 g	204	6	7 kg.	60	10 kg.	90
Habas de Lima	85 g	121	4	7 kg.	60	10 kg.	90
Brócoli	85 g	204	8	5 kg.	50	8 kg.	75
Zanahorias rebanadas	85 g	121	6	7 kg.	60	10 kg.	90
Zanahorias pequeñas	85 g	121	3	7 kg.	50	10 kg.	90
Maíz	85 g	121	18	7 kg.	50	10 kg.	90
Cebollas pequeñas	85 g	121	7	7 kg.	50	10 kg.	90
Chicharos (guisantes o arvejas)	85 g	204	10	7 kg.	75	10 kg.	110
Espinaca	85 g	204	3	7 kg.	75	10 kg.	110
POSTRES, PUDINES Y SALSAS DULCES							
Salsa Butterscotch	28 g	93	1	114 L	3840	151 L	5120
Tarta de cerezas	85 g	93	1	114 L	1280	151 L	1707
Salsa de chocolate	28 g	93	1	114 L	3840	151 L	5120
Pudín con harina de maíz	113 g.	93	1	114 L	960	151 L	1280
Gelatina de frutas	85 g	121	2	114 L	1280	151 L	1707
CARNES, AVES							
Tocino	3 rebanadas	177	12	0.9 kg.	10	1 kg.	15
CARNE DE RES							
Chop Suey americano	170 g.	204 - 107	2	114 L	640	151 L	853
Estofado (guisado) de carne	0.2 kg.	149	—	114 L	480	151 L	640
Picado de res	142 g	204	5	9 kg.	60	14 kg.	90
Hamburguesa con queso	85 g	149	12	3 kg.	35	5 kg.	50
Hamburguesa	85 g	149	15	3 kg.	35	5 kg.	50
Albóndigas	28 g	204 - 107	3	6 kg.	65	8 kg.	100
Estofado	57 g	177 - 93		54 kg.	500	82 kg.	750
Filete Salisbury	142 g	204	3	7 kg.	50	11 kg.	75
Filete Sirloin	170 g.	204	5	7 kg.	40	10 kg.	60
Filete suizo	113 g.	149 - 93	1	11 kg.	110	18 kg.	160

SARTÉN DE VOLTEO VG30, VG40, VE30 Y VE40

PRODUCTO	TAMAÑO POR PORCIÓN	TEMP. (°C)	LOTES POR HORA	VG30/VE30 POR CARGA		VG40/VE40 POR CARGA	
				CANTIDAD	PORCIONES	CANTIDAD	PORCIONES
POLLO							
Pollo frito	2 -1/4	177	3	50 piezas	25	80 piezas	40
Entero	57 g	177 - 93		16 - 2 kg.	200	24 - 2 kg.	265
SALCHICHAS							
Asadas	57 g	149	8	10 kg.	176	15 kg.	264
Hervidas	57 g	121	12	7 kg.	128	11 kg.	200
PUERCO							
Rebanada de jamón	85 g	204	8	5 kg.	50	7 kg.	75
Chuleta de puerco	142 g	177	4	7 kg.	50	11 kg.	75
Embutido largo relleno de carne (longaniza, salchicha)	3 embutidos	177	7	14 kg.	120	10 kg.	180
PAVO							
Pavo sin hueso	57 g	204 - 93	—	3-12 a 14 kg	200	4-12 a 14 kg	275
Pavo	57 g	204 - 93	—	4-7 a 9 kg	175	6-7 a 9 kg	265
VARIOS							
Sándwich planchado (dorado) 1 sándwich de queso		204	8	40 sándwiches	40	50 sándwiches	50
Macarrones con queso	0.2 kg.	93	2	114 L	480	151 L	640
Arroz	113 g.	177 - 107	1	9 kg crudo	320	18 kg crudo	650
Espagueti	113 g.	177 - 107	2	4 kg crudo	200	5 kg crudo	300

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN

Desconecte el sartén y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo.

ADVERTENCIA

El sartén y sus partes están calientes; así que tenga cuidado cuando lo opere, le dé servicio y lo limpie.

Lubricación

Mecanismo de la tapa

1. El mecanismo de levantamiento de la tapa y el resorte de tensión están localizados debajo de la protección contra salpicaduras (panel de hoja metálica detrás del sartén) en las esquinas posteriores derechas e izquierdas del equipo.
2. Quite la cubierta haciendo palanca y levantándola (Fig. 7).
3. Para una operación suave de la tapa, lubrique estos mecanismos cada 6 meses con 8 a 10 gotas de aceite. Lubrique entre el brazo de la tapa y el bloque estacionario y en el eje alrededor en donde está enrollado el resorte.
4. Vuelva a colocar la cubierta para mantener una operación suave.

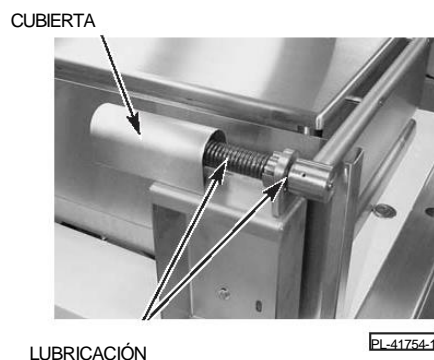


Fig. 7

Ajustes

Al menos dos veces al año, solicite que el personal de servicio autorizado limpie y ajuste el equipo para un máximo desempeño.

Chimenea

Revise cada año la chimenea y cuando esté fría. Límpiela y quite cualquier obstrucción que pueda afectar el flujo de los gases del sartén.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sartén de volteo a gas

Problema	Posible causa
Los quemadores no prenden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El sartén está apagado o desconectado. 2. El suministro de gas al sartén está cerrado. 3. El termostato no está ajustado. 4. La válvula de combinación de gas interna está cerrada. 5. El sartén no se encuentra en la posición más baja. 6. Hay problemas con el sistema de control de gas. Llame a la oficina de servicio de Vulcan-Hart.
Los quemadores tienen una flama amarilla.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El marco del sartén no está nivelado. 2. El tipo de suministro de gas no es el correcto (llame al plomero o fontanero o al personal de mantenimiento del edificio o lugar donde está el equipo) 3. Hay una presión incorrecta en el suministro.

Sartén de volteo eléctrico

Problema	Posible causa
Las resistencias no prenden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El sartén está apagado. 2. El termostato no está ajustado. 3. El fusible de la caja eléctrica está fundido. 4. El sartén no se encuentra en la posición más baja. 5. Hay un problema con los circuitos de control. Llame a la oficina de servicio de Vulcan-Hart.

Información de partes y servicio

Para tener información de partes y servicio del equipo, llame a la oficina de servicio de Vulcan de su área (visite nuestra página www.vulcanhart.com o www.hobart.com.mx para que conozca las listas de los departamentos de partes y servicio autorizados).

Cuando llame para solicitar el servicio, debe tener los siguientes datos: Modelo, número de serie, fecha de fabricación (MD) y tipo de gas o voltaje.