

# Henny Penny Freidor a Presión



**Modelo Eléctrico 500**

**Modelo a Gas 600**

**FM01-439-B  
Revised 3-19-09**

MANUFACTURED BY HENNY PENNY CORPORATION, EATON, OHIO 45320  
Call 1-800-417-8417 toll-free in the U.S. or (937) 456-8400

**ADVERTENCIA**

Este manual debe ser guardado en una ubicación conveniente para referencia en el futuro.

El diagrama de alambrado de este equipo se encuentra ubicado en el interior de la puerta de acceso debajo del tablero de control.

Coloque en una ubicación visible las instrucciones a seguirse en caso de que el usuario sienta olor a gas. Esta información puede ser obtenida consultando al proveedor local de gas.



PARA SU SEGURIDAD

**NO GUARDE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES Y LIQUIDOS INFLAMABLES EN LAS CERCANIAS DE ESTE O CUALQUIER OTRO EQUIPO.**

Mantenga el área donde está el equipo libre y lejos de combustibles.

No obstruya la entrada de aire de combustión y ventilación. Debe dejarse espacio suficiente alrededor del equipo para que vaya suficiente aire a la cámara de combustión.

## SECCION 1. INTRODUCCION

### 1-1. FREIDORA A PRESION

La Freidora a Presión Henny Penny es una unidad básica de equipo para procesamiento de alimentos. Ha encontrado amplia aplicación en operaciones de servicio de alimentos institucionales y comerciales.

### P-C-T (P-H-T)

Una combinación de Presión, Calor y Tiempo es controlada automáticamente para llegar a lo óptimo en la producción de un producto sabroso y atractivo.

### Presión

La presión es básica en este método de preparación de alimentos. Esta presión se desarrolla a partir de la humedad natural de los alimentos. La tapa patentada atrapa esta humedad y la usa como vapor. Dado que el vapor crece rápidamente, la mayor parte de los jugos naturales es retenida dentro de los alimentos. Una válvula de operación exclusiva deja escapar el exceso de vapor de la cuba y mantiene una presión de vapor viva, baja y constante.

### Calor

El calor generado es otro factor importante de la freidora a presión. Lo que se sugiere como operación normal de fritura es de entre 157 y 163°C (315 y 325°F). Esto resulta en un ahorro de energía y alarga la vida de freidura del aceite. El ahorro de energía tiene lugar debido al corto tiempo de fritura de la unidad, la baja temperatura, y la retención de calor por parte de la cuba de fritura de acero inoxidable.

### Tiempo

El tiempo es importante porque un menor tiempo para fritura los alimentos resulta en mayores economías para el usuario. Los alimentos quedan listos para la mesa en menos tiempo de lo que tomaría para freírlos en una freidora convencional del tipo abierto.

**Modelo 500/600**

**1-2. CUIDADO ADECUADO**

Tal como en cualquier unidad de servicio de alimentos, la Freidora a Presión Henny Penny requiere cuidado y mantenimiento. Este manual contiene sugerencias para el mantenimiento y limpieza que deben constituir una tarea regularizada en para la operación de la unidad

**1-2. CUIDADO ADECUADO (continuación)**

Para su conveniencia, este manual consiste en las secciones siguientes:

- Índice
- Introducción
- Instalación
- Operación
- Investigación de Fallas
- Mantenimiento
- Diagramas de Alambrado
- Lista de Piezas Ilustrada
- Lista de Distribuidores

El uso consciente de los procedimientos recomendados, junto con el mantenimiento regularizado, debe minimizar la necesidad de reparaciones del equipo. Cuando dichas reparaciones son necesarias, deben ser llevadas a cabo siguiendo los pasos de reparación contenidos en este manual.

**1-3. ASISTENCIA**

De requerir asistencia externa, simplemente llame a su distribuidor local independiente. (Referirse a la lista de distribuidores al final de este manual.)

Adicionalmente, tenga a bien ponerse en contacto con nuestra sede central en Eaton, Ohio. Marque (937) 456-8400.

**1-4. VARIACIONES DE MODELOS**

Este manual cubre ambos modelos a gas y eléctrico, como así también opciones varias y accesorios principales. Cuando la información se refiere a un solo modelo, ese hecho es destacado.

**1-5. SEGURIDAD**

La Freidora a Presión Henny Penny tiene muchas características de seguridad incorporadas. Sin embargo, la única manera de asegurar una operación segura es comprender por completo los procedimientos adecuados de instalación, operación y mantenimiento. Las instrucciones en este manual han sido preparadas para ayudarle a aprender los procedimientos adecuados. Cuando la información es de importancia especial o relacionada con la seguridad, las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCION, o NOTA son utilizadas. Su uso se describe como sigue:

**1-5. SEGURIDAD  
(continuación)**



La palabra PELIGRO indica un riesgo inminente que resultará en lesiones muy serias tales como quemaduras de segundo o tercer grado.



La palabra ADVERTENCIA es usada para alertarle con respecto a un procedimiento, que de no ser realizado adecuadamente, puede ocasionar lesiones personales.



La palabra PRECAUCION es usada para alertarle con respecto a un procedimiento, que de no ser realizado adecuadamente, puede dañar la freidora.

**NOTA**

La palabra NOTA es usada para resaltar información especialmente importante.

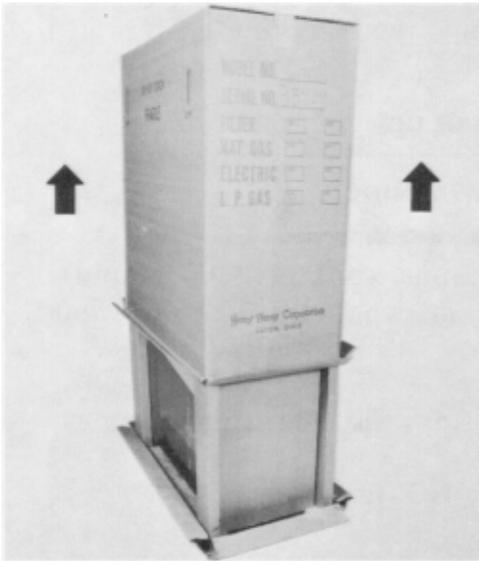


## SECCION 2. INSTALACION

### 2-1. INTRODUCCION

Esta sección provee instrucciones para la instalación de los modelos eléctrico y a gas de los Freidores a Presión Henny Penny.

### 2-2. DESEMPAQUE



**Paso 2**



**Paso 4**

La Freidora es despachada asegurada con pernos a una base de madera y cubierto con un contenedor de cartón. El modelo eléctrico es despachado con el conducto de descarga de vapor desmontado y empacado por separado dentro de la caja. El modelo a gas es despachado completamente armado. Si se solicita, pueden empacarse por separado rolletes opcionales.

1. Corte la banda que está alrededor de la parte inferior de la caja.
  
2. Levante la caja por encima de la freidora.
  
3. Abra la tapa de la freidora y retire la cesta junto con todos los accesorios.
  
4. Deje descansar la freidora sobre un lados, sobre soportes.

**Modelo 500/600**

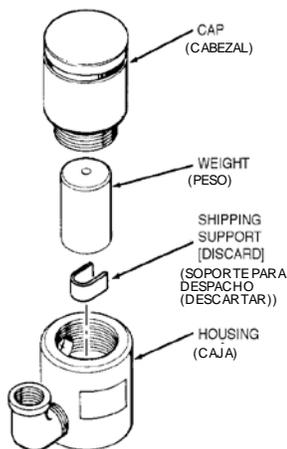
**2-2. DESEMPAQUE  
(continuación)**



**Paso 5**



**Paso 8**



**ADVERTENCIA**

La Freidora pesa aproximadamente 136kg (300 libras). Debe procederse con cuidado al levantar, para evitar lesiones personales.

5. Retire los cuatro pernos de las patas de la base de madera de la junta. Retire y descarte la base de madera.
6. Enrosque los pernos de la junta nuevamente en las patas para proveer patas de nivelación ajustables. Si se ha ordenado, instalar rolletes opcionales con los rolletes de freno al frente.
7. Colocar la freidora en posición vertical.

**ADVERTENCIA**

La Freidora pesa aproximadamente 135kg (300 libras). Debe procederse con cuidado al levantar, para evitar lesiones personales.

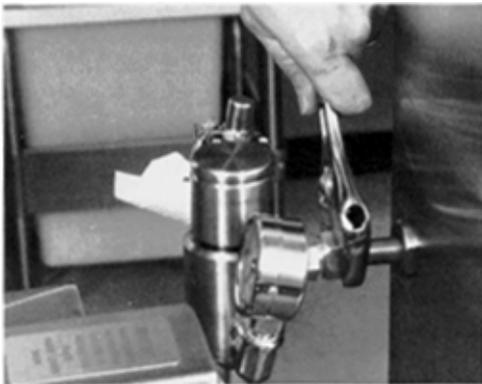
8. Desenrosque el cabezal de la válvula operativa.

**NOTA**

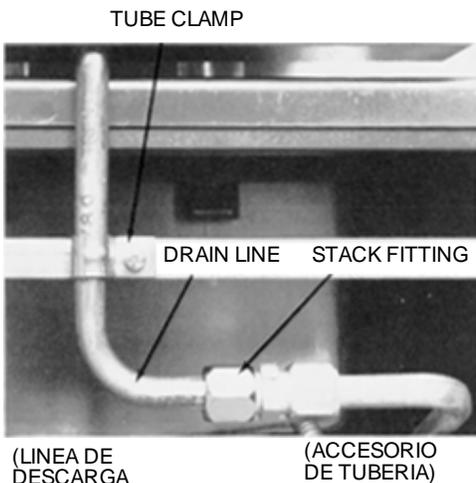
Hay un soporte de metal de la junta colocado dentro de la envoltura de la válvula para proteger el orificio y el peso durante el transporte. Este soporte debe ser retirado antes de la instalación y puesta en marcha.

9. Retire el peso.

**2-3. MONTANDO EL CONDUCTO DE DESCARGA DE VAPOR (MODELOS ELECTRICOS SOLAMENTE)**



**Paso 1**



**Paso 2**

10. Retire y descarte el soporte de metal de la junta.
11. Limpie el orificio con un trapo seco.
12. Vuelva a colocar el peso y el cabezal.
13. Retire el papel protector del armario de la freidora y limpie con un trapo con detergente y agua.

Saque el conducto de descarga de vapor de su caja de cartón y móntelo en la freidora como sigue:

1. Ubique el conducto en la parte de atrás de la freidora. Apriete con una llave los dos accesorios de tubería en el lado del frente del tubo.

**NOTA**

No apriete demasiado los accesorios ni haga girar la válvula solenoide, la válvula de operación ni la válvula de desahogo de presión.

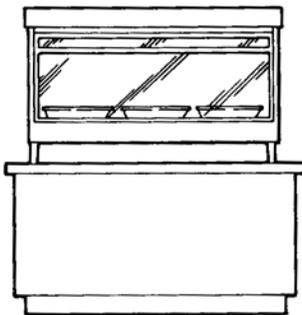
2. Saque la cinta adhesiva de la junta de la línea de descarga. Conecte en la parte trasera el accesorio de tubería a la línea de descarga de la freidora.
3. Afloje su tornillo y haga girar la mordaza del tubo para asegurar la línea de descarga del conducto.

**2-4. SELECCIONANDO LA UBICACION DE LA FREIDORA**

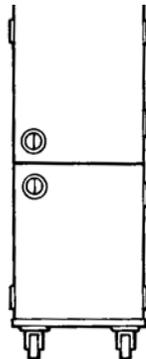
Es muy importante escoger una ubicación adecuada para la freidora por motivos de operación, rapidez y comodidad. Elija una ubicación que ofrezca una fácil carga y descarga sin interferir con el preparado final de las órdenes de alimentos. Los operadores han encontrado que friendo desde crudo a terminado y manteniendo el producto en calentadores, resulta en un servicio rápido y continuo. Deben proveerse mesas de vaciado o descarga en por lo menos uno de los lados de la freidora. Recuerde que se obtendrá una mayor eficiencia con una operación en línea recta, v.g. crudo de un lado y terminado del otro lado. El preparado de órdenes puede ser trasladado con sólo una pequeña pérdida de eficiencia.

**2-4. SELECCIONANDO LA UBICACION DE LA FREIDORA (continuación)**

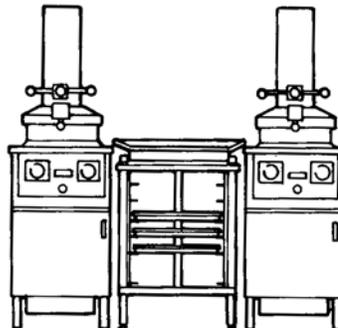
**MERCHANDISING**  
(VENTA)



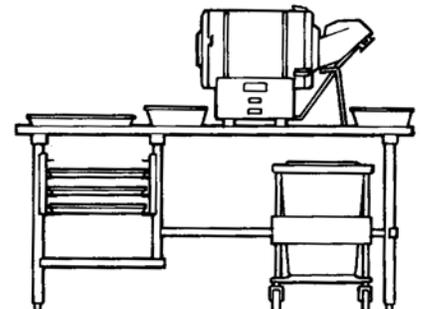
← **HOLDING**  
(CONSERVACION)



← **PRESSURE FRYING**  
(FREIDO A PRESION)



← **BREADING**  
(EMPANADO)



**2-5. NIVELANDO LA FREIDORA**



Para una operación adecuada la freidora debe estar a nivel de lado a lado y de frente a fondo. Ajuste los pernos de nivel o rolletes usando un nivel en las superficies planas alrededor del cuello de la cuba hasta que la unidad quede nivelada.

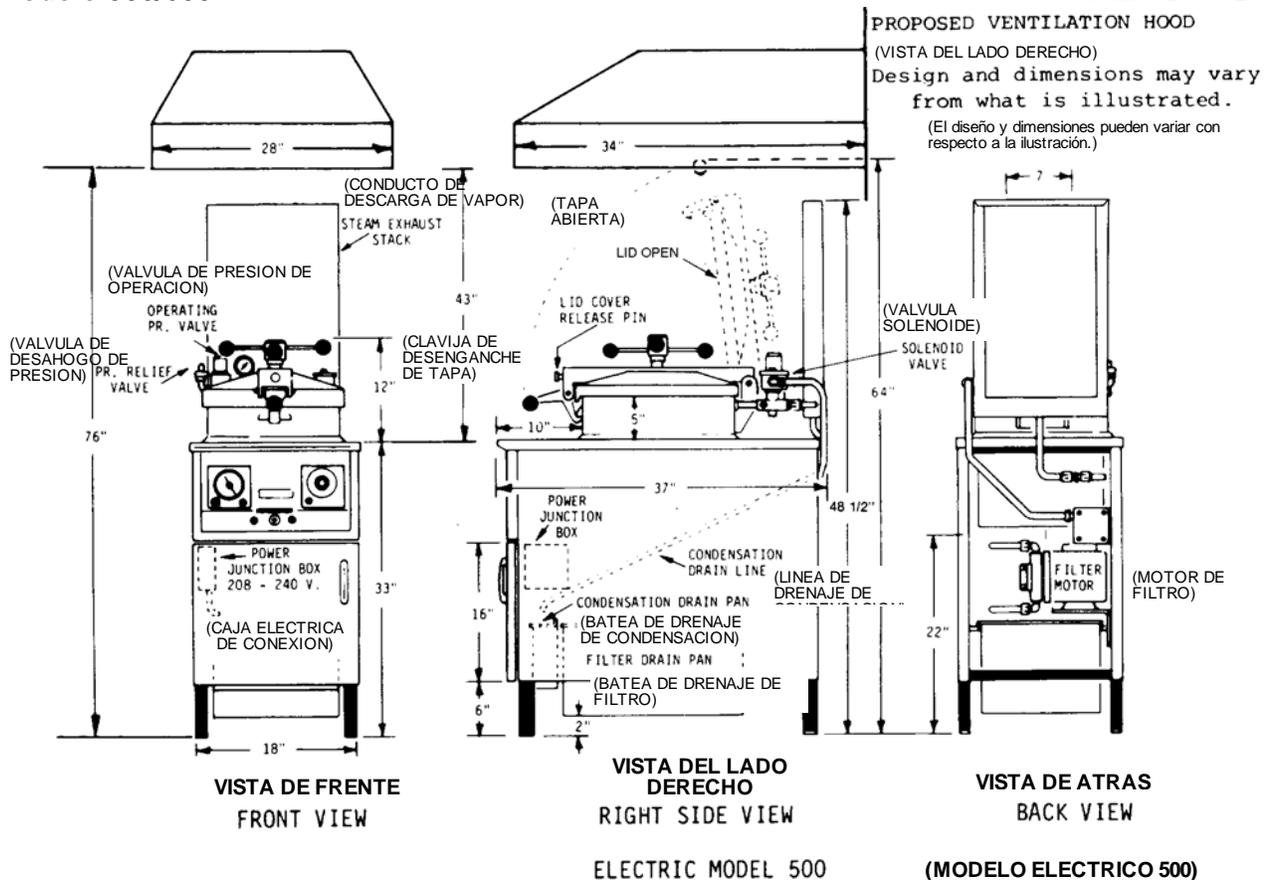
**2-6. VENTILACION DE LOS FREIDORES**

Debe ubicarse la freidora dejando lugar disponible para ventilación hacia una campana de extracción adecuada o sistema de ventilación. Esto es esencial para permitir una descarga eficiente de los vapores de salida y de olores de la fritura. Debe tenerse precaución especial al diseñar la campana de extracción para evitar interferencias con la operación de la freidora. Cerciórese de que la campana de extracción esté diseñada con altura suficiente como para permitir una apertura adecuada de la tapa de la freidora. Recomendamos que consulte con una firma local de ventilación o calefacción para que ayude en el diseño de un sistema adecuado.

**NOTA**

La ventilación debe ajustarse a los códigos local, estatal y nacional. Consulte con su departamento de bomberos local o autoridades en el área de construcción.

**Modelo 500/600**



**2-7. REQUERIMIENTOS ELECTRICOS (FREIDORA ELECTRICA)**

La Freidora eléctrica está disponible alambreado de fábrica para todos los voltios internacionales. Debe obtenerse un cable de servicio eléctrico adecuado como un accesorio o ser provisto en la instalación. Verifique los datos en el rótulo dentro de la puerta de la freidora para determinar la alimentación eléctrica adecuada.

**ADVERTENCIA**

Esta freidora debe ser conectado a tierra en forma adecuada y segura. Refiérase a los códigos eléctricos locales para los procedimientos correctos de conexión a tierra. Si la freidora no es conectada a tierra adecuadamente, podría ocurrir una sacudida eléctrica.

Debe instalarse un interruptor de desconexión con fusibles o disyuntores capacidad correcta en una ubicación conveniente entre la freidora y la fuente de energía.

**Modelo 500/600**

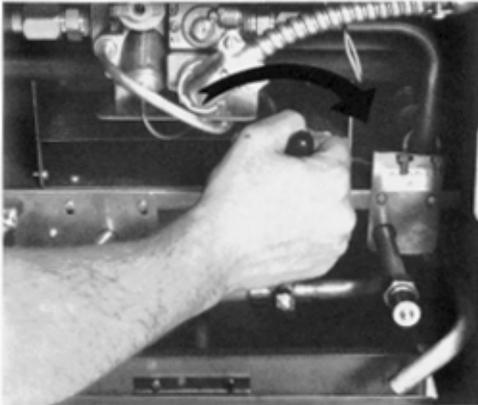
**2-8. PROBANDO LA FREIDORA**

Cada freidora a presión Henny Penny viene completamente verificado y probado antes de su despacho. Es sin embargo buena práctica el verificar de nuevo la unidad después de su instalación.



Cualquier desviación de los pasos siguientes puede ser motivo de daños a la freidora.

**2-9. VERIFICANDO LA BOMBA DEL FILTRO**



**Paso 4**

1. Abra la puerta frontal de la freidora.
2. Afloje la conexión de unión del filtro (ítem 28, figura 3-1.)
3. Gire el conmutador principal hasta la posición BOMBA (PUMP). Abra la válvula del filtro. Escuchará el funcionamiento del motor eléctrico.



Debe accionar la bomba por sólo unos pocos segundos.

4. Coloque su dedo pulgar sobre la boca abocinada de la unión del filtro. Usted sentirá succión. Cierre la válvula del filtro. Desconecte la bomba.

**2-10. COJINETES DEL MOTOR**

Los cojinetes del motor eléctrico están permanentemente lubricados. **NO LUBRICAR.**

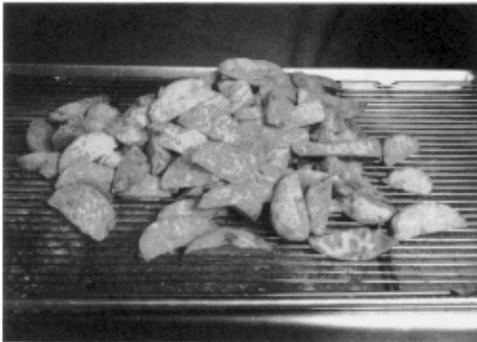
Esto completa el ciclo de prueba. Si alguna de las funciones no ha tenido lugar, vuelva a verificar la instalación. Si persiste algún problema, refiérase a otras secciones de este manual o llame a un distribuidor autorizado de Henny Penny.

**2-11. VERIFICACION FINAL DE LA INSTALACION - PRUEBA DE FRITURA**

La verificación final para asegurar que la instalación es adecuada incluye la prueba de fritura. Esto da al instalador una oportunidad de observar la operación real de cocción de la freidora a presión.

**NOTA**

Antes de la operación real de cocción y de agregar aceite en la cuba de fritura, asegúrese de que la cuba, el conjunto de malla de filtro y la cubeta de drenaje estén limpios. El conjunto de malla de filtro y cubeta de drenaje deben lavarse con jabón y agua caliente y secados totalmente antes de volver a armar. A este punto debe también limpiarse la cuba de fritura. Refiérase a los párrafos 3-15 y 3-16 en la sección de "Operación" de este manual.



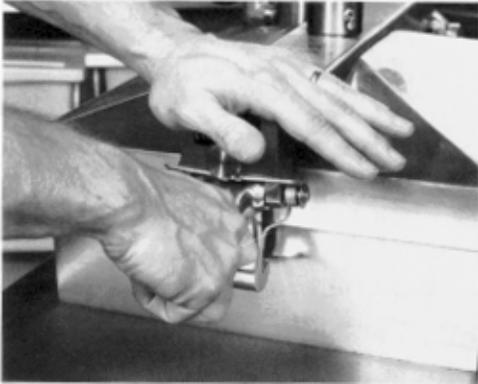
**Paso 5**



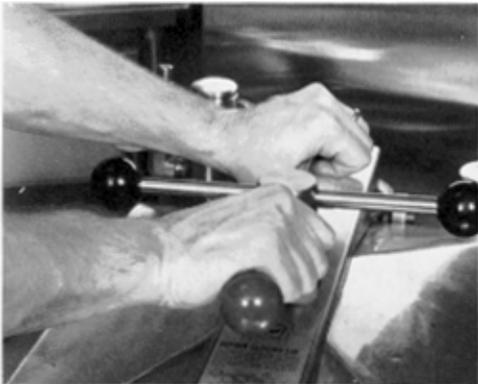
**Paso 8**

1. Ponga la maneta del termostato a 160°C (320°F).
  - La luz del indicador de temperatura se apagará cuando el aceite esté a la temperatura fijada.
2. Ponga el cronómetro principal en ocho minutos.
3. Corte 1,4 a 2,3 kg (3 a 5 libras) de papas sin pelar en trozos de 12 a 19mm (1/2 a 3/4 de pulgada).
4. Ponga los trozos en una cubeta con agua.
5. Escurra el agua y empane los trozos, el empanado se consigue normalmente la tienda de abarrotes.
6. Agite vigorosamente el aceite para obtener un calentamiento uniforme.
7. Coloque la cesta de fritura estándar en la cuba de fritura.
8. Coloque cuidadosamente los trozos empanados en el aceite caliente.

**2-11. VERIFICACION FINAL DE LA INSTALACION - PRUEBA DE FRITURA (continuación)**



**Paso 9**



**Paso 10**

**ADVERTENCIA**

Tenga cuidado para prevenir de quemaduras causadas por el salpicado de aceite.

**NOTA**

No coloque los trozos de papas en la cesta de fritura y luego en el aceite. Eso haría que los trozos empanados se pegaran.

9. Cierre la tapa. Asegúrese de que la tapa ha sido trabada en forma segura.
10. Gire el torniquete en el sentido del reloj hasta que la tapa esté sellada en forma segura. Los dos perillas rojas deben alinearse en el frente.



La tapa debe estar bien asegurada y las bolas rojas alineadas, de lo contrario podrían producirse quemaduras graves.

11. Prenda el cronómetro principal.

Ya ha completado los pasos necesarios para comenzar el proceso de cocción. Deben observarse las operaciones siguientes.

**2-12. VERIFICACIONES OPERACIONALES**

1. Verifique si la aguja del manómetro para presión está indicando "Zona de Operación/ Area verde".
  - Si la presión no aumenta, vea cuáles son las causas posibles listadas en la sección 4, Investigación de Fallas.
2. Verifique la válvula de drenaje y la válvula de filtro por si hay goteras.

**2-13. VERIFICACIONES OPERACIONALES (continuación)**



**Paso 6**

3. Al final de los 4 minutos:
  - Sonará el zumbador del cronómetro.
  - La Freidora se despresurizará automáticamente.
4. Ponga el conmutador del cronómetro en la posición APAGADO (OFF).
  - La flecha roja retornará a la posición de tiempo anterior, en este caso 8 minutos.
5. Cuando toda la presión de vapor haya sido descargada (observe el manómetro), abra la tapa.
6. Cuelgue la cesta de fritura al lados de la cuba para que escurra.
7. Después de 3 a 5 segundos de escurrido, ponga los trozos de papa en una bandeja.
8. Vuelva a colocar la cesta de fritura en el aceite.

Si todas las funciones de arriba se han realizado satisfactoriamente, la freidora está lista para operar.

**ADVERTENCIA**

Todos los operadores así como el personal de administración, deben de leer y comprender completamente la Sección de Operación antes de poner en operación la freidora. De no seguirse las instrucciones podrían producirse graves lesiones personales y daños a la propiedad.

## SECCIÓN 3. OPERACIÓN

**3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN DE LOS CONTROLES C1000**

Figura de referencia 3-1.

No. de fig.	No. de comp.	Descripción	Función
3-1	1	Pantalla digital	Muestra la temperatura de la grasa, la cuenta atrás del temporizador en el ciclo de cocción y las selecciones en la modalidad de programación; la temperatura de la grasa se puede mostrar [ P ]miendo una vez o dos veces para ver el punto de control de temperatura; si la temperatura de la grasa es mayor que 425°F (218°C), la pantalla indicará “E-5, FRYER TOO HOT” (E-5, la freidora está demasiado caliente)
3-1	2		Esta luz LED se enciende cuando la temperatura de la grasa se acerca a 5° del punto de control de temperatura, indicando al operador que la temperatura de la grasa es ahora la apropiada para poner el producto en el tanque
3-1	3		Los botones del temporizador se usan para iniciar y detener ciclos de cocción
3-1	4		Los botones de inactividad se usan para iniciar una modalidad de inactividad que reduzca la temperatura de la grasa durante los períodos en que no se use
3-1	5		El botón de programación se usa para tener acceso a las modalidades de programación; una vez en la modalidad de programación, también se usan para pasar al parámetro siguiente
3-1	6 y 7		Se usan para ajustar el valor mostrado en la actualidad en la modalidad de programación y para cambiar el punto de control de temperatura para el tanque o la cesta de la izquierda
3-1	8 & 9		Se usan para ajustar el valor mostrado en la actualidad en la modalidad de programación y para cambiar el punto de control de temperatura para el tanque o la cesta de la derecha

NOTICE

**Modelo 500/600**



Pase a la Sección 3-4, Llenado o adición de grasa

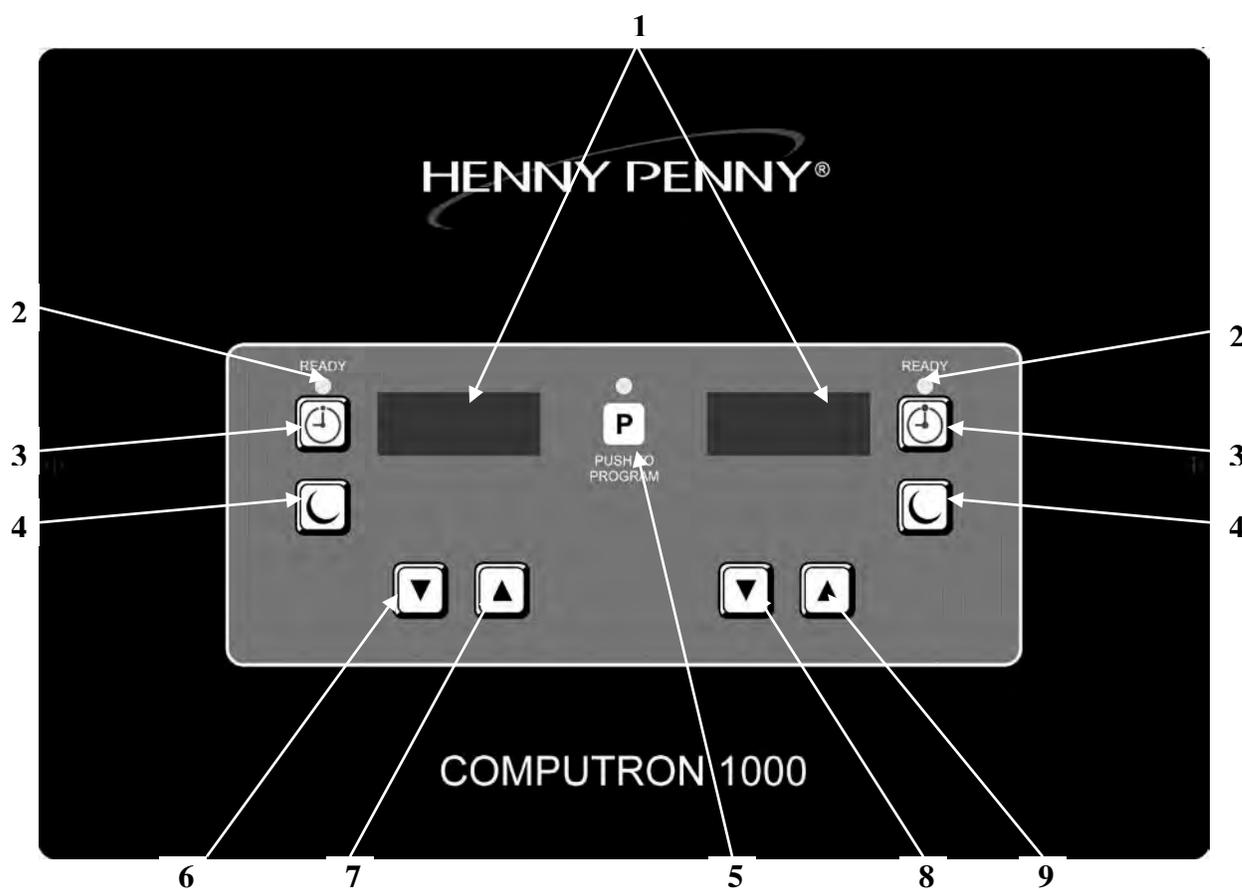


Figura 3-1

Modelo 500/600

**3-5. OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS**  
**DEL C1000**

Se dispone de controles electrónicos Computron 1000 en freidoras de tina dividida y completa. A continuación se describen brevemente los procedimientos de operación para freidoras con estos controles.

1. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté en la posición cerrada.
2. Ponga el soporte de la cesta dentro del tanque.
3. Asegúrese de que el tanque esté lleno de grasa hasta el nivel apropiado.
4. La pantalla muestra “OFF” hasta que el interruptor de alimentación pase a la posición de ENCENDIDO. La pantalla muestra ahora el tiempo de cocción y la unidad pasa automáticamente al ciclo de derretimiento hasta que la temperatura de la grasa alcance 230°F (110°C). A continuación el control se sale automáticamente del ciclo de derretimiento.

**NOTICE**

**AVISO**

La freidora abierta de la serie OFG-320 tiene varios dispositivos de seguridad que cortan el suministro de gas cuando se activan. Se deben seguir los procedimientos de arriba para volver a poner en servicio la freidora abierta y si se repite la parada, se debe notificar a un técnico capacitado.

Se puede omitir el ciclo de derretimiento, si se desea, oprimiendo sin soltar  durante 3 segundos.

**CAUTION**

**PRECAUCIÓN**

*No omita el ciclo de derretimiento a menos que se haya derretido suficiente grasa para cubrir completamente todos los tubos del quemador de las freidoras de gas y de los elementos en las freidoras eléctricas. Si se omite el ciclo de derretimiento antes de cubrir todos los tubos o los elementos de los quemadores, se puede producir humo excesivo procedente de la grasa, o se puede ocasionar un incendio.*

**Modelo 500/600**



**3-5. OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL C1000**  
**(continuación)**

5. Una vez fuera del ciclo de derretimiento, la grasa se calienta hasta que se encienda  y se muestre el tiempo de cocción.

Agite completamente la grasa para estabilizar la temperatura en todos los tanques.

6. Antes de cargar el producto en las cestas, baje las cestas dentro de la grasa caliente para impedir que el producto se pegue a las mismas.
7. Una vez que se haya estabilizado la temperatura de la grasa al punto de control de temperatura, baje la cesta con el producto dentro del tanque.



**ADVERTENCIA**

**No sobrecargue ni ponga producto con un gran contenido de humedad en la cesta. 12,5 lb (5,7 kg) es la cantidad máxima de producto por tanque (6,25 lb (2,8 kg)) máximo para las freidoras de tina dividida). De no seguir estas instrucciones la grasa puede rebosar del tanque. Se pueden producir quemaduras o daños importantes en la unidad.**

9. Si se baja la cesta derecha en la grasa, oprima el  derecho.

Si se baja la cesta izquierda en la grasa, oprima el  izquierdo.

10. El temporizador del lado apropiado (derecho o izquierdo) empieza la cuenta atrás.



**AVISO**

Las operaciones de medir los tiempos de los dos lados del control son completamente independientes entre sí. Se pueden fijar, iniciar o detener sin afectarse mutuamente.

11. Al final del ciclo de cocción sonará un tono y la pantalla destellará "DONE" (Hecho). Oprima el botón  y levante la cesta sacándola de la grasa.

### 3-6. INSTRUCCIONES DE PROGRAMACIÓN DE C1000

#### **Programación del temporizador**

1. Siempre que se muestre el tiempo de cocción, oprima debajo de la pantalla apropiada para cambiar el tiempo de cocción.

#### **Programación del punto de control de temperatura**

1. Oprima  una vez para ver la temperatura real de la grasa y

vuelva a oprimir  para ver el punto de control de temperatura.

2. Mientras el punto de control de temperatura esté en la pantalla, oprima  para cambiar el punto de control de

temperatura.



#### **AVISO**

Si se muestra “LOCK” (Bloquear) en la pantalla al oprimir, se  bloquearán los controles y deberán

desbloquearse antes de cambiar el tiempo el punto de control de temperatura. Vea la Sección de programación especial de C1000.

### 3-7. PROGRAMACIÓN ESPECIAL DE C1000

Se usa la Programación especial para fijar lo siguiente:

- Fahrenheit o centígrados
- Inicializar el sistema
- Controles de bloqueo o desbloqueo
- Tipo de freidora – Eléctrica; gas con piloto; gas con encendido electrónico; gas de tiro inducido
- Tina (tanque) dividida o completa

1. Para introducir la Programación especial, ponga el interruptor en apagado (cualquier lado). Oprima sin soltar  y vuelva a poner el interruptor en encendido.

2. “SPEC” “PROG” seguido de “DEG” “°F” o “°C”. Use  para cambiar a “°F” o a “°C” o vice versa.

3. Oprima  y se mostrará “INIT” en la pantalla.

Oprima sin soltar el  derecho y la pantalla mostrará “In-3”, “In-2”, “In-1” seguido de “Init Sys” “DONE DONE”. Ahora los controles se reajustarán a los parámetros de fábrica, el tiempo se fija en 0:00 y la temperatura es de 190°F u 88°C.

4. Oprima  y se mostrará “LOCK” o “UNLOCK” (Desbloquear) en la pantalla. Use  para cambiar de “LOCK” a “UNLOCK”, o viceversa.

5. Oprima  y se mostrará “FRYR” (Freidora) en la pantalla.

Use  para cambiar el tipo de freidora: “ELEC” para modelos eléctricos; “GAS” para unidades con piloto; SSI para unidades con encendido de estado sólido; IDG para unidades con quemadores de gas con tiro inducido.

6. Oprima  y se mostrará “VAT” en la pantalla.

Use  para cambiar al tipo de tina (tanque) de “SPLIT” (Dividido) a “FULL” (Completa) o viceversa.



## Modelo 500/600



7. Oprima sin soltar para salir de la programación especial en cualquier momento.

**Modelo 500/600**

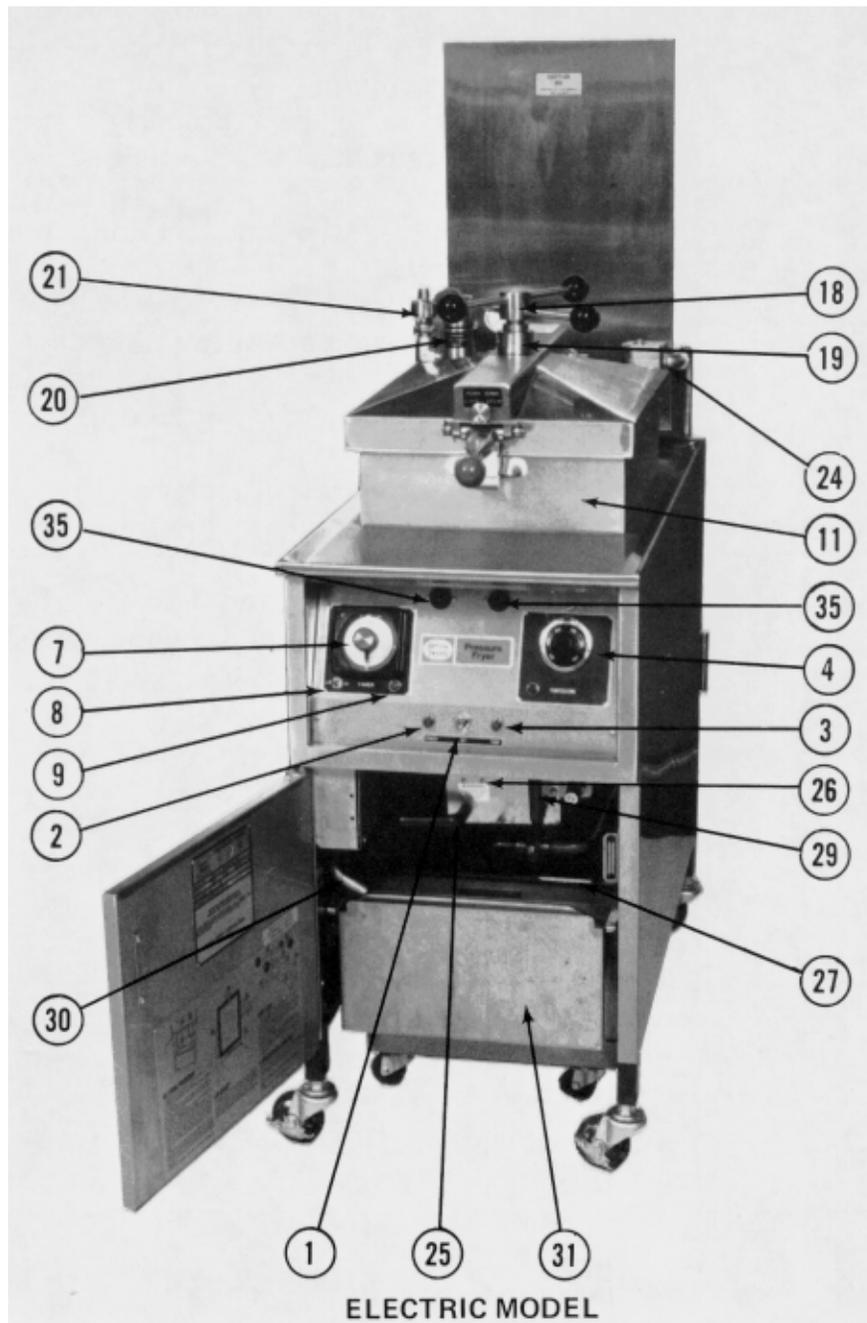
**3-8. INTRODUCCION**

Esta sección indica el procedimiento diario a seguir para su freidora a presión. Lea la Sección 1 y esta sección antes de operar la freidora. Refiérase también a la Sección 2 para asegurarse que la freidora ha sido adecuadamente instalada y probada. La organización de esta sección es:

- Una ilustración y explicación de todos los controles de operación.
- Procedimientos de operación paso por paso.
- Procedimientos diarios de mantenimiento.
- Recetas de preparación de alimentos.

**3-9. CONTROLES DE OPERACION**

La Figura 3-1 identifica y describe las funciones de todos los controles de operación y los componentes principales de la freidora a presión.



**MODELO ELECTRICO**

Nota: Los ítemes 4A, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 y 37 se muestran en la página 3-3.

**Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 1)**

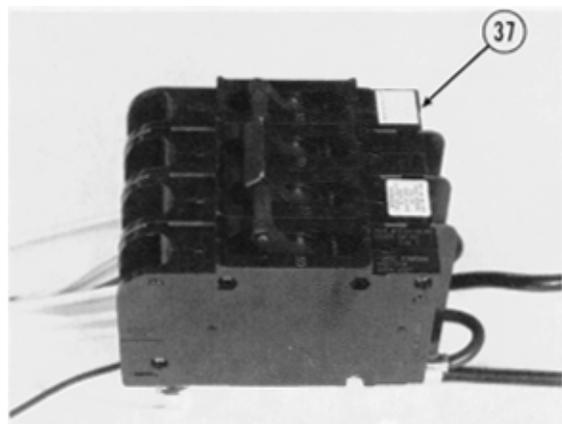
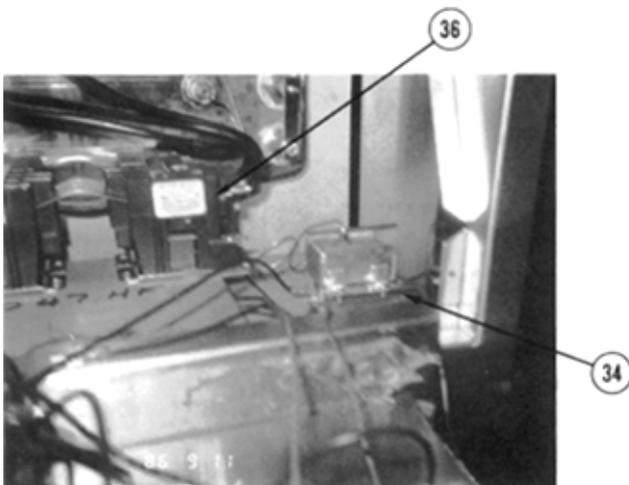
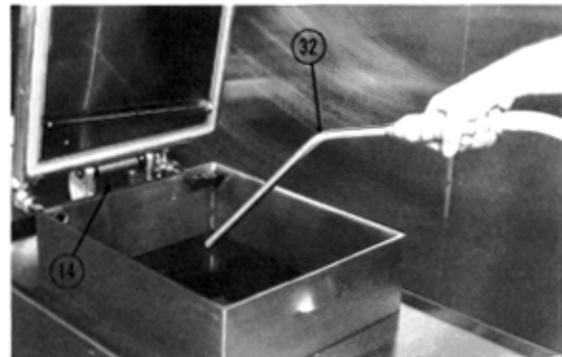
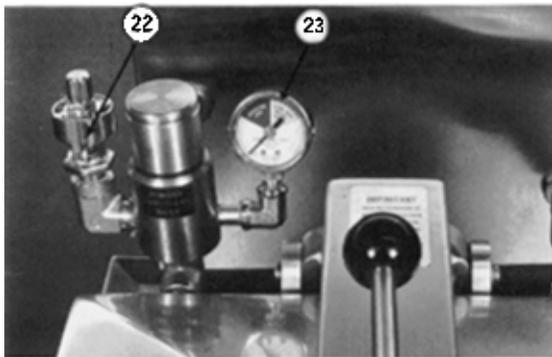
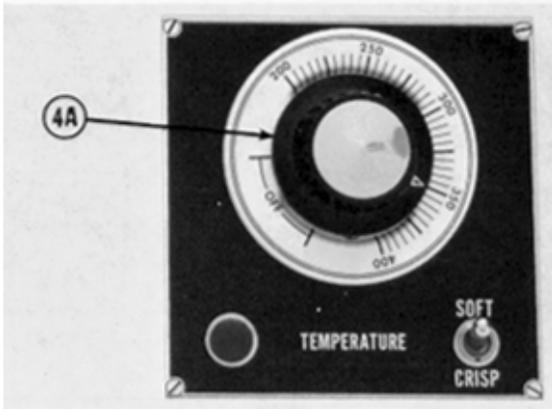


Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 2)

Item	Descripción	Función
1	Conmutador Principal (POWER/OFF/PUMP) (ENERGIA / APAGADO / BOMBA)	El conmutador principal es de tres vías con una posición central de APAGADO (OFF). Ponga el conmutador en la posición marcada ENERGIA (POWER) (izquierda) para operar la freidora. Mueva el conmutador a la posición marcada BOMBA (PUMP) (derecha) para operar el filtro de la bomba. Deben establecerse ciertas condiciones antes de operar el filtro de la bomba. Estas condiciones se explican más adelante en esta sección.
2	Luz de ENERGIA	La luz indicadora de energía es una luz roja que se prende cuando el interruptor principal está puesto en ENERGIA. Indica que la freidora está lista para operar o bien que está siendo utilizada.
3	Luz de BOMBA	La luz indicadora de bomba es una luz roja que se prende cuando el conmutador principal está en la posición BOMBA. Indica que se está usando el filtro de bomba..
4	Termostato Estándar (TEMPERATURA)	El termostato es un dispositivo electromecánico usado para regular la temperatura. Gire la maneta para establecer la temperatura deseada de la fritura.
4A	Termostato de Dos Etapas (TEMPERATURA)	<p>El termostato opcional de dos etapas reemplaza al termostato estándar. Sus dos modos de operación son seleccionados por el conmutador BLANDO/DORADO (SOFT/CRISP).</p> <p>En el modo DORADO (CRISP), el termostato opera como una freidora estándar.</p> <p>En el modo SUAVE (SOFT), el termostato de dos etapas cocina el producto por unos minutos a la temperatura fijada, luego disminuye automáticamente la temperatura para el resto del ciclo de cocción.</p>

**Modelo 500/600**

<p>4B</p>	<p>Termostato de Doble Indicación (TEMPERATURA)</p>	<p>El termostato opcional de doble indicación es de dos termostatos en uno. La aguja roja establece la temperatura alta. La aguja verde establece la temperatura baja de cocción. La aguja negra exhibe la temperatura del aceite.</p> <p>En la posición DORADO (CRISP), el termostato utiliza solamente la aguja roja y opera como una freidora estándar.</p> <p>En el modo SUAVE, ambos termostatos pueden ser fijados a la temperatura deseada y en un tiempo pre-determinado en el ciclo de cocción, la freidora cambiará de la temperatura superior fijada a la inferior.</p>
-----------	---	--

**Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 3)**

Item	Descripción	Función
5	Conmutador SOFT/CRISP (SUAVE/DORADO)	El conmutador opcional SUAVE/DORADO se usa con el termostato de dos etapas (ítem 4A) o el termostato de doble indicación (ítem 4B) para seleccionar la forma de operación.
6	Luz de TEMPERATURA	La luz de temperatura se prende cuando el aceite está a una temperatura inferior a la fijada en el termostato. Se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura fijada.
7	(TIMER)	El cronómetro es un dispositivo electromecánico que controla la duración del ciclo de fritura. El cronómetro controla la válvula solenoide (ítem 24) y activa el zumbador cuando se ha completado el ciclo de fritura. Mueva la maneta para colocar la flecha negra a la temperatura de fritura deseada. La flecha roja se junta de nuevo con la flecha negra cuando el interruptor ENCENDIDO /APAGADO (ON/OFF) es puesto en APAGADO (OFF).
8	Conmutador CRONOMETRO / ENCENDIDO / APAGADO	<p>Ponga el conmutador a la posición ENCENDIDO (ON) para arrancar el cronómetro. Póngala en la posición APAGADO (OFF) para callar el zumbador luego del ciclo de fritura. Esto también restablece el cronómetro a su posición inicial.</p> <p style="text-align: center;"><b>NOTA</b></p> <p>El conmutador del cronómetro ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) activa también la válvula solenoide. Cuando el conmutador del cronómetro es puesto en la posición de ENCENDIDO (ON), se energiza la válvula solenoide. Esto hace que la válvula se cierre. Cuando se termina el ciclo (cronómetro llega a 0), la válvula se desenergiza automáticamente. Esto resulta en que la válvula se abra y descargue la presión de vapor de adentro de la cuba.</p>
9	Luz del Cronómetro	La luz indicadora del cronómetro es una luz roja que se prende cuando el cronómetro está activado.

Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 4)

Item	Descripción	Función
10	Cronómetro Retardador (Dentro del Tablero de Control)	El cronómetro retardador se usa únicamente en una freidora de dos etapas o de temperatura variable. El cronómetro retardador controla el período de tiempo en que el termostato funciona a la temperatura superior. En los párrafos 3-10 y 3-11 sobre procedimientos de fritura de dos etapas se da una explicación adicional sobre este proceso.
11	Cuba de Fritura	Este recipiente contiene el aceite de cocción.
12	Cesta de Fritura	Esta cesta de acero inoxidable se usa para contener y manipular el producto alimenticio durante y después de la fritura.
13	Mango de la Cesta	Este mango desmontable se usa para manipular la cesta de fritura.
14	Resorte de la Tapa	El resorte de la tapa ayuda a elevar la tapa y sostenerla en posición abierta.
15	Canal de Drenaje de Condensación	El canal de drenaje de condensación conduce la humedad condensada a la línea de drenaje. Esta humedad se forma en el revestimiento interior de la tapa cuando la tapa es abierta. El canal evita que las gotas de humedad caigan sobre el aceite.
16	Junta de la Tapa	La junta de la tapa asegura el cierre hermético de la presión de la cuba de fritura.
17	Bloqueo de la Tapa	El bloqueo de la tapa asegura el un cierre de la tapa. Este bloqueo, conjuntamente con el torniquete y junta de la tapa, proveen un sello de presión a la cuba de fritura.
18	Conjunto Torniquete	Se aprieta el torniquete una vez que la tapa está trabada. Ello aplica presión a la parte superior de la tapa, y desde la junta de la tapa al borde de la cuba de fritura. Después que la presión ha llegado a una libra (1 psi), (6.8kPa), la junta de la tapa empuja la clavija de cierre hacia el cuello de cierre. Siempre y cuando la clavija de cierre esté enganchada, evitará que el conjunto torniquete pueda desenroscarse mientras haya presión en la cuba.

Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 5)

Item	Descripción	Función
19	Tope Límite de la Tapa	El tope límite de la tapa es un cuello roscado ajustable usado para obtener un apriete adecuado entre la junta de la tapa y el borde de la cuba. Esto se consigue controlando el número de rotaciones en sentido de las agujas del reloj que usted puede hacer con el torniquete.
20	Válvula de Descarga	La válvula de descarga del tipo de peso muerto se usa para mantener un nivel constante de presión del vapor dentro de la cuba de fritura. Cualquier exceso de presión de vapor se expulsa a través del conducto de descarga.
21	Válvula de Seguridad	<p>La válvula de seguridad es una válvula de resorte aprobada por ASME graduada a 1 kg/cm<sup>2</sup> (99.9kPa), (14.5 psi). En el evento que la válvula de descarga se obstruyera, esta válvula de seguridad dejará escapar el exceso de presión manteniendo la cuba de la freidora a 1 kg/cm<sup>2</sup> (99.9kPa), (14.5 psi). Si esto ocurre alguna vez, ponga el conmutador principal en posición de apagado para dejar salir toda la presión de la freidora.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p><b>ADVERTENCIA</b></p> </div> <p>NO use la freidora. Haga revisar inmediatamente la freidora para evitar que se produzcan quemaduras y lesiones graves.</p>
22	Palanca de Seguridad de la Válvula de Descarga	<p>NO debe tirarse de esta palanca.</p> <div style="text-align: center;">  <p><b>PELIGRO</b></p> </div> <p>Pueden producirse graves quemaduras.</p>
23	Manómetro	El manómetro de presión indica la presión dentro de la cuba de fritura.
24	Válvula Solenoide	La válvula solenoide es un dispositivo electromecánico que hace que la presión en la cuba se mantenga. La válvula solenoide se cierra al principio del ciclo de fritura y se abre automáticamente mediante el cronómetro al final del ciclo de fritura. Si esta está sucia o el asiento de presión se raya, no subirá la presión y debe de ser reparada por la sección de mantenimiento.

Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 6)

Item	Descripción	Función
25	Válvula de Drenaje (Sólo se Muestra la Maneta)	<p>La válvula de drenaje es una válvula esférica de dos vías. Está normalmente en posición cerrada. Gire la maneta (en el sentido de las agujas del reloj) para drenar el aceite de la cuba hacia la cubeta de drenaje de filtro.</p> <div data-bbox="943 474 1198 642" style="text-align: center;"> </div> <p>No abra la válvula de drenaje cuando la cuba está bajo presión. Saldrá aceite caliente de la válvula. Pueden producirse graves quemaduras.</p>
26	Conmutador de Interbloqueo de Drenaje (Escondido Detrás del Bastidor)	<p>El conmutador de interbloqueo de drenaje es una micro-llave que protege la cuba en el evento de que un operador arene imprevistamente aceite de la cuba mientras el conmutador principal está en la posición ENERGIA. El conmutador está diseñado para desconectar automáticamente la corriente cuando la válvula de drenaje está abierta.</p>
27	Cubeta de Drenaje de Filtro	<p>La cubeta desmontable de drenaje de filtro contiene el filtro y recibe el aceite cuando éste es drenado de la cuba. Se usa para sacar el aceite cuando éste requiere ser cambiado.</p> <div data-bbox="943 1226 1198 1394" style="text-align: center;"> </div> <p>Hay aceite caliente en esta cubeta. Manéjela con extremo cuidado para evitar quemaduras graves.</p>
28	Unión del Filtro	<p>La unión del filtro conecta el conjunto del filtro a la bomba del filtro. Se desconecta fácilmente para permitir que el filtro y la cubeta de drenaje sean retirados.</p>
29	Válvula de Filtro (Sólo se ve la maneta)	<p>La válvula de filtro es una válvula esférica de dos vías que funciona conjuntamente con el sistema de filtrado. Con la maneta en posición abierta y el conmutador principal en la posición BOMBA, esta válvula dirige el aceite filtrado desde la cubeta de drenaje nuevamente hacia la cuba.</p>

Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 7)

Item	Descripción	Función
30	Línea de Drenaje de Condensación	La línea de drenaje de condensación consiste en un tramo de tubería de acero inoxidable. Se usa para conducir la condensación recogida del revestimiento interior de la tapa y del sistema de descarga de vapor hacia la cubeta de drenaje de condensación.
31	Cubeta de Drenaje de Condensación	La cubeta de drenaje de condensación es el punto de colección de la condensación formada en el revestimiento interior de la tapa y dentro del sistema de descarga de vapor. Debe ser retirada y vaciada periódicamente.
32	Manguera de Lavado (Opcional)	<p>La manguera de lavado de filtro opcional se usa para lavar las partículas de alimento de la cuba y conducir las a la cubeta de filtro. Esta manguera accionada a mano está conectada con un accesorio de desacoplamiento rápido.</p> <div data-bbox="943 930 1198 1100" style="text-align: center;"> </div> <p>Tenga sumo cuidado cuando use la manguera de lavado. Refiérase a los procedimientos de filtrado en el párrafo 3-13 para evitar quemaduras graves.</p>
33	Válvula de Control de Gas (Modelos de Gas Solamente)	La válvula de control de gas controla el flujo de gas hacia el conjunto del quemador de gas. Requiere piloto de encendido manual.
34	Control de Alta Temperatura	Este control de alta temperatura es un control de rearme manual que detecta la temperatura del aceite. Si la temperatura del aceite excede el límite de operación de seguridad, este interruptor de control se abre apagando así el calor que va a la cuba. Cuando la temperatura del aceite baja dentro del límite de operación de seguridad, el control debe ser reartado manualmente.
35	Contactores (Modelos Eléctricos Solamente)	Los contactores son los relés que llevan la energía a los elementos calefactores. Una bobina de relé se encuentra en serie con el control de alta temperatura, la otra bobina de relé está en serie con el termostato.

Figura 3-1. Controles de Operación (Hoja 8)

**Modelo 500/600**

**3-10. PROCEDIMIENTOS DE OPERACION**

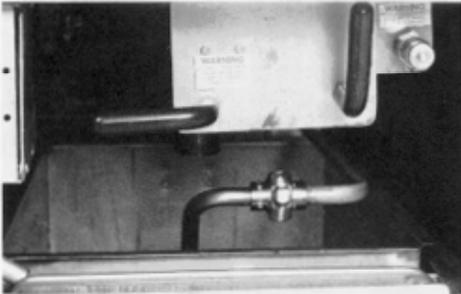
1. Para usar la Freidora a Presión Henny Penny, el primer paso es aprender el uso de los controles, según descrito en la Figura 3-1.
2. El segundo paso es determinar las posiciones de tiempo y temperatura. Los párrafos 3-8 y 3-9 enumeran varios productos alimenticios con sus posiciones recomendadas de tiempo y temperatura. Todos los tiempos y temperaturas enumerados son aproximados y pueden variar según el tamaño y cantidad del producto en crudo.

**3-11. PREPARACION**

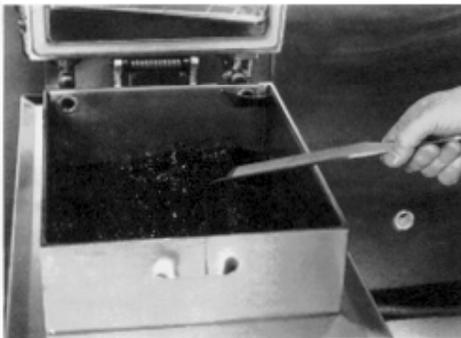
1. El tercer paso es usar alimentos de la más alta calidad, adecuadamente cortados, habiéndose eliminado el exceso de grasa. Dentro de lo posible use alimentos frescos.
2. El cuarto paso es elegir un empanado que produzca una corteza deliciosa de color marrón dorado.

## Modelo 500/600

### 3-12. PROCEDIMIENTOS DE PUESTA EN MARCHA (PRECALENTAMIENTO)



VALVULAS CERRADAS (ELECTRICA)



#### Paso 10

Los procedimientos siguientes deben seguirse en la puesta en marcha inicial de la freidora y cada vez que la freidora sea puesta nuevamente en marcha después de haber estado fría o apagada:

1. Verifique que todos los conmutadores de control estén en APAGADO (OFF).
2. Asegúrese de que la válvula de drenaje y la válvula de filtro estén CERRADAS (CLOSED).
3. Retire la cesta de fritura de la cuba. Deje abierta la tapa.
4. Llene la cuba de aceite hasta la línea indicadora de nivel. Refiérase al párrafo 3-6.
5. Conecte la energía a la freidora.
6. En los modelos de gas encienda el piloto. Refiérase a la sección de instalación.
7. Ponga el conmutador principal en la posición marcada ENERGIA (POWER).
8. Gire la maneta del termostato a 163°C (325°F). La luz de temperatura se encenderá.
9. Cuando la temperatura del aceite alcance 163°C (325°F) la luz de temperatura se apagará.
10. Agite vigorosamente el aceite para estabilizar la temperatura en todo su volumen. Asegúrese de que el aceite que está al fondo de la cuba ha sido agitado y calentado uniformemente.

**3-12. PROCEDIMIENTOS DE PUESTA EN MARCHA (continuación)**

11. Cuando la temperatura del aceite se ha estabilizado por un mínimo de 30 minutos, verifique la temperatura del aceite usando un buen termómetro grueso y profundo (pieza No.12106 de Henny Penny). Si la temperatura está más de 3°C (5°F) fuera de lo normal, refiérase a la sección de mantenimiento.
  
12. Si el aceite no se filtró la noche anterior al desconectar la freidora, debe filtrarse, después de que el aceite alcance la temperatura de 163°C (325°F) y antes de utilizar la freidora al día siguiente. Refiérase al párrafo 3-13.



Si la temperatura del aceite excede de 215°C (420°F), desconecte inmediatamente la energía eléctrica en el conmutador principal y haga reparar la freidora. Si la temperatura del aceite excede del punto de inflamación, se prenderá fuego, ocasionando graves quemaduras y daños a la propiedad.

13. Introduzca la cesta vacía dentro de la cuba. (Los alimentos se agregarán más tarde).
  
14. Seleccione la temperatura de fritura en el termostato.
  
15. Ponga el (TIMER) en el tiempo de fritura seleccionado. La freidora ya está lista para comenzar a fritura.

**NOTA**

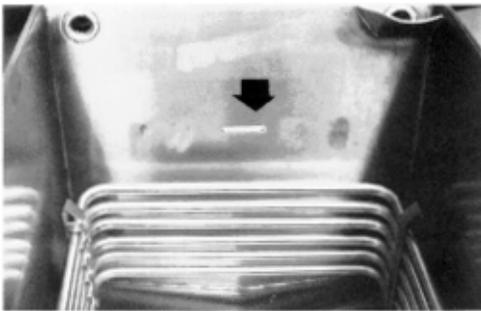
No permita que la freidora quede conectada a alta temperatura (163°C [325°F] o más) por un período de tiempo extenso, ya que el aceite se deteriorará mucho más pronto. Cuando la freidora no esté en uso, ponga el termostato a 135°C (275°F) o menos.

### 3-13. LLENANDO LA CUBA O AGREGANDO ACEITE

1. Se recomienda usar en la freidora a presión un aceite de fritura líquido de alta calidad. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad y producirán espuma y ebullición.
2. Si se usa aceite sólido (manteca), deberá ser primero derretido y luego volcado en la cuba de fritura. Si se intenta derretir aceite sólido en la cuba misma puede quemarse o chamuscarse el aceite limpio.

#### ADVERTENCIA

Deben usarse guantes y tener cuidado cuando se echa el aceite caliente en la unidad. Pueden ocurrir quemaduras graves. Además, cuando se agregue aceite limpio al aceite existente, debe tenerse cuidado de evitar salpicaduras que pueden producir quemaduras graves.



**Paso 4**

3. El modelo eléctrico requiere 21.7 kg (48 libras) de aceite líquido. El modelo a gas requiere 19,5 kg (43 libras). Ambos modelos tienen una línea indicadora de nivel impresa en la pared posterior de la cuba la cual muestra cuando el aceite caliente se encuentra al nivel adecuado.
4. Puede llenarse con aceite frío hasta aproximadamente 13mm (1/2 pulgada) por debajo del nivel inferior de la línea indicadora de nivel. El aceite se expandirá cuando se caliente.

**3-14. EL CUIDADO DEL  
ACEITE**

1. Para proteger el aceite cuando la freidora no se vaya a usar de inmediato, la temperatura del termostato debe bajarse a 135°C (275°F) o menos.
  
2. La fritura de productos empanados requiere filtrados frecuentes para mantener limpio el aceite. El aceite debe filtrarse después de 3 a 6 ciclos de fritura. Para obtener la mejor calidad de producto **NO EXCEDA DE 6 CICLOS SIN FILTRAR**. Refiérase al párrafo 3-13 para procedimiento de filtrado.
  
3. Mantenga el aceite al nivel adecuado de fritura, agregando aceite limpio según se requiera.
  
4. Pruebe diariamente el aceite frío para detectar señales de mal gusto. El aceite que tiene mal sabor o da señales de formar espuma o hervir debe ser descartado.  
**MANTENGA LIMPIA LA CUBA DE FRITURA.**

**3-15. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE UNA ETAPA**

Este método de fritura de una etapa es la forma que recomendamos para FRITURA usando la Freidora a Presión Henny Penny combinada con nuestras mezclas especiales de PHT Fryer Breeding Mixes (Mezclas de Empanado de Fritura PHT). La siguiente tabla provee los tiempos y temperaturas de fritura sugeridos para cocinar en una etapa:

Producto (tamaño por pieza)	Temperatura	Tiempo
Pollo (1 kg, cortado en 8 ó 9 piezas)	157°C (315°F)	10-11 min.
Pescado (112 g)	157°C (315°F)	3 1/2 min.
Camarón	157°C (315°F)	2 min.
Trucha (280-450 g)	157°C (315°F)	5 min.
Chuletas de Cerdo (110-140 g, 1,5-2 cm de grueso)	157°C (315°F)	5 min.
Costillas (paquetes de 1,13 kg)	135°C (275°F)	14 min.
Bistec (170-280 g, 0,5-2,5 cm de grueso)	157°C (315°F)	5 min.
Chuleta de Ternera (112 g)	157°C (315°F)	4 min.
Patatas (4,5 kg, cortadas en trozos)	157°C (315°F)	8 min.

**NOTA**

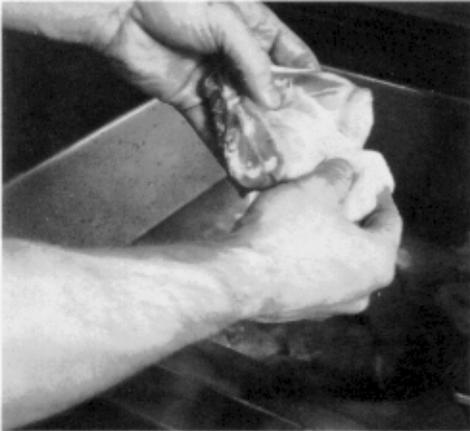
Todas las posiciones sugeridas de tiempo y temperatura son para una carga de 4,5kg (10 libras).



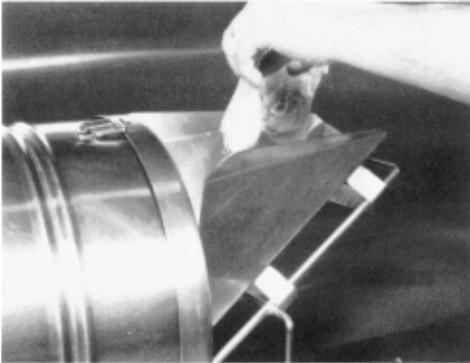
**Paso 1**

1. Saque las piezas de pollo, unos 4 ó 5 pollos cortados, del refrigerador y colóquelas en un fregadero. Lave los pollos y seccione el muslo del espinazo por la coyuntura.

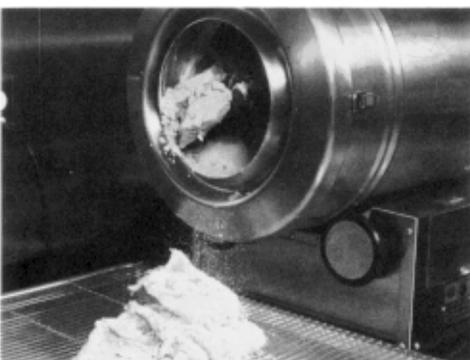
**3-15. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE UNA ETAPA (continuación)**



**Paso 2**



**Paso 4**



**Paso 5**

2. Elimine todo exceso de grasa del muslo.
3. Saque los pollos del agua y escurra ligeramente, pero permita que las piezas se mantengan húmedas.
4. Si se usa máquina de empanar, llene el tambor con aproximadamente 3,6 a 4,5kg (8 a 10 libras) de Mezcla PHT para Fritura. Introduzca las piezas húmedas pero escurridas en la boca de entrada en un extremo de la máquina de empanar.
5. Permita que las piezas empanadas caigan en una bandeja a medida que salen del tambor.

### 3-15. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE UNA ETAPA (continuación)

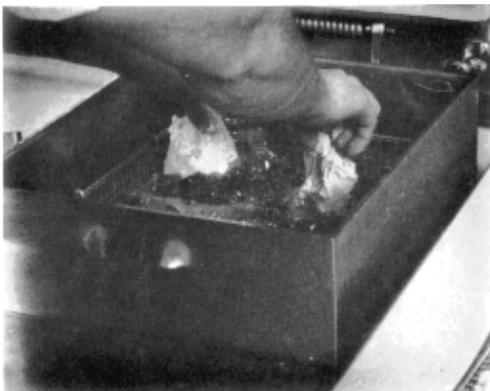


**Paso 6**

6. Si no se usa máquina de empanar, los alimentos deben ser colocados en la mezcla seca y manipulados a mano de modo de que cada pieza de alimento esté completamente cubierta.
7. Descarte cualquier exceso de empanado y coloque el producto empanado en una bandeja para almacenamiento refrigerado. Coloque un trapo húmedo sobre los alimentos empanados para conservar la humedad. Los alimentos empanados deberán mantenerse por un mínimo de 30 minutos antes de fritura a fin de que absorban las especias del empanado y para que el empanado pueda adherirse mejor al producto.
8. Prepare la freidora según párrafo 3-5.
9. Agite el aceite caliente.
10. Coloque la cesta de fritura vacía dentro del aceite.
11. Determine las posiciones de tiempo y temperatura de acuerdo con el tipo de producto a freír.
12. Ponga el termostato a la temperatura deseada.
13. Posicione la aguja del (TIMER), pero no lo conecte todavía.

#### **NOTA**

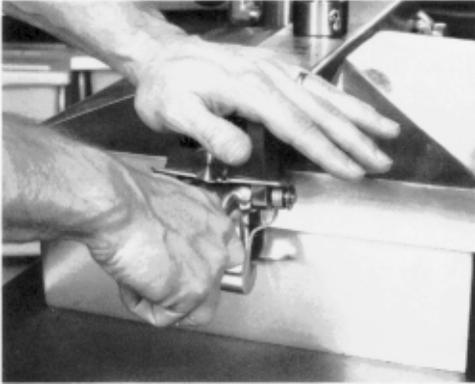
Antes de colocar el producto en la cesta, asegúrese de que el aceite esté a la temperatura de fritura correcta para el tipo de producto. Verifique también que la luz de TEMPERATURA esté apagada.



14. Ponga los alimentos en la cesta sumergida colocando primero las piezas más grandes (muslos y patas). Esto da algunos segundos extra de tiempo de fritura en el aceite a las piezas más grandes y difíciles. Deje la tapa

**Paso 14**

**3-15. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE UNA ETAPA (continuación)**



**Paso 16**



**Paso 17**

abierta.

15. Levante la cesta ligeramente fuera del aceite y sacúdala, haciendo que se separen las piezas. Vuelva a poner la cesta en el aceite. Haciendo esto se evitan puntos blancos en el producto final.
16. Saque el mango de la cesta y cierre rápido la tapa. Trabe la tapa con el seguro de la tapa.
17. Apriete el torniquete girando en sentido de las agujas del reloj para asegurar y sellar la tapa adecuadamente. Alinie la bola roja del torniquete con la bola roja en la traba de la tapa.



La tapa debe quedar trabada correctamente y las bolas rojas alineadas para evitar que ocurran quemaduras graves.

18. Gire el conmutador ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) del (TIMER) a la posición ENCENDIDO (ON).
19. En unos minutos, el manómetro deberá avanzar hacia la ZONA DE OPERACION. Si esto no sucede, vuelva a verificar los procedimientos y refiérase a la sección de detección de fallos.
20. Al final del ciclo de fritura (el (TIMER) llega a cero), la freidora se despresurizará automáticamente, el zumbador del (TIMER) sonará, y la luz del (TIMER) se apagará. Gire el conmutador del (TIMER) hacia APAGADO (OFF). El (TIMER) volverá a colocarse automáticamente en la posición de tiempo previamente seleccionada.

**3-15. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE UNA ETAPA (continuación)**



**Paso 23**



Verifique la lectura del manómetro. No intente girar el torniquete para abrir la tapa hasta que la presión caiga a cero. El abrir la tapa cuando la cuba de fritura está presurizada hará que el aceite caliente y la humedad escapen de la cuba ocasionando graves quemaduras al operador.

- 21. Después que la presión haya llegado a cero, gire el torniquete en sentido contrario a las agujas del reloj aproximadamente una vuelta.



No golpee o gire la barra transversal del torniquete al abrir ya que podría dañar la tuerca en V dentro de la cruceta.

- 22. Levante rápido la tapa para permitir que la mayor parte de la condensación en la tapa escurra hacia abajo y salga por el canal de drenaje y no regrese hacia el aceite.



Evite que la tapa se golpee contra su tope posterior ya que esto podría dañar la bisagra.

- 23. Inserte el mango en la cesta. Levante la cesta y cuélguela a un lado de la cuba para que escurra. Deje escurrir el producto durante aproximadamente 15 segundos antes de vaciarlo en una bandeja.
- 24. Coloque el producto en un armario de calentamiento inmediatamente.
- 25. Antes de fritura la carga siguiente, déle tiempo al aceite para recalentarse. (Espere hasta que la luz de

**3-16. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE DOS ETAPAS (USANDO UNA FREIDORA ESTANDAR)**

TEMPERATURA se apague.)

La Freidora a Presión Henny Penny es un equipo versátil porque no solamente fríe a presión una diversidad de productos diferentes sino que en muchos casos puede ejecutar distintas clases de operaciones de fritura. Para preparar pollo frito con una corteza final más suave y con carne tierna y húmeda, sugerimos utilizar un procedimiento de dos etapas. Este método de fritura produce un pollo de tipo más suave, que puede ser dejado en un armario de calentamiento por períodos de tiempo más largos en comparación con nuestro proceso de una etapa que produce un producto más crujiente, menos grasa, y más indicado para servirse de inmediato. La tabla siguiente indica los tiempos y temperaturas de fritura sugeridos para cocinar en dos etapas.

**NOTA**

Todas las posiciones sugeridas de tiempo y temperatura son para una carga de 4,5kg (10 libras).

Producto (tamaño por pieza)	Temperatura Inicial	Tiempo	Temp. después de 1 minuto
Pollo (1 kg, 4 ó 5 pollos)	(375°F) 190°C	12 min.	(275°F) 135°C
Pollo (1 kg, 2 pollos)	(340°F) 171°C	12 min.	(275°F) 135°C
Chuletas de Cerdo (110 a 140 g, 1.5 cm de grueso)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C
Costillas, (paquete de 1.13 kg)	(325°F) 162°C	12 min.	(275°F) 135°C
Bistec (170 - 225 g, 2 - 2.5 cm de grueso)	(325°F) 162°C	7 min.	(280°F) 137°C

**NOTA**

Para conseguir una corteza de terminado más suave o pollo frito "Estilo Sureño" cuando se usa el método de fritura de dos etapas, recomendamos usar una mezcla especial de harina suave de trigo sazonada con sal, ajo y otras especias como ingredientes.

### 3-16. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE DOS ETAPAS (continuación)



Paso 1



Paso 2



1. Saque las piezas de pollo, unos 4 ó 5 pollos cortados, del refrigerador y colóquelas en un fregadero. Lave los pollos y seccione el muslo del espinazo por la coyuntura.
2. Elimine todo exceso de grasa del muslo.
3. Saque los pollos del agua y escurra ligeramente, pero permita que las piezas se mantengan húmedas. (Si se usa empanar huevo batido, coloque el pollo en el huevo batido antes de empanar.)
4. Coloque las piezas de pollo en la harina de trigo sazonada y agítelas de modo que cada pieza quede completamente cubierta. Saque las piezas del empanado. No sacuda el exceso de harina. Colóquelas en la bandeja de espera. El pollo deberá ser freírse

**Paso 4**

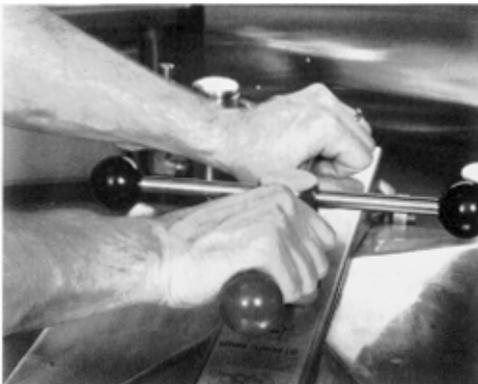
**3-16. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE DOS ETAPAS (continuación)**



**Paso 10**



**Paso 12**



inmediatamente después del empanado.

5. Prepare la freidora según párrafo 3-5.
6. Agite el aceite caliente.
7. Coloque la cesta vacía dentro del aceite.
8. Ponga el termostato a 190°C (375°F) si se fríe una carga de 4 ó 5 pollos. Para una carga de 2 pollos ponga el termostato a 171°C (340°F).
9. Ponga el (TIMER) en 12 minutos, pero no lo conecte todavía.

**NOTA**

Antes de colocar el producto en la cesta, asegúrese de que el aceite esté a la temperatura de fritura correcta para el tipo de producto. Verifique también que la luz de TEMPERATURA esté apagada.

10. Ponga los alimentos en la cesta sumergida colocando primero las piezas más grandes (muslos y patas). Esto da algunos segundos extra de tiempo de fritura en el aceite a las piezas más grandes y difíciles de fritura. Deje la tapa abierta.
11. Levante la cesta ligeramente fuera del aceite y sacúdala, haciendo que se separen las piezas. Vuelva a poner la cesta en el aceite. Haciendo esto se evitan los puntos blancos en el producto final.
12. Saque el mango de la cesta y cierre rápido la tapa. Trabe la tapa con el seguro de la tapa.
13. Apriete el torniquete girando en el sentido de las agujas del reloj para asegurar y sellar la tapa adecuadamente. Alíne las bola roja del torniquete con la bola roja en la

Paso 13

3-16. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE DOS ETAPAS (continuación)

traba de la tapa.



La tapa debe quedar trabada correctamente y las bolas rojas alineadas para evitar que ocurran quemaduras graves.

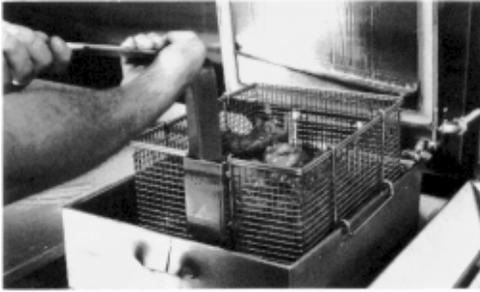
14. Gire el conmutador ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) del (TIMER) a la posición ENCENDIDO (ON).
15. Cuando la presión en la cuba llegue a la ZONA DE OPERACION (aproximadamente 1 minuto) retorne manualmente el TERMOSTATO a 135°C (275°F) y déjelo en esa posición por el tiempo restante del ciclo de fritura.
16. Al final del ciclo de fritura (el (TIMER) alcanza cero), la freidora se despresurizará automáticamente, el zumbador del (TIMER) sonará, y la luz del (TIMER) se apagará. Gire el conmutador del (TIMER) hasta APAGADO (OFF). El (TIMER) volverá a colocarse automáticamente en la posición de tiempo previamente seleccionada.



Verifique la lectura del manómetro. No intente girar el torniquete o abrir la tapa hasta que la presión caiga a cero. El abrir la tapa cuando la cuba de fritura está presurizada hará que el aceite caliente y la humedad escapen de la cuba ocasionando graves quemaduras al operador.

17. Cuando la presión haya llegado a cero, gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj aproximadamente una vuelta.

**3-16. PROCEDIMIENTO DE FRITURA DE DOS ETAPAS (continuación)**



**Paso 19**

**PRECAUCION**

No golpee o gire la barra transversal del torniquete al abrir ya que podría dañar la tuerca en V dentro de la cruceta.

18. Suba rápido la tapa para permitir que la mayor parte de la condensación en la tapa escurra hacia abajo y salga por el canal de drenaje y no regrese hacia el aceite.

**PRECAUCION**

Evite que la tapa se golpee contra su tope posterior ya que esto podría dañar la bisagra.

19. Inserte el mango en la cesta. Levante la cesta y cuélguela en un lado de la cuba para que escurra durante aproximadamente 15 segundos antes de vaciarla en una bandeja.
20. Coloque el producto en un armario de calentamiento inmediatamente.
21. Antes de fritura la carga siguiente, vuelva a poner el termostato en 190°C (375°F) y déle tiempo al aceite para re-calentarse. (Espere hasta que la luz de TEMPERATURA se apague.)

**3-17. FRITURA EN DOS ETAPAS USANDO UN TERMOSTATO OPCIONAL DE DOS ETAPAS**



(CONMUTADOR SUAVE/DORADO)

SOFT/CRISP SWITCH

**Paso 1**

Si su freidora está provista de un termostato opcional de dos etapas, tendrá asimismo un conmutador SUAVE/DORADO y un termostato de 2 regulaciones. Estas características opcionales le permiten fritura usando el proceso de dos etapas. Este fritura de dos etapas es la modalidad "SUAVE" y se realiza como sigue:

1. Ponga el conmutador SUAVE/DORADO en la posición SUAVE.
2. Prepare el pollo y la freidora según los pasos en el párrafo 3-9, pero saltando los pasos 15 y 21 ya que se realizarán automáticamente.

**NOTA**

El termostato de dos etapas comenzará el ciclo de fritura a la temperatura establecida. Cuando el termostato de 2 regulaciones termine su ciclo, el termostato de dos etapas volverá automáticamente a su posición más baja para el resto del ciclo de fritura. El termostato de 2 regulaciones está dentro del tablero de control y viene ajustado de fábrica.

**3-18. MANTENIMIENTO DIARIO**

Como en todos los equipos que procesan alimentos, la freidora a presión Henny Penny requiere cuidado y mantenimiento adecuados. La tabla presentada abajo provee un resumen de mantenimiento programado. Los párrafos siguientes proveen los procedimientos de mantenimiento paso por paso que deben ser realizados por el operario.

Procedimiento	Párrafo	Frecuencia
Filtrado de aceite	3-13	Cada 3 a 6 ciclos de fritura
Cambio de aceite	3-13	Según se requiera
Cambio de sobre filtrante	3-15	Según se requiera
Limpieza de válvula de operación	3-17	Diariamente
Limpieza de la cuba de fritura	3-16	Según se requiera
Limpieza de tubos de descarga	3-18	Diariamente
Verificar posible deterioro de la manguera de lavado opcional	—	Samanalmente

### 3-19. FILTRADO DE ACEITE

La fritura de alimentos empanados requiere filtrados frecuentes. Pruebe el sabor del aceite frío a diario para verificar el sabor. Observe si el aceite forma espuma durante los ciclos de fritura. Descarte el aceite en cuanto muestre señales de formar espuma. Limpie la cuba de fritura como sigue cada vez que se cambia o filtra el aceite:

1. Ponga el termostato y el conmutador principal en la posición de APAGADO (OFF). Retire y limpie la cesta de fritura con jabón y agua. Enjuague bien.

#### NOTA

Se consiguen los mejores resultados cuando el aceite se filtra a la temperatura normal de fritura.



Paso 2

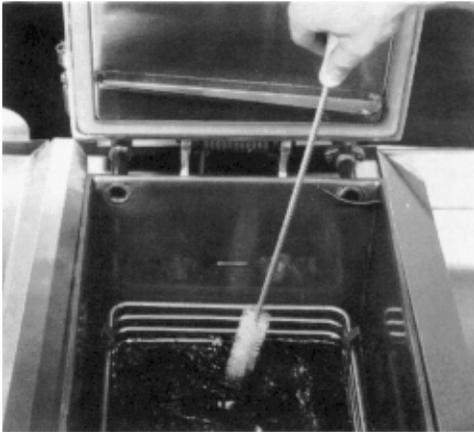
2. Use una espátula de metal para raspar cualquier incrustación en los lados de la cuba de fritura. No raspe el Elemento Calefactor.



La cubeta del filtro debe estar en la posición correcta de-bajo de la válvula de drenaje. Esto evita el salpicado de aceite en el suelo. El salpicado puede producir quemaduras graves. Cuando se use una cesta tamiz opcional, debe tenerse cuidado de evitar el salpicado de aceite. La cesta debe de estar ubicada directamente por debajo de la válvula de drenaje y los soportes del mango de la cesta directamente sobre la cubeta de drenado. Podrían ocurrir quemaduras graves. Además, la cesta tamiz debe ser vaciada según se requiera. El no hacerlo puede ocasionar salpicaduras y quemaduras graves.

## Modelo 500/600

### 3-19. FILTRADO DE ACEITE (continuación)



**Paso 4**

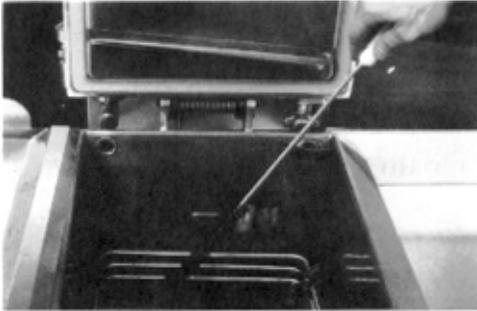
3. Abra la válvula de drenaje muy lentamente, media vuelta primero y luego lentamente hacia la posición completa-mente abierta. Esto evitará salpicaduras de aceite caliente en exceso mientras descarga hacia la cubeta de drenaje.
4. Mientras la cuba de la freidora se vacía de aceite, use ce-pillos (la Ref. No.12105 de Henny Penny incluye ambos cepillos) para cepillar y limpiar los lados de la cuba y los elementos calefactores. Si la salida de drenaje se llena de empanado, use el cepillo blanco para empujar el empana-do hacia la cubeta de filtro.
5. Cuando ha drenado todo el aceite, raspe o cepille los lados y el fondo de la cuba de fritura.
6. Lave la cuba de fritura como sigue:
  - a. Cierre la válvula de drenaje.
  - b. Abra la válvula de filtro.



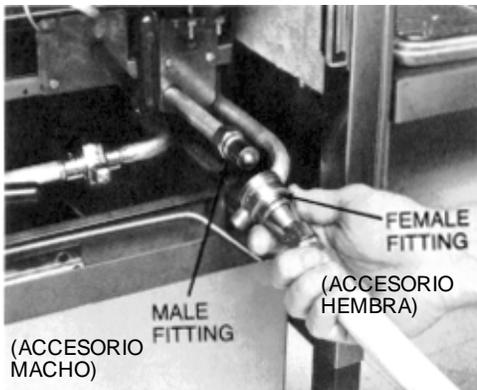
Mantenga cerrada la tapa de modo que el primer chorro de aceite no salpique hacia arriba o por encima de la parte superior de la cuba ocasionando quemaduras graves.

- c. Ponga el conmutador principal en la posición BOMBA (PUMP). Abra cuidadosamente la tapa para ver si el aceite está circulando correctamente. Llene la cuba de fritura hasta 1/3 de su capacidad, apague lue-go la bomba.

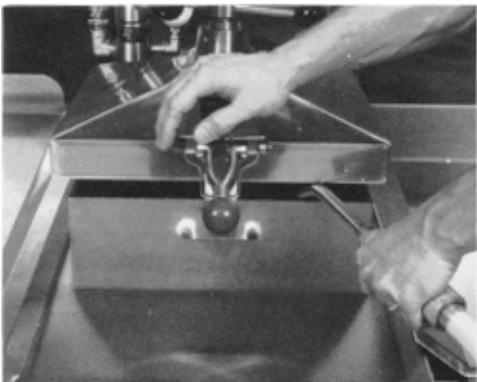
### 3-19. FILTRADO DE ACEITE (continuación)



Paso 6d



Paso 7a



Paso 7b



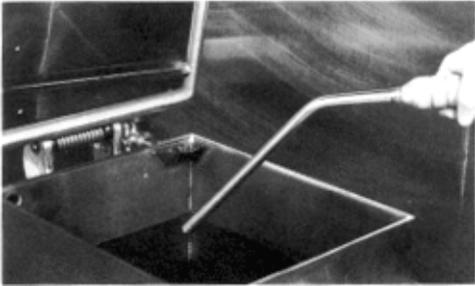
Si hay burbujas de aire subiendo con el aceite, es posible que la unión de conexión de filtro en la línea del filtro no esté apretada adecuadamente. Si es así, apague la bomba. Use guantes para apretar la unión. Podrían ocurrir quemaduras graves.

- d. Lave y rasque los lados de la cuba. Use un cepillo tipo "L" para limpiar los elementos calefactores.
  - e. Después que los lados y el fondo se hayan limpiado, abra la válvula de drenaje.
7. Si su cuba de fritura dispone de una manguera de lavado opcional, deberá usarse el siguiente procedimiento de limpieza:
- a. Conecte la manguera de lavado de filtro con el accesorio de desconexión rápida al accesorio macho dentro de la puerta y cerca de la maneta de la válvula de filtro. Para hacer esto, deslice hacia atrás el anillo de resorte en el lado hembra del accesorio de desconexión rápida y haga que enchufe sobre la mitad macho del accesorio.
  - b. Asegúrese de que la boquilla de la manguera apunte hacia el fondo de la cuba. Cierre la tapa sobre la manguera, cierre la válvula de filtro y ponga el conmutador principal en la posición BOMBA (PUMP). Mantenga la boquilla firmemente para evitar un salpicado excesivo.

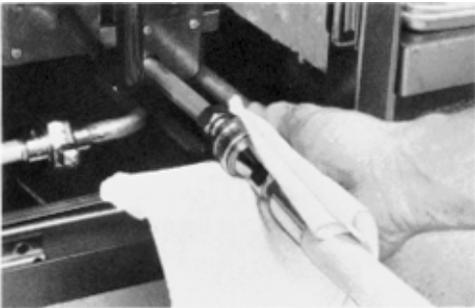
**ADVERTENCIA**

Tenga precaución para evitar quemaduras de aceite caliente.

### 3-19. FILTRADO DE ACEITE (continuación)



Paso 7c



Paso 7f



- c. Lave el interior de la cuba. Trabaje principalmente en las áreas difíciles de limpiar tales como el fondo de la cuba. En modelos eléctricos limpie alrededor de los elementos calefactores.
- d. Después de un enjuagado abundante con aceite, cierre la válvula de drenaje.
- e. Gire el conmutador principal a la posición APAGADO (OFF).

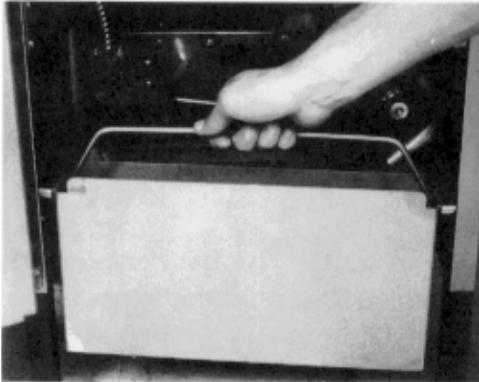


Conecte y desconecte la manguera de lavado de filtro únicamente cuando el conmutador principal esté en la posición de APAGADO (OFF). Use también un trapo seco o guante para evitar quemaduras. El no hacerlo puede ocasionar quemaduras graves debido al salpicado de aceite caliente desde el accesorio macho.

- f. Desconecte la manguera. Levante el extremo de filtro de la manguera durante un minuto para permitir que el aceite que queda en la manguera drene hacia la cuba.
8. Bombee todo el aceite fuera de la cubeta del filtro nueva-mente hacia la cuba. Cierre la tapa durante el primer im-pulso del bombeo.
  9. Cuando la bomba está bombeando sólo aire, parece que el aceite de la cuba está "hirviendo". Cierre la válvula de filtro primero y luego ponga el conmutador principal

**Paso 9**

**3-19. FILTRADO DE ACEITE  
(continuación)**



**Paso 11**

de BOMBA (PUMP) en APAGADO (OFF). Esto evitará que la bomba y líneas de filtro se llenen de aceite.

**NOTA**

Cuando ocurre una apariencia de ebullición, cierre inmediatamente la válvula de filtro. Esto evitará la aeración del aceite, aumentando por lo tanto la vida del mismo.

10. Verifique el nivel del aceite si es necesario, hasta que llegue a la línea del indicador de nivel en la pared posterior de la cuba.

**NOTA**

Pueden realizarse aproximadamente 10 ó 12 filtrados con un filtro de carbón, dependiendo de varias condiciones; la cantidad y tipo de producto frito y filtrado, el tipo de empanado usado y el volumen de acumulación de residuos dentro de la cubeta de drenaje. Cuando el filtro se tapa y el caudal de filtrado disminuye, limpie el filtro y cambie el filtro de carbón. (Refiérase al procedimiento de Cambio del Filtro de Carbón dado en el párrafo 3-15.)

11. Después de completar la operación de filtrado, vacíe y reemplace la cubeta de drenaje de condensación.
12. Si se debe continuar friendo en ese momento, ponga el conmutador principal nuevamente en la posición ENCENDIDO (ON), y déle tiempo al aceite para volver a calentarse.

**3-20. PREVENCIÓN DE  
PROBLEMAS EN LA  
BOMBA DE FILTRO**

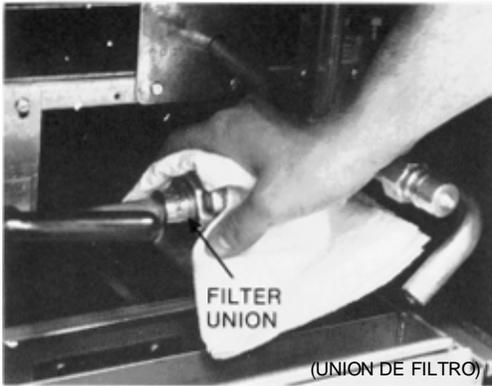
Los pasos siguientes ayudarán a prevenir problemas en la bomba de filtro:

1. Asegúrese de que el filtro de carbón esté ubicado con el lado suave hacia abajo y los brazos del armazón están enganchados por encima del reborde en la parte exterior del marco.

2. Asegúrese de que la válvula de filtro se mantenga cerrada todo el tiempo durante la fritura.
3. Asegúrese de que todo el aceite ha sido bombeado de las líneas de filtro y de la bomba haciendo funcionar el motor de la bomba de filtro hasta que parezca que el aceite de la cuba está burbujeando o hirviendo.

**3-21. CAMBIANDO EL SOBRE FILTRANTE**

El sobre filtrante debe cambiarse cada 10 a 12 filtrados o cuando se obstruya con residuos. Proceda como sigue:



**Paso 3**

1. Ponga el conmutador principal en la posición APAGADO (OFF).
2. Retire y vacíe la cubeta de drenaje de condensación.
3. Desconecte la unión de filtro y saque la cubeta de drenaje de filtro de debajo de la cuba de fritura.



**Paso 4**



La unión estará caliente. Use guantes protectores o un trapo, para evitar quemaduras graves.

4. Si está disponible puede usarse un carrito para transportar (Parte No. 03011 de Henny Penny) la cubeta de filtro llena de aceite de forma segura.

**ADVERTENCIA**

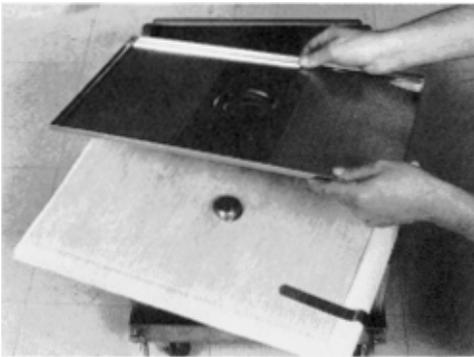
Tenga cuidado de evitar quemaduras causadas por el sal-picado de aceite caliente.

## Modelo 500/600

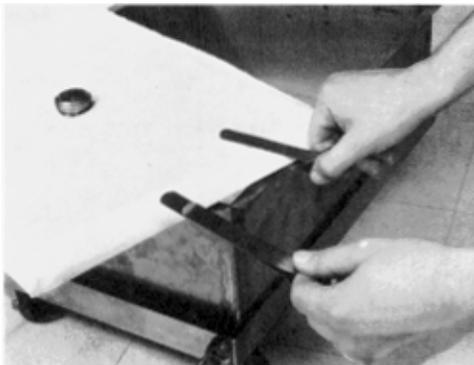


**Paso 7**

### 3-21. CAMBIANDO EL SOBRE FILTRANTE (Continuación)



**Paso 8**



**Paso 9**

5. Levante el conjunto de parrilla de la cubeta de drenaje.
6. Limpie el aceite y los residuos de la cubeta de drenaje. Limpie la cubeta de drenaje con jabón y agua. Enjuague bien con agua caliente.
7. Desenrosque el caño de succión del conjunto parrilla.
8. Retire la bandeja de residuos y limpie bien con jabón y agua. Aclare bien con agua caliente.
9. Retire las grapas del filtro y descarte el sobre filtrante.
10. Limpie la malla por arriba y por abajo con jabón y agua. Aclare bien con agua caliente.

**PRECAUCION**

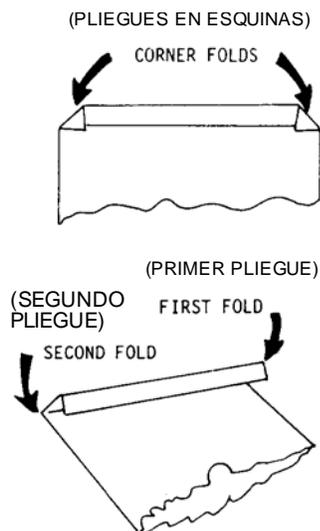
Asegúrese de que las mallas de filtro, bandeja de resí-

## Modelo 500/600



**Paso 12**

### 3-21. CAMBIANDO EL SOBRE FILTRANTE (Continuación)



### 3-22. CAMBIANDO EL FILTRO DE CARBON

duos, grapas de filtro, y el caño de succión están bien secos antes de instalar el sobre filtrante ya que el agua puede disolver el papel de filtrado.

11. Instale la malla de filtro superior con la malla de filtro inferior.
12. Deslice las mallas dentro de un sobre filtrante limpio.
13. Pliegue las esquinas hacia adentro y luego haga un doble pliegue a lo largo del extremo abierto.
14. Enganche el sobre filtrante en su lugar con las dos grapas de retención.
15. Vuelva a colocar la bandeja de residuos sobre el filtro de papel. Enrosque el conjunto de caño de succión.
16. Coloque el conjunto completo de mallas de filtro nueva-mente en la cubeta de drenaje de filtro y deslice la cubeta nuevamente por debajo de la cuba de fritura.
17. Conecte la unión de filtro a mano. No use una llave para apretar.
18. Deslice la cubeta de drenaje de condensación nuevamente hacia su lugar. La Freidora está ahora lista para entrar en operación.

El filtro de carbón debe cambiarse después de 10 a 12 filtrados o cuando se obstruya con residuos. Proceda como sigue:

1. Ponga el conmutador principal en la posición APAGADO (OFF).

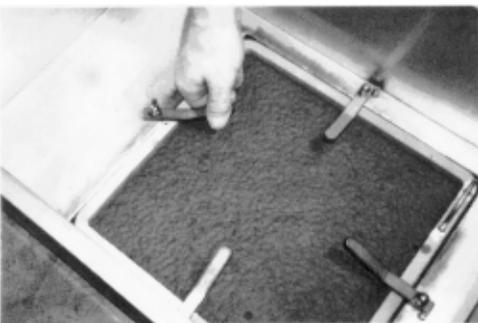


Paso 1



Paso 2

3-22. CAMBIANDO EL  
FILTRO DE CARBON  
(continuación)



Paso 3



2. Retire y vacíe la cubeta de drenaje de condensación.

3. Desconecte la unión de filtro y saque la cubeta de drenaje de filtro de abajo de la cuba de fritura.



Esta unión está caliente. Use guantes protectores o un trapo para evitar quemaduras graves.

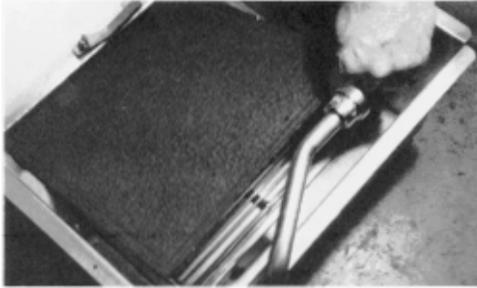
4. Puede usarse un carrito opcional (parte No. 03279 de Henny Penny) para transportar la cubeta de filtro llena de aceite de forma segura.

**ADVERTENCIA**

Tenga cuidado para evitar quemaduras causadas por el salpicado de aceite caliente.

5. Descarte el aceite, o bombee el aceite nuevamente a la cuba.

**Paso 4**



**Paso 5**



**Paso 6**

**3-22. CAMBIANDO EL FILTRO DE CARBON (continuación)**



**Paso 7**

6. Gire las asas que hay dentro de la cubeta del filtro, para liberar el marco de la almohadilla filtrante de la cubeta.



Estas asas están calientes. Use guante protector o trapo, para evitar quemaduras graves.

7. Retire y descarte la almohadilla filtrante vieja. Limpie y seque bien la cubeta, el marco y la parrilla.
8. Coloque la parrilla y una nueva almohadilla filtrante de carbón en el marco con la cara suave hacia abajo y asegúrelos en la cubeta de drenaje con las asas. Asegúrese de que las asas aprietan hacia abajo en los rebordes del marco, de lo contrario el filtro no funcionará adecuadamente.
9. Deslice la cubeta de drenaje nuevamente hacia su lugar debajo de la cuba y conecte la unión de filtro con la mano. No use una llave para apretar.
10. Deslice la cubeta de drenaje de condensación nuevamente hacia su lugar. La Freidora está ahora lista para comenzar a operar.

**3-23. LIMPIANDO LA CUBA DE FRITURA**

Después de la instalación inicial de la freidora, también antes de cada cambio de aceite, la cuba debería limpiarse a fondo como sigue:

1. Ponga el conmutador principal en APAGADO (OFF).



### 3-23. LIMPIANDO LA CUBA DE FRITURA (Continuación)



CHEMICAL  
SPLASH  
GOGGLES



CHEMICAL  
RESISTANT  
GLOVES

- La cubeta de drenaje del filtro debe estar en su lugar debajo de la válvula de drenaje para evitar salpicaduras o vertido de líquidos calientes. De no hacerlo puede resultar en salpicaduras y quemaduras graves.
2. Si hay aceite caliente en la cuba, debe escurrirse abriendo lentamente la maneta de la válvula de drenaje media vuelta. Espere unos minutos, después abra lentamente la válvula por completo.
  3. Cierre la válvula de drenaje. Deseche el aceite que está en la cubeta de filtro. Instale después la cubeta de drenaje de filtro debajo de la freidora, dejando fuera el conjunto de filtro de malla.
  4. Llene la cuba de fritura con agua caliente hasta el indicador de nivel. Agregue 113 a 170ml (4 a 6 onzas) de limpiador para freidora (Parte No. 12101 de Henny Penny) al agua y mezcle bien. Coloque la cesta de fritura dentro de la cuba cuando se limpie.

#### ADVERTENCIA

Use siempre gafas de seguridad o máscara y guantes protectores cuando limpie la cuba de fritura ya que la solución para limpiar es altamente alcalina. Evite las salpicaduras u otro contacto de la solución con sus ojos y piel. Pueden ocurrir quemaduras severas y posible ceguera. Lea cuidadosamente las instrucciones del líquido limpiador. Si la solución llega a hacer contacto con sus ojos, enjuáguelos a fondo con agua fría y consulte con un médico inmediatamente.

5. Ponga el termostato en 90°C (195°F) y ponga el conmutador principal en la posición ENERGIA (POWER)



NUNCA PRESURICE LA FREIDORA PARA LIMPIARLA. Deje la tapa abierta. El agua bajo presión se recalienta y provocará severas quemaduras si hace contacto con su piel.

6. Cuando la luz indicadora de temperatura se apague y la temperatura de la solución esté a 90°C (195°F), ponga inmediatamente el conmutador principal en APAGADO (OFF).



Observe constantemente la solución de limpiar para asegurarse de que no se derrame produciendo daños a los controles.

**3-23. LIMPIANDO LA CUBA DE FRITURA (continuación)**

**ADVERTENCIA**

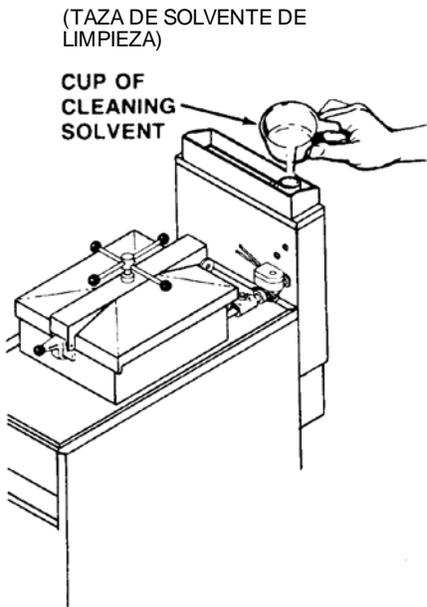
Si la solución para limpiar comienza a formar espuma y derramarse fuera de la cuba, NO INTENTE CONTE-  
NERLA CERRANDO LA TAPA DE LA FREIDORA, ya que podrían producirse quemaduras graves.

**NOTA**

Vierta una taza de solución para limpiar (tomada de la cuba de fritura) en la torre de condensación para conservar-la limpia y desembozada.

7. Deje descansar la solución para limpiar durante 15 o 20 minutos con el termostato apagado.
8. Usando el cepillo de la freidora (Parte No. 12105 de Henny Penny), nunca use lana de acero, friegue el interior de la cuba, el recubrimiento interior de la tapa, y alrededor de la plataforma superior de la freidora.
9. Después de limpiar, desconecte el conmutador principal. Abra la válvula de drenaje y descargue de la cuba la solu-ción para limpiar hacia la cubeta de drenaje y deséchela.

## Modelo 500/600



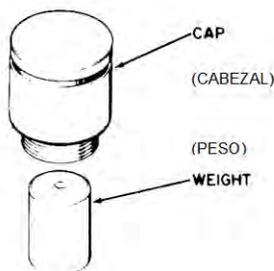
10. Vuelva a colocar la cubeta de descarga vacía, cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar la cuba con agua pura caliente hasta el nivel apropiado.
11. Agregue aproximadamente 237ml (8 onzas) de vinagre destilado y lleve la solución a 90°C (195°F).
12. Con un cepillo limpio, cepille el interior de la cuba y el recubrimiento interior de la tapa. Esto neutraliza lo alcalino dejado por el compuesto para limpiar.
13. Drene el agua avinagrada de enjuague y deséchela.
14. Enjuague la cuba, usando agua caliente limpia.
15. Seque bien la cubeta de drenaje y el interior de la cuba de fritura.

### NOTA

Asegúrese de que en el interior de la cuba, la abertura de la válvula de drenaje, y todas las partes que entrarán en contacto con el nuevo aceite estén lo más secas posible.

16. Vuelva a colocar el conjunto de filtro limpio en la cubeta de drenaje e instálelo debajo de la freidora.
17. Vuelva a llenar la freidora con aceite limpio.

### 3-24. LIMPIANDO LA VALVULA DE OPERACION



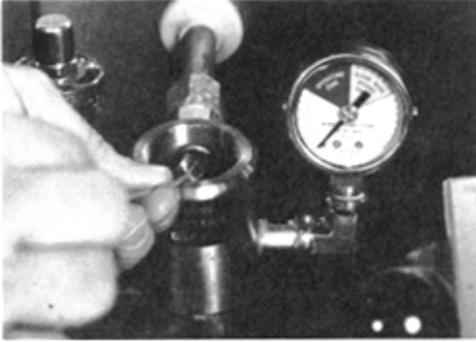
Al final de cada día, la válvula de operación debe limpiarse como sigue:

1. Apague el conmutador principal. Asegúrese de que se ha descargado toda la presión y abra la tapa.
2. Desenrosque el cabezal de la válvula y retire el cabezal y el peso.

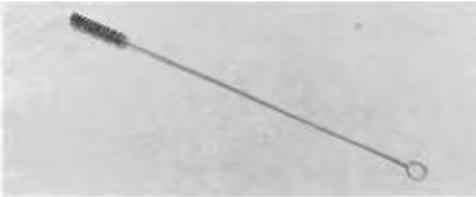
### ADVERTENCIA

Use guantes. El cabezal de la válvula puede estar caliente. Podrían ocurrir quemaduras.

## Modelo 500/600



**Paso 4**



**Paso 5**

### 3-24. LIMPIANDO LA VALVULA DE OPERACION (Continuación)



**Paso 6**

3. Limpie el cabezal y el peso en agua caliente con detergente. Asegúrese de limpiar muy bien el interior del cabezal de la válvula y el peso.
4. Limpie el tubo de descarga con un cepillo de acero inoxidable (Parte No. 12147 de Henny Penny).
5. Limpie el orificio y el interior del cuerpo de la válvula con un trapo limpio libre de pelusa.
6. Seque el peso y el cabezal de la válvula.
7. Vuelva a colocar el peso y el cabezal de la válvula. Apriete a mano el cabezal.

**Modelo 500/600**

**3-25. LIMPIANDO EL TUBO DE DESCARGA (VALVULA DE OPERACION)**

Al final de cada día, los tubos de descarga de la freidora deben limpiarse. El procedimiento se establece en el párrafo 3-17 paso 4.

**3-26. PROCEDIMIENTOS DE CIERRE NOCTURNOS**

Al final de cada día o turno, realice los procedimientos siguientes:

1. Filtre el aceite según el párrafo 3-13.
2. Ponga el conmutador principal y la llave del termostato en APAGADO (OFF).
3. Ponga la cesta de fritura en un fregadero para su limpieza.
4. Limpie la válvula de operación según el párrafo 3-18.
5. Tire el agua de la cubeta de drenaje de condensación.



Si se hace necesario desconectar la fijación del cable, asegúrese de volver a conectar la fijación después de que la freidora haya vuelto a su lugar de instalación original.

**3-27. PARO ESTACIONAL**

1. Drene y limpie la cuba según párrafo 3-16.
2. Apague el disyuntor principal y si es posible desenchufe el cable eléctrico.
3. En los modelos a gas ponga la válvula en CERRADO (OFF). Cierre la válvula de gas en la línea principal de alimentación de gas.
4. Cierre la tapa pero no apriete el torniquete.
5. Retire y limpie la cubeta de drenaje de condensación.
6. Limpie el interior del tanque de descarga de vapor en los modelos a gas.

**3-28. RECETAS PARA PREPARAR ALIMENTOS**

Tome nota por favor de que después de fritura cierta cantidad de mariscos y pescado o cerdo, el aceite debe de ser filtrado y luego refrescado friendo y desechando algunos trozos de papa, o también puede drenarse la cuba, limpiarla, y añadir aceite limpio.







**Henny Penny Corporation**  
**P.O.Box 60**  
**Eaton, OH 45320**

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM01 - 439 - B Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 12-4-2009