PALLOMARO
Desde 1962

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## SANDUCHERAS

TORNADO

## MODELO

WGH-811
WGH-811P
WGH-811D

# CONTENIDO

1. Descripción....4
2. Identificación de partes....5
3. Instalación....5
4. Mantenimiento y limpieza....5
5. Modo de uso....6
6. Advertencias y/o recomendaciones....6
7. Precauciones....6

# INTRODUCCIÓN

Las advertencias y los consejos que se facilitan a continuación se refieran a las fases de correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo, los cuales tienen por objetivo enseñar al usuario las posibles amenazas y un mejor uso del mismo. Este manual está dirigido a todos los usuarios de Pallomaro S.A.

# ATENCIÓN

Lea detenidamente este manual, ya que contiene instrucciones sobre la seguridad y el uso del equipo. Conserve este manual para su posterior consulta por parte de los usuarios

# NORMAS DE SEGURIDAD

Todos los procedimientos de instalación y conexiones eléctricas deben ser realizados por personal cualificado conforme a las políticas vigentes.
El equipo deberá destinarse únicamente al uso para el que está expresamente concebido. Los niños no deben jugar con el equipo. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

# ⚠PELIGRO DE ALTA TENSIÓN Y RIESGOS DE QUEMADURAS

La instalación, revisión, mantenimiento y reparación deben ser realizadas por personal cualificado y debidamente formado. Antes de llevar a cabo dichas intervenciones, desconecta la tensión de alimentación del equipo y asegúrese de que los cables eléctricos o tubos si los contiene estén correctamente desconectados, también tener cuidado con la estructura del equipo ya que este al ser utilizado puede alcanzar altas temperaturas que pueden ser peligrosas al contacto con la piel, tener presente que antes de realizar cualquier labor de limpieza o revisión del equipo, el equipo no debe o no debió estar en funcionamiento desde un día anterior para así no tener riesgos de quemaduras.
Para asegurarse que el equipo se encuentra en condiciones óptimas, realice mantenimiento una vez al año por servicio técnico o un servicio autorizado

# 1 | DESCRIPCIÓN

WGH-811: Sanducheras de un puesto pequeñas. Están fabricadas en acero inoxidable tipo 430 y sus planchas en fundición de hierro con recubrimiento especial antiadherente. Calentadas por medio de resistencias tubulares blindadas y selladas, controladas por un termostato de 50 a 300 °C. Estos equipos trabajan a una tensión de 220V y la potencia es de 1800W. Estas sanducheras sencillas cuentan con 3 referencias diferentes: WGH-811-RR (plancha superior e inferior ranuradas), WGF-811-RF (plancha superior ranurada y plancha inferior lisa) y WGH-811-FF (plancha superior e inferior lisas).

WGH-811P: Sanducheras de un puesto grandes. Están fabricadas en acero inoxidable tipo 430 y sus planchas en fundición de hierro con recubrimiento especial antiadherente. Calentadas por medio de resistencias tubulares blindadas y selladas, controladas por un termostato de 50 a 300 °C. Estos equipos trabajan a una tensión de 220V y la potencia es de 2200W. WGH-811P-RR (plancha superior e inferior ranuradas), WGH-811P-RF (plancha superior ranurada y plancha inferior lisa) y WGH-811P-FF (plancha superior e inferior lisas).

WGH-811D: Sanducheras de dos puestos. Están fabricadas en acero inoxidable tipo 430 y sus planchas en fundición de hierro con recubrimiento especial antiadherente. Calentadas por medio de resistencias tubulares blindadas y selladas, controladas por un termostato de 50 a 300 °C. Estos equipos trabajan a una tensión de 220V, cada puesto trabaja a una potencia de 1800W, es decir que la potencia es de 3600W. Estas sanducheras dobles cuentan con 5 referencias diferentes: WGH-811D-RR-RR (plancha superior izquierda ranurada, plancha superior derecha ranurada y plancha inferior ranurada), WGH-811D-RR-RF (plancha superior izquierda ranurada, plancha superior derecha ranurada y plancha inferior mixta (lado izquierdo ranurado y lado derecho liso)), WGH-811D-RR-FF (plancha superior izquierda ranurada, plancha superior derecha lisa y plancha inferior mixta (lado izquierdo ranurado y lado derecho liso)), WGH-811-RF-RF (plancha superior izquierda ranurada, plancha superior derecha ranurada y plancha inferior lisa), WGH-811-FF-FF (plancha superior izquierda lisa, plancha superior derecha lisa y plancha inferior lisa.

| REFERENCIA | FRENTE | FONDO | ALTO | HERTZ | VOLTAJE | PODER | AMPERIOS | FASE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| WGH-811 (WGF-811-RF) | 30.5cm | 38cm | 52cm | 60 | 220V | 1800W | 8 Amp | 2PH |
| WGH-811P | 43cm | 38cm | 52cm | 60 | 220V | 2200W | 9 Amp | 2PH |
| WGH-811D | 57cm | 38cm | 52cm | 60 | 220V | 1800-3600W | 8-16 Amp | 2PH |
| MARCA | MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN: | | | | | | | |
| TORNADO | ACERO INOXIDABLE 430, PLANCHAS: FUNDICIÓN DE HIERRO CON RECUBRIMIENTO ESPECIAL ANTIADHERENTE | | | | | | | |

**ACCESORIOS (para todas las referencias):**

**1 BANDEJA RECOLECTORA DE RESIDUOS Y MANUAL.**

# 2 | IDENTIFICACIÓN DE PARTES

# 3 | INSTALACIÓN

1. El voltaje debe ser el adecuado de acuerdo a la placa técnica del equipo.
2. Asegurarse que este cuente con polo a tierra.
3. Chequear antes de conectar el equipo él toma eléctrico que esté funcionando correctamente.
4. Ubicar el equipo en una superficie estable.
5. El personal debe estar calificado para la instalación debe hacerle pruebas de funcionamiento al equipo.

# 4 | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- No mojar el equipo.
- Esperar que el equipo se enfrié para su limpieza.
- Limpiar la estructura del equipo con paño húmedo, no usar líquidos corrosivos.
- Limpiar las planchas después del uso diario.
- Se recomienda que el equipo sea revisado por personal cualificado según el uso que se le dé, es decir cada 3 meses si el uso es muy frecuente.

# 5 | MODO DE USO

1. Conectar el equipo a la tensión correspondiente.
2. Encender la sanduchera por medio del interruptor.
3. Colocar el equipo a la temperatura deseada por medio de la perilla del termostato, según el alimento se recomienda ajustar dicha temperatura de trabajo en un rango entre 180-250°C, el piloto verde deberá encender indicando que las planchas comenzaran a calentar. Esto se hace para precalentar dichas planchas y así obtener el producto en menos tiempo.
4. Ingresar el alimento.
5. Estar pendiente hasta obtener el producto deseado.
6. Levantar la plancha superior y retirar el alimento.
7. Al final del día, apagar, desenchufar y realizar las tareas de limpieza del equipo.

# 6 | ADVERTENCIAS Y/O RECOMENDACIONES

• No verter agua directamente hacia el equipo
• Ser precavido a la hora de manipular el equipo, ya que este alcanza muy altas temperaturas, para su limpieza debe dejarse reposar.
• No descuidar los productos que se ingresen al equipo.
• No colocar ni almacenar ningún liquido o gas inflamable alrededor del equipo
• No tener al alcance de niños
• No dejar que el equipo lo operen personas que desconozcan su funcionamiento.

## PRECAUCIONES

• Precaución de riesgo eléctrico, no manipular el equipo internamente por personal no capacitado
• Riesgo de quemaduras, ya que la estructura del equipo alcanza altas temperaturas lo cual puede ser peligroso para el contacto con la piel.

PALLOMARO

Desde 1962

Pallomaro S.A. | Bogotá calle 80: Carrera 65 #80-06 PBX: (57 1) 743 8080 | Cali: Carrera 4 #21-40 PBX: (57 2) 485 5511 | Medellín: Cra 50 f f # 10 B sur-87 PBX: (57 4) 604 0666 | Cartagena: Mamonal Km 1 Centro Industrial Bloc Port Bodega 59 PBX: (57 5) 693 0770 | Outlet Barranquilla: Carrera 49 #75-01 Prado PBX: (575) 385 8649 | Outlet Bogotá: Avenida de las Américas # 55-61 | Outlet Bogotá Ricaurte: Calle 12 A #27-26 Ricaurte PBX (571) 743 80 80, Ext: 1401 | Outlet Cali: Carrera 4 # 21-63 PBX: (57 2) 485 5511 Ext 2160 | Outlet Medellín: Carrera 50 FF # 10B sur 87 | Outlet Pereira: Avenida 30 de agosto # 52-290 PBX: (57 6) 340 0666 | Outlet Barranquilla: Carrera 49 #75-01 Prado | Outlet Bucaramanga: Av Quebrada Seca #24-25 PBX: (577) 6976799 | email: info@pallomaro.com | Colombia |