

# PoYin

*50 Años*



Mod. L-4, L-5, L-6 y L-10

Spiedos

MANUAL DE USUARIO



*Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.*

*Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.*

*Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.*

## GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobretensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red. Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita. Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

CARACTERISTICAS TECNICAS							
MODELO (Cant. De espadas)			L-4	L-5	L-6	L-10	P-60
CAPACIDAD			16	20	36	40	60
POTENCIA	SPIEDO	Kcal/h.	7350	7350	14700	12250	14700
		Kw/h.	8,55	8,55	17,09	14,24	17,09
	HORNO	Kcal/h.	4900	4900	6530	6530	--
		Kw/h.	5,7	5,7	7,59	7,59	---
CONSUMO MAX (m3/h)	SPIEDO	G.N.	0,91	0,91	1,81	1,51	1,81
		G.E.	0,19	0,19	0,38	0,31	0,38
	HORNO	G.N.	0,6	0,6	0,81	0,81	---
		G.E.	0,13	0,13	0,16	0,16	----
PESO	SIN BASE		78	97	145	135	---
	CON BASE		100	130	215	185	250
	CON HORNO		120	150	240	220	---

## 1 INSTALACIÓN

**EMPLAZAMIENTO:** Es imprescindible dejar libre acceso a las tapas laterales, ya que cubren partes móviles que necesitan mantenimiento. Es conveniente dejar, del lado donde están ubicados los reductores, un espacio libre equivalente al largo del eje central, para sacarlo en ese sentido ante una eventual reparación, sin necesidad de desconectarlo del reductor al cual esta unido.

**INSTALACION DE GAS:** La instalación general deberá estar provista de una llave de corte.

La conexión a la red de gas natural deberá hacerse con un caño de ¾" gas como mínimo, a través de un gasista matriculado.

**GAS ENVASADO:** En el caso de contar con gas envasado se deberá utilizar un regulador de 500 L/h.

## 2 INSTRUCCIONES DE USO

El sistema satelital de spiedo por gravedad, le ofrece importantísimas ventajas con respecto a cualquier otro sistema conocido. Para que funcione correctamente se deben colocar los pollos en las espadas de forma balanceada alternando la posición según la siguiente imagen ( figura 1).

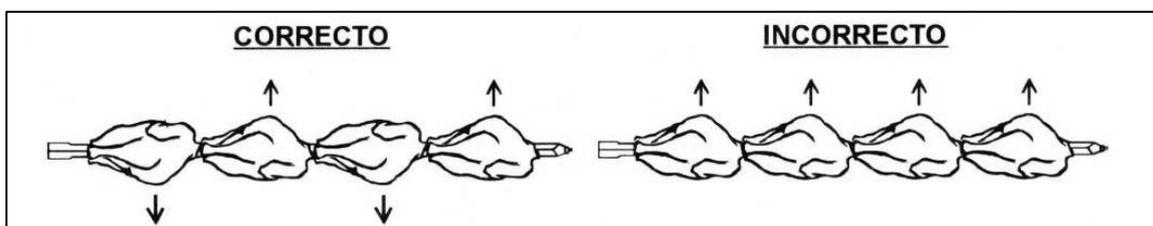


Figura 1

De esta forma se evita que el peso quede recargado de un mismo lado, lo que podría ocasionar una rotación en sentido incorrecto, **produciendo una cocción despareja o que los pollos se cocinen de un mismo lado.**

En caso de trabajar con tres pollos por espada, se pueden orientar uno hacia cada arista (o lado) de la espada, de manera que queden desplazados 120° uno respecto del otro.

Una vez colocados **deben ser atados** firmemente para que al cerrarse queden fijos en su posición, evitando que giren sobre la espada, lo que ocasionaría también una cocción despareja.

Independientemente de la correcta rotación de las espadas sobre su eje, se debe cuidar también que queden contrapesadas entre sí, a efectos de aumentar la vida útil de la transmisión.

**No cargar una sola espada con todos los pollos a la vez**, se deben repartir entre todas las espadas para equilibrar el peso en el eje.

### 3 MANTENIMIENTO

**Cada 50 o 100 horas de uso es conveniente lubricar** el reductor superior, completando la aceitera "A" con aceite SAE-30, y el buje soporte del eje central por el orificio "B" destinado a tal fin según la siguiente imagen. (Figura 2)

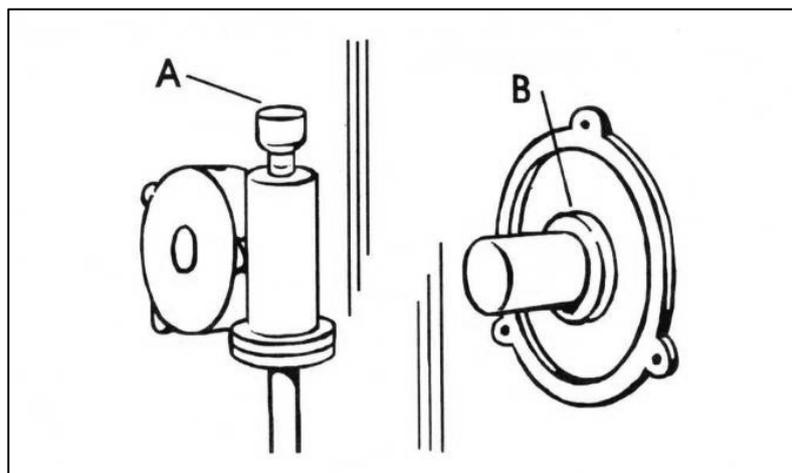


Figura 2

Aunque con menor frecuencia, conviene también controlar el nivel de grasa de ambas cajas reductoras, completando en cada caso de ser necesario y verificando el buen estado de los retenes.

### 3 POSIBLES DESPERFECTOS Y SUS CAUSAS

En caso de falta de movimiento se deberá verificar primeramente que el equipo esté debidamente conectado, luego de eso se verifica el buen funcionamiento del motor para descartar problemas eléctricos.

Falla	Causa	Solución
Se apaga el quemador	Termocupla floja	Ajustar del lado de la base del infrarrojo o la tuerca del robinete
	Termocupla rota	Cambiar termocupla (Figura 3)
El quemador hace explosiones	Placa infrarroja rota (le entra aire por donde no debe)	Cambio de placa o de quemador
El quemador no se pone Infrarrojo / la llama es irregular	Malla metálica rota	cambio de malla
	Venturi superior tapado o desviado	limpiar con una aguja o ajustar posición de entrada según Figura 10
Los pollos se queman de un mismo lado	Pollos mal alineados en la espada	Colocarlos desfasados a 120° a la mitad con la pechuga arriba y la mitad con la pechuga hacia abajo (Figura 1)
Robinete (o perilla) Duro, le cuesta girar	Falta de Lubricación	Desarmar vástago y lubricar con una película de grasa, No colocar mucha o se tapaná el conducto interno.
No giran los platos	Se cortó espina elástica (fusible mecánico de protección)	Desarmar Platos y reemplazar espina elástica (Figuras 4,5,6 y 7)
	Reductor de velocidad Sup. averiado producto de desgaste en corona y sinfín e al cargar espadas desbalanceadas.	Desarmar y traer a fábrica para reparar (Figuras 4,5,6 y 7)
	Cardán desvinculado	Verificar si hay desgaste en donde hay pasadores y Reemplazar cardán (Figura 5)
	Reductor Inferior averiado	Desarmar según Figura 8 y 9, traer a fábrica para diagnosticar y reparar
No enciende lámpara	bombilla quemada	Reemplazar
	Interruptor dañado	Reemplazar
Fuga de gas	Ver estado de caños de GAS y/o tuercas por pérdidas o fugas	

Si no cuenta con una persona calificada para realizar éste tipo de reparaciones puede comunicarse con el servicio técnico de poyin y será atendido o solicitar la visita del técnico a través de la página web.

La termocupla debe estar posicionada siempre donde pueda detectar el fuego, de lo contrario cortará la señal al electroimán del robinete y cortará la entrada de gas al sistema según la Figura 3.

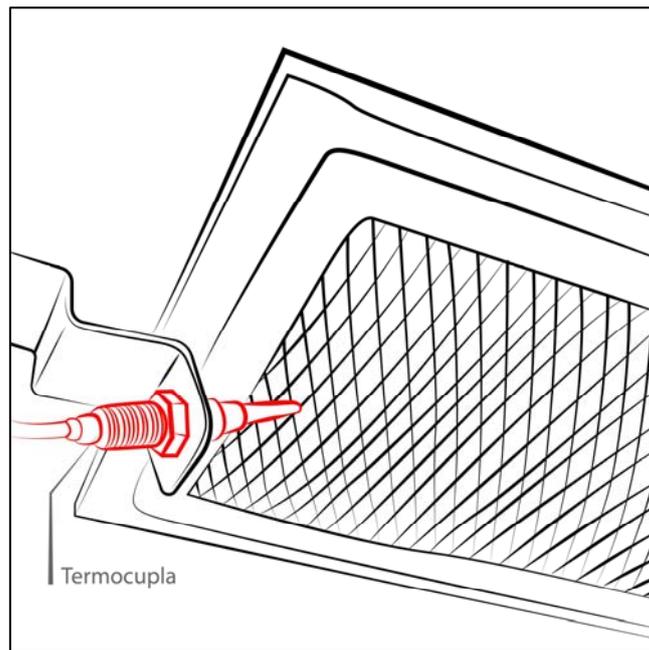


Figura 3

Instrucciones para desarmar el reductor superior:

Paso 1: se deben aflojar los tornillos que sujetan a los platos y luego desplazarlos hacia el centro del eje según Figura 4 y Figura 5 y desconectar el cardán.

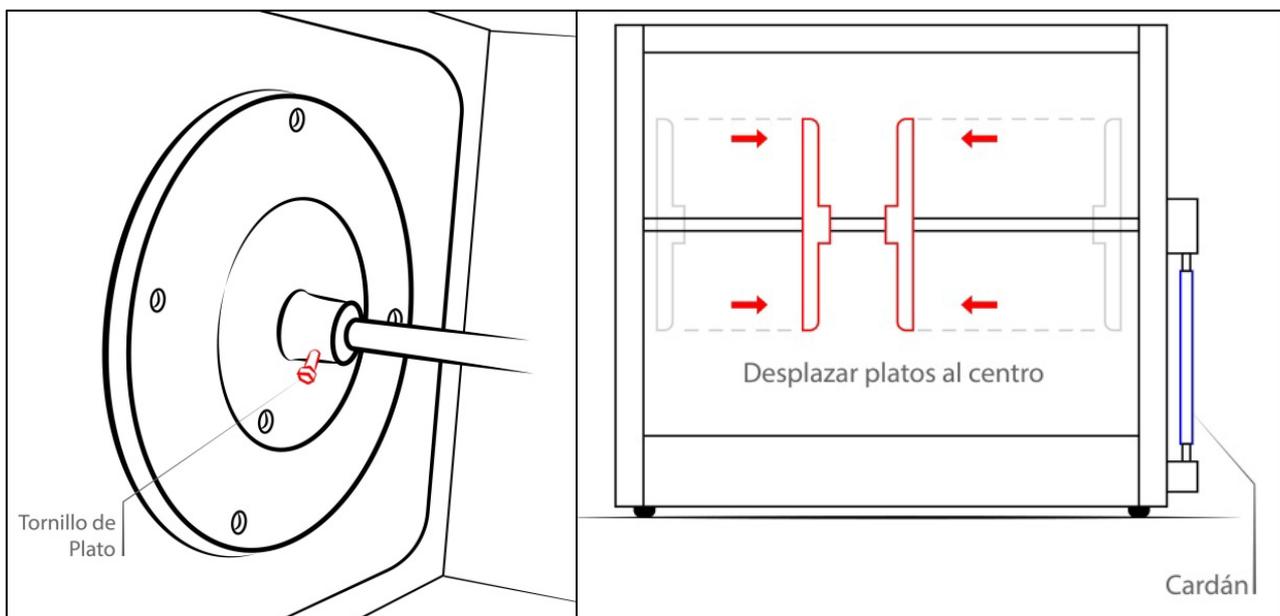


Figura 4

Figura 5

Paso 2: verificar estado de espina elástica (chaveta flexible señalada en azul en la Figura 6). Para extraer el reductor se deben sacar los tres tornillos que lo sujetan a la

tapa lateral teniendo cuidado de **no dejar caer los platos** al sacar el reductor junto con el eje.

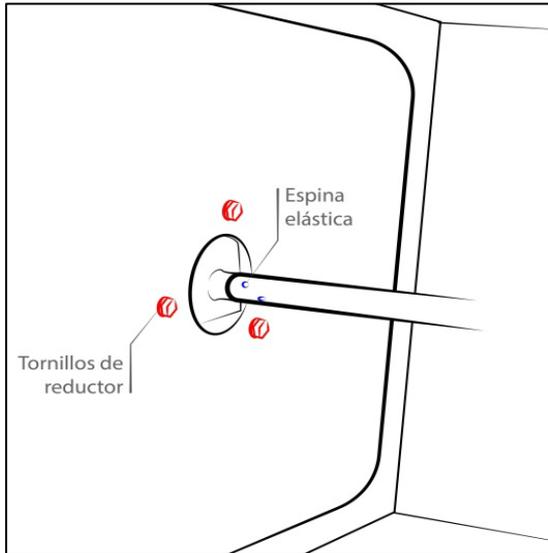


Figura 6

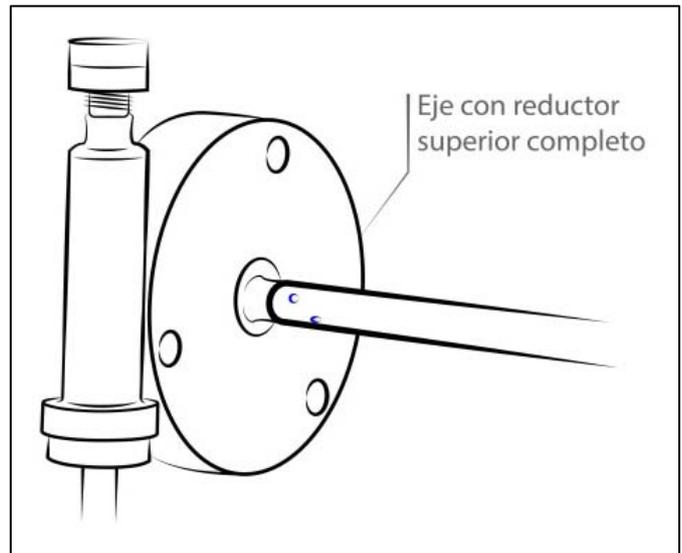


Figura 7

Instrucciones para extraer motor inferior:

Paso 1: Desconectar el cardán que lo une con el reductor superior (Figura 5), luego levantar tapa y bandeja inferior para tener acceso, **teniendo cuidado de sujetar el vidrio cartel**. Finalmente sacar los tornillos que sujetan el motor a la base.

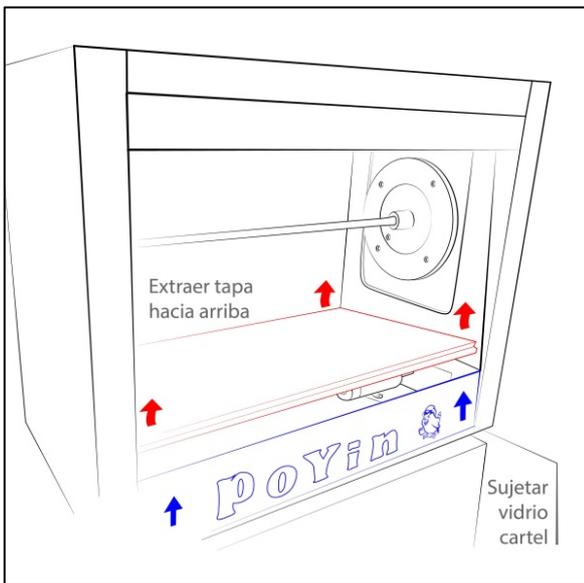


Figura 8

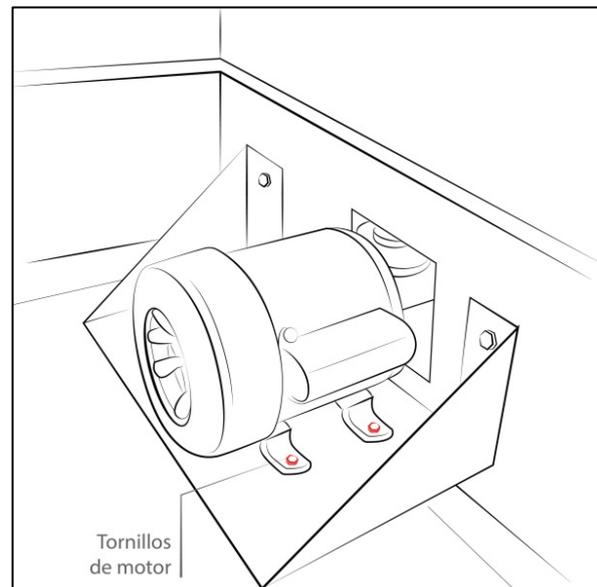


Figura 9

En caso de haber perdido su característico color rojo alguno de los quemadores en funcionamiento, lo que normalmente indica falta de presión de gas, se puede proceder a limpiar el pico correspondiente destapándolo con una aguja y verificando que la pieza "A" (Figura 10) que lo sujeta se encuentra **perfectamente alineada con el tubo Venturi del quemador** (Figura 11), ya que si se encuentra torcida, produce rebotes y turbulencias en el flujo de gas, lo que se traduce en una llama irregular.

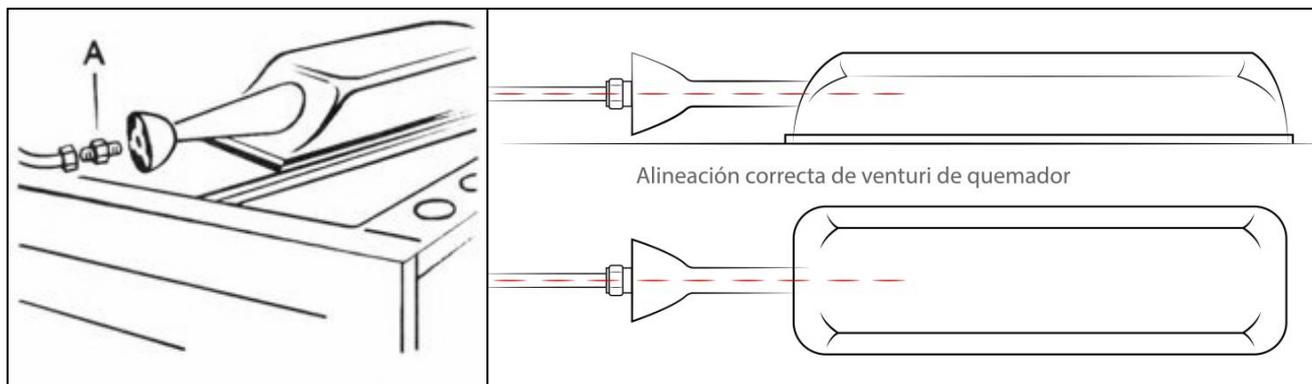


Figura 10

Figura 11

**Bornera de conexiones:** Se encuentra detrás del vidrio cartel, y se accede retirando el vidrio frontal y levantando la bandeja inferior del spiedo, lo que libera el vidrio. (Figura 8 y 12)

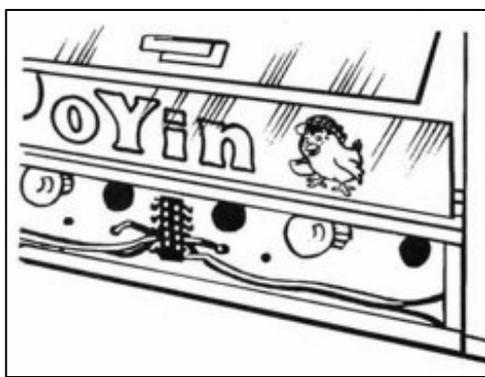


Figura 12

## 4 LIMPIEZA

Conviene realizarse en forma diaria con un desengrasante no abrasivo, prescindiendo del uso de productos cáusticos o elementos corrosivos.

Es importante desplazar los platos hacia el centro con cierta frecuencia, aflojando los tornillos prisionero que los fijan, a efectos de realizar una limpieza profunda del eje central, ya que la grasa seca acumulada allí, impide realizar esta operación imprescindible para cualquier reparación en el reductor superior.

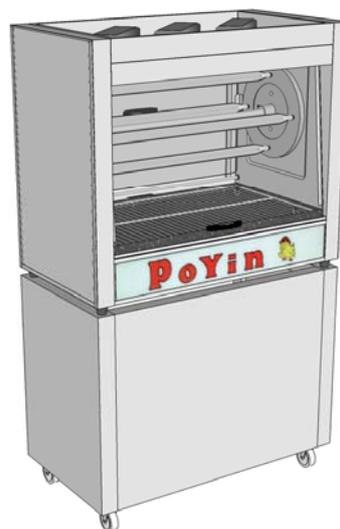
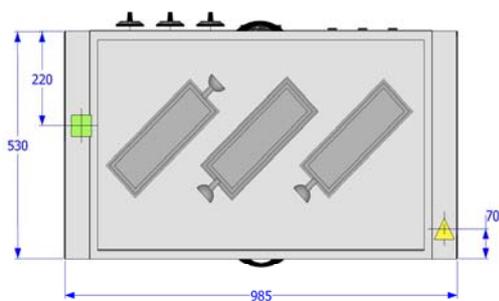
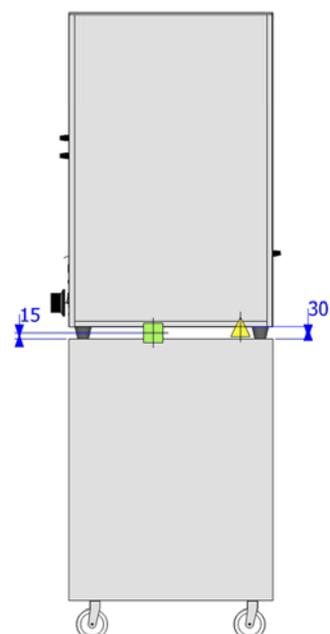
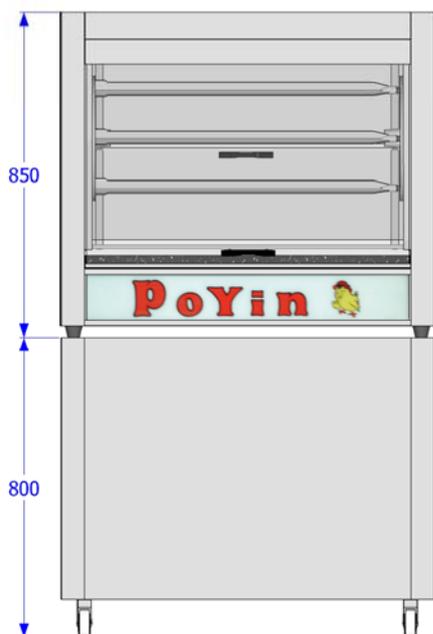
**MUY IMPORTANTE:** No realizar la limpieza del equipo con chorro de agua ya que afecta seriamente a los componentes.

## 5 TIEMPO DE COCCIÓN

La cocción de los pollos tiene un tiempo aproximado de 120 min dependiendo del peso de los mismos.



## SPIEDO INFRARROJO L-4 CON BASE



**PESO DEL EQUIPO: 78 Kg**

**PESO DE LA BASE: 22 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 16 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 3 quemadores infrarrojos de comando independiente.

 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



**GAS NATURAL**

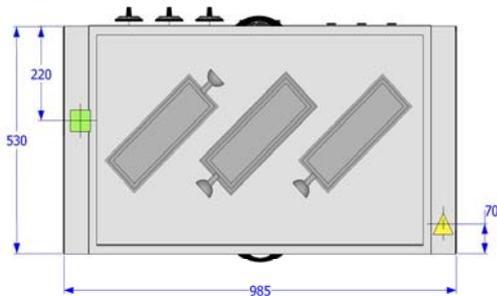
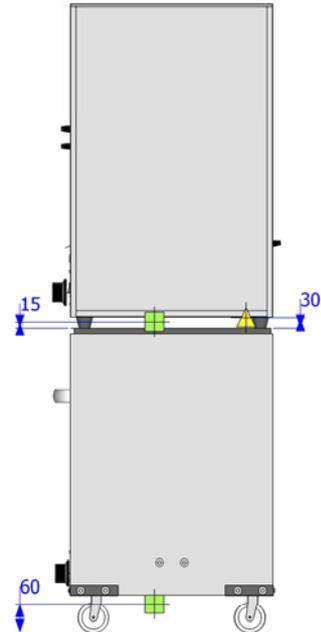
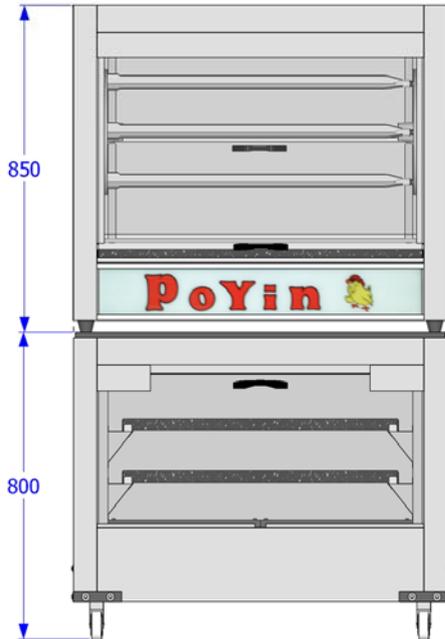
POTENCIA: 7350 Kcal/h  
8,54 kw  
CONSUMO: 0,79 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**

POTENCIA: 4140 Kcal/h  
4,81 kw  
CONSUMO: 0,184 m<sup>3</sup>/h  
0,369 Kg/h

## SPIEDO INFRARROJO L-4 CON HORNO



**PESO DEL EQUIPO: 78 Kg**

**PESO DE LA BASE: 42 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 16 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 3 quemadores infrarrojos de comando independiente.

 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



**GAS NATURAL**

**POTENCIA:** 12250 Kcal/h

14,24 kw

**CONSUMO:** 1,317 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**

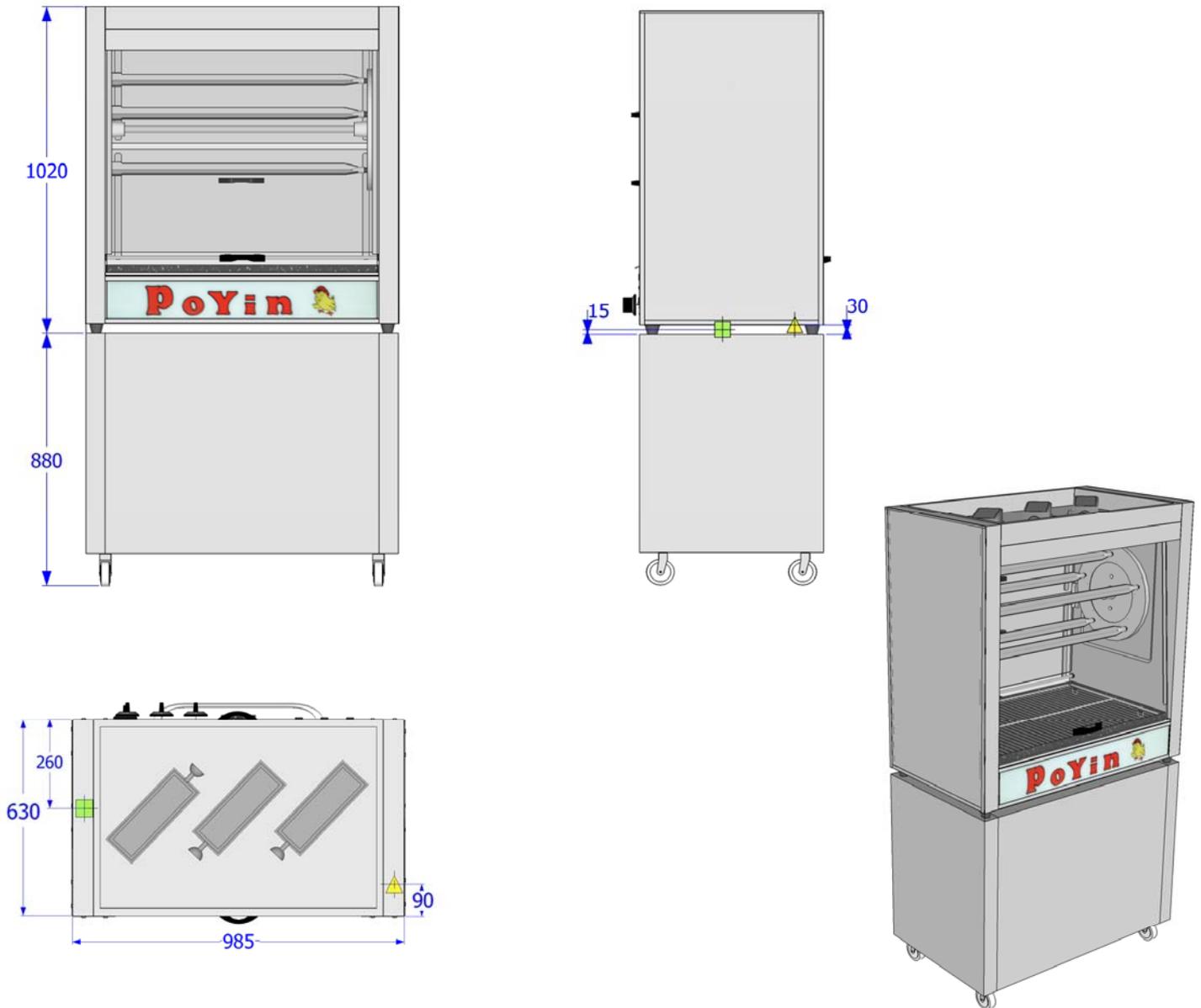
**POTENCIA:** 6900 Kcal/h

8,02 kw

**CONSUMO:** 0,308 m<sup>3</sup>/h

0,616 Kg/h

## SPIEDO INFRARROJO L-5 CON BASE



**PESO DEL EQUIPO: 97 Kg**

**PESO DE LA BASE: 28 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 20 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 3 quemadores infrarrojos de comando independiente.



GAS (R 3/4")



ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



**GAS NATURAL**

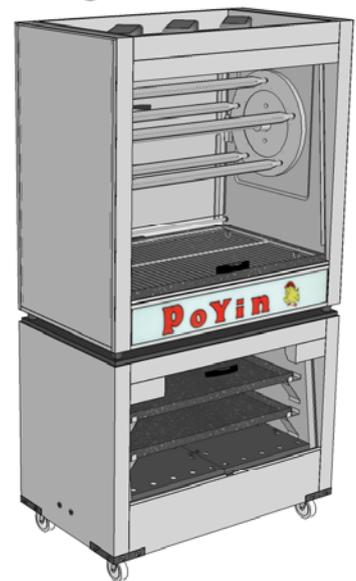
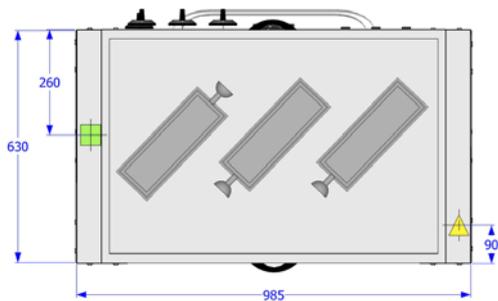
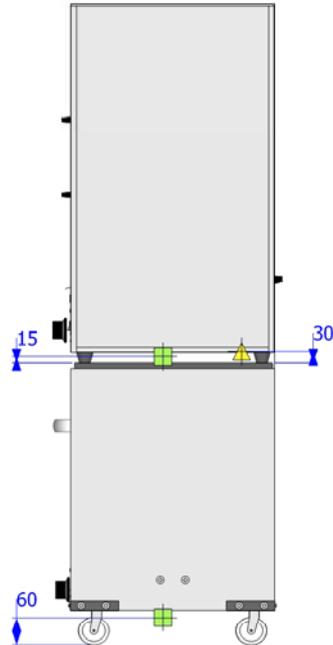
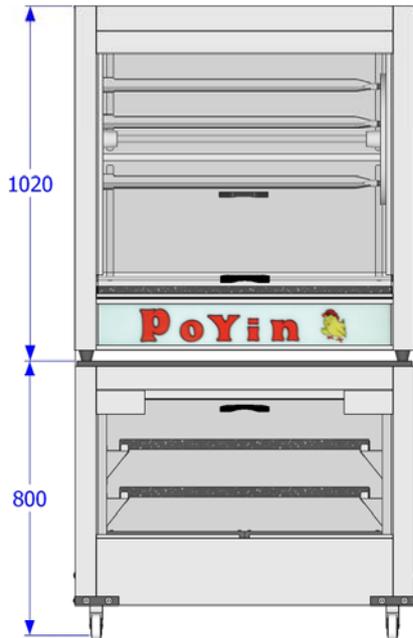
POTENCIA: 7350 Kcal/h  
 8,54 kw  
 CONSUMO: 0,79 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**

POTENCIA: 4140 Kcal/h  
 4,81 kw  
 CONSUMO: 0,184 m<sup>3</sup>/h  
 0,369 Kg/h

## SPIEDO INFRARROJO L-5 CON HORNO



**PESO DEL EQUIPO: 97 Kg**

**PESO DE LA BASE: 53 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 20 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 3 quemadores infrarrojos de comando independiente.

 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



**GAS NATURAL**

POTENCIA: 12250 Kcal/h

14,24 kw

CONSUMO: 1,317 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**

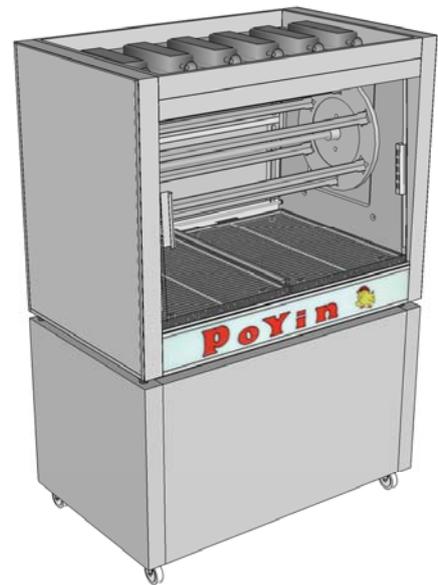
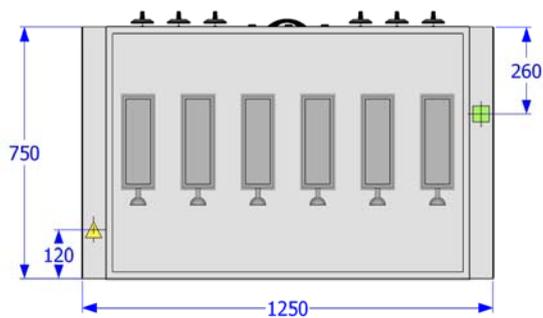
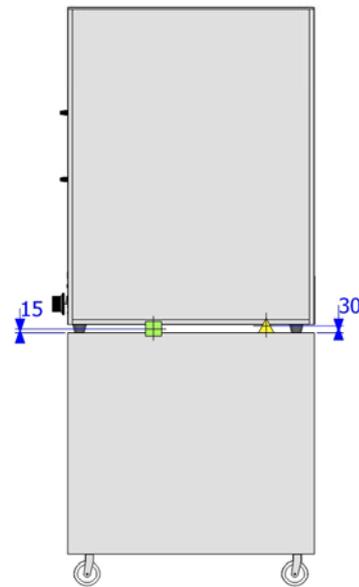
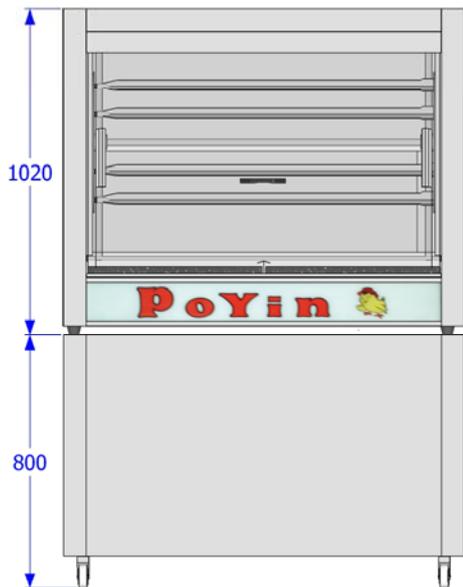
POTENCIA: 6900 Kcal/h

8,02 kw

CONSUMO: 0,308 m<sup>3</sup>/h

0,616 Kg/h

## SPIEDO INFRARROJO L-6 CON BASE



**PESO DEL EQUIPO: 145 Kg**

**PESO DE LA BASE: 40 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 36 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 6 quemadores infrarrojos de comando independiente.

 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)

**GAS NATURAL**

**POTENCIA:** 14700 Kcal/h

17,08 kw

**CONSUMO:** 1,58 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**

**POTENCIA:** 8280 Kcal/h

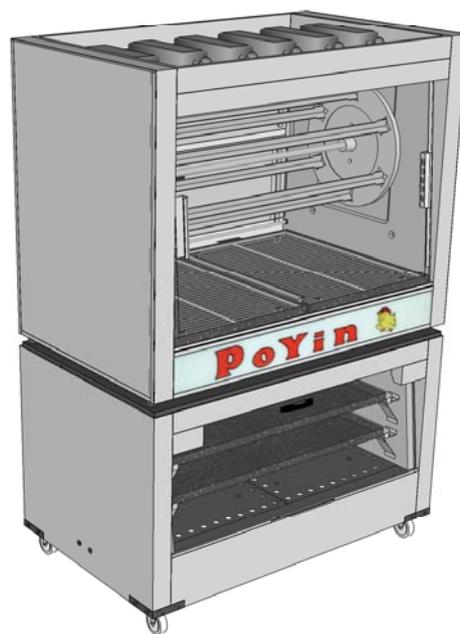
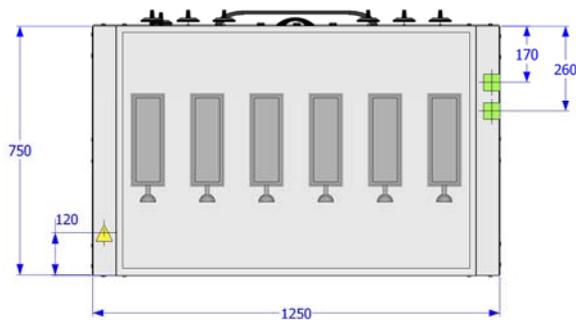
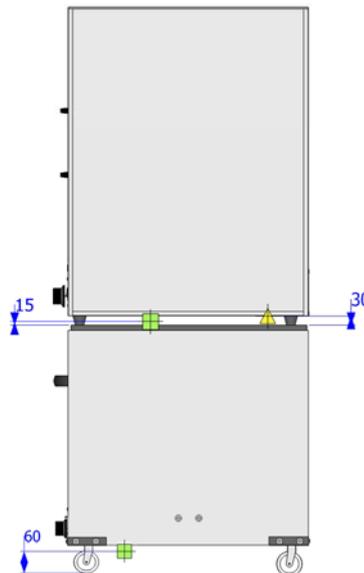
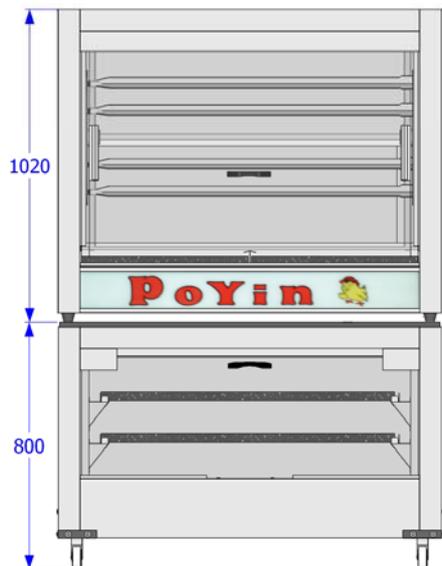
9,62 kw

**CONSUMO:** 0,369 m<sup>3</sup>/h

0,739 Kg/h



## SPIEDO INFRARROJO L-6 CON HORNO



**PESO DEL EQUIPO: 145 Kg**

**PESO DE LA BASE: 95 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 36 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 6 quemadores infrarrojos de comando independiente.

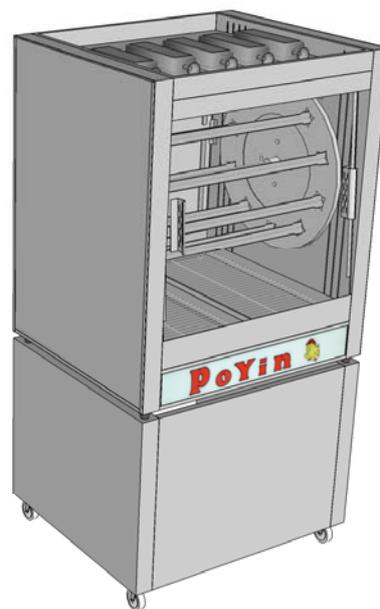
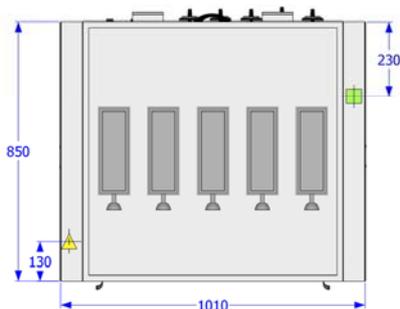
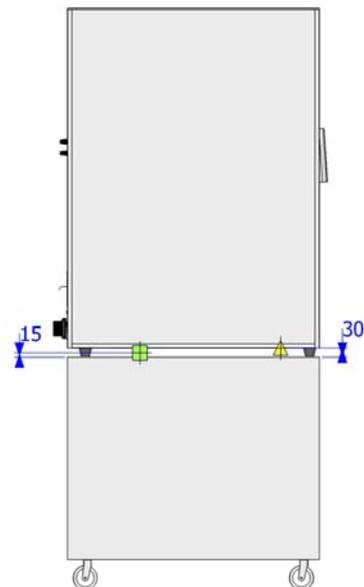
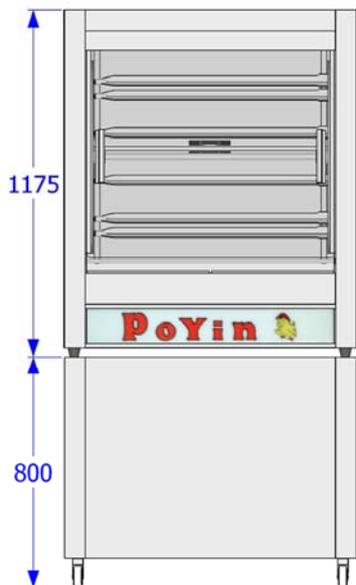
 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)

 **GAS NATURAL**  
**POTENCIA:** 21230 Kcal/h  
 24,67 kw  
**CONSUMO:** 2,282 m<sup>3</sup>/h

 **GAS ENVASADO**  
**POTENCIA:** 11900 Kcal/h  
 13,83 kw  
**CONSUMO:** 0,531 m<sup>3</sup>/h  
 1,062 Kg/h

## SPIEDO INFRARROJO L-10 CON BASE



**PESO DEL EQUIPO: 135 Kg**

**PESO DE LA BASE: 50 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 36 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 5 quemadores infrarrojos de comando independiente.

 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



**GAS NATURAL**

**POTENCIA:** 12250 Kcal/h

14,24 kw

**CONSUMO:** 1,317 m<sup>3</sup>/h



**GAS ENVASADO**

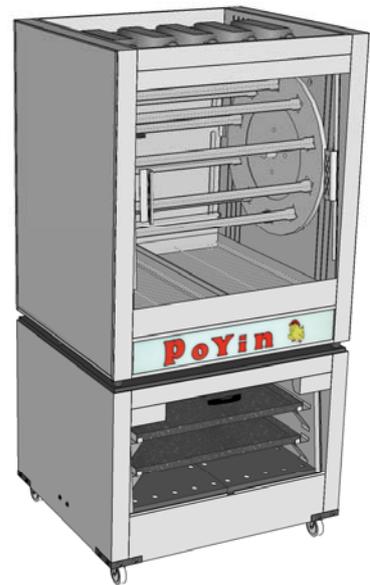
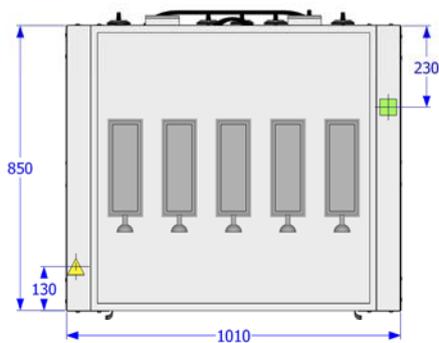
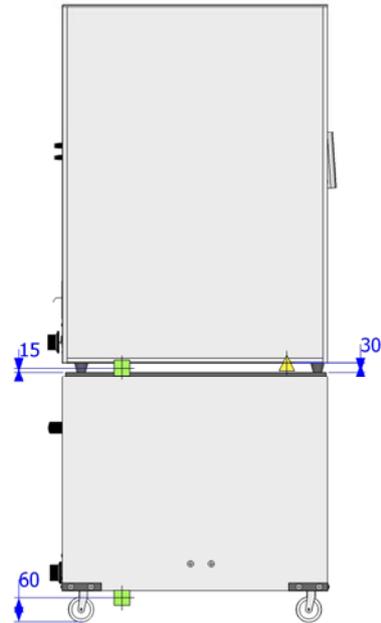
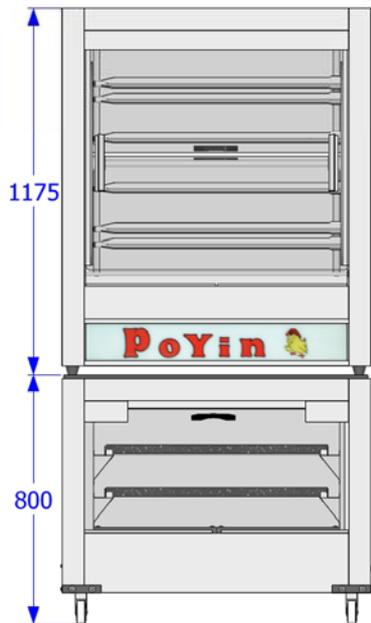
**POTENCIA:** 6900 Kcal/h

8,02 kw

**CONSUMO:** 0,308 m<sup>3</sup>/h

0,616 Kg/h

## SPIEDO INFRARROJO L-10 CON HORNO



**PESO DEL EQUIPO: 135 Kg**

**PESO DE LA BASE: 85 Kg**

- \* Construido en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
- \* Capacidad: 36 pollos
- \* Transmisión directa de movimiento, a través de motor eléctrico y dos reductores a corona y sin fin.
- \* Provisto de vidrios templados desmontables en el frente.
- \* 5 quemadores infrarrojos de comando independiente.

 GAS (R 3/4")

 ELECTRICIDAD 220v (2x220+t)



**GAS NATURAL**

**POTENCIA: 18780 Kcal/h**

21,83 kw

**CONSUMO: 2,019 m<sup>3</sup>/h**



**GAS ENVASADO**

**POTENCIA: 10520 Kcal/h**

12,23 kw

**CONSUMO: 0,469 m<sup>3</sup>/h**

0,939 Kg/h