FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS



CARACTERISTICAS:

MODELO: 25
MARCA: JOSERRAGO

Un tanque de 12 litros, dos canastillas removibles. 40 libras de fritura por hora. Control automático de temperatura con termostato de seguridad. Tanque y mueble en acero inoxidable.

Dimensiones: 46 x 53 x 108 cm.
Potencia: 30.000 BTU/h. A gas.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS O VAPORES INFLAMABLES CERCA DE ESTE APARATO O DE CUALQUIER OTRO.

ATENCIÓN
LOS DEFECTOS EN LA INSTALACIÓN, MALOS AJUSTES, MAL SERVICIO O MANTENIMIENTO PUEDEN CAUSAR DAÑOS EN LA PROPIEDAD, HERIDAS O MUERTE.
LEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO CUIDADOSAMENTE ANTES DE INSTALAR O DAR AL SERVICIO ESTE EQUIPO.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

IMPORTANTE:
La Instalación debe hacerse de acuerdo a las normas locales. Para el efecto consulte a la Empresa Distribuidora de Gas. Recuerde que por disposiciones legales, las instalaciones solo las puede realizar personal debidamente autorizado.

Personal de Instalación, operación y servicio:

- La instalación debe ser realizada por personal calificado, certificado y licenciado por las autoridades locales y la empresa que suministra el gas.
- La operación del equipo debe ser atendida por personal experimentado, que haya leído este manual y conozca las funciones del equipo.
- El servicio al equipo debe ser atendido por personal técnico.

GENERAL:
Debe instalarse un registro de cierre rápido que corte el suministro de gas al equipo, de igual diámetro al tubo de entrada del aparato.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS:
Está instalada en la parte posterior del aparato. Allí se indican el modelo, número de serie y potencia.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

UBICACIÓN E INSTALACIÓN:
La ubicación del aparato y la instalación del gas siempre debe ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.

- Para el buen funcionamiento del equipo es indispensable instalar una campana extractora.
- El aparato debe siempre ser ubicado en un local suficientemente ventilado.
- Ubique el freidor sobre una base lisa, seca y a prudente distancia de cualquier zona húmeda.
- Toda el área alrededor del aparato debe mantenerse libre de materiales combustibles como solventes, líquidos de limpieza, escobas, trapos, etc.
- Por su seguridad debe matenerse una distancia de ventilación de por lo menos 15 centímetros entre el aparato y las construcciones u objetos combustibles a su alrededor.

CONEXIÓN DE GAS:
- La instalación del aparato a la red debe llevar un registro que cierre el paso del gas.
- La instalación debe ser realizada por un técnico debidamente certificado por la Compañía Distribuidora de Gas de su Ciudad.
- Revise el equipo y la red de gas completamente y ajústelos a las condiciones en que va a operar. Si encuentra defectos corríjalos antes de conectar el equipo.
- Para la construcción de la red exija a la Compañía distribuidora de gas que utilice los diámetros apropiados y que haga las pruebas necesarias para detectar cualquier escape en el equipo y la red.
- Ningún freidorJOSERRAGOdeberá ser conectado y operado a presiones diferentes de las que a continuación se indican:
- GAS NATURAL 20 mbar (200 mm u 8” columna de agua)
- GAS PROPANO 28 mbar (280 mm u 11” columna de agua)
- Observe todas las normas de seguridad que establecen la legislación de su ciudad y las compañías distribuidoras de gas.
- Todas las conexiones del aparato a la tubería, deben ser selladas con materiales apropiados, resistentes a la presión y a los gases combustibles.
- Recuerde que toda la instalación debe ser realizada en tubería rígida o con manguera de seguridad certificada para uso con gas.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

- Todos los aparatos JOSERRAGO salen de fábrica regulados para trabajar con gas propano, sin embargo se pueden regular para trabajar con gas natural. Si su instalación pertenece a esta clase por favor revise si el aparato ya ha sido regulado, en caso contrario solicite al técnico instalador hacer las correcciones necesarios. Ver el instructivo a continuación.

REGULACIÓN PARA GAS NATURAL:
Antes de iniciar, debe comprobar que no hay pérdida de gas en la instalación. Enseguida cierre el paso de gas al aparato.

NOTA IMPORTANTE

Cualquier transformación del circuito de gas, deberá ser realizada siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Para adaptar los quemadores a gas natural siga las siguientes instrucciones:

1. Cambie el inyector a la medida correcta.
2. Si el quemador tiene entrada regulable, regúlela en el tubo de mezcla. La llama debe ser de color azul y no presentar exceso de puntas amarillas. Si el quemador no tiene regulador de aire, la mezcla ideal se logra utilizando el inyector apropiado.
3. Abra el paso de gas y pruebe el equipo.

OPERACIÓN: (RECOMENDACIONES PREVIAS)

- El aceite y las superficies calientes pueden causar graves quemaduras. Tenga cuidado cuando use el freidor.
- No intente mover el freidor lleno de aceite caliente o frío, desocúpelo antes de moverlo.
- No lave ni salpique con agua el área donde está instalado el freidor cuando este esté funcionando o cuando contenga aceite caliente, puede causarle quemaduras severas.
- Cuando saque el aceite hágalo en recipientes metálicos nunca use recipientes plásticos o de vidrio.
- Si su aparato esta dotado de ruedas, asegúrese de que éstas tengan puesto el dispositivo de freno antes de poner el freidor en funcionamiento. En este caso es indispensable que la instalación se haya hecho en tubería flexible y que esté dotada de un dispositivo de seguridad de desconexión rápida.

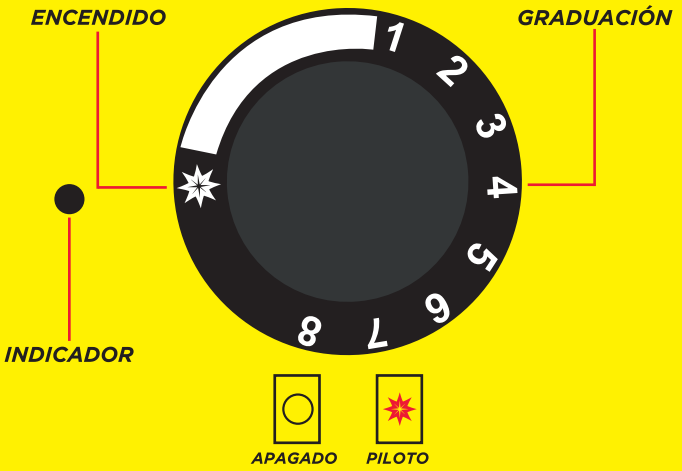
Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

TERMOSTATO DE SEGURIDAD



INSTRUCCIONES DE USO

1- Coloque el control de temperatura en posición de encendido y presione el botón del piloto durante 30 segundos.

2- Acerque la llama al piloto hasta que encienda.
- Use encendedor de gas, no velas ni papeles. Se tapa el piloto.

3- Mantenga presionado el botón del piloto 30 segundos más para que éste permanezca encendido.

4- Gradúe la temperatura deseada girando el control hacia la izquierda (ver tabla).

5- Para apagar oprima el botón de apagado.

TABLA DE GRADOS FAHRENHEIT Y CENTÍGRADOS

1	77 ºF	25 ºC
2	122 ºF	50 ºC
3	167 ºF	75 ºC
4	212 ºF	100 ºC
5	257 ºF	125 ºC
6	302 ºF	150 ºC
7	347 ºF	175 ºC
8	392 ºF	200 ºC

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

NUNCA opere el freidor sin aceite LÍQUIDO en el tanque.

1. Coloque aceite LÍQUIDO, hasta la mitad del tanque (15 Litros aproximadamente).
2. No agregue NUNCA mas de 15 litros de aceite líquido.

ENCENDIDO Y APAGADO:

1. Coloque el registro de gas en la posición de cerrado.
2. Para encender este equipo, abra la puerta.
3. Coloque el control de la válvula del freidor en la posición “*”, girándolo a la derecha.
4. Espere por 5 minutos.
5. Coloque el registro de gas en la posición de abierto.
6. Coloque el control de la válvula del freidor en la posición ENCENDIDO “*” girándolo a la derecha.
7. Acerque la llama al piloto hasta que encienda. (Use encendedor de gas, no velas ni papeles. Se tapa el piloto).
8. Cuando encienda el piloto mantenga presionada la válvula hasta que el piloto se mantenga encendido (aproximadamente 30 segundos).
9. Coloque el control del termostato en la temperatura deseada, girándolo a la izquierda. Se encenderán los quemadores.
10. Cierre la puerta.
11. Para apagar oprima el botón rectangular de punto blanco.

Este equipo esta dotado de un termostato de seguridad que limita la temperatura a 210 ^{o}C,. Si el termostato no opera y la temperatura de los alimentos es superior a 210 ^{o}C, solicite inmediatamente una revisión del equipo.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DIARIA:

1. Corte el paso de gas, apague el equipo y espere a que se enfríe.
2. Elimine con un trapo limpio las salpicaduras de aceite y residuos en los bordes del tanque, en la parte externa del desfogue y en el mueble.
3. Si es necesario desocupe el tanque y haga la limpieza como se indica a continuación.

LIMPIEZA DEL TANQUE:

1. Desocupe el contenido del tanque del freidor en un recipiente de acero inoxidable, usando la válvula de drenado. No utilice recipientes plásticos o de vidrio.
2. Retire todos los sedimentos del fondo del tanque usando aceite líquido.
3. Cierre la válvula de drenaje y llene el tanque con una solución o mezcla de agua con sal .
4. Encienda el freidor siguiendo los procedimientos indicados en el capítulo anterior y espere a que hierva.
5. Inmediatamente empiece a hervir apague el freidor y espere una (1) hora mientras se desprenden los residuos de las paredes y van al fondo del tanque.
6. Drene la solución, cepille las paredes y el fondo para sacar los residuos.
7. Con un poco de agua y jabón cepille el interior y enjuague muy bien el tanque.
8. Llene el tanque con agua limpia y espere por unos minutos mientras se acaba de eliminar el jabón de las paredes.
9. Drene totalmente el tanque.
10. Repita el procedimiento de limpieza en caso de ser necesario.
11. Seque totalmente el tanque con un trapo suave.
12. Llene con aceite limpio y encienda el aparato nuevamente, siguiendo los procedimientos indicados en el capítulo anterior.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO

FICHA TÉCNICA
FREIDOR A GAS

LIMPIEZA SEMANAL:
Si sus reglamentos de higiene no disponen que la limpieza del tanque se haga en períodos mas cortos, es indispensable hacer una limpieza del tanque una vez a la semana siguiendo el procedimiento indicado atrás.

PRECAUCIÓN:
Antes de verter aceite se debe secar cualquier residuo de agua en el tanque para evitar salpicaduras de aceite caliente y quemaduras graves.

LIMPIEZA DE LAS PARTES EN ACERO INOXIDABLE:
No use esponjillas de alambre metálico. Todas las partes pueden ser limpiadas con agua jabonosa durante el día y con un limpiador de acero inoxidable al final del día. Para remover los materiales incrustados , utilice jabón y agua caliente para disolverlos. Luego utilice una espátula de madera o nailon.

El acero inoxidable es un producto higiénico y durable, pero debe ser utilizado con cuidado para prolongar su vida y al mismo tiempo evitar accidentes y lesiones personales.

1. No lave el producto con ácidos fuertes o sustancias alcalinas; puede producir óxido o decoloración .
2. No deje el producto en contacto con salsas o soluciones saladas por períodos prolongados; puede producir óxido o decoloración
3. No golpee el producto; puede abollarse o romperse una soldadura.
4. No ponga sus manos o dedos contra el producto caliente, se producirá fuertes quemaduras.
5. No utilice materiales tóxicos para el lavado o la limpieza de los equipos.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2026

AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

JOSERRAGO