

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9004H
AGSWGHE
02/16/2021
Bulgarian



XLT газова готварска печка и XLT Худ Ръководство за инсталиране и операция



Прочетете това ръководство, преди да използвате този уред.

Актуални версии на това ръководство, технически / графава в спецификациите, Части & Сервизно ръководство, архитектурни чертежи, и списък с международните дистрибутори са на разположение на адрес: www.xltovens.com

За употреба със следните XLT газова готварска печка

Версиите:

Australia (AE) G
Стандарт (S) G
свят (W) G

За употреба със следните XLT газов канал версиите:

Стандарт (S) E
Свят (W) E



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277
US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com



ВНИМАНИЕ

Мнение на видно инструкции за местоположение трябва да се следват в случай, че усетите мирис на газ. Тази информация може да бъде получена чрез консултация с вашия местен доставчик на газ.



ВНИМАНИЕ

ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалителни течности или пари в близост на този или друг уред.



ВНИМАНИЕ

Неправилният монтаж, настройка, промяна, обслужване или поддръжка може да доведе до повреда на имущество, нараняване или смърт. Прочетете инструкциите за инсталиране, експлоатация и поддръжка, старателно преди да се инсталира, като се използва, или обслужване на това оборудване.

XLT Фурни е прекарал милиони долари проектиране и изпитване на нашите продукти, както и развиващите Монтаж и експлоатация Ръководства. Тези ръководства са най-пълно и най-лесно да се разбере в индустрията. Въпреки това, те са безполезни, ако те не се спазват.

Ние сме свидетели на операторите на магазини и собствениците на сгради да загубят много хиляди долари в загубени приходи поради неправилен монтаж. Ние силно препоръчваме да следвате всички инструкции, дадени в това ръководство, както и следват най-добрите практики в ВиК, електрически и ОВК строителните норми.

Revision History Table

Revision	Comments	Date
G	Updated Operation Section Pg. 35, Updated Schematics Pg. 98-111	11/20/2020
H	Updated Oven Operator Controls Pg. 41, Updated Schematics Pg. 104-105 & 108-111	02/16/2021

Определения и символи

инструкция за безопасност (съобщение) включва "Безопасност Alert Symbol" и сигнална дума или фраза като ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Всеки сигнал дума има следното значение:



ОПАСНОСТ

Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до сериозни наранявания или смърт.



**ВИСОКО
НАПРЕЖЕНИЕ**

Показва високо напрежение. Той призовава вниманието ви към предмети или операции, които могат да бъдат опасни за вас и други лица, работещи с това оборудване. Прочетете съобщението и следвайте внимателно инструкциите.



ВНИМАНИЕ

Показва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до съкращения или да бъде смазан. Той призовава вниманието ви към предмети или операции, които могат да бъдат опасни за вас и други лица, работещи с това оборудване.



ВНИМАНИЕ

Показва потенциално опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да доведе до леко до умерено нараняване или тежко увреждане на продукта. Ситуацията, описана в ВНИМАНИЕ може, ако не бъде избегната, доведе до сериозни резултати. Важни мерки за безопасност, са описани в ВНИМАНИЕ (както и предупреждение), така че не забравяйте да ги спазват.



Забележка

Бележки показва район или обект на особени заслуги, като се набляга или способност на продукта или често срещани грешки в експлоатация или поддръжка.



бакшиш

Съвети даде специална инструкция, която може да се спести време, или осигуряване на други доходи при инсталиране или употреба на продукта. Върхът обръща внимание на една идея, която може да не е очевидно за начинаещи потребители на продукта.



БЕЗОПАСНОСТ зависи от вас



ВНИМАНИЕ

Този уред е за професионална употреба от квалифициран персонал. Този уред трябва да бъде инсталиран от квалифицирани лица, в съответствие с действащата нормативна уредба. Този уред трябва да бъде инсталиран с достатъчна вентилация, за да се предотврати появата на недопустими концентрации на вредни за здравето вещества в стаята, в която е инсталиран. Този уред трябва безпрепятствен поток на свеж въздух за задоволителна работа и трябва да бъде инсталиран в подходящо вентилирано помещение, в съответствие с действащата нормативна уредба. Този уред трябва да бъде обслужван от квалифициран персонал поне веднъж на всеки 12 месеца или по-рано, ако се очаква тежка употреба.



ОПАСНОСТ

Ремонтът на всички уреди & вентилационни изпускателни аспиратори трябва да се извършва само от квалифициран професионалист, който е прочел & разбира тези инструкции & е запознат с правилните предпазни мерки за безопасност. Прочетете внимателно това ръководство, преди да инсталирате или обслужвате това оборудване.

- Мнение на видно инструкции за местоположение трябва да се следват в случай, че усетите мирис на газ. Тази информация може да бъде получена чрез консултация с вашия местен доставчик на газ.
- В случай се открие мирис на газ, изключете газта при главния спирателен клапан веднага. Свържете се с местния компания или доставчика на газ.
- Не ограничават притока на горене и / или вентилация на въздуха към устройството. Осигуряване на достатъчно разстояние за работа, почистване, поддържане на уреда и достатъчно разстояние за работа на спирателния кран на газ, когато устройството е в монтирано положение.
- Дръжте областта свободен и ясен от горими материали. НЕ ПРЪСКАЙТЕ AEROSOLS в околностите на ТОЗИ УРЕД, докато тя е в експлоатация.
- Фурни са сертифицирани за монтаж върху запалими етажа.
- Електрически схеми са разположени вътре в таблото за управление на фурната и в това ръководство. Изключете вход захранване на устройството, преди извършване на техническо обслужване.
- Това устройство изисква вентилация качулка. Инсталацията трябва да отговаря на местните закони.
- Това устройство може да работи с природен газ или втечнен нефтен гориво, както е определена на етикета на табелката, разположен отстрани на устройството.
- Това устройство трябва да се управляват от едно напрежение, фаза, и честотата на електрическа енергия, както е определена на етикета на табелката, разположен отстрани на устройството.
- Минимални отстояния трябва да се поддържат от горими и негорими строителни материали.
- Следвайте всички местни кодове при инсталирането на този уред.
- Следвайте всички местни кодове за електрически земята единица.
- Уредът не трябва да се почистват с вода под високо налягане.
- XLT фурни са сертифицирани за използване в купчини до три (3) единици XLT продукти.
- Интеграция на продукти на други производители в една купчина фурна не се препоръчва, и анулира никакви гаранции. XLT фурни не поема отговорност за смесени заявления за продукти.
- Неуспехът да се обади XLT Обслужване на клиенти на 1-888-443-2751 преди контакта с ремонт компания анулира всички & всички гаранции.
- МОЛЯ Запазете ръководството за бъдещи справки.

Предупреждение & Информация за безопасност	2
Гаранция	6
Общи	8
Гаранция Приемане & Проверка	9
Отговорности на монтажа	10
Описание на фурната	12
Фурна Щайга Размери	15
Фурна Размери & Тегла	16
Изисквания за фурна	19
Пещ само груби спецификации	27
Монтаж на фурна	29
Фурна връзка	36
Фурна пожар подтискане	37
фурна вентилация насоки	39
Фурна първоначално стартиране	40
работа фурна	41
работа фурна оператор контроли	42
Фурна почистване	44
Фурна поддръжка	49
Пещ за отстраняване на неизправности	50
аспираторен монтаж	52
аспиратор описание	53
качулка и капак Щат размери	55
Абсорбатор Размери & Тегло	56
Препоръчителни дебит на отработените газове	58
Абсорбатор Електрически изисквания	60
Абсорбатор Грубо-в спецификации	61
Качулка Електрически връзки	62
Качулка монтаж	95
Капак връзка	76
Капак Първоначални Стартиране	96
капак оператор контроли	97
Качулка Валанс комплект	98
Качулка Каналък Wgar комплект	101
Аспиратор почистване	102
Електрически схеми	104
Сертификационни	123
контролен списък	125
Типичен магазин Инсталация	126
Забележки	127

XLT гарантира, че фурните от версия G, произведени след 16 октомври 2017 г., са без дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на седем (7) години от датата на оригиналната покупка от крайния потребител и освен това гарантират главни вентилационни ребра, конвейерни валове, както и конвейерните лагери за десет (10) години. XLT допълнително гарантира, че всички фурни / абсорбатори нямат ръжда в продължение на десет (10) години от датата на закупуване на оборудването. XLT гарантира, че абсорбаторите от версия E, произведени след 16 октомври 2017 г., са без дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на седем (7) години от датата на оригиналната покупка от купувача на крайния потребител. Ако покупката включва акумулаторен капак на системата Ansul и фурните, гаранцията ще бъде увеличена до десет (10) години и за двете части на оборудването. В случай на повреда на части XLT ще предостави резервна част и ще плати за всички работи, свързани с подмяната на частта. Ако при проверка XLT определи, че частта не е дефектна, всички направени разходи ще бъдат отговорност на купувача на крайния потребител. Тази гаранция се разпростира върху първоначалния купувач на крайни потребители и не може да се прехвърля без предварителното писмено съгласие на XLT. Загубите са ограничени до първоначалната покупна цена.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СОБСТВЕНИКА:

- Собственикът трябва да инспектира оборудването и щайгите в момента на получаване. Повредата по време на изпращането трябва незабавно да бъде докладвана на превозвача, а също и на XLT
- Оборудването трябва да бъде инсталирано и експлоатирано в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Тази гаранция не може да извини собственика от правилното поддържане на оборудването в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Копие от "Начален контролен списък за стартиране" трябва да бъде попълнено и върнато в XLT, когато устройството е първоначално инсталирано и / или когато устройството е извадено и инсталирано на друго място
- Газовите, електрическите и отоплителните инсталации трябва да бъдат свързани с фурната и да бъдат инсталирани от местно лицензирани изпълнители
- Неуспехът да се свържете с фурните XLT, преди да се свържете с ремонтна компания за гаранционни работи, губи всички гаранции

КАКВО НЕ Е ВКЛЮЧЕНО:

- Повреда на товара
- Такси за извънреден труд
- Всяка част, която се дефектира поради комунални услуги (токови удари, високо или ниско напрежение, високо или ниско налягане или обем на газ, замърсено гориво или неправилни комунални услуги)
- Всяка част, която се дефектира поради влага и / или други замърсители
- Конвейерни ленти
- Филтри
- Изпускателни вентилатори
- Ел.крушки
- Боядисани или прахообразно покрити повърхности
- Нормална поддръжка или настройки
- Тази гаранция не се прилага, ако оборудването или част от него са повредени в резултат на злополука, злополука, промяна, злоупотреба, злоупотреба, неправилно почистване, неправилна инсталация, неправилна експлоатация, природни бедствия или причинени от човека бедствия

ПРЕТЕНЦИИ, ПОСОЧЕНИ КАКТО СЛЕДВА:

Ако такъв дефект бъде открит, XLT трябва да бъде уведомен. След известяване, XLT ще уреди извършването на необходимите ремонти от оторизиран сервизен агент. Отказването на услуги при пристигането на оторизиран сервизен агент ще освободи XLT от всички гаранционни задължения.

Гаранция -международен

Rev K

Approval Date: 09/28/2017

XLT гарантира, че фурните от версия G, произведени след 16 октомври 2017 г., са без дефекти в материала и изработка при нормална употреба в продължение на пет (пет) години от датата на оригиналната покупка от крайния потребител и освен това гарантират главни вентилационни ребра, конвейерни шахти, както и конвейерните лагери за десет (10) години. XLT допълнително гарантира, че всички фурни / абсорбатори нямат ръжда в продължение на десет (10) години от датата на закупуване на оборудването. XLT гарантира, че абсорбаторите от версия E, произведени след 16 октомври 2017 г., са освободени от всякакви дефекти в материала и изработката при нормална употреба в продължение на пет (5) години от датата на първоначалната покупка от купувача на крайния потребител. Ако покупката включва качулка и фурните, гаранцията ще бъде увеличена до седем (7) години и за двете части на оборудването. В случай на повреда на части XLT ще предостави резервна част и ще плати за всички работи, свързани с подмяната на частта. Ако при проверка XLT определи, че частта не е дефектна, всички направени разходи ще бъдат отговорност на купувача на крайния потребител. Тази гаранция се разпростира върху първоначалния купувач на крайни потребители и не може да се прехвърля без предварителното писмено съгласие на XLT. Загубите са ограничени до първоначалната покупна цена.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СОБСТВЕНИКА:

- Собственикът трябва да инспектира оборудването и щайгите в момента на получаване. Повредата по време на изпращането трябва незабавно да бъде докладвана на превозвача, а също и на XLT
- Оборудването трябва да бъде инсталирано и експлоатирано в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Тази гаранция не може да извини собственика от правилното поддържане на оборудването в съответствие с ръководството за I & O, предоставено с устройството
- Копие от "Начален контролен списък за стартиране" трябва да бъде попълнено и върнато в XLT, когато устройството е първоначално инсталирано и / или когато устройството е извадено и инсталирано на друго място
- Газовите, електрическите и отоплителните инсталации трябва да бъдат свързани с фурната и да бъдат инсталирани от местно лицензирани изпълнители
- Неуспехът да се свържете с фурните XLT, преди да се свържете с ремонтна компания за гаранционни работи, губи всички гаранции

КАКВО НЕ Е ВКЛЮЧЕНО:

- Повреда на товара
- Такси за извънреден труд
- Всяка част, която се дефектира поради комунални услуги (токови удари, високо или ниско напрежение, високо или ниско налягане или обем на газ, замърсено гориво или неправилни комунални услуги)
- Всяка част, която се дефектира поради влага и / или други замърсители
- Конвейерни ленти
- Филтри
- Изпускателни вентилатори
- Ел.крушки
- Боядисани или прахообразно покрити повърхности
- Нормална поддръжка или настройки
- Тази гаранция не се прилага, ако оборудването или част от него са повредени в резултат на злополука, злополука, промяна, злоупотреба, злоупотреба, неправилно почистване, неправилна инсталация, неправилна експлоатация, природни бедствия или причинени от човека бедствия

ПРЕТЕНЦИИ, ПОСОЧЕНИ КАКТО СЛЕДВА:

Ако такъв дефект бъде открит, Дистрибуторът / Доставчикът на услугата трябва да бъде уведомен. След уведомяване, дистрибуторът / доставчикът на услуги ще осигури извършването на необходимите ремонти от оторизиран сервизен агент. Отказването на услуги при пристигането на оторизиран сервизен агент ще освободи XLT и дистрибутора / доставчика на услуги за всички и всички гаранционни задължения.

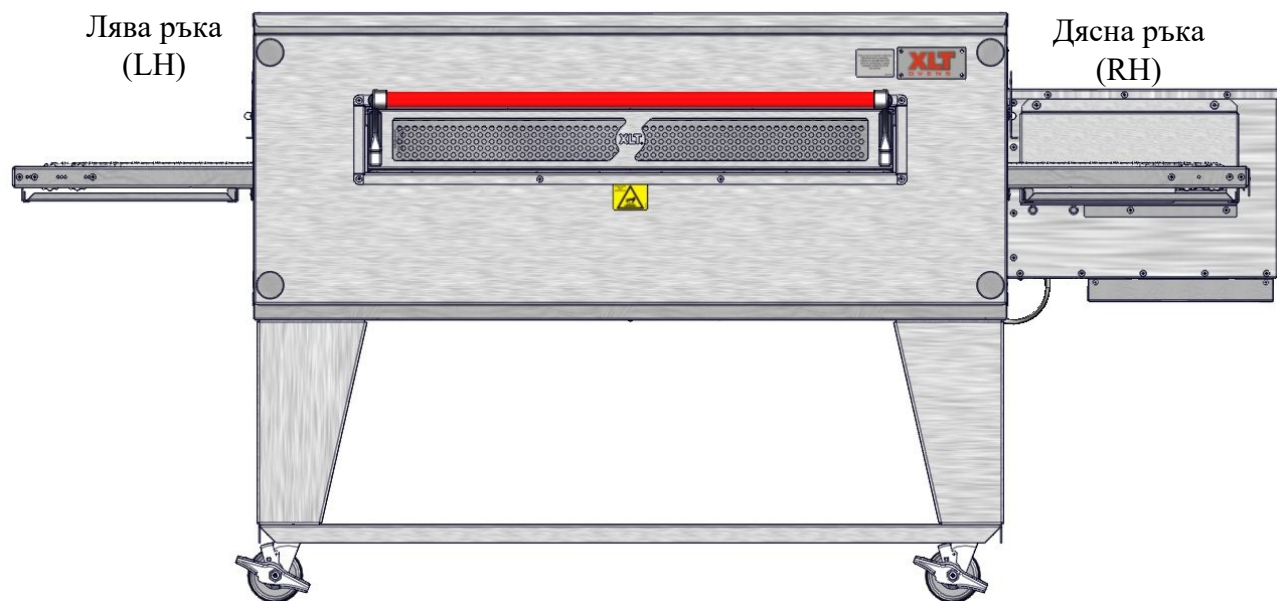


Запазете това ръководство

Този документ е собственост на собственика на това оборудване.

XLT Фурни си запазва правото да прави промени в дизайна и спецификациите, и / или да направи допълнения към или усъвършенстване на своя продукт, без да налагат задължения върху себе си, за да ги инсталирате в продуктите, произведени преди това.

Всичко дясна ръка & Лявата ръка в това ръководство е от гледна точка, както е показано по-долу.



Предна част на фурната

уведомява превозвач на УВРЕЖДАНЕ наведнъж

При получаване на всички стоки, натоварени с общо Carrier, проверете за външна повреда, която може да показва, интериор щети. Ако условията на разрешителното, отворени всички каси и правят пълна проверка за всяка щета, докато водачът на доставка е все още там. Ако има повреда, моля, обърнете внимание на разписката за доставка и се обади на превозвача да направи искане за повреда на товари в рамките на 24 часа от получаването му. Неуспехът да направи рекламация щети в рамките на първите 24 часа може да доведе до отпадане на възможността да има претенцията решен.

XLT фурни иска да бъде напълно удовлетворен от всеки аспект на притежаване и използване на вашата печка и абсорбатор. Вашата обратна връзка, както положителни, така и отрицателни, е много важно за нас, тъй като ни помага да разберем как да подобрим нашите продукти и нашата компания. Нашата цел е да ви осигури оборудване, което ние сме горди да се изгради и ще бъде горд да притежава.

За да получите техническа поддръжка за фурната или качулката сте закупили, XLT има квалифицирани за обслужване на клиенти на персонала, които могат да предоставят помощ на всякакъв вид проблем XLT фурна могат да се появят. Обслужване на клиенти е на разположение 24/7/365 или посещение www.xltovens.com.

**ОПАСНОСТ**

Монтаж на всички газови уреди и смукателна вентилация качулки трябва да се извършва само от квалифициран специалист, който е прочел и разбира тези инструкции и е запознат с подходящи предпазни мерки за безопасност. Прочетете внимателно това ръководство, преди да инсталирате или обслужване на това оборудване.

отговорност	обслужване на фирмата	Собственик / Изпълнител
Проучване на сайта: Проверете електрически и газови метра / размери регулатор	X	
Доставка окабеляване от TS1 # R3, R4, R5 да изчерпи фен доставки (1), монофазен 230 волта 10 усилвател верига от прекъсвач панел за XLT Худ		X
Монтаж на нов преден капак за XLT Инсталация & Ръководство за работа		X
Задържане XLT Худ от тавана		X
Инсталиране на нов вентилатор върху покрив		X
Захранване на XLT Худ		X
Инсталирайте Скоч Cover или престилката над XLT Худ		X
Монтаж на нови пещи за XLT Инсталация & Ръководство за работа		
Щандове сглобени и установени на място	X	
Фурни премества и подредени с подходящо подемно оборудване	X	
Обелете целия PVC	X	
Съберете ванги и скоби за XLT фурна / качулка	X	
Свързване на гориво за XLT продукти		
Инсталиране на тръбопроводи и капкови крака		X
заварка въздуховоди за XLT Худ		X
Проверете за течове		X
Инсталиране на гъвкави газови маркучи	X	
Свържете електрическо захранване	X	
Свързване прозорци могат да изискват разрешително и кода		X
Преместете Make-Up-Air, за да влезе в стаята в краищата на пещите		X
Пускане в експлоатация на XLT Инсталация & Ръководство за работа:	X	
Газ налягане / течове тестване, абсорбатор / функции фурната, се коригира, колкото е необходимо	X	
стартване Контролен лист трябва да бъде подадено до XLT за валидиране Гаранция		X

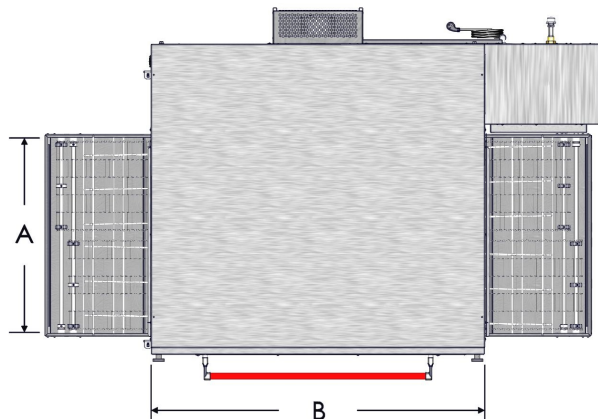


Ако служителите на XLT завършват процеса на инсталиране, they will be considered a Service Company in regards to the above table.

Тази страница е умишлено оставено празно .

Това ръководство обхваща следните модели XLT Готварска & Худ:

Ovens		Hoods
Standard	HP	
X3G-1832-xxxxx		H3E-1832-xxxxx
X3G-2336-xxxxx		
X3G-2440-xxxxx		H3E-2440-xxxxx
X3G-3240-xxxxx	X3G-3240-xxxxx-HP	H3E-3240-xxxxx
X3G-3255-xxxxx	X3G-3255-xxxxx-HP	H3E-3255-xxxxx
X3G-3270-xxxxx	X3G-3270-xxxxx-HP	H3E-3270-xxxxx
X3G-3855-xxxxx	X3G-3855-xxxxx-HP	H3E-3855-xxxxx
X3G-3870-xxxxx	X3G-3870-xxxxx-HP	H3E-3870-xxxxx



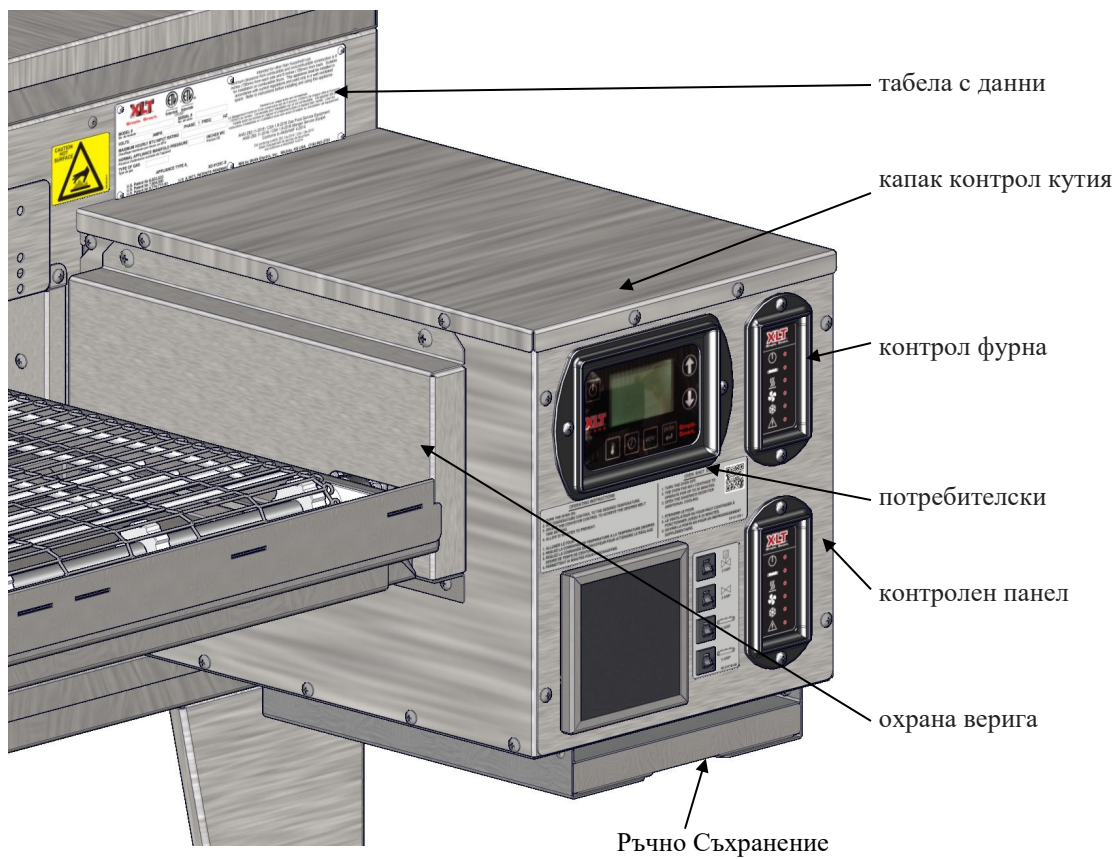
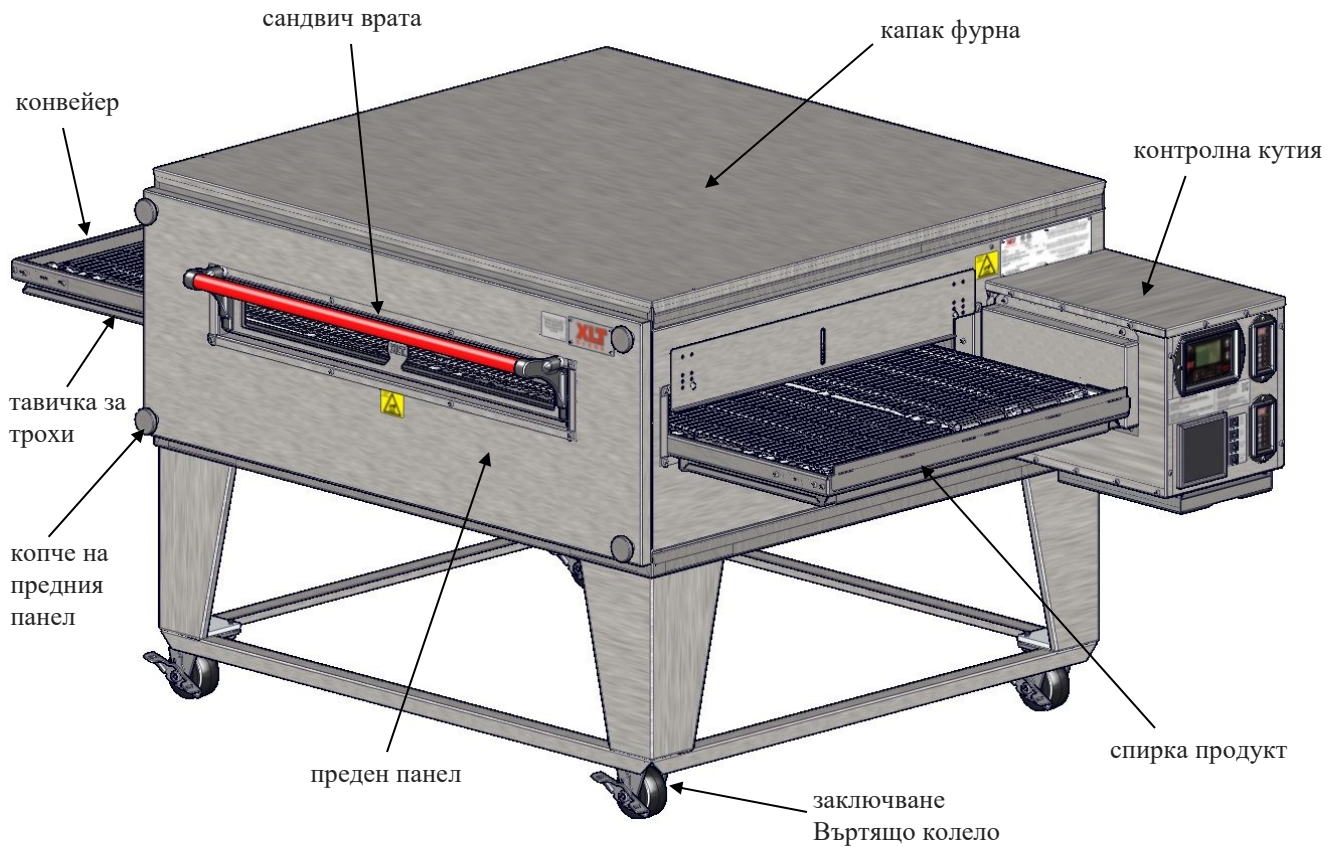
Първите 2 цифри от номера на модела, след тирето, представляват ширината на конвейера и последните две цифри показват дължината на камерата за печене. Например, моделите X3G-3255-xxxx ще имат камера за печене с ширина (A в изображението по-горе) от 32 инча и дължината (B на изображението по-горе) от 55 инча. Петте x след тези номера представлява броят на конфигурацията на фурната и качулката. Устройството на HP след петх представлява по-бързи пещи за печене с висока производителност. Моделите 3270 и 3870 са две горелки, по едно от всяка страна, и имат две контролни кутии. Всички други модели имат само една горелка с една кутия за управление, която може да бъде предоставена във всеки край. Фурните могат да се използват в конфигурации с един, двоен, тройни или четворни стекове. Всички фурни са газове и се предлагат в модели течен или втечен нефтен газ (електрически фурни също се предлагат в различни размери). Всички модели могат да бъдат конфигурирани за конвейера сплит конвейерна лента.

ФУРНА ОПИСАНИЕ

Храни продукт се поставя върху стоманена тел конвейерна лента от неръждаема от едната страна на фурната. Транспортърът транспортира храната през пекат камера в потребителското контролирана скорост. Това осигурява повторяеми и еднакво приготвяне на храна. Транспортърите може лесно да бъде конфигуриран да се движат или ляво-дясно или от дясно на ляво с една проста промяна програмиране. Голяма врата център сандвич позволява въвеждането или отстраняването на хранителни продукти за готвене най-кратко време. Точни температури са потребителски регулируем и се поддържа от цифров контрол.

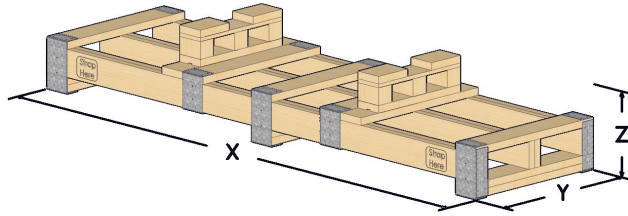
Едно лесно да се прибира предния панел позволява пълно почистване на вътрешността на фурната. Всички открити повърхности на фурната и двете външни и вътрешни са от неръждаема стомана. Транспортърът е едно парче дизайн и се отстранява от страната, която е контролната кутия. Не инструменти са необходими за разглобяване и почистване на конвейера или вътрешната страна на фурната. Самата фурната е монтирана на заключващи Въртящи се колела за лесно преместване и поддръжка.

Акcesoари като разширени транспортни рафтове, базови рафтове, продължителни фронтове, компоненти пожарогасителни и перфорирани троха тави са на разположение от XLT. В допълнение, движещи оборудване, като например колички и крикове са на разположение, за да ви помогне да инсталирате и да се премести фурни. Моля, свържете се с XLT фурни или вашия оторизиран дистрибутор за повече информация.



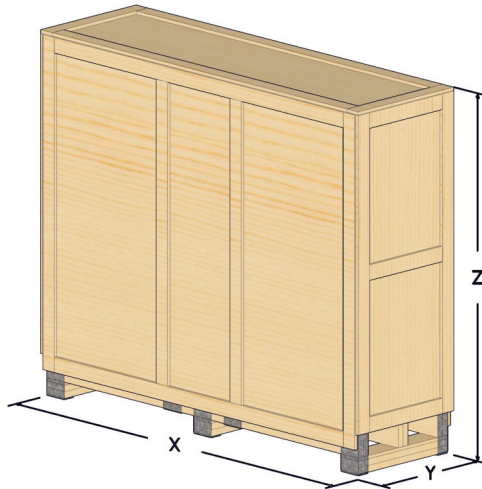
Тази страница е умишлено оставено празно .

ВЪТРЕШНО ДЪРВО МАИРА



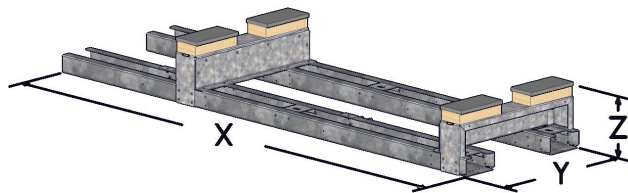
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	60 [1524]
2336	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	63 3/4 [1619]
2440	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	66 [1676]
3240	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	74 [1880]
3255	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3270	11 5/8 [295]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
3870	11 5/8 [295]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]

МЕЖДУНДРОДЕН ДЪРВО МАИРА



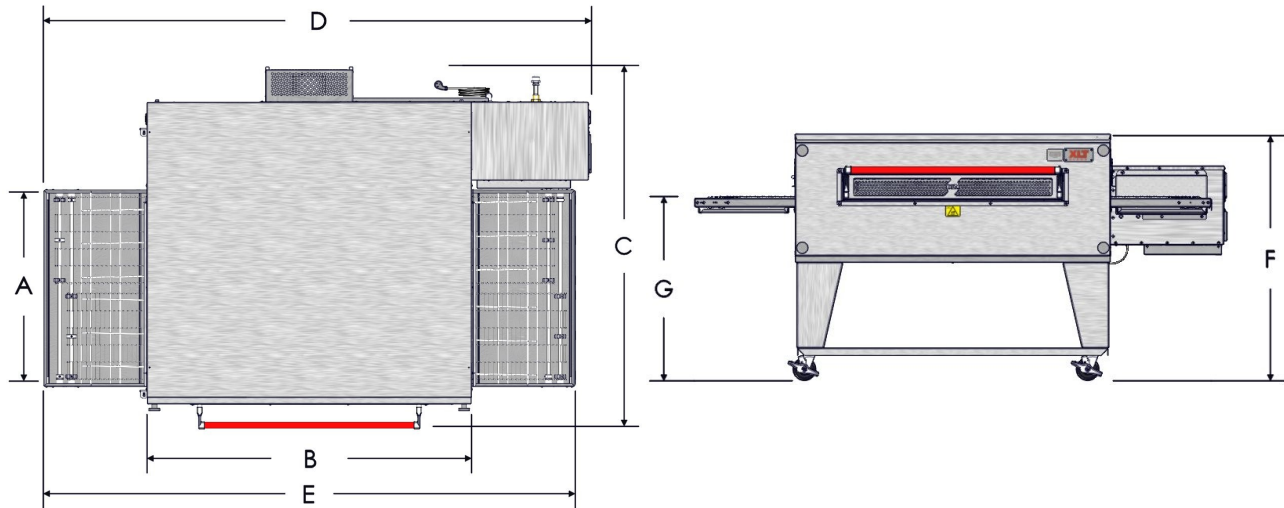
International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

МЕТАЛ ШЕЙНИ (Контейнери Само)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3270	115 [2921]	21 3/4 [552]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3855	78 [1981]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]
3870	115 [2921]	21 3/4 [552]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.

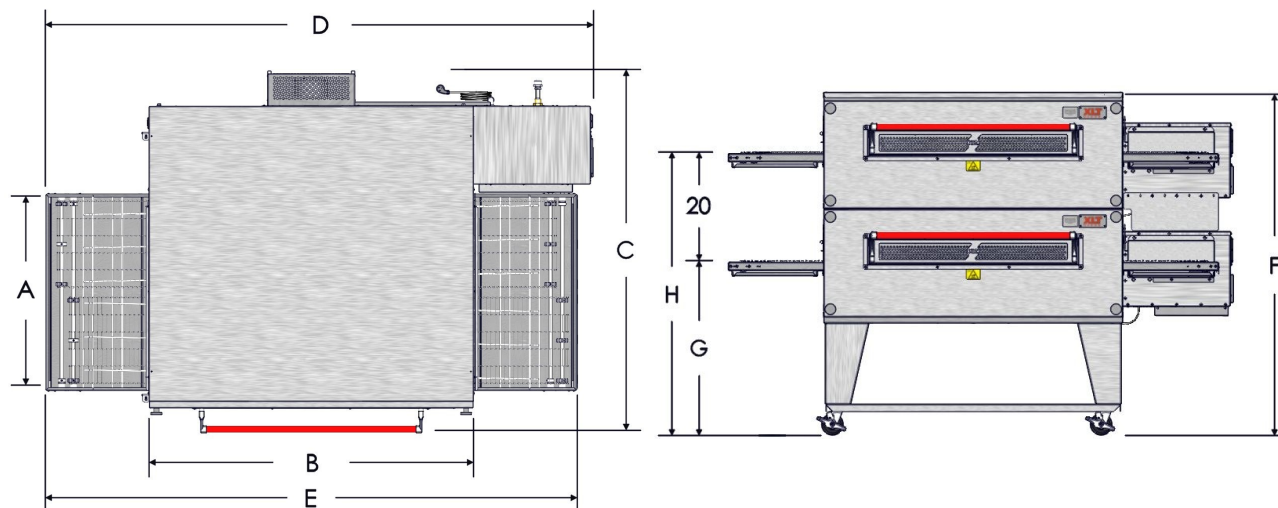


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	560 [254]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	623 [283]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	695 [315]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	782 [355]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	941 [427]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1225 [556]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1013 [459]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1317 [597]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	744 [337]	794 [360]	676 [307]
2336	813 [369]	876 [397]	747 [339]
2440	893 [405]	955 [433]	838 [380]
3240	988 [448]	1058 [480]	933 [423]
3255	1196 [542]	1264 [573]	1117 [507]
3270	1509 [684]	1595 [723]	1459 [662]
3855	1275 [578]	1349 [612]	1196 [542]
3870	1610 [730]	1702 [772]	1560 [708]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

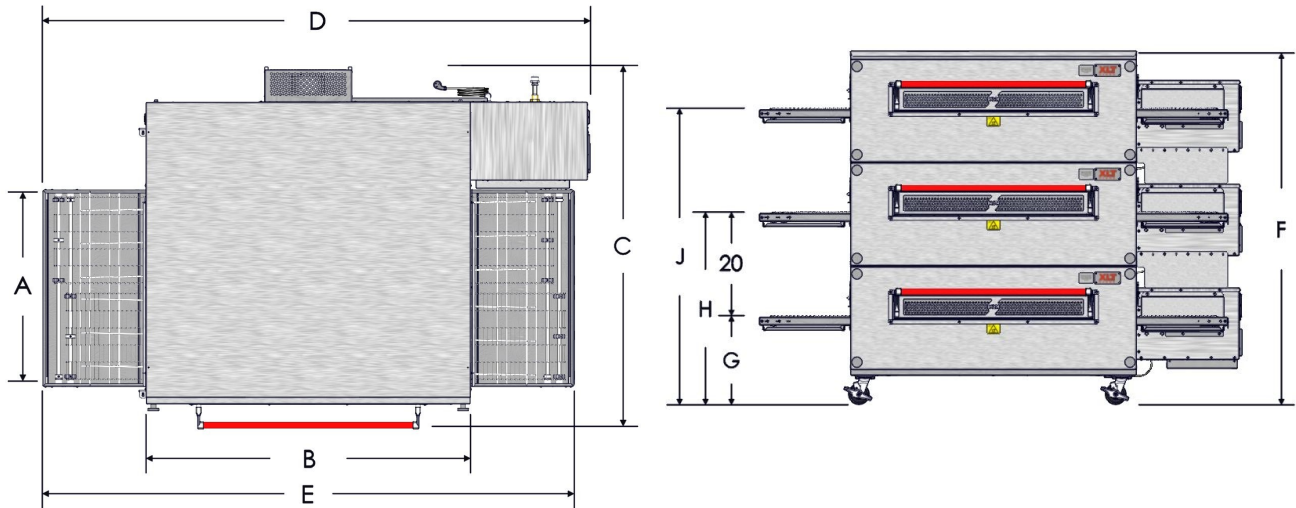
ДВОЙНА ГРУПА



DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1015 [460]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1131 [513]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1265 [574]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1424 [646]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1714 [777]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2255 [1023]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1845 [837]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2422 [1099]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1372 [622]	1471 [667]	1236 [561]
2336	1500 [680]	1625 [737]	1368 [621]
2440	1647 [747]	1773 [804]	1537 [697]
3240	1822 [826]	1961 [889]	1712 [777]
3255	2046 [928]	2115 [959]	1967 [892]
3270	2642 [1198]	2728 [1237]	2592 [1176]
3855	2191 [994]	2264 [1027]	2111 [958]
3870	2825 [1281]	2918 [1324]	2776 [1259]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.



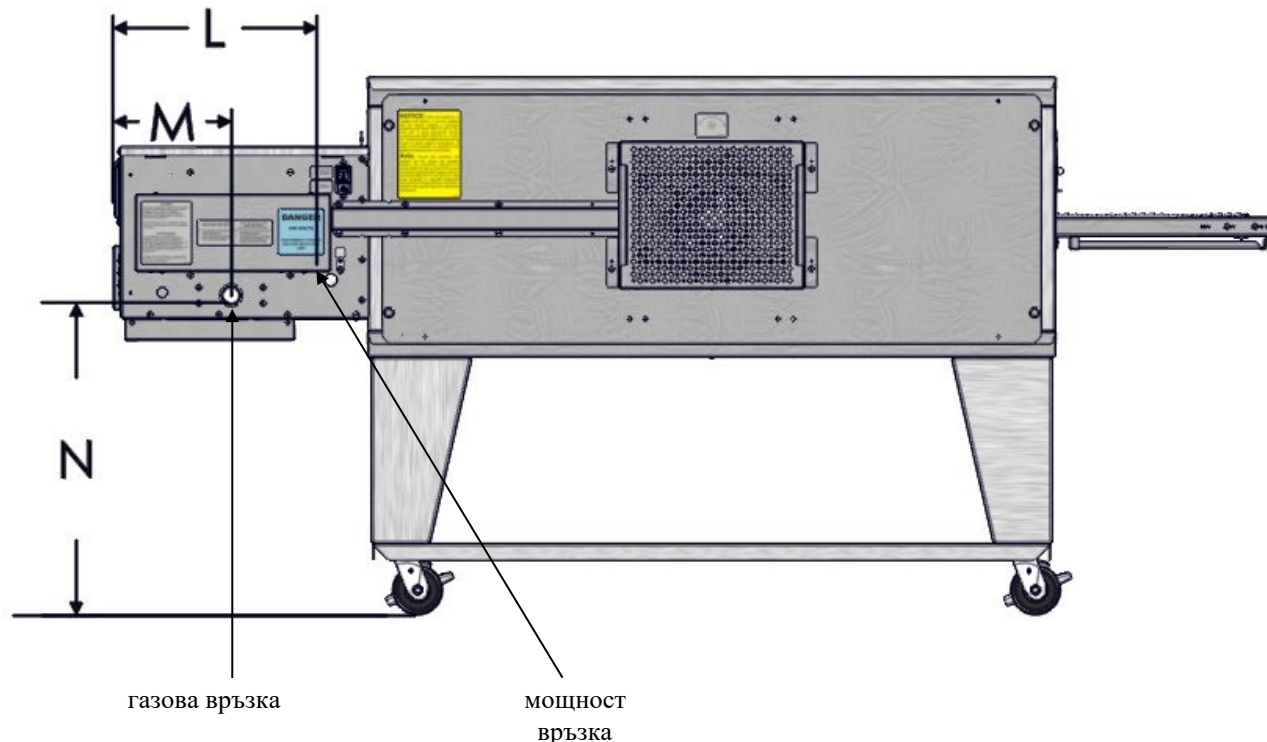
TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1392 [631]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	1635 [742]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1775 [805]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2194 [995]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	37 [940]	57 [1448]	N/A	2607 [1183]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	37 [941]	57 [1448]	N/A	3915 [1776]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	37 [940]	57 [1448]	N/A	3267 [1482]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	37 [941]	57 [1448]	N/A	4218 [1913]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1914 [868]	2063 [936]	1710 [776]
2336	2182 [990]	2370 [1075]	1984 [900]
2440	2336 [1060]	2524 [1145]	2171 [985]
3240	2797 [1269]	3005 [1363]	2632 [1194]
3255	3029 [1374]	3097 [1405]	2950 [1338]
3270	4468 [2027]	4554 [2066]	4418 [2004]
3855	3755 [1703]	3828 [1736]	3676 [1667]
3870	4801 [2178]	4893 [2219]	4751 [2155]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

ЕДИННА ГРУПА

ГАЗ И ЕЛЕКТРИЧЕСКИ INLET РАЗМЕРИ свят & Австралия (230V / 50 Hz)



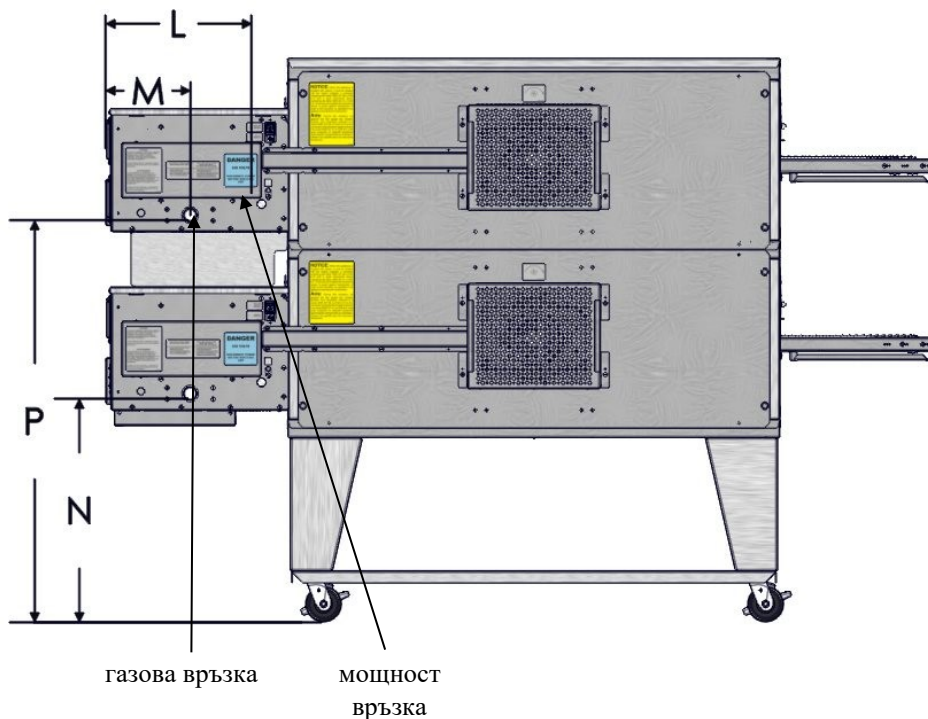
SINGLE OVEN	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	568 [258]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	631 [286]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	706 [320]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	791 [359]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	942 [427]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1221 [554]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1014 [460]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1308 [593]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	753 [342]	802 [364]	685 [311]
2336	822 [373]	885 [401]	756 [343]
2440	905 [411]	967 [439]	850 [386]
3240	998 [453]	1067 [484]	943 [428]
3255	1197 [543]	1265 [574]	1118 [507]
3270	1504 [682]	1591 [722]	1455 [660]
3855	1276 [579]	1350 [612]	1197 [543]
3870	1600 [726]	1692 [767]	1550 [703]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

Изисквания за фурна ДВОЙНА ГРУПА

ГАЗ И ЕЛЕКТРИЧЕСКИ INLET РАЗМЕРИ свят & Австралия (230V / 50 Hz)



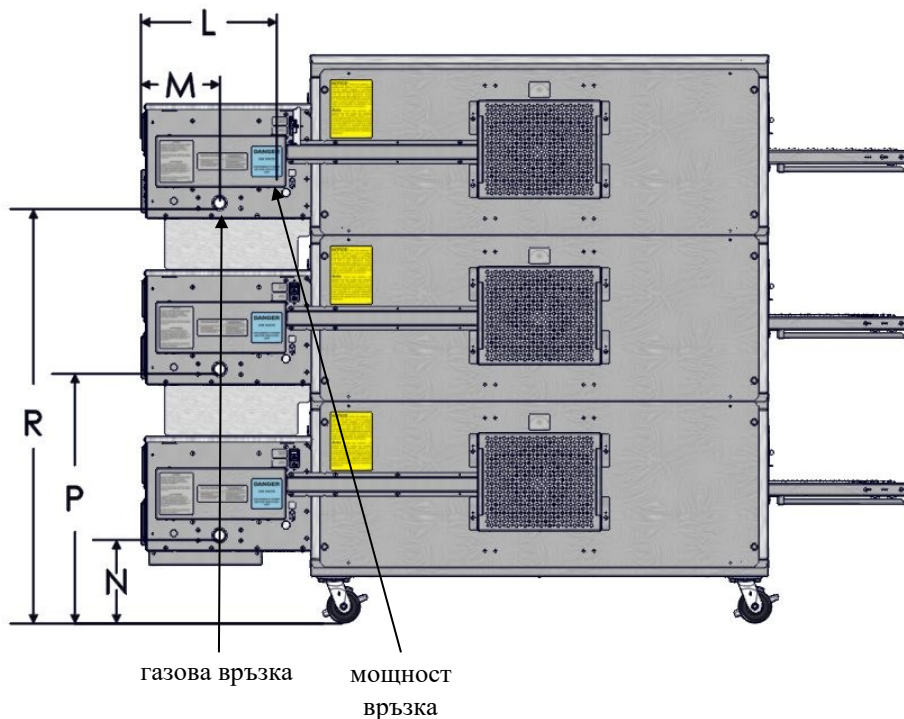
DOUBLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1030 [467]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1145 [519]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1284 [582]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1441 [654]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1714 [777]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	2247 [1019]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1846 [837]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	2404 [1090]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1261 [572]	1311 [595]	1193 [541]
2336	1388 [630]	1450 [658]	1322 [600]
2440	1540 [699]	1603 [727]	1485 [674]
3240	1713 [777]	1782 [808]	1658 [752]
3255	2046 [928]	2115 [959]	1967 [892]
3270	2633 [1194]	2720 [1234]	2583 [1172]
3855	2192 [994]	2265 [1027]	2112 [958]
3870	2805 [1272]	2898 [1315]	2756 [1250]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

ТРОЙНА ГРУПА

ГАЗ И ЕЛЕКТРИЧЕСКИ INLET РАЗМЕРИ свят & Австралия (230V / 50 Hz)



TRIPLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1403 [636]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1647 [747]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1786 [810]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	2207 [1001]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	2618 [1188]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	4018 [1823]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	3339 [1515]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	4336 [1967]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1671 [758]	1721 [781]	1603 [727]
2336	1940 [880]	2002 [908]	1874 [850]
2440	2093 [949]	2155 [977]	2038 [924]
3240	2556 [1159]	2625 [1191]	2501 [1134]
3255	3041 [1379]	3109 [1410]	2962 [1344]
3270	4581 [2078]	4668 [2117]	4531 [2055]
3855	3834 [1739]	3908 [1773]	3755 [1703]
3870	4931 [2237]	5023 [2278]	4881 [2214]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

Всички стойности, показани на тази страница са за всяка пещ

Standard (120V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes					
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes		
	All Fuels BTU/HR	NAT		LP	
		Inches	MM	Inches	MM
1832	56,000	0.136	3.45	0.084	2.13
2336	71,000	0.152	3.86	0.098	2.49
2440	71,000	0.152	3.86	0.098	2.49
3240	88,000	0.170	4.32	0.104	2.64
3240-HP	122,000	0.196	4.98	0.125	3.18
3255	115,000	0.187	4.75	0.120	3.05
3255-HP	130,000	0.209	5.31	0.130	3.30
3270	190,000	0.176	4.47	0.111	2.82
3270-HP	240,000	0.196	4.98	0.125	3.18
3855	115,000	0.196	4.98	0.123	3.12
3855-HP	148,000	0.218	5.54	0.134	3.40
3870	198,000	0.181	4.60	0.111	2.82
3870-HP	240,000	0.196	4.98	0.125	3.18

Australia & New Zealand (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT	LP
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.84	23.44	84.38	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.08	70.30	253.08	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.13	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	195.19	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.08	70.30	253.08	4.98	3.18

World (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT	LP
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	13.18	18.50	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	16.99	25.00	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	16.99	25.00	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.85	20.80	25.79	23.44	84.39	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	27.98	38.24	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	26.08	39.56	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	33.11	39.85	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	46.30	58.03	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.09	55.00	76.78	70.30	253.09	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	30.00	38.10	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.14	38.00	43.37	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	58.03	54.22	195.20	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.09	55.00	76.20	70.30	253.09	4.98	3.18

Korea (220V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes				
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes	
	NAT	LP	NAT	LP
	KW/HR	KW/HR	MM	MM
1832	16.41	16.41	3.45	2.13
2336	20.80	20.80	3.86	2.49
2440	20.80	20.80	3.86	2.49
3240	25.79	23.44	4.32	2.64
3240-HP	35.75	35.75	4.98	3.18
3255	33.70	35.16	4.75	3.05
3255-HP	38.10	35.46	5.31	3.30
3270	55.68	55.68	4.47	2.82
3270-HP	70.30	70.30	4.98	3.18
3855	33.00	33.70	4.98	3.12
3855-HP	43.37	39.85	5.54	3.40
3870	58.03	54.22	4.60	2.82
3870-HP	70.30	70.30	4.98	3.18

→ Устройството HP зад Фурна Модел щандове за висока производителност.

Забележка

→ Данните за BTU са максимално допустими, докато се изкачват до зададената температура. След като се достигне зададената точка, BTU/HR ще бъде по-ниска. Показанията ще варират, тъй като капацитета на пещта се променя по време на работа.

Gas Oven Fuel Pressure Requirements														
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure					
	Standard, World, and Australia						Korea		Manifold Pressure					
	Natural Gas			LP Gas			Natural Gas	LP Gas	Natural Gas			LP Gas		
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	kPa	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa
All	6-14	15-35	1.50-3.50	11.5-14	27.5-35	2.75-3.50	1.50-2.50	2.30-3.30	3.5	8.75	0.875	10	25	2.5

Gas Oven Bypass Orifice Sizes	
Gas Types	Orifice Sizes (in.)
Propane	0.046

Oven Gas Group									
Gas Group	Natural Gas					Propane Gas			
	I _{2H}	I _{2E}	I _{2ELL}	I _{2E+}	I _{2L}	I ₃₊	I _{3B/P} (30)	I _{3P} (30/37/50)	I _{3B} (37)
Inlet pressure (mbar)	20	20	20/25	20/25	25	28/30/37/50	28-30/37/50	30/37/50	37
Number of injectors	(1) per burner								
Main burner opening size	Fixed								
Ignition	Electric Direct Spark Igniter								
Inlet connection	Standard: 3/4" NPT					World/Korean: BSP 3/4" male thread			

Gas Matrix by Country									
Country	Symbol	Natural Gas (8.75 mbar manifold)					LP Gas (25 mbar manifold)		
		I _{2H}	I _{2E}	I _{2ELL}	I _{2E+}	I _{2L}	I ₃₊	I _{3B/P}	I _{3P}
Austria	AT	X						X	
Belgium	BE				X		X		
Bulgaria	BG	X						X	
Croatia	HR	X						X	X
Cyprus	CY						X	X	X
Czech Republic	CZ	X					X	X	X
Denmark	DK	X						X	
Estonia	EE	X					X	X	
Finland	FI	X						X	X
France	FR				X		X	X	X
Germany	DE		X	X				X	X
Greece	GR	X					X		X
Hungary	HU	X				X		X	X
Iceland	IS	X							
Ireland	IE	X					X		X
Italy	IT	X					X		
Latvia	LT	X					X	X	
Lithuania	LV	X					X	X	
Luxembourg	LU		X				X	X	X
Malta	MT							X	X
Netherlands	NL		X			X		X	X
Norway	NO	X						X	
Poland	PL		X					X	X
Portugal	PT	X					X		X
Romania	RO	X					X		
Slovakia	SK	X					X	X	X
Slovenia	SI	X						X	X
Spain	ES	X					X		X
Sweden	SE	X						X	
Switzerland	CH	X					X	X	X
Turkey	TR	X						X	X
United Kingdom	GB	X					X		X

Изисквания Газоснабдяване за австралийския, Стандартни и световни фурни



Всички инсталации трябва да съответстват на местното сграда и механични кодове.

Забележка

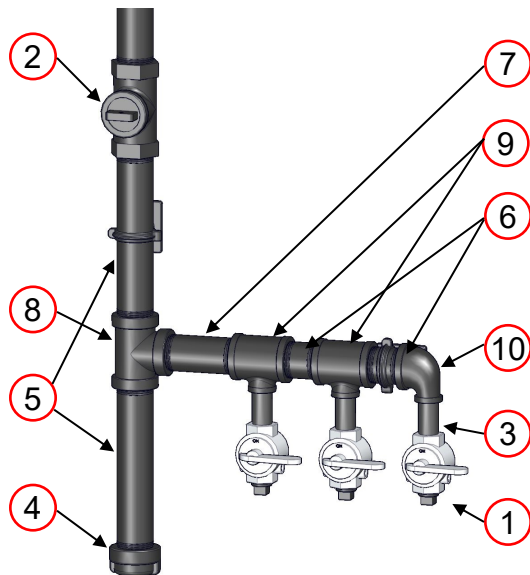
1. Подаването на газ трябва да има газ м & регулатор достатъчно голям, за да се справят с всички на газовите уреди, като печта, бойлер, и фурни в експлоатация в същото време. Съберете всички / кВт / рейтинги Btu MJ да се определи общото натоварване.
2. Подаването на газ трябва да има отделна метър газ и газ регулатор на налягането за всеки пътник. Инсталации в няколко души сгради, (молове), не се споделят метра газ и регулатори с други наематели.
3. Газ маркучи с бързи прекъсва за всяка палуба фурна ще бъдат инсталирани във всеки клапан.
4. капан А утайка трябва да се монтира по течението на оборудване спирателния кран на възможно най-близо до входа на уреда, както е практически в момента на монтажа на уреда. Капанът сместа трябва да се чай фитинг с таван на зърното в долния отвор, както е показано (стр. # 21), и в съответствие с ANSI Z223.1-2012 и NFPA 54-2012 Националната газ Код на гориво, раздел 9.6.7.
5. капан А утайка трябва да се монтира на гърба на контролния прозорец фурна преди маркуча за газ. Капанът сместа трябва да се чай фитинг с таван на зърното в долния отвор, както е показано (стр. # 24), и в съответствие с ANSI Z223.1-2012 и NFPA 54-2012 Националната газ Код на гориво, раздел 9.6.7.
6. Съставът на газове се различава значително от време на време и от място на място. Поради тази причина, на материала, използван за линиите на газ трябва да е стомана или ковък чугун, не мед. ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Food Service Оборудване гласи: ". Медна тръба или полу твърда тръба с вътрешен меден наслояване, дали вътрешно калайдисани или не, не трябва да се използва за транспортиране на газове" ANSI Z223.1 NFPA 54 Национален гориво газ кодекс гласи: "медни и месингови тръби не трябва да се използва, ако газът съдържа повече от средно 0,3 зърна на сероводород на 100 СКФ



ВНИМАНИЕ

Да не се използва Teflon лента на газ линия връзки, тъй като това може да предизвика газ клапан неизправност или запущване на отвори от парчета на лента. Използването на тефлонова лента ще се отрази гаранция.

- Изисква се минимум от линия 1 1/2 доставка.



Item#	Description	QTY
1	3/4 Manual Gas Valve	3
2	1-1/2 Ball Valve	1
3	3/4 x 3 Nipple	3
4	1-1/2 Pipe Cap	1
5	1-1/2 x 10 Nipple	2
6	1-1/2 x 3 Nipple	2
7	1-1/2 x 5 Nipple	1
8	1-1/2 Tee	1
9	2-1/2x 3/4 x 1-1/2 Reducing Tee	2
10	1-1/2 x 3/4 Reducing Elbow	1

Газоснабдяване изисквания за изпитване

1. Уредът и неговия индивидуален спирателния кран трябва да бъде изключен от тръбопроводната система за доставка на газ по време на всяко изпитване налягането на тази система при тестови натиск над 3.5 кРа или 1/2-пси.
2. Уредът трябва да бъде изолиран от тръбопроводната система за доставка на газ чрез затваряне на своята индивидуална употреба спирателен клапан по време на всяко изпитване налягането на тръбната система за доставка на газ в тестови налягания, равни или по-малко от 3,45 кПа или 1/2-пси.

Изисквания Маркучи газове

- За Австралия, ако инсталирате с гъвкав маркуч събрание, събранието трябва да бъдат сертифицирани за AS / NZS 1869 г., и да бъде от клас В или D.
- За стандартни фурни, ако инсталирате с гъвкав маркуч газ, инсталацията трябва да се съобразят с или ANSI Z21.69 или CAN / CGA-6.16 & устройство за прекъсване на връзката спазва или ANSI Z21.41 или CAN-6.9.
- Инсталацията трябва да отговаря с местните строителни норми, или при липса на вътрешни правила, с Националния Fuel Gas кодекс, ANSI Z223.1, най-новата версия, Природен газ Монтаж кодекс, CAN / CGA-B149.1, или Liquid Petroleum Gas Монтаж Code, CAN / CGA-B149.2, както е приложимо.

Всички стойности, показани на страницата са за всяка пещ

Gas Oven Electrical Requirements								
Per EACH Oven								
Oven Model	Standard			Australia & World			Korea	
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Watts
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60	220 VAC 1Φ	660
2336		4.8			3			
2440		4.8			3			
* 3240		4.8			3			
* 3255		4.8			3			
* 3270		8.5			7			
* 3855		4.8			3			
* 3870		8.5			7			
*All HP Models Included				Install in accordance with AS/NZS 3000 Wiring				

ЗА ВСЕКИ ФУРНА:

- Трябва да се предвиди отделен прекъсвач 20А верига за всяка палуба фурна.
- Електрически връзки трябва да бъдат достъпни, когато фурните са в монтирано положение.
- Електрически връзки трябва да отговарят на всички местни изискванията на Кодекса.

Електрически Инструкции за заземяване

Стандартни фурни

- Този уред е оборудван с три щифта (заземяване) щепсел за защита срещу токов удар и трябва да бъде включен в правилно заземен три щифта съд. Не режете или премахване на заземяваща от тази тапа.
- При монтаж, уреда трябва да бъдат заземени в съответствие с местните закони, или при липса на вътрешни правила, с Националната Електрическа кодекс, ANSI / NFPA 70, или канадски Електрическа кодекс, CSA C22.2, както е приложимо.



ВИСОКО
НАПРЕЖЕНИЕ

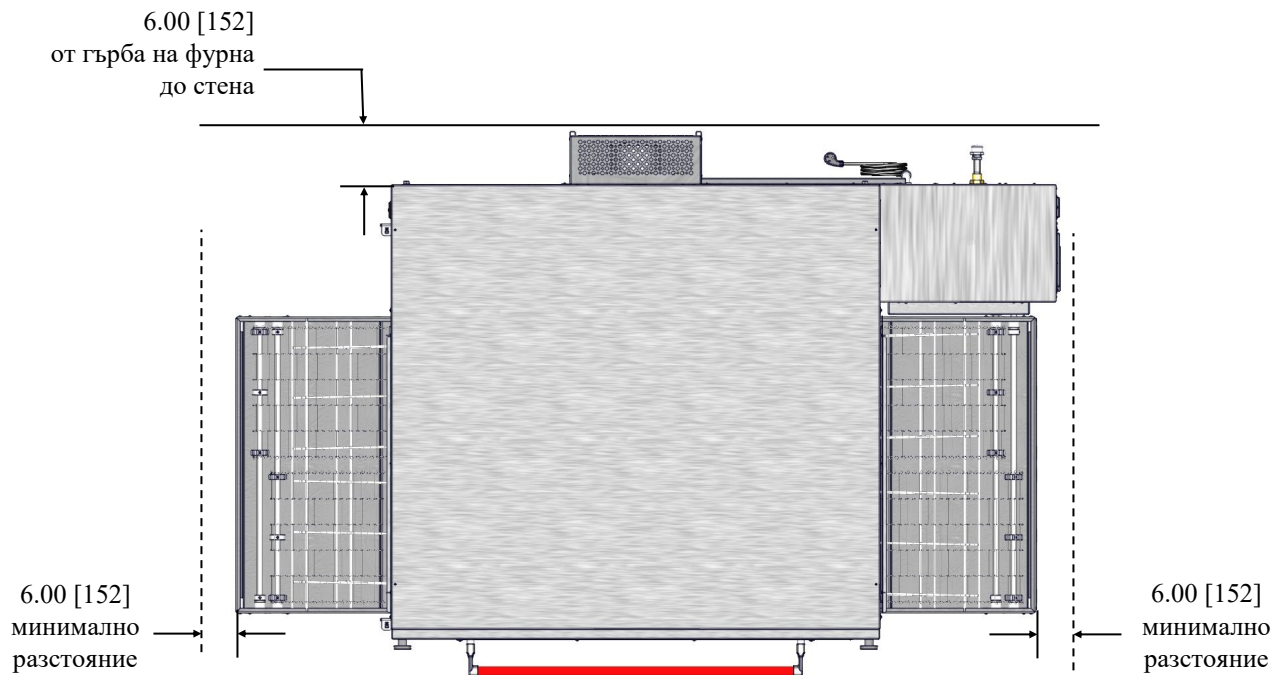
Световните фурни

- Този уред е оборудван с приземен обувка за защита срещу токов удар и трябва да бъде правилно заземен.
- При монтаж, уреда трябва да бъдат заземени в съответствие с местните закони.

австралийски фурни

- Този уред е оборудван с приземен обувка за защита срещу токов удар и трябва да бъде правилно заземен.
- Електрическото услугата трябва да бъде инсталиран в съответствие с Правилника AS / NZS 3000 окабеляване.

Тези пещи са подходящи за монтаж върху или горими или негорими етажа, и в непосредствена близост до или горими или негорими стени. Капака на двигателя е предназначен да осигури правилното клирънс на задната част на фурната. Минимални странични разрешения за достъп са 6in. / 150 милиметра, измерена от края на конвейера.



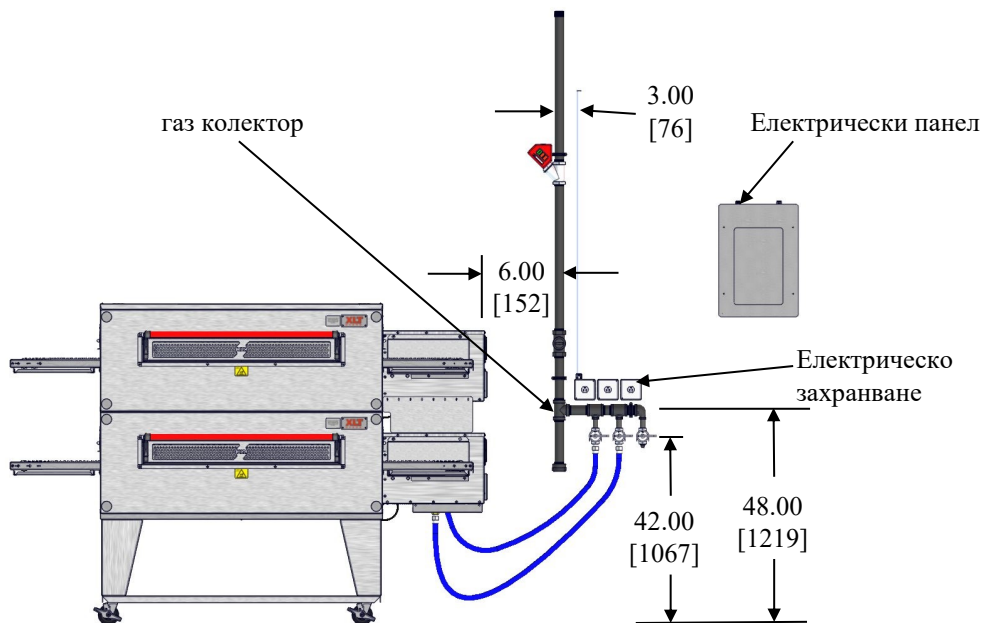
- **Забележка** комунални услуги трябва да са лесно достъпни, когато фурните са в монтирано положение. Не инсталирайте комунални услуги зад пещите.
- **Забележка** Всички инсталации трябва да отговарят на местните строителни и механични кодове. Необходимо е пещите да бъдат поставени под вентилационен капак, за да се осигури смукателна вентилация и подходящо подаване на въздух.
- **Забележка** Оборудването трябва да бъде инсталирано с анкерно закрепване на шнура, за да се облекчи напрежението върху проводниците, усукване на клеми и ожулвания към изолация.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.



Забележка

Входящата газова линия трябва да се намира до пещта от страната на контролната кутия.

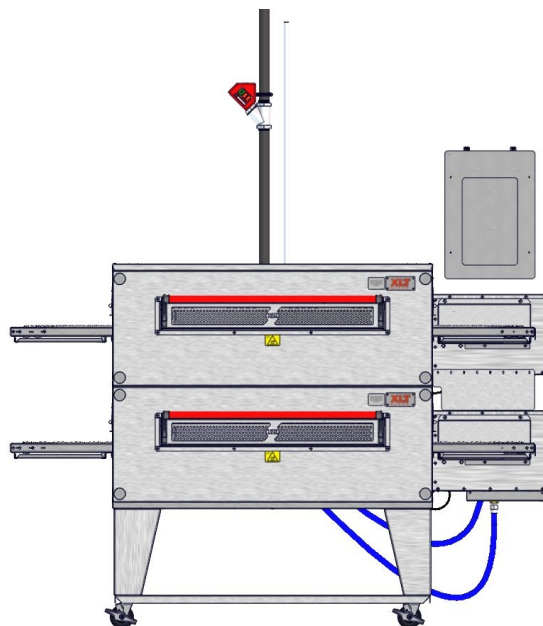


Приемливо инсталиране



ВНИМАНИЕ

Комуналните услуги трябва да са лесно достъпни, когато пещите са в монтирано положение. Не инсталирайте комунални услуги зад пещите.



Недопустимо инсталиране

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.

ВНИМАНИЕ & ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

XLT пещи могат лесно да бъдат преместени и подредени с подходящо подемно оборудване. Използването на XLT одобрен подедни съоръжения е силно препоръчително. Свържете XLT за повече информация.



ОПАСНОСТ

- Тези пещи са тежки и могат да наклонят или попадат причиняване телесна повреда.
- НИКОГА не поставяйте всяка част от тялото си под всяка фурна, че е спряно от жаковете за повдигане. опасност от смачкване съществува, ако фурната пада или фишове.
- НЕ поставяйте ръцете си на крик вертикален стълб под лебедка на Джак. Както лебедка на Джак се спуска, когато завъртите дръжката жак, се създава една точка щипка между лебедката & полюс.



ВНИМАНИЕ

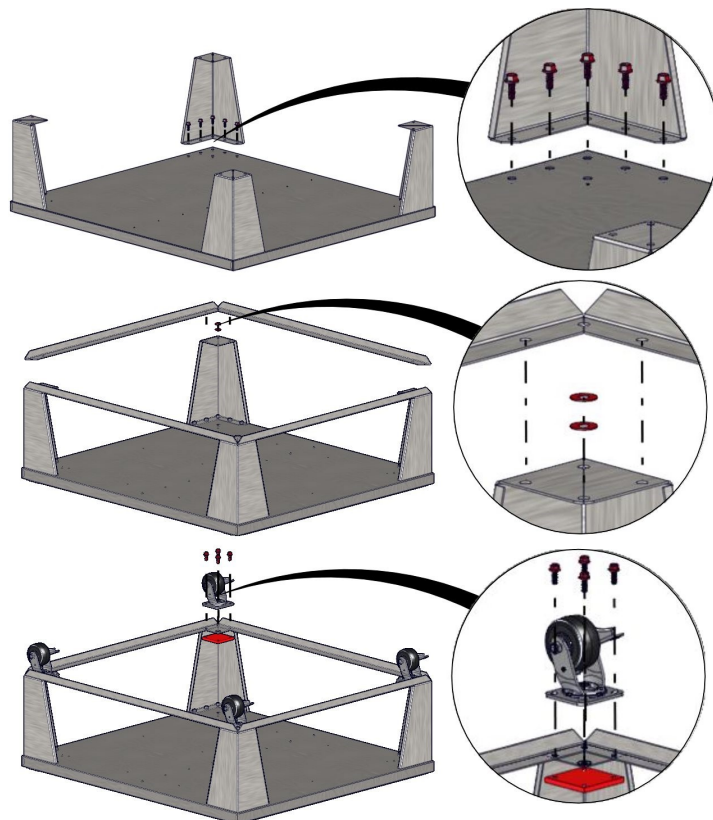
Бъдете внимателни, когато подвижен фурната на колата, особено когато става нагоре или надолу рампи и през неравности. Оставете ремъците / ивици, докато фурната е в близост до зоната за монтаж.



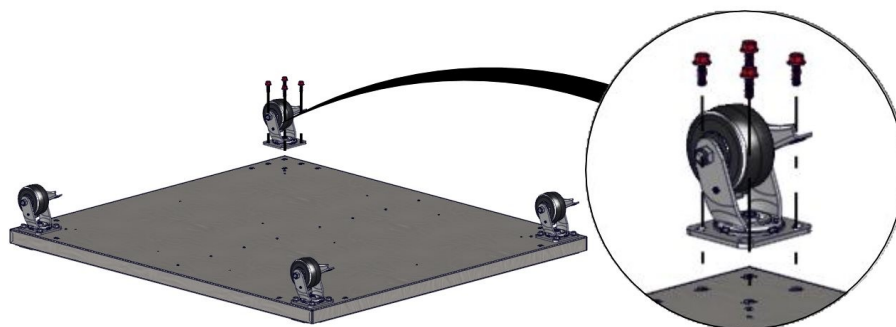
ОПАСНОСТ

- Уверете се, че вдлъбнатината на тръба на монтажа на лебедката е приведено в съответствие с щифта в основата статив, както е показано. Тези трасета са важни и държат крика подравнени правилно.
- Проверете за безпроблемна работа. Кабелът не трябва да се притиснат и трябва да премине гладко през шайбата на върха на стълб събрание.
- Огледайте кабел преди всяка употреба.
- Ако кабелът е протрит или показва признаци на прекомерно износване, НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ докато кабел се заменя.
- Най-малкото замени кабела ежегодно със стоманено въже, което отговаря на или надвишава спецификациите на производителя на крик.
- Да не се превишава капацитета на крика.

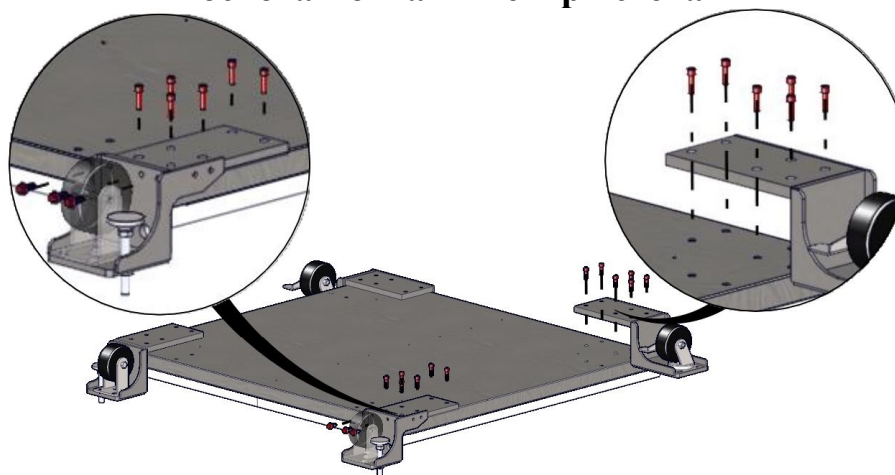
база събрание - единична и двойна стека

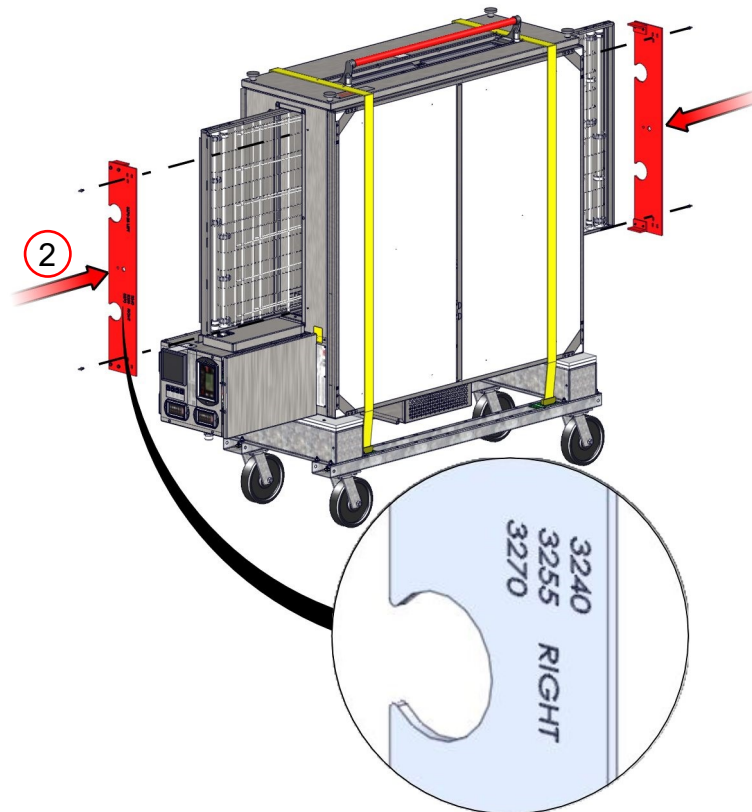
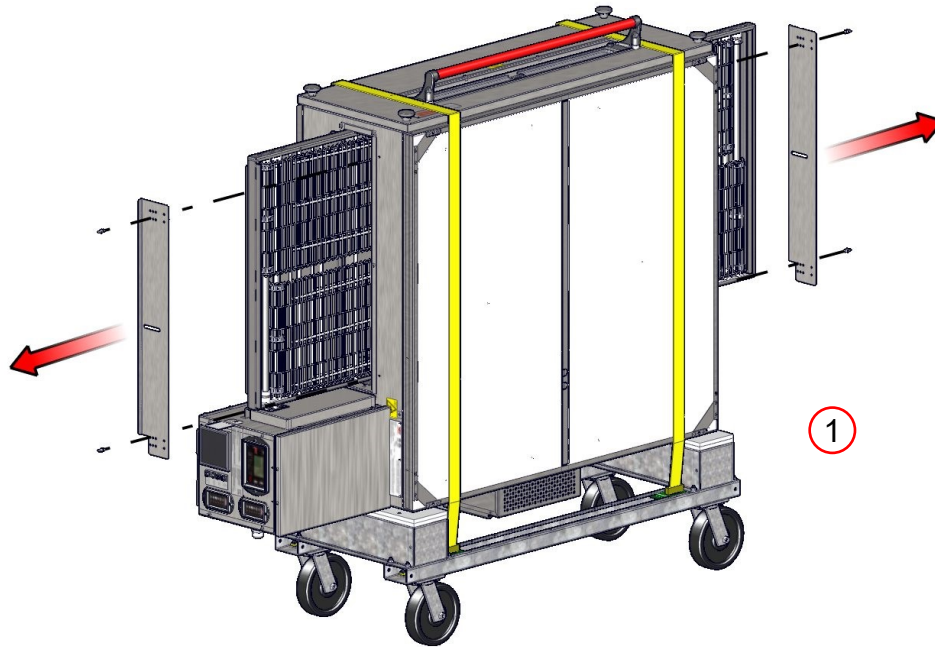



база монтаж - троен стак

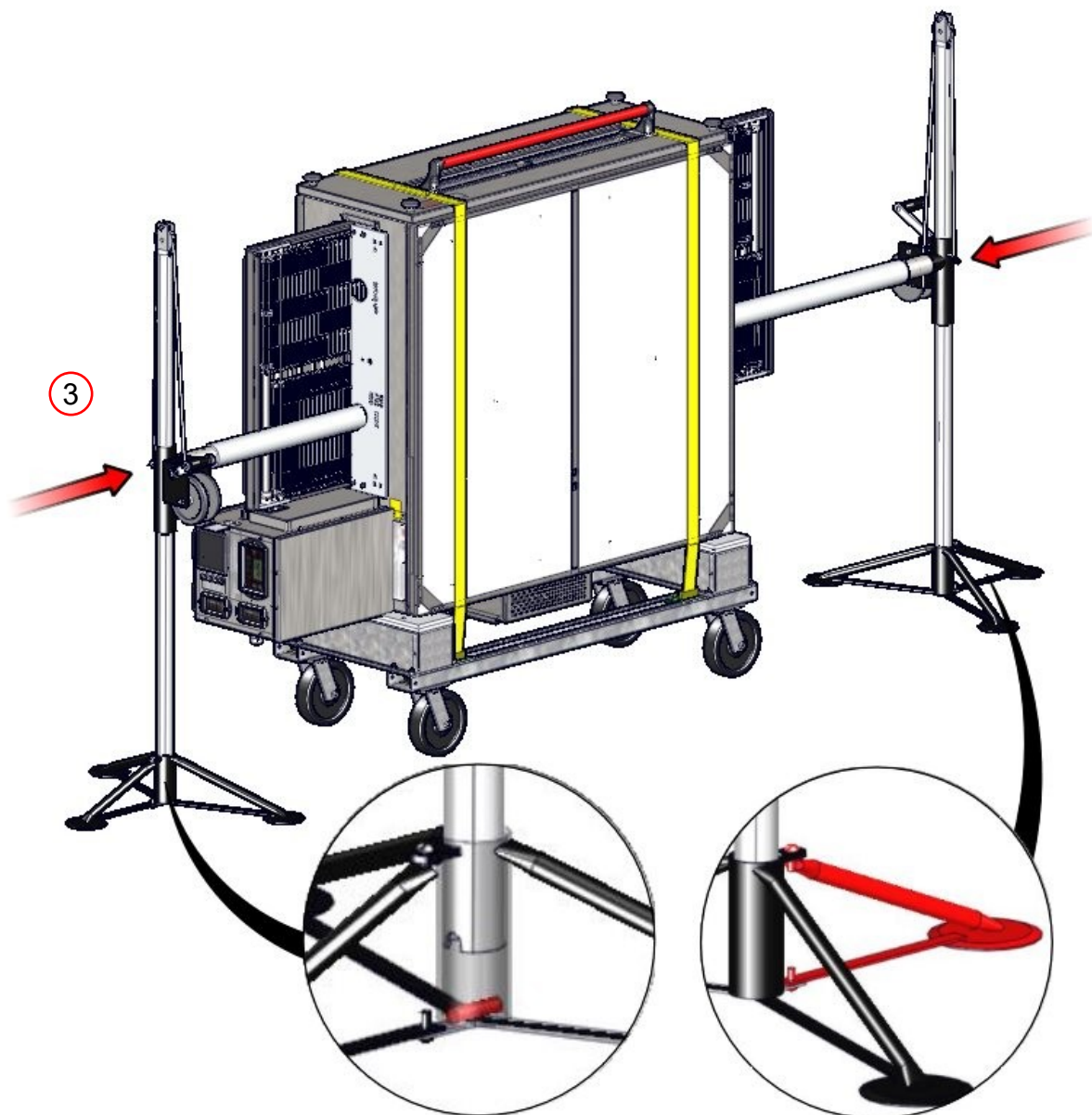


основа монтаж - четири стека





 Отворът за повдигане на тръби, маркирани за подходящия размер фурна, трябва да се монтира най-близо до таблото за управление.
Забележка



Забележка

Сгъваемият крак на статива трябва да бъде разположен навън от фурната



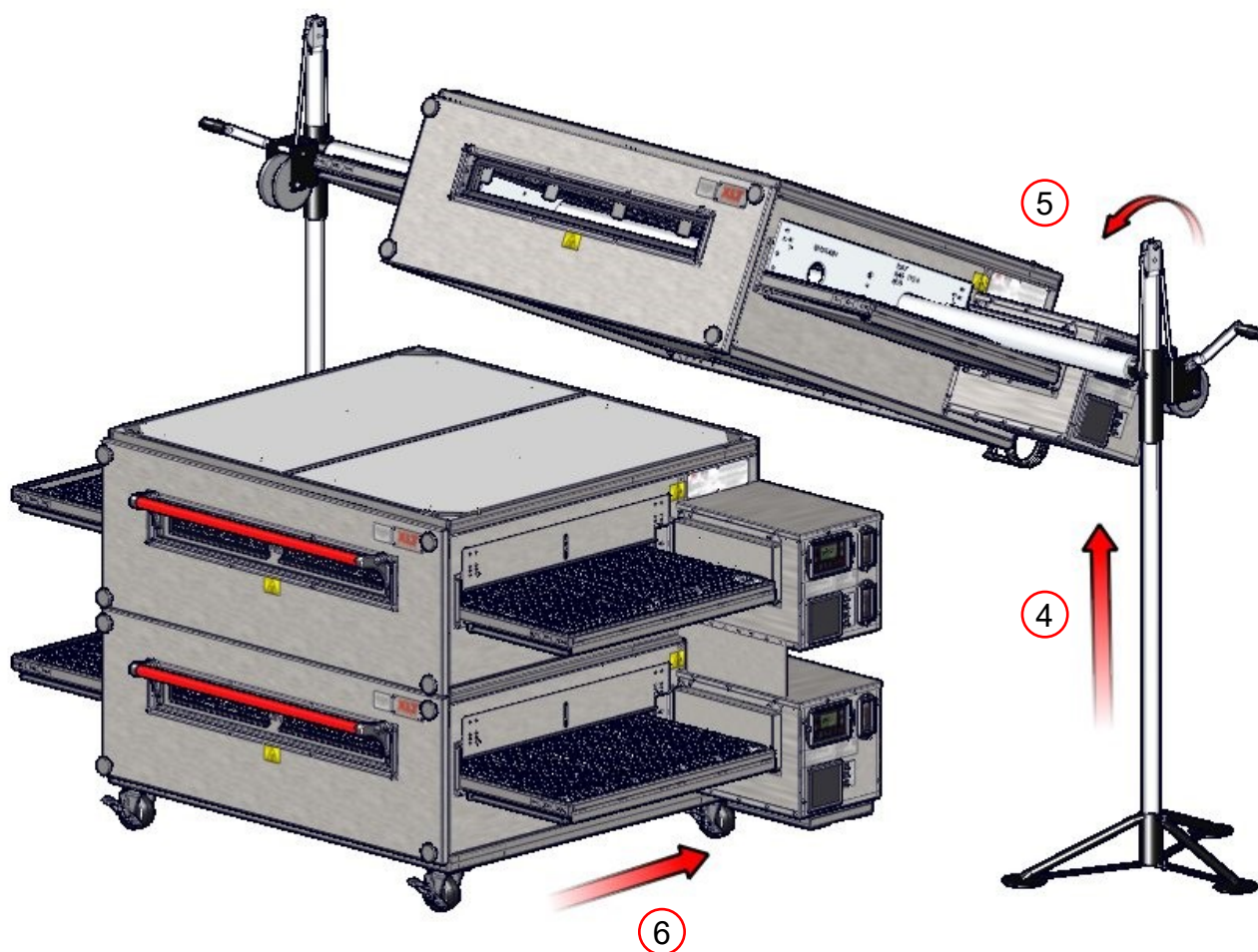
ОПАСНОСТ

Неуспехът да се ангажират с крикове в тръбата за повдигане правилно и напълно ще доведе до увреждане, нараняване или смърт от падане фурна.



ОПАСНОСТ

- И двете гнезда трябва да бъдат повдигнати в унисон, в противен случай те могат да се свързват и опасна ситуация ще се развие.
- Да не се поставя всяка част от себе си в рамките на фурната по всяко време.
- Фурната е топ тежък. Бъди внимателен.

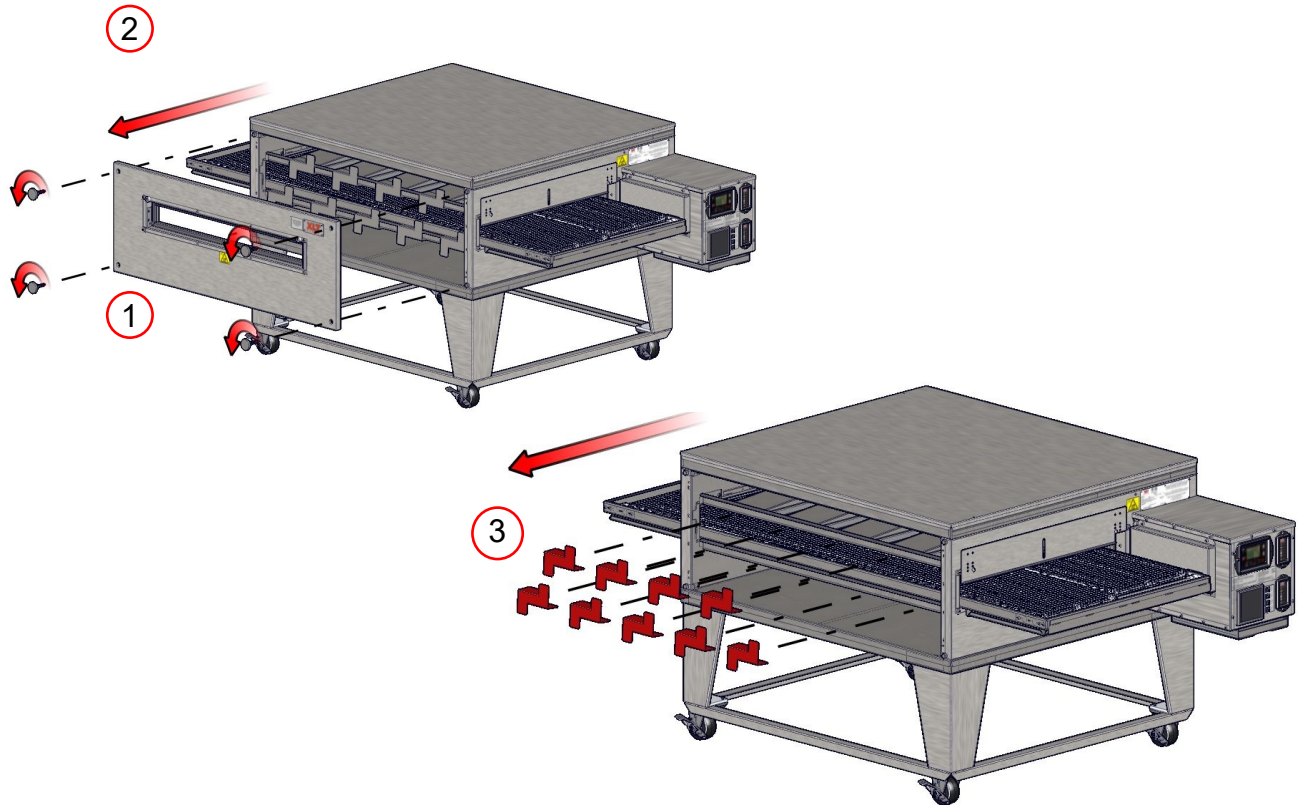




ВНИМАНИЕ

Лица с пейсмейкъри или вътрешни медицински устройства не трябва да се справят силни редки магнити. Тези магнити се намират в блока за сандвичи.

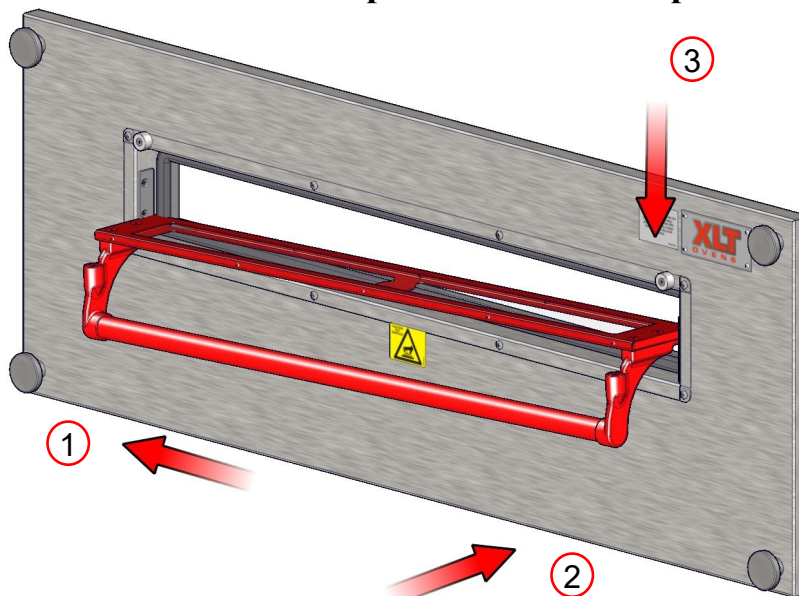
Премахване на клипове за пръсти

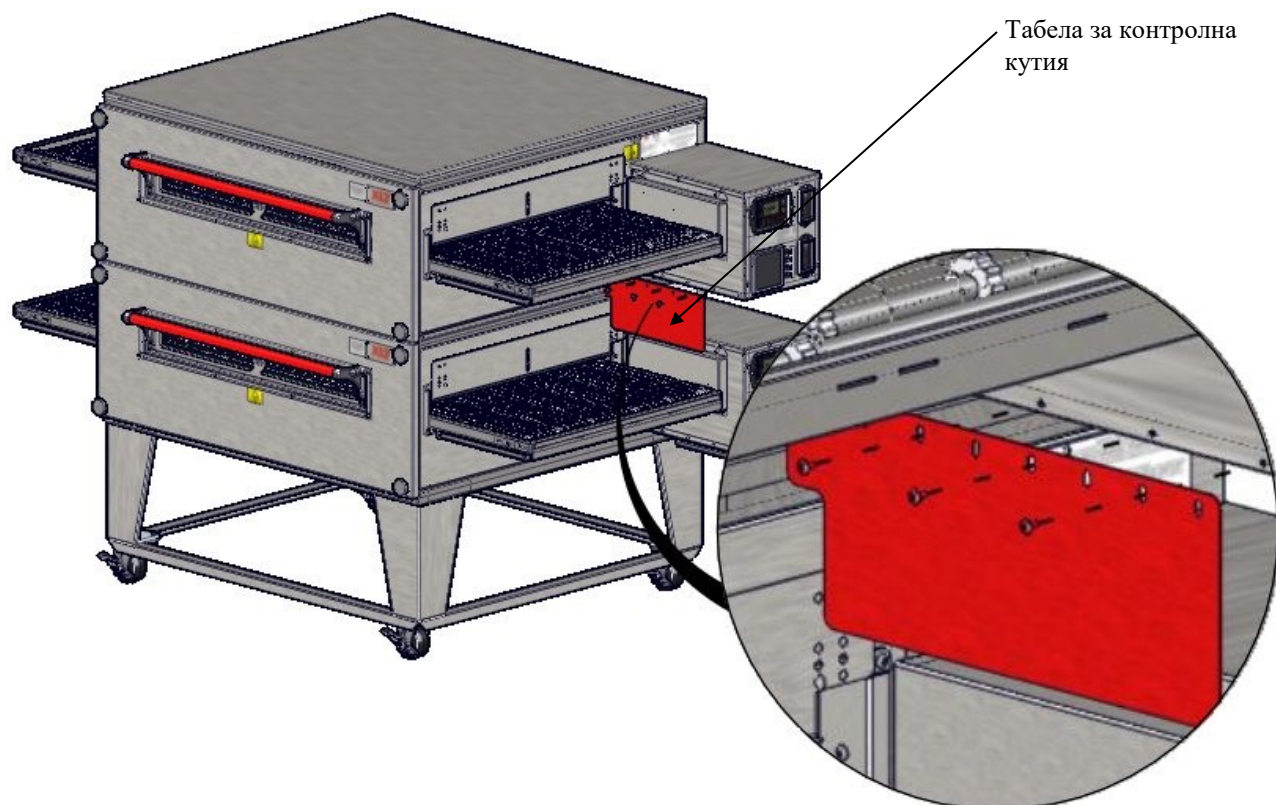
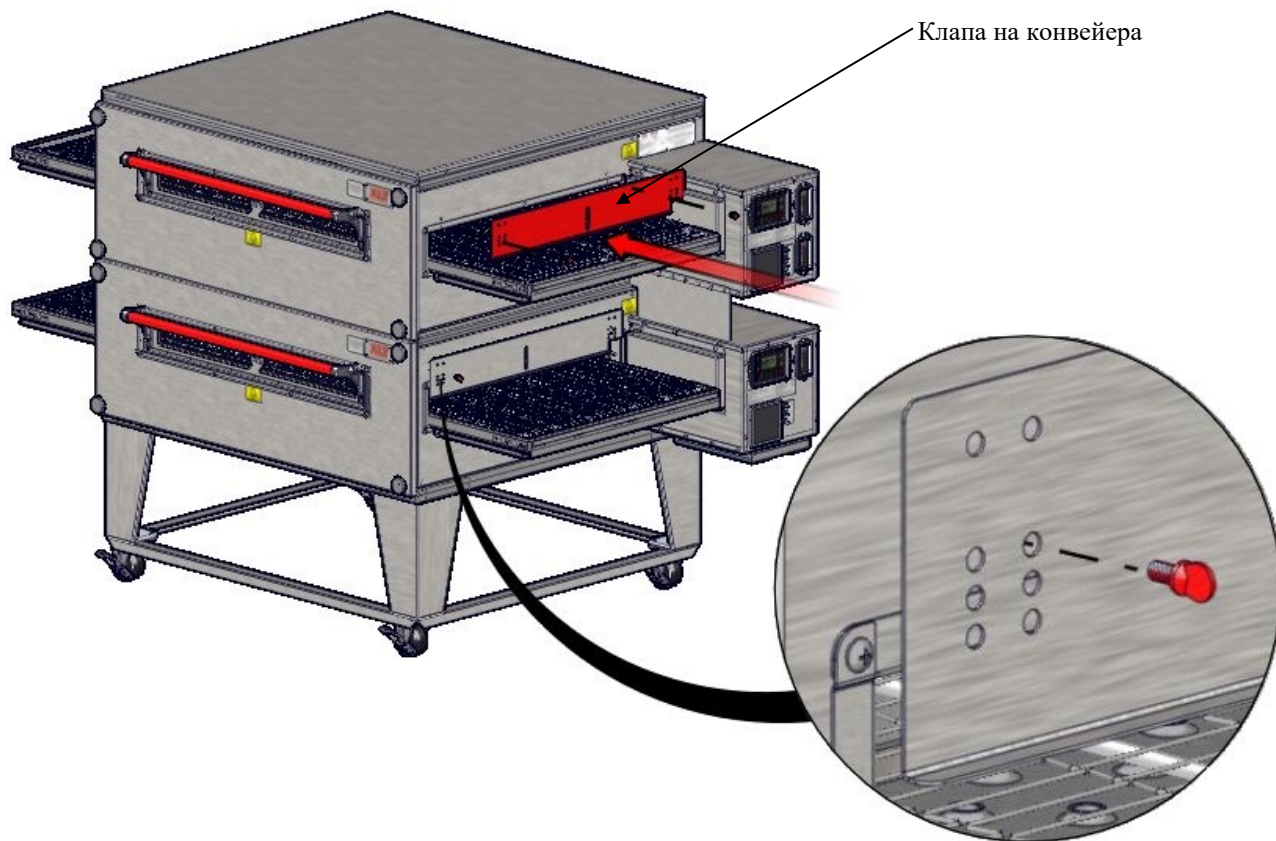


Забележка

Щипки за пръсти само за транспортни цели. Изхвърлете веднъж премахната.

Инсталиране на сандвич врата





Физическо местоположение и разредка Изисквания

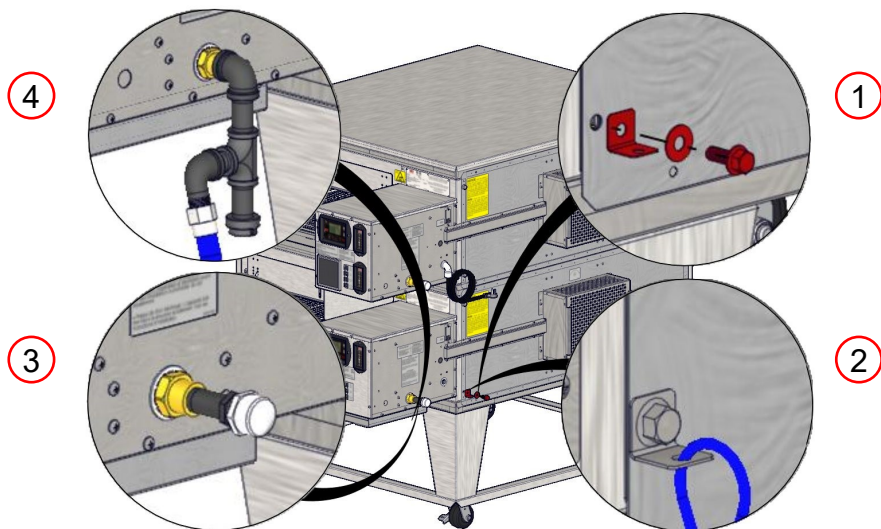
Тези пещи са подходящи за монтаж върху или горими или негорими етажа, и в непосредствена близост до или горими или негорими стени. Капака на двигателя е предназначена да осигури правилното клирънс на задната част на фурната. Минимални странични разрешенията за достъп са 6in. / 150 милиметра, измерена от края на конвейера.

→ Всички инсталации трябва да съответстват на местното сграда и механични кодове. В Австралия, инсталиране на кабела за съдържаност в съответствие с AS 5601.

Забележка

сдържаност

Тъй като всички пещи са оборудвани с колела, всички инсталации трябва да бъдат конфигурирани с облегалка за ограничаване на движението на фурната, без зависимост от маркуча на електрически или захранващия кабел газ да се ограничи движението пещ. Един (1) комплект за обезопасяване, която включва една (1) очите болт, (1) от неръждаема стомана клип & кабел, се изисква за всеки комин фурна, независимо дали се използва за единична, двойна или тройна конфигурация. Скобата трябва да се инсталира в най-ниската отвора на задната стена на края контрол на ниската фурната в стека. Болт МИГ око трябва да бъде инсталиран в структурен елемент на стената или пода. Това е отговорност на собственика с цел осигуряване на облегалката е поставена правилно. След приключване на извършване на всяка услуга, или почистване на функции, които изискват отстраняване на облегалката, са сигурни, че това е правилно отново да се свърже към фурната.



седимент капан

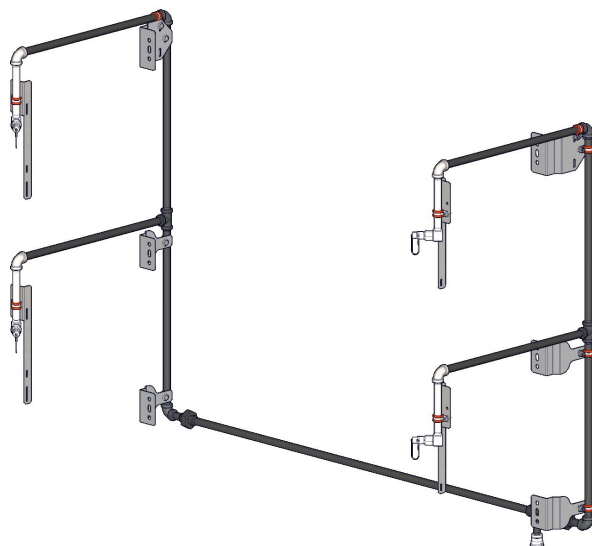
Свържете уловката на утайката върху фурната преди да свържете газовия маркуч. Първо извадете тръбата с бяла капачка от задната страна на контролната кутия (елемент 3 по-горе) и инсталирайте доставения улов за утайка на мястото си (елемент 4 по-горе). Маркуч за газ, който да виси вертикално зад фурната. Уловителят на утайката трябва да е обърнат в низходящо положение, както в стъпка 4 по-горе. На всички фурни трябва да се монтира утайка.



ВНИМАНИЕ

Да не се използва Teflon лента на газ линия връзки, тъй като това може да предизвика газ клапан неизправност или запушване на отвори от парчета на лента.

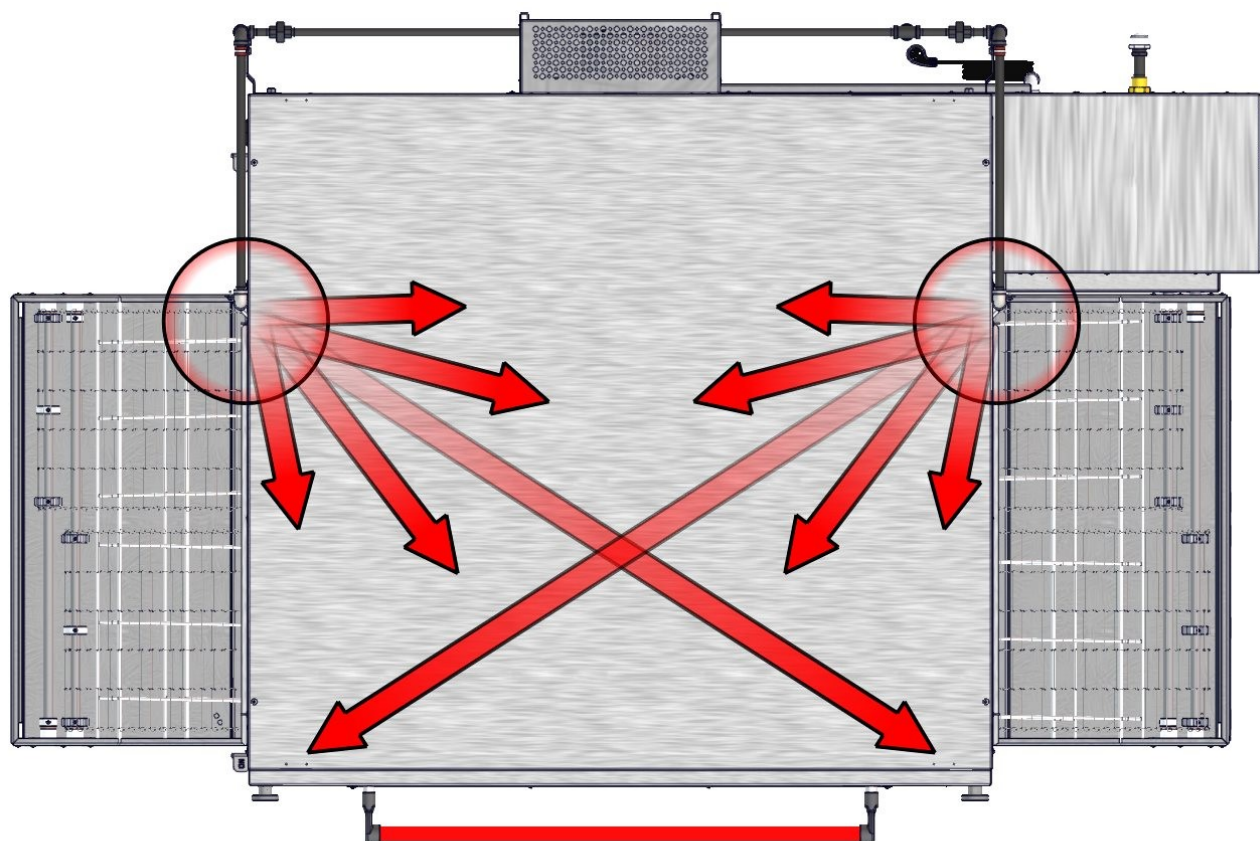
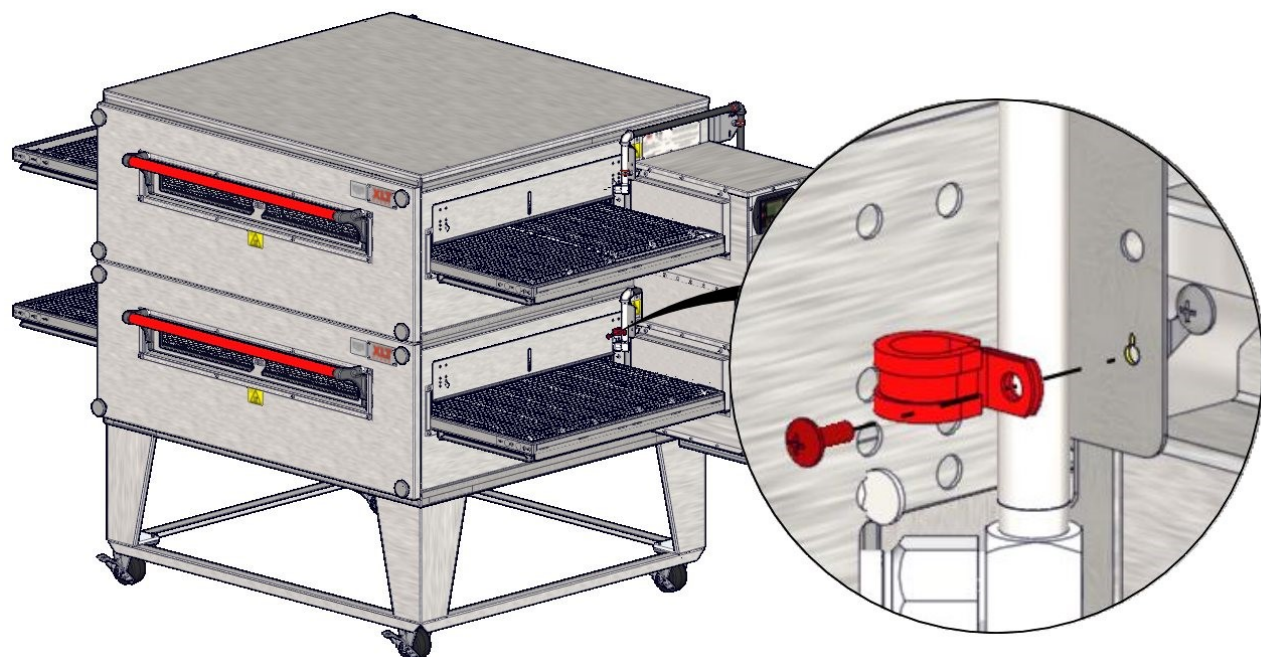
Изискването за системи за пожарогасене варира според местоположението и компетентността на органа като. Ако е необходимо да инсталирате пожарогасителна на вашата фурна, предварително монтиран комплект тръбопроводи е достъпно, който използва вече съществуващи дупки, за да се опрости инсталацията и бъдещи услуги.



Този дизайн е тестван и одобрен за успешно се съобразят с кодове пожарогасителни. Тя използва само две (2) дюзи за печат камера, и позволява троха тави, верижни охрана, както и всички други аксесоари, които да бъдат лесно отстранени. Комплектът не пречи на каквито и да било операции или поддръжка.

За подробна информация относно пожарогасител, виж ръководството XD-9011 пожарогасене Инсталация за XLT Абсорбатори и XLT фурни.





вентилационни Изисквания

А захранва вентилация качулка се изисква за отвеждане на топлината и изпарения. Трябва да се предвиди Някои за попълване на количеството въздух, който се извлича от сградата. Аспираторът и ОВК инсталация трябва да отговаря на местния сграда и механични кодове. Изисквания варират в цялата страна в зависимост от местоположението. Подходяща вентилация е отговорност на собственика за фурна. Системата за XLT Худ е предназначена да отговори на всички изисквания за XLT фурни и това е нашата препоръка, която да се използва тази система.

Насоки за вентилация

Получете информация от компетентността на орган, имащ за определяне на изискванията за вашата инсталация. Вашият аспиратор доставчика и ОВК изпълнител следва да се обърне за да дадат насоки. Тест за въздушен баланс е силно препоръчително, извършен от лицензирана фирма. Една добре проектирана и инсталирана вентилация качулка и HVAC система ще ускори одобрението, намаляване на всички разходи за поддръжка, и да се осигури по-удобна работна среда. XLT препоръчва също, че превключвателите оператора за пещите и ключа оператор за вентилатора на изпускателната бъдат блокирани, така че вентилаторът на изпускателната получава под напрежение, когато фурниите са включени.

Вентилация изпитване на ефективност

След като се инсталира на фурна и аспиратор и са в експлоатация, свещ дим може да се използва, за да "види", ако топлината и парите са напълно изваден. Процедурата за изпитване е описана по-долу:

- Фурната трябва да се работи при 450°-500°F / 232°-260°C.
- Транспортърът трябва да бъде изключен.
- вентилатор за вентилация качулка трябва да бъде включен.
- Поставете дим свещ в тиган върху транспортната лента в центъра на фурната.
- Спазвайте схемата дим, излизащ от фурната.
- Повторете теста за дим свещ за всяка пещ, както и когато работят всички фурни.

Капакът на вентилация трябва да улови всички дима от фурната.

След вентилатора изпускателната е променено, за напълно улавяне и съдържа топлината, трябва да има съответната сума на грим въздух (MUA) въвежда в сградата, за да се компенсира сумата на обема на въздуха да се демонтира. Тест за въздушен баланс може да се определи точното количество на слаба струя грим.

40 ФУРНА ПЪРВОНАЧАЛНО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Всички фурни са тествани в завода за функционалните възможности. Операция е проверена и са направени корекции, за да се гарантира правилното функциониране. Въпреки това, полеви условия понякога са различни от заводски условия. **Необходимо е да има упълномощен сервизен техник да провери работа и да направи корекции поле, ако е необходимо.**

Фурната първоначално пускане контролния списък, намерен в края на това ръководство, трябва да бъдат попълнени (от двете страни) в момента на монтажа, подписан от клиента и се връща в XLT фурни и оторизиран дистрибутор за започване политика гаранция. **Ако Start-Up контролния списък за да не се попълва изцяло и се връща в XLT фурни, тогава гаранция няма да бъде почитан.**

Стартиране на процедурата

1. Уверете се, че всички фурни са монтирани в съответствие с ръководството за I & O и че всички комунални услуги са свързани към печите в съответствие с местните строителни норми.
2. Попълнете Стъпка 1 на контролния лист с цялата информация и печат четливо.
3. Поставете 1 контролната кутия в положение обслужване и документираща входящо налягане на газа (Виж P & S ръководство за корекции газ клапани) Ако налягането на газа не е в рамките на XLT спецификации контакт газова компания да се коригира.
4. Поставете всички контролни кутии в позиция услуга и да започне всеки фурна и пълна форма.
5. С всички уреди, работещи, проверка на динамичното налягане на газ. Ако налягането на газа не е в рамките на XLT спецификации контакт газова компания да се коригира.
6. Пълна Старт-нагоре списък със собственика подпис и връщане към XLT.



ВНИМАНИЕ

Не превишавайте 65 Hz на VFD настройки.

Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx70	1:30	20:00

Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	150° C	310° C



ВНИМАНИЕ

Тази фурна не може да бъде безопасно поставен в експлоатация в случай на прекъсване на захранването. следва да се прави опит да се експлоатира тази фурна по време на прекъсване на електрозахранването.

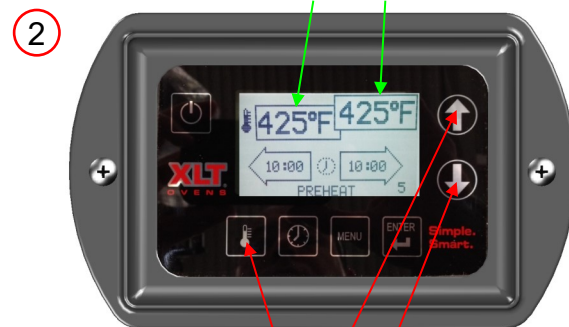


Включи



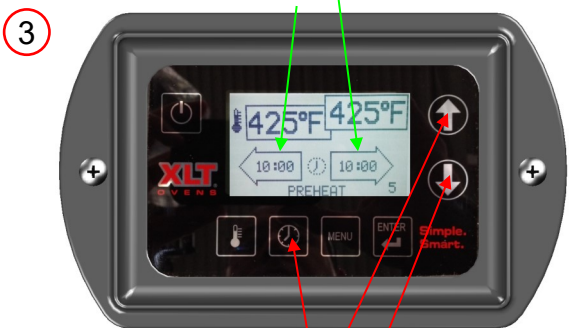
Мощност на фурната На (Задръжте за 1 сек)

Температура приспособяване



Натиснете TEMP Бутон за 3 сек. За да регулирате температурата използва или стрелка нагоре или надолу. Ако Двойна Burner Натиснете бутоната TEMP да се промени към Други Темп. Натиснете ENTER, за да се спаси.

Колан Време за приспособяване



Натиснете TIME Бутон за 3 сек. За да регулирате Belt Time използвайте или стрелка нагоре или надолу. Ако Сплит Belt натиснете бутоната на време, за да се промени на друго време. Натиснете ENTER, за да се спаси.

Изключи



Мощност фурната (Задръжте за 1 сек)

Режим Меню (Optional)



Меню операция

1. За да въведете Меню натиснете Меню.
2. Броят в долния десен ъгъл ще започне да мига.
3. Преминете през менютата с натискане на стрелките за нагоре / надолу (максимум от 12 предварително зададени менюта).
4. За да изберете желаната натиснете меню ENTER. Броят трябва да имат солидна черна кутия около него.
5. За да се премине към друг избор меню натиснете Меню и твърда черна кутия ще изчезне, а броят ще започне да мига.
6. Когато броят мига натиснете MENU ще излезе от режим Меню.

Промяна на менюто за настройка

1. За да промените дадена настройка, когато броят мига Отидете на желаната зададена и натиснете ENTER и меню за 3 секунди.
2. TEMP трябва да започне да мига. Използвайте Up стрели / надолу, за да изберете температура след това натиснете ENTER.
3. TIME трябва да започне да мига. Използвайте Up стрели / надолу, за да изберете време след това натиснете и задръжте ENTER и меню за 3 сек, за да запазите предварително зададена.

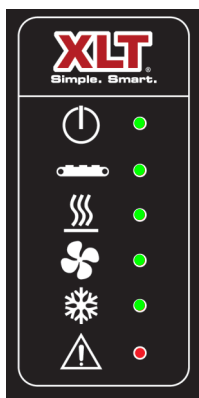
Допълнителни опции за потребителя

заклучване на настройките

1. За заключване и отключване на фурна време и температура натиснете TIME и ENTER за 3 секунди, докато Луи издава еднократен звуков сигнал.
2. След това натиснете TEMP, време и TEMP в рамките на 3 секунди, за да заключите настройките.
3. А за заключване или отключване символ ще се появи в долния ляв ъгъл на Луи.

Фаренхайт За по Целзий

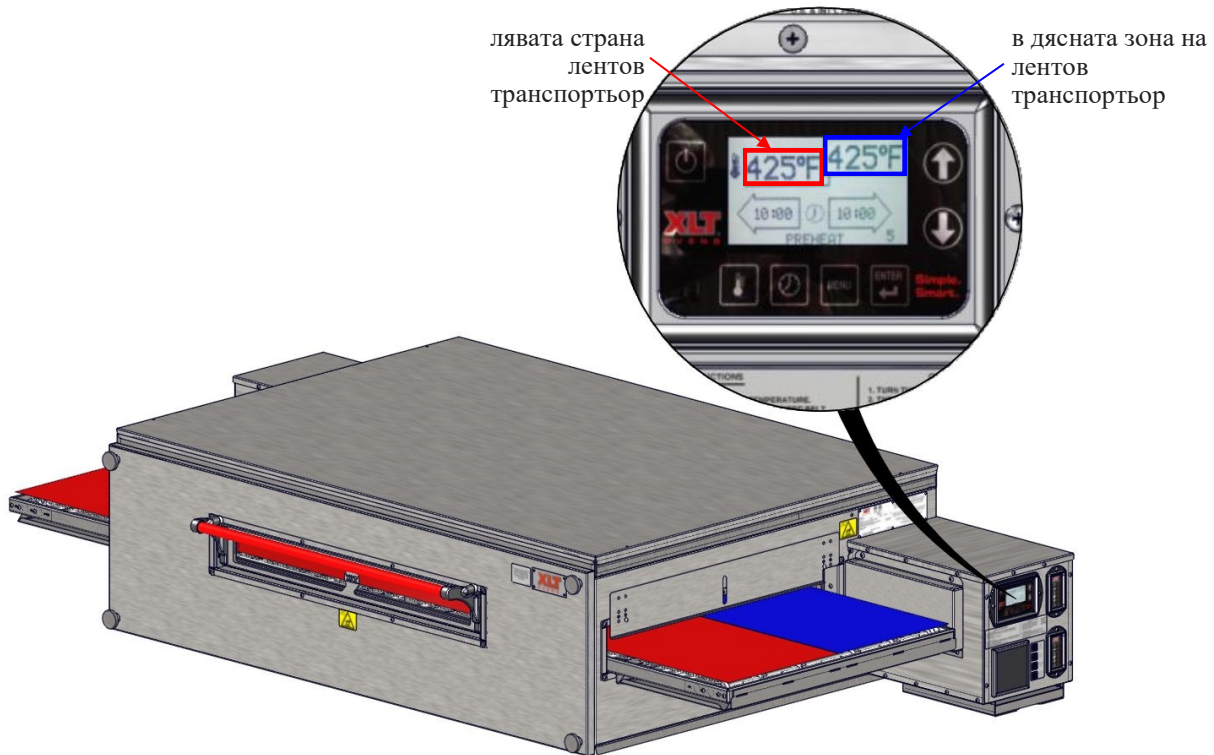
1. За промяна на температурата от Фаренхайт към Целзий натиснете и задръжте TEMP и ENTER за 3 секунди и настройките ще се променят.



Контрол на фурната Статус на светодиодите:

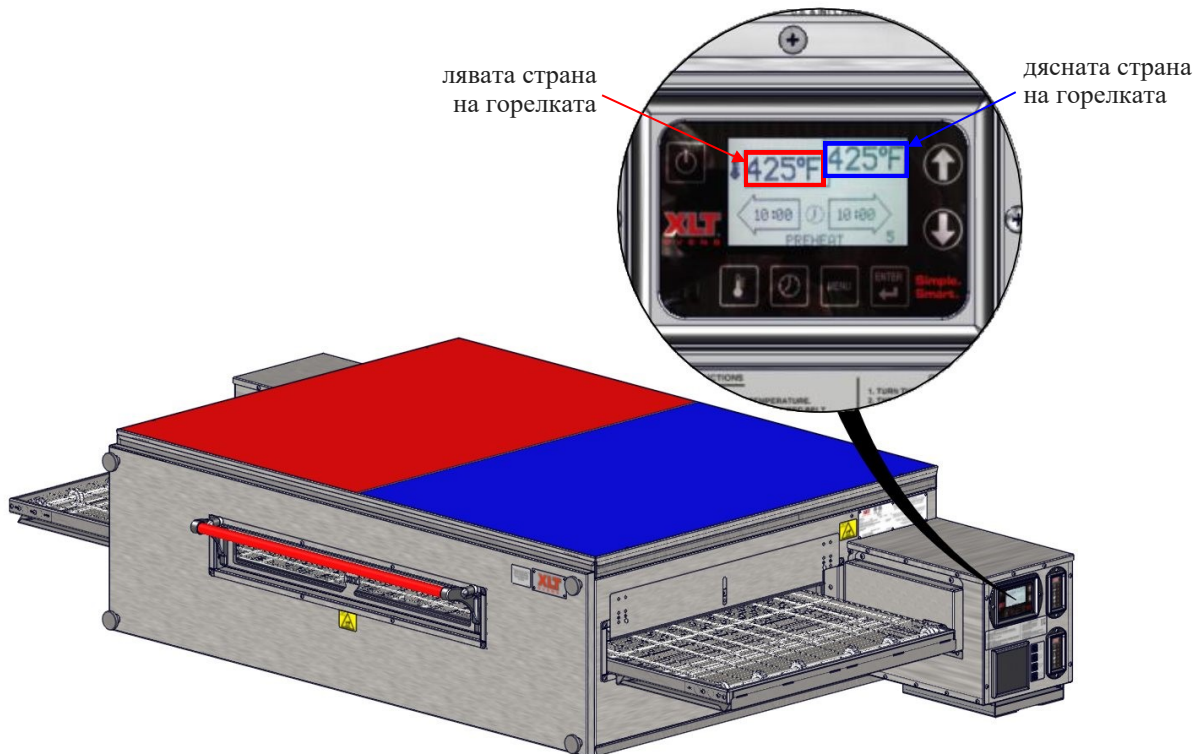
1. Захранване - Зелено (свети при включване на фурната)
2. Конвейер - Зелен (свети при включване на конвейерите и ще мига, ако бъде открит проблем.)
3. Топлина - Зелена (Светва, когато фурната извиква загряване и остава запалена, докато се качва на температурата. Светодиодът ще мига и изключва, когато фурната достигне зададената точка и ще мига, ако бъде открит проблем.)
4. Главен вентилатор - Зелен (Светва, когато вентилаторът се върти и ще мига, ако бъде открит проблем.)
5. Охлаждане - Зелено (Светва, когато фурната е в режим на охлаждане.)
6. Аларма - червена (Свети когато алармата е задействана и някои условия на повреда ще)

Контроли Сплит транспортъра Час



Temperature Controls

3270 и 3870 Само

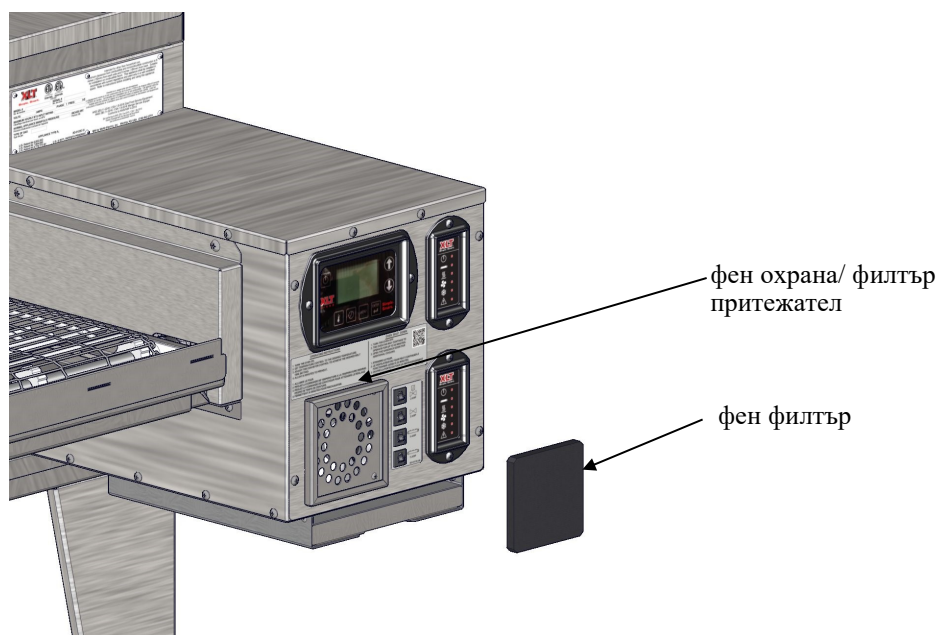


Вашият XLT пещ е изработена от неръждаема стомана. Повечето почистващи препарати търговски могат да бъдат използвани безопасно за всички повърхности от неръждаема стомана. Проверете ограничения за кандидатстване на етикета на продукта преди употреба. Спазвайте препоръчани предпазни и защитни мерки, както е продиктувано от производителя на продукта. Не използвайте разяждащи почистващи препарати на лагерите на конвейера.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или абразивни подложки, тъй като те могат да надраскат неръждаеми стоманени повърхности. Зоните с тежки натрупване трябва да се пръска и се оставя да кисне в продължение на 5 минути преди да избършете чисти. Винаги избърсвайте с "зърно" на повърхността, за да поддържа външния вид.

Не използвайте разяждащи почистващи препарати на контролния панел и / или електронните компоненти. Използвайте само почистващи средства, съвместими с Lexan® по лицето на контрола на конвейер.

Най-критичният елемент, за да бъде почистен е филтъра на вентилатора. Филтърът се държи на място от стомана фен охрана / филтър от неръждаема монтаж и може да се измива няколко пъти. Редовното почистване на филтъра е важно да се поддържа циркулацията на въздуха в рамките на контролната кутия. В зависимост от условията на магазини, този филтър трябва да се почиства веднъж седмично или като тя стане запушени с прах. Моля, свържете се с XLT Фурни за резервни части.



Охлаждане Филтър поддръжка

1. Когато охлаждащни филтри трябва да се почистват с аларма ще се появи на Луи казва "FILTER".
2. Натиснете бутона MENU, за да влезете в екрана "FILTER RESET".
3. След като филтърът се почиства, натиснете ENTER, за да нулирате таймера филтър. Това ще ви отведе до друг екран, който ще ви покаже таймера обратно в 00:00 и ще излезете след 5 секунди.
4. Ако желаете да заобиколят аларма натиснете бутона MENU и тя ще изчисти алармата за още 2 часа. Тогава "FILTER" Алармата ще се появи отново.



ОПАСНОСТ

Фурна трябва да се охлади и електрическият кабел изключен, преди да се направи почистване и съхранение.



ВНИМАНИЕ

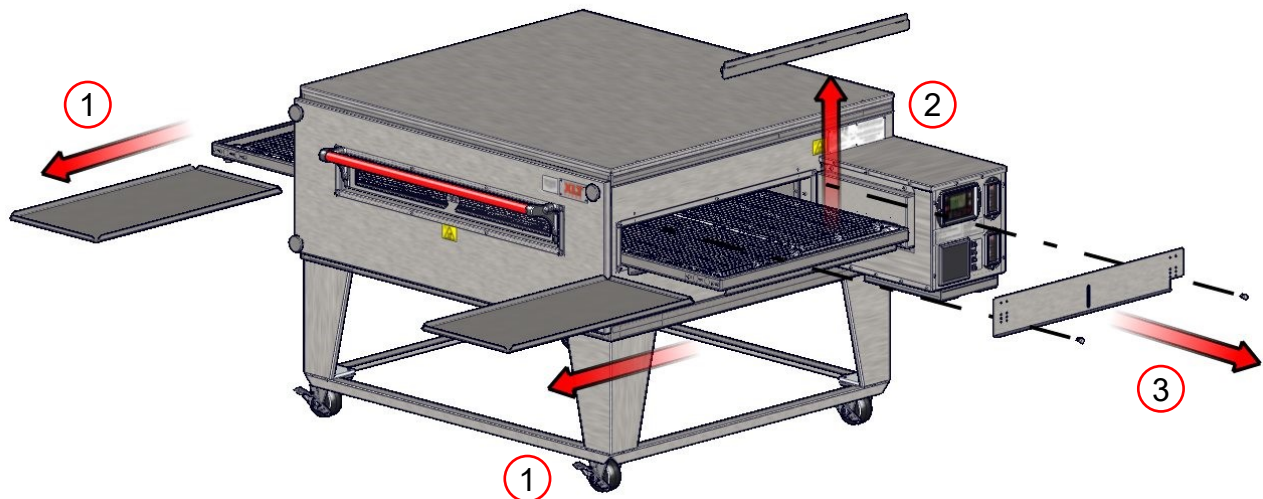
Ако фурната е да бъде отстранен от своя инсталиран място за почистване или обслужване, следната процедура трябва да се следва:

1. Изгасете основната употреба на газ клапан.
2. Извадете електрическия кабел.
3. Изключете газ линия.
4. Отключване на колела.
5. Прекъсване съдържаност.
6. Когато обслужвате или почистване е пълна, се движат фурна до оригиналното място.
7. Свържете съдържаност.
8. Заклучване на колела.
9. Включете в електрически кабел.
10. Включете в газова линия.
11. Завъртете ръчно газ клапан.
12. Следвайте нормалните инструкции осветление.



БАКШИШ

Прочетете и разберете следващите 13 стъпки първо. те илюстрират как да се премахне компоненти от печта за почистване .





Отваряне на Sandwich вратата ще осигури място за захващане за премахване на предния панел.

бакшиш



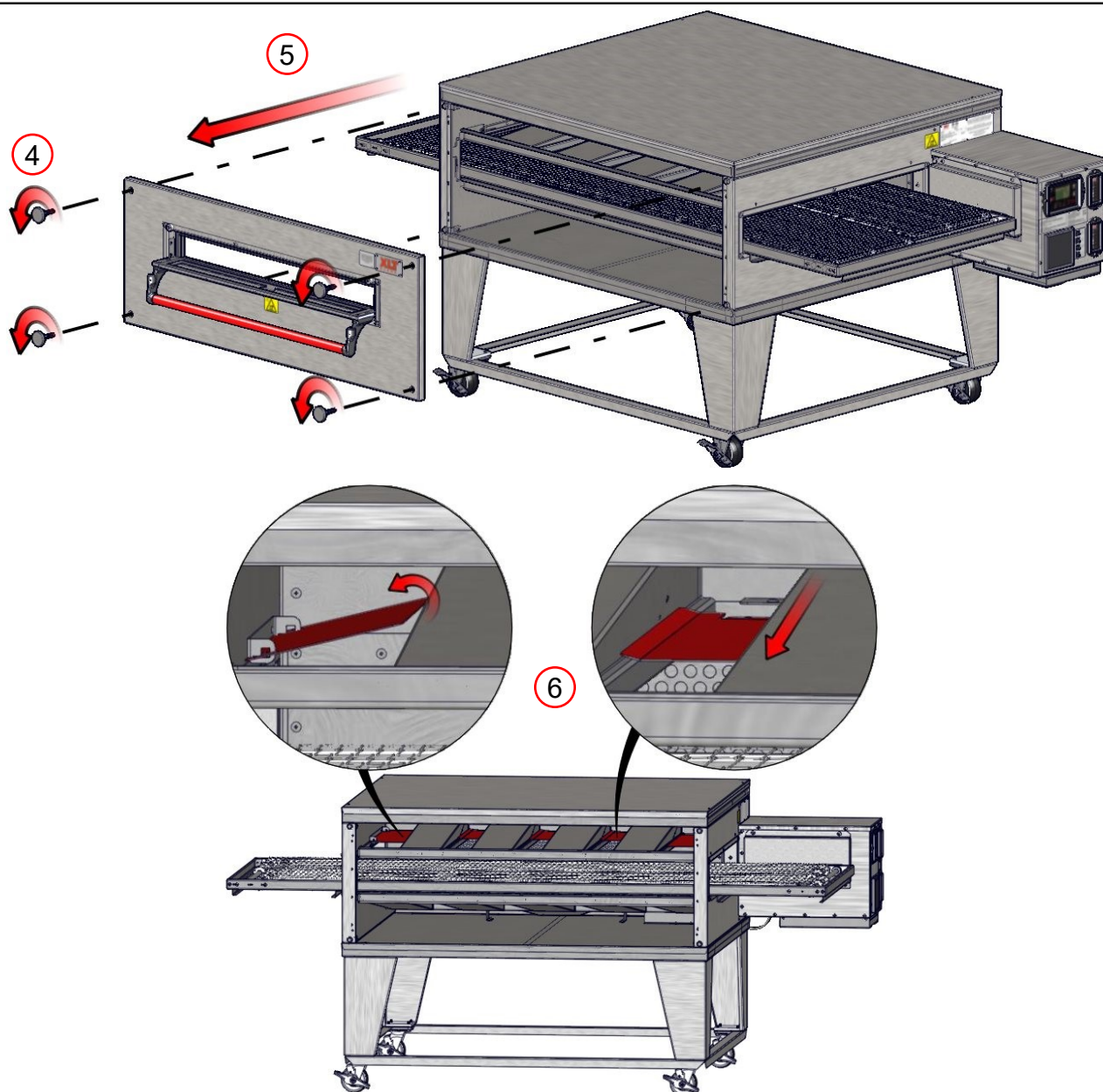
ВНИМАНИЕ

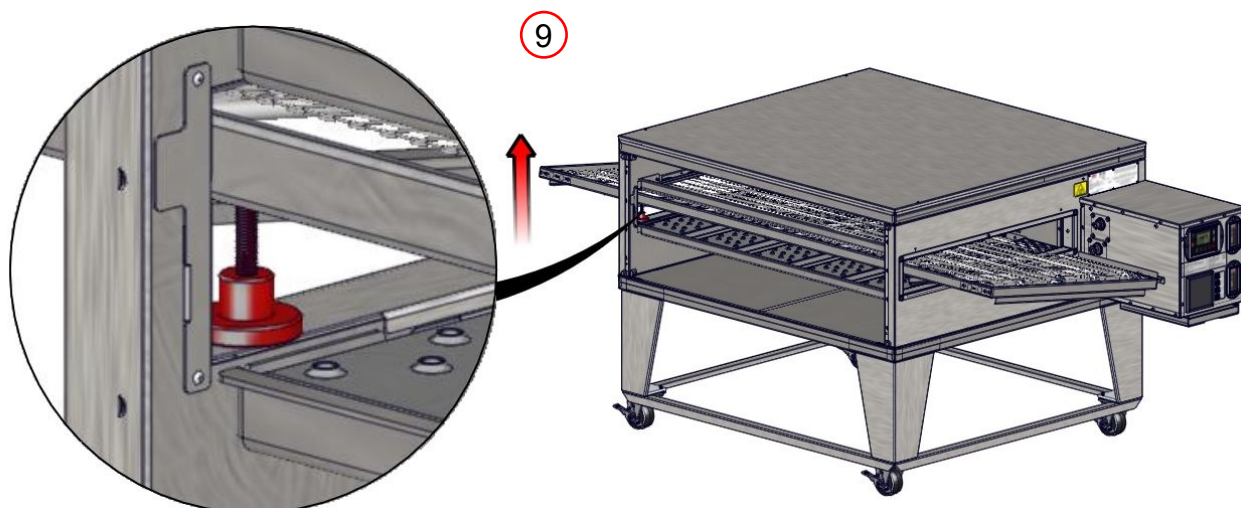
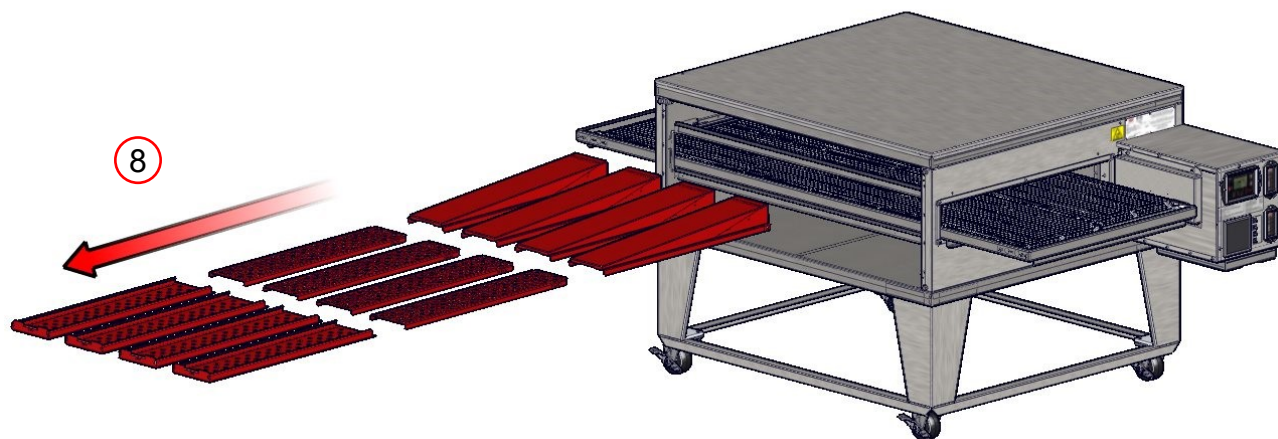
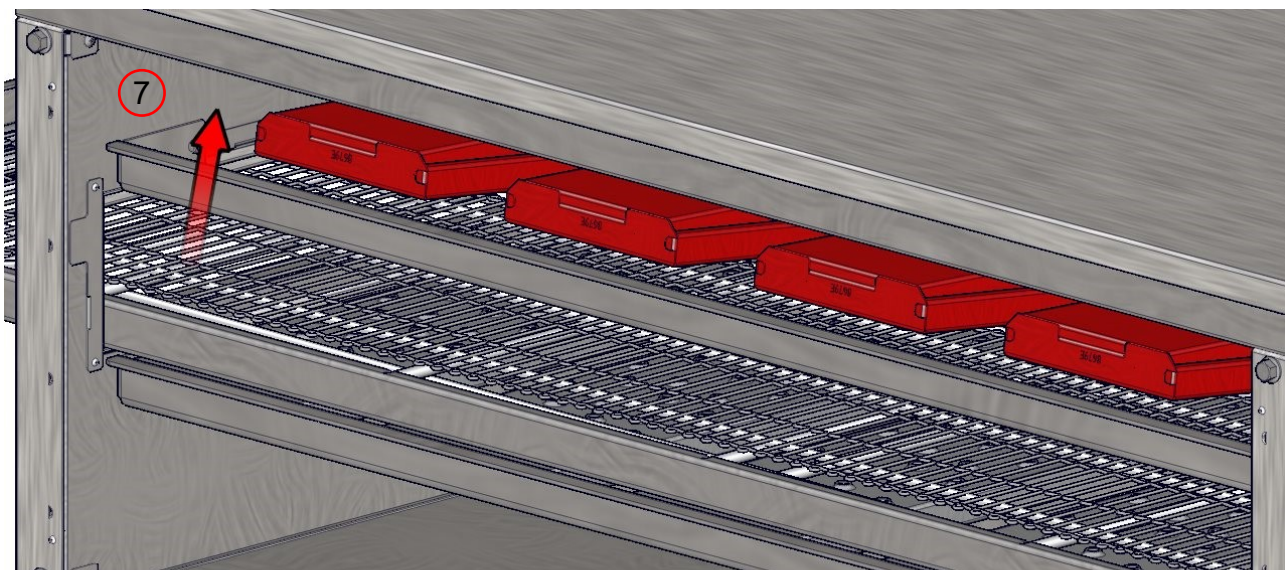
Предни панели може да тежи до 75 кг. [34 кг]. Бъдете внимателни при вдигане

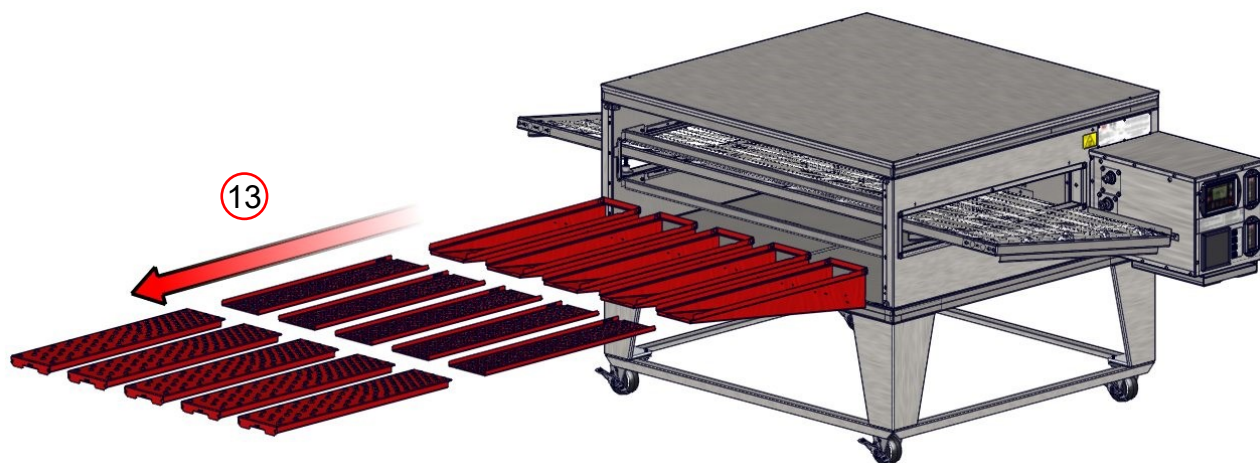
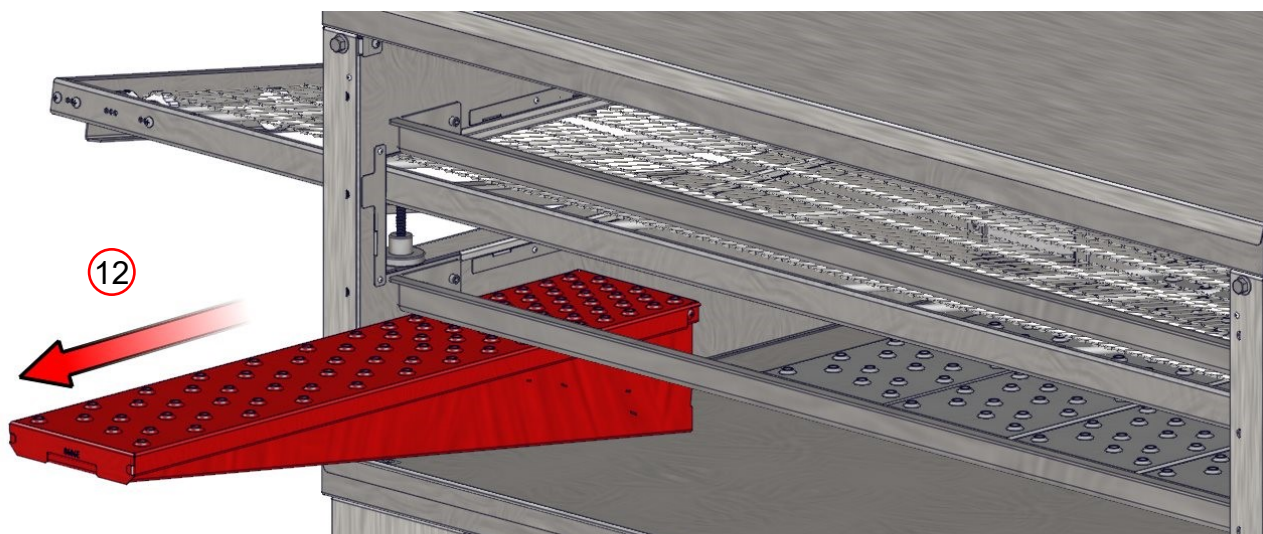
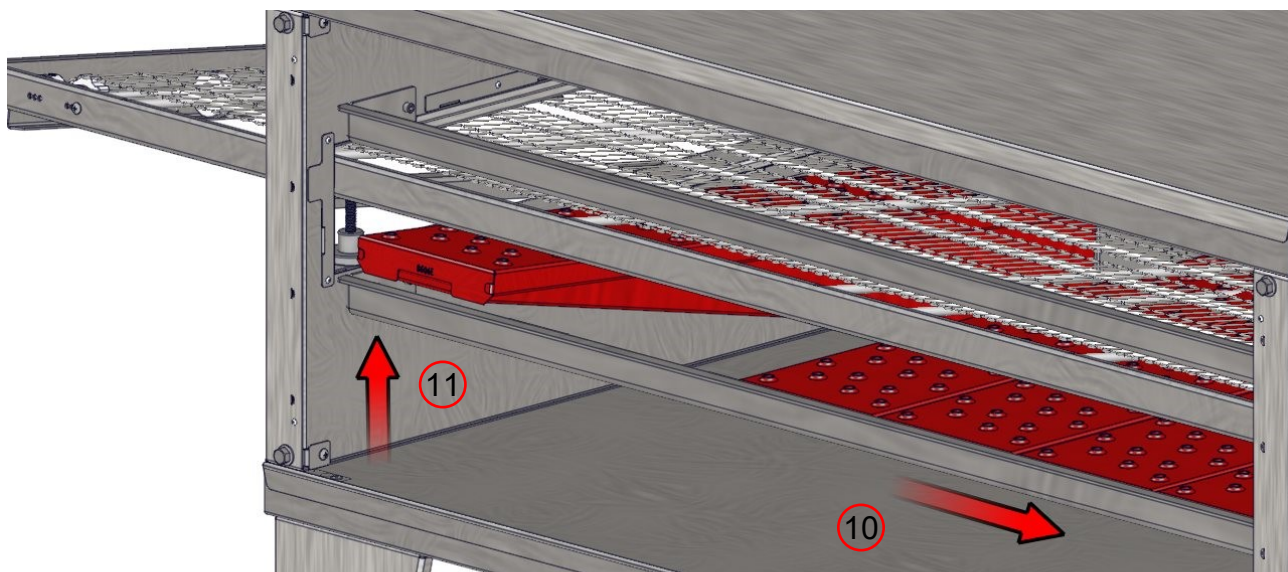


ВНИМАНИЕ

Хората с пейсмейкър или вътрешни медицински устройства не трябва да се справят със силни магнити от редкоземни елементи.







ВНИМАНИЕ

Не пръскайте течни почистващи препарати в процепите и дупките в следните места: Задна част на таблото за управление, Под контрол кутия, Главна мотора капак

Както при всеки уред, се изисква периодична поддръжка. Много фактори влияят този график, като продуктов микс и часа на тяхното използване. Един пример график е включена.

Oven Maintenance Schedule					
		Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual
Cleaning					
	Empty Crumb Trays	<input type="checkbox"/>			
	Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>			
	Wipe down Control Box & Control Panel *	<input type="checkbox"/>			
	Clean or Replace Fan Filters	<input type="checkbox"/>			
	Remove large debris from Conveyor		<input type="checkbox"/>		
	Wipe down Motor Cover		<input type="checkbox"/>		
	Clean Sandwich Window		<input type="checkbox"/>		
	Remove debris from Finger Outers			<input type="checkbox"/>	
	Remove debris from inside Bake Chamber			<input type="checkbox"/>	
	Remove debris from Main Fan Motor			<input type="checkbox"/>	
	Clean Finger Outers				<input type="checkbox"/>
	Clean inside Bake Chamber				<input type="checkbox"/>
	Clean Conveyor Assembly				<input type="checkbox"/>
Inspection					
	Check Fan Filters for dirt	<input type="checkbox"/>			
	Check Conveyor Wire Belt for Stretch		<input type="checkbox"/>		
	Check Conveyor Drive Roller Chain for Stretch			<input type="checkbox"/>	
Adjust					
	Conveyor Wire Belt			<input type="checkbox"/>	
Lubricate					
	Lubrication of Window Pins W/ Food Grade Grease			<input type="checkbox"/>	
	Conveyor Drive Roller Chain				<input type="checkbox"/>
Replace					
	Fan Filters				<input type="checkbox"/>

* Не използвайте разяждащи почистващи препарати на контролния панел. Използвайте само почистващи средства, съвместими с Lexan® по лицето на контрола на конвейер.

* Да не се използва водна струя за почистване на фурни.

Свържете фабрика представител или местна компания за услуги за извършване на всяка друга поддръжка и ремонт.



ОПАСНОСТ

Фурна трябва да се охлади и електрическият кабел изключен, преди да се направи почистване и съхранение.

Правилната готвене

Експериментирането е около единственият начин да се определи правилното време и температурни настройки. Докато пица може да изглежда перфектно приготвена от външната, вътрешната страна може да бъде недостатъчно. А термометър е необходимо, за да се определи дали хранителните продукти се приготвят правилно. Повечето здравни служби имат правила и разпоредби, които да установят минимални температури за вътрешни температури храни. Повечето оператори искат да се готви храна възможно най-бързо, за да служат на повече клиенти на час. Въпреки това, готвене храни по-бавно е единственият начин да се постигне подходящ за вътрешна температура. Ако вашите хранителни продукти изглеждат приемливи от външната страна, но имат вътрешна температура, която е твърде ниска, след това понижаване на температурата и намаляване на скоростта на колан (като по този начин увеличава времето за готвене), ще бъде необходимо.

Няколко фактора могат да повлияят на изпълнението на готвене и характеристики:

- Фурна температура (обикновено засяга цвят)
- скорост конвейерно (обикновено засяга сготвяне)
- договореност Finger
- Надморска височина
- Тигани срещу екрани
- дебелина на тестото
- тип сирене
- температура Raw съставка (замразен?)
- Брой на гарнитурата

XLT пеци могат да бъдат конфигурирани да се готви голямо разнообразие от хранителни и нехранителни стоки. Това се постига чрез осигуряване на пръстите да контролират характеристиките на печенето. Най-общо казано, най-готвене е "отдолу-нагоре" процес. Горещият въздух от най-долния ред на пръстите трябва да мине през конвейера (на разстояние от около 2 "/ 50,8 мм), подгриване на тиган или на екрана, и след това всъщност се готви сурово тесто. Горещият въздух от горната част, от друга страна, по същество е само да се стопи сирене и повторно топлина варени гарнитурата. Следователно, повечето оператори ще използват фурната с пръстите подредени така, че много повече въздух е насочен към долната част на пица, отколкото до върха. Има места за равен брой пръсти над и под конвейера. Налични са пръст покривни плочи, които имат шест редици отвори, четири реда дупки, два реда дупки и без дупки (или празна титулна плаки). Типичен договореност пръст може да има най-много или дори всички пръсти на дъното "напълно отворен", който е с пръсти с всичките шест редици отвори, и само два или три пръста на върха с четири и шест редици отвори. В топ пръстите могат да бъдат подредени по симетричен модел или може да бъде изместен асиметрично или към вход или изход края на конвейера. Ние Ви препоръчваме да експериментирате, като се опита различен режим на пръстите, температури и скорости на коланите. XLT фурни може да ви помогне с вашите фурна / продуктови конфигурации.

Механична Функция

Ако фурната не работи правилно, моля, проверете следните условия:

1. Уверете се, че захранващия кабел към фурната е свързан и / или включен в електрическата мрежа, ако снабден с щепсел и контакт.
2. Проверете всички прекъсвачи на пещ контролен панел и на гърба на кутията за контрол, за да гарантира, че те не са се спъна.
3. Проверете, за да се види, че прекъсвачите в сграда електрическо услуга панел не са спъват или изключени.
4. Проверете ръчно газ клапан за да се провери, че той е включен напълно. Дръжката на вентила трябва да е успоредна с тръбите газ, когато вентилът е включен, и дръжката ще бъде перпендикулярна с тръбите газ, когато вентилът е изключен. Също така не забравяйте, че по всяко време на маркуча за газ не е изключена, че ще отнеме време, за да очисти въздуха от влака газ.
5. Уверете се, че фурната е снабдена с газ чрез разединяване и възвратно на фитинг за бързо разединяване на маркуча за газ.
6. Проверете, за да се види, че фурната е напълно сглобен. Всичко на пръстите на ръцете трябва да са правилно инсталирани. Невярна или непълна поставяне пръст може да предизвика "ветровито" състояние, което може да доведе до горелката да не се запали.
7. Размер на газ линия и налягане трябва да е подходяща за подкрепа на общите изисквания BTU с всички уреди в магазин включени. Обърнете се към секцията "газова фурна Изисквания" на това ръководство.
8. (Австралия Само) В случай на пещта не осветление правилно, Изключете фурната и натиснете и задръжте за ръчно ключа за нулиране на гърба на таблото за управление в продължение на пет секунди. Изчакайте около 30 секунди или докато вентилаторът спира предене и за обръщане на фурната отново.

Ако фурната все още не функционира правилно, XLT има квалифицирани за обслужване на клиенти на персонала, които могат да предоставят помощ на всякакъв вид проблем XLT фурна могат да се появят. Обслужване на клиенти е на разположение 24/7/365 в 888-443-2751 или посетете www.xltovens.com.

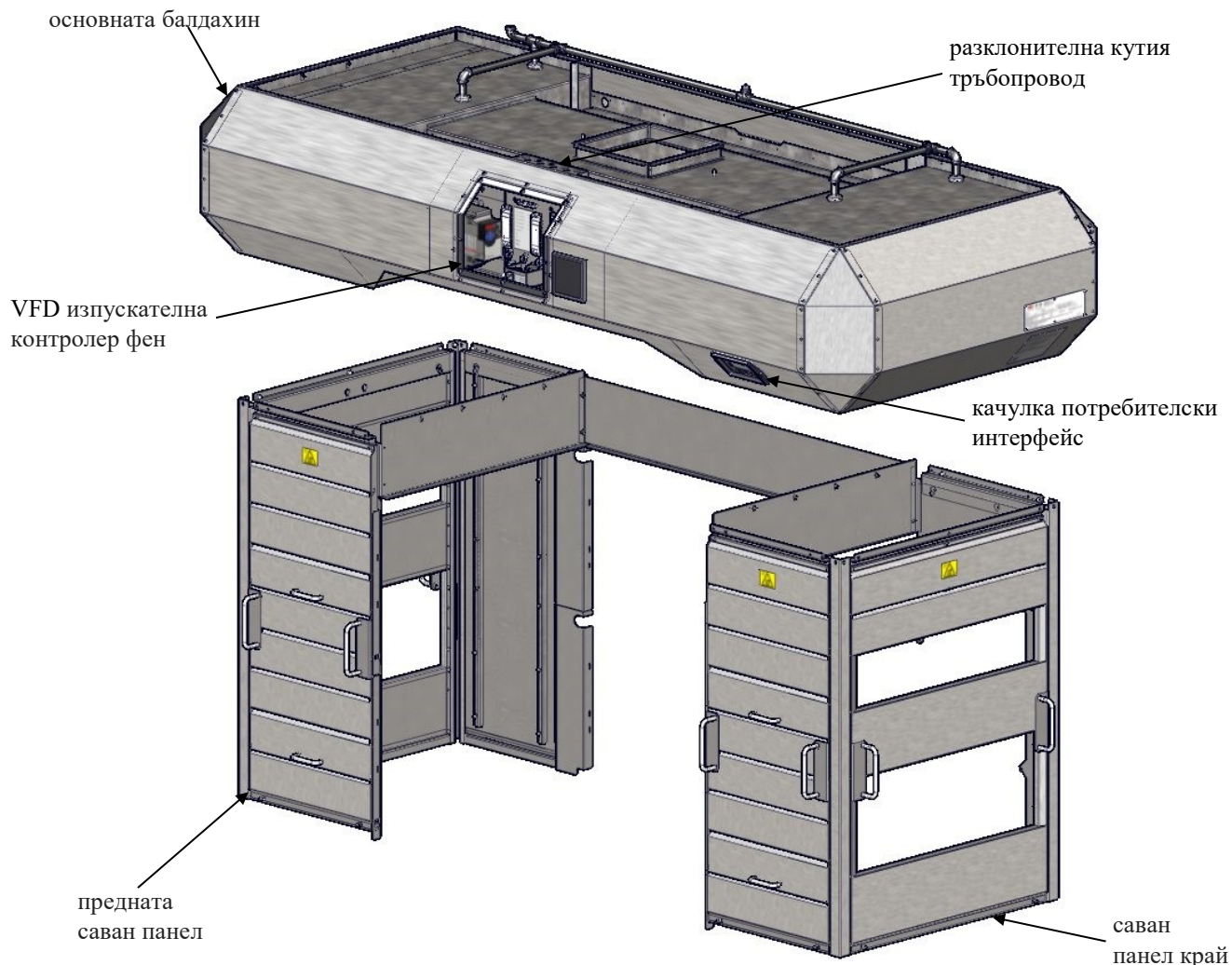
**ОПАСНОСТ**

Проверете всички местни кодове преди инсталацията. Специални изисквания могат да бъдат необходими в зависимост от строителния материал строителство. Това е инсталирането на изпълнителя отговорно да гарантира, че структурата на предния капак е да се затвори от отговаря на всички кодове и може да носи теглото на аспиратора.

Отговорност на Купувача

Това е отговорност на купувача:

- Разгледа изцяло етажни планове и спецификации. Точното местоположение на фурната трябва да се определи преди инсталирането на аспиратора.
- За да се разтоварят, uncrate, сглобяване и инсталиране на капака, за да го е предназначен място.
- За да се гарантира, че електрически компании са монтирани на място в съответствие с местните строителни норми и отговарят на спецификациите на настоящото ръководство.
- За да се види, че електрически компании са свързани правилно от квалифициран монтажник с помощта на правилното хардуер.
- За да се осигури квалифициран инсталатор е извършена първоначална процедура стартиране.
- Местоположение трябва да сведе до минимум дълги и усукани канални писти, и да положи усилия, за да имат право ясен път към фен бордюра на покрив / стена.
- Всички качулка носещи конструкции трябва да са достатъчно здрави, за да издържат теглото на аспиратора и ванти. Обърнете се към страницата Худ Размери и тегла за тегло.
- Осигуряване на доброто отстояния от горими материали в съответствие с Международния Машинен код (IMC), и Националната агенция за противопожарна защита (NFPA) 96, и местните механични кодове.
- В Австралия, вентилация качулка да бъде инсталиран в съответствие с AS 5601 газови инсталации.
- За да се гарантира, че XLT Худ е спряно правилно от структурата на тавана.



Худ система XLT се състои от три (3) основни части; Главното Сапору, вантите, и задвижване с променлива честота (VFD) изпускателната фен контролер.

The Main Сапору служи за събиране и предаване на топлина към вентилатора за отработените газове. В нея се помещават филтри, лампи и контролер. Контролерът работи както на предния капак и фурни. Основният размер на навес зависи от размера на фурна. Вантите подпомагат ефективността на основната балдахин от улавяне на топлина. Те са конфигурируеми за всяка страна или край товарене или разтоварване, и са лесно да се отстранява за почистване и поддръжка.

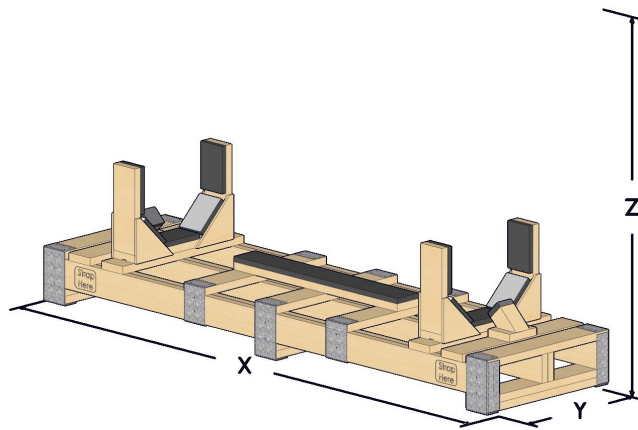
The VFD преобразува мощност до променлива честота изходна мощност трифазен за контрол на скоростта на вентилатора на отработените газове. Всички електрически компании за качулка и изпускателната вентилатор свързват чрез електрически прозорец, разположен в предната част на главния балдахин. Бутоните на кондензаторен сензор са разположени на Hood потребителски интерфейс на предната част на главния балдахин, и блокировка на функцията на аспиратора и фурната (и). Има релета, които предоставят блокировки за оборудване, като например, ОВК амортизатори, и / или специализирани MUA единици и има желание реле за потискане на огъня.

Всички XLT качулки са на разположение предварително Свирихме за потискане на огъня, което позволява за прости, в-поле инсталации. За пожарогасителна подробна информация виж ръководството XD-9011 пожарогасене Инсталация за XLT Абсорбатори и XLT фурни.

Аспираторът XLT е проектирана да отговаря на изискванията на IMC 2015 или текущата версия, която е от тип I качулка. Също така беше проектирано да има желание пожарогасителна добавя да отговори на изискванията на NFPA 96 стандарт. Това беше направено, за да се даде възможност XLT за по-добро обслужване на изискванията на клиента и свързаните юрисдикции.

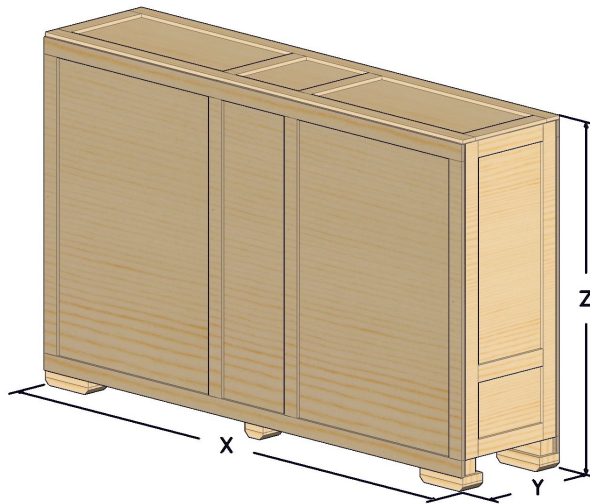
Тази страница е умишлено оставено празно .

МАИРА



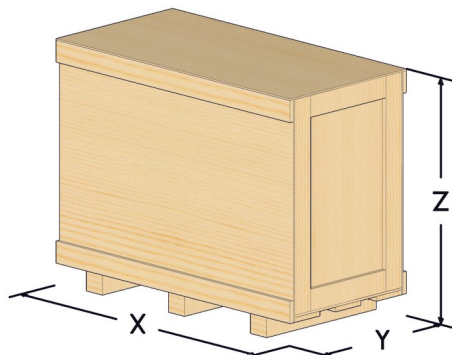
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3870	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]

КАЧУЛКА МАИРА



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

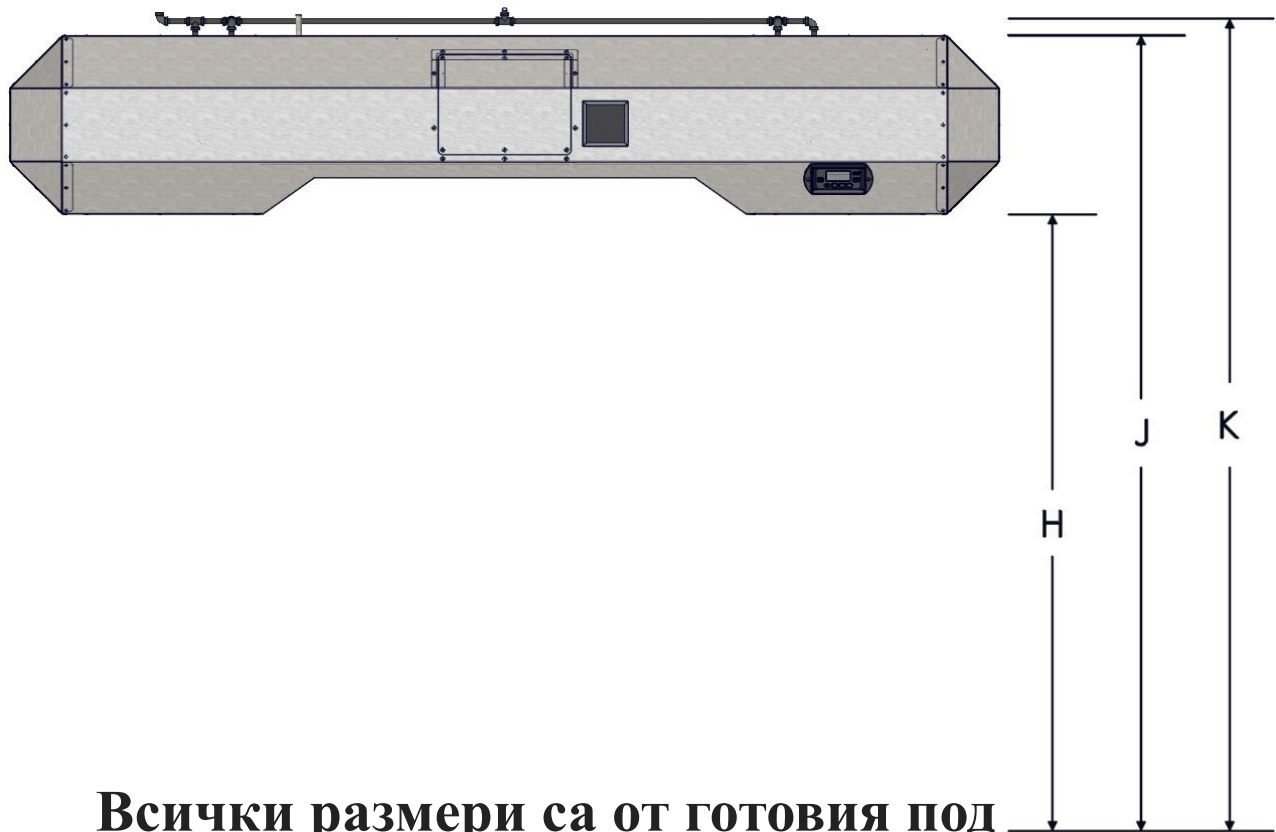
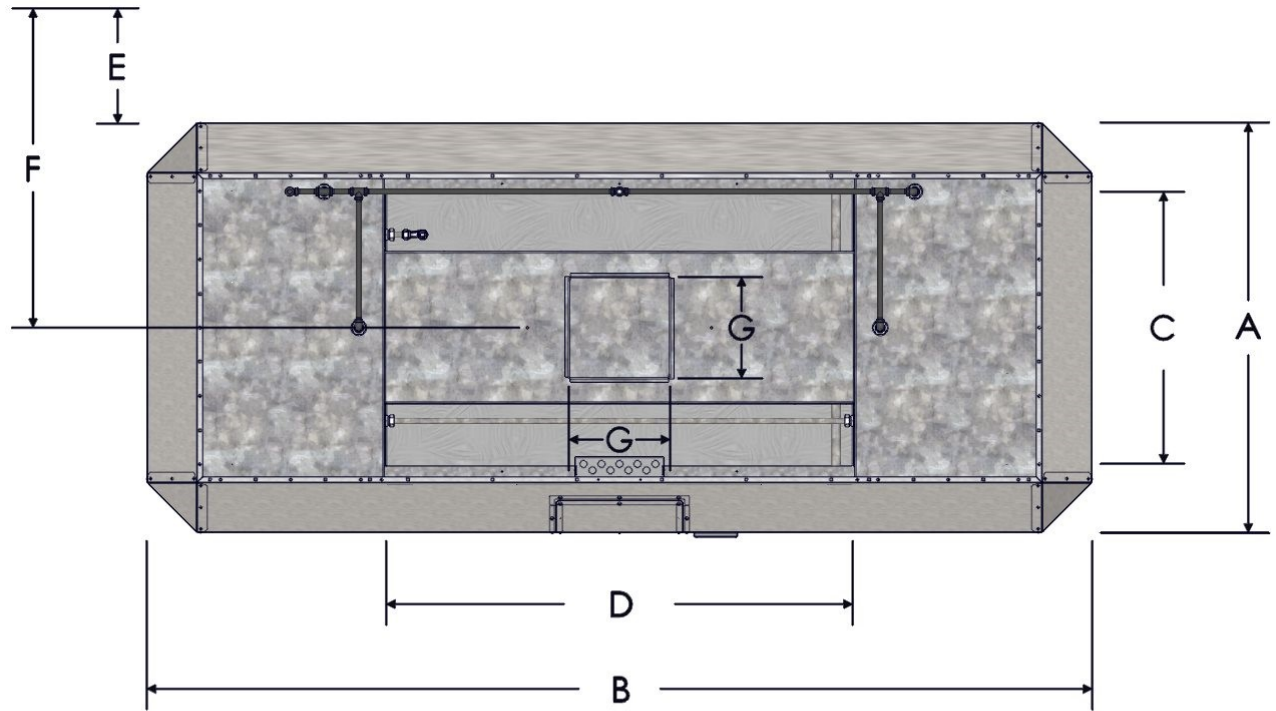
НОКРОВ МАИРА



Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
18xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
18xx-2			
18xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
24xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]
24xx-2			
24xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]

Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
32xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
32xx-2			
32xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
38xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]
38xx-2			
38xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.



Всички размери са от готовия под

Oven Model	Hood Dimensions										Hood Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12 [305]	69 5/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 7/8 [2334]	506 [230]	495 [225]	495 [225]	523 [237]	310 [141]	264 [120]	304 [138]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					590 [268]	565 [256]	560 [254]	610 [277]	339 [154]	281 [127]	322 [146]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]		37 5/8 [956]					685 [311]	640 [290]	660 [299]	661 [300]	373 [169]	304 [138]	333 [151]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [328]	385 [175]	310 [141]	333 [151]
3270	48 3/8 [1229]	126 5/8 [3216]	32 [813]	70 [1778]		37 5/8 [956]					760 [345]	705 [320]	737 [334]	782 [355]	391 [177]	304 [138]	328 [149]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [347]	408 [185]	310 [141]	339 [154]
3870	54 3/8 [1381]	126 5/8 [3216]	38 [965]	70 [1778]		40 5/8 [1032]					825 [374]	770 [349]	770 [349]	828 [376]	419 [190]	322 [146]	345 [156]

Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31	31	67	185
[787]	[787]	[1702]	[84]



Забележка

Всички размери са в инча [мм], ± 1/4 [6], освен ако не е отбелязано друго.
 Всички тегла в лири [кг], освен ако не е отбелязано друго.
 * Е и F са минималните отстояния от горими структура, която не е стена.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], ± 1/4 [6], освен ако не е посочено друго.
 Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

Exhaust Flow Rates VOLUME (min. recommended)							
Switches On				18xx	24xx	32xx	38xx
Top	Middle	Bottom					
Single	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
Double	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
			X	506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
Double	X		X	506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
Triple	X			500	500	500	500
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
		X		506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
			X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X		506	644	828	966
				[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
Triple		X	X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
Triple	X	X	X	766	975	1254	1463
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]



Всички стойности са CFM [M3 / мин], освен ако не е отбелязано друго. Фигури представляват общия обем, измерено в канала.

Забележка

В съответствие с механични кодове, грим трябва да бъде предоставена на въздуха. За търговско кухня се допълва въздух, размерът се определя от изискванията на дебитите на абсорбатор и всички други изисквания процент поток на отработилите газове в кухнята.

Най-малкото, пуши свещи трябва да се използват за улавяне и Мантинела (C & C) тест.

Обърнете се към изискванията за вентилация, разкрити в раздела Фурна в това ръководство.

A (ТАВ) доклад Test & Balance се препоръчва след инсталацията е завършена. Показани са минимални елементи да бъдат включени е този доклад:

Общо на въздушния поток на всички A / C, Make-Up Air (MUA), и изпускателни системи.


Airflow за всяка доставка и изпускателна решетка.


Въздушните потоци на отработените качулки в сравнение с проектиране спецификации.

В доклад окончателно въздух баланс, с каквито и да било корекции на проблеми, открити в доклада, ще ви помогне да сте сигурни, че вашите строителни системи функционират правилно и ефективно.

[Refer to "Oven Ventilation Requirements & Guidelines"](#)

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)							
Switches On				18xx	24xx	32xx	38xx
Top	Middle	Bottom					
Single	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
Double	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
			X	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
Triple	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
		X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
			X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	
X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	

 Всички стойности са FPM [м / мин], освен ако не е отбелязано друго. Фигури представляват VELOCITY измерено в филтър за мазнини.
Забележка

 Повечето строителни норми изискват 500 фута за скорост минута. Изпускателна тръба е 1 ft². Консултирайте се с вашия местен сграда официално за изисквания.
Забележка

показанията на скоростта-горе, са получени чрез провеждане на анемометър 3 "далеч от филтъра за мазнини. Вземете няколко четения в различни места в филтрите и средноаритметичната стойност на резултатите.

Вложения в електрическата

XLT Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 20 Amp	Ovens
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 10 Amp	Ovens



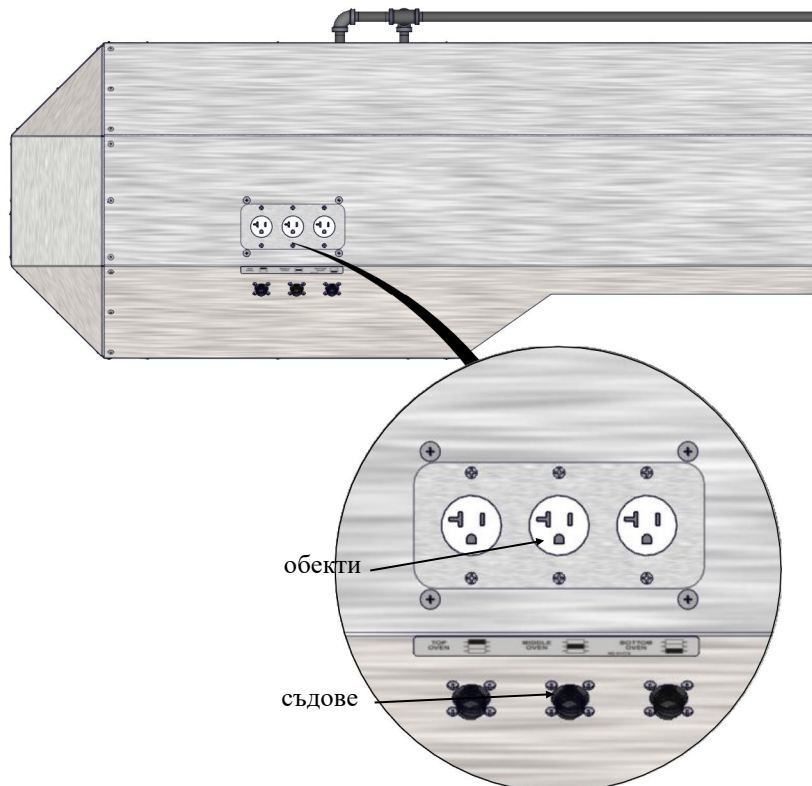
CAUTION

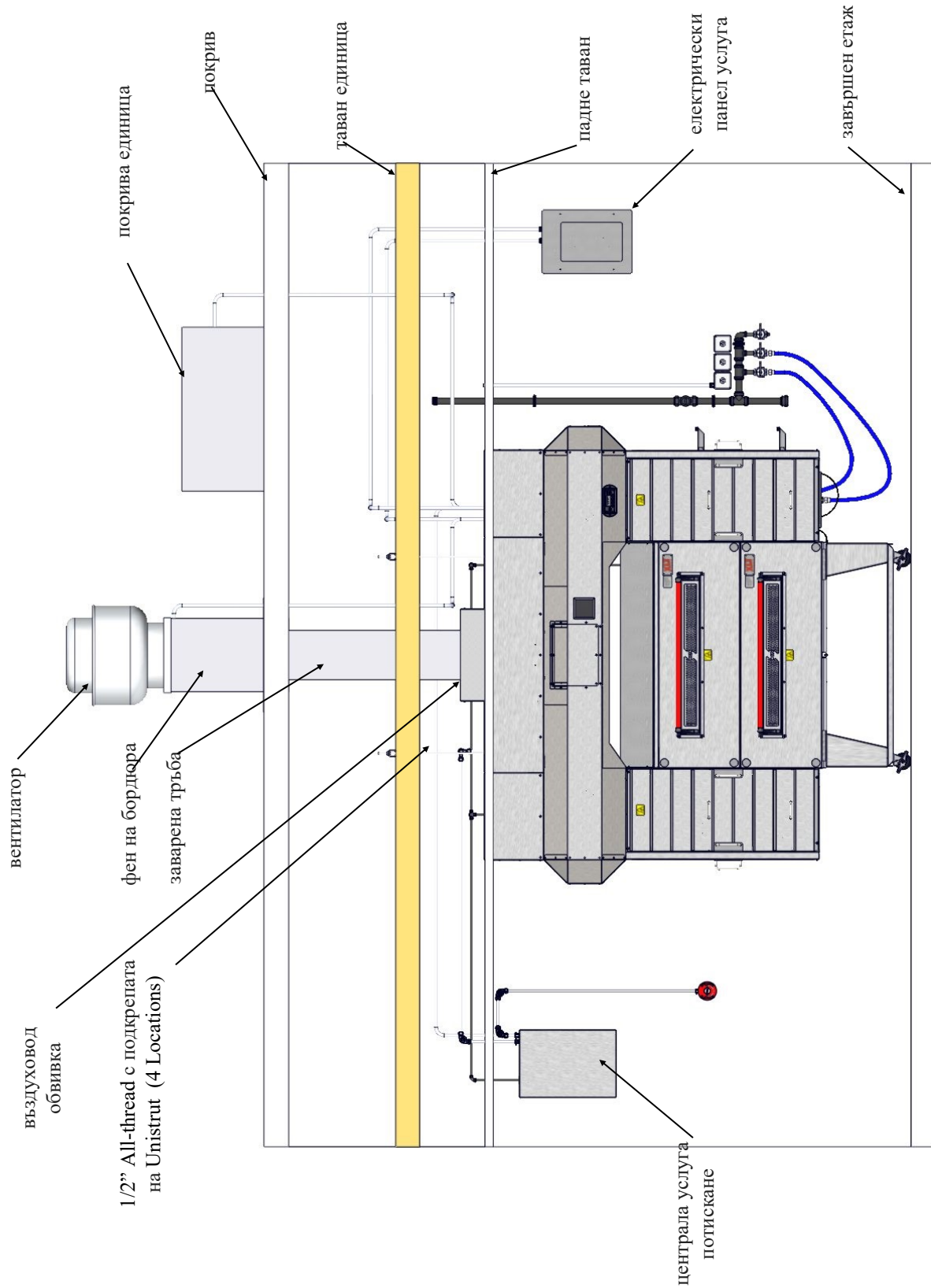
Не свързвайте към 3 фаза мощност. 1 Само фаза.

ИЗХОДИ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО

Системата XLT Худ предвижда:

- До (3) превключващи изхода за HVAC амортисьор и / или специален отдел.
- Един (1) 230 VAC, 10 Amp, променлива честота, трифазна мощност за вентилатор на смукателна вентилация.
- До три (3) резервоари за фурни.
- Един (1) 24 VDC пожароизвестяване сигнал.
- Преместването кабел физически ще се свърже в пещ.

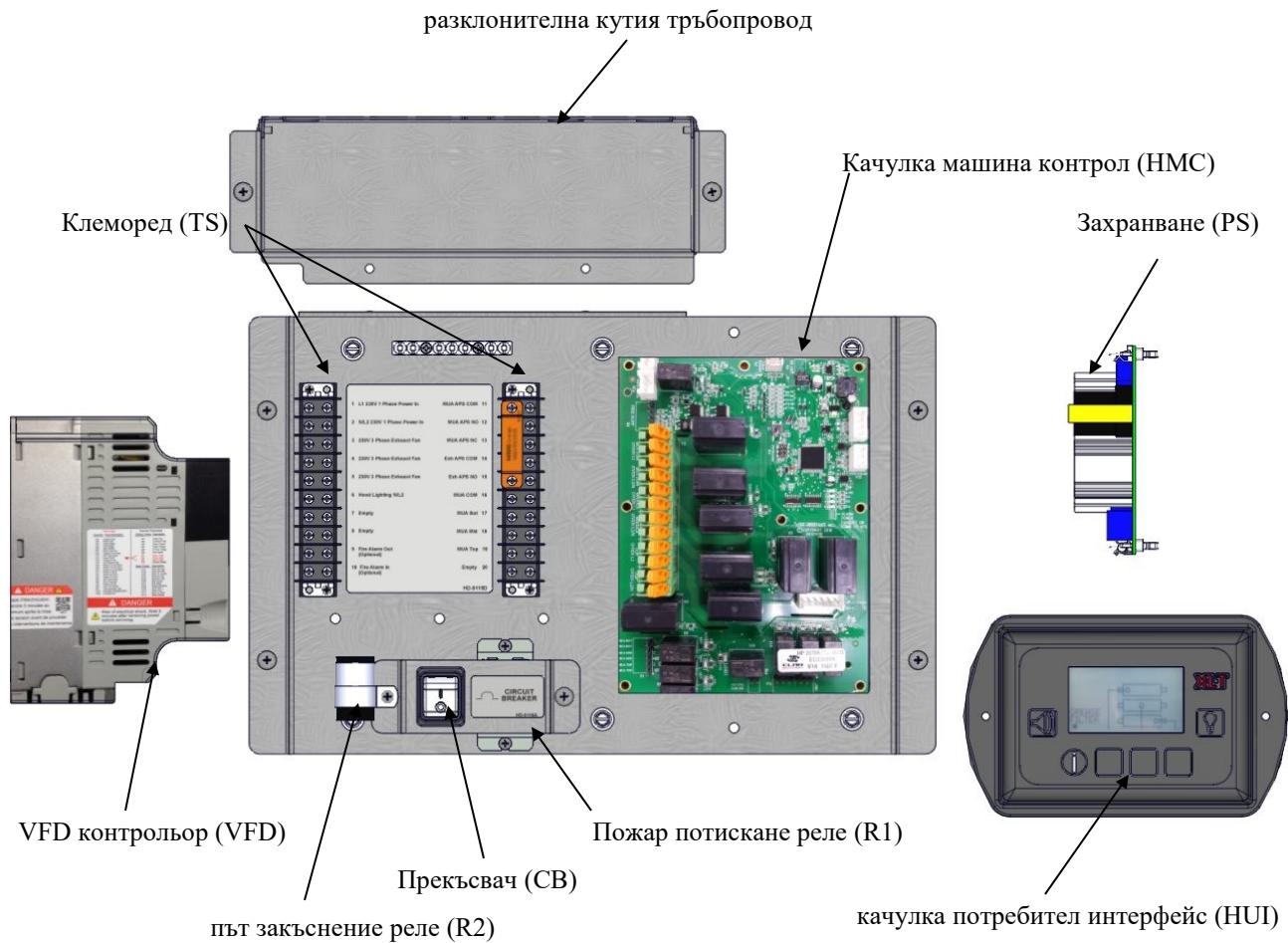


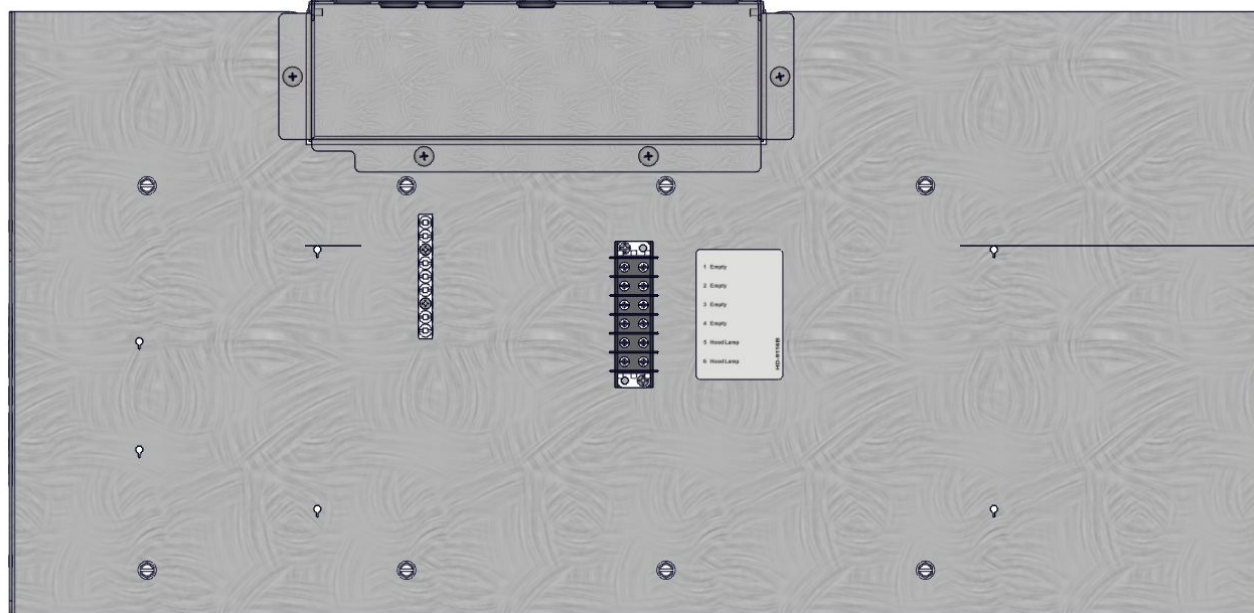


Всички членове, оборудване структурна електрическо и пожарогасене, показана само за справка.

ХУД ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ВРЪЗКИ

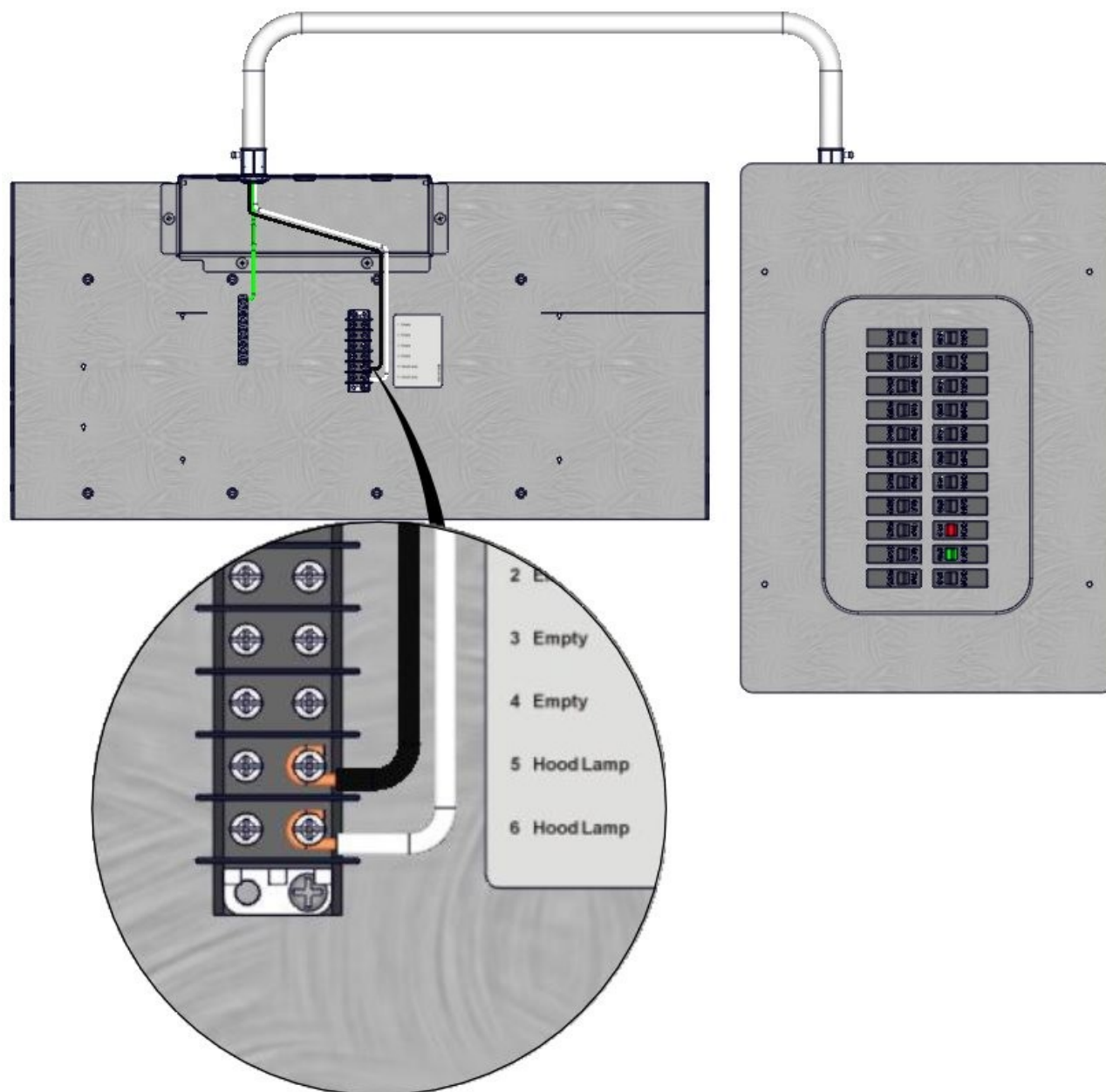
контрол кутия VFD - стандарт (230V / 60Hz)



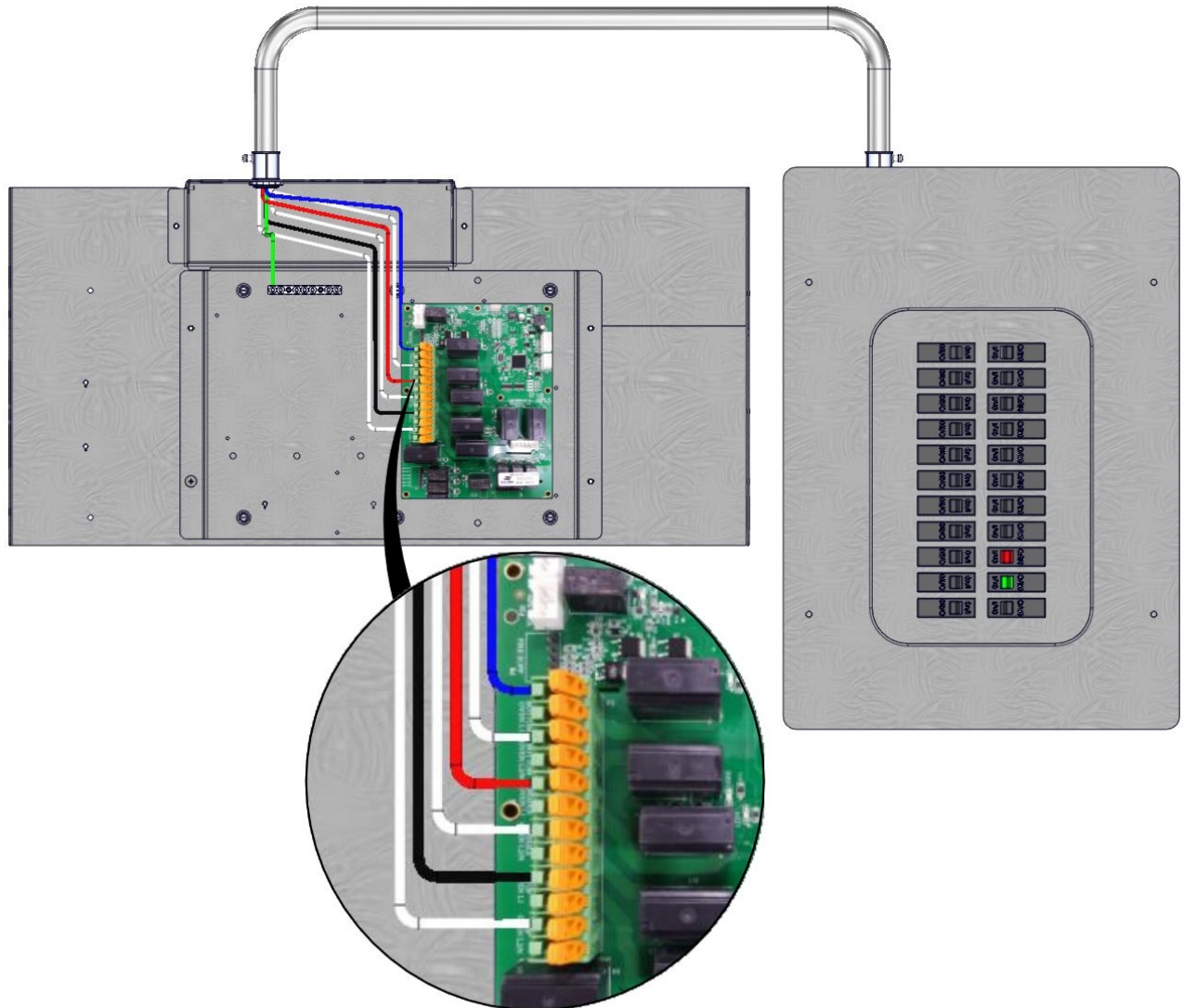


Тази страница е умишлено оставено празно .

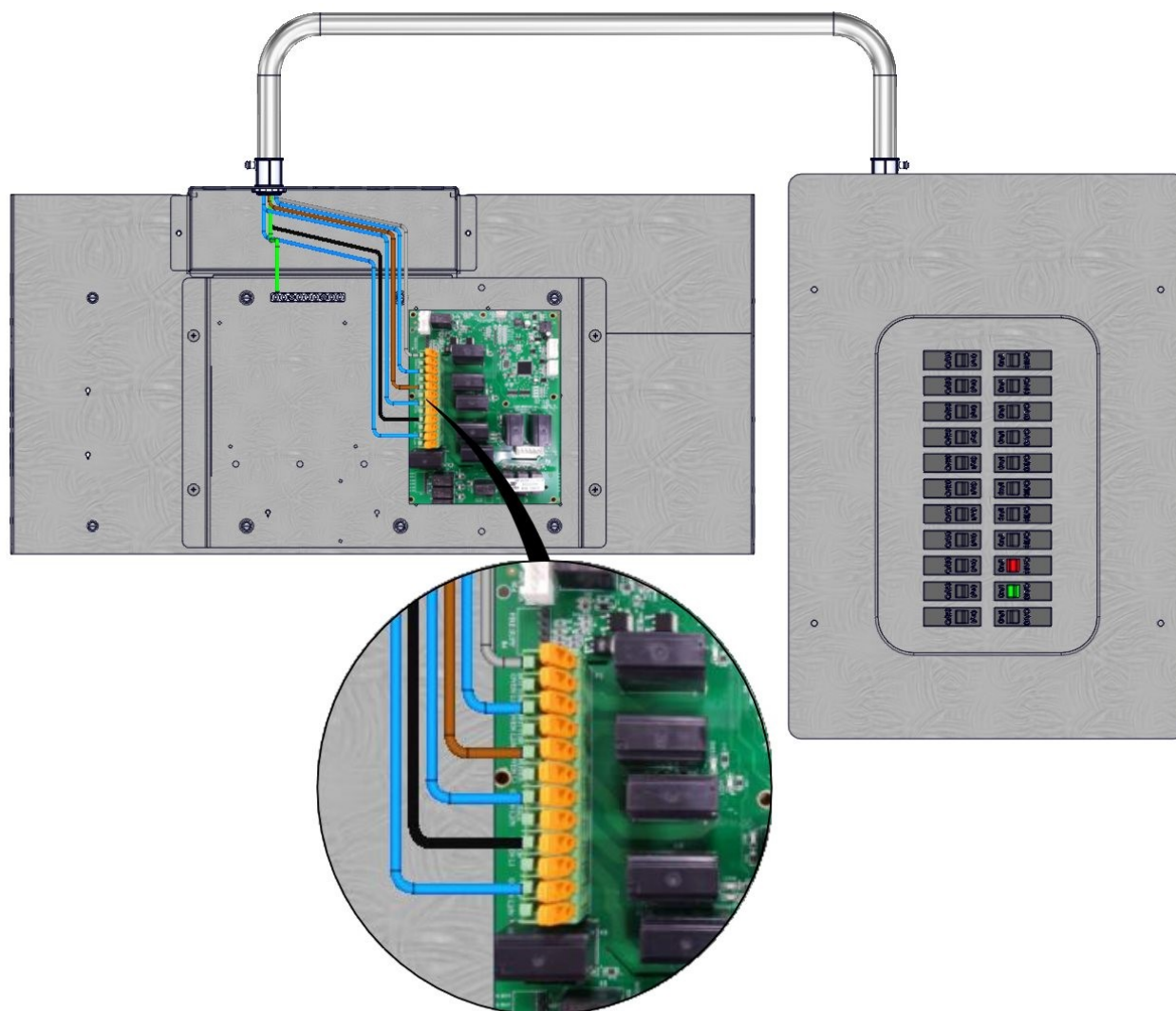
консумирана мощност до фурни - свят (230V / 50Hz)



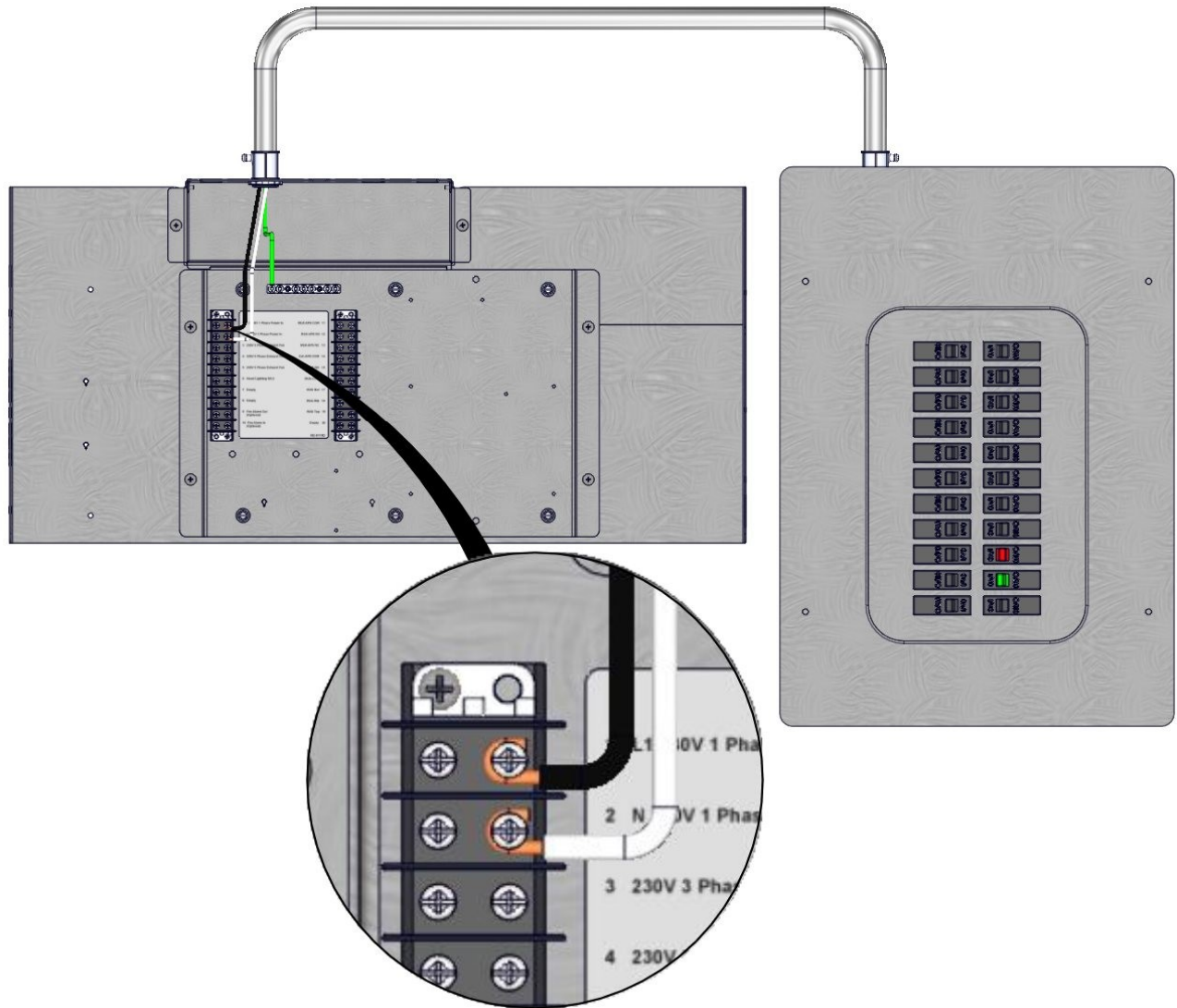
консумирана мощност до VFD контролер - стандарт (230V / 60Hz)



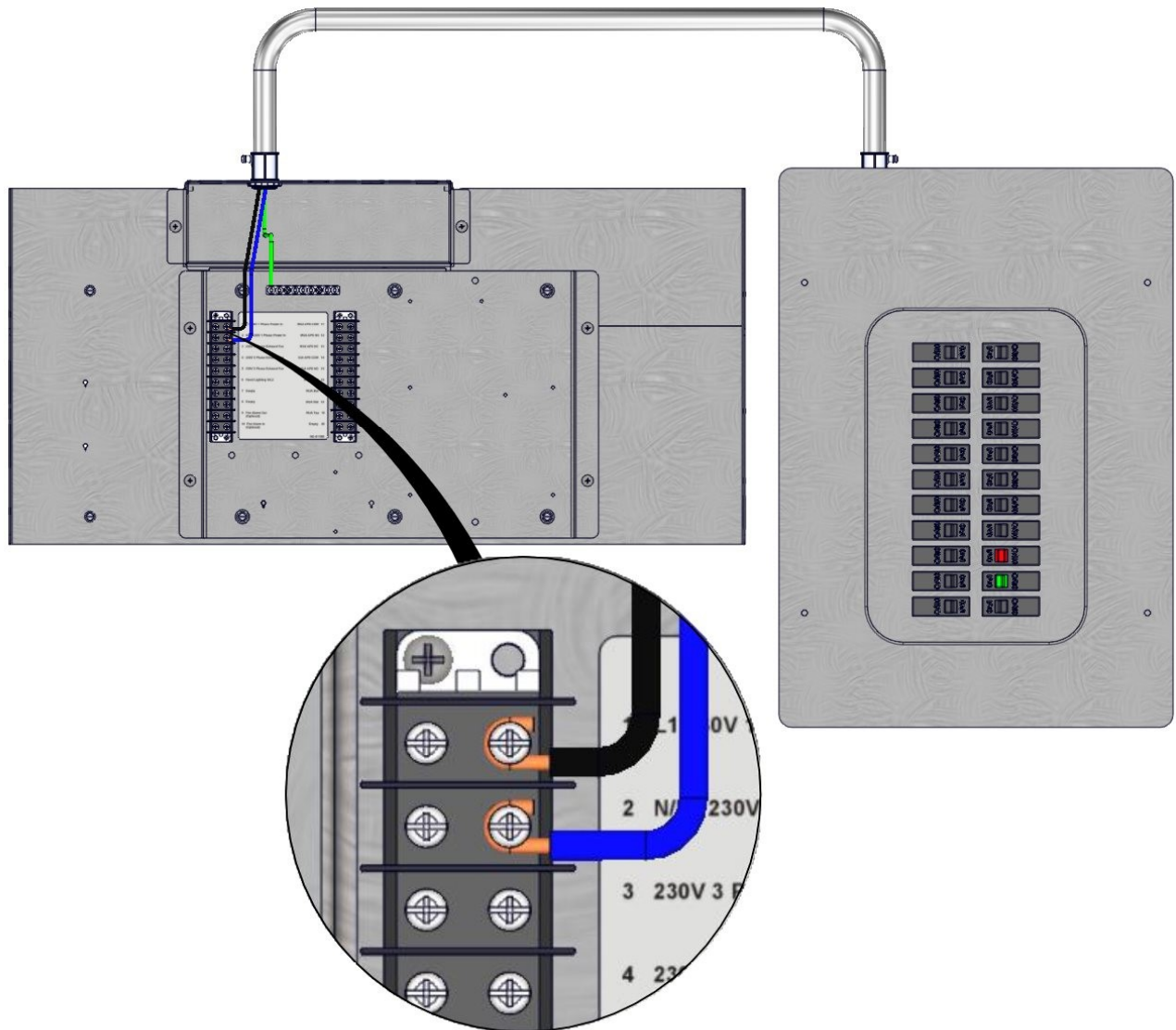
консумирана мощност до VFD контролер - свят (230V / 50Hz)

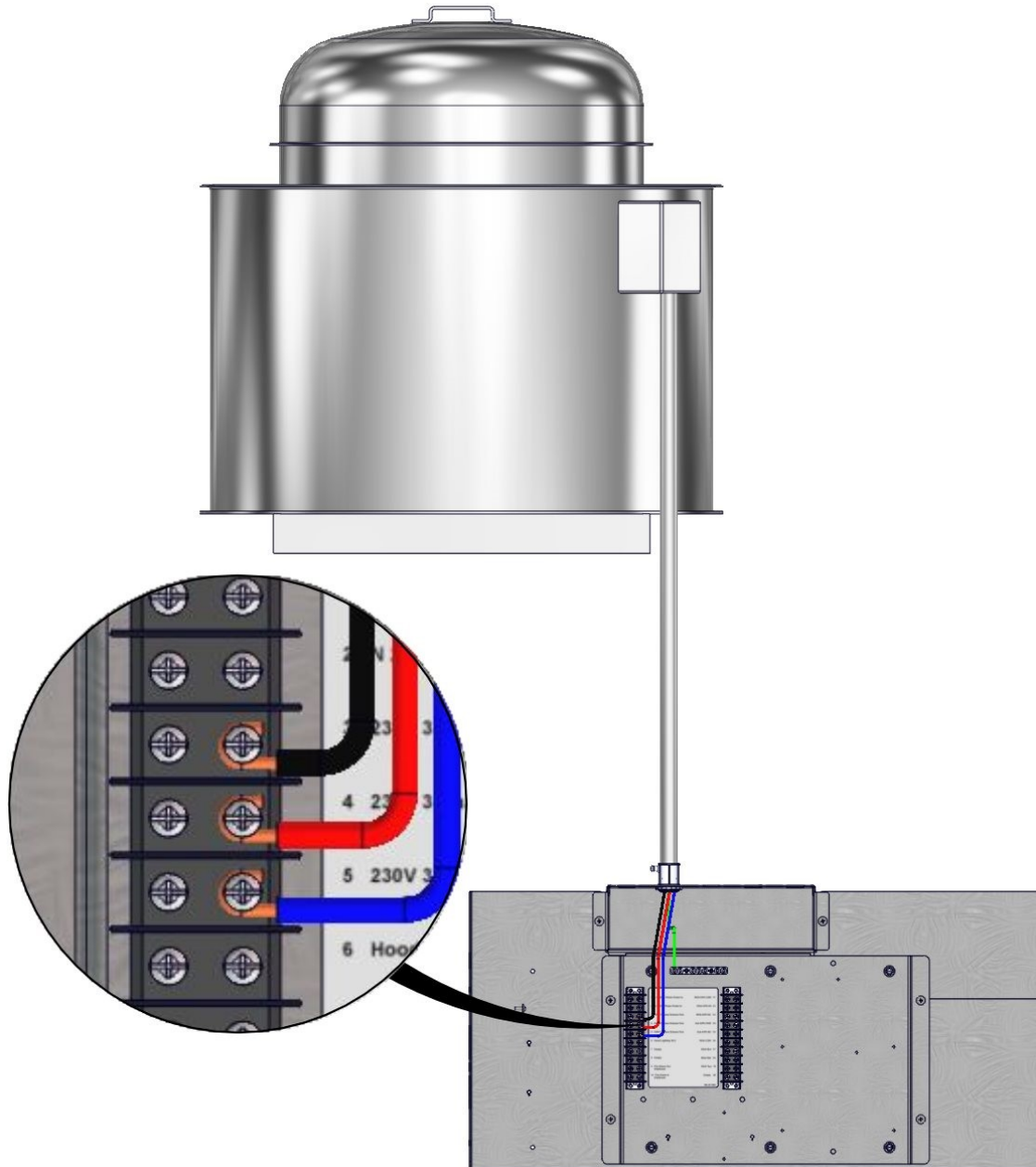


изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - стандарт

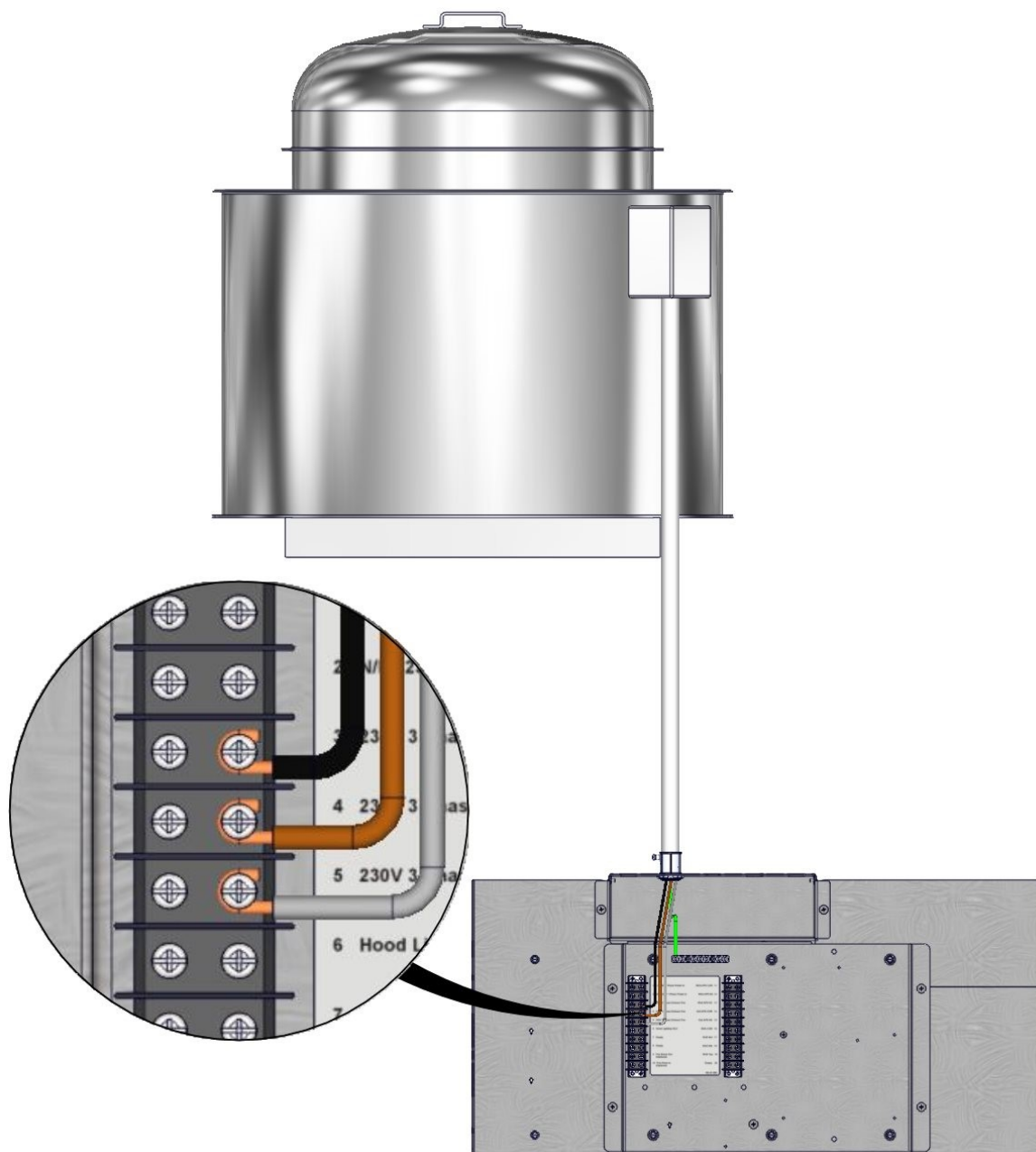


изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - свят

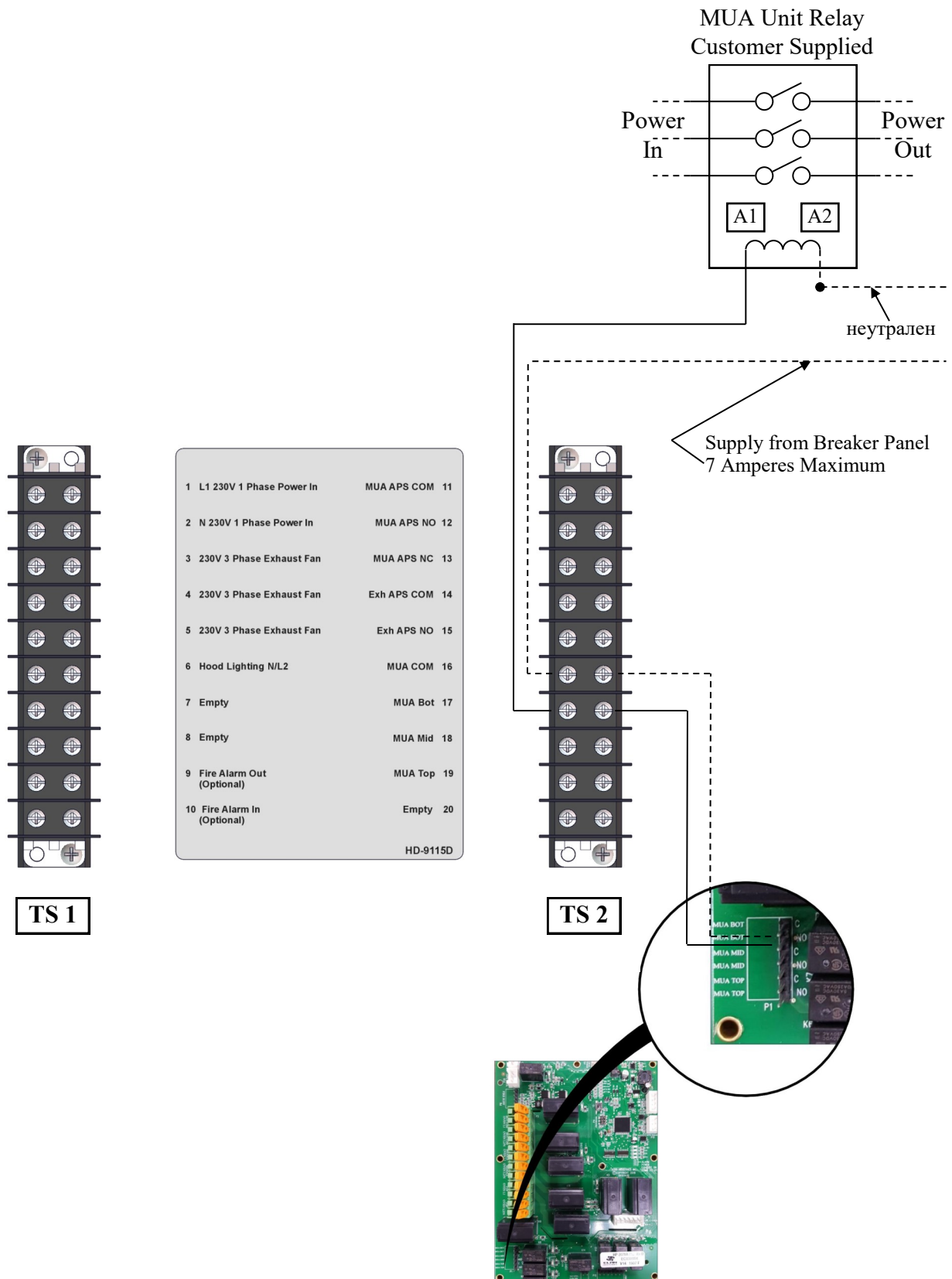




изходна мощност от VFD контролер за вентилатор - свят

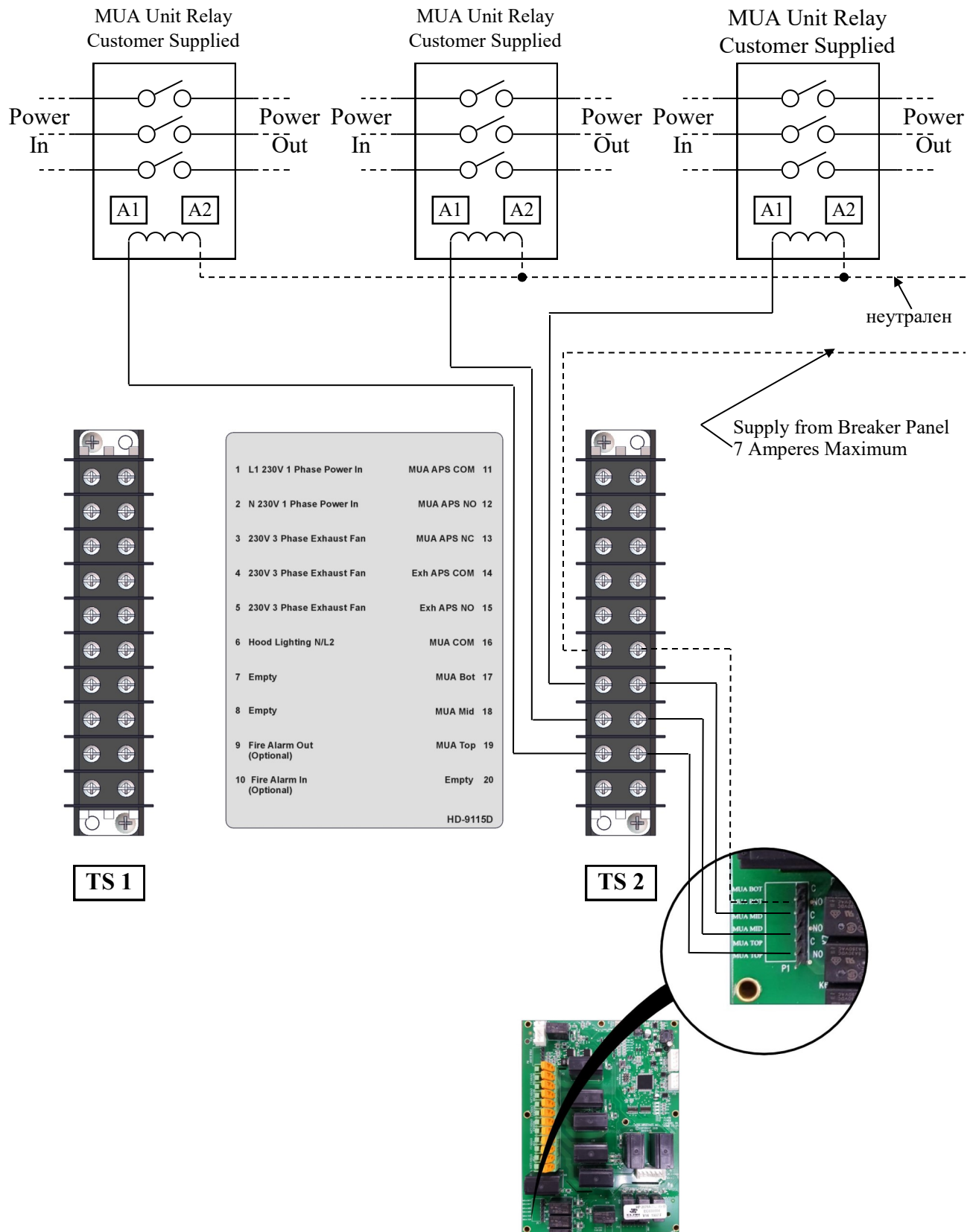


MUA амортисьорите релета - един изход - напрежение и честота



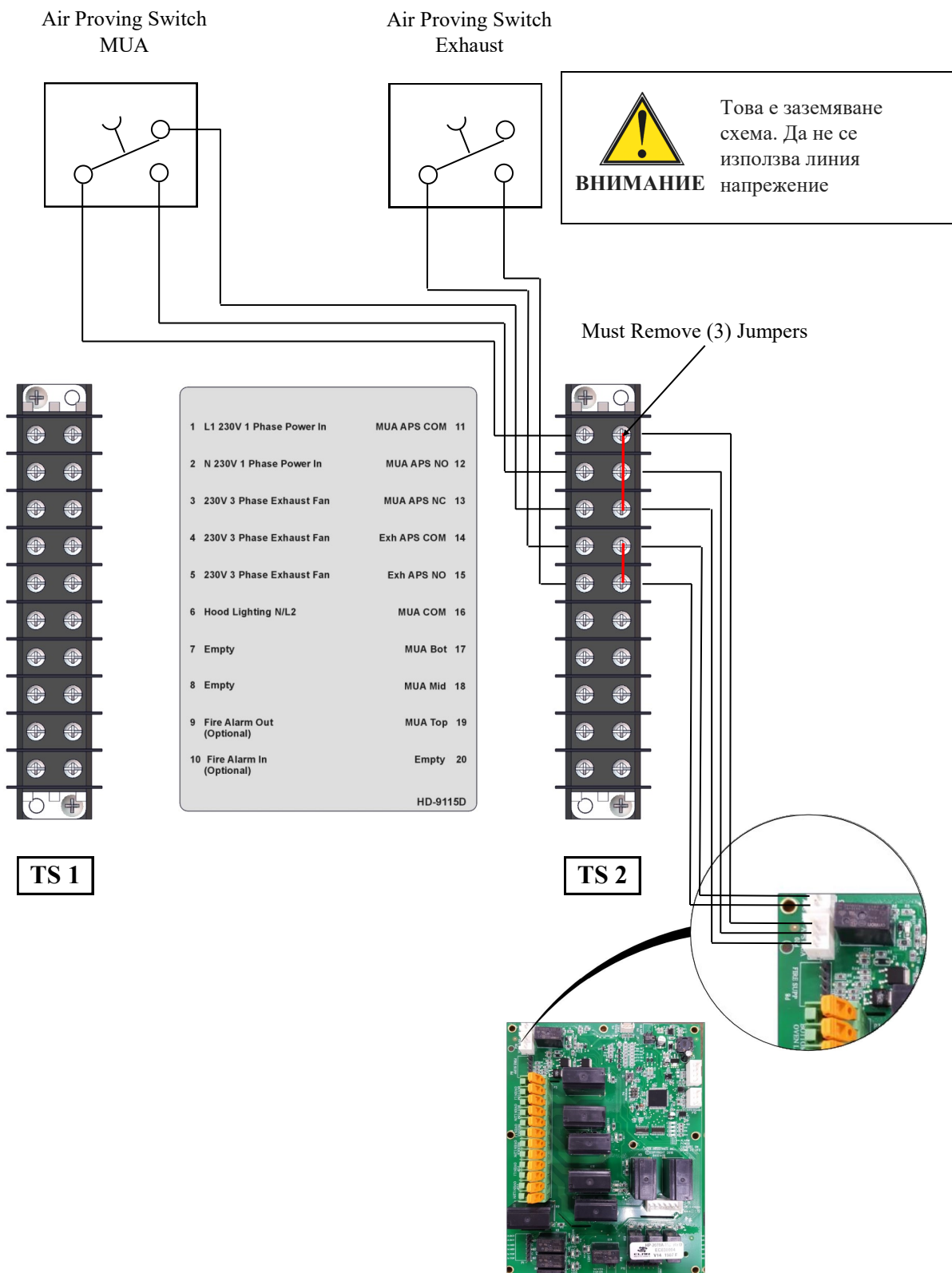
някои окабеляване отстранени за яснота. виж схеми за подробности.

MUA амортизърите релета - множествен изход - напрежение и честота



някои окабеляване отстранени за яснота. виж схеми за подробности.

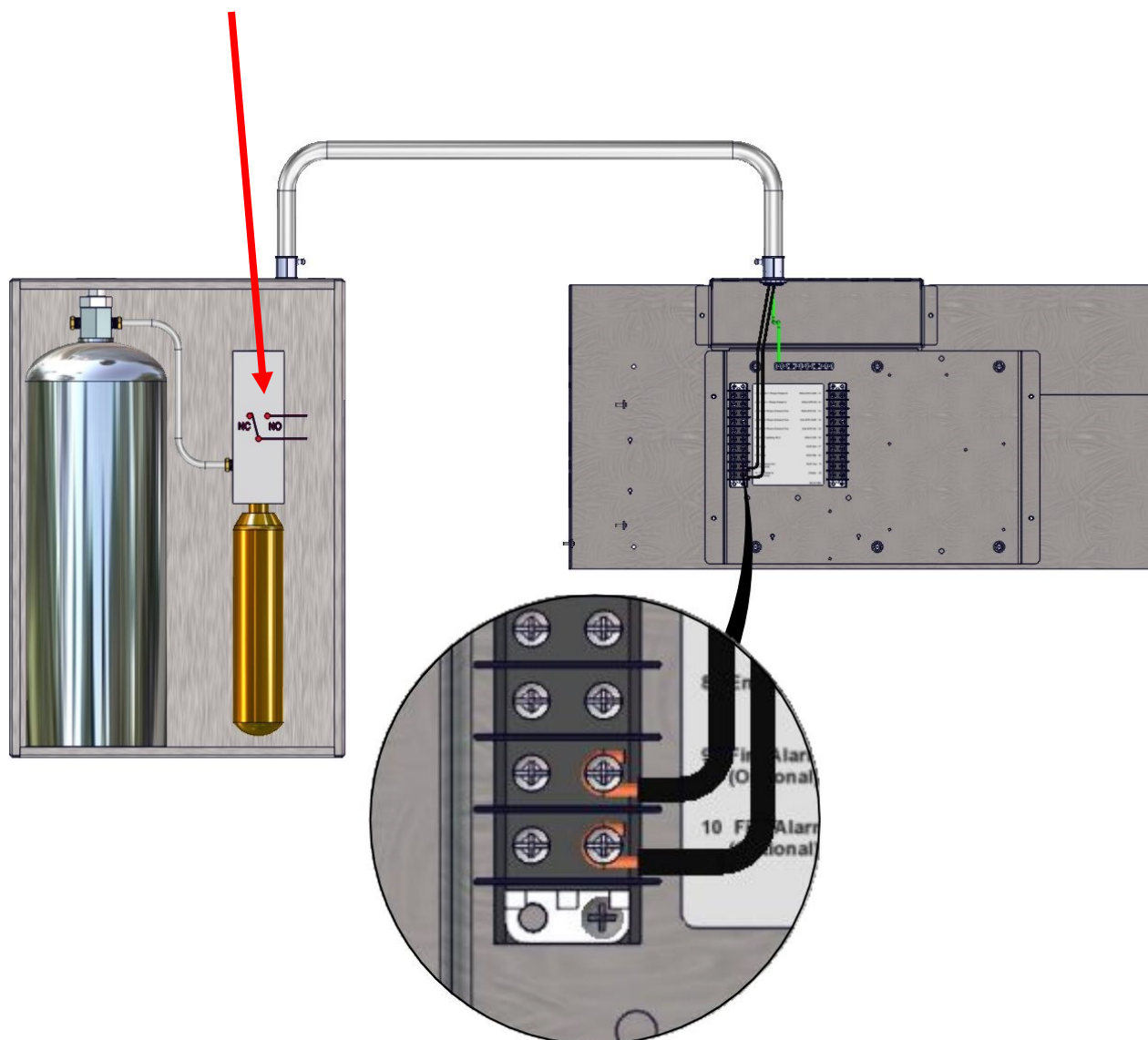
свят (230V / 50Hz) - с въздух, доказващи превключватели



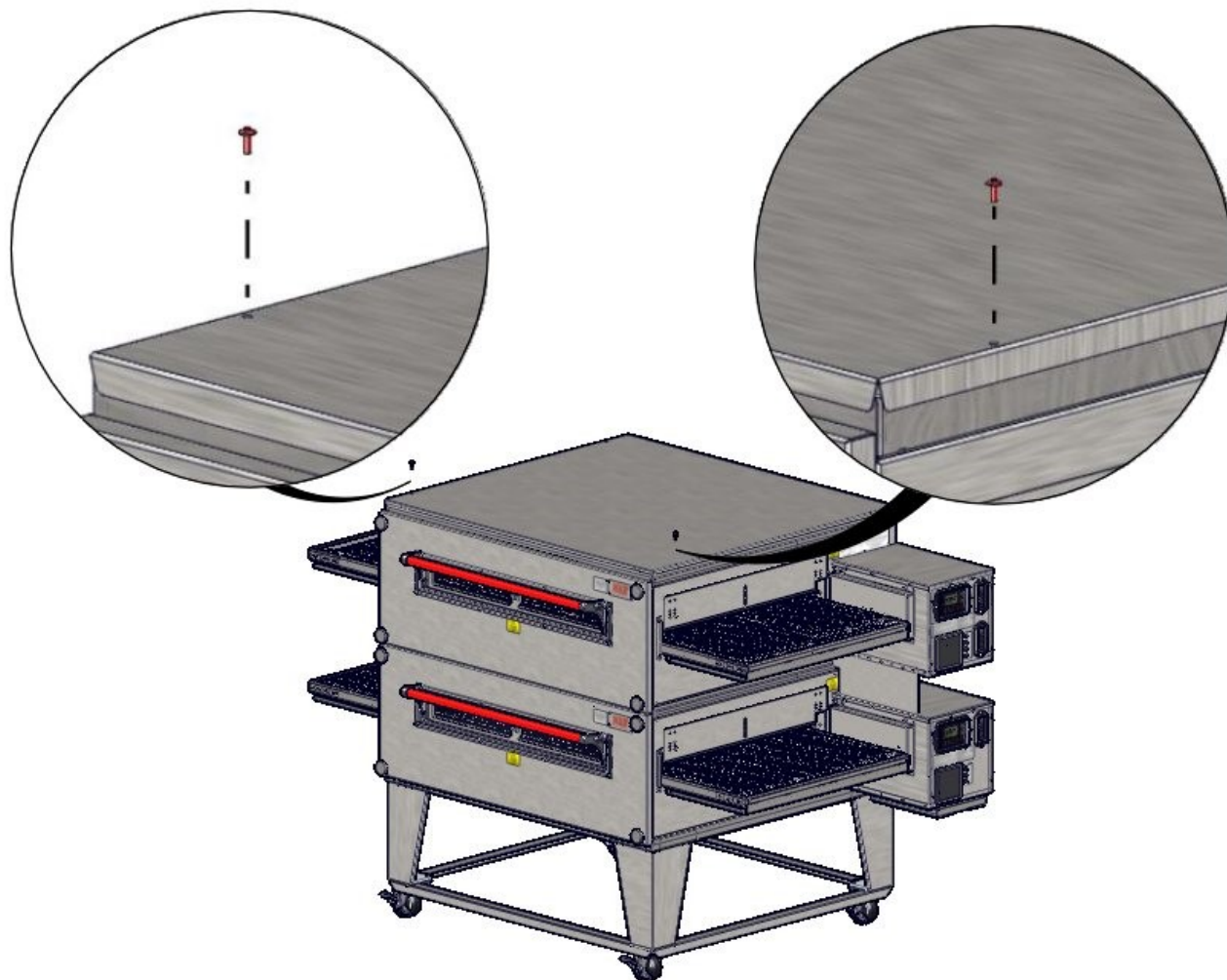
някои окабеляване отстранени за яснота. виж схеми за подробности.

Пожароизвестителна реле - напрежението и честотата

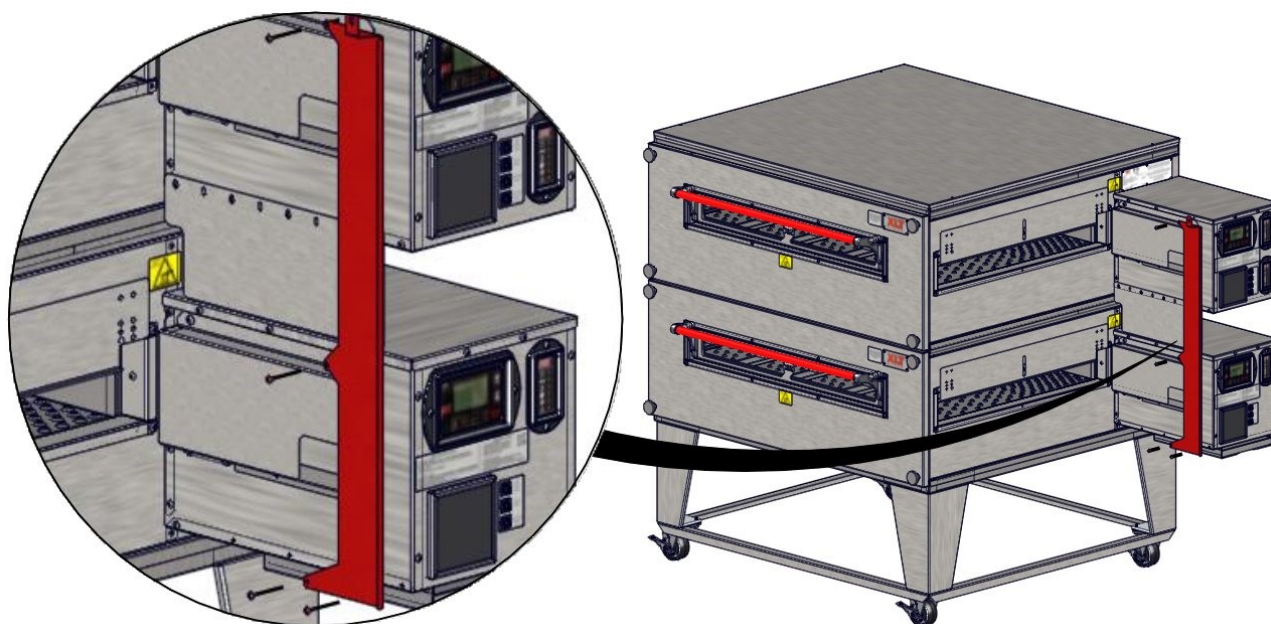
Забележка → Свържете проводници от разклонителна кутия с нормално отворен (NO) контакти в кабинета на пожарогасене.



Подгответе фурни - свалете капачето винтове - Две (2) Само



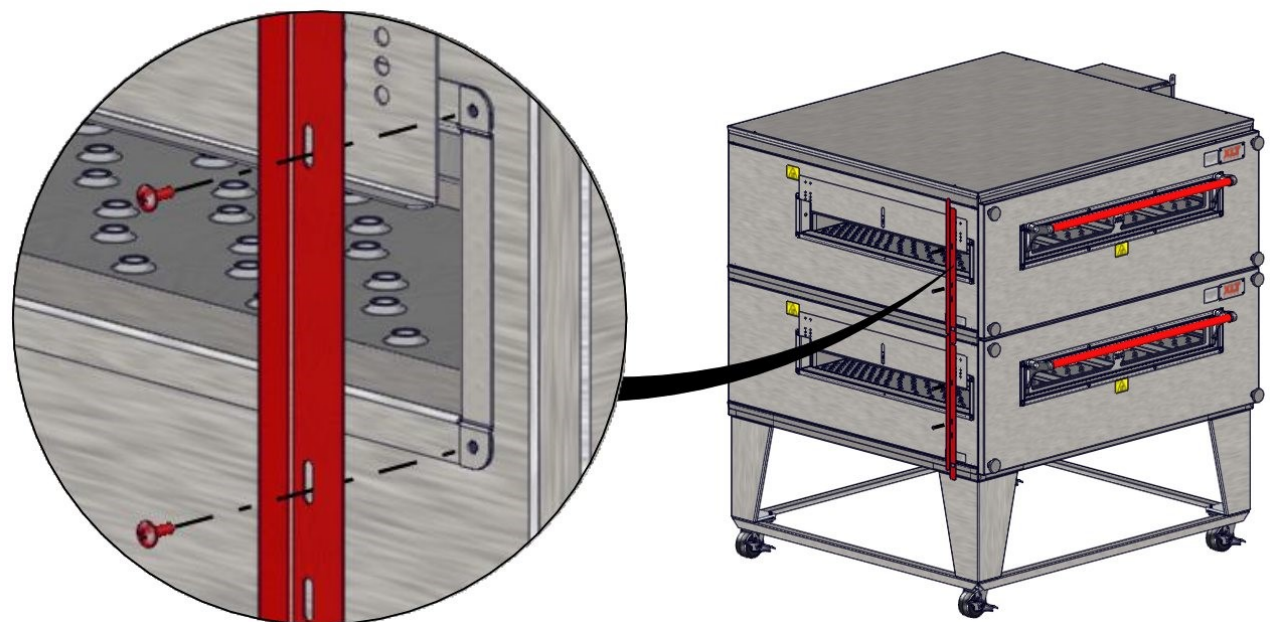
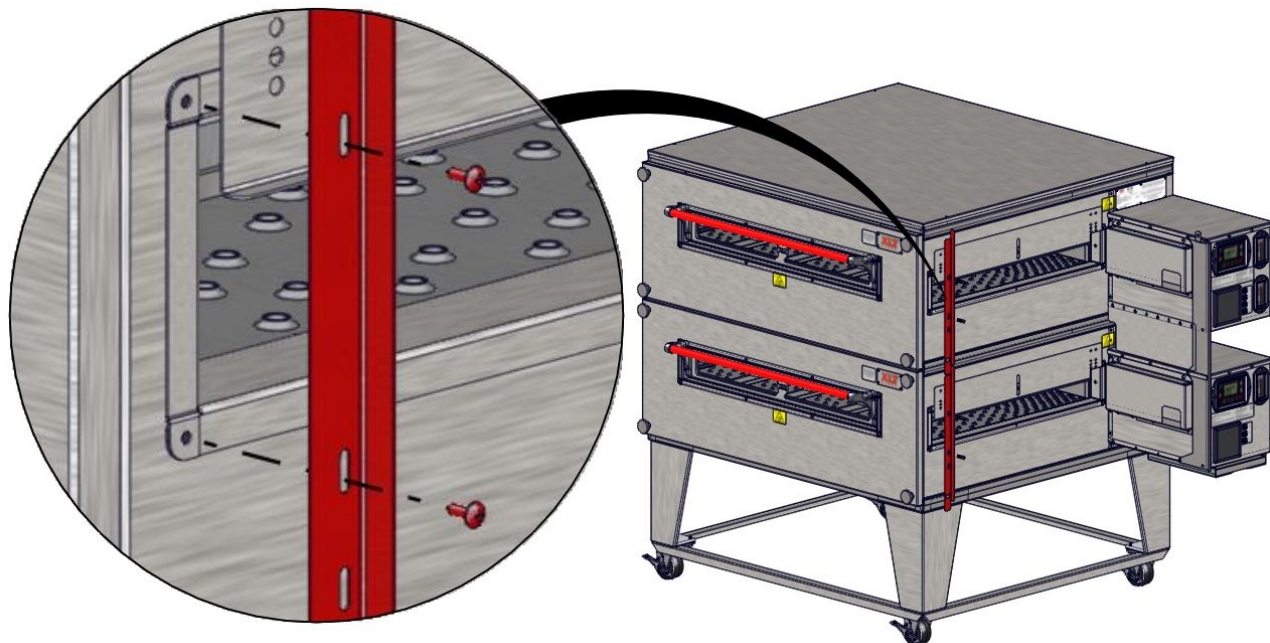
Подгответе фурни - контрол скоба кутия разпродажба на стоки



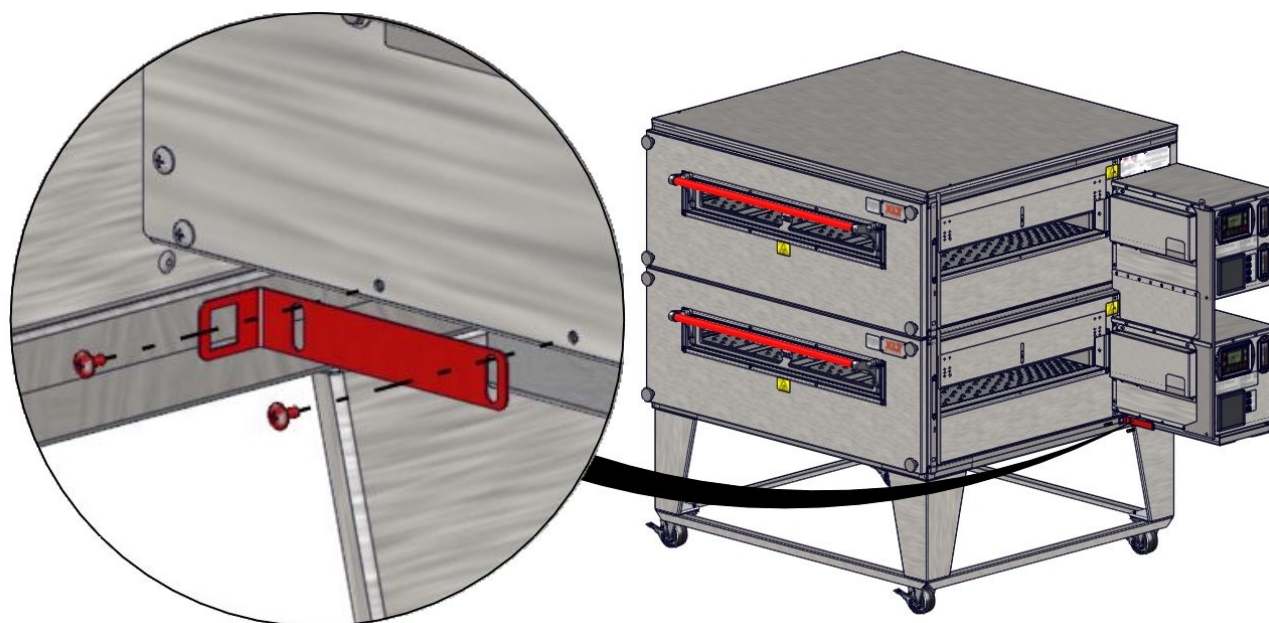
Забележка

Конвейери са били отстранени за яснота

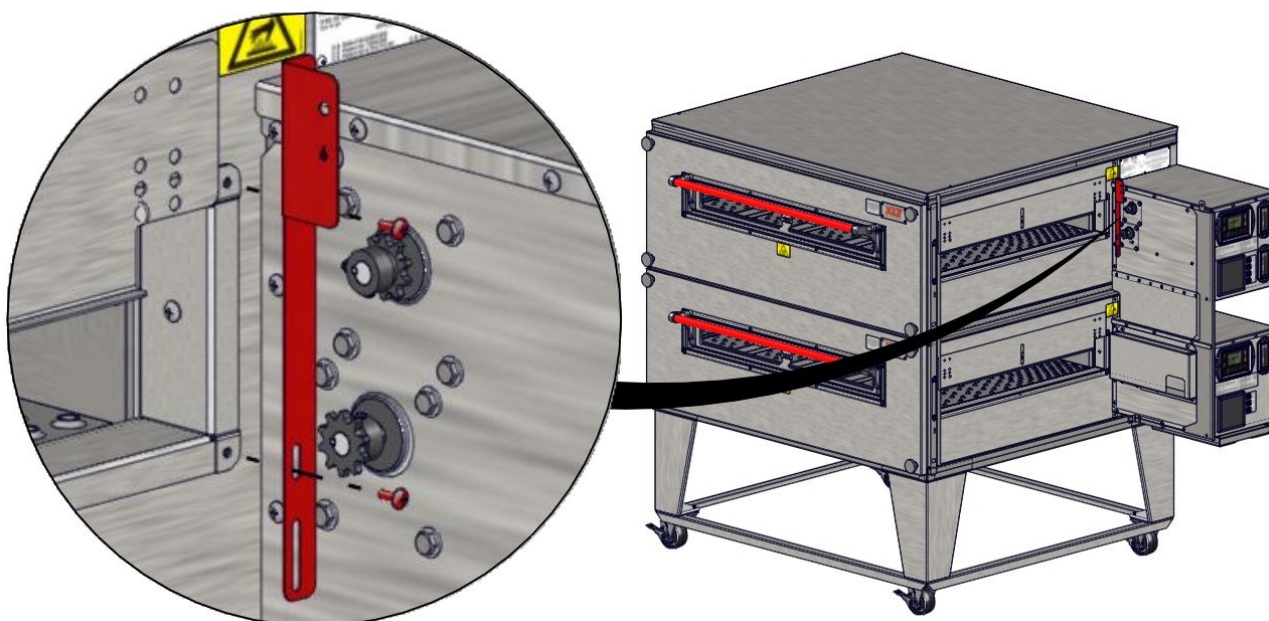
Подгответе фурни - предни вантите скоби



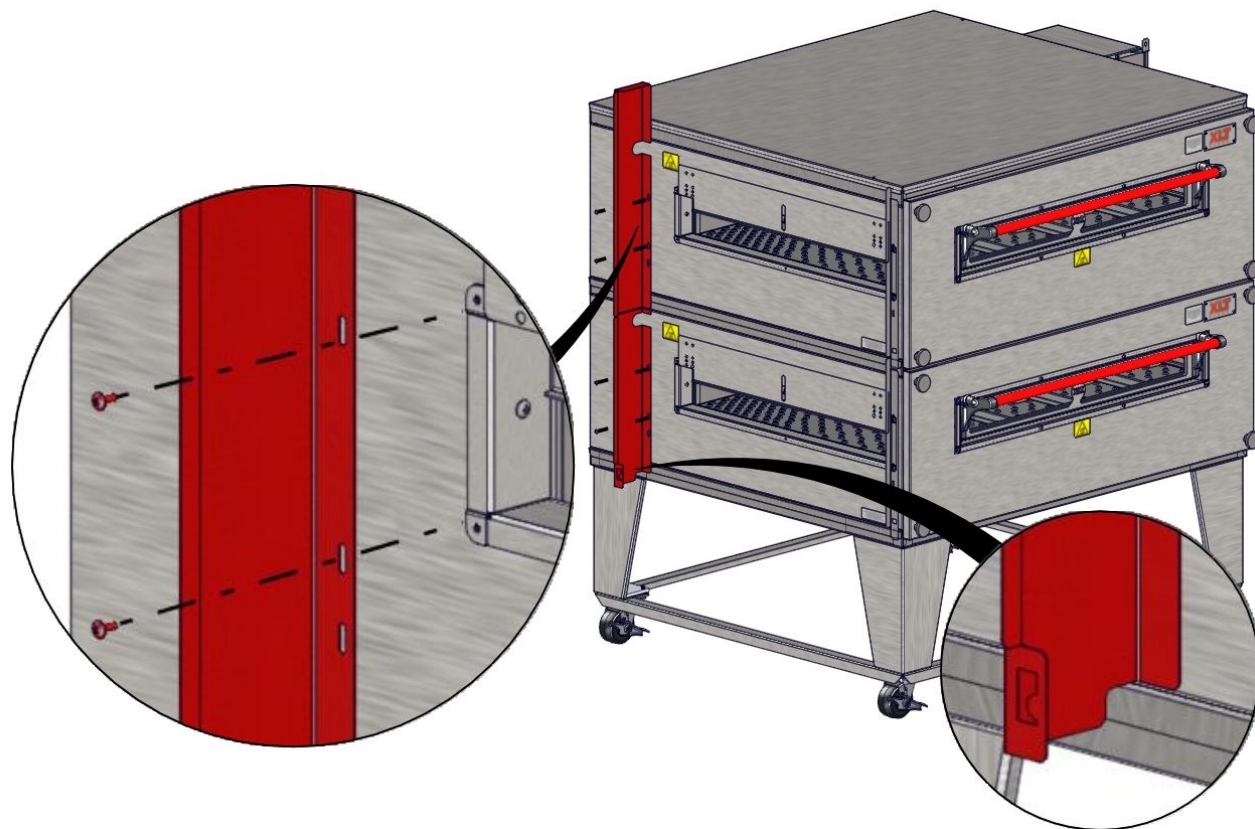
Подгответе фурни - долната релса скоба



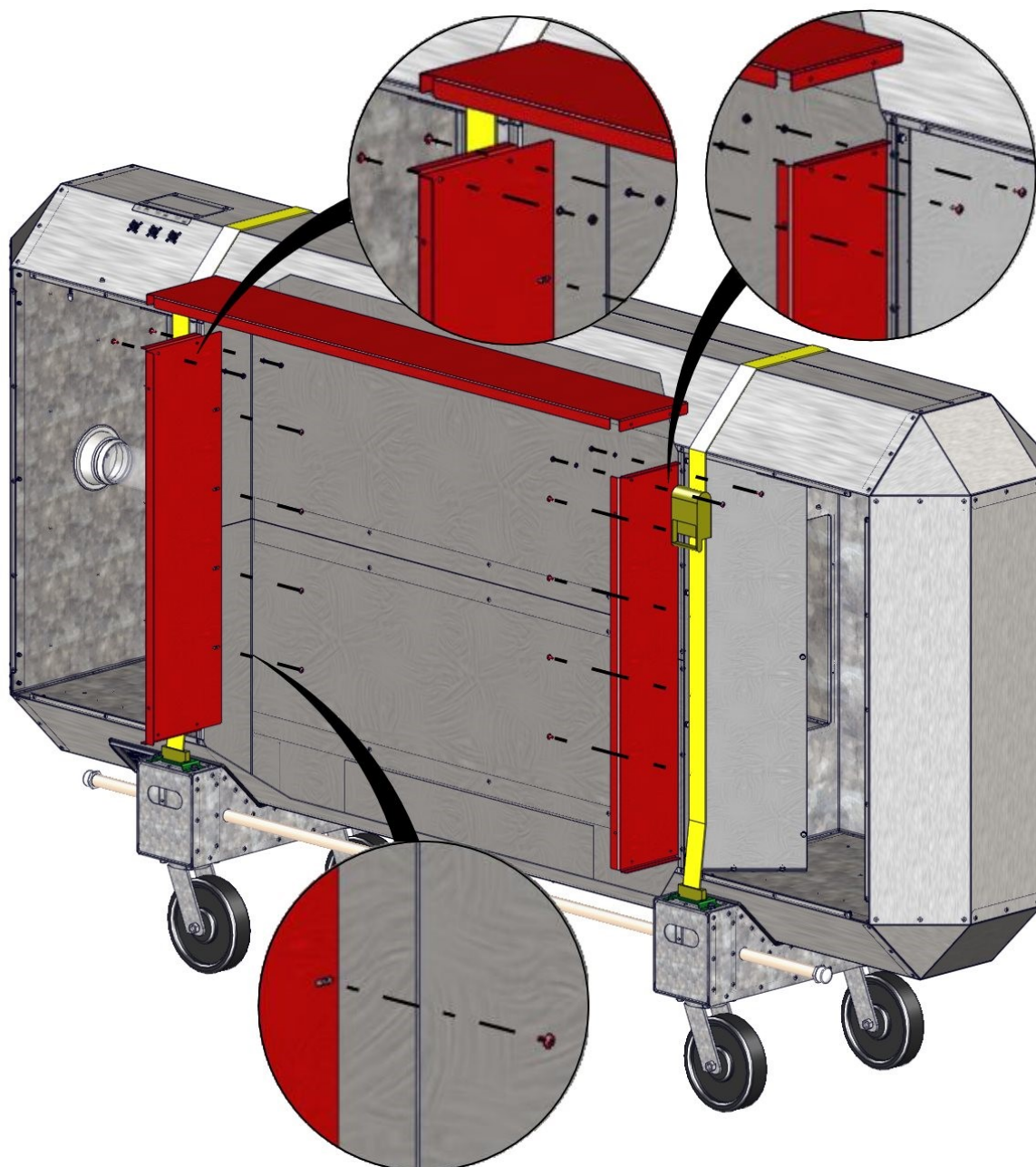
Подгответе фурни - контрол кутия страна разпродажба на стоки



Подгответе фурни - задни вантите скоби

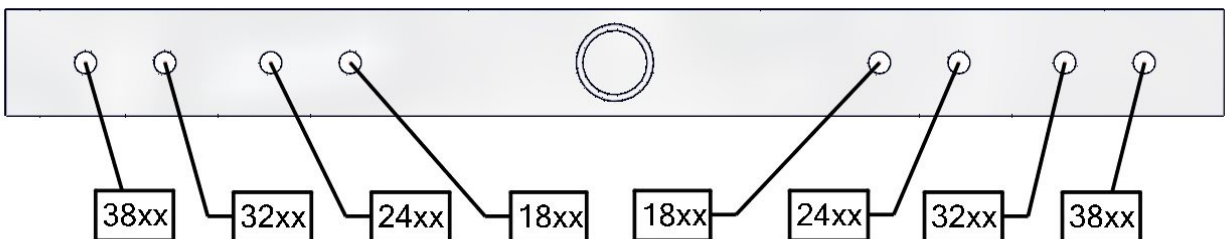
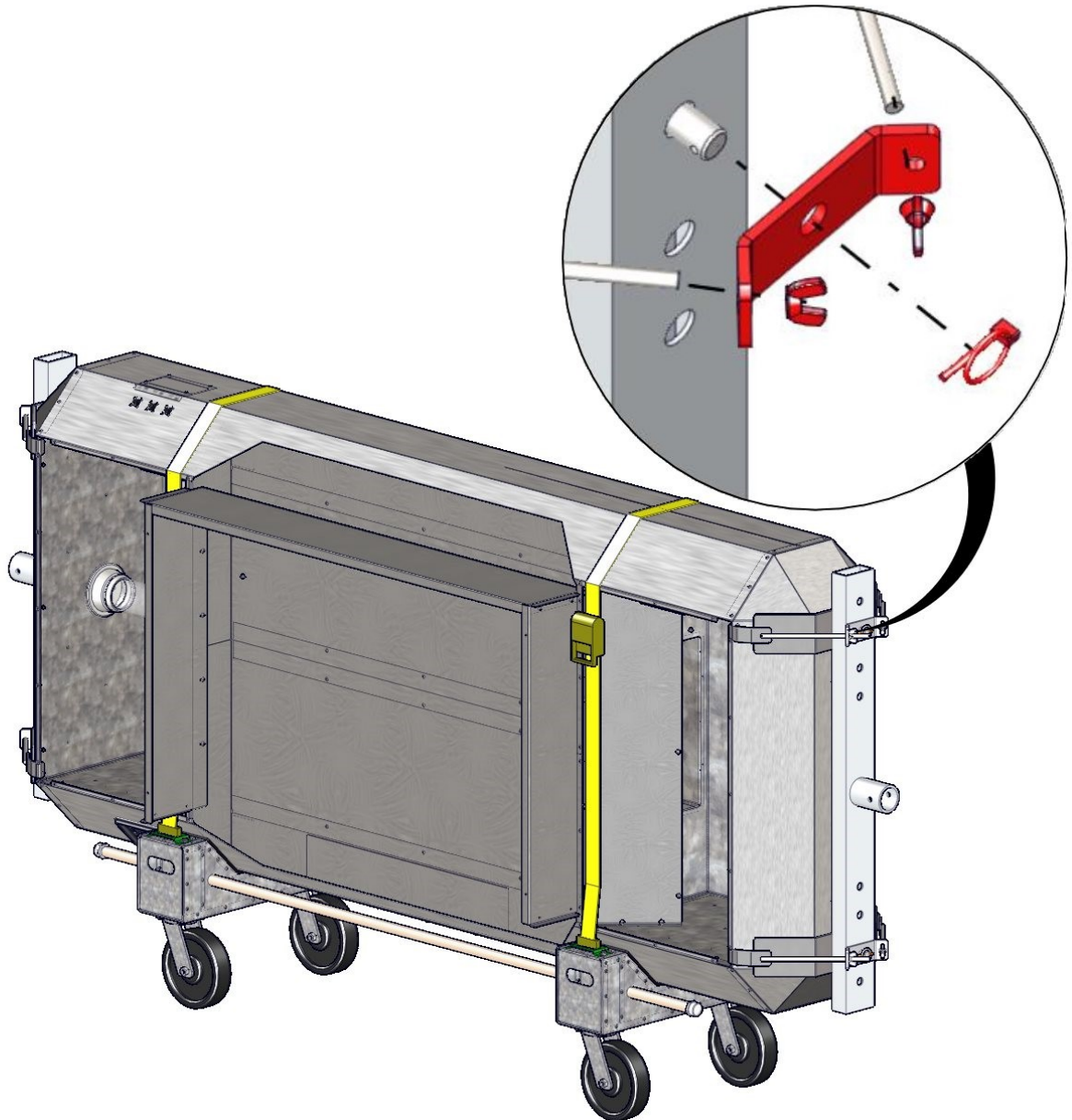


Подгответе качулка



настройка Подемно-транспортни машини

XLT качулки могат лесно да бъдат премествани и подредени с подходящо подемно оборудване. Използването на XLT одобрен подемни съоръжения е силно препоръчително.



подредане качулка на пещите



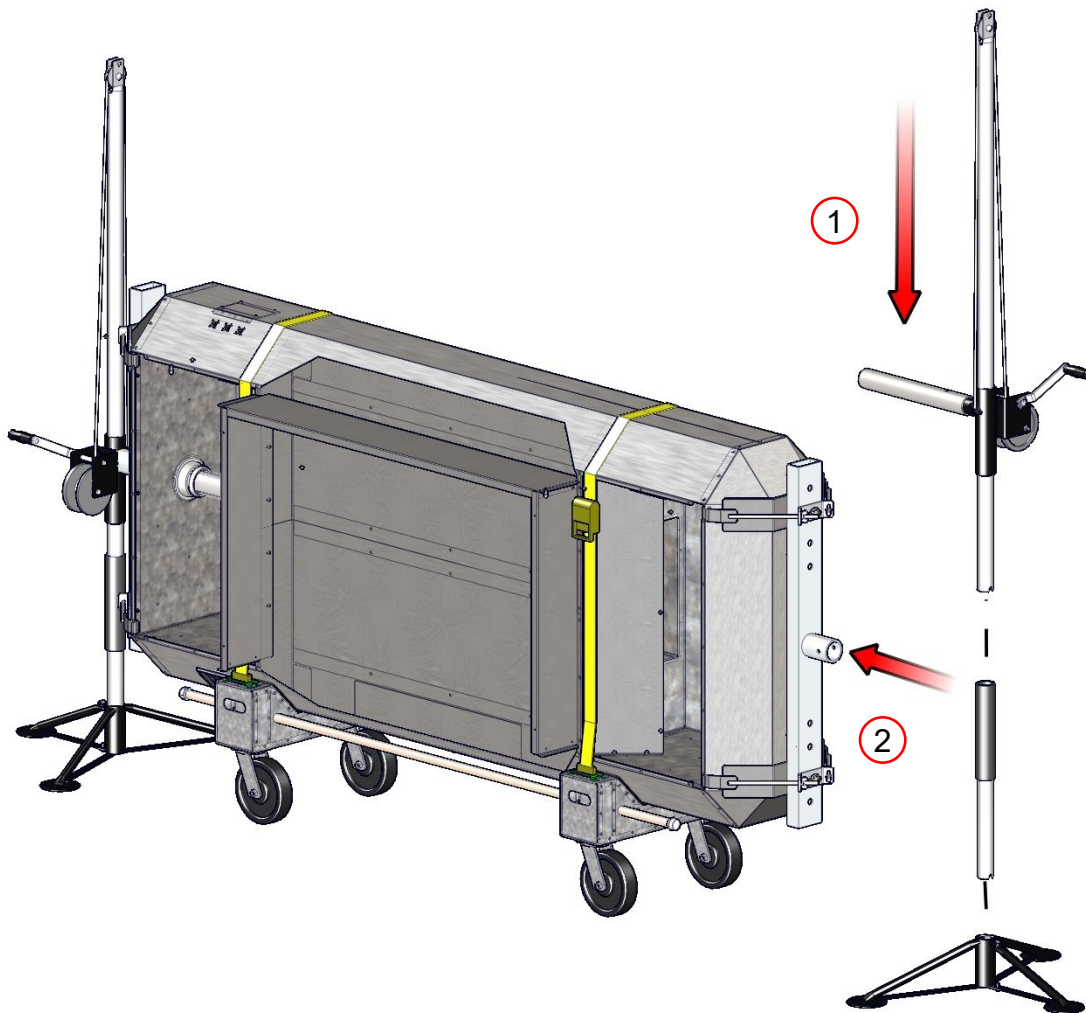
ОПАСНОСТ

- Огледайте кабел преди всяка употреба.
- Ако кабелът е протрит или показва признаци на прекомерно износване и скъсване, НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ докато кабел се заменя.
- Проверете за безпроблемна работа. Кабелът не трябва да се притиснат и трябва да премине гладко през шайбата на върха на стълб събиране.
- Най-малкото замени кабела ежегодно със стоманено въже, което отговаря на или надвишава спецификациите на производителя на крик.
- Да не се превишава капацитета на крика.



ОПАСНОСТ

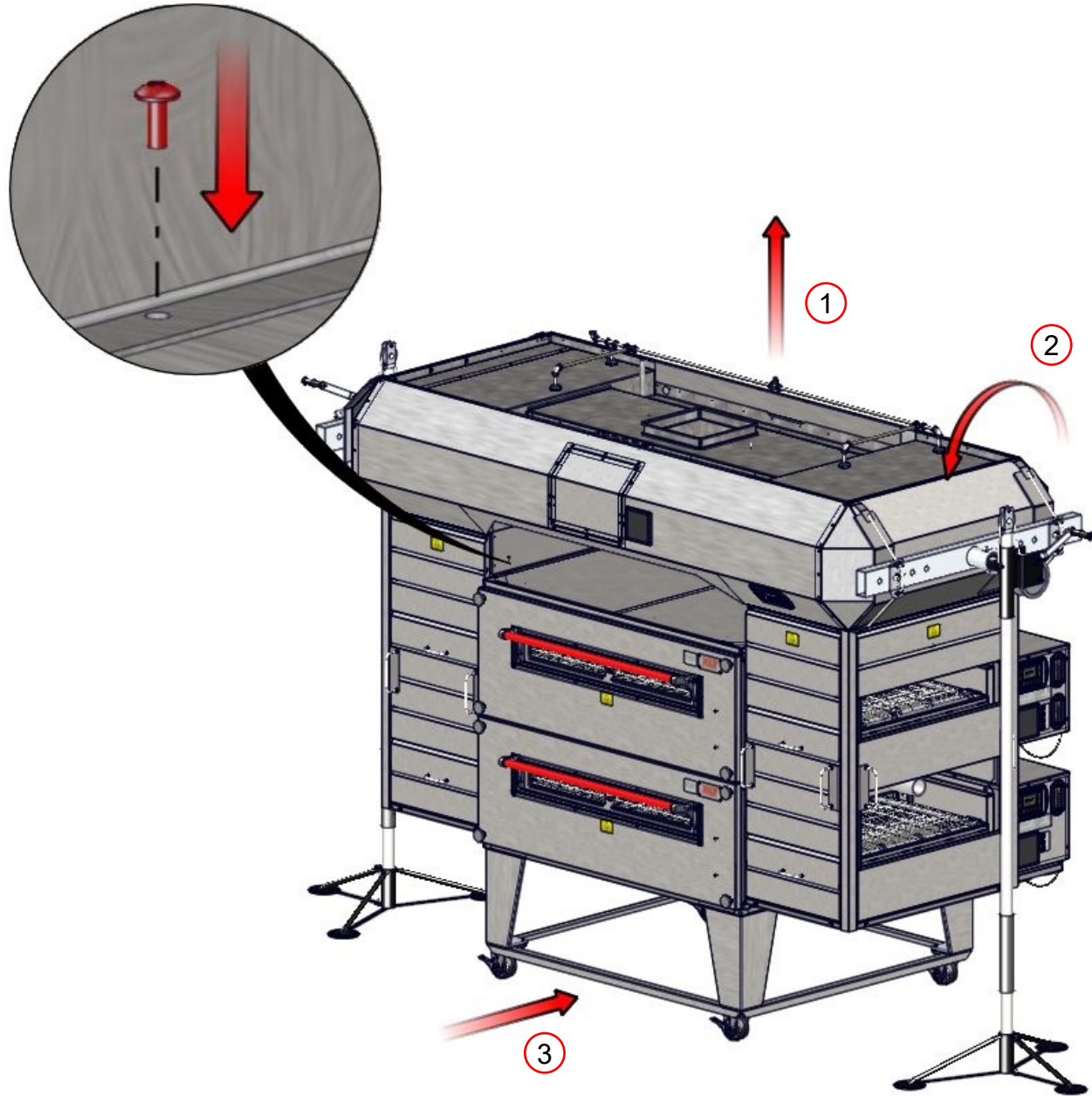
Неуспехът да се ангажират с крикове в тръбата за повдигане правилно и напълно ще доведе до увреждане, нараняване или смърт от падане качулка.



подредане качулка на пещите

**ОПАСНОСТ**

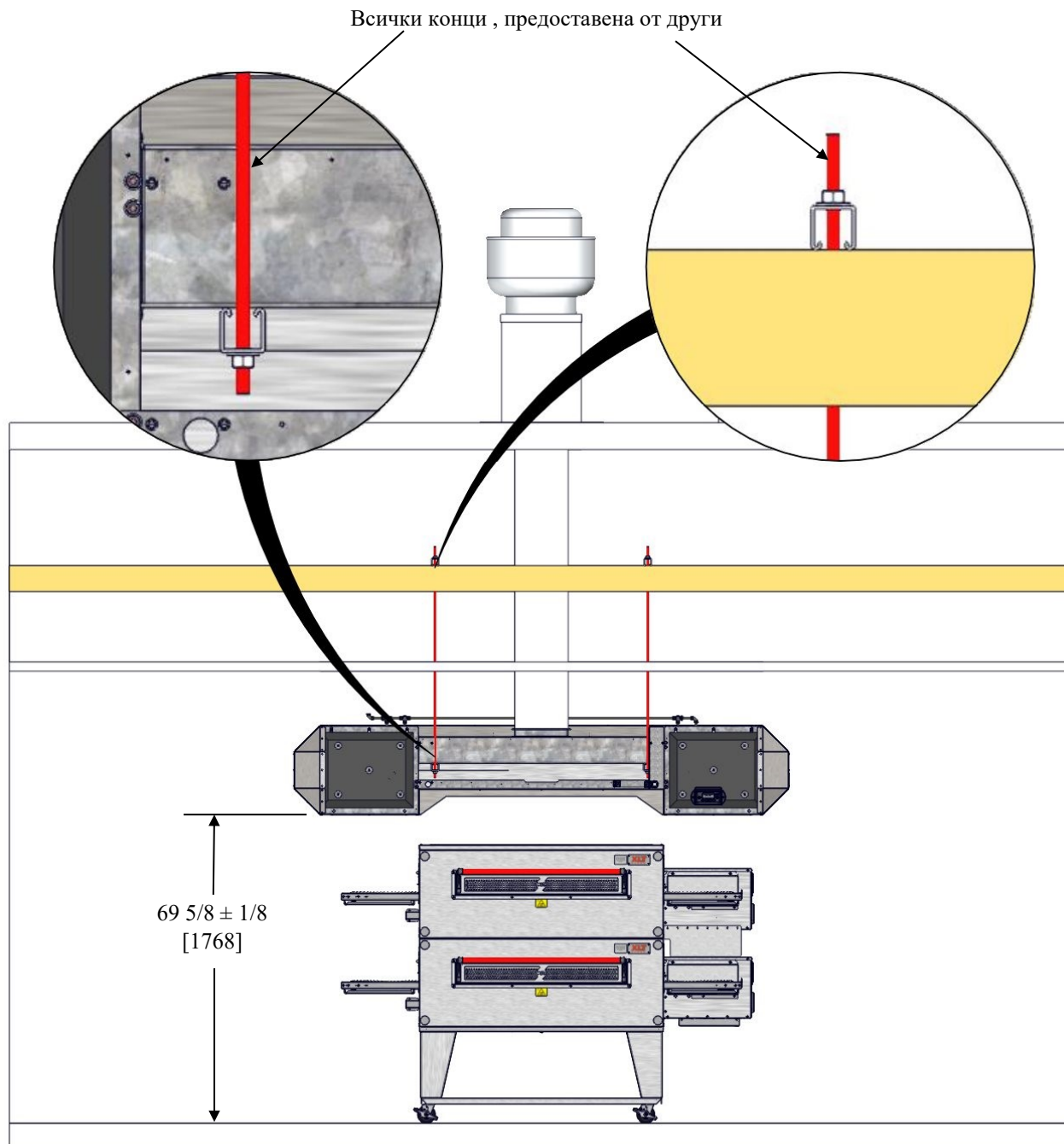
- И двете гнезда трябва да бъдат повдигнати в унисон, в противен случай те могат да се свързват и опасна ситуация ще се развие.\
- Да не се поставя всяка част от себе си под капака по всяко време.





ОПАСНОСТ

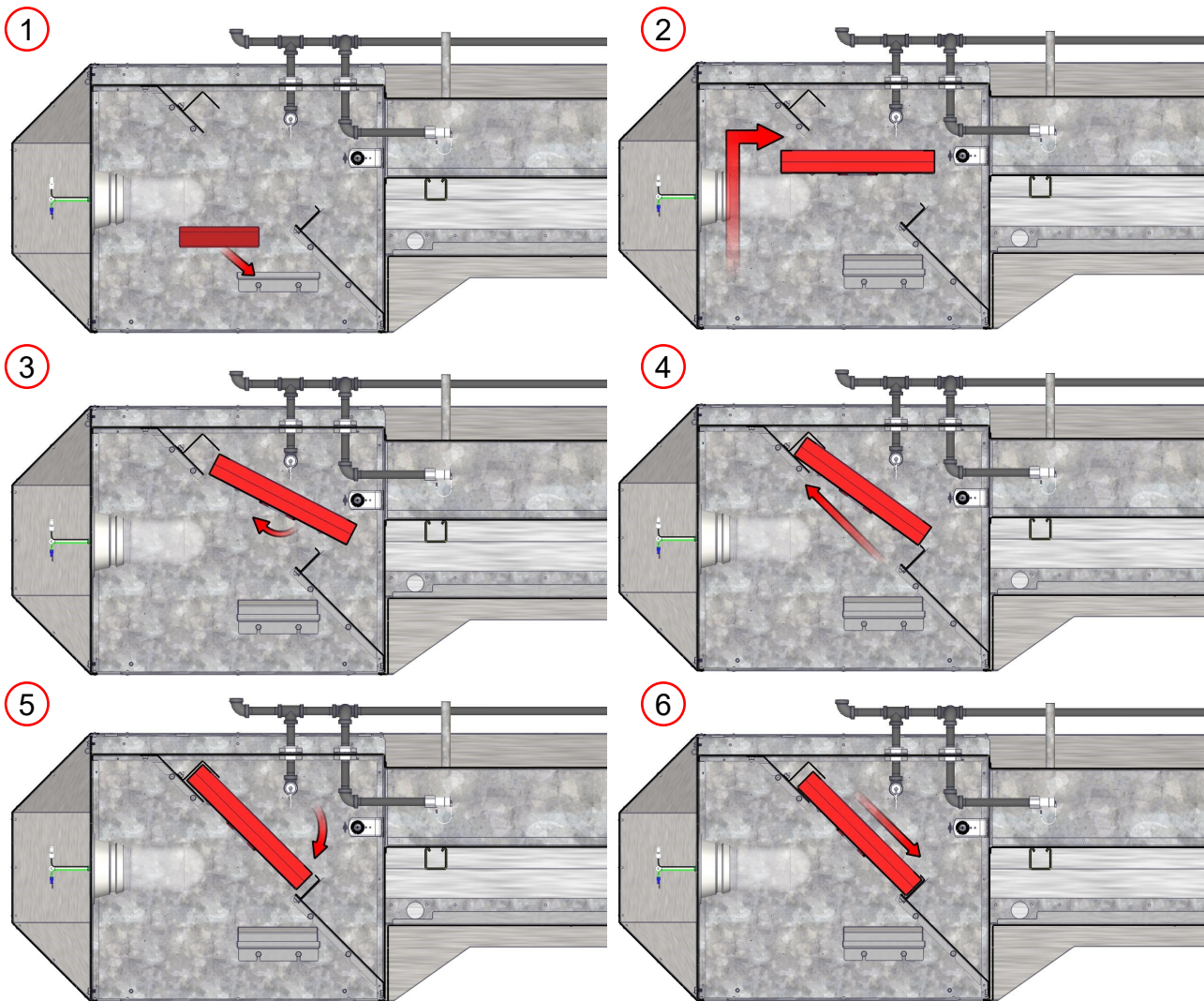
Худ трябва да бъде отстранен от Таванни Греди



Това измерване е от готовия под до дъното на окачен капак.

Забележка

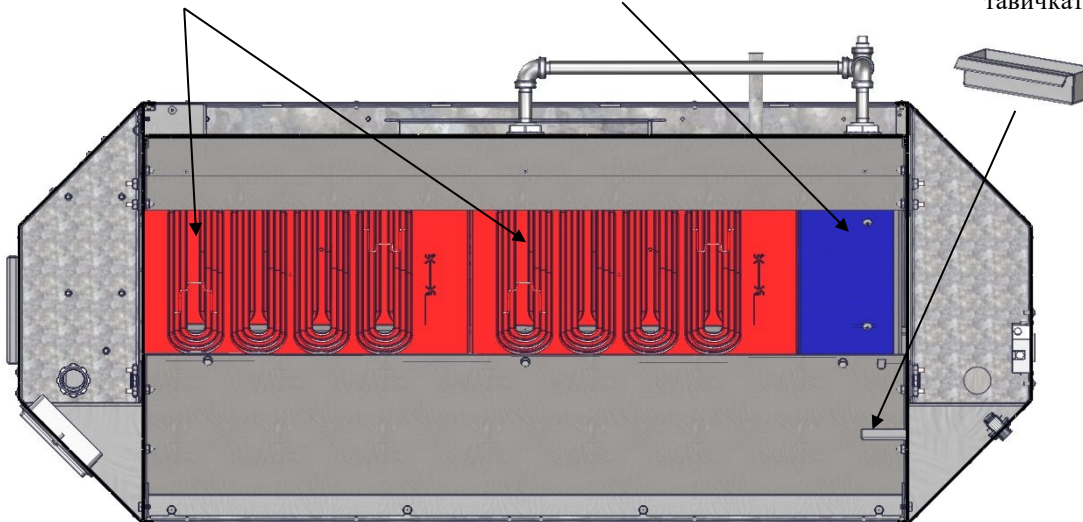
Инсталирайте Мазнините тащи, електрически крушки и капащи, и мазнини Филтри

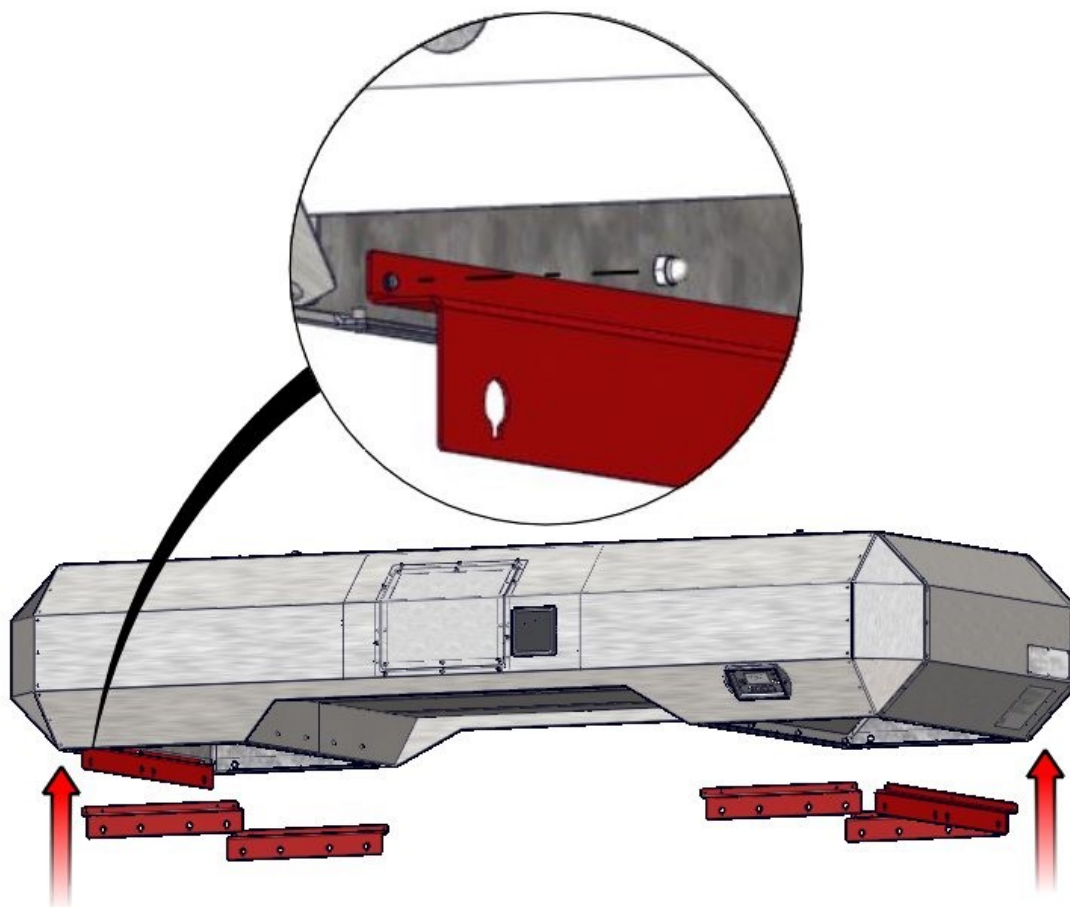


Мазнините Филтри

Filter Block Off to be
over Grease Tray

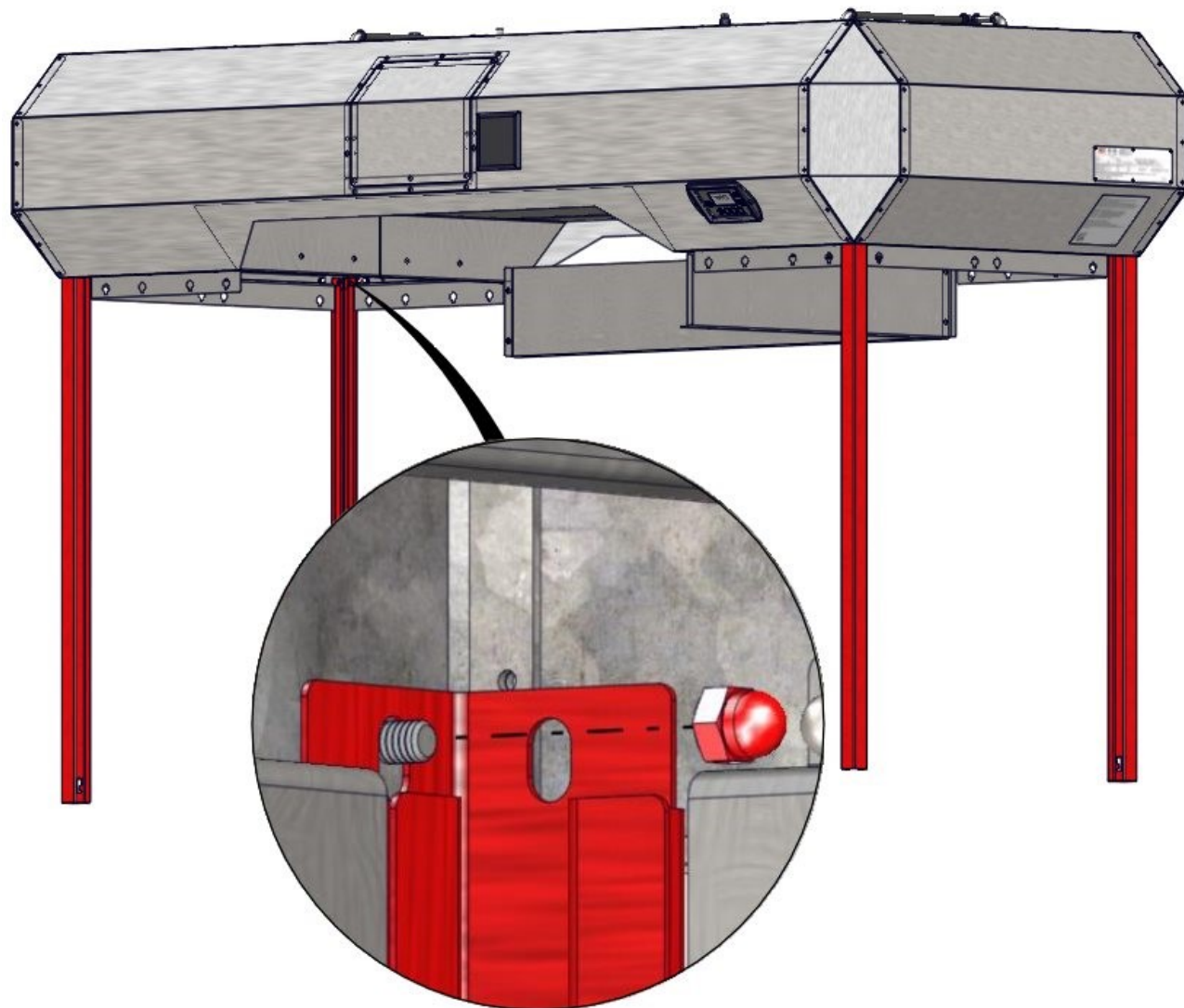
тавичката





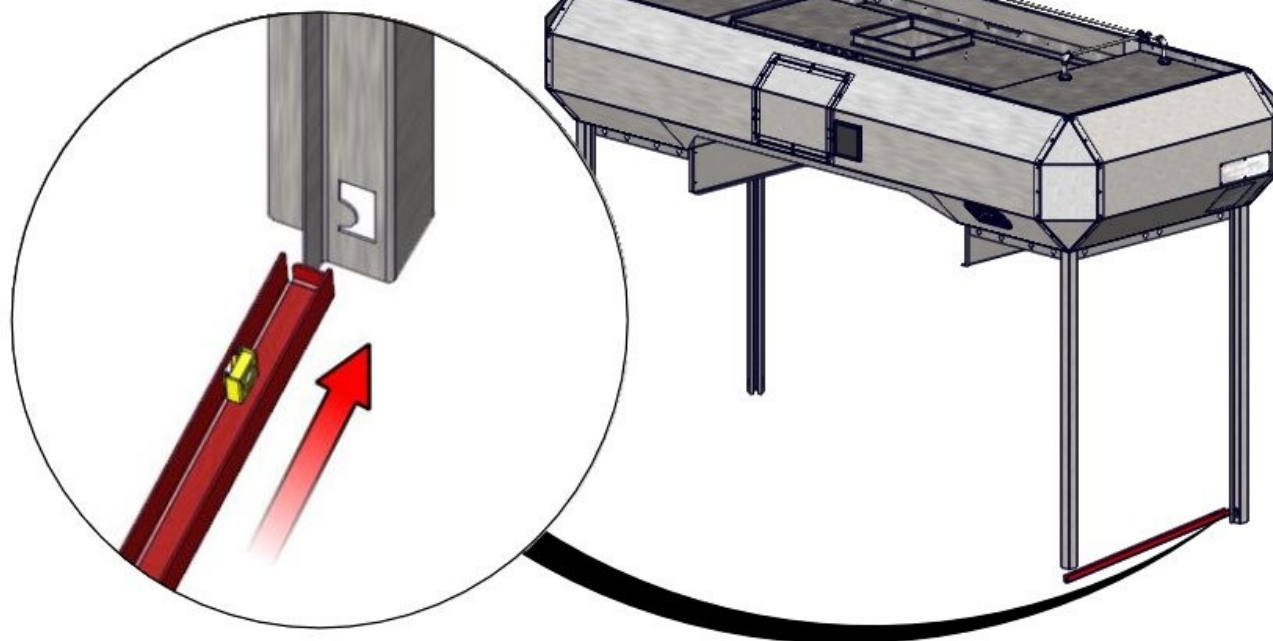
→ Елементи за яснота
Забележка

Инсталирайте Ъглов Публикации

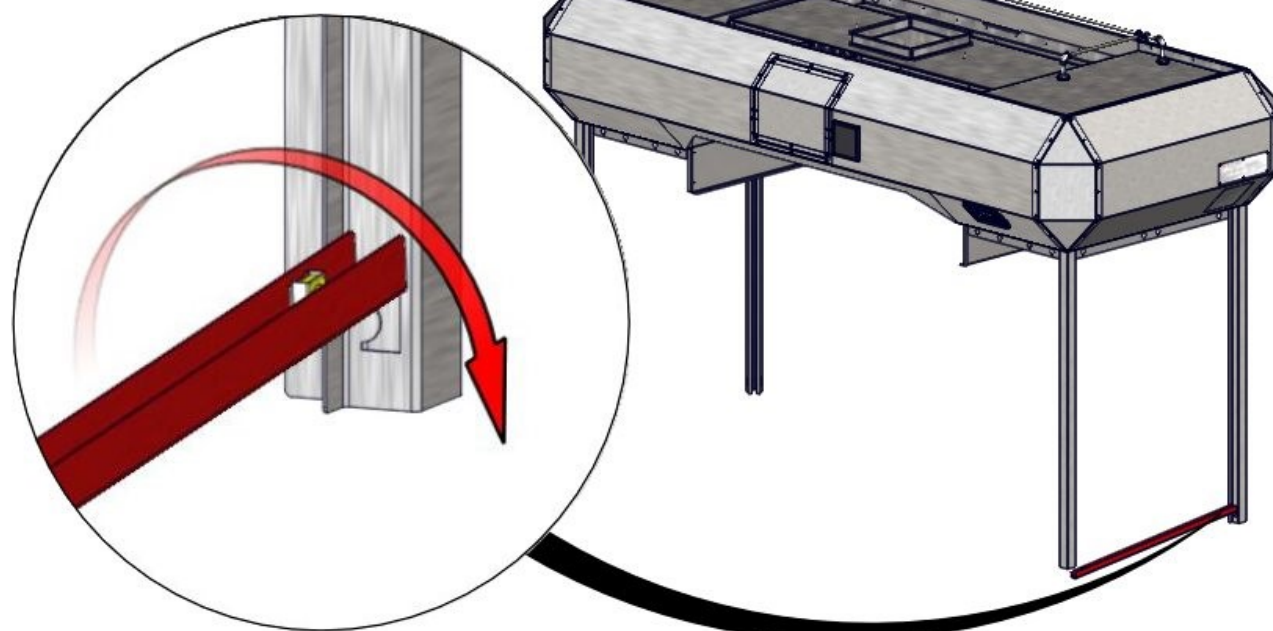


Инсталирайте долната релси

1

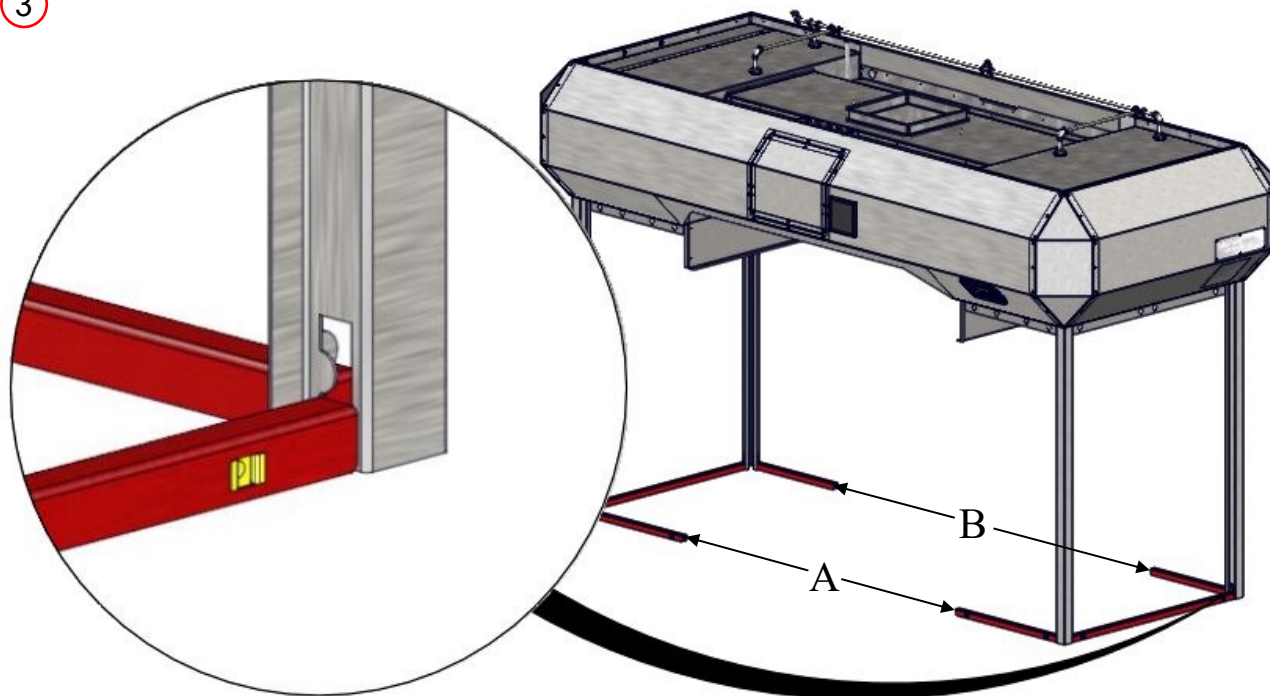


2



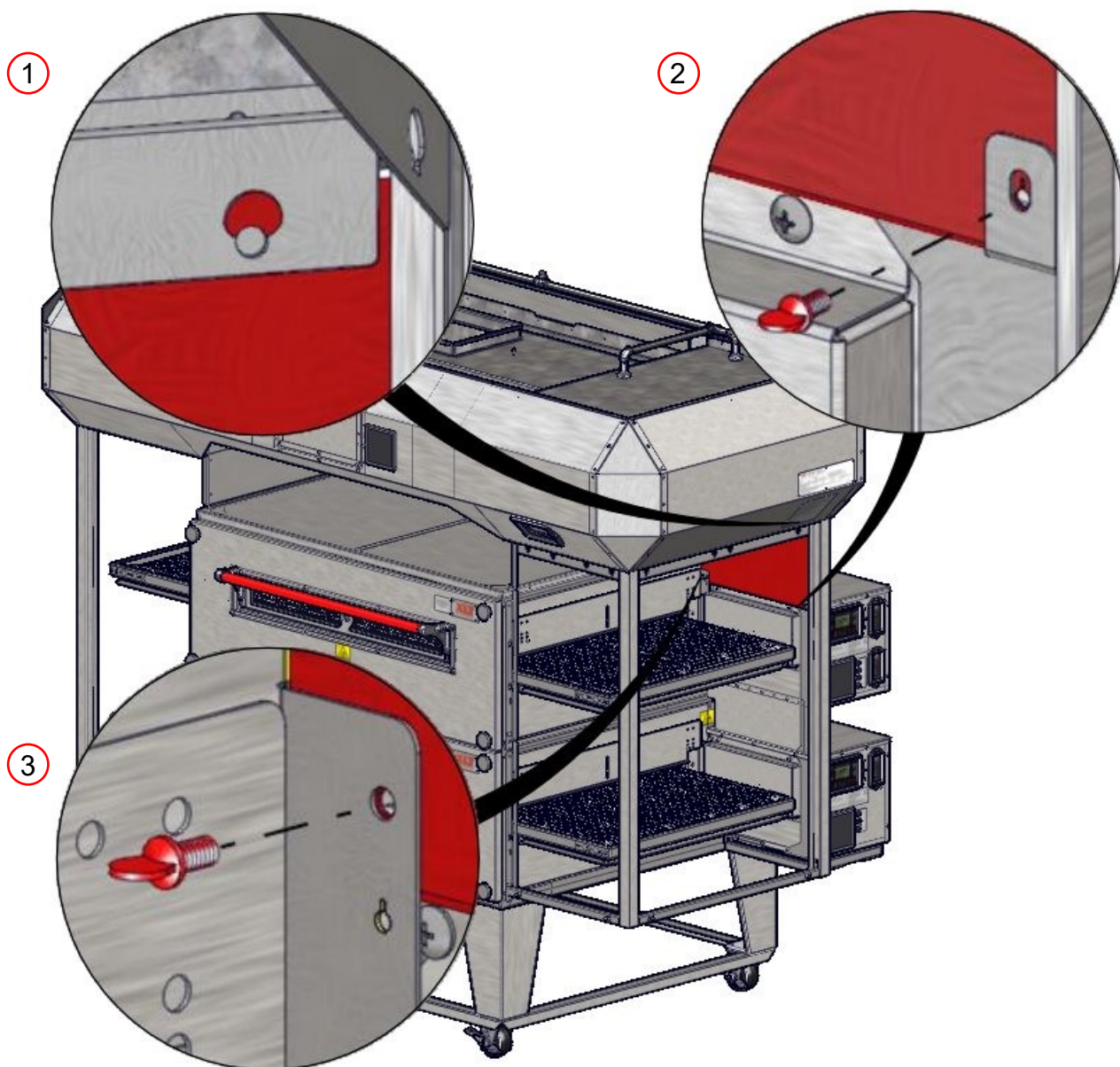
Инсталирайте долната релси

3



Oven Model	Bottom Rail Widths	
	A	B
1832	32 [813]	41 [1041]
2440	40 [1016]	49 [1245]
3240	40 [1016]	49 [1245]
3255	55 [1397]	64 [1626]
3270	70 [1778]	79 [2007]
3855	55 [1397]	64 [1626]
3870	70 [1778]	79 [2007]

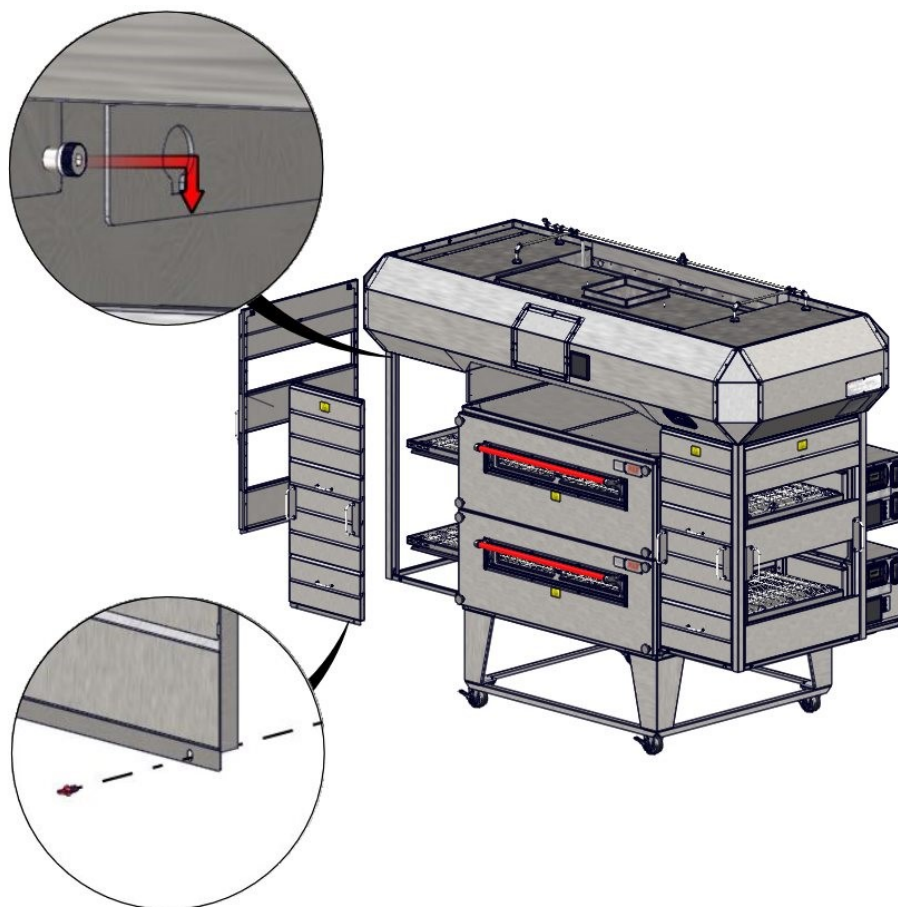
ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.



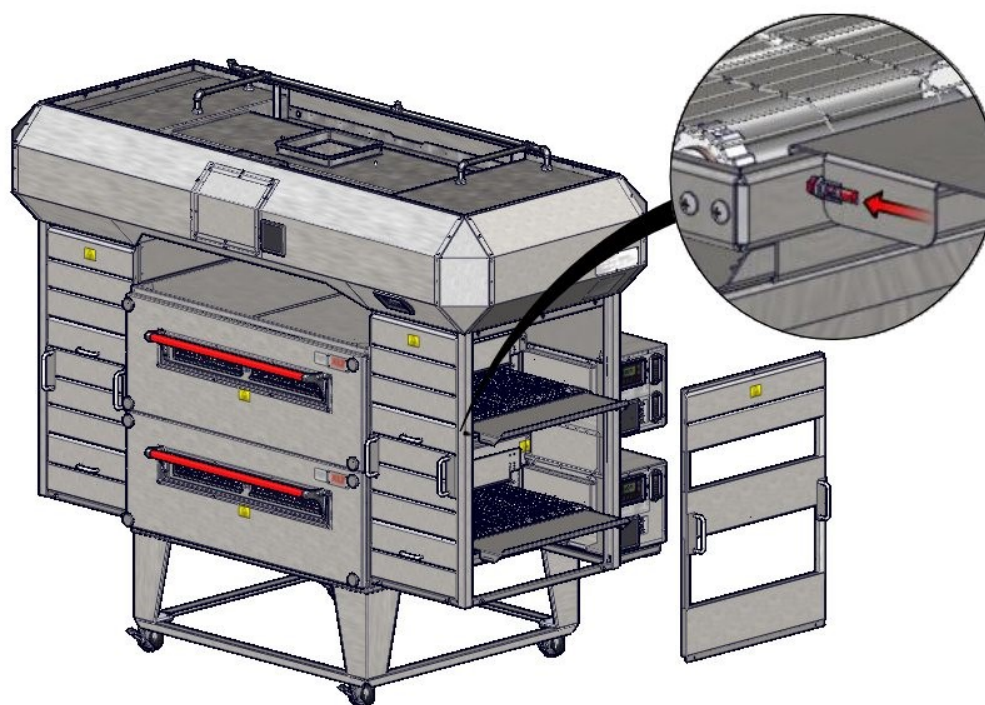
Забележка

Ако инсталирането на "модел 70, същото ще се прилага за LH страна на фурни.

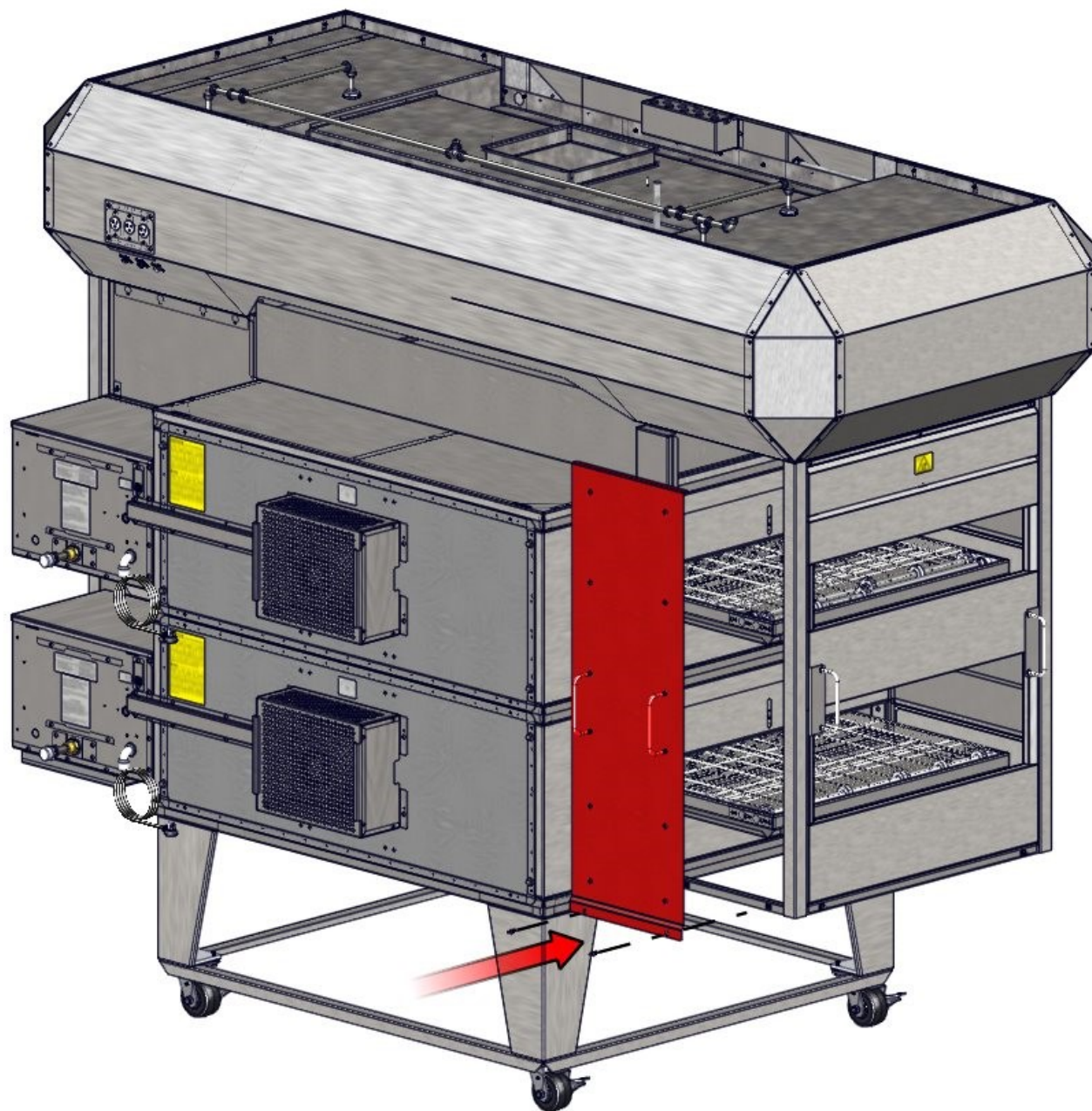
Инсталирайте саван Панели - предна и завършва



Инсталиране на излитане тави



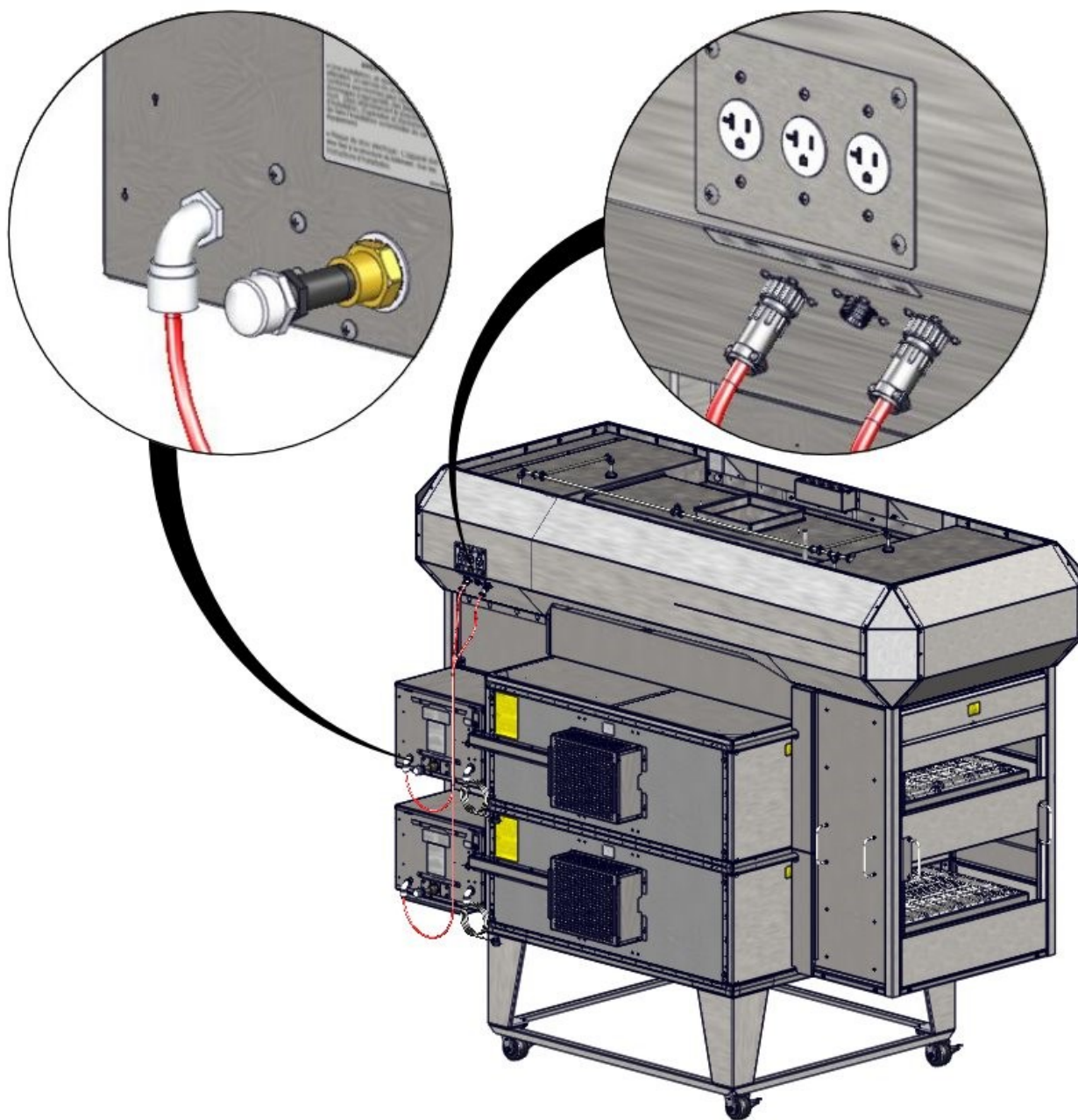
Инсталирайте Обратно Покров панел



Забележка

Ако инсталирането на "модел 70, вижте страница 74

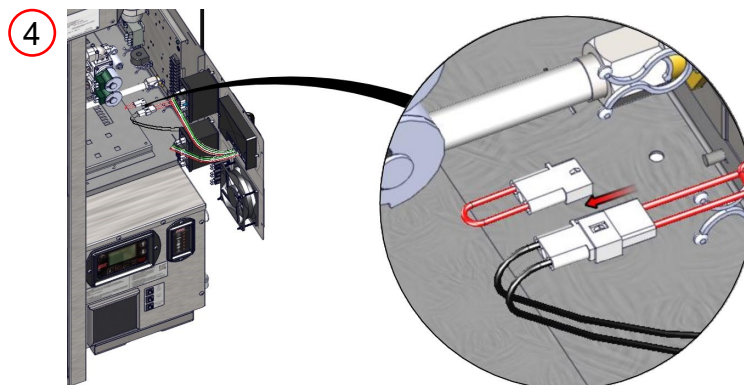
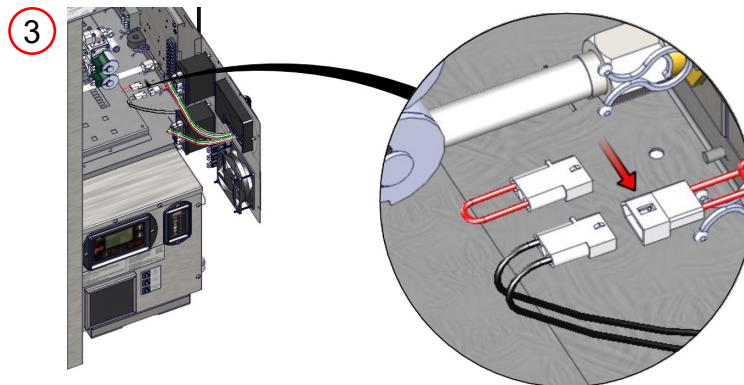
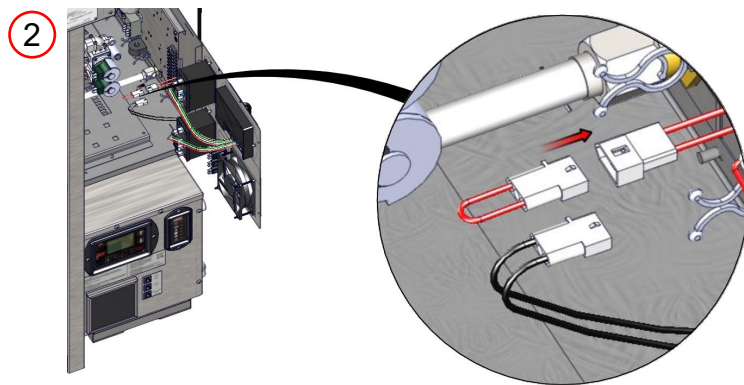
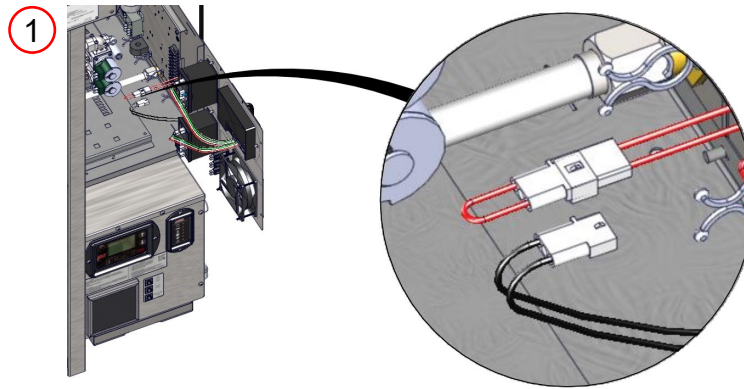
Инсталирайте контролния кабел събрание Худ



Всички качулки са оборудвани с три (3) превключвател за преместване обекти, независимо от това как се инсталират много XLT фурни. За еднократна употреба фурна място "Тор". За двойна употреба стека място "Тор" на горната част на фурната и "Bottom" място за по-ниска фурна, оставяйки "Middle" място отворен.

Поставете и заключва всяка фурна контрол кабел към определен местоположението на дъното на кутията за контрол качулка.

Свържете контрол кабел събрание Худ



Задвижване с променлива честота Корекции

Всички XLT Качулки са функционално тествани в завода. Операция се проверява, и са направени корекции, за да се гарантира правилното функциониране. Въпреки това, полски условия понякога са различни от заводски условия. Тези променливи правят необходимо да има упълномощен сервизен техник да провери работа и да направи корекции поле, ако е необходимо. Следните елементи трябва да бъдат проверени и потвърдени да отговарят на спецификациите и изискванията, посочени в това ръководство, преди да качулката се в експлоатация:

**Правилно въртене на вентилатора
Балансиран грим въздух**

Първоначално Start-Up контролния списък трябва да бъде завършено в момента на монтажа, подписан от клиента и се връща в XLT Фурни за започване политика гаранция.

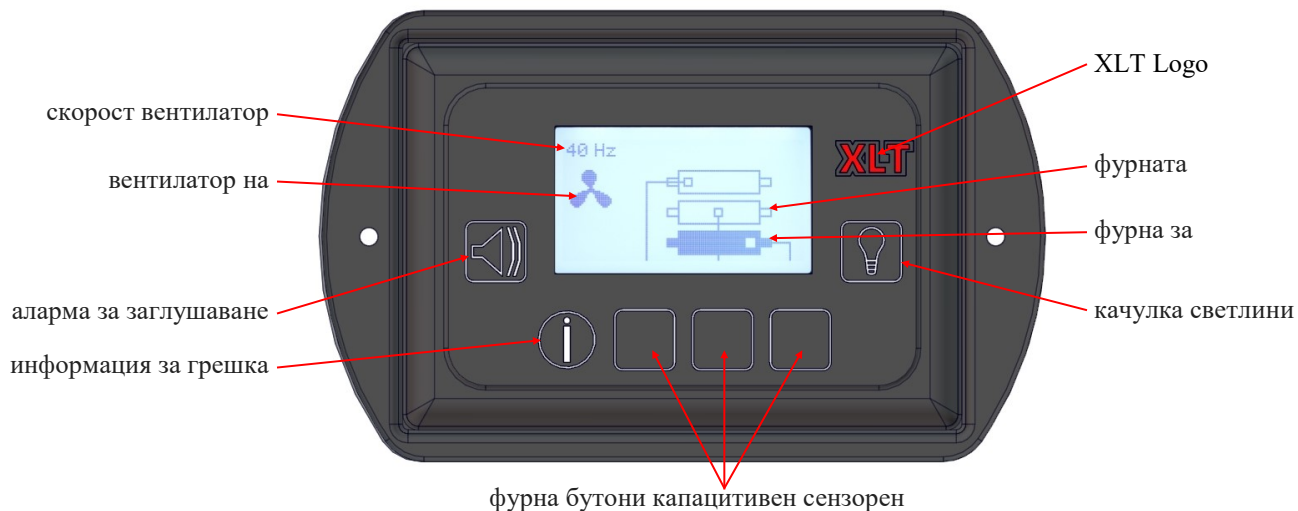
Контролерът на VFD се настройва в завода на стойностите, показани в таблицата по-долу.

	VFD Controller Settings					
	Switches On			1832 & 2440	3240, 3255 & 3270	3855 & 3870
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
	X		X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
		X	X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X	X	45 Hz	50 Hz	55 Hz
Fire Suppression				60 Hz DO NOT CHANGE		

Ако имате нужда или повече или по-малко въздушен поток, следвайте тези стъпки:

1. Натиснете и задръжте <HOOD LIGHT> и <XLT LOGO> бутони, за да влезе в режим на фабрика тек.
2. Използвайте стрелките нагоре / надолу, за да достигне до потребителя въздушен баланс.
3. Натиснете и задръжте <ENTER> бутон за 3 секунди. Цял ред ще започне да мига.
4. Превъртете до желаната настройка фурна. Натиснете <Enter>.
5. +/- Трябва да мига и го позволява +/- променят до 10 Hz.
6. Натиснете <ENTER>, за да запазите промените.
7. Натиснете <ON> да тестват въздух баланс.

първоначалното стартиране

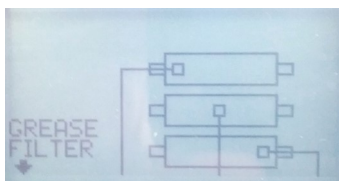


Забележка Когато XLT фурни са оборудвани с XLT Абсорбатори, главния прекъсвач на фурната е изключена и вече не функционира. Худ потребителски интерфейс (HUI) на XLT Худ надделява ключа фурна.

Худ операция

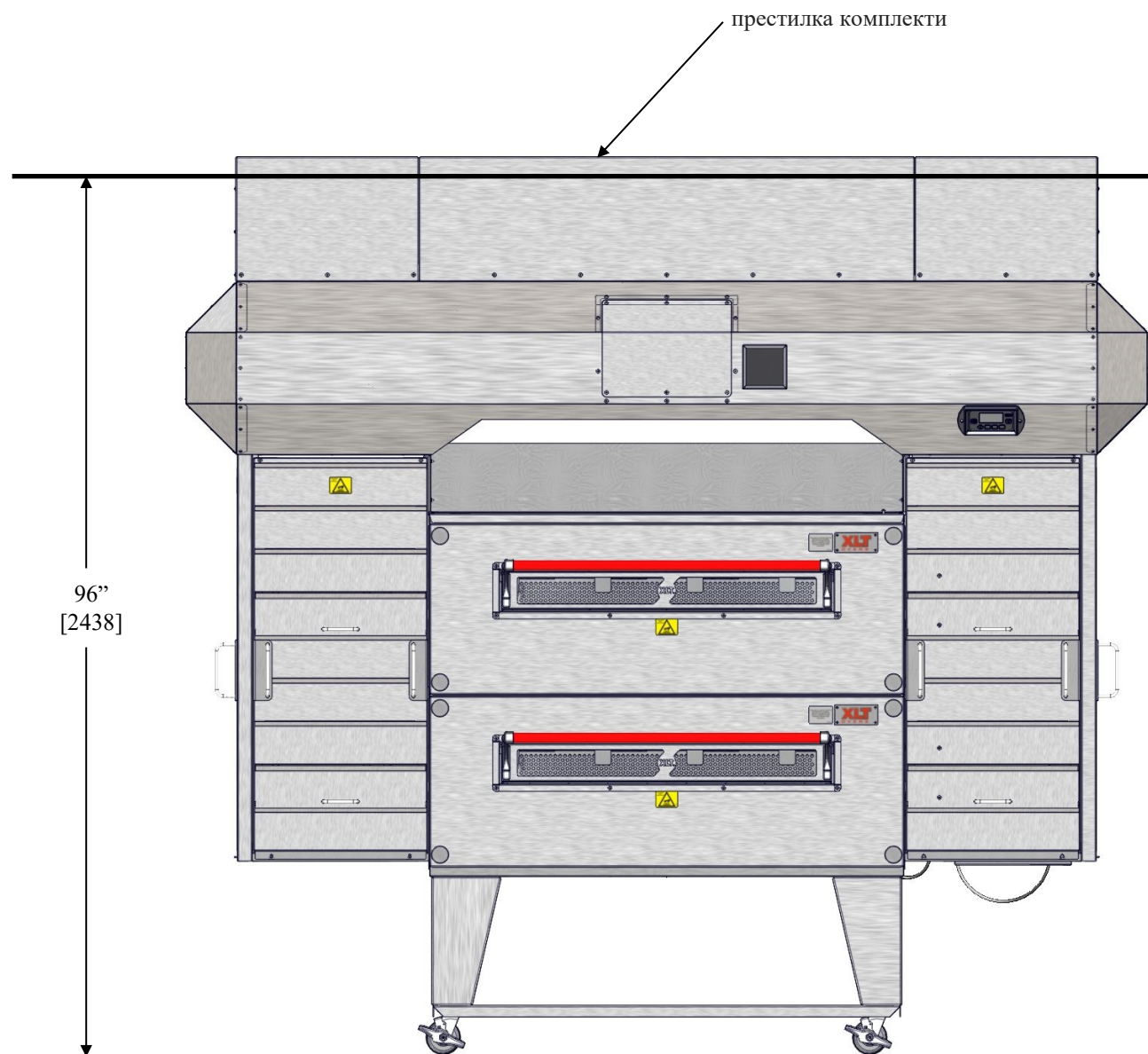
1. Превърнете желаня фурната (и) с натискане на съответния капацитивен бутон докосване. Обърнете се към стартиране на секцията Фурна за инструкции за това как да се регулира температурата и конвейерна скорост. Фурната (и), вентилатор, и грим въздух единица ще бъде активирана с този ключ, ако XLT Худ е инсталиран в съответствие с това ръководство.
2. Включете светлините чрез натискане на светлина ключа на HUI. (Крушки не са включени с качулка)
3. Когато допълнителни фурни са включени, чрез HUI на VFD автоматично ще се увеличи скоростта на вентилатор.
4. Когато затваряне на пещите, обръщане на желаня фурната с натискане на съответния бутон на HUI. въздушен блок грим ще се изключи. Вентилаторът на изпускателната ще се изключи след около 15 минути и фурната ще се изключи след около 30 минути.

Възстановяване Худ охлаждащ вентилатор и таймер грес



1. охлаждащ вентилатор и филтър за мазнини нулиране алармата ще се появи в долния ляв ъгъл на Hood потребителски интерфейс. Натиснете бутона Engg информация, за да въведете изчисти екрана.
2. За нулиране на вентилатора за охлаждане или Grease филтър преса капацитивен бутон докосване център с нулиране над него, за да настроите времето назад до нула.
3. На следващия екран ще се появи в продължение на 5 секунди и след това се върнете към нормалния работен екран.

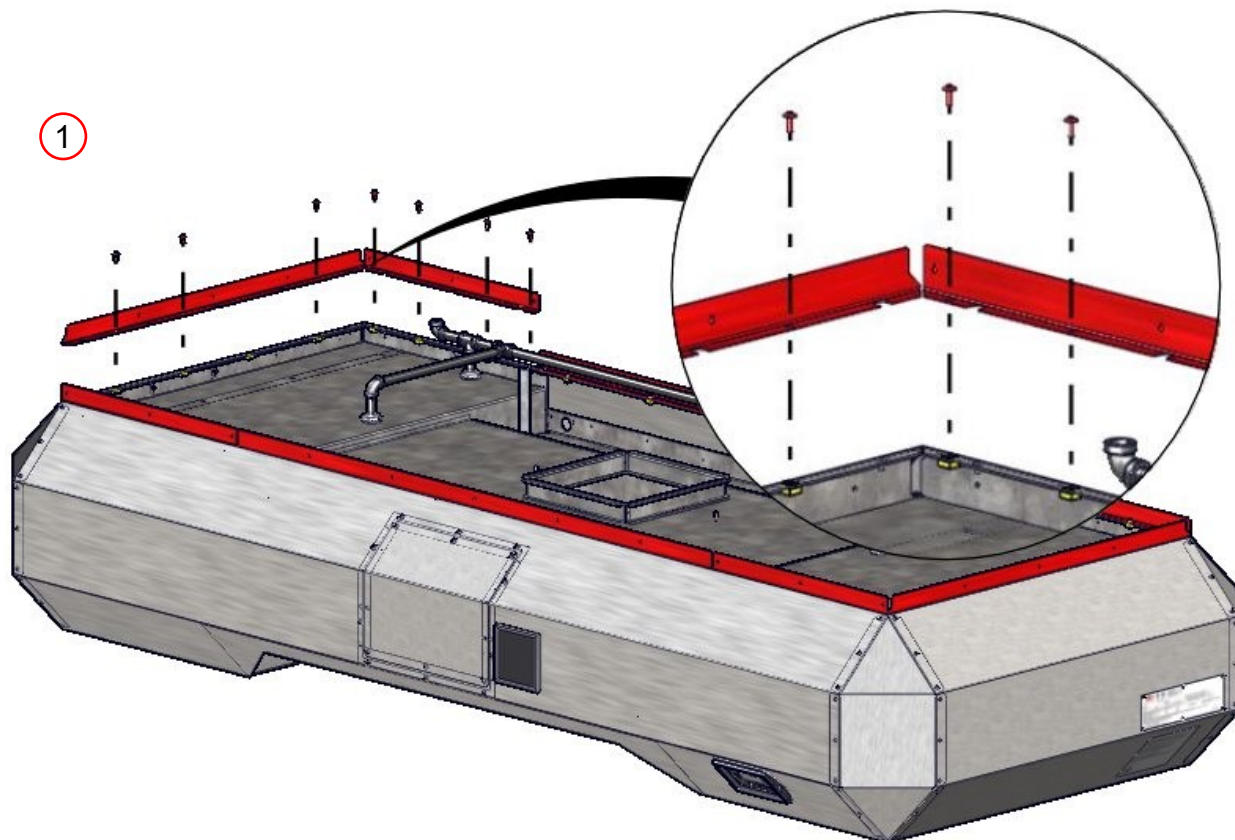
Размерът на престилка комплект се определя от размера на XLT Hood & разстояние от готовия под до инсталирания височината на тавана капка. винтове престилка комплект директно към XLT Hood & не изисква структурна подкрепа. пластмасово покритие трябва да се отстрани от всички части преди инсталирането.



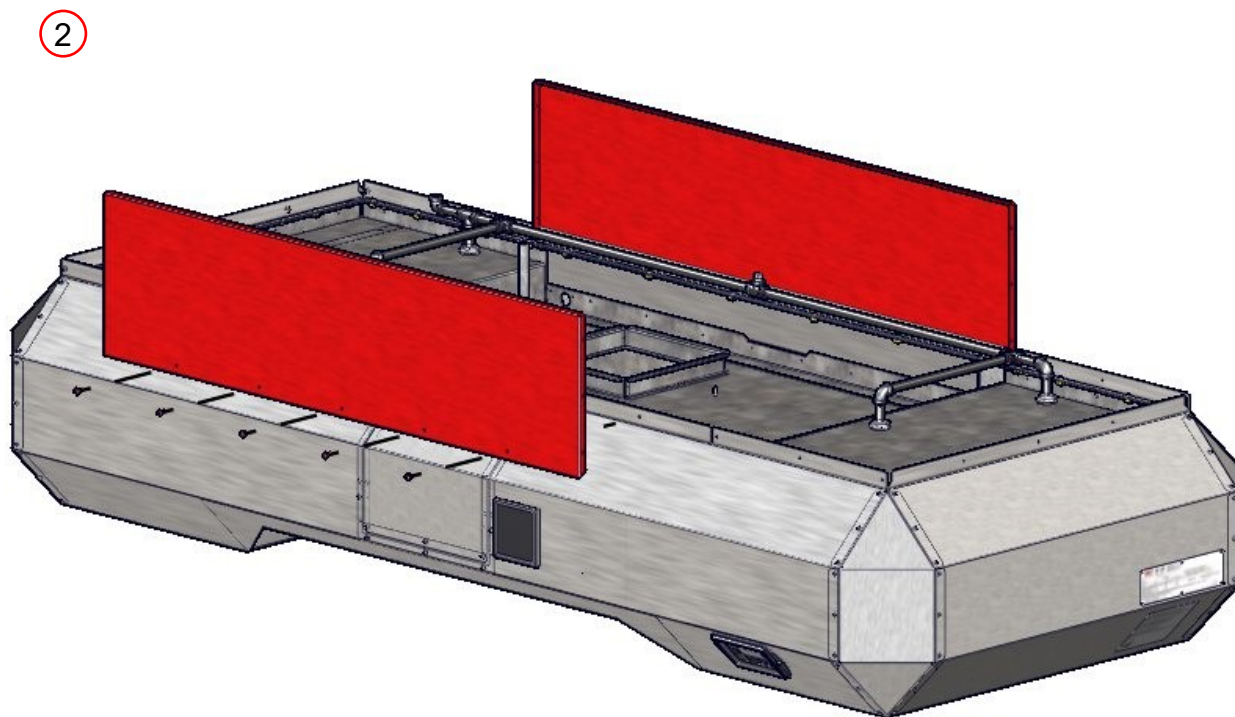
XLT Худ престилка комплекти са на разположение за друг етаж на височина на тавана. Свържи XLT пещи или си назначен представител за повече информация.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички размери са в инчове [милиметри], $\pm 1/4$ [6], освен ако не е посочено друго.
Всички тегла са изброени в английски лири [килограми], освен ако не е посочено друго.

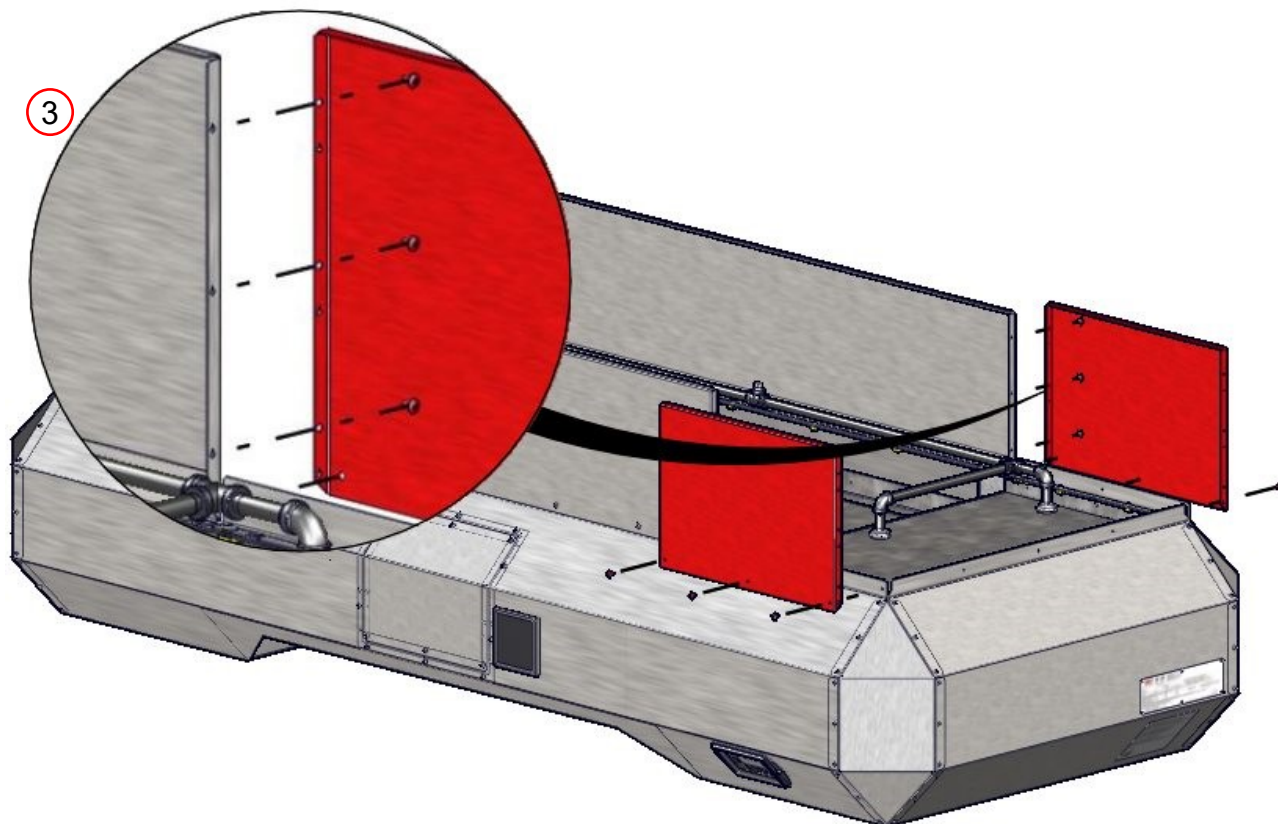
Инсталирайте престилка Скоби



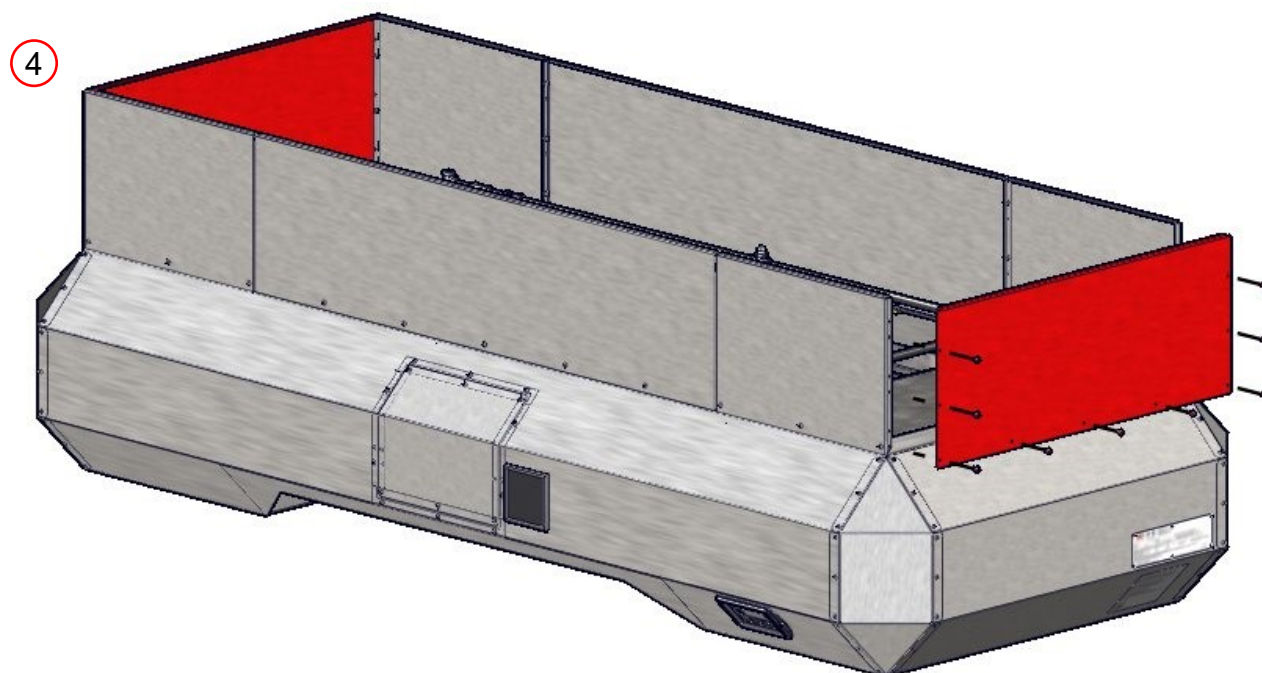
Инсталирайте Предни и Задни панели

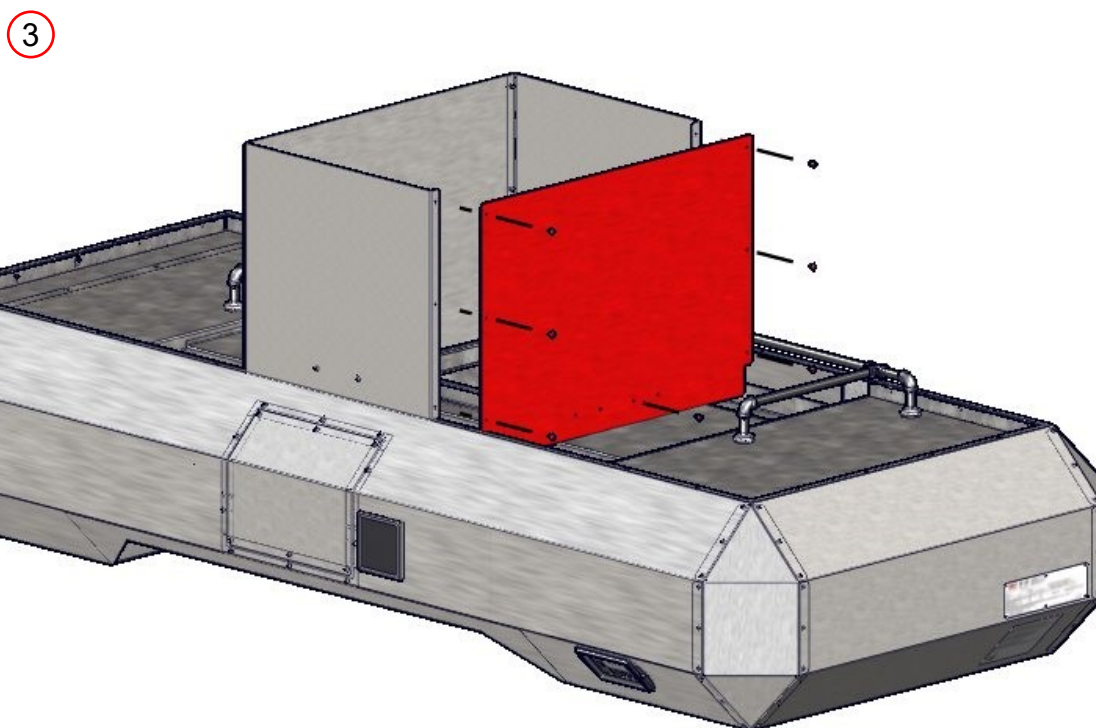
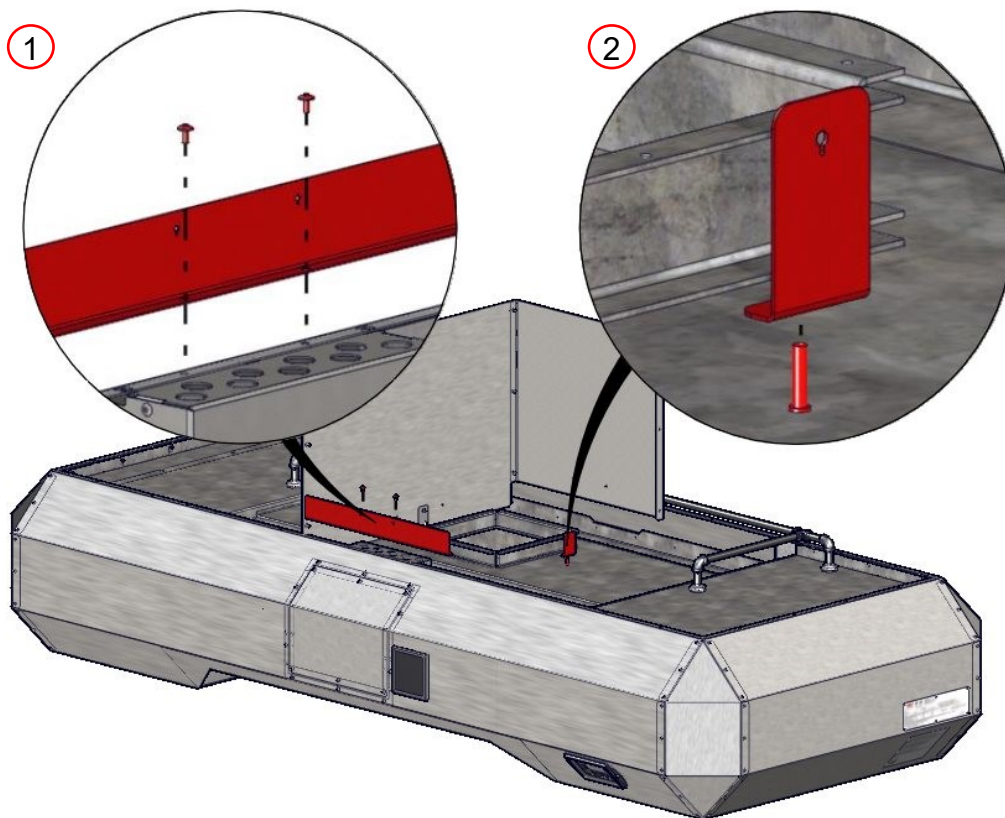


Инсталирайте ъглови панели



Инсталирайте крайни панели








Вашият XLT качулка е изработена от неръждаема и алуминизирана стомана. Проверете ограничения за кандидатстване на етикета на продукта преди употреба. Спазвайте препоръчани предпазни и защитни мерки, както е продиктувано от производителя на продукта.

Не използвайте абразивни или разяждащи почистващи препарати. Абразивни подложки ще надраскат неръждаеми стоманени повърхности. Зоните с тежки натрупване трябва да се пръска и се оставя да кисне в продължение на 5 минути преди да избършете чисти. Винаги избърсвайте с "зърно" на повърхността, за да поддържа външния вид.

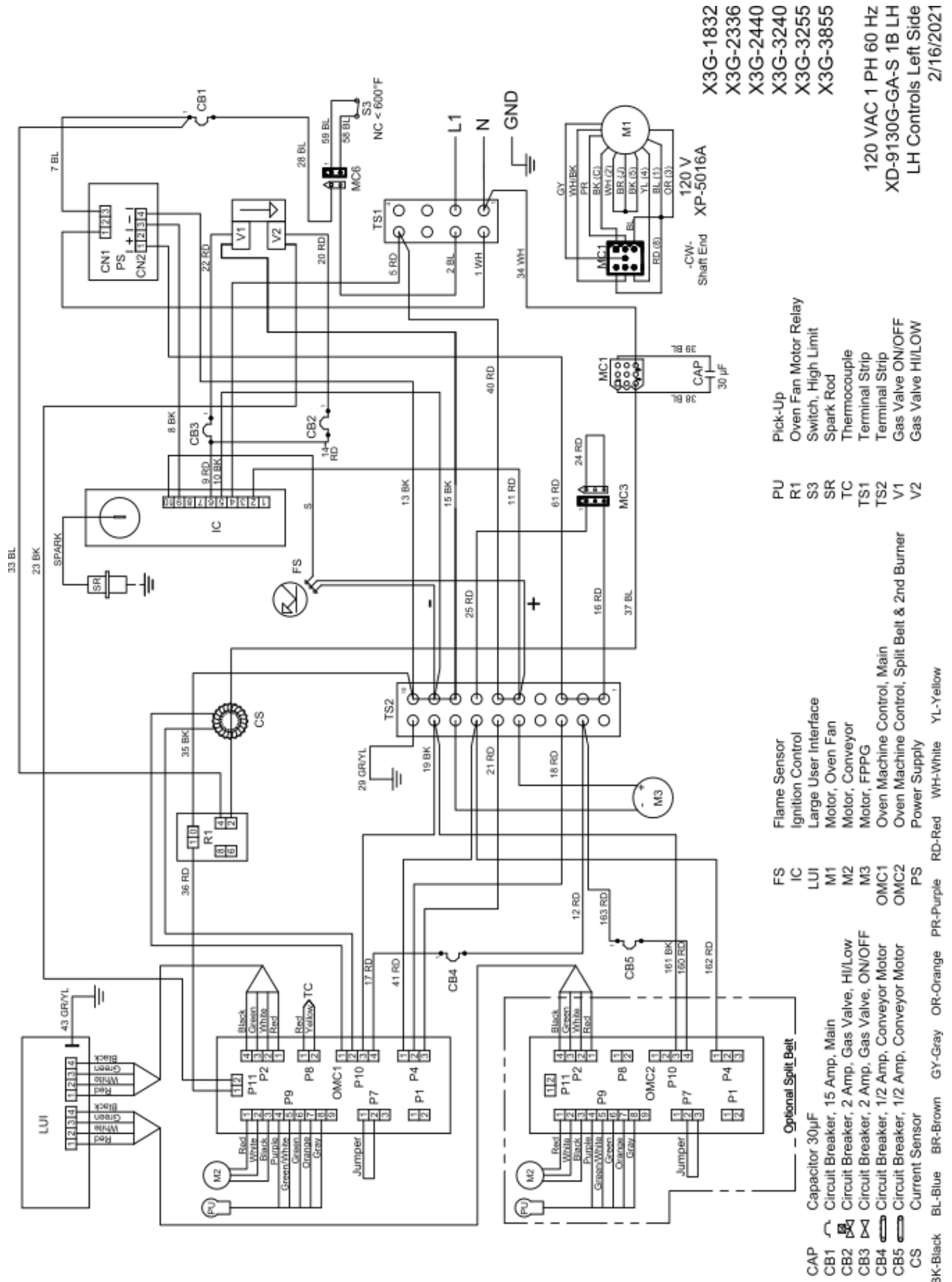
Hood Cleaning & Maintenance Schedule						
		Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual	As Required
Cleaning						
	Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>				
	Clean Light Globes	<input type="checkbox"/>				
	Empty & Clean Grease Trays	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Clean or Replace Fan Filter	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Clean Grease Filters		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Clean Duct and Exhaust Fan			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Inspection						
	Check Grease Trays	<input type="checkbox"/>				
	Check Grease Filters		<input type="checkbox"/>			
Adjust						
	No Adjustments Necessary					
Lubricate						
	No Lubrication Required					
Replace						
	Fan Filter					<input type="checkbox"/>
	Light Bulbs					<input type="checkbox"/>

График предоставя като само един водач. Честотата на почистване може да варира, както е необходимо.

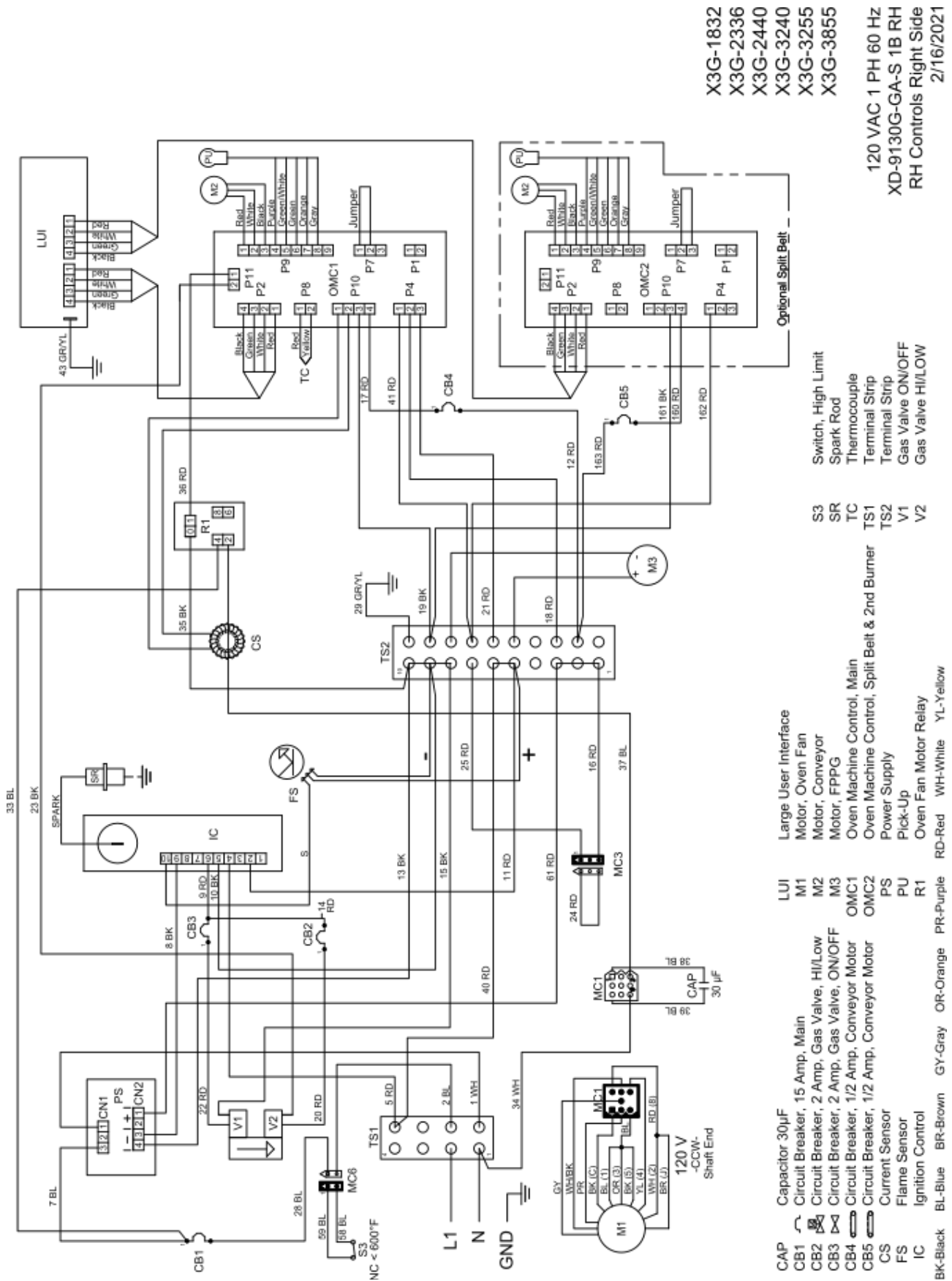
	Фурна трябва да се охлади и електрическият кабел изключен преди всяко почистване се прави.
ОПАСНОСТ	
	Плащаницата панели могат да тежат до 60 кг [27 кг]. Бъдете внимателни при вдигане.
ВНИМАНИЕ	
	Не пръскайте течни почистващи препарати на следните места: <ul style="list-style-type: none"> • Худ електрическо поле (разположен в предната част на горната част) • потребителски интерфейс (Намира се на предната долния десен ъгъл)
ВНИМАНИЕ	

Вижте раздела за монтаж на аспиратора за разглобяване и сглобяване.

Тази страница е умишлено оставено празно .



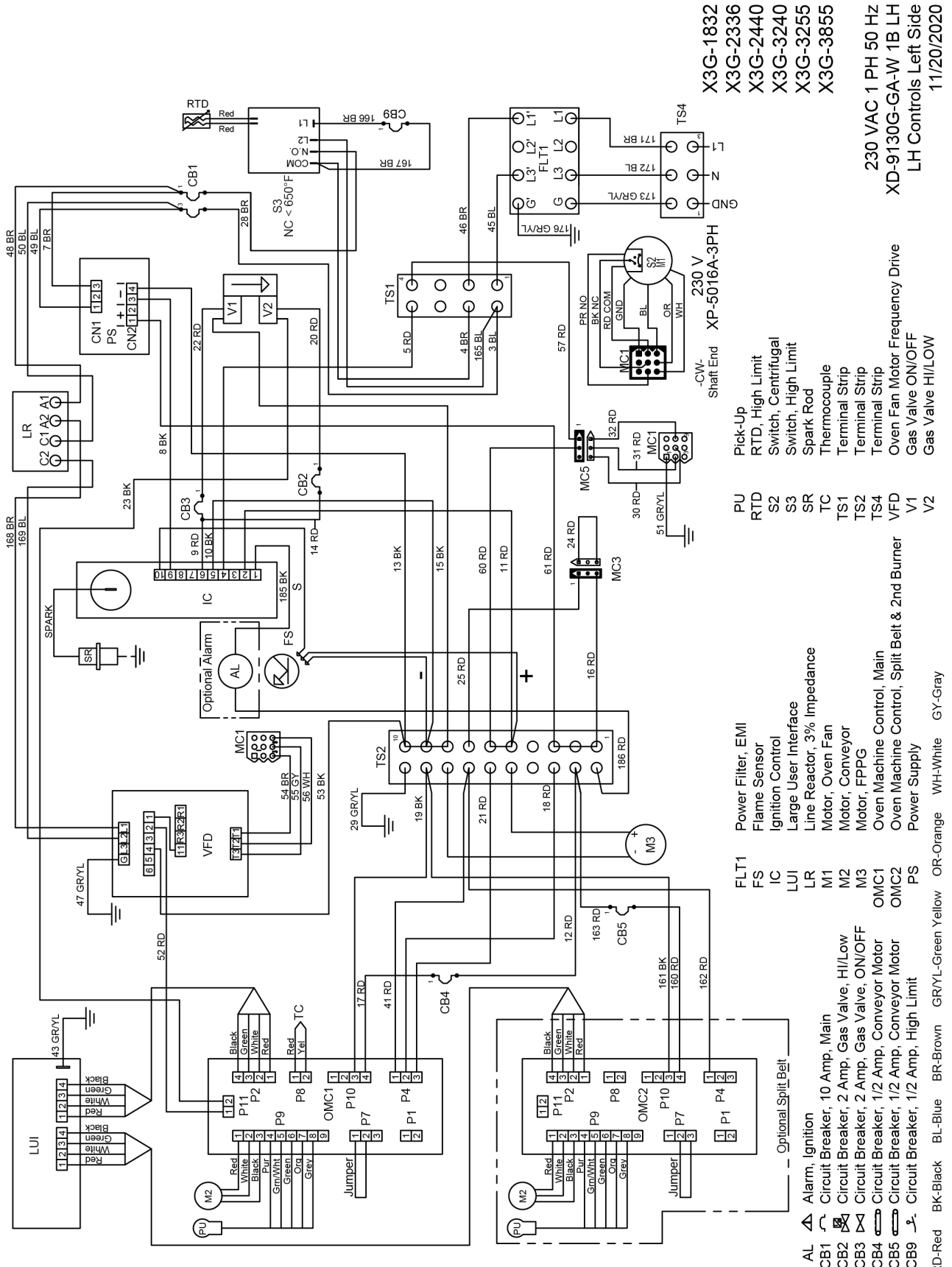
ФУРНА СХЕМАТИЧНИ - СТАНДАРТНА 1 КУТИЈА 120 VAC RH105



техничка поддршка US: 888-443-2751



техничка поддршка INTL: 316-943-2751



- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

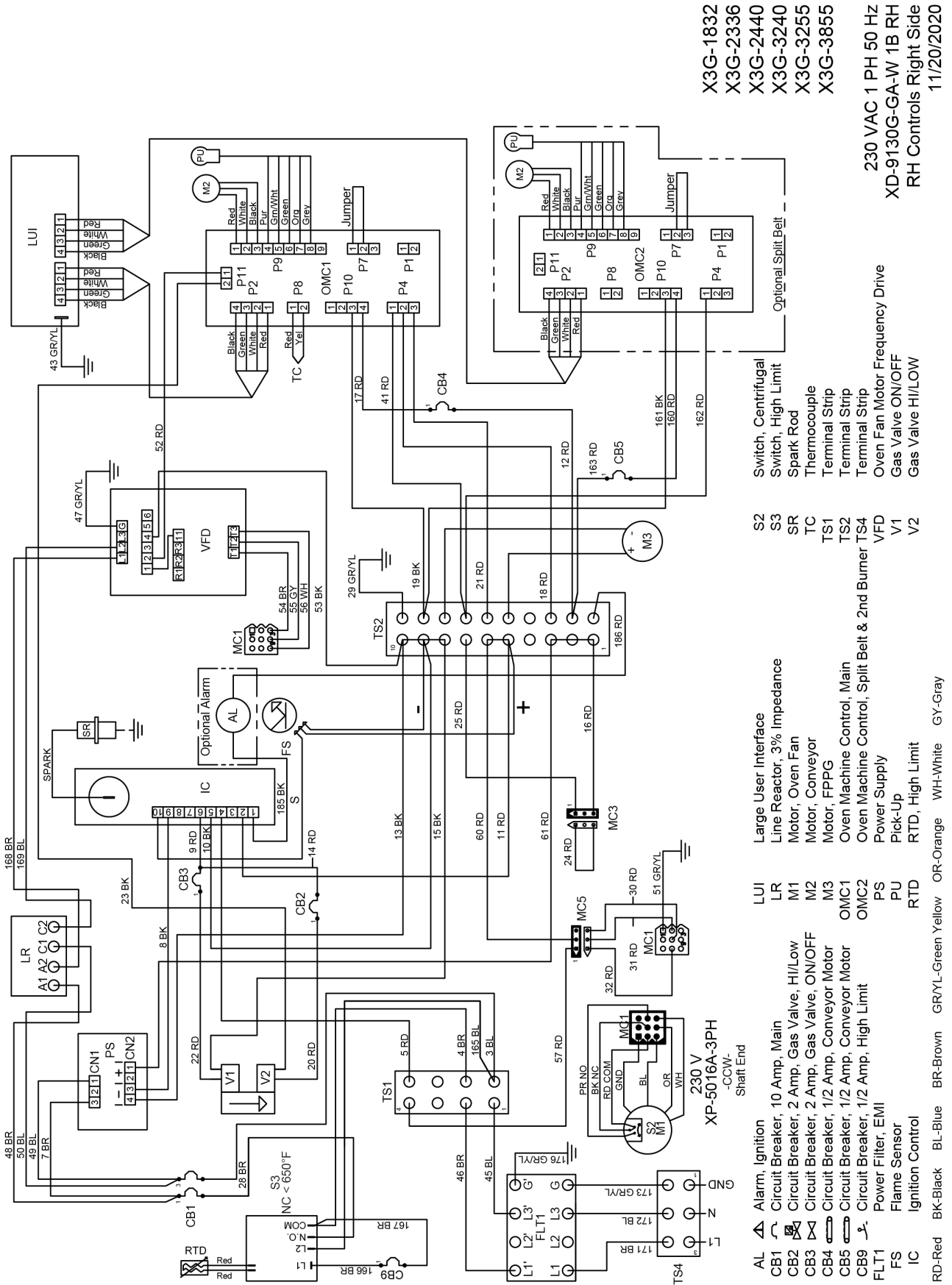
230 VAC 1 PH 50 HZ
 XD-9130G-GA-W 1B LH
 LH Controls Left Side
 11/20/2020

- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- OR-Orange WH-White GY-Gray

- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- BR-Brown GRYL-Green Yellow
- BL-Blue
- BK-Black





- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

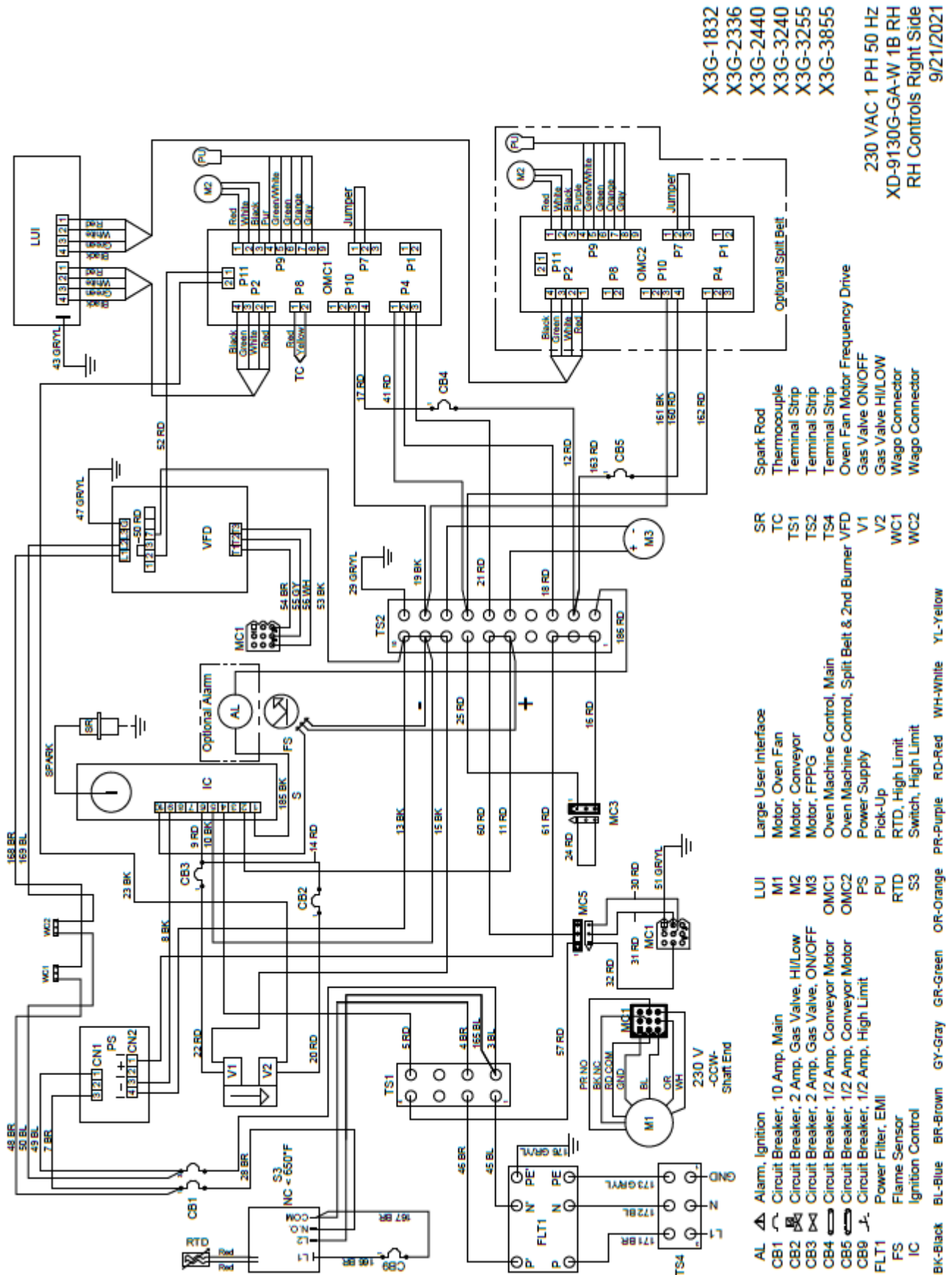
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130G-GA-W 1B RH
 RH Controls Right Side
 11/20/2020

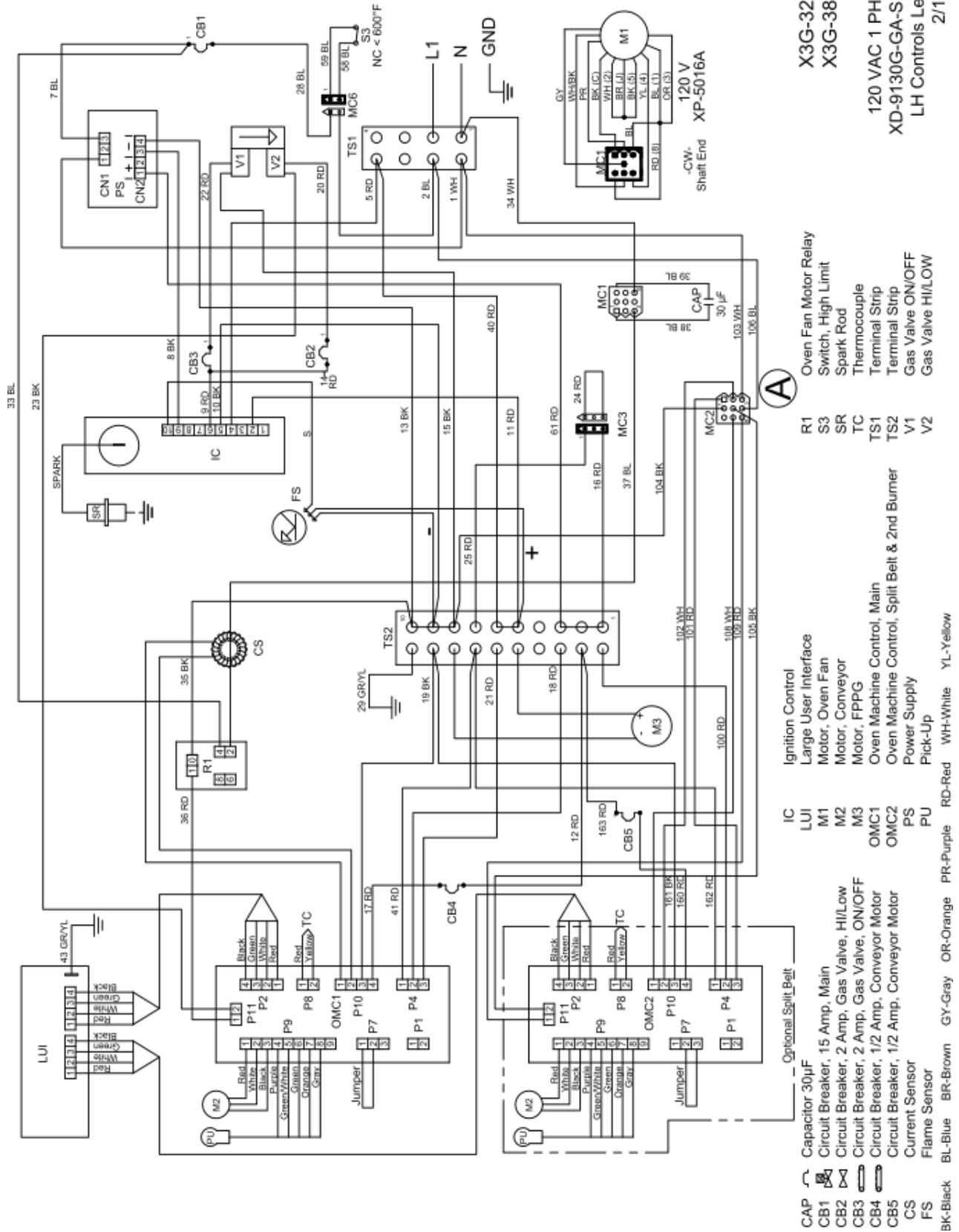
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

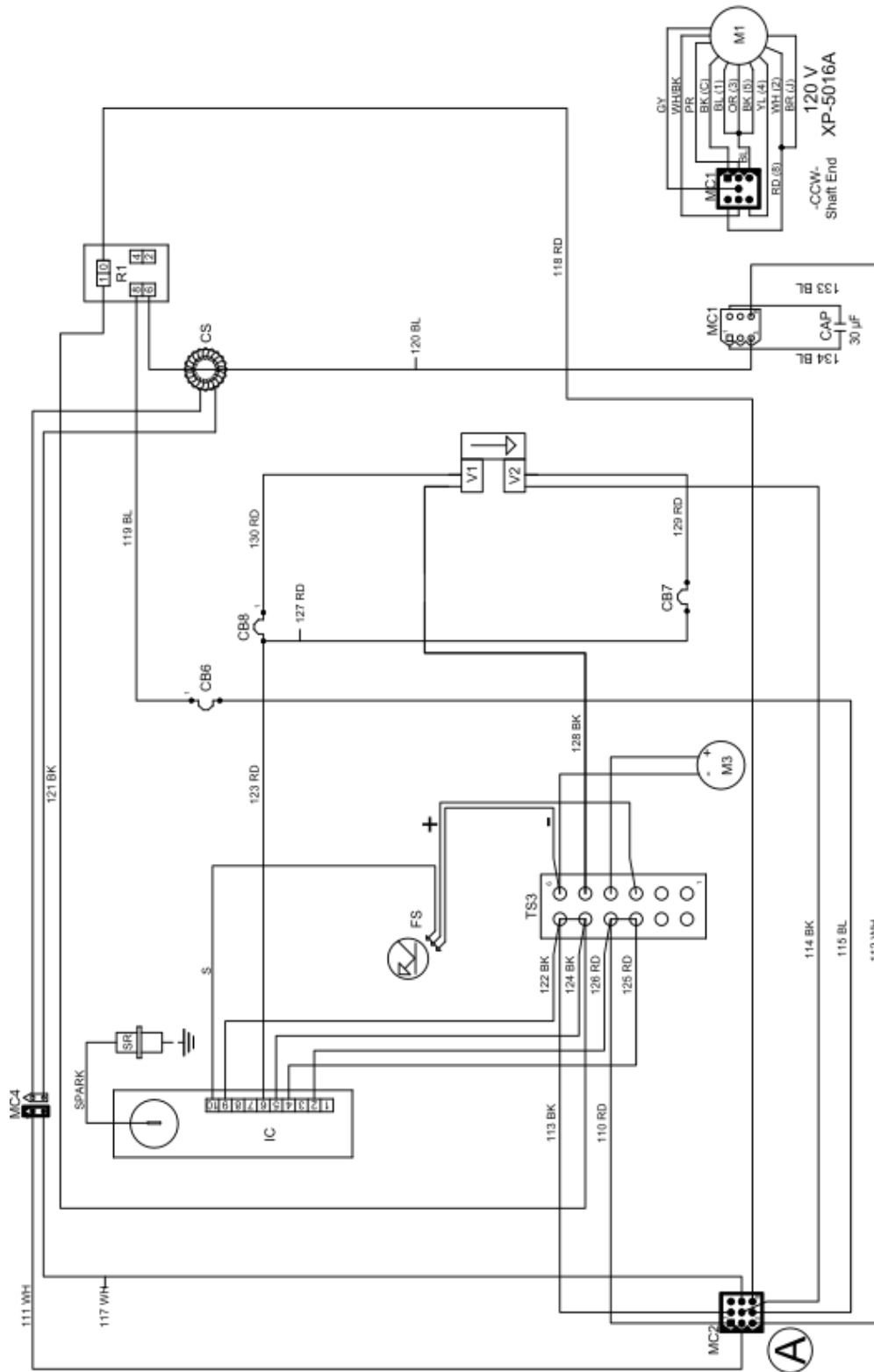
- MC1 Motor Control Center, Main
- MC2 Motor Control, Split Belt & 2nd Burner
- MC3 Power Supply
- MC5 Pick-Up
- RTD, High Limit
- WH-White
- GY-Gray

- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD, High Limit
- SR Spark Rod
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

This page is intentionally left blank.



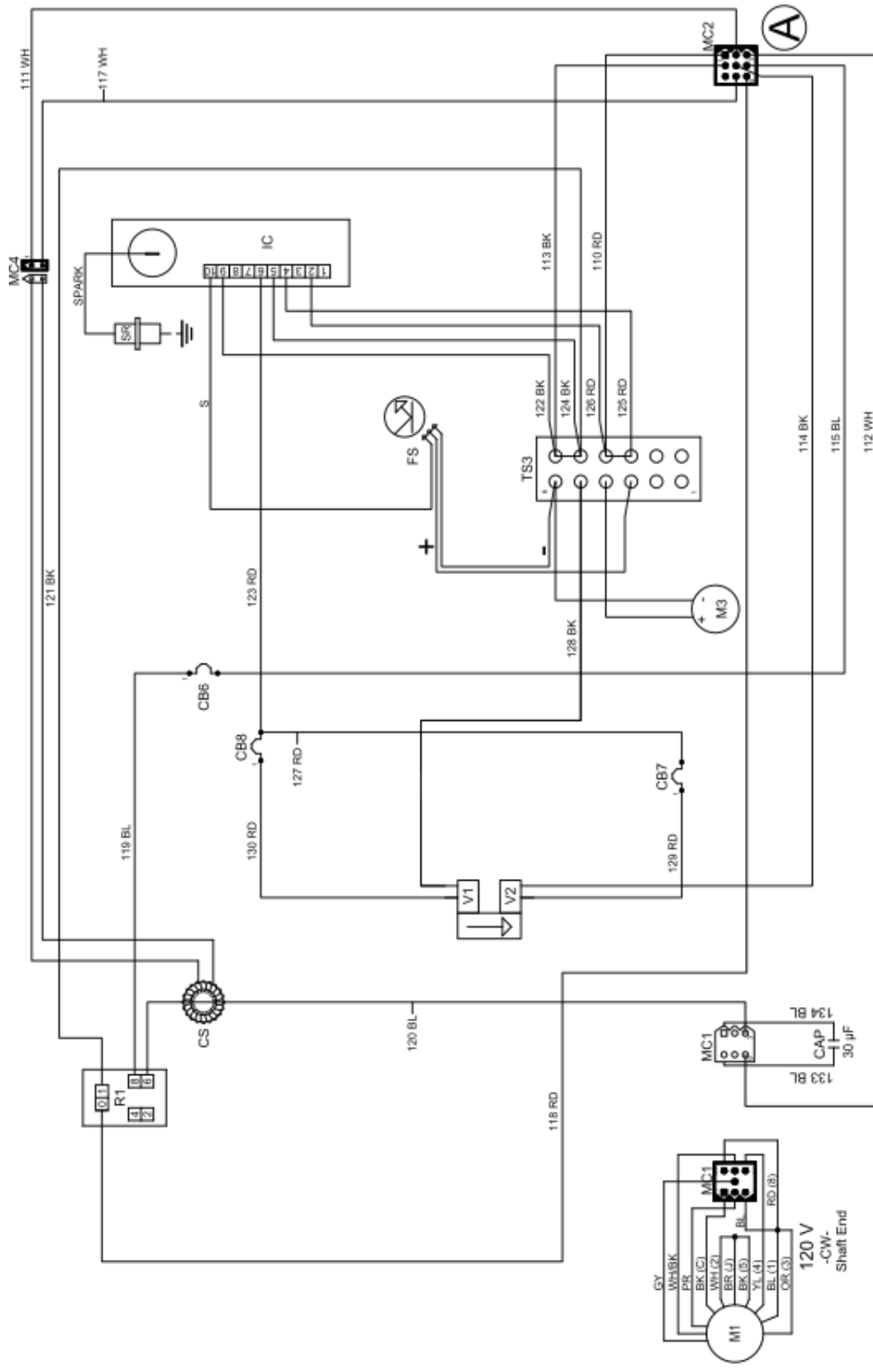




X3G-3270-2B
 X3G-3870-2B
 120 VAC 1 PH 60 Hz
 XD-9130G-GA-S 2B LH
 LH Controls Right Side
 2/16/2021

- CAP Capacitor 30µF
 - CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
 - CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
 - CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
 - CS Current Sensor
 - FS Flame Sensor
 - IC Ignition Control
 - M1 Motor, Oven Fan
 - M3 Motor, FPPG
 - R1 Oven Fan Motor Relay
 - SR Spark Rod
 - TS3 Terminal Strip
 - V1 Gas Valve ON/OFF
 - V2 Gas Valve Hi/Low
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow

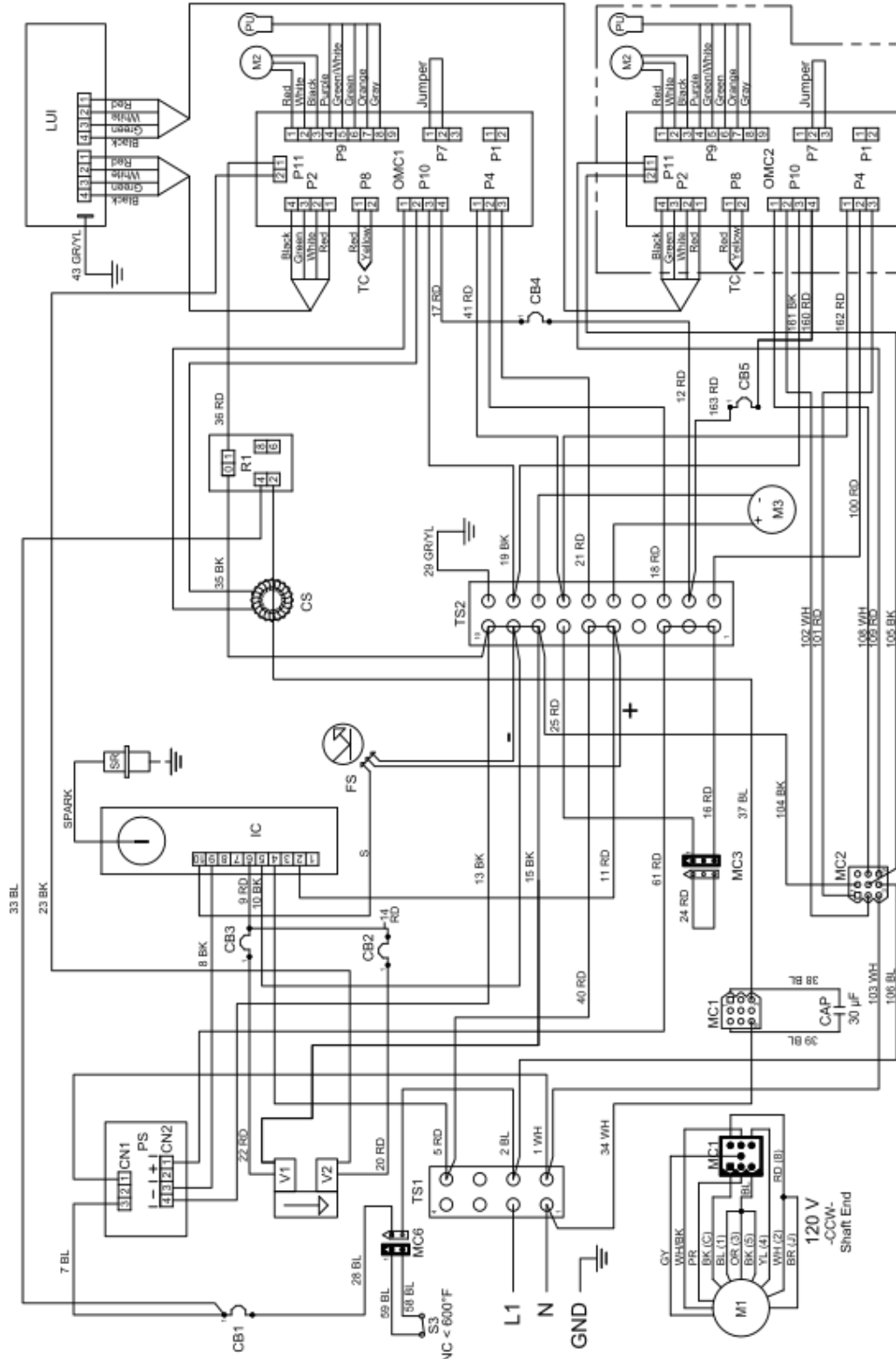
112 ФУРНА СХЕМАТИЧНИ - СТАНДАРТНА 2 КУТИЯ RHC 120 VAC LH



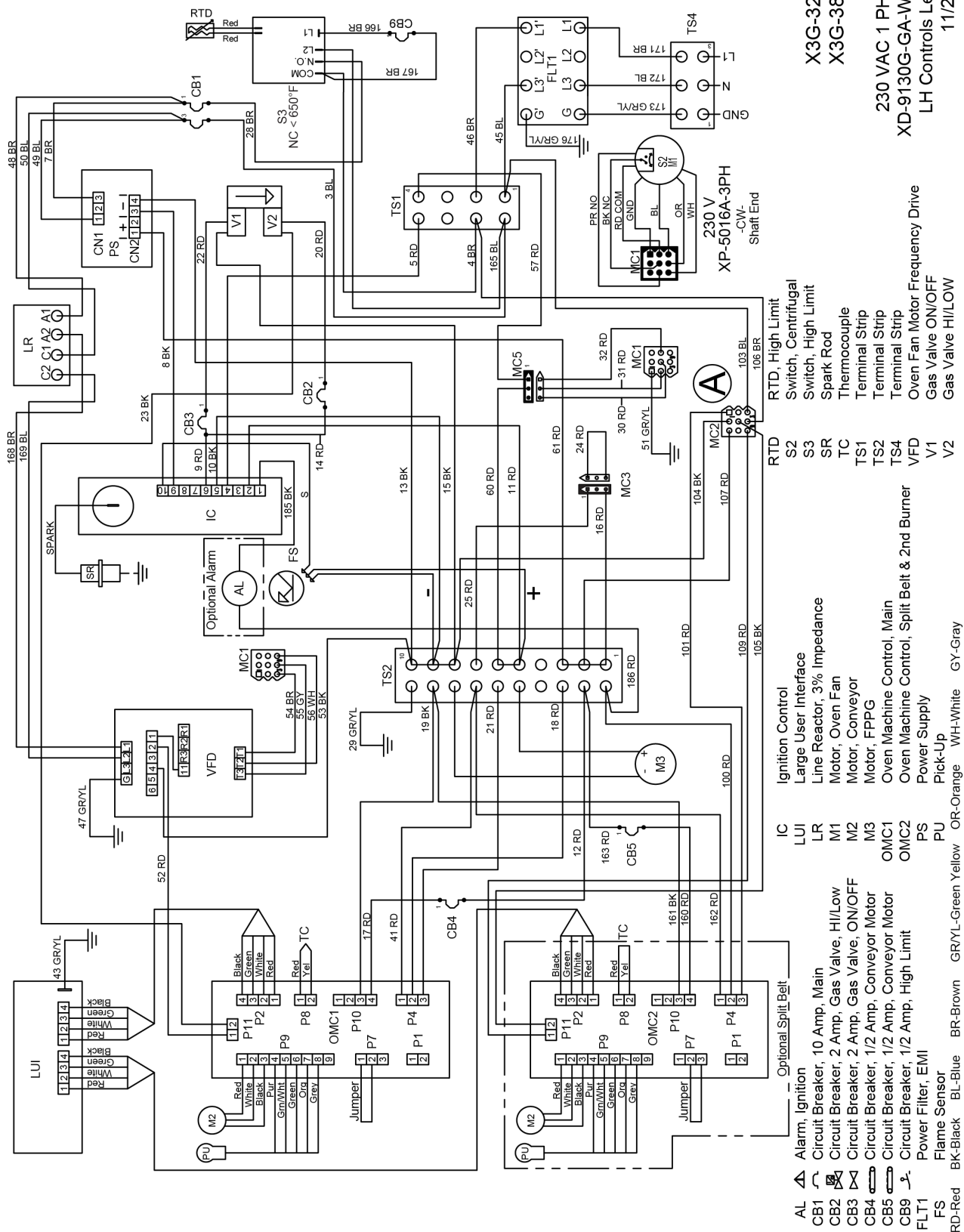
X3G-3270-2B
 X3G-3870-2B
 120 VAC 1 PH 60 Hz
 XD-9130G-GA-S-2B RH
 RH Controls Left Side
 2/16/2021

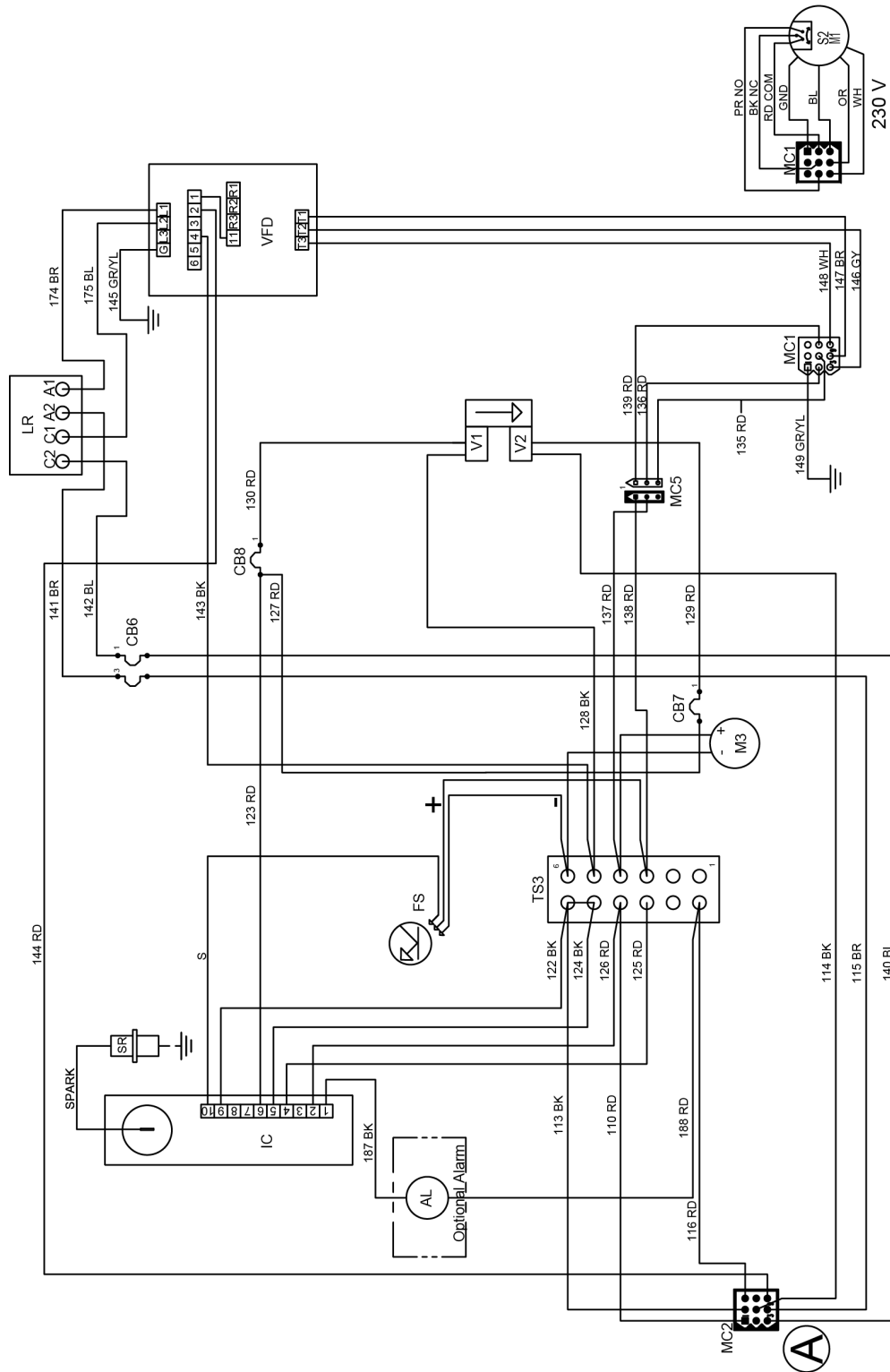
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW





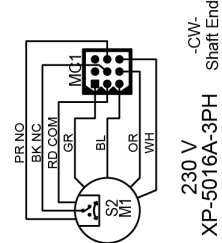
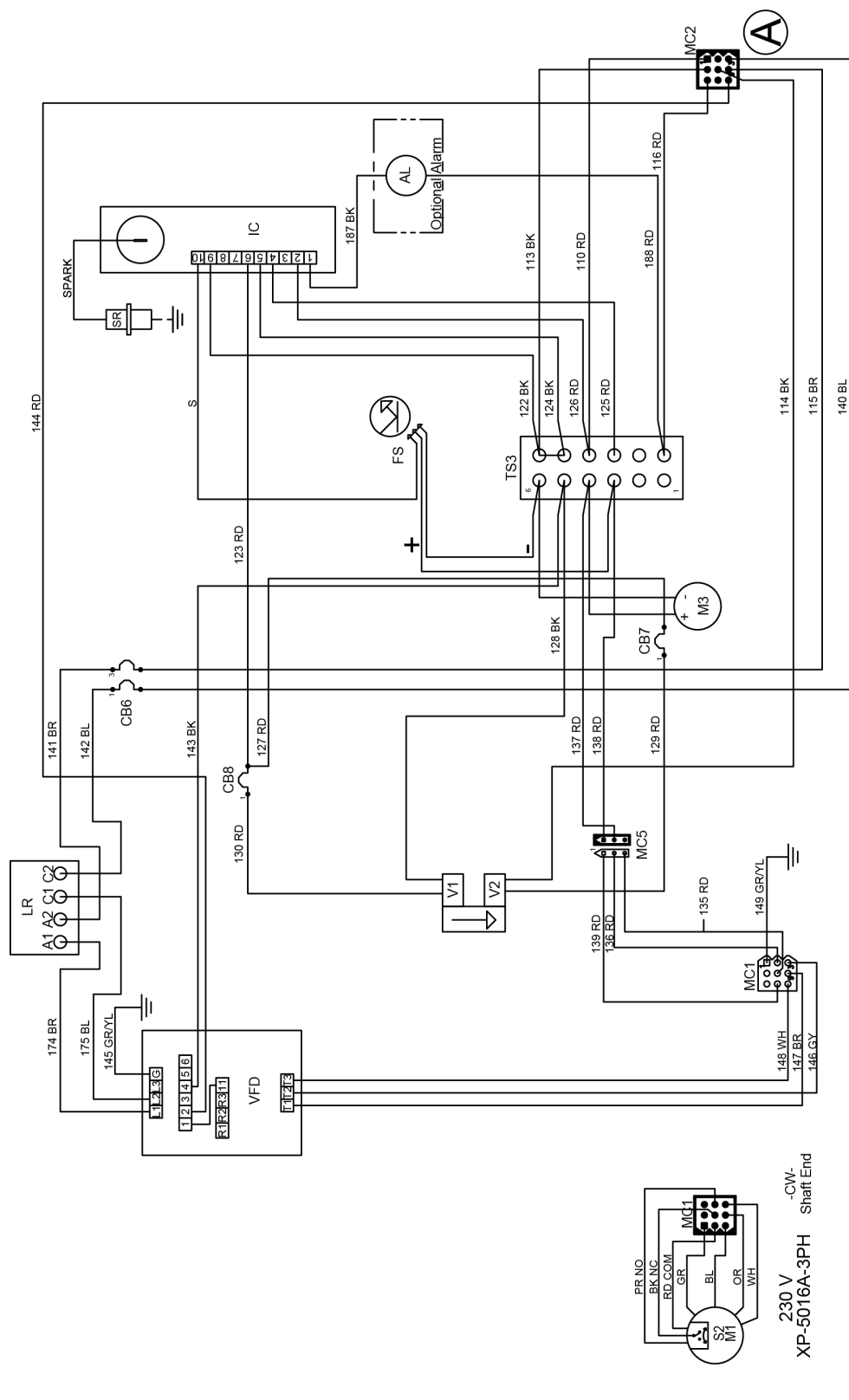
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- X3G-3270-2B
- X3G-3870-2B
- 120 VAC 1 PH 60 Hz
- XD-9130G-GA-S 2B RH
- RH Controls Right Side
- 2/16/2021





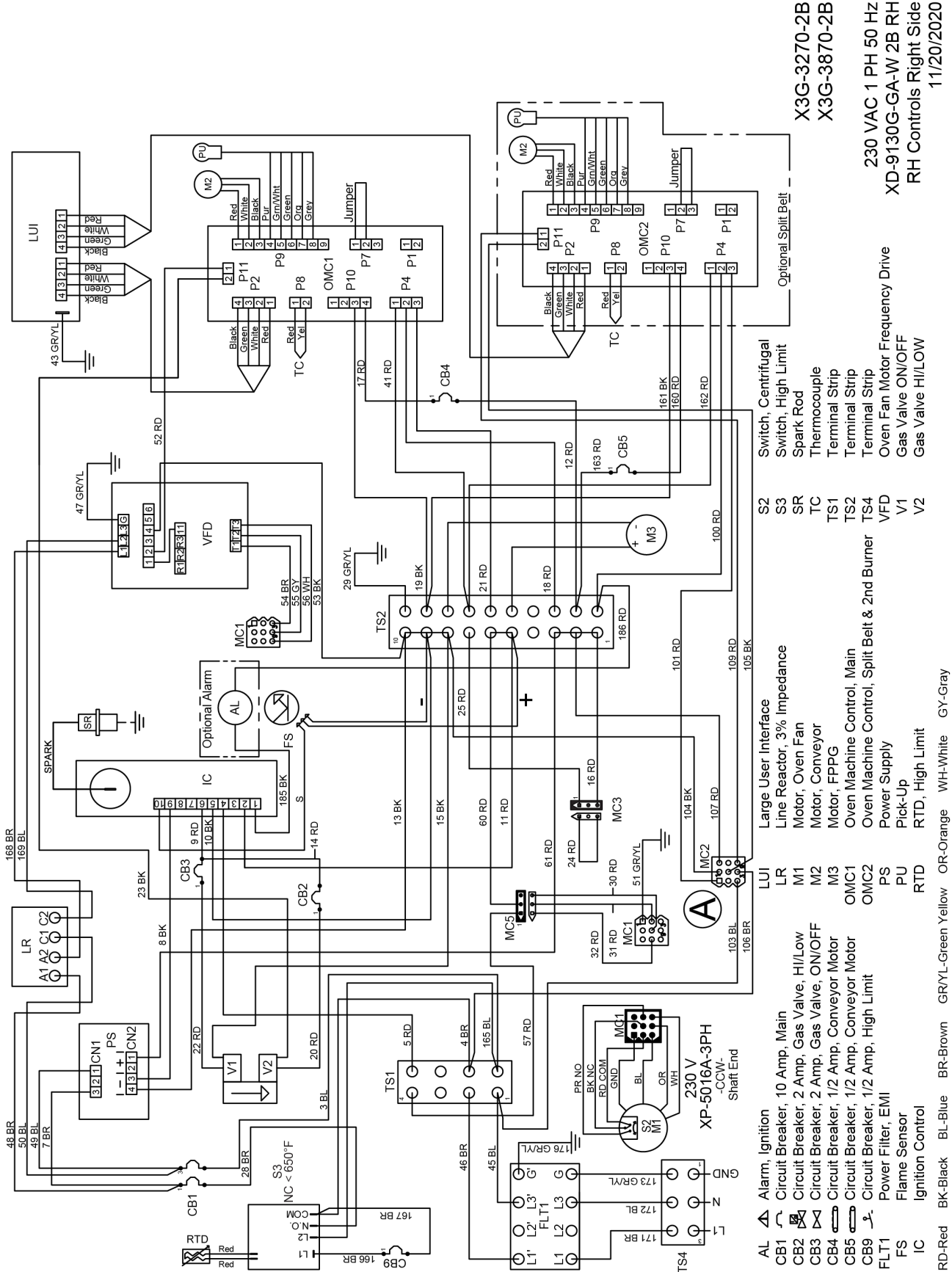
X3G-3270-2B
 X3G-3870-2B
 230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130G-GA-W 2B LH
 LH Controls Right Side
 11/20/20

- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- S2 Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

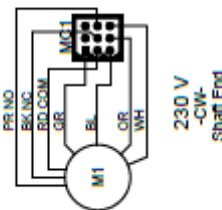
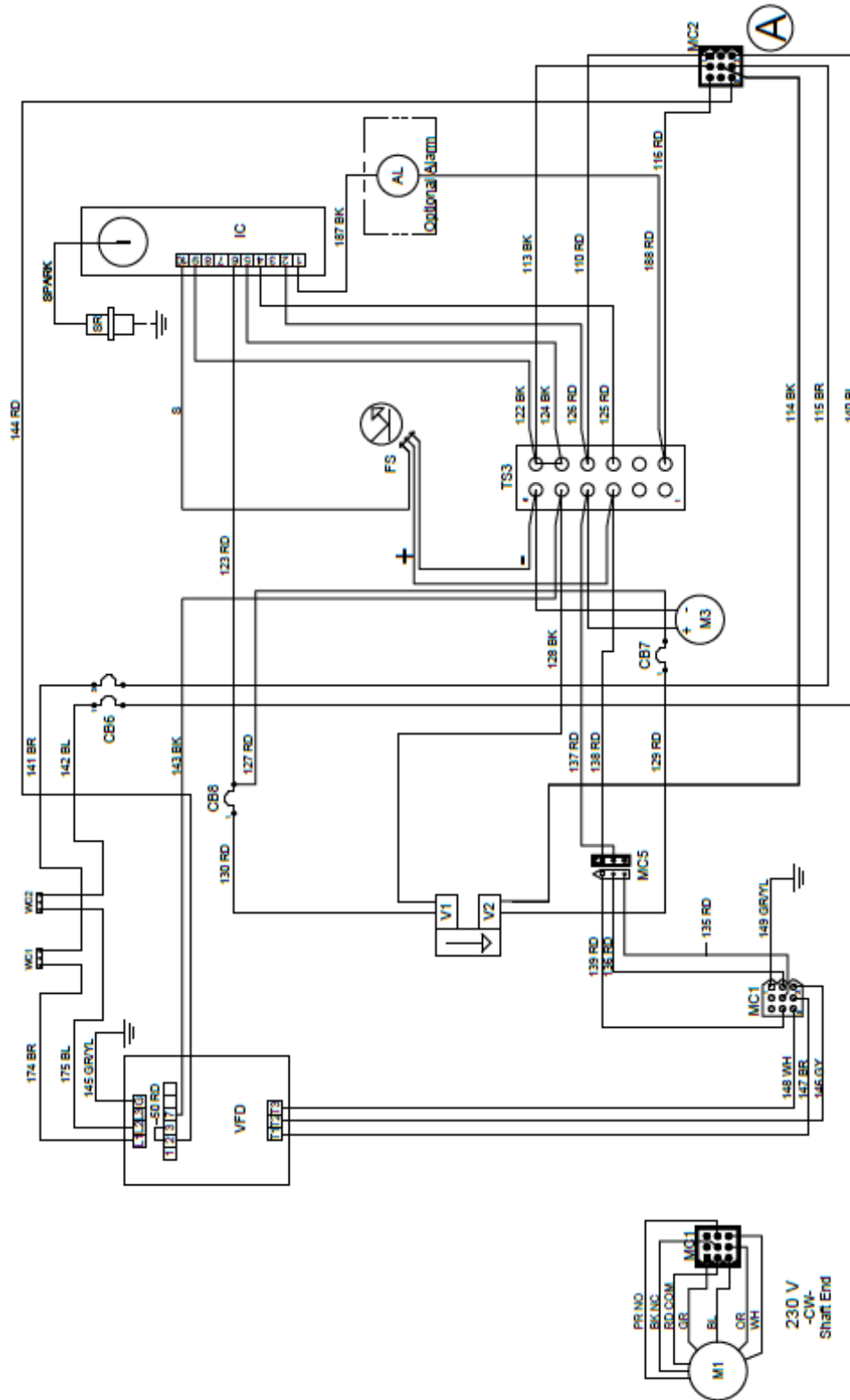


X3G-3270-2B
X3G-3870-2B
230 VAC 1 PH 50 Hz
XD-9130G-GA-W 2B RH
RH Controls Left Side
11/20/2020

AL	Alarm, Ignition	TS3	Terminal Strip
CB6	Circuit Breaker, 10 Amp, Main	VFD	Oven Fan Motor Frequency Drive
CB7	Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low	V1	Gas Valve ON/OFF
CB8	Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF	V2	Gas Valve HI/LOW
FS	Flame Sensor		
IC	Ignition Control		
RD-Red	BK-Black	BL-Blue	BR-Brown
	GR/YL-Green Yellow	OR-Orange	WH-White
			GY-Gray



- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Flame Sensor
- FS Power Filter, EMI
- IC Ignition Control
- LR Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- RYL Green Yellow
- BR Brown
- OR Orange
- WH White
- GY Gray
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- X3G-3270-2B
- X3G-3870-2B
- 230 VAC 1 PH 50 HZ
- XD-9130G-GA-W 2B RH
- RH Controls Right Side
- 11/20/2020



X3G-3270-2B
X3G-3870-2B

Oven Fan Motor Frequency Drive
Gas Valve ON/OFF
Gas Valve HI/LOW
Wago Connector
Wago Connector

Ignition Control
Motor, Oven Fan
Motor, FPPG
Spark Rod
Terminal Strip

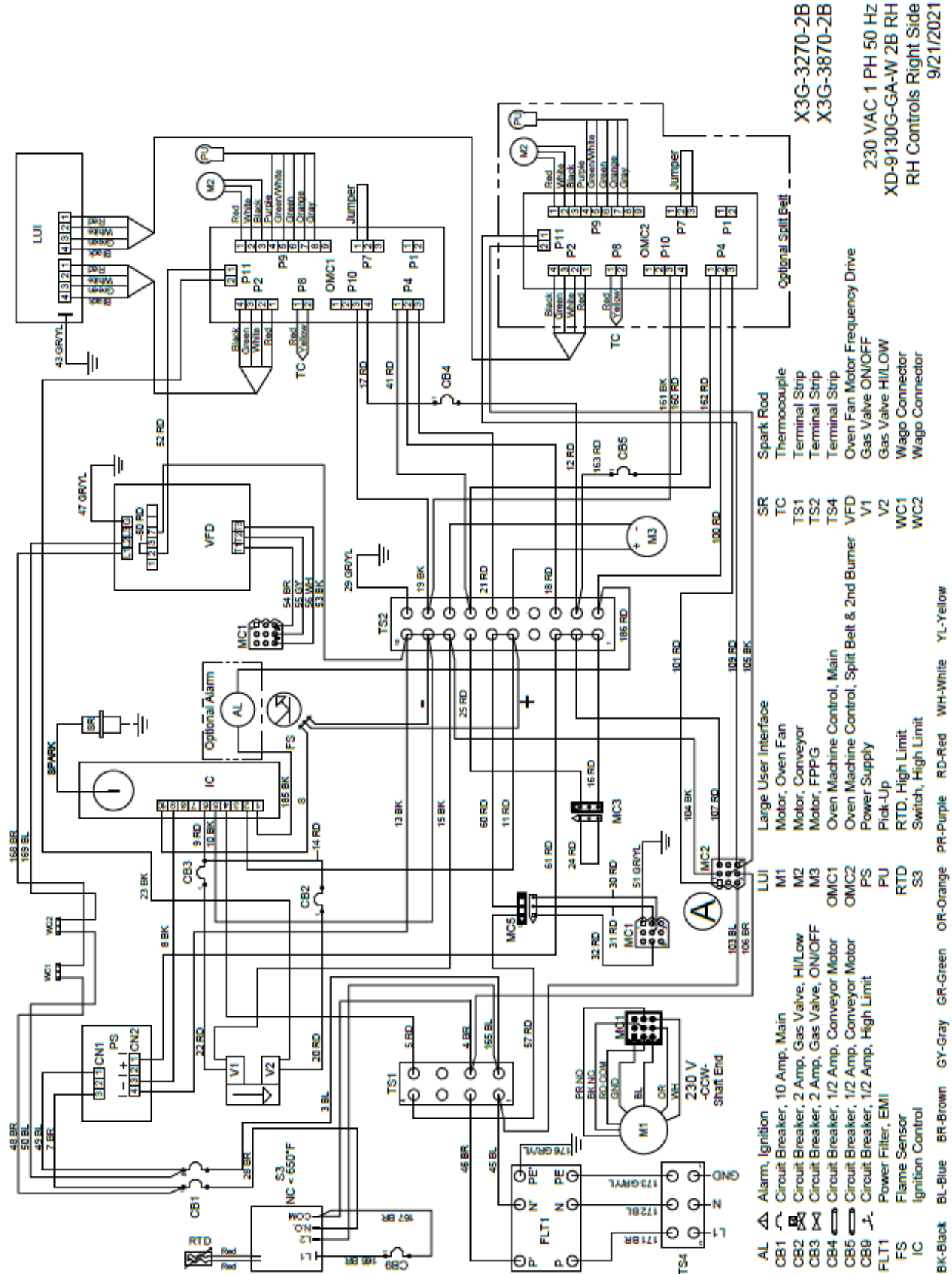
IC
M1
M3
SR
TS3

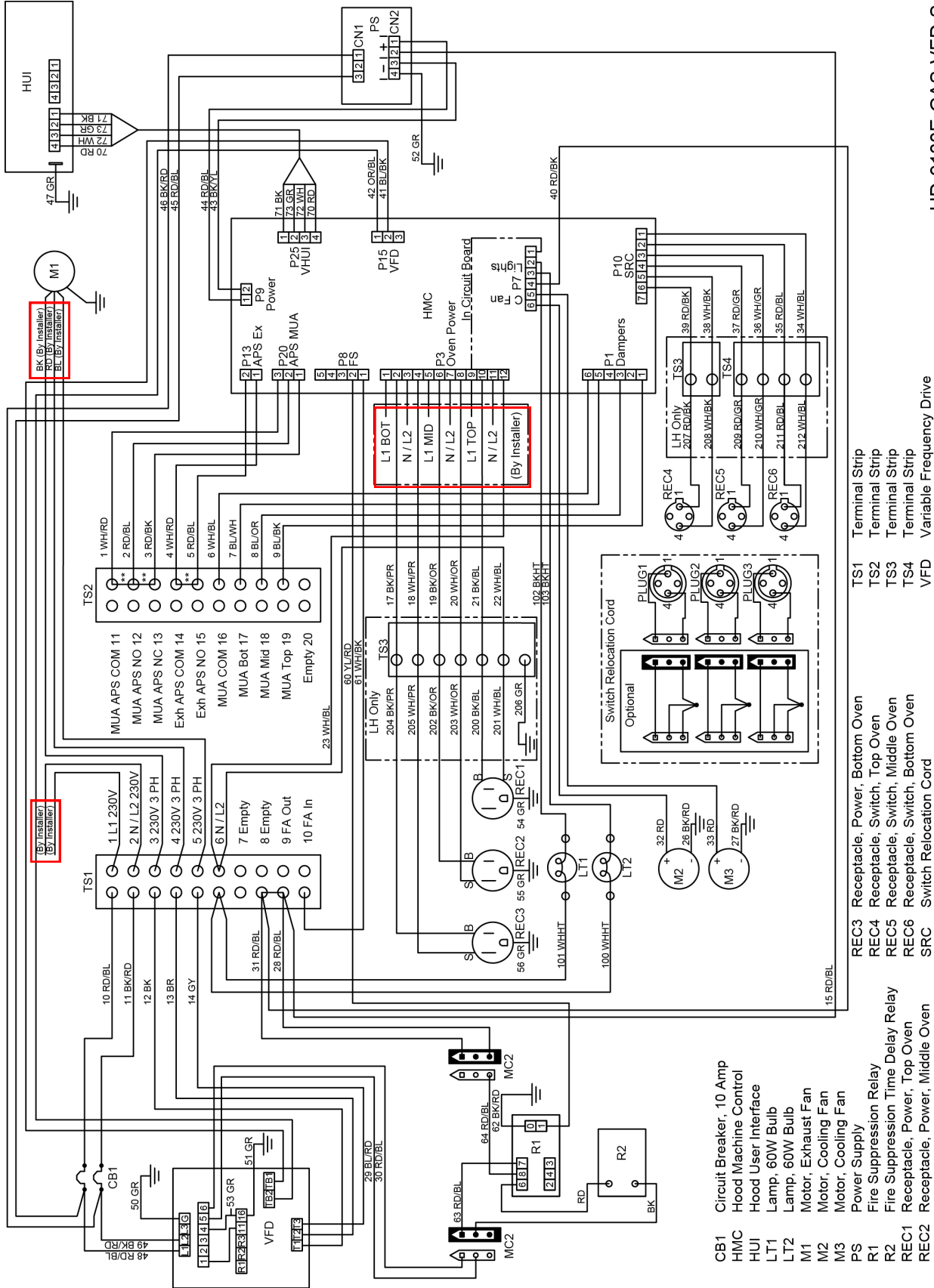
PR-Purple
BK-Black
GR-Green
GY-Gray
BR-Brown

AL Alarm, Ignition
CB8 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
FS Flame Sensor

VFD
V1
V2
WC1
WC2
GND-Ground
NO-Normally Open
NC-Normally Closed
COM-Common

230 VAC 1 PH 50 HZ
XD-9130G-GA-W 2B RH
RH Controls Left Side
9/21/2021

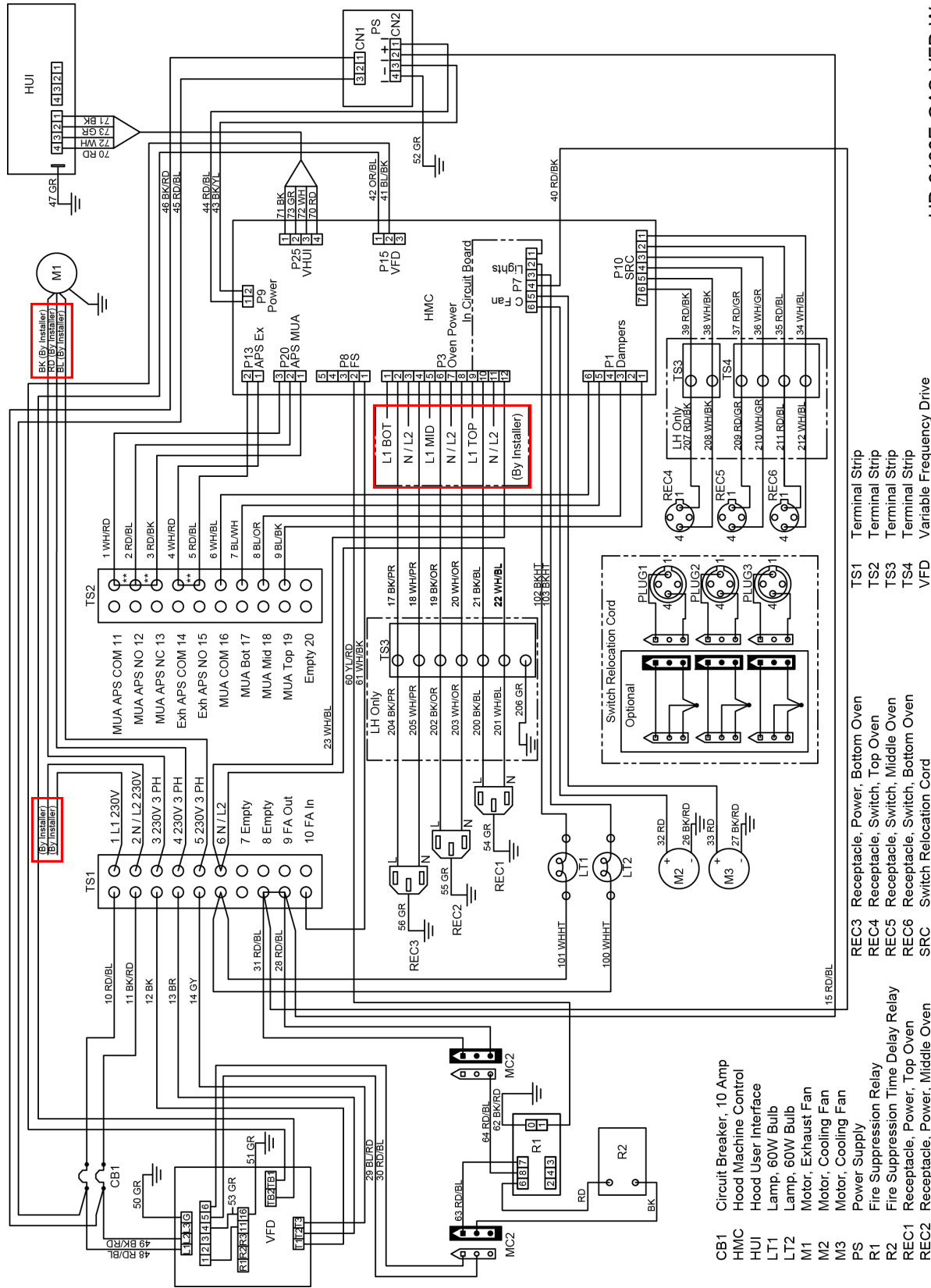




HD-9130E-GAS-VFD-S
11/20/2020

** - Remove Jumpers for APS

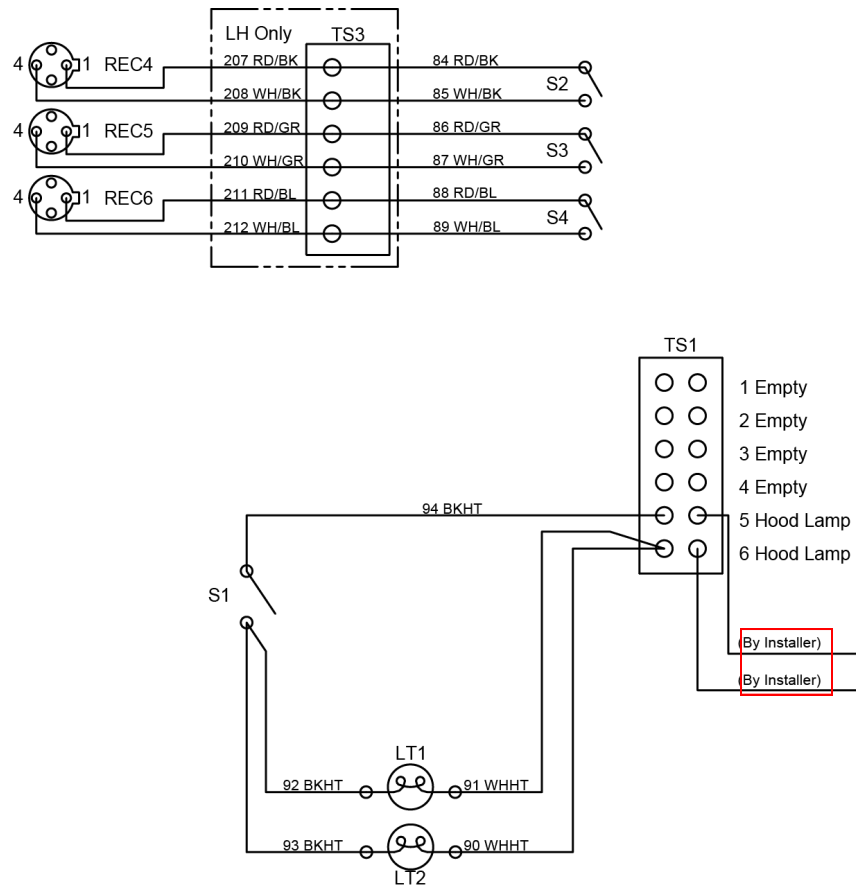




HD-9130E-GAS-VFD-W
11/20/2020

** - Remove Jumpers for APS





- LT1 Lamp, 60W Bulb
 LT2 Lamp, 60W Bulb
 REC4 Receptacle, Top Oven
 REC5 Receptacle, Middle Oven
 REC6 Receptacle, Bottom Oven
 S1 Switch, Light
 S2 Switch, Top Oven
 S3 Switch, Middle Oven
 S4 Switch, Bottom Oven
 TS1 Terminal Strip
 TS3 Terminal Strip

RD-Red BK-Black BL-Blue GR-Green HT-High Temp WH-White

HD-9130E-NV

03/16/2017

Product Certifications and Applicable Codes

Standard XLT Oven Certifications ¹:**XLT Gas Ovens:**

1. ANSI Z83.11-2016/CSA 1.8-2016 Standard for Gas Food Service Equipment
2. ANSI/NSF 4-2014e Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

XLT Electric Ovens:

1. ANSI/UL197-CSA C22.2 Commercial Electric Appliances
2. ANSI/NSF 4-2014e Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

World XLT Oven Certifications¹ :**XLT Gas Ovens:**

1. EN 60335-2-42:2003 + A1:2008, used in conjunction with EN 60335-1:2002, Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
4. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
5. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-2-1: 2014, Standard for Gas Heated Catering Equipment
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

XLT Electric Ovens:

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial
5. EN 55014-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 61000-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

Standard & World XLT Hood Certifications ¹:

1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

Australian XLT Oven Certifications ²:**XLT Gas Ovens: (Certification GAS40066)**


1. AS 4563-2004 Commercial Catering Gas Equipment
2. AS/NZS 3350.1:2002 Safety of Household & Similar Electrical Appliances.

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045. Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the Australian Gas Association 2 Park Way, PO Box 122, BRAESIDE, VIC 3195

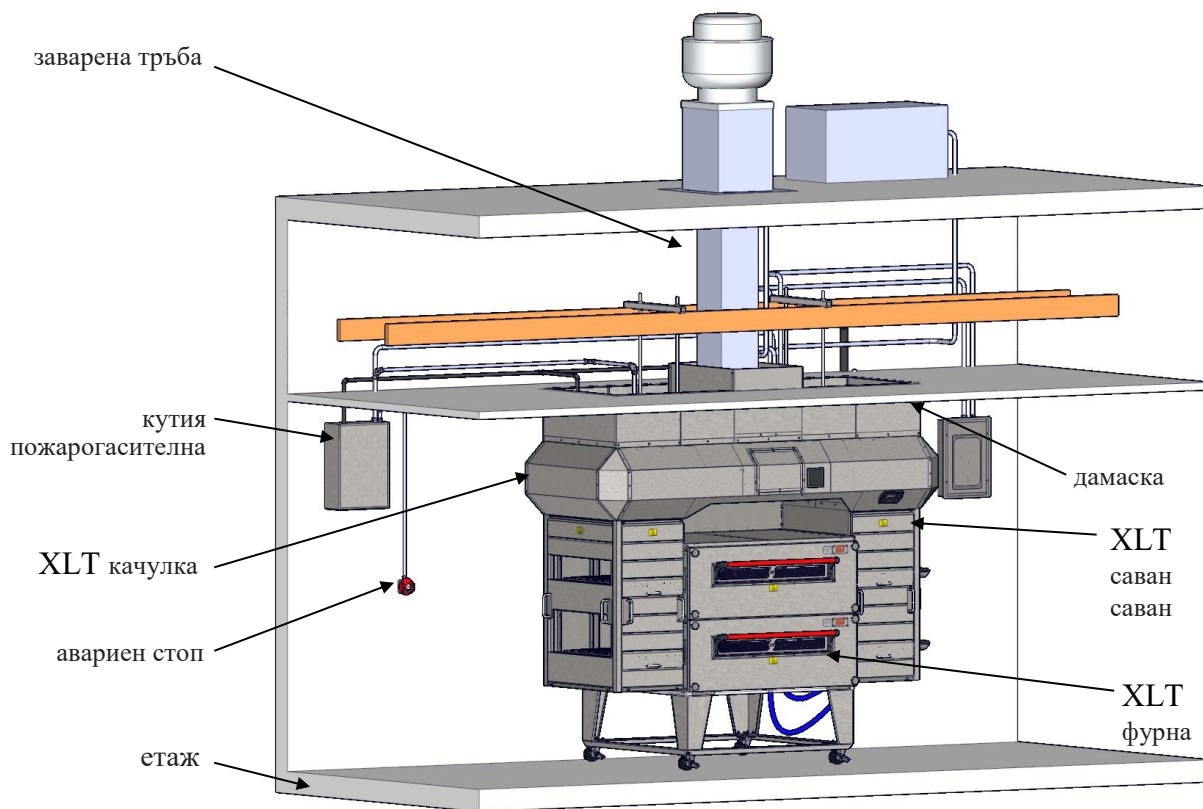
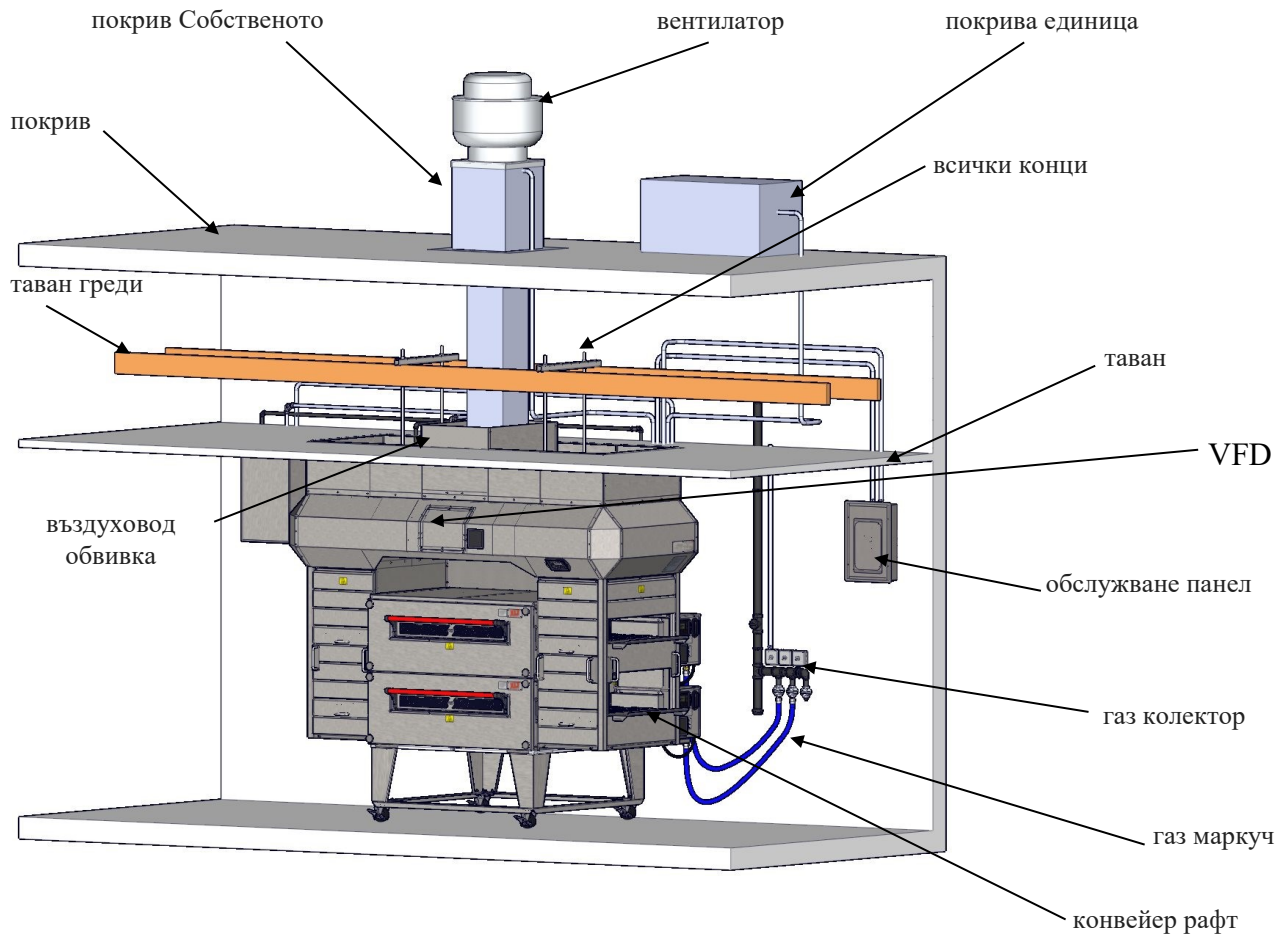
Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

Fill out all information and print legibly

Start-Up Information Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only) <ul style="list-style-type: none"> • One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances met <input type="checkbox"/> Oven(s) installed and stacked properly <ul style="list-style-type: none"> • XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed	Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met <input type="checkbox"/> Hood installed properly <input type="checkbox"/> Shrouds installed properly <ul style="list-style-type: none"> • Ovens are under hood with shrouds attached <input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met <input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed <input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood
Oven Information <u>Top Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Middle Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Bottom Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____	Hood Information Serial Number: _____ Model Number: _____ <div style="text-align: right; padding-top: 20px;">  <p>XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769 Email: startup@xltovens.com</p> </div>

Start-up can be submitted via mail, fax, email or submit online (using QR code above or go to xltovens.com/startup).

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com