

# ESTUFAS INDUSTRIALES

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

### IMPORTANTE

- Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.
- Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.
- Verifique posibles fugas de gas tanto en el equipo como en la red de gas.
- Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8" en la C. A. para gas natural y de 11" C. A. para gas propano.
2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y de seguridad que existen al respecto.
3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar (3/4 " o superior).
4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.
5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.
2. Presione el botón del encendido de chispa varias veces hasta que note que el quemador ha encendido. Algunas veces si tarda en dar la chispa, al hacerlo sentirá una pequeña explosión.
3. Con la llave de paso podrá regular la cantidad de llama y velocidad de cocción.

Recuerde que este aparato no tiene termostato ni válvulas de sobre temperatura, por lo tanto debe vigilar la temperatura de los productos.



Certificado N° SC 4627.1  
EQUIPOS JOSEFINO S.A. Fabricación de equipos de cocción, refrigeración, lavados y accesorios para procesamiento en la industria de alimentos.

Comek. Cra 4 No. 18 - 50 of. 1307  
Tel. 2818093 - 3424865 - 5667436