

# Total Oil Management

Manual de Formación

**R RESTAURANT  
TECHNOLOGIES**  
SAFER, SMARTER KITCHENS



## Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) de la Gestión del Aceite

### POE de Filtrado

1. Apague la freidora. No enfriar a menos de 275°F (135°C)
2. Vierta una cucharada de 12 oz de Magnesol® por tanque
3. Retire la rejilla de la freidora y lávela en el fregadero
4. Drene el aceite en las bandejas del filtro debajo de la freidora de filtración incorporada
5. Usando la pala de sedimento, retire las migajas en el fondo del tanque
6. Use el “Amigo de la Freidora”, la barra de metal, para despejar el drenaje
7. Frote todas las superficies con un estropajo
8. Encienda la máquina de filtrado. Permita que el aceite se filtre a través de la máquina entre 5 y 7 minutos
9. Cierre el drenaje
10. Llene el tanque con el aceite filtrado
11. Añada aceite nuevo hasta llenar al nivel adecuado
12. Cubra el tanque con la tapa hasta su uso

### Consejos Útiles para Prolongar la Vida del Aceite y Mejorar la Calidad de la Comida

- Filtre dos veces al día 5-7 minutos por depósito
- Despume cada 15 minutos
- Establezca un horario para apagar los tanques durante períodos de menor demanda
- Cubra las freidoras cuando no se usen
- Compruebe la calibración de la freidora periódicamente

**NOTA:** No vierta aceite por el drenaje. No tire agua o productos remojados en frío en el tanque de depósito de desechos de Restaurant Technologies. Hacerlo podría provocar que se desborde el tanque.

## Solución de Problemas con el Aceite

### Comprobación y Pautas del Nivel de Aceite

Compruebe el nivel de aceite cuando la freidora esté a temperatura de funcionamiento

- Freidoras nuevas con 2 líneas: la superficie del aceite no debe exceder la línea de llenado máximo
- Si hay mucho aceite, el producto puede flotar fuera de la cesta. Si hay muy poco, el producto podría no sumergirse completamente dando como resultado un producto cocinado irregularmente o poco cocido. Este es un potencial problema de seguridad y calidad alimentaria.
- Rellene la superficie de aceite al nivel de la línea de llenado

### Cubra las Freidoras Cuando no se Usen

- Ayuda a prevenir la contaminación
- Mejora la vida del aceite
- Evita que miembros del equipo introduzcan productos en freidoras apagadas

### Ajustar los Niveles de Aceite

Observe una máxima precaución al manipular aceite caliente

#### Nivel de Aceite Bajo

- Filtración Enrollable
  - Use la varilla de añadir aceite nuevo de Restaurant Technologies para rellenar la freidora al nivel adecuado
- Filtración Integrada (en línea)
  - Presione el botón de “añadir” en el interruptor de 3 vías montado en el interior de la puerta de la freidora

#### Nivel de Aceite Alto

- Nivel alto en tanque de un producto
  - Si el aceite se desplaza desde un tanque de un producto hasta otro tanque de un producto o hasta uno de múltiples productos
- Nivel alto en tanque de múltiples productos
  - Si el aceite se desplaza desde un tanque de múltiples productos, deseché el aceite. Debido a posible transferencia de sabores o alérgenos, no traspase el aceite a un tanque de un solo producto



# Manual de Formación de Restaurant Technologies

Puede encontrar información adicional y videos instructivos visitando la Biblioteca de Formación de Restaurant Technologies Training Library en [www.rti-inc.com/training](http://www.rti-inc.com/training)

## Añadir Aceite

### Freidoras con Sistemas de Filtración Integrados

- Para añadir aceite a una freidora con un sistema de filtración integrado, primero seleccione el tanque que quiere llenar.
- Abra la válvula que abriría normalmente al filtrar el tanque. Esto puede hacer que se encienda la bomba del filtro.
- Apriete y mantenga apretado el interruptor en el interior de la puerta de la freidora en la posición de "añadir". El interruptor se encenderá. Mantenga apretado el interruptor de añadido hasta que llegue al nivel adecuado de aceite para ese tanque. Llene hasta una pulgada por DEBAJO de la línea de mínimo en la freidora para evitar el sobrellenado de la freidora al expandirse el aceite al calentarse.
- Cuando el aceite llegue al nivel adecuado, suelte el interruptor de añadido. El interruptor regresará automáticamente al modo de filtrado o posición neutra al retirar la presión. Deje abierta la válvula hasta que vea burbujas en el aceite. Cuando vea las burbujas, cierre la válvula, lo que también podría apagar la bomba del filtro.
- Comience a usar la freidora como lo hace normalmente.

### Freidoras con Sistemas de Filtración Enrollables

- Ubique la Varilla de Aceite Nuevo. Puede estar colgando de un lado o cerca de la freidora, o puede estar almacenada.
- Desenrolle la manguera. Conecte el conector eléctrico y el empalme de desconexión rápida al extremo del grupo RT usualmente montado sobre o cerca de la freidora. Asegúrese de que el empalme de desconexión rápida esté totalmente acoplado; debería oír/sentir un "click" al conectarlo.
- Para empezar a añadir aceite a la freidora, simplemente apunte el extremo de la varilla a la freidora y apriete y mantenga apretada la manilla. Al apretar la varilla, la Bomba de Aceite Nuevo, ubicada encima del Tanque de Aceite Nuevo, se encenderá y empezará a bombear aceite a la varilla. Para detener el flujo de aceite, simplemente suelte la manilla.
- **ADVERTENCIA: No sumerja el extremo de la varilla, o cualquier otra de sus partes, en el aceite de la freidora. La varilla no está diseñada para ser usada con aceite caliente. La exposición a aceite caliente dañará la varilla.**
- Llene el tanque al nivel apropiado, dependiendo de si el aceite preexistente en el tanque está frío o caliente. Evite sobrellenar la freidora, ya que el aceite se expande al calentarse.
- El extremo de la varilla está equipado con una válvula anti-retorno para minimizar el goteo, pero es una buena práctica limpiar el extremo de la varilla con una toalla de papel después de su uso para asegurar que no gotee.
- Regrese la varilla a su sitio de almacenaje al terminar.
- Comience a usar la freidora como lo hace normalmente..



Bomba del Filtro



Interruptor en posición de "encendido"



Varilla de Aceite Nuevo

## Filtrar y Comprobar el Aceite

Puede encargar artículos para filtrado a Restaurant Technologies llamando a Atención al Cliente al 888-796-4997

### Freidoras con Sistemas de Filtración de Aceite Integrados

- Para filtrar y comprobar el aceite, reúna los siguientes artículos para la comprobación: papel, polvo, cronómetro y kit de comprobación.
- Apague la freidora y abra la puerta de la freidora.
- Coloque el papel del filtro adecuadamente en la caja del filtro.
- Añada polvo de acuerdo con los Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) de su empresa.
- Abra la válvula de drenaje de la freidora. Esto permite que el aceite se drene en la caja del filtro. Luego encienda la bomba del filtro.



Válvula de Drenaje de Aceite



## Filtrar y Comprobar el Aceite (Cont.)

Puede encargar artículos de filtración a Restaurant Technologies llamando a Atención al Cliente al 888-796-4997

- Deje la bomba del filtro en funcionamiento mientras la válvula de drenaje al tanque continúe abierta para que el aceite pueda circular a través de la caja del filtro y el tanque.
- Filtre por el tiempo requerido por los POE de su empresa y use un cronómetro para asegurar el cumplimiento. Restaurant Technologies recomienda filtrar cada tanque por lo menos 5 minutos.
- Para usuarios de Monitoreo de Filtración de Freidora (FFM) de Restaurant Technologies, el tiempo registrado y mostrado en la página web de TOM indica un tiempo de filtración acumulativo. Esto quiere decir que si necesita detener la filtración en la mitad de un ciclo, puede reiniciarla en cualquier momento dentro de la ventana de POE y se registrará el tiempo acumulativo.
- Al sonar el cronómetro, cierre la válvula de drenaje del tanque y deje que el aceite llene el tanque.
- Cuando esté lleno el tanque, apague la bomba.
- Después de cada ciclo de filtrado, compruebe el aceite de acuerdo con los POE de su empresa.
- Restaurant Technologies puede proporcionarle un kit de comprobación a su local. Para usar este kit de comprobación, llene el gotero y compárelo al estándar incluido en el kit de comprobación.
- Sostenga el kit de comprobación frente a un fondo blanco, como la caja de almacenamiento del kit, para una verdadera prueba del color.
- Si el color es igual a o más oscuro que el color del kit de comprobación, el aceite está listo para ser desechado. Consulte la sección Eliminar Aceite. Si el aceite no está listo para ser desechado, consulte la sección de Añadir Aceite para asegurar que el tanque de su freidora esté lleno al nivel adecuado.
- La caja del filtro debe ser limpiada después de cada ciclo de filtrado.
- **ADVERTENCIA: La caja del filtro y todas las partes metálicas estarán calientes después de filtrar aceite caliente de la freidora.**
- Retire la caja del filtro de debajo de la freidora.
- Retire el papel del filtro.
- Limpie la caja del filtro con agua caliente. NO use jabón.
- Retire todos los residuos y seque la caja completamente.
- Reemplace el filtro de papel.
- Repita estos pasos con todos los tanques de la freidora.



Bomba del Filtro



Cronómetro de Filtrado



Kit de Comprobación del Aceite



Limpieza Después del Filtrado



Papel y Pesos del Filtro



Caja Ensamblada y Conexión Rápida



Tubería de Drenaje de la Freidora

### Freidoras con Sistemas de Filtración Enrollables

- Para filtrar el aceite usando un sistema de filtración enrollable, comience ensamblando completamente la caja del filtro enrollable.
- Inserte 1 hoja de papel de filtro limpia y coloque los 4 pesos encima del papel en los bordes de la caja.
- Si lo exigen los POE de su empresa, añada polvo.
- Coloque la bomba enrollable en la caja y conecte la bomba a la conexión rápida en la parte trasera de la caja del filtro. Asegúrese de que la conexión rápida se coloque correctamente en su sitio.
- Coloque el recogedor y la rejilla de seguridad de la caja del filtro a la caja de filtro próxima a la bomba.
- Acople la manguera de la caja del filtro y la varilla del filtro a la conexión rápida de la caja del filtro. Asegúrese de que la conexión rápida se coloque completamente en su sitio.
- Apague el tanque de la freidora.
- Si lo exigen los POE de su empresa, añada polvo directamente dentro del tanque de la freidora.



## Filtrar y Comprobar el Aceite (Cont.)

Puede encargar artículos de filtración a Restaurant Technologies llamando a Atención al Cliente al 888-796-4997

- Conecte la caja del filtro enrollable a un enchufe cerca de la freidora. Si su local usa el sistema FFM de Restaurant Technologies, conecte la caja del filtro enrollable al cuadro eléctrico plateado de Restaurant Technologies montado cerca de las freidoras.
- Abra la válvula de drenaje de la freidora y drene el aceite dentro de la caja del filtro enrollable.
- Compruebe que la palanca amarilla de la caja del filtro esté mirando hacia adelante, evitando que el aceite pase a través de la manguera y la varilla del filtro cuando encienda la bomba.
- Encienda la bomba del filtro enrollable.
- Para limpiar los residuos de las freidoras mientras filtra el aceite, sostenga la varilla firmemente en la freidora y gire la palanca amarilla en la caja del filtro para iniciar el flujo de aceite a través de la manguera y la varilla del filtro. Después de limpiar el tanque, gire de nuevo la palanca amarilla para detener el flujo de aceite a través de la varilla y permitir que el aceite se filtre dentro de la caja del filtro mientras retira el carbón acumulado en las freidoras.
- Filtre la primera vez que lo exijan los POE de su empresa. Use un cronómetro para asegurar el cumplimiento. Restaurant Technologies recomienda filtrar cada tanque por lo menos por cinco minutos.
- Para usuarios de FFM de Restaurant Technologies, el tiempo registrado y mostrado en la página web de TOM indica un tiempo de filtrado acumulativo. Esto significa que si necesita detener el filtro en la mitad de un ciclo, puede reiniciarlo de nuevo en cualquier momento dentro de la ventana de los POE y se registrará el tiempo acumulativo.
- Cuando suene el cronómetro, apague la bomba del filtro y cierre la válvula de drenaje del tanque.
- Compruebe el aceite de acuerdo con los POE de su empresa.
- Restaurant Technologies puede proporcionarle un kit a su local. Para usar este kit de comprobación, llene el gotero de aceite y compárelo con el estándar incluido en el kit de comprobación.
- Sostenga el kit frente a un fondo blanco, como la caja de almacenamiento del kit, para una verdadera prueba del color.
- Si el color es igual a o es más oscuro que el color del kit de comprobación, el aceite está listo para ser desechado. Consulte la sección Desechar el Aceite. Si el aceite está más claro que el color del kit de comprobación, encienda el interruptor de la bomba del filtro.
- Sostenga la varilla del filtro firmemente en la freidora y gire la palanca amarilla para devolver el aceite filtrado al tanque.
- Cuando la caja del filtro esté vacía, apague la bomba del filtro.
- Consulte la sección Añadir Aceite para asegurarse de que la freidora esté llena al nivel adecuado.
- Repita estos pasos para todos los tanques de la freidora.
- La caja del filtro debe ser desmontada y limpiada con agua caliente después de cada ciclo de filtración. NO use jabón.
- **ADVERTENCIA: La caja del filtro y todas las partes metálicas estarán calientes después de filtrar aceite caliente de la freidora.**



Drenar el Aceite



Posición de la Palanca Amarilla



Interruptor de la Bomba del Filtro



Limpiar los Residuos en la Freidora



Kit de Comprobación del Aceite

## Desechar el Aceite

### Freidoras con Sistemas de Filtración Integrados

- Cuando se determine, por el kit de comprobación o por los POE de su empresa, que el aceite debe ser desechado, asegúrese de que quede papel de filtro en la caja del filtro. Esto es necesario en el ciclo de desecho para evitar que se introduzcan residuos sólidos en el tanque de aceite de cocina usado.
- Abra la válvula de drenaje de la freidora.
- Drene todo el aceite dentro de la caja del filtro.



Válvula de Drenaje de la Freidora



## Desechar el Aceite

- Cierre la válvula de drenaje de la freidora.
- Obtenga la llave de la caja del interruptor de la freidora de su equipo directivo.
- Gire la llave a la posición de desbloqueo y coloque el interruptor en la posición de desechar.
- La luz del interruptor se encenderá.
- Encienda la bomba del filtro y el aceite será enviado al tanque de aceite de cocina usado.
- Cuando la caja del filtro esté vacía, apague la bomba del filtro y coloque el interruptor en la posición neutral (filtrar). Gire la llave a la posición de bloqueo. Retire la llave y devuélvala a su equipo directivo.
- La caja del filtro debe ser limpiada luego de desechar el aceite.
- Retire la caja del filtro de debajo de la freidora. Retire el papel del filtro.
- Limpie la caja del filtro con agua caliente. NO use jabón.
- Retire todos los residuos y seque la caja completamente.
- Reemplace el papel del filtro.



Interruptor en Posición de "Desechar"



Bomba del Filtro



Desconectar Varilla del Filtro



Posición de la Palanca Amarilla



Interruptor de la Bomba del Filtro

### Freidoras con Sistemas de Filtración Enrollables

- Una vez se haya filtrado el aceite y se determine, usando el kit de comprobación o los POE de su empresa, que el aceite debe ser desechado, asegúrese de que quede papel de filtro en la caja del filtro enrollable. Esto es necesario para evitar que se introduzcan residuos sólidos en el tanque de aceite de cocina usado.
- Desconecte la varilla del filtro de la manguera del filtro.
- Si su local usa un collar de seguridad para evitar derrames de aceite prematuros, obtenga la llave de su equipo directivo y retire el collar de seguridad del puerto de desecho.
- Conecte la manguera del filtro al puerto de desecho debajo de la freidora. RECUERDE: TIENE que escuchar un "click" al hacer la conexión indicando que la manguera está completamente acoplada.
- Gire la palanca amarilla y encienda la bomba del filtro enrollable para iniciar el desecho de aceite usado en el tanque de aceite desechado.
- Cuando la caja del filtro esté vacía, apague la bomba del filtro enrollable y gire la palanca amarilla nuevamente a la posición mirando hacia adelante. Desconecte la manguera del filtro del puerto de desecho. De ser necesario, vuelva a colocar el collar de seguridad y devuelva la llave a su equipo directivo.
- La caja del filtro debe ser desmontada y lavada con agua caliente. NO use jabón.
- **ADVERTENCIA: La caja del filtro y todas las partes metálicas estarán calientes después de haber filtrado aceite caliente de la freidora**

### Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies

Profesionales Entrenados Disponibles 24  
horas al día, 7 días a la semana

1-888-796-4997

customer@rti-inc.com

www.rtitom.com (pulse "Solicitar Servicio")



# Consejos para Resolución de Problemas con el Equipo

## Sistemas Enrollables e Integrados

### No Puede Añadir Aceite Nuevo

1. ¿Se ha quedado sin aceite?
  - Si – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies para solicitar una entrega
  - No – Vaya al paso 2
2. ¿La bomba del tanque de aceite nuevo se enciende cuando intenta añadir aceite?
  - Si – Vaya al paso 3
  - No – Vaya al paso 4
  - Compruebe que las conexiones rápidas de aceite nuevo y la conexión eléctrica al lado de la freidora estén acoplados. Desacóplelos y vuélvalos a conectar. Presiónelos hasta que escuche un click y se hayan acoplado. ¿Ya puede añadir aceite? Si – Problema resuelto
  - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies
3. Presione firmemente el botón de reinicio rojo al frente de la bomba ubicada encima de los tanques e intente añadir aceite nuevamente. ¿La bomba funciona?
  - Si – ¿Puede añadir aceite nuevo?
    - Si – Problema resuelto
    - No – Compruebe las conexiones de la manguera como se indica en el paso 2
  - No – Compruebe que el enchufe eléctrico (junto a la varilla de aceite nuevo si usa un enrollable, cerca de la parte trasera de la freidora cerca de las conexiones de mangueras si está integrado) esté conectado. ¿Puede añadir aceite nuevo?
    - Si – Problema resuelto
    - No – Compruebe los interruptores de circuito y asegúrese de que ninguno haya saltado. Intente reiniciar el interruptor. ¿Puede añadir aceite?
      - Si – Problema resuelto
      - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies
4. Si estaba añadiendo aceite y la bomba se detuvo, deje que se enfríe por 15 minutos y luego presione el botón de reinicio como se indica en el paso 4. ¿Puede seguir añadiendo aceite?
  - Si – Problema resuelto
  - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies



## Consejos para Resolución de Problemas con el Equipo Sistemas Enrollables e Integrados

### No Puede Filtrar Aceite: Filtración Enrollable

- ¿La bomba del filtro se enciende cuando intenta filtrar?
  - Si – Vaya al paso 2
  - No – Vaya al paso 3
- Compruebe que la manguera de la varilla del filtro y la caja del filtro estén completamente conectadas e intente filtrar otra vez. ¿Ahora puede filtrar?
  - Si – Problema resuelto
  - No – Vaya al paso 3
- Presione el botón de reinicio de la bomba. ¿Ahora funciona la bomba?
  - Si – Problema resuelto. ¿Puede filtrar?
    - Si – Problema resuelto
    - No – Vaya al paso 4
  - No – Asegúrese de que la bomba enrollable esté enchufada y que haya electricidad en el enchufe. ¿Puede filtrar?
    - Si – Problema resuelto
    - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies
- Asegúrese de que la palanca de la válvula esté en la posición correcta. Debería estar paralela a la tubería. ¿Ahora puede filtrar?
  - Si – Problema resuelto
  - No – **¿Tiene un papel de filtro nuevo y la caja del filtro estaba limpia antes de drenar el aceite?**
    - Si – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies
    - No – **Limpie la caja del filtro y retire todos los residuos del drenaje. ¿Puede filtrar?**
      - Si – Problema resuelto
      - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies

### No Puede Filtrar Aceite: Filtración Integrada

- ¿La bomba del filtro se enciende cuando intenta filtrar?
  - Si – Vaya al paso 2
  - No – Vaya al paso 3
- Compruebe que la caja del filtro esté totalmente limpia y que el papel del filtro esté libre de residuos y migajas. Asegúrese de que los componentes de la caja del filtro estén ensamblados correctamente. Intente filtrar de nuevo; ¿Puede filtrar?
  - Si – Problema resuelto
  - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies
- Presione el botón de reinicio de la bomba del filtro. El botón de reinicio está generalmente ubicado hacia la parte trasera de la caja del filtro o dentro de la freidora. Usualmente tiene una etiqueta o adhesivo que lo identifica como el botón de reinicio de la bomba del filtro. ¿Ahora funciona la bomba?
  - Si – Problema resuelto. ¿Puede filtrar?
    - Si – Problema resuelto
    - No – Vaya al paso 2
  - No – Contacte con el servicio de reparaciones de su freidora ya que la bomba de filtro integrada es un **componente interno** de la freidora y no equipamiento de Restaurant Technologies.

**Equipo de Atención al Cliente de  
Restaurant Technologies**  
Profesionales Entrenados Disponibles 24  
horas al día, 7 días a la semana  
**1-888-796-4997**  
**customer@rti-inc.com**  
**www.rtitom.com** (pulse "Solicitar Servicio")



## Consejos para Resolución de Problemas con el Equipo Sistemas Enrollables e Integrados

### No Puede Desechar Aceite: Filtración Enrollable

- ¿La bomba del filtro se enciende cuando intenta filtrar?
  - Si – Vaya al paso 2
  - No – Vaya al paso 3
- Compruebe que haya retirado el collar de seguridad y compruebe la conexión de la manguera de desecho con la manguera de la caja del filtro. Desacóplelas y vuélvalas a conectar. Si no escucha un click o siente cómo se acoplan, presione con más fuerza hasta que lo haga. El sistema no funcionará si las conexiones no están hechas correctamente. ¿Ahora puede desechar?
  - Si – Problema resuelto
  - No – Vaya al paso 3
- Presione el botón de reinicio rojo de la bomba del filtro. ¿Ahora funciona la bomba?
  - Si – Problema resuelto. ¿Puede desechar?
  - Si – Problema resuelto
  - No – Compruebe las mangueras como se indica en el paso 2.
- Asegúrese de que la palanca de la válvula esté girada a la posición correcta. Debería estar paralela a la tubería. ¿Ahora puede desechar?
  - Si – Problema resuelto.
  - No – **¿Tiene un papel de filtro nuevo y la caja del filtro estaba limpia antes de drenar el aceite?**
    - Si – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies
    - No – **Limpié la caja del filtro y retire todos los residuos del drenaje. ¿Puede filtrar?**

### No Puede Desechar Aceite: Filtración Integrada

- ¿El cuadro de interruptores tiene electricidad? ¿Se enciende la luz cuando se presiona el interruptor de desecho?
  - Si – Vaya al paso 2
  - No – Vaya al paso 3
- ¿La bomba del filtro dentro de la freidora funciona al encenderla?
  - Si – Vaya al paso 4
  - No – Vaya al paso 5
- Asegúrese de que no hayan saltado interruptores de circuito en el local. Después de hacerlo, asegúrese de que el conector eléctrico cerca de la parte trasera de la freidora esté enchufado. ¿Ahora tiene electricidad el interruptor?
  - Si – Problema resuelto. ¿Puede desechar?
    - Si – Problema resuelto
    - No – Vaya al paso 2
- Desconecte y vuelva a conectar la manguera de aceite de desecho cerca de la parte trasera de la freidora, asegurándose de que la conexión esté completamente acoplada. Intente desechar de nuevo. ¿Puede desechar?
  - Si – Problema resuelto.
  - No – Vaya al paso 6
- Presione el botón de reinicio de la bomba del filtro. Está ubicada generalmente detrás de la caja del filtro dentro de la freidora. ¿La bomba funciona?
  - Si – Problema resuelto
  - No – Contacte al servicio de reparación de su freidora. La bomba de filtrado integrada no es equipamiento de Restaurant Technologies y debe ser reparado por el servicio de su freidora si no enciende.
- Asegúrese de que el interruptor de llave en el lado del cuadro de interruptores esté en la posición vertical de desbloqueo. Intente desechar. ¿Puede desechar?
  - Si – Problema resuelto.
  - No – Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies



## Cocinas Más Seguras e Inteligentes

### Acuerdo de Servicios

Como parte de nuestro Programa Total Oil Management, Restaurant Technologies ofrece servicio gratuito para cualquier problema en sistemas de aceite relacionado con defectos o desgaste rutinario del equipo.

### Atención al Cliente de Restaurant Technologies

Nuestros agentes de Atención al Cliente están entrenados para entender problemas y hacer preguntas diseñadas para diagnosticar y abordar sus problemas. Es importante que la persona que haya identificado el problema dentro de su restaurante esté disponible para describir los síntomas, o que le haya descrito claramente el problema a la persona que hace la llamada. En todos los casos, nuestros agentes de Atención al Cliente llevarán al interlocutor a través de pasos específicos para la resolución de problemas. En muchos casos, los problemas pueden ser resueltos por teléfono.

### Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies

Profesionales Entrenados  
Disponibles 24 horas al día, 7 días a la semana

1-888-796-4997

customer@rti-inc.com

www.rtitom.com

(pulse "Solicitar Servicio")

### Formación y Educación

Los recursos para la formación son exhaustivos y pueden ser accedidos por nuestro personal a su conveniencia. Las consultas sobre formación pueden hacerse a través de nuestro Equipo de Atención al Cliente.

### Tickets de Entrega y Facturación

#### Tickets de Entrega

Los tickets de entrega son suministrados por el repartidor de Restaurant Technologies en el momento de la entrega.

- La cantidad entregada es medida con el contador del camión de entrega de Restaurant Technologies, no con la pantalla del tanque de aceite nuevo que se encuentra en el restaurante.
- El ticket de entrega no es una factura. Se generará una factura dentro de las 48 horas siguientes a la entrega.
- El Número de Pedido de Ventas indicado en el ticket de entrega se incluirá en la factura.

- El número del ticket de entrega puede ser usado para cálculos de inventario y costos. No use el ticket de entrega para remesas de pagos. La remesa de pago debería hacer referencia al número de factura el cual es enviado por correo, fax o email dentro de las 48 horas siguientes a la entrega.

#### ¿Busca una Factura?

Puede encontrar las facturas en nuestra página web de Total Oil Management, [www.rtitom.com](http://www.rtitom.com). Para acceder a sus facturas pasadas ingrese a su cuenta TOM.

- Haga Click en "Mi Cuenta," luego en "Historial de Facturación"
- Seleccione "Número de Factura" en la parte superior de la lista
- Sus facturas pasadas aparecerán en la lista de búsqueda.
- Haga click en "Ver" para ver una copia de su factura

#### Contactar a Restaurant Technologies

Hay dos formas de contactar a un agente de Restaurant Technologies.

- Por Teléfono: 888-796-4997
- Por Email: [customer@rti-inc.com](mailto:customer@rti-inc.com)



# Glosario de Equipos de Restaurant Technologies

## Sistemas Enrollables e Integrados



### A. Pantalla del Tanque de Aceite Nuevo

- Montada en la parte superior del tanque, esta unidad muestra la cantidad de aceite nuevo en el tanque.
- La pantalla del tanque comunica los niveles de aceite nuevo a Restaurant Technologies. Restaurant Technologies determina cuando necesita una entrega de aceite usando este aparato, y suministra información a la página web de TOM.



### B. Tanques de Residuos y de Aceite Nuevo

- Un tanque para aceite nuevo, un tanque para residuos. El tanque de aceite nuevo se identifica por el monitor digital montado en su parte superior.

### C. Alarma del Tanque de Residuos

- Sonará una alarma y se iluminará la luz roja si el tanque de residuos se llena durante el desecho.
- Si esto ocurre, NO DESECHE más aceite residual. Llame al Equipo de Atención al Cliente de Restaurant Technologies para programar una recogida de aceite residual.
- La alarma puede ser silenciada temporalmente presionando el botón directamente encima de la luz roja. La luz permanecerá encendida como recordatorio de no desechar.



### D. Caja de Control para Añadir, Filtrar y Desechar (Sistema de Filtración Integral)

- La caja de control montada en el interior de la puerta de la freidora permite al usuario añadir, filtrar o desechar aceite con tocar un botón.
- El modo de desecho puede ser bloqueado para una gestión efectiva del aceite.
- El filtrado y el desecho se realizan usando el sistema de filtrado integrado de la freidora.
- El aceite nuevo se añade usando la bomba de Restaurant Technologies.



# Glosario del Equipo de Restaurant Technologies

## Sistemas Enrollables e Integrados

E.



### E. Máquina de Filtrado (Enrollable)

- Necesaria para filtrar el aceite.
- Un filtrado periódico prolonga la vida del aceite y mejora la calidad de la comida.

### F. Collar de Seguridad (Sistema de Filtrado Enrollable)

- Proporciona una barrera física para evitar que se conecte la manguera de desecho al filtro portátil.
- Asegurado con una llave y puede ser retirado a discreción del director cuando sea necesario desechar.
- Evitar el desecho prematuro de aceite nuevo produce un efecto positivo en las ganancias y pérdidas (P&L por sus siglas en inglés.)

F.



### G. Varilla de Añadido

- Usar para añadir aceite a la freidora con seguridad y facilidad.
- Sostenga la palanca y presione el botón de la varilla de añadido para bombear aceite nuevo.
- El interruptor de seguridad debe estar activado antes de que pueda fluir aceite por la varilla.

G.



### H. Camión de Reparto de Restaurant Technologies

- Mangueras de aceite nuevo y residual conectan los enganches del camión de reparto de Restaurant Technologies con los enganches de la caja de llenado exterior.
- Las facturas son generadas a partir de los contadores del camión de reparto, los cuales están certificados y calibrados a estándares nacionales de medición.

H.



### I. Caja de Llenado Exterior de Restaurant Technologies

- Ubicada en la pared exterior del restaurante, la caja de llenado cerrada con llave contiene enganches para la entrega de aceite nuevo y la recogida de aceite de cocina usado.
- Los enganches de aceite nuevo y residual no son intercambiables, eliminando el riesgo de contaminación del aceite nuevo por el residual

I.

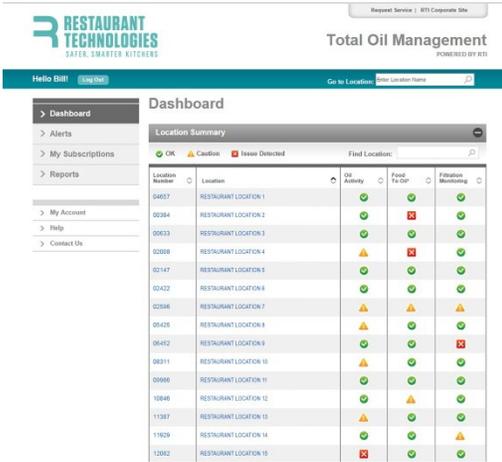
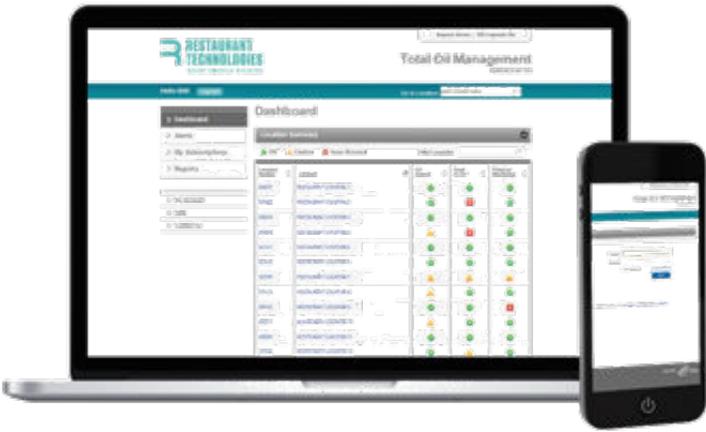


# Página Web de Total Oil Management (TOM)

## Total Oil Management

La página web de Total Oil Management (TOM) da visibilidad a las operaciones del local y proporciona información accionable relacionada con la operación de freidoras. Conéctese en [www.rtitom.com](http://www.rtitom.com)

### Panel



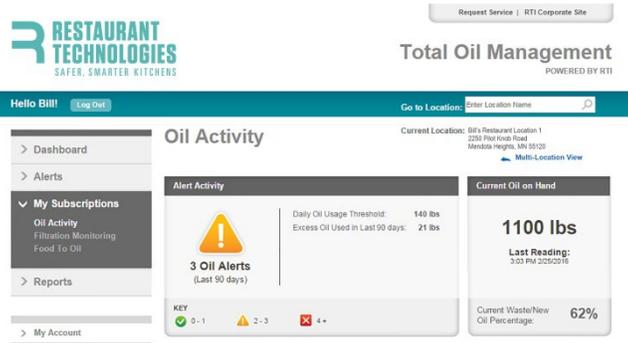
Incluye indicadores de rendimiento fáciles de comprender que le permiten centrarse en las áreas que requieren atención inmediata.

## Suscripción a Actividad del Aceite

Asegura una gestión apropiada del aceite haciendo un seguimiento del uso diario, patrones de desecho, y alertando a los usuarios cuando se use demasiado aceite en un período de 24 horas.

Además, tendrá acceso a:

- Información de entregas recientes
- Uso mensual y semanal



Las alertas pueden ser recibidas por email y ser vistas aquí para mostrar las fechas en las que un local ha excedido el límite de uso de aceite.



# Página Web de Total Oil Management (TOM)

## Suscripción a Control de Filtrado

La suscripción opcional a control del filtrado mide el éxito de cada local al seguir protocolos de filtrado de aceite establecidos. Un adecuado filtrado prolonga la vida del aceite y permite que cada local aumente al máximo la calidad y uniformidad de sus alimentos a la vez que controlan sus costos operativos. La suscripción a la web permite revisar la tasa de éxito de cada local para determinar rápidamente en qué áreas ocurren fallos continuamente para que puedan tomarse medidas correctivas.

The screenshot shows the 'Total Oil Management' dashboard. On the left is a navigation menu with options like Dashboard, Alerts, My Subscriptions, Reports, My Account, Help, and Contact Us. The main area is titled 'Filtration Monitoring' and displays a 'Performance Comparison' card with a 96% success rate. It also shows 'Non-Activity Events' at 0%. Below this is a 'Filtration Details' table with columns for Date, Status, and Detail. A red callout box points to the success rate percentage.

**Performance Comparison**

Expected Successful Events:	28
Actual Successful Events:	27
Difference:	1

**Non-Activity Events**

0% of expected filtration events show readings of 0 to 10 seconds

**Filtration Details**

Date	Status	Detail
2/17/16	✓	Filtration Requirements Met
2/18/16	✓	Filtration Requirements Met
2/19/16	✓	Filtration Requirements Met
2/20/16	✗	1 Filtration Non-Compliance Event
2/21/16	✓	Filtration Requirements Met
2/22/16	✓	Filtration Requirements Met
2/23/16	✓	Filtration Requirements Met
2/24/16	✓	Filtration Requirements Met

La tasa de éxito de cada local muestra con qué frecuencia cumplieron exitosamente sus POE para filtrado de aceite.

The 'Historical Success By Daypart' section shows a table with columns for Duration, Expected, Actual, and Success Rate. A 'Total' row is selected for the 5:00 AM - 5:00 AM daypart. A date range selector is visible below the table.

Duration	Expected	Actual	Success Rate
Last 14 Days	105	77	73%
Last 30 Days	225	147	65%
Last 60 Days	465	251	54%

Select Date Range: 4/27/2016

El éxito del filtrado puede ser revisado en base a cada turno para identificar oportunidades de orientación.