

# ESTUFÓN A GAS

SERIE AZL

 **MIGSA**<sup>®</sup>



MODELOS AZL-1MG | AZL-2MG

MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**<sup>®</sup>

PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423

## ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

### -AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD-

Este manual contiene importantes instrucciones de seguridad que deben seguirse estrictamente al utilizar este equipo. Por favor, conserve este manual para futuras referencias.

### -IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD-

ESTE MANUAL HA SIDO ELABORADO PARA PERSONAL CAPACITADO PARA LA INSTALACION DE EQUIPOS A GAS, QUIEN DEBE REALIZAR LA PUESTA EN MARCHA INICIAL Y AJUSTES DE LOS EQUIPOS OBJETO DE ESTE MANUAL.

COLOQUE EN UN LUGAR ACCESIBLE LAS INSTRUCCIONES A SEGUIR EN CASO DE DETECTAR REQUERIMIENTO DE GAS. ESTA INFORMACIÓN PUEDE OBTENERSE DEL SUMINISTRO DE GAS LOCAL.

#### IMPORTANTE

**EN CASO DE QUE SE DETECTE UN OLOR A GAS, APAGUE LAS UNIDADES EN LA VALVULA DE CIERRE PRINCIPAL Y CONTACTE A LA COMPAÑIA DE GAS LOCAL O AL PROVEEDOR DE GAS PARA RECIBIR EL SERVICIO**

#### POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

### LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licadoras
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

### LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

**SELLO DEL DISTRIBUIDOR** PRODUCTO: \_\_\_\_\_  
MARCA: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
SERIE: \_\_\_\_\_  
FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

# GARANTÍA

SERIE AZL

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a [servicios@migsa.mx](mailto:servicios@migsa.mx)

## CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:



### ADVERTENCIA:

La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

Lea completamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

## INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LOS ESTUFONES SENCILLO Y DOBLE

### ESPECIFICACIONES GENERALES

Las estufas para ollas están diseñadas solo para uso comercial y cuentan con calor de gas rápido y eficiente. Cada quemador está controlado por una válvula de gas ajustable. Las rejillas superiores de hierro fundido de servicio pesado se quitan fácilmente para limpiarlas, cuando esté frío el dispositivo. Se proporciona un cajón de grasa para recoger la grasa que se escurre: se abre hacia el frente para inspección o drenaje.

- ESTE APARATO ESTA EQUIPADO PARA GAS NATURAL.
- ESTE APARATO ESTA EQUIPADO PARA GAS PROPANO.

Para Gas Natural está equipado con un orificio de tamaño de perforación No.32. Para Gas Propano está equipado con un orificio de tamaño de perforación No.48. Para la conversión a gas Propano, consulte la placa de instrucciones del aparato, ver la página 10.

Para conversión a gas NATURAL vea la placa de instrucciones en el aparato, consulte la página 11.

Los orificios se han puesto en la cinta de instrucciones.

### INSTALACIÓN DESEMPAQUE

Esta estufa para ollas fue inspeccionada antes de salir de fábrica. El transportista asume toda la responsabilidad por la entrega segura tras la aceptación del envío. Revise si hay posibles daños de envío inmediatamente después de la recepción del equipo.

Si encuentra que el equipo está dañado, complete los siguientes pasos:

1. El transportista debe ser notificado de inmediato a la recepción del equipo.
2. La terminal local del transportista debe ser notificada inmediatamente después del descubrimiento (anote la hora, la fecha y con quién se habló) y haga un seguimiento y confirme con una comunicación escrita o electrónica.
3. Todos los materiales de empaque originales deben conservarse para fines de inspección.
4. Los estufones no deben haber sido desempacados, instalados o modificados.

Retire todo el material de empaque y el plástico protector de las superficies de la unidad. Antes de la instalación; verifique que el tipo de gas (natural o propano) y

las dimensiones del espacio libre coincidan con las especificaciones de la placa de características que se encuentra en la parte posterior de la estufa.

### UBICACIÓN

El lugar de instalación debe mantenerse despejado y libre de elementos combustibles.

No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación. NO instale la estufa junto a quemadores abiertos o freidoras.

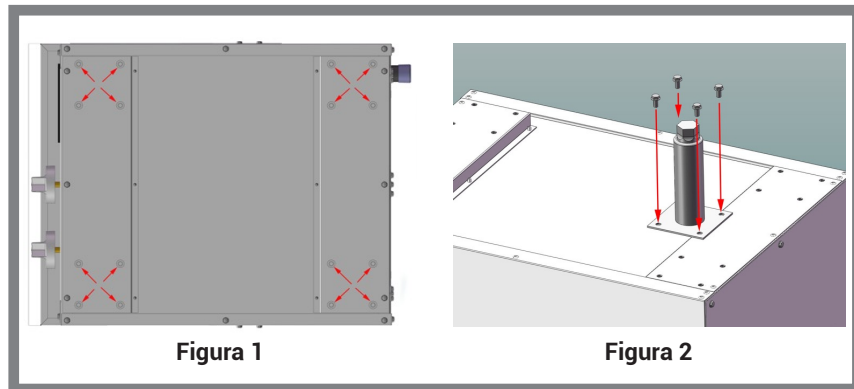
Se debe permitir que entre suficiente aire en la habitación para compensar la cantidad de aire eliminado por cualquier sistema de ventilación y para la combustión de los quemadores de gas. No obstruya el flujo de aire dentro y alrededor del aparato. No obstruya el flujo de gases de combustión a través y por encima de la rejilla superior de la estufa. Colóquela en su ubicación definitiva. Verifique que haya suficientes espacios libres para dar servicio a la estufa y para hacer la(s) conexión(es) requerida(s) de suministro de gas. Proporcione un espacio libre de 24" en la parte delantera para la limpieza, el mantenimiento, el servicio y la operación adecuada.

Espacios	Construcción Combustible	Construcción No combustible
Atrás	24"	4"
Derecha	18"	0"
Izquierda	18"	0"

### INSTALACIÓN DE LAS PATAS

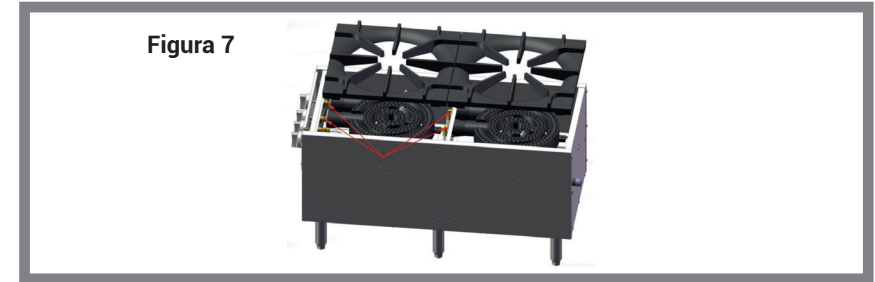
**!** **ADVERTENCIA:** La estufa se envía sin las patas colocadas, no debe operarse antes de ponerle las patas.

1. Retire la parrilla de hierro fundido y los quemadores del chasis.
2. Dé la vuelta al chasis y ubique la placa de la pata para colocar los cuatro orificios para los tornillos. (ver Fig. 1)
3. Atornille la placa de las patas con los cuatro tornillos en la parte inferior hasta que quede apretada (ver Fig. 2). Use una llave de tubo o de correa con un paño (para no raspar la pata) si es necesario para apretar firmemente las patas.

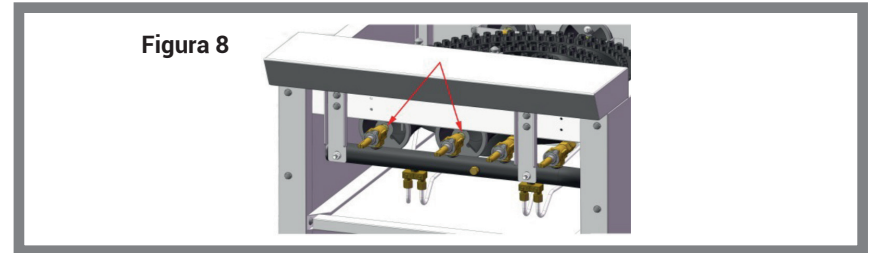


### Conversión del orificio a gas Propano

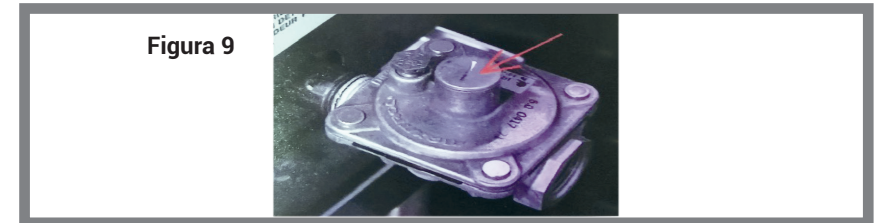
1. Saque la rejilla en la parte superior. Puede ver que el orificio está en la parte delantera del quemador como se muestra a continuación en la Fig. 7



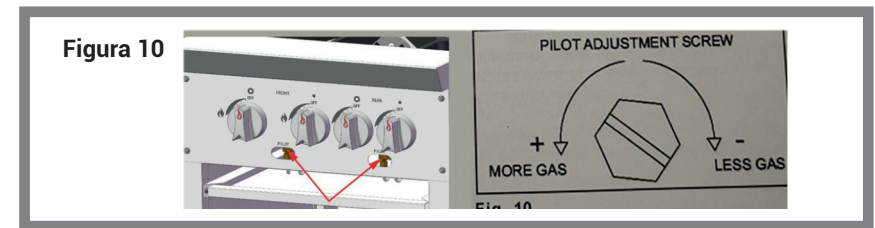
2. Como muestra la figura 8, desenrosque el orificio de gas natural en el sentido contrario a las agujas del reloj y a continuación, enrosque el orificio de gas propano en el sentido de las agujas del reloj.



3. Cambie el juego de resortes del regulador de presión al modelo de gas LP, configúrelo en 10" W.C.



4. Gire el tornillo de ajuste del piloto en el sentido de las agujas del reloj, luego encienda el piloto fijo y ajuste la llama a 1/4" de altura.



## LIMPIEZA

La(s) rejilla(s) superior(es) se pueden sumergir en un compuesto de limpieza comercial fuerte durante la noche. Por la mañana, enjuague con agua caliente para eliminar cualquier residuo del compuesto de limpieza. Seque completamente y aplique una capa ligera de aceite de cocina para evitar la oxidación. Las superficies de acero inoxidable se pueden limpiar con un paño húmedo con detergente suave y una solución de agua. Los lugares donde se pueda acumular grasa o alimentos deben limpiarse con regularidad. El cajón para la grasa debe vaciarse periódicamente cuando se enfríe.

## MANTENIMIENTO

**!** **ADVERTENCIA:** Los estufones para ollas y sus piezas están calientes. Tenga cuidado cuando limpie o dé mantenimiento a la estufa.

## LUBRICACIÓN

Todas las válvulas deben revisarse y lubricarse periódicamente a la primera señal de atascamiento, esto debe hacerse por un técnico capacitado que use lubricante para alta temperatura. Consulte con su agencia de servicio especializada para obtener más detalles.

## INFORMACION DE SERVICIO Y PIEZAS

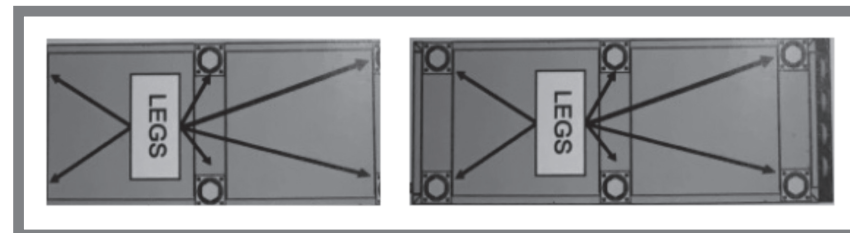
Comuníquese con el contratista de servicios de su área para obtener información sobre el servicio y las piezas. Cuando llame para solicitar el servicio, la siguiente información debe estar disponible en la placa de serie del aparato: Número de Modelo, Número de Serie y Tipo de Gas. La placa de serie del aparato está en el panel.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS
El piloto se apaga	La llama del piloto es demasiado baja
	Restricción en el orificio del piloto
	Restricción en la válvula del piloto
Combustión incorrecta del quemador	Ventilación inadecuada
Mala ignición	1. Entrada de gas insuficiente 2. Mal ajuste aire-gas 3. Restricción en el orificio del piloto 4. Restricción en la válvula del puerto de encendido del quemador principal 5. Restricción en la válvula de control 6. Restricción en el orificio de gas

4. Continúe el proceso hasta que todas las patas estén instaladas. Las estufas individuales tendrán cuatro patas y las dobles tendrán seis patas.
5. Regrese la estufa a la posición vertical; reinstale los quemadores y las rejillas.

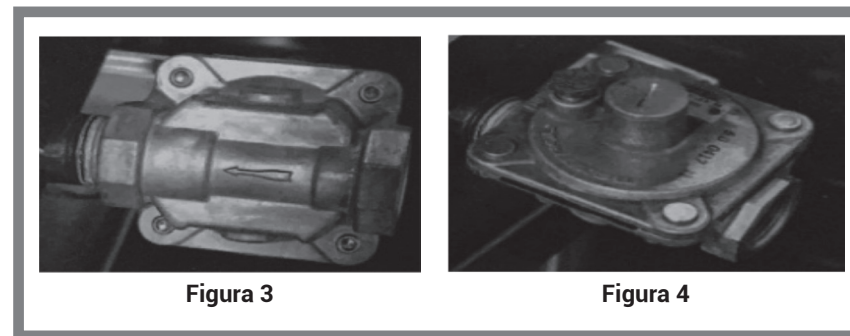
## ORIENTACIÓN DE LAS PATAS



## INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESION DE GAS

La presión del regulador de gas está preestablecida a 5" de columna de agua (W.C.) para gas natural y 10" (W.C.) para gas propano. Es posible que se requieran ajustes menores en función de la presión de gas específica del sitio.

Instale el regulador lo más cerca posible de la estufa en la línea de suministro de gas. Asegúrese de que la flecha en la parte inferior del regulador esté orientada en la dirección del flujo de gas a la estufa (ver Fig. 3) y que el regulador esté colocado con el tapón de ventilación y el tornillo de ajuste en posición vertical (ver Fig. 4).



La presión de suministro mínima (antes del regulador) debe ser de 7-9" W.C. para gas natural y de 11-12" W.C. para gas propano, en ningún momento se debe conectar la placa calefactora a una presión de suministro superior a 1/2 Psig3, 45kPa) o 14" WC.

## NIVELACIÓN

La estufa para ollas soperas está equipada con patas. Gire las patas en la parte inferior de las mismas hacia adentro o hacia afuera para nivelar la estufa en la ubicación final instalada.

## CAMPANA DE VENTILACIÓN

La estufa debe instalarse debajo de una campana de ventilación adecuada. Para un funcionamiento seguro y una ventilación correcta, mantenga el espacio libre de obstrucciones entre la estufa y la campana de ventilación.

## CONEXIÓN DE GAS

En la placa de datos que se encuentra en la parte trasera de la estufa, indica el tipo de gas con que su unidad está equipada para funcionar. NO conecte ningún otro tipo de gas.

**AVISO:** Las conexiones de suministro de gas y cualquier compuesto para el conjunto de tuberías deben ser resistentes a la acción de los gases propano.

Purgue la línea de suministro para eliminar el polvo, la suciedad o cualquier materia extraña antes de conectar la línea a la unidad.

Los códigos requieren que se instale una válvula de cierre de gas en la línea que va antes de la estufa.

La línea de suministro de gas debe ser al menos equivalente a una tubería de hierro de 3/4".

Se suministra un regulador de presión y debe instalarse fuera del asador al realizar la conexión del suministro de gas. Se establecen orificios estándar para 5"WC (Columna de Agua) para Gas Natural 10"WC (Columna de Agua) para Gas Propano. Use el grifo de tubería de 1/8" en el colector del quemador para verificar la presión. Asegúrese de que la tubería de gas esté limpia y libre de obstrucciones, suciedad y compuesto para tuberías.

Es necesario un suministro de gas adecuado. Las líneas de tamaño insuficiente o de baja presión restringirán el volumen de gas necesario para un rendimiento satisfactorio. Una presión de suministro mínima de 7" W.C. para gas natural y 11" W.C. para gas propano. Con todas las unidades operando simultáneamente, la presión del colector no debería mostrar una caída apreciable.

Al probar el sistema de tuberías de suministro de gas, si las presiones de prueba exceden 1/2 psig (3.45 kpa), la estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas. Cuando las presiones de prueba son de 1/2 psig (3.45 kpa) o menos, la olla de almacenamiento debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema.

**⚠ ADVERTENCIA:** Antes de encender, revise todas las uniones en la línea de suministro de gas para ver si hay fugas. Use una solución de agua y jabón. No utilice una llama abierta.

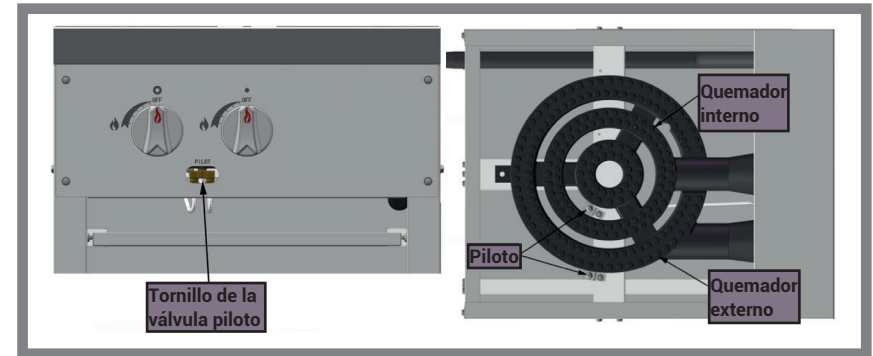
## OPERACIÓN

**⚠ ADVERTENCIA:** La estufa para ollas y sus piezas están calientes. Tenga cuidado al operar, limpiar o dar servicio a la estufa.

## CONTROLES

El quemador está en dos secciones, controlado por dos válvulas de control infinito de servicio pesado. La sección central "Estrella" (Fig. 6) está en un quemador separado con una entrada de 40,000 btu/hr. Se controla con la perilla de la válvula del quemador derecho. El círculo exterior del quemador es el otro quemador de entrada de 40,000 btu/hr separado, controlado por la perilla de la válvula del quemador izquierdo.

Estos dos quemadores separados brindan flexibilidad de calor. Con un quemador apagado y el segundo quemador bajo, hasta ambos quemadores encendidos al máximo, puede pasar de fuego lento bajo a una entrada de hasta 80,000 btu/hr.



## INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición "OFF" apagado.
2. La válvula de gas principal debe estar "CERRADA/APAGADA" durante cinco minutos antes de volver a encender el aparato para limpiar cualquier gas que salga. (La válvula de gas principal es suministrada por otros.)
3. Gire la válvula de gas principal a la posición "ON/OPEN".
4. Encienda y sostenga una fuente de ignición (fósforo) en los pilotos. Cuando se establezca la llama, retire la fuente de ignición. Repita este paso para cada quemador ya que cada quemador tiene su propio piloto individual. Se puede llegar al piloto a través de los agujeros en la parte delantera de la unidad.
5. Ajuste la válvula del piloto, asegúrese que la llama del piloto esté a 1/2 pulgada de altura.
6. Gire la perilla de cada quemador a la posición "ON". Si los quemadores no se encienden rápidamente, apague las perillas. Desde la abertura en el panel frontal, use un destornillador y gire el tornillo de la válvula del piloto en el sentido contrario a las agujas del reloj, lo que aumentará la altura de la llama y repita el paso 4. La llama del piloto debe ser lo más pequeña posible pero lo suficientemente grande para garantizar un encendido confiable de los quemadores cuando las perillas se giran a la posición "ON". Los orificios ubicados en el panel frontal son para ajustar la válvula del piloto. Use un destornillador para girar la válvula para ajustar la altura de la llama al nivel deseado.

**PARA APAGAR COMPLETAMENTE LOS QUEMADORES Y LAS LUCES DEL PILOTO**  
Para un cierre completo: Apague la válvula principal de suministro de gas.