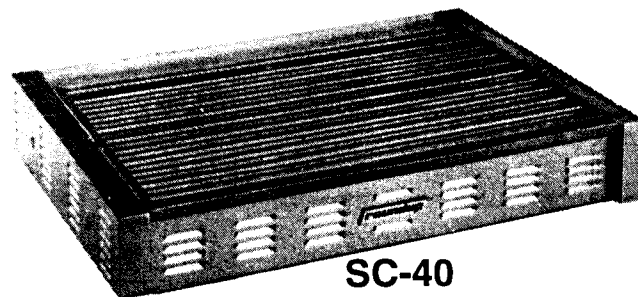
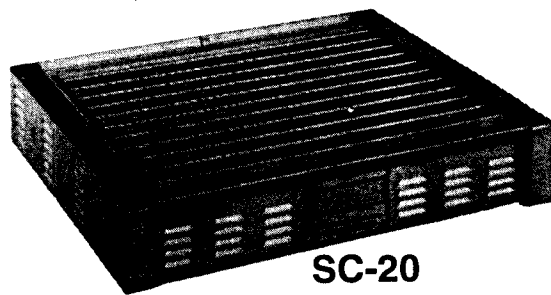


**Roundup**  
FOOD EQUIPMENT DIVISION

# MANUAL DEL PROPIETARIO



## CORRAL PARA SALCHICHAS Modelos SC-20 y SC-40



**A.J. ANTUNES & CO.**

1045 W. NATIONAL AVENUE • ADDISON, ILLINOIS 60101 E.E.U.U.  
Téléfono (708) 543-8650 • FAX (708) 543-0359

¡POR FAVOR LEA ESTE MANUAL  
DETENIDAMENTE Y CONSERVELO COMO  
REFERENCIA FUTURA!

## INFORMACION IMPORTANTE

Felicitaciones por la compra de este producto Roundup. Esta unidad está fabricada con los mejores materiales disponibles y está ensamblada según las normas de calidad más estrictas de Roundup.

Esta unidad ha sido probada en la fábrica para asegurar una operación confiable sin problemas.

Este manual le proporciona asistencia para familiarizarse con la unidad y contiene toda la información necesaria para instalar, operar y dar mantenimiento en forma correcta a esta unidad. Siguiendo las instrucciones en este manual obtendrá muchos años de servicio confiable.

**¿PROBLEMAS? ¿PREGUNTAS?**  
**Por favor llame a la fábrica al**  
**1-800-253-2991**

## INFORMACION DE GARANTIA

**NOTA: Las declaraciones a continuación sólo son representativas de la garantía limitada. Por favor lea el texto completo de la garantía limitada en la última página.**

Esta unidad está garantizada como exenta de defectos mecánicos y eléctricos por un período de un año. Esta unidad está diseñada para operar en circuitos monofásicos.

Esta garantía no incluye gastos por sobretiempo en mano de obra realizadas por agencias o personal de servicio no autorizados. Debido al tamaño compacto y portátil de la unidad, los cargos por tiempo de viaje y kilometraje no se incluyen en el pago de reparaciones bajo garantía.

La garantía de la unidad NO se extiende a:

1. Daños causados en el envío o daños como resultado del uso indebido.

**NOTA: SI LA UNIDAD LLEGASE DAÑADA, póngase en contacto con la empresa de transportes inmediatamente y presente un formulario de reclamo ante la misma. Guarde todos los materiales de empaque cuando presente un reclamo.**

2. Instalación del servicio eléctrico.
3. Instalación del suministro de plomería o agua, o del regulador de presión de agua (si se aplica).
4. Mantenimiento normal como se indica en este manual.
5. Desperfecto resultante de un mantenimiento indebido.
6. Daños causados por abuso o manipulación poco cuidadosa.
7. Daños por alteración, retiro o cambio de cualquier control preajustado o dispositivo de seguridad.
8. Daños por humedad en los componentes eléctricos (si corresponde).

## REGISTRO DE GARANTIA

Complete la información en los espacios en blanco a continuación ahora para asegurar una respuesta rápida en caso de que alguna vez necesite servicio.

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Lugar de compra \_\_\_\_\_

Núm. de teléfono \_\_\_\_\_

Núm. de orden de compra \_\_\_\_\_

Núm. de factura \_\_\_\_\_

Núm. de serie\*\* \_\_\_\_\_

Agencia de servicio autorizada\*\*\* \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

Núm. de teléfono \_\_\_\_\_

\*\*El número de serie se halla en la placa de especificación en la parte trasera de la unidad.

\*\*\*Ubique la agencia de servicio autorizado más cercana en el directorio incluido con la unidad.

## PIEZAS DE SERVICIO

Use sólo piezas de recambio genuinas Roundup en esta unidad. El uso de piezas de recambio que no sean aquellas proporcionadas por el fabricante anularán la garantía.

Su agencia de servicio autorizada tiene una lista de piezas y le podrá informar del costo de su pedido de piezas.

## IDENTIFICACION DE LAS PIEZAS

Para encontrar los artículos que desea pedir de la lista de piezas, proceda de la siguiente manera:

- Consulte el dibujo detallado de las piezas para ubicar la pieza que necesita.
- Use el número de artículo del dibujo de las piezas para ubicar las piezas correctas en la lista de piezas. Esta sección tendrá el número de pieza Roundup y una descripción de la misma.

## INFORMACION DE PEDIDO/ ASISTENCIA TECNICA

Después de encontrar las piezas que desee en la lista de piezas, tenga a mano la siguiente información antes de ponerse en contacto con la agencia de servicio autorizada:

(SI LA UNIDAD TIENE MENOS DE UN AÑO,  
INFORME A LA AGENCIA QUE ESTA  
BAJO LA GARANTIA)

Fabricante: Roundup Food Equipment

Núm. de modelo: \_\_\_\_\_

\*Núm. de serie: \_\_\_\_\_

\*Núm. del fabricante: \_\_\_\_\_

\*Fecha de instalación: \_\_\_\_\_

\*Complete los datos. Puede resultar útil incluir el número de factura y el nombre del vendedor.

Los artículos reemplazados comúnmente están en el inventario de la agencia de servicio autorizado Roundup y serán despachados una vez que se reciba su pedido. Las otras piezas serán pedidas por la agencia a Roundup Food Equipment.

Si necesita asistencia técnica, llame sin compromiso al departamento de servicio de la fábrica. Sírvase tener a mano la información del fabricante, número de modelo, número del fabricante, número de serie y fecha de instalación cuando llame al departamento de servicio de la fábrica. También hay que estar preparado para describir la naturaleza del problema o los síntomas y cualquier otra información que pueda resultar útil para resolver su problema.

## NORMAS PARA DEVOLUCIONAUTORIZADA

No puede devolverse ningún producto sin la autorización previa por escrito de Roundup. Los costos de transporte serán prepagados por el comprador. Los productos devueltos están sujetos a la inspección y aprobación de Roundup. Roundup puede, a su discreción, reemplazar cualquiera o todos los artículos devueltos dentro de un período de tiempo razonable después de que Roundup determine que los artículos devueltos no se atienen a las características aquí descritas; y en tal caso Roundup no se hará responsable por daños ocasionados por una entrega defectuosa o retrasos causados por ello. Cuando sea expresamente autorizado por escrito por Roundup, los productos no utilizados pueden ser devueltos a Roundup. Todos los productos devueltos están sujetos a cargos por servicio, manipulación, reincorporación al inventario y otros necesarios para devolver el producto a su condición "como nuevo".

## DESCRIPCION GENERAL

Los corrales para salchichas están diseñados para calentar y mantener calientes las salchichas comunes, salchichas alemanas, vienasas, etc. Los termostatos ajustables permiten, si se desea, dos zonas de calentamiento separadas. El Modelo SC-20 tiene una parrilla separada y una bandeja para la grasa, la que recolecta los jugos de la cocción para desecharlos fácilmente. El Modelo SC-40 tiene una capacidad más grande para aplicaciones de alto volumen. Hay disponibles modelos domésticos con termostatos de 250°F o 400°F. Los modelos internacionales se encuentran disponibles con termostatos de 200°C solamente.

## ESPECIFICACIONES

### DIMENSIONES:

<b>SC-20</b>	Ancho 689 mm, altura 151 mm, profundidad 537 mm
<b>SC-40</b>	Ancho 848 mm, altura 151 mm, profundidad 537 mm

### CARACTERISTICAS

**ELECTRICAS:** **230 VCA**, 3400 vatios,  
50/60 Hz, 14,8 amperios.  
Se incluye el cable de  
energía con conexión  
a tierra de 1,83 metros  
con enchufe NEMA #6-20P

#### **Modelos internacionales**

Cable de energía con conexión  
a tierra con enchufe CEE 7/7

### CAPACIDAD:

<b>SC-20</b>	Cuarenta salchichas de 127 mm o veinte salchichas de 178 mm o veinte salchichas de 254 mm.
<b>SC-40</b>	Cincuenta salchichas de 127 mm o cuarenta salchichas de 178 mm o treinta salchichas de 254 mm.

### PESO DE ENVIO:

<b>SC-20</b>	27 kilos
<b>SC-40</b>	30,5 kilos

## INSTALACION

### SC-20

Limpie todas las superficies como se especifica en los procedimientos. El marco impulsor puede lavarse en un fregadero con agua caliente jabonosa y un cepillo suave, luego enjuagarse con agua corriente y dejarse secar al aire. Retire de la unidad la bandeja para la grasa. Limpie la bandeja para la grasa con un detergente suave y agua tibia, enjuague con agua corriente y se deja secar al aire.

### SC-40

Limpie todas las superficies como se especifica en los procedimientos. El marco impulsor puede lavarse en un fregadero con agua caliente jabonosa y un cepillo suave, luego enjuagarse con agua corriente y dejarse secar al aire.

### MODELOS SC-20 Y SC-40

Después de colocar la unidad en el mostrador, verifique que la parte superior (superficie de cocción) está nivelada. Si la unidad no está a nivel, ajuste las patas (artículo 10) girándolas en el sentido de las manecillas del reloj para bajarlas y en sentido opuesto a las manecillas del reloj para subir las.



### ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA

- Este aparato requiere de conexión eléctrica a tierra.
- No modifique el enchufe del cable de suministro eléctrico. Si no se ajusta al tomacorriente, haga que un electricista calificado instale uno apropiado.
- No tenga instalado un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra. Un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra puede dar como resultado una descarga eléctrica.
- No use un cable de extensión con este aparato.
- Verifique con un electricista calificado si tiene dudas acerca de la conexión a tierra es la apropiada.

El no seguir estas instrucciones puede dar como resultado lesiones serias o muerte.

1. Encienda la unidad y fije el termostato a la temperatura deseada.
2. Deje pasar 10 a 15 minutos para el precalentamiento. Después del período de precalentamiento, coloque las salchichas en el marco impulsor. El marco impulsor acepta casi cualquier tamaño de salchicha (hasta 31,8 mm de diámetro).
3. Esta unidad tiene dos zonas de calentamiento separadas. Cada zona está controlada por un termostato diferente.
4. El volumen, la preferencia y experiencia le indicarán el ajuste de temperatura que sea mejor para su operación. Cuando mantenga productos por períodos prolongados de tiempo, se recomienda mantener el ajuste entre 150°-160°F (66-71°C). Esto puede variar dependiendo del tipo de producto usado y la velocidad de producción requerida. Si la apariencia del producto se está deteriorando en forma rápida, reduzca el ajuste de temperatura.
5. A medida que giran las salchichas, ruedan en sus propios jugos, produciendo una salchicha que se enmanteca por sí sola. El exceso de jugo puede ser absorbido con una toalla de papel y desecharse.

**NOTA: El Modelo SC-20 usa una bandeja para la grasa para recolectar los jugos de la cocción.**

### PARA LIMPIAR:

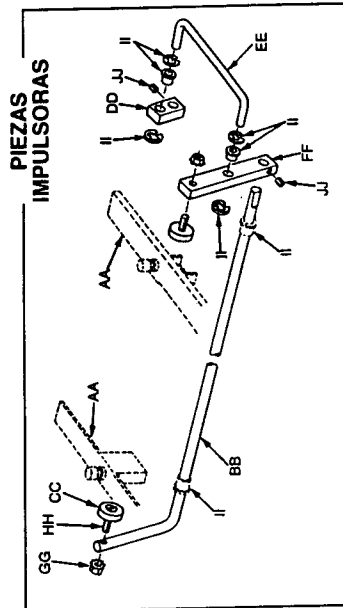
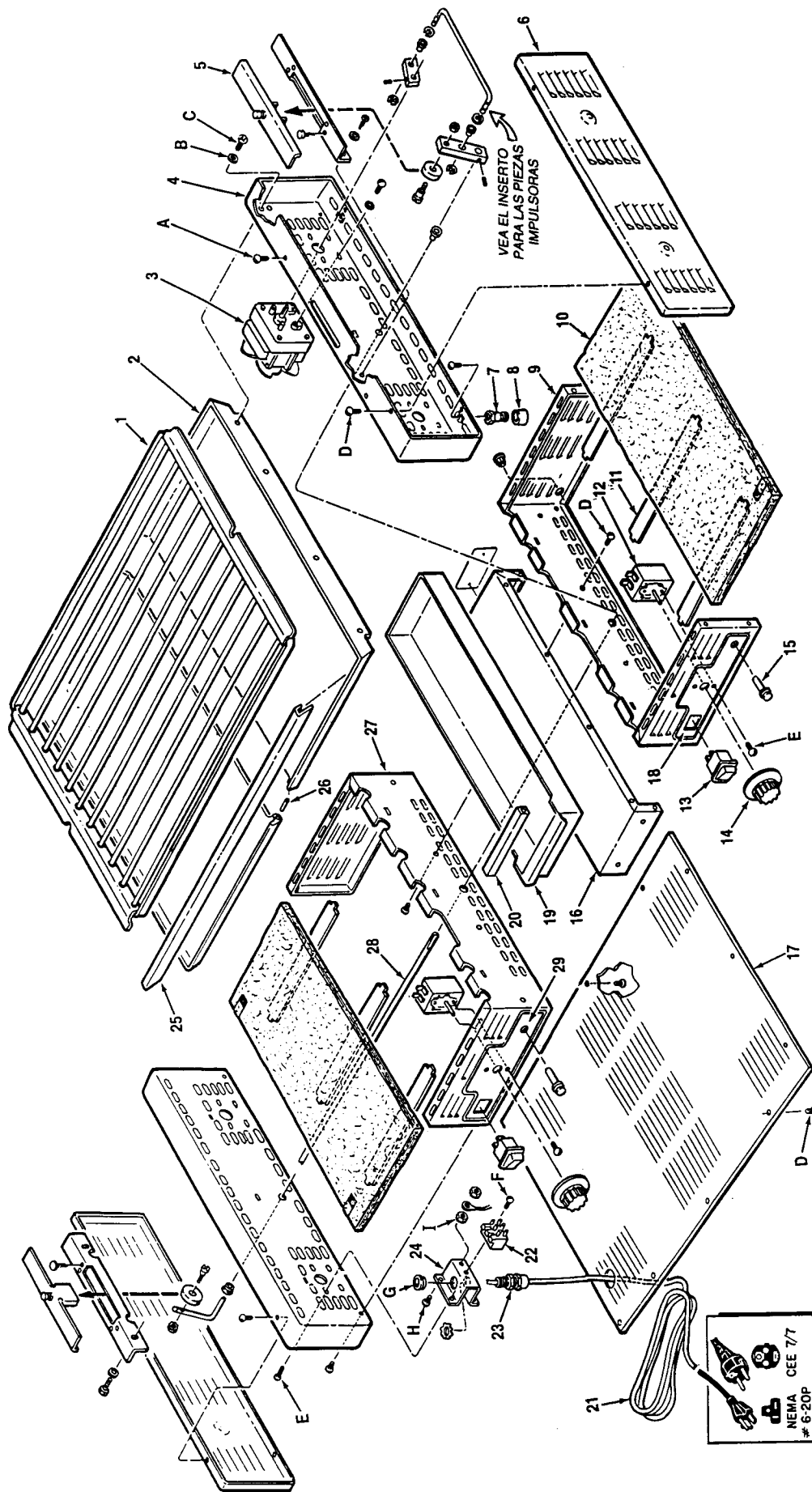
Para limpiar, levante el marco impulsor de la unidad. El marco impulsor puede lavarse en un fregadero con agua jabonosa caliente y un cepillo suave, luego enjuagarse con agua corriente y dejarse secar al sol. Los depósitos en la superficie de la parrilla pueden ser retirados de la siguiente manera:

1. Apague la unidad, desenchufe el cable de energía del tomacorriente.
2. Mientras la unidad esta aún caliente, use algunos trozos de hielo en un paño limpio para raspar la superficie de cocción.
3. Use una esponja o lana de acero y un detergente suave con los depósitos difíciles de sacar, si es necesario.
4. Lave la superficie para cocinar con un paño jabonoso y enjuague con un paño húmedo limpio.
5. Deje secar al aire.

### SC-20 solamente

Retire la bandeja para la grasa, deseche la grasa de acuerdo a sus procedimientos locales. Lave la bandeja para la grasa en agua caliente, jabonosa, enjuague con agua corriente y deje secar al aire.

# SC-20 VISTA DETALLADA



## LISTA DE PIEZAS DEL SC-20

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	0020987	Impulsor, soldadura del marco	1
2	0100195	Platina, parrilla separada	2
3	4000153	Motor impulsor	1
4	0502766	Estructura, latera	2
5	0020625	Ensamblaje del canal de deslizamiento	2
6	0502772	Panel, cubierta	2
7	210K122	Juego de pata ajustable (incluye cuatro patas y un artículo 8)	1
8	210K108	Juego de puntas de goma para las patas (paquete de 4)	1
9	0502768	Marco (RH)	1
10	0400282	Aislamiento, calentador	2
11	0502773	Retén, aislamiento	6
12	403K108	Juego de termostato (250°F) (incluye el artículo 14)	1
	403K287	Juego de termostato (200°C) (incluye el artículo 14)	
	403K159	Juego de termostato (400°F)	
13	4010137	Interruptor, oscilante	2
14	2100130	Perilla, termostato (0-250°F)	1
	2100233	Perilla, termostato (0-200°C)	
	2100232	Perilla, termostato (0-400°F)	
15	4060229	Luz, ind.	2
16	0502769	Soporte, central	1
17	0502770	Panel, inferior	1
18	1000915	Etiqueta, panel de control (RH)	1
19	0502771	Bandeja, grasa	1
20	0502844	Abrazadera, central	2
21	0700452	Cable de energía (NEMA No. 6-20P)	1
	0700453	Cable de energía (CEE 7/7)	1
22	4060304	Bloque terminal	1
23	040K251	Juego para alivio de tensión	1
24	0502738	Abrazadera, cable	1
25	0502843	Tira, platina	2
26	3030117	Pasador, clavija	2

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
27	0502767	Marco (LH)	1
28	0800286	Eje, cruce	1
29	1000916	Etiqueta, panel de control (LH)	1

LOS SIGUIENTES ARTICULOS (A-I) ESTAN DISPONIBLES SOLO EN PAQUETES DE DIEZ (10) CADA UNO

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
A	218P113	Fijación, trinquete, negra	1
B	310P140	Arandela, plana, No. 10	1
C	310P162	Tomillo, No. 10-24 x 3/8"	1
D	308P103	Tomillo, No. 8-32 x 1/4"	4
E	306P104	Tomillo, No. 6-32 x 1/4"	1
F	306P123	Tomillo, No. 6-32 x 7/8"	1
G	040P147	Buje, Corto, 7/8"	1
H	308P124	Tomillo, No. 8-32	1
I	308P143	Tuerca, "KEPS", No. 6-32	1

### LISTA DE PIEZAS IMPULSORAS (INTERIOR)

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
AA	0020625	Ensamblaje del canal de deslizamiento	2
BB	0800286	Eje, cruce	1
CC	2100129	Rodillo, impulsor	2
DD	05K1705	Enlace, motor impulsor	1
EE	0800217	Enlace, motor impulsor	1
FF	05K1706	Brazo, transmisión pivotal	1
GG	310P146	Tuerca, "KEPS", No. 10-32	1
HH	0300101	Tomillo, saliente pivotal	2
II	040K108	Juego de buje/cojinete	1
JJ	325P166	Tomillo, prisionero, 1/4-28 x 3/8"	2



# LISTA DE PIEZAS DEL SC-40

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	0020983	Impulsor, soldadura del marco	1
2	0100194	Platina, parrilla	1
3	0400281	Aislamiento, calentador	1
4	0502735	Retén, aislamiento	3
5	4000153	Motor impulsor	1
6	0020625	Ensamblaje del canal dedeslizamiento	2
7	0500551	Soporte de ángulo - Deslizamiento	2
8	0502772	Panel, cubierta	2
9	0502766	Estructura, lado	2
10	210K122	Juego de pata ajustable (incluye cuatro patas y un artículo 11)	1
11	210K108	Juego de puntas de goma para las patas (paquete de 4)	1
12	0502730	Panel, frente	1
13	0502734	Panel, inferior	1
14	0502731	Panel, control	1
15	0800283	Eje, luz cruce, ind.	12
16	1000914	Etiqueta, panel de control	2
17	4010137	Interruptor, oscilante	2
18	0700452	Cable de energía (NEMA No. 6-20P)	1
	0700453	Cable de energía (CEE 7/7)	1
19	4060229	Liviano, ind.	2
20	2100130	Perilla, termostato (0-250°F)	1
	2100233	Perilla, termostato (0-200°C)	
	2100232	Perilla, termostato (0-400°F)	
21	403K108	Juego de termostato (250°F) (incluye el artículo 20)	1
	403K287	Juego de termostato (200°C) (incluye el artículo 20)	
	403K159	Juego de termostato (400°F)	
22	040K251	Juego para alivio de tensión	1
23	4060304	Bloque terminal	1
24	0502738	Soporte, cable	1

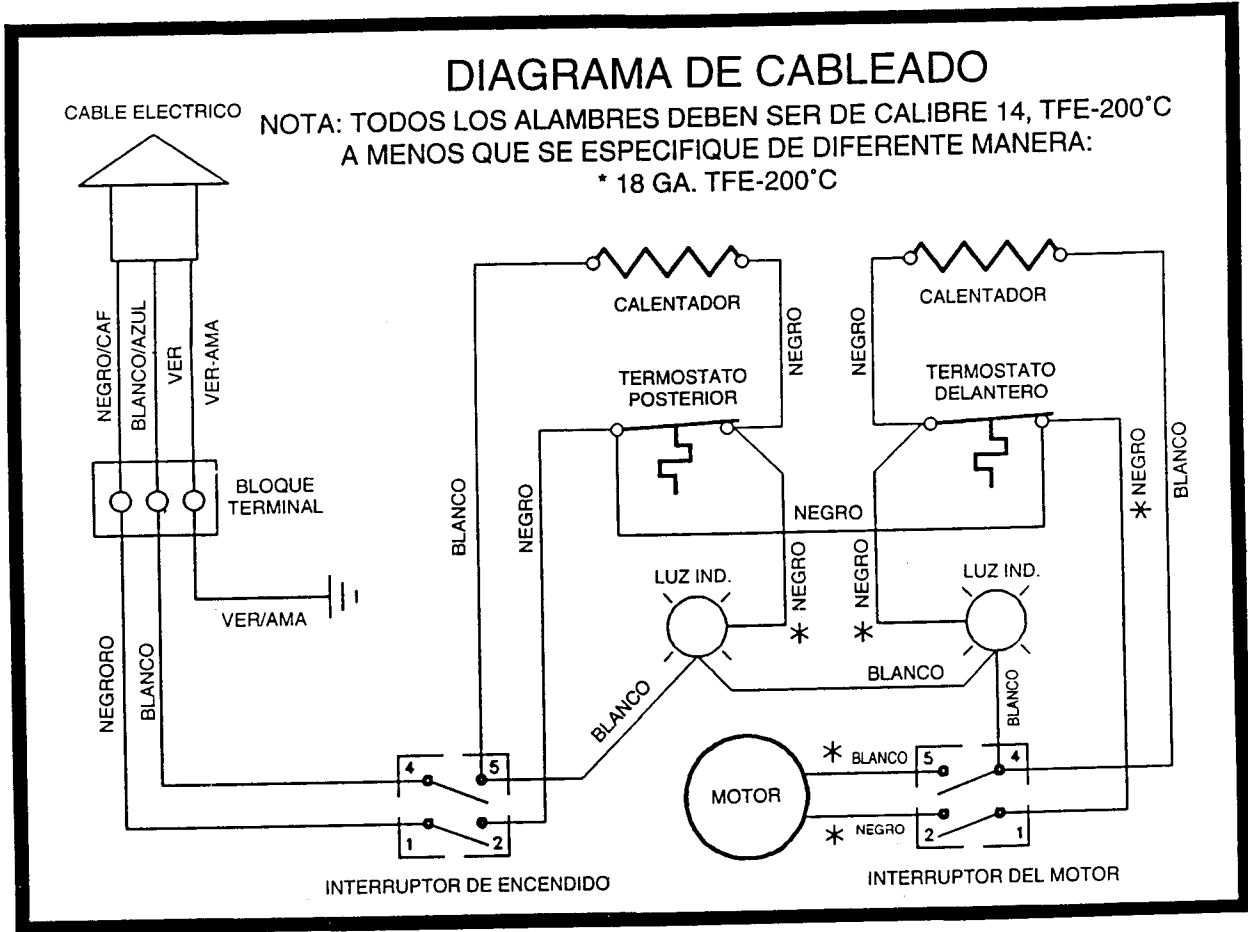
**LOS SIGUIENTES ARTICULOS (A-I) ESTAN DISPONIBLES SOLO EN PAQUETES DE DIEZ (10) CADA UNO**

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
A	218P113	Fijación, trinquete, negra	1
B	310P140	Arandela, plana, No. 10	1
C	310P162	Tornillo, No. 10-24 x 3/8"	1
D	308P103	Tornillo, No. 8-32 x 1/4"	4
E	306P104	Tornillo, No. 6-32 x 1/4"	1
F	306P123	Tornillo, No. 6-32 x 3/8"	1
G	040P147	Buje, corto, 3/8"	1
H	308P124	Tornillo, No. 8-32	1
I	308P143	Tuerca, "KEPS", No. 6-32	1

## LISTA DE PIEZAS IMPULSORAS (INTERIOR)

ARTICULO	NO. DE PIEZA	DESCRIPCION	CANTIDAD
AA	0020625	Ensamblaje del canal de deslizamiento	2
BB	0800283	Eje, cruce	1
CC	2100129	Rodillo, impulsor	2
DD	05K1705	Brazo, transmisión del motor	1
EE	0800217	Enlace, motor impulsor	1
FF	05K1706	Brazo, transmisión pivotal	1
GG	310P146	Tuerca, "KEPS", No. 10-32	1
HH	0300101	Tornillo, saliente pivotal	2
II	040K108	Juego de buje/cojinete	1
JJ	325P166	Tornillo, prisionero, 1/4-28 x 3/8"	2

# DIAGRAMA DE CABLEADO



# GUIA DE SOLUCION DE PROBLEMAS



## ADVERTENCIA

El servicio debe ser realizado por personal de servicio capacitado. La unidad debe estar desenchufada cuando se le dé servicio, excepto cuando se necesiten pruebas eléctricas.



## PELIGRO

Sea sumamente precavido cuando pruebe los circuitos eléctricos.  
**LOS CIRCUITOS ENERGIZADOS ESTARAN EXPUESTOS.**

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	REMEDIO
La unidad no calienta. El interruptor de energía está ENCENDIDO.	La unidad no esta enchufada en el tomacorriente.	Conecte el cable de energía al tomacorriente.
	El cortacircuito está cortado o saltado en el suministro principal.	Encienda o vuelva a ajustar el cortacircuito.
	Los termostatos no están encendidos.	Encienda los termostatos al ajuste apropiado.
	Conexiones sueltas.	Verifique la continuidad del cableado. Apriete según se necesite.
	Cableado defectuoso.	Recambie los alambres defectuosos.
	Cable de energía defectuoso.	Verifique la continuidad del cable de energía. Recambie si es necesario.
	Interruptor de energía defectuoso.	Si hay energía en el interruptor en la posición ENCENDIDO pero no hay energía de salida, reemplace el interruptor.
	Termostato defectuoso.	Recambie el termostato.
	Platina de la parrilla defectuosa.	Recambie la platina de la parrilla.
La transmisión no se mueve en forma pareja.	El marco impulsor está fuera del cuadrado.	Repare o recambie el marco impulsor.
	Faltan las fijaciones de trinquete o necesitan lubricación.	Instale fijaciones de trinquete nuevas o lubrique con una pequeña cantidad de grasa de grado alimenticio.
	El mecanismo impulsor está doblados o dañados.	Reemplace los componentes doblados o dañados.
La transmisión no se mueve. La unidad se sobrecalienta.	Componente impulsor suelto o dañado o tornillo prisionero suelto.	Ubique el componente y reajuste o recambie o apriete el tornillo prisionero.
	Motor defectuoso.	Recambie el motor.
	Aislamiento están en el aspa del ventilador del motor.	Retire la placa base y reemplace el aislamiento bajo el retén del aislamiento.

## GARANTIA LIMITADA

El equipo fabricado por Roundup Food Equipment Division de A. J. Antunes & Co. ha sido construido con los mejores materiales disponibles y fabricado de acuerdo a elevadas normas de calidad. Estas unidades están garantizadas como exentas de defectos mecánicos y eléctricos por un período de un año a partir de la fecha de compra bajo uso y servicio normales y cuando se instaló de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. Para asegurar el funcionamiento continuo correcto de las unidades, siga el procedimiento de mantenimiento indicado en el manual del equipo.

1. Esta garantía no cubre el costo de instalación, defectos causados por almacenamiento o manipulación indebidos antes de colocar el equipo. Esta garantía no incluye cargos por sobretiempo ni trabajo de realizado por agencias o personal de servicio no autorizado. Esta garantía no cubre el mantenimiento normal, la calibración ni los ajustes regulares según lo especificado en las instrucciones de operación, o los manuales (vea el manual de operación del producto específico); y/o la mano de obra relacionada con el traslado de objeto adyacentes para lograr el acceso al equipo. Esta garantía no cubre artículos consumibles tales como empaquetaduras, anillos O y focos. Esta garantía no cubre cargos de viaje, kilometraje ni otros gastos para que el personal de servicio llegue al sitio de instalación del equipo (a menos que así se indique en el manual del equipo).
2. Roundup se reserva el derecho de realizar cambios en el diseño o añadir mejoras a cualquier producto. El derecho siempre queda reservado para modificar equipos debido a factores fuera de nuestro control y por reglamentaciones gubernamentales. Los cargos por actualizar equipos no constituyen un cargo bajo garantía.
3. Si se daña el envío en tránsito, el comprador debe presentar reclamos directamente a la empresa de transportes. Debe realizarse una inspección detallada del envío tan pronto llegue y debe anotarse todo daño visible en el recibo de la empresa de transportes. Deben informarse los daños a dicha empresa. Este daño no está cubierto bajo esta garantía.
4. Los cargos de garantía no incluyen gastos de flete o impuestos extranjeros, de consumo, municipales u otros de venta o uso. Todo flete o impuesto de este tipo será de responsabilidad del comprador.
5. ESTA GARANTIA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODA OTRA GARANTIA, EXPRESA O IMPLICITA DE COMERCIALIZACION O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, CADA UNA DE LAS CUALES QUEDA AQUI EXPRESAMENTE DESMENTIDA. LAS COMPENSACIONES DESCRITAS ANTERIORMENTE SON EXCLUSIVAS Y EN NINGUN CASO SERA ROUNDUP RESPONSABLE DE DAÑOS ESPECIALES CONSECUENTES O FORTUITOS POR EL INCUMPLIMIENTO O RETRASO EN EL DESEMPEÑO DE ESTA GARANTIA.