

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9004H
AGSWGHE
02/16/2021
Spanish



XLT Gas Horno y Campana XLT Manual de Instalación y Operación



Lea este manual antes de utilizar este aparato.

Las versiones actuales de este manual, Técnico / Rough-en las especificaciones, Partes & Manual de servicio, de arquitectura Dibujos, y una lista de distribuidores autorizados Internacional están disponibles en: www.xltovens.com

Para el uso con las siguientes versiones XLT Gas Horno:

Australia (AE) G
Estándar (S) G
Mundial (W) G

Para el uso con las siguientes versiones de XLT de gas de la capilla:

Estándar (S) E
Mundial (W) E



Traducción de las instrucciones originales

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

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



ADVERTENCIA

Mensaje en una destacada ubicación instrucciones a seguir en caso de que huele a gas. Esta información se puede obtener mediante la consulta de su proveedor de gas local.



ADVERTENCIA

POR TU SEGURIDAD

No almacene o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de este o cualquier otro electrodoméstico.



ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o incluso la muerte. Read the installation, operating and Leer la instalación, operación y instrucciones de mantenimiento antes de instalar, usar o dar servicio a este equipo.

XLT ha gastado millones de dólares diseñar y probar nuestros productos, así como en desarrollo de instalación y manuales de operación. Estos manuales son los más completos y más fácil de entender en la industria. Sin embargo, son inútiles si no se siguen.


Hemos sido testigos de los operadores de tiendas y propietarios de edificios perder muchos miles de dólares en ingresos perdidos debido a una instalación defectuosa. Le recomendamos que siga todas las instrucciones dadas en este manual, así como las mejores prácticas de fontanería, electricidad, climatización y códigos de construcción.

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

Definiciones Y Símbolos


Una instrucción de seguridad (mensaje) incluye un "Símbolo de Alerta" y escribir una palabra o frase como **PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN**. Cada palabra de advertencia tiene esiguiente significado:




PELIGRO Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves o la muerte.




ALTO VOLTAJE Indica un alto voltaje. Se llama su atención a los elementos u operaciones que podrían ser peligrosos para usted y otras personas que operen este equipo. Lea el mensaje y siga las instrucciones cuidadosamente.




ADVERTENCIA Voltaje de la ONU indica Alto. Se llama Do Atención a Los Elementos u Operaciones Que podrian Ser Peligrosos Para Usted y Otras Personas Que operen Este equipo. Lea El Mensaje Y SIGA las INSTRUCCIONES Cuidadosamente.



PRECAUCIÓN Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas o graves daños en el producto. La situación descrita en PRECAUCION puede, si no se evita, conducir a resultados graves. medidas de seguridad importantes se describen en la PRECAUCIÓN (así como en ADVERTENCIA), así que asegúrese de observarlas.



NOTA Notas indica un área o tema de especial atención, enfatizando ya sea la capacidad del producto o errores comunes en la operación o mantenimiento.



IDEA Idea, es una instrucción especial que puede ahorrar tiempo proveer otros beneficios al instalar o utilizar el producto. La punta llama la atención sobre una idea que puede no ser evidente para los usuarios de primera vez del producto.



SEGURIDAD DEPENDE DE TI



PRECAUCIÓN

Este aparato es para uso profesional por personal cualificado. Este aparato debe ser inestancado por personas calificadas de acuerdo con la normativa vigente. Este aparato debe ser inestancado con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de subposturas perjudiciales para la salud en la sala en la que está instalado. Este aparato necesita un sin obstáculos flujo de aire fresco para un funcionamiento satisfactorio y se debe instalar en una habitación adecuadamente ventilada en conformidad con la normativa vigente. Este aparato debe ser reparado por personal cualificado, al menos, cada doce (12) meses o antes si se espera un uso intensivo.



PELIGRO

Las reparaciones de todos los aparatos y campanas de ventilación sólo deben ser realizadas por un profesional cualificado que haya leído y entendido estas instrucciones y esté familiarizado con las precauciones de seguridad adecuadas. Lea detenidamente este manual antes de instalar o dar servicio a este equipo.

- Mensaje en una destacada ubicación instrucciones a seguir en caso de que huele a gas. Esta información se puede obtener mediante la consulta de su proveedor de gas local.
- En el caso de que se detecte un olor a gas, cierre el gas en la válvula principal de cierre inmediatamente. Póngase en contacto con su compañía de gas local o proveedor.
- No restrinja el flujo de combustión y / o aire de ventilación de la unidad. Proporcionar un espacio adecuado para el funcionamiento, la limpieza, el mantenimiento de la unidad y el espacio adecuado para el funcionamiento de la válvula de cierre de gas cuando la unidad está en la posición instalada.
- Mantener el área libre y clara de material combustible. NO SPRAY AEROSOLS DEL ÁREA DE ESTE aparato mientras está en funcionamiento.
- Los hornos están certificados para la instalación en pisos combustibles.
- Los esquemas eléctricos se encuentran dentro de la caja de control del horno, en este manual y en línea en www.xltovens.com. Desconecte la alimentación de la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Esta unidad requiere una campana de ventilación. La instalación debe cumplir con los códigos locales.
- Esta unidad puede funcionar con gas natural o combustible de petróleo líquido como se designa en la etiqueta de identificación situada en el lado de la unidad.
- Esta unidad debe ser operado por el mismo voltaje, fase y frecuencia de la energía eléctrica, designada en la etiqueta de identificación situada en el lado de la unidad.
- Los espacios libres mínimos deben ser mantenidos a partir de materiales de construcción combustibles y no combustibles.
- Siga todos los códigos locales al instalar esta unidad.
- Siga todos los códigos locales para conectar a tierra eléctricamente la unidad.
- El aparato no se debe limpiar con agua a alta presión.
- Hornos XLT están certificados para su uso en pilas de hasta tres (3) unidades de productos XLT. No se recomienda la integración de productos de otros fabricantes en una pila horno, y anula cualquier garantía. XLT Hornos no asume ninguna responsabilidad por las aplicaciones de productos mixtos.
- Si no se llama a Servicio al Cliente al 1-888-443-2751 XLT antes de contactar con una empresa de reparación anula cualquier y todas las garantías. Conserve esta MANUAL PARA EL FUTURO.

Advertencia e información de seguridad	2
Garantía	6
General	8
Recepción e inspección	9
Responsabilidades de instalación	10
Descripción del horno	12
Dimensiones de la caja del horno	15
Dimensiones y pesos del horno	16
Requisitos del horno	19
Especificaciones del horno sólo para el horno	27
Asamblea del Horno	29
Conexión del horno	36
Supresión del fuego del horno	37
Directrices sobre la ventilación de los hornos	39
Arranque inicial del horno	40
Operación del horno	41
Controles del operador del horno	42
Limpieza del horno	44
Mantenimiento del horno	49
Solución de problemas del horno	50
Instalación del campana	52
Descripción de la campana	53
Dimensiones de la caja de la campana y el sudario	55
Dimensiones y pesos del campana	56
Tasas de flujo de escape recomendadas	58
Requisitos eléctricos del campana	60
Especificaciones de la campana	61
Conexiones eléctricas del campana	62
Ensamblaje del campana	76
Conexión del campana	94
Arranque inicial del campana	96
Controles del operador del campana	97
Kit de Valance de la campana	98
Kit de envoltura de conductos del campana	101
Limpieza de la campana	102
Esquemas eléctricos	104
Certificaciones	123
Lista de comprobación de inicio	125
Instalación típica de la tienda	126
Notas	127



GARANTÍA—EE.UU. Y CANADÁ

Rev H

Fecha de aprobación: 09/28/2017

XLT garantiza que los hornos de la versión G fabricados después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra bajo el uso normal durante siete (7) años a partir de la fecha de compra original por el usuario final y garantiza además paletas principales, , y rodamientos transportadores durante diez (10) años. XLT además garantiza que todos los hornos / campanas estén libres de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo fue comprado originalmente. XLT garantiza que las campanas de la versión E fabricadas después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra durante el uso normal durante siete (7) años a partir de la fecha de compra original por el comprador final. Si la compra incluye una campana del sistema Ansul y los hornos, la garantía se aumentará a diez (10) años en ambos equipos. En el caso de una falla de la pieza, XLT proporcionará una pieza de reemplazo y pagará todo el trabajo asociado con el reemplazo de la pieza. Si al inspeccionar XLT determina que la pieza no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador del usuario final. Esta garantía se extiende al comprador original del usuario final y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limitan al precio de compra original.

DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de la recepción. El daño durante el envío debe ser informado inmediatamente al transportista y también a XLT
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad
- Esta garantía no eximirá al propietario del mantenimiento adecuado del equipo de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad
- Una copia de la "Lista de Verificación de Arranque Inicial" debe ser llenada y devuelta a XLT cuando la unidad es instalada inicialmente y / o cuando la unidad es removida e instalada en otra ubicación
- Las utilidades de gas, electricidad y aire acondicionado deben estar conectadas al horno e instaladas por contratistas con licencia local
- Si no contacta a los hornos XLT antes de ponerse en contacto con una empresa de reparaciones para obtener garantías, se anularán todas las garantías

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños a la carga
- Cargas por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a servicios de utilidad (picos de tensión, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones de utilidad inadecuadas)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y / u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Fanáticos exhaustos
- Bombillas
- Superficies pintadas o en polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o cualquier pieza está dañada como resultado de accidente, accidente, alteración, mal uso, abuso, limpieza inadecuada, instalación incorrecta, operación inapropiada, desastres naturales o desastres causados por el hombre

RECLAMOS MANEJADOS de la siguiente MANERA:

debe ser descubierto cualquier defecto, se notificará XLT. Tras la notificación, XLT se encargará de las reparaciones necesarias a ser realizada por un agente de servicio autorizado. Negación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará XLT de toda garantía de las obligaciones.





GARANTÍA—INTERNACIONAL

Rev K

Fecha de aprobación: 09/28/2017

XLT garantiza que los hornos de la versión G fabricados después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra durante el uso normal durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original por el usuario final y garantiza además las palas del ventilador principal, y rodamientos transportadores durante diez (10) años. XLT además garantiza que todos los hornos / campanas estén libres de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo fue comprado originalmente. XLT garantiza que las campanas de la versión E fabricadas después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra durante el uso normal durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original por el comprador final. Si la compra incluye una campana y los hornos tanto la garantía se incrementará a siete (7) años en ambos equipos. En el caso de una falla de la pieza, XLT proporcionará una pieza de repuesto y pagará todo el trabajo asociado con el reemplazo de la pieza. Si al inspeccionar XLT determina que la pieza no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador del usuario final. Esta garantía se extiende al comprador original del usuario final y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limitan al precio de compra original.

DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de la recepción. Los daños durante el envío deben ser comunicados inmediatamente al transportista y también al Distribuidor / Proveedor de Servicio
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad
- Una copia de la "Lista de Verificación de Inicio Inicial" debe ser llenada y devuelta al Distribuidor / Proveedor de Servicio cuando la unidad es instalada inicialmente y / o cuando la unidad es removida e instalada en otra ubicación
- Las utilidades de gas, electricidad y aire acondicionado deben estar conectadas al horno e instaladas por contratistas con licencia local
- Si no contacta al Distribuidor / Proveedor de Servicio antes de ponerse en contacto con una empresa de reparaciones para el trabajo de garantía anula todas y
- Esta garantía no eximirá al propietario del mantenimiento adecuado del equipo de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños a la carga
- Cargas por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a servicios de utilidad (picos de tensión, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones de utilidad inadecuadas)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y / u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Fanáticos exhaustos
- Bombillas
- Superficies pintadas o en polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o cualquier pieza está dañada como resultado de accidente, accidente, alteración, mal uso, abuso, limpieza inadecuada, instalación incorrecta, operación inapropiada, desastres naturales o desastres causados por el hombre

RECLAMACIONES MANIPULADAS COMO SIGUE:

Si se detecta algún defecto de este tipo, se debe notificar al Distribuidor / Proveedor de Servicio. Una vez notificado, el Distribuidor / Proveedor de Servicios hará arreglos para que las reparaciones necesarias sean hechas por un agente de servicio autorizado. La denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará a XLT y al Distribuidor / Proveedor de Servicio de todas y cada una de las obligaciones de garantía.

7761 W Kellogg Drive 67209-2003 - PO Box 9090 67277-0090 - Wichita, Kansas
Voice (316) 943-2751 - (888) 443-2751 - Fax (316) 943-2769
www.xltovens.com

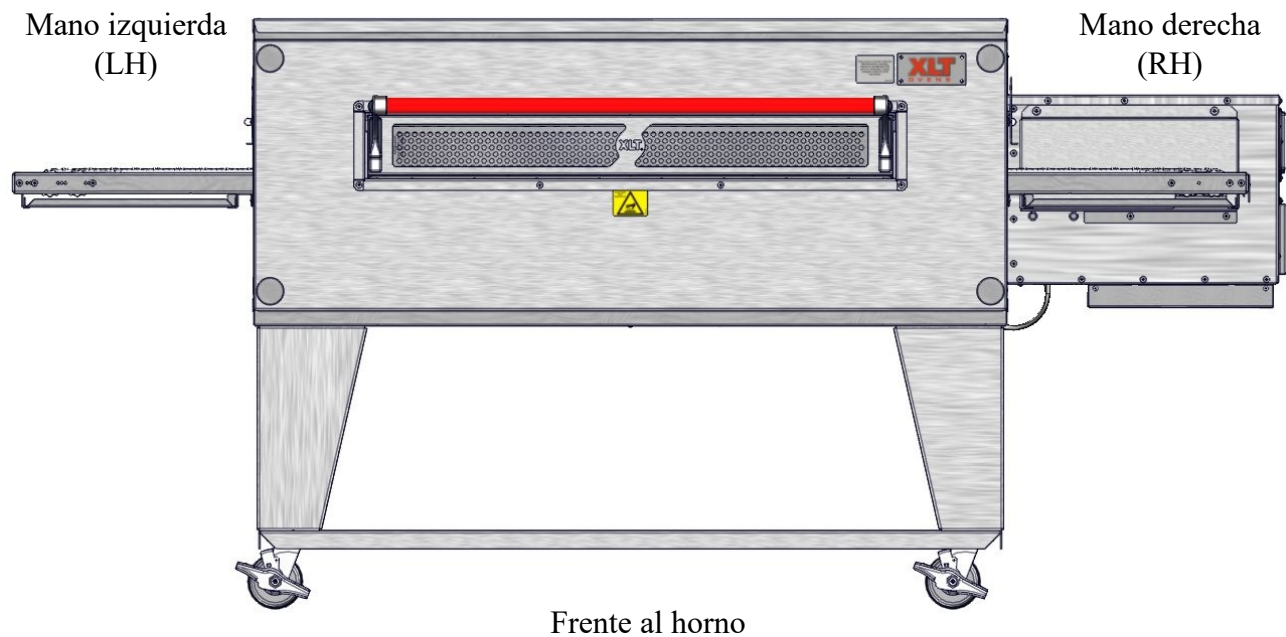


GUARDE ESTE MANUAL

Este documento es propiedad del dueño de este equipo.

XLT Hornos se reserva el derecho a realizar cambios en el diseño y especificaciones, y / o hacer adiciones o mejoras en sus productos sin imponer ninguna obligación sobre sí misma para instalarlos en los productos fabricados previamente.

Todas las designaciones de Mano Derecha e Izquierda en este manual son desde el punto de vista como se ve a continuación.



NOTIFICAR PORTADOR DE DAÑO A LA VEZ

Tras la recepción de todas las mercancías enviadas por un transporte común, comprobar si hay algún daño exterior que puede indicar daño interior. Si las condiciones del permiso, abrir todos los cajones y hacer una inspección completa de los daños mientras que el conductor de la entrega sigue ahí. Si hay algún daño, tenga en cuenta en el recibo de entrega y llamar a la compañía para hacer una reclamación por daños en transporte dentro de las 24 horas siguientes a la recepción. Si no se realiza una reclamación por daños en las primeras 24 horas puede anular la posibilidad de que el litigio se resolvió.

XLT Hornos quiere que quede totalmente satisfecho con todos los aspectos de poseer y de utilizar el horno y campana. Sus comentarios, tanto positivos y negativos, es muy importante para nosotros, ya que nos ayuda a entender cómo mejorar nuestros productos y nuestra empresa. Nuestro objetivo es proporcionar equipos que estamos orgullosos de construir y que se siente orgulloso de poseer.

Para recibir soporte técnico para el horno o una campana que ha adquirido, XLT tiene el personal de servicio al cliente calificados que pueden proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema horno XLT puede experimentar. Servicio de atención al cliente está disponible 24/7/365 o visite www.xltovens.com.

**PELIGRO**

Instalación de todos los aparatos de gas y tapas de ventilación de escape sólo debe ser realizada por un profesional cualificado que haya leído y entienda estas instrucciones y está familiarizado con las precauciones de seguridad apropiadas. Lea este manual antes de instalar o dar servicio a este equipo.

Responsabilidad	Compañía de servicio	Propietario / Contratista
Inspección del lugar: Verificar eléctrica y de gas del medidor / regulador tamaños	X	
El cableado de alimentación de TS1 # R3 , R4 , R5 a Extintor		X
Alimentación (1) monofásica de 230 voltios circuito de 10 amperios del panel de interruptores de la capilla XLT		X
Asamblea del nuevo capó por la instalación XLT y Manual de Operación		X
Suspender XLT capilla de techo		X
Instalar un nuevo extractor de aire en el techo		X
Suministrar energía a la capilla XLT		X
Instalar la cubierta del ducto o cenefa por encima de la capilla XLT		X
Asamblea de nuevos hornos XLT por la instalación y Manual de Operación		
Los stands montados y fijados en su sitio	X	
Hornos movido y apilado con equipo de elevación adecuado	X	
Pele todo el PVC	X	
Montar las cubiertas y soportes para XLT Horno / Campana	X	
Conexión en circuito a los productos XLT		
Instalar tuberías de goteo y piernas		X
Conductos de soldadura para la capilla XLT		X
Compruebe si hay fugas		X
Instalar las mangueras de gas flexibles	X	
Conectar el suministro eléctrico	X	
Conexión pueden requerir permiso y Código Inspecciones		X
Reubicar Maquillaje - aire para entrar en la habitación en los extremos de los hornos		X
Puesta en marcha por la instalación XLT y Manual de Operación :	X	
La presión de gas / prueba de fugas, campana / funciones del horno, ajustar según sea necesario	X	
Lista de verificación de puesta en marcha debe ser sometido a XLT para validar la garantía		X

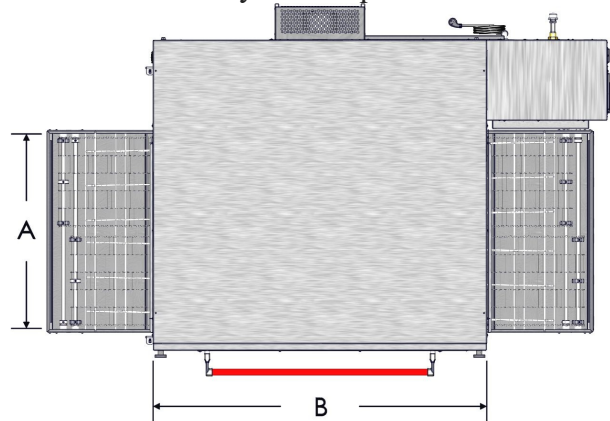
**NOTA**

Si los empleados de XLT están completando el proceso de instalación, serán considerados una Compañía de Servicios en lo que respecta a la tabla anterior.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

Este manual incluye los siguientes modelos XLT Horno y de la capilla:

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



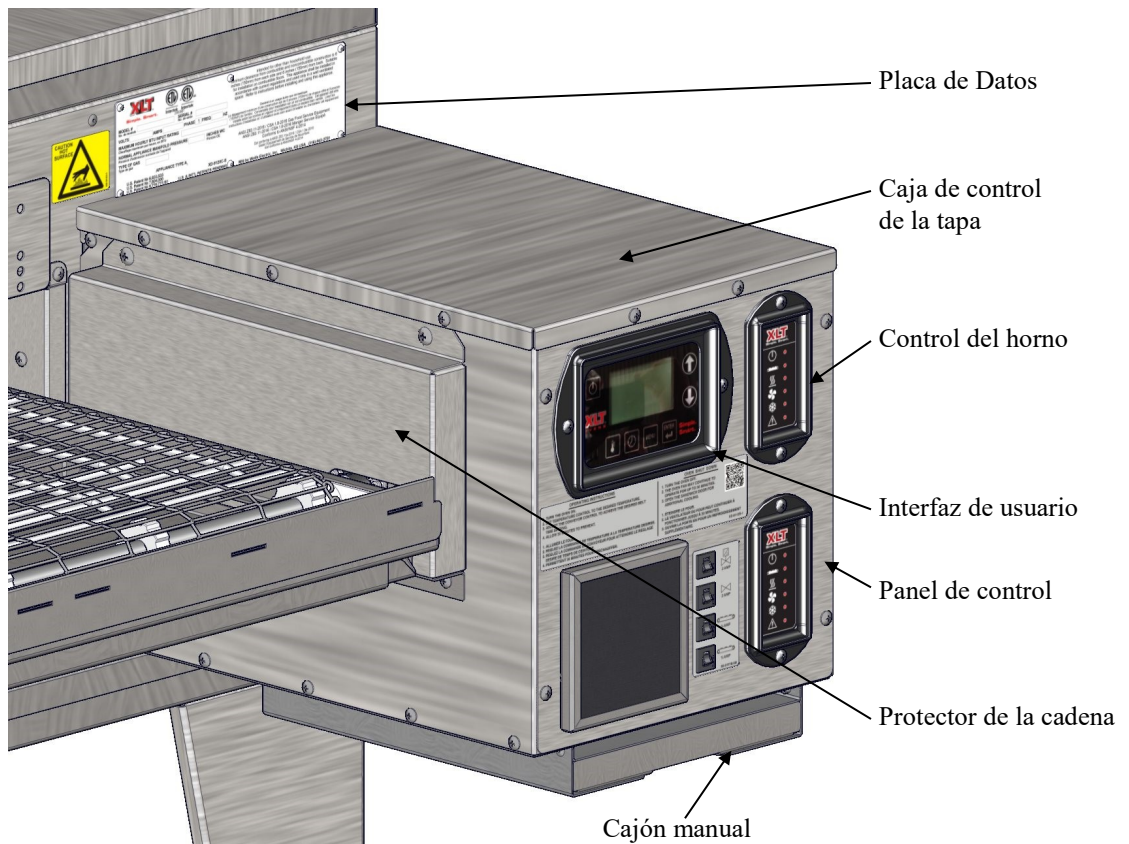
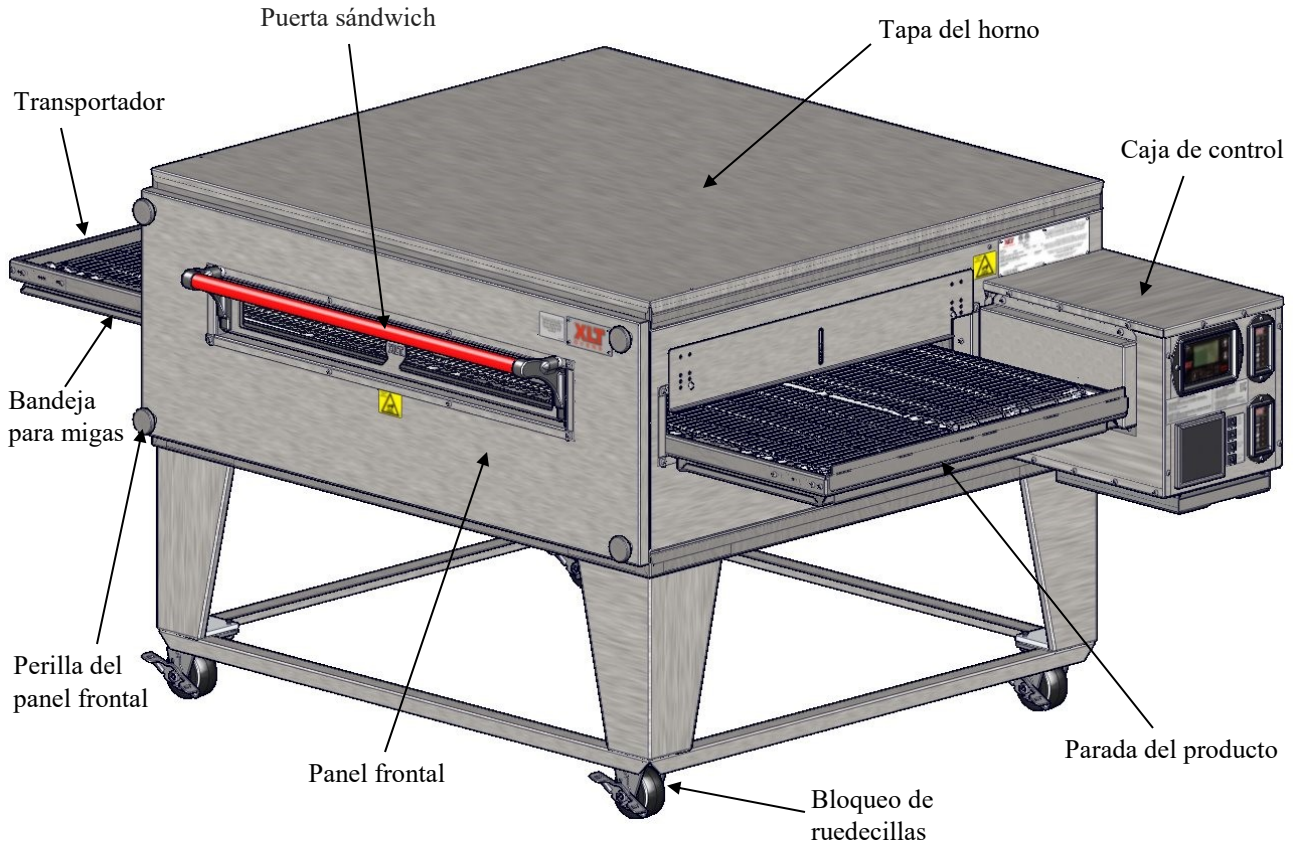
Los primeros dos (2) dígitos del número de modelo, después del guión representan el ancho del transportador y los dos últimos dígitos indican la longitud de la cámara de cocción. Por ejemplo, los modelos X3G-3255-xxxx tendrían una cámara de cocción con un ancho (A en la imagen de arriba) de 32 pulgadas y una longitud (B en la imagen de arriba) de 55 pulgadas. Las cinco (5) x después de esos números representan el número de configuración del horno y la campana. Los HP después de las cinco (5) x representan los hornos de alto rendimiento. Estos modelos deben elegirse cuando se planea hacer funcionar los hornos cerca de las temperaturas máximas de 590°F/310°C, o si se tiene la intención de cambiar rápidamente y con frecuencia entre dos temperaturas que varían mucho. Los tamaños de orificio más grandes incluidos en los modelos HP ayudan a los hornos a mantener un rendimiento óptimo en estas condiciones. Los modelos 3270 y 3870 tienen dos quemadores, uno a cada lado, y tienen dos cajas de control. Todos los demás modelos tienen un solo quemador con una sola caja de control, que se puede proporcionar en cada extremo. Los hornos pueden ser utilizados en configuraciones de una sola pila de horno, doble, triple o cuádruple. Todos los hornos son de gas y están disponibles en modelos de gas natural o gas licuado de petróleo (los hornos eléctricos también están disponibles en una variedad de tamaños). Todos los modelos pueden configurarse para una cinta transportadora dividida.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

El producto alimenticio se coloca sobre la cinta transportadora de alambre de acero inoxidable de un lado del horno. Después, el transporte transporta el alimento a través de la cámara de hornear a una velocidad controlada por el usuario. Esto proporciona la cocción de alimentos repetible y uniforme. Los transportadores se pueden configurar fácilmente para mover ya sea de izquierda a derecha o de derecha a izquierda con un simple cambio en la programación. Una gran puerta central sándwich permite la introducción o eliminación de los alimentos para cocinar en tiempos más cortos. temperaturas precisas son ajustables y mantenido por un control digital de usuario.

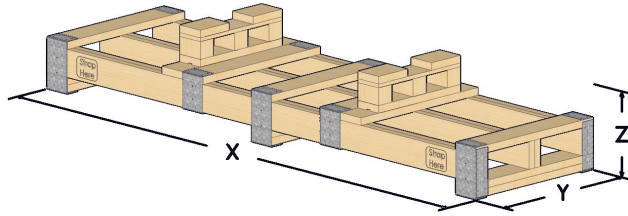
Un panel frontal fácilmente desmontable permite la limpieza completa del interior del horno. Todas las superficies expuestas del horno, tanto exteriores como interiores son de acero inoxidable. El transportador es un diseño de una sola pieza y se retira desde el lado que tiene la caja de control. No se requieren herramientas para el desmontaje y limpieza de la cinta transportadora o en el interior del horno. El horno en sí está montado sobre ruedas giratorias bloqueables para facilitar el movimiento y mantenimiento.

Accesorios como estantes de transportador, estantes de base, frentes extendidos, componentes de extinción de incendios y bandejas perforadas para migas están disponibles en XLT. Además, se dispone de equipos de movimiento como carros y gatos elevadores para ayudar a instalar y mover los hornos. Por favor contacte a XLT o a su Distribuidor Autorizado para más información.



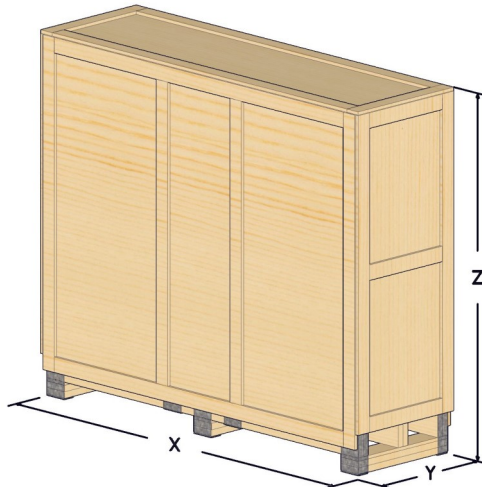
Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

CAJAS DE MADERA DOMESTICAS



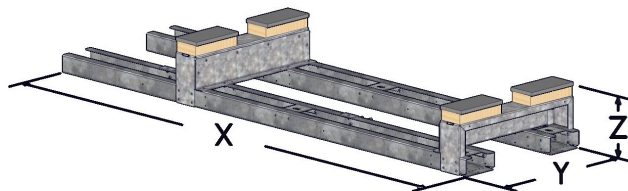
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	60 [1524]
2336	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	63 3/4 [1619]
2440	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	66 [1676]
3240	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	74 [1880]
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]

CAJAS DE MADERA INTERNACIONAL



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]

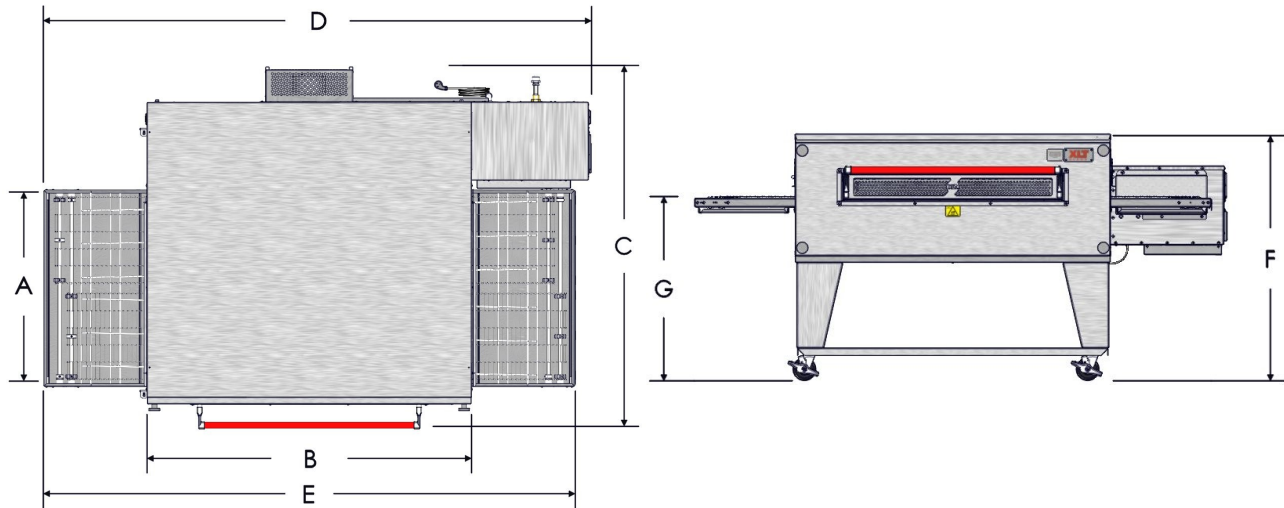
PATINES METALICOS (Sólo Contenedores)



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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

UNA SOLA PILA

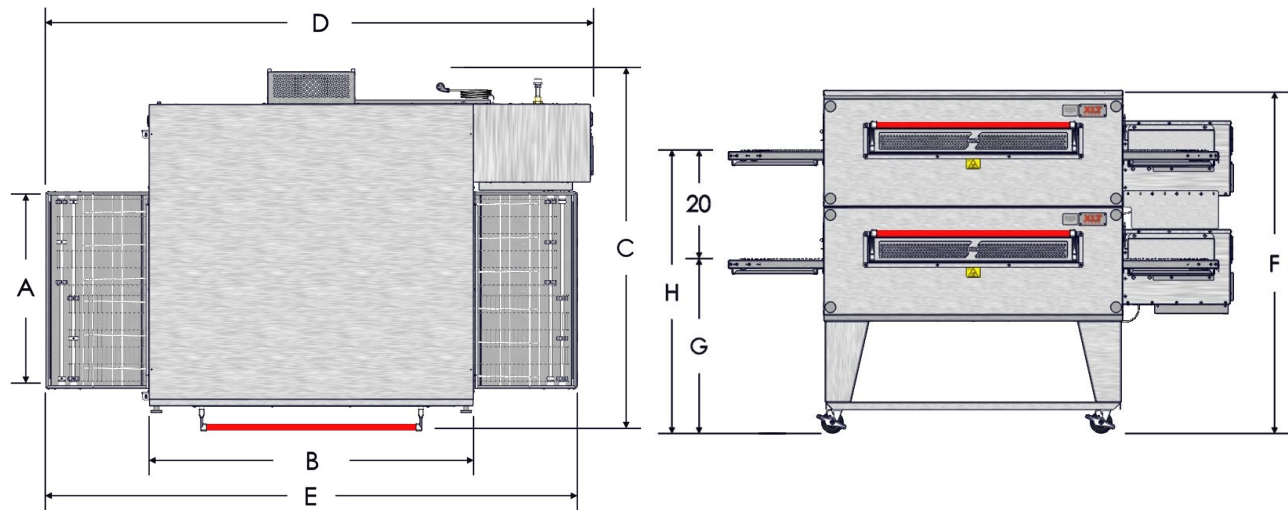


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	560 [254]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	623 [283]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

DOBLE PILA

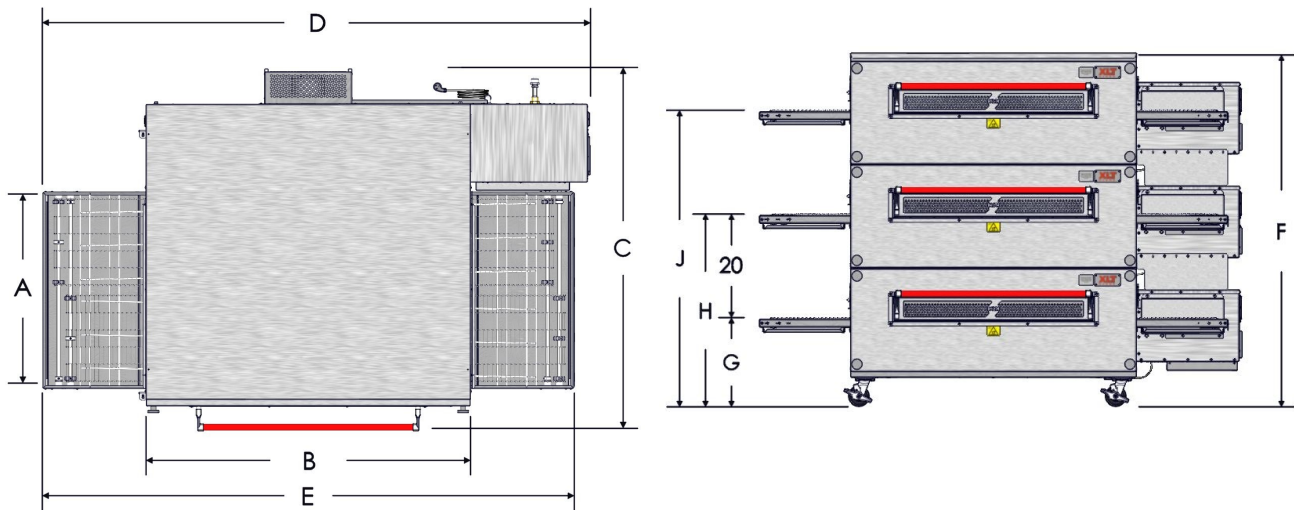


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1015 [460]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1131 [513]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

TRIPLE PILA



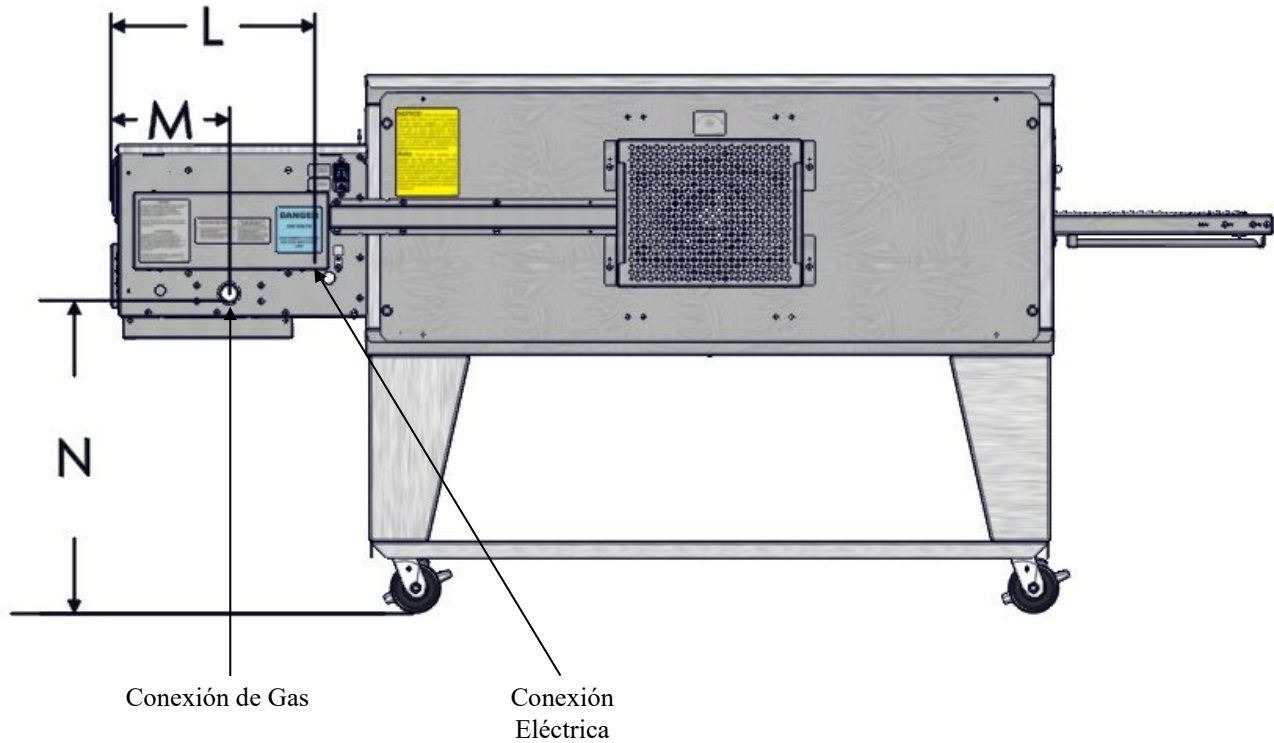
TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1392 [631]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	1635 [742]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

UNA SOLA PILA

GAS Y ELÉCTRICO DE ENTRADA DIMENSIONES DEL MUNDO Y AUSTRALIA (230V / 50Hz)



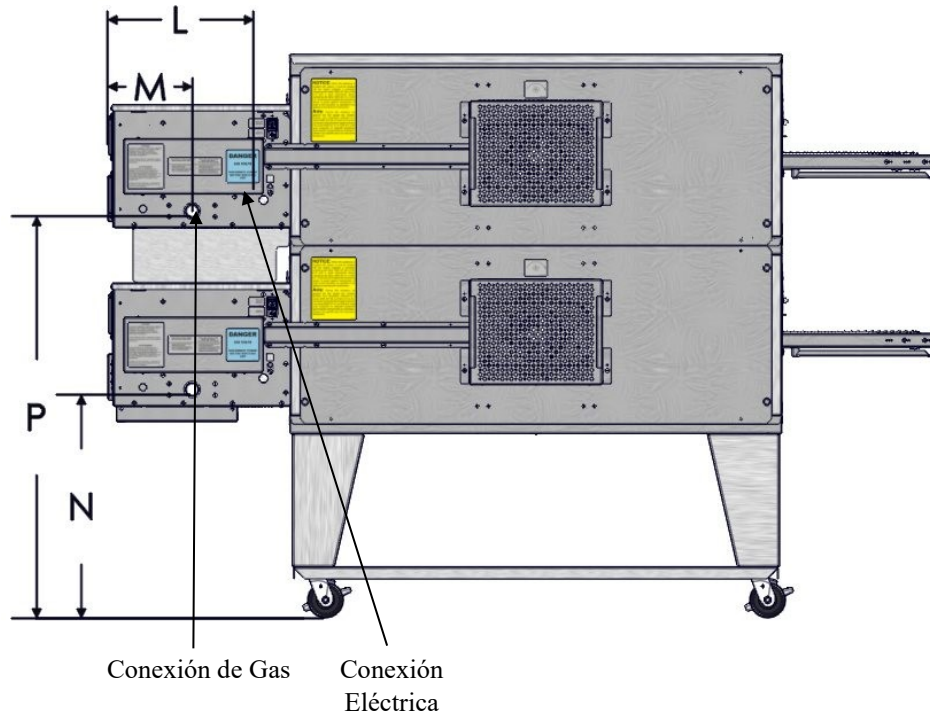
SINGLE OVEN	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	568 [258]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	631 [286]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	706 [320]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	791 [359]
3255	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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

DOBLE PILA

GAS Y ELÉCTRICO DE ENTRADA DIMENSIONES DEL MUNDO Y AUSTRALIA (230V / 50Hz)



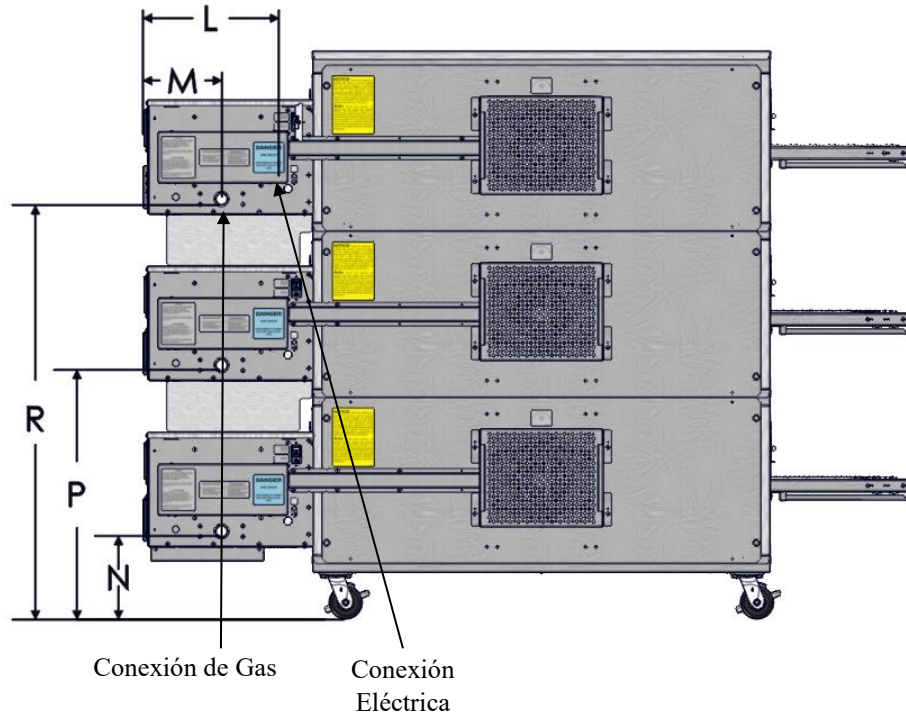
DOUBLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1030 [467]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1145 [519]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1284 [582]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

TRIPLE PILA

GAS Y ELÉCTRICO DE ENTRADA DIMENSIONES DEL MUNDO Y AUSTRALIA (230V / 50Hz)



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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

Todos los valores que se muestran en esta página son por cada horno.

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 (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT MM	LP MM
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR		
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 & New Zealand (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT MM	LP MM
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR		
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



El HP detrás Horno Modelo sinónimo de alto rendimiento.

NOTA



NOTA

Las lecturas de BTU listadas son los máximos que se podrían alcanzar mientras se sube a la temperatura del punto de ajuste. Una vez que se alcanza el punto de ajuste, el BTU/HR bajará. Las lecturas variarán a medida que la capacidad del horno cambie durante el funcionamiento.

Gas Oven Fuel Pressure Requirements														
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure					
	Standard, World, and Australia						Korea							
	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								
	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	BSP 3/4" male thread (Both Domestic & World)								

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

Requisitos de suministro de Gas Para Todos Los Hornos



Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos.

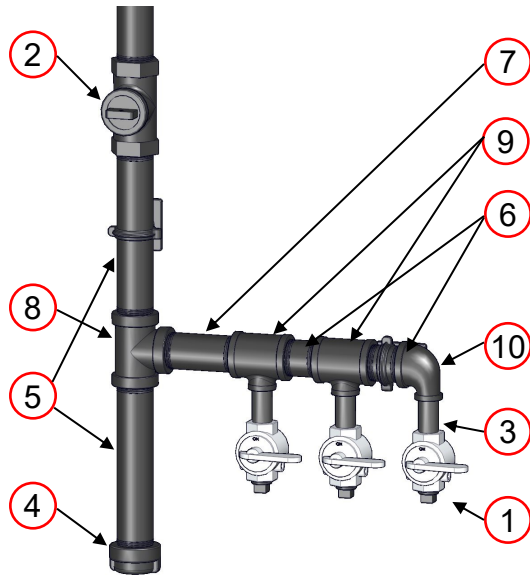
NOTA

1. El suministro de gas tendrá un medidor y regulador de gas lo suficientemente grande como para manejar TODOS los aparatos de gas, como el horno, el calentador de agua y los hornos en funcionamiento al mismo tiempo. Sume todos los índices de Btu/kw/MJ para determinar la carga total.
2. El suministro de gas tendrá un medidor de gas y un regulador de presión de gas separados para cada ocupante. Las instalaciones en edificios con múltiples ocupantes, (centros comerciales) no compartirán los medidores y reguladores de gas con otros ocupantes.
3. En cada válvula se instalarán conjuntos de mangueras de gas con desconexiones rápidas para cada cubierta de horno.
4. Se instalará un colector de sedimentos después de la válvula de cierre del equipo, tan cerca de la entrada del aparato como sea posible en el momento de la instalación del mismo. El colector de sedimentos será un accesorio en T con una boquilla tapada en la salida inferior como se ilustra (Pg. #21), y de acuerdo con la norma ANSI Z223.1-2012 y el Código Nacional de Gas Combustible NFPA 54-2012, sección 9.6.7.
5. Se instalará un colector de sedimentos en la parte posterior de la caja de control del horno antes de la manguera de gas. El colector de sedimentos será un accesorio en T con una boquilla tapada en la salida inferior como se ilustra (Pág. #35), y de acuerdo con la norma ANSI Z223.1-2012 y el Código Nacional de Gas Combustible de NFPA 54-2012, sección 9.6.7.
6. La composición de los gases varía enormemente de un momento a otro y de un lugar a otro. Por esta razón, el material utilizado para los conductos de gas será acero o hierro maleable, no cobre. ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Food Service Equipment establece: "Los tubos de cobre o los tubos semirrígidos con capas internas de cobre, estañados internamente o no, no se utilizarán para el transporte de gases". El Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 NFPA 54 establece: "No se utilizarán tubos de cobre y latón si el gas contiene más de un promedio de 0,3 granos de sulfuro de hidrógeno por 100 scf de gas (0,7 mg/100L)".

**PRECAUCIÓN**

No utilice cinta adhesiva de teflón en las conexiones de la línea de gas ya que esto puede causar mal funcionamiento de la válvula de gas o taponamiento de los orificios de los fragmentos de cinta.

- Se requiere un mínimo de una línea de 1 1/2 de suministro.



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

Requisitos de las pruebas de suministro de gas

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones por encima de 3,5 kPa o 1/2 psi.
2. El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o inferiores a 3,45 kPa o 1/2-psi.

Requisitos manguera de gas

- Para Australia, si se instala con un conjunto de manguera flexible, el montaje debe estar certificado para AS / NZS 1869, y ser de clase B o D.
- Para hornos estándar, si se instala con una manguera flexible de gas, la instalación debe cumplir con ANSI Z21.69 o CAN / CGA-6,16 y un dispositivo de desconexión que cumpla con la norma ANSI Z21.41 o bien CAN-6.9.
- La instalación debe cumplir con los códigos de construcción locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1, última versión, Código de Instalación de Gas Natural, CAN / CGA-B149.1 o el Gas Licuado de Petróleo Código de instalación, CAN / CGA-B149.2, según sea el caso

Todos los valores que se muestran esta página son por cada horno

Gas Oven Electrical Requirements						
Per EACH Oven						
Oven Model	Standard			Australia & World		
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60
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		

PARA CADA HORNO:

- Un interruptor de circuito 20A se debe presentar para cada horno de la cubierta.
- Las conexiones eléctricas deben ser accesibles cuando los hornos están en la posición instalada.
- Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los requisitos de los códigos locales.

Instrucciones de conexión eléctrica a tierra

Hornos Convencionales

- Este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (a tierra) para su protección contra descargas eléctricas y debe enchufarse en un receptáculo de tres terminales debidamente conectado a tierra. No corte ni quite la cxLTja de tierra del enchufe.
- Una vez instalado, el aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según sea el caso.



**ALTO
VOLTAJE**

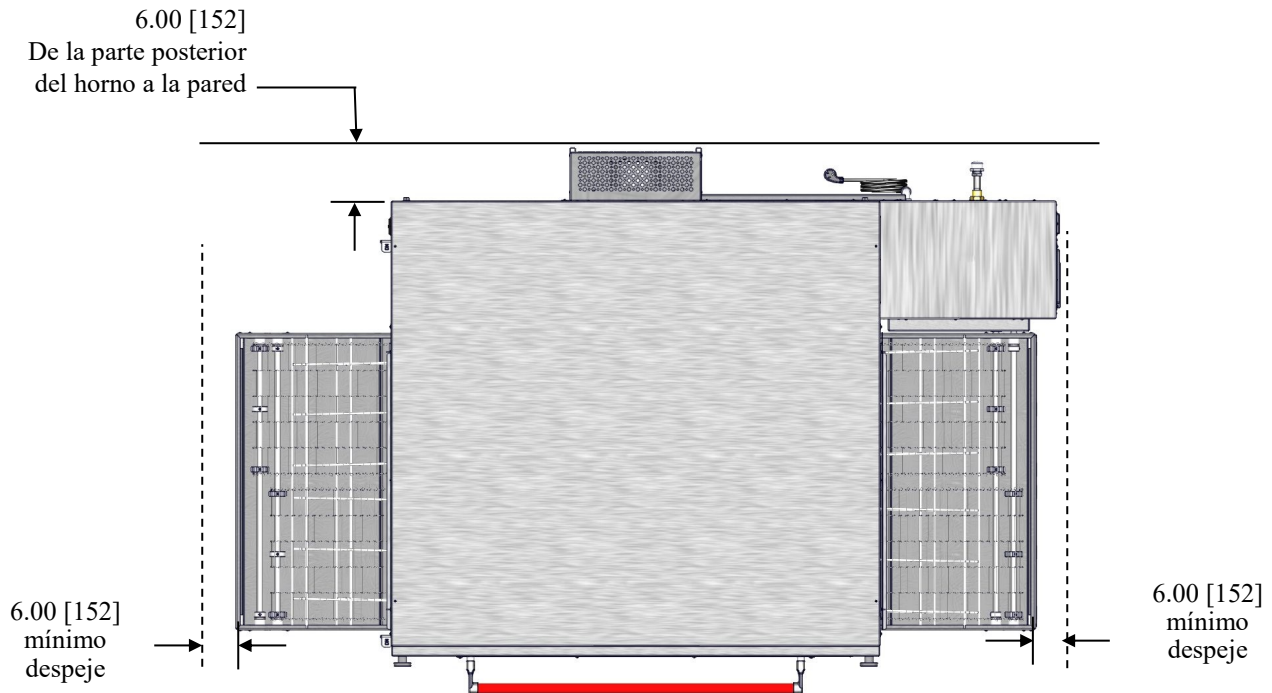
Hornos Mundo

- Este aparato está equipado con un terminal de tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse a tierra correctamente.
- Una vez instalado, el aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Hornos de Australia

- Este aparato está equipado con un terminal de tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse a tierra correctamente.
- El servicio eléctrico debe ser instalado de acuerdo con AS / NZS 3000 Reglas de cableado.

Estos hornos son adecuados para la instalación en pisos combustibles o no combustibles y adyacentes a paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñada para proporcionar la holgura adecuada a la parte trasera del horno. Las holguras laterales mínimas son de 6 pulgadas. / 150mm, medida desde el extremo del.



NOTA

Utilidades deben ser fácilmente accesibles cuando los hornos están en la posición instalada. No instale las utilidades detrás de los hornos.



NOTA

Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Se requiere que los hornos se colocan bajo una campana de ventilación para proporcionar aire de ventilación y suministro de aire adecuado.



NOTA

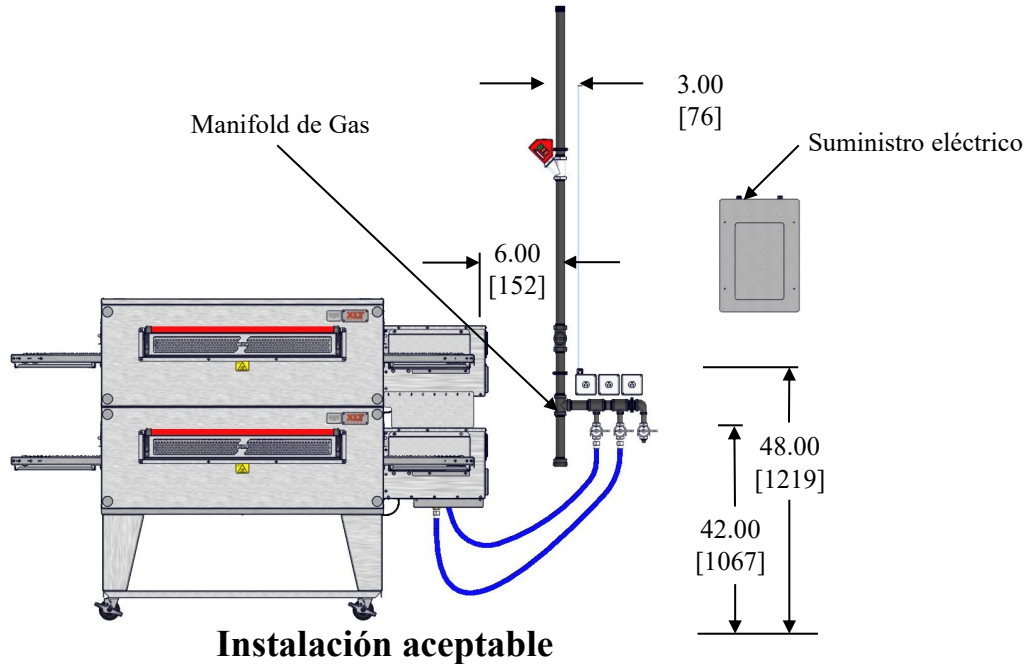
El equipo debe instalarse con anclaje de cuerda para aliviar la tensión de los conductores, la torsión de los terminales y las abrasiones del aislamiento.

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas [milímetros], $\pm 1/4[6]$, a menos que se indique lo contrario.



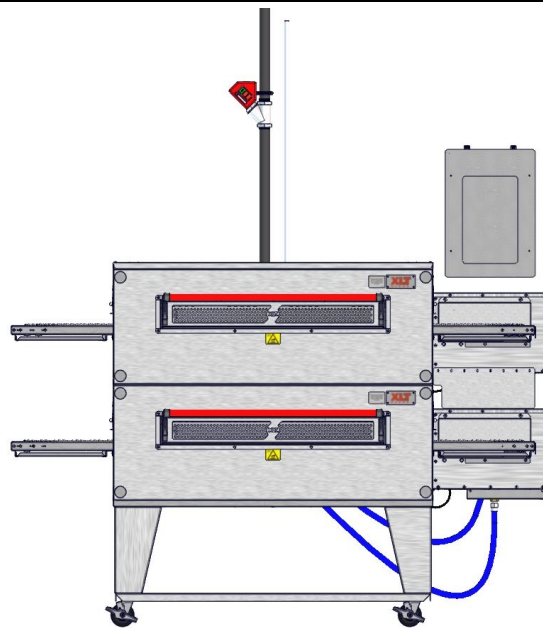
La línea de gas entrante DEBE ir junto al horno en el lado de la caja de control.

NOTA



PRECAUCIÓN

Los servicios públicos deben ser fácilmente accesibles cuando los hornos están en la posición de instalación. No instale los servicios públicos detrás de los hornos.



NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas [milímetros], $\pm 1/4$ [6], a menos que se indique lo contrario.

ADVERTENCIA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y

Hornos XLT se pueden mover fácilmente y se apilan con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipos de elevación aprobado XLT es muy recomendable. Póngase en contacto con XLT para más información.

**PELIGRO**

- Estos hornos son pesados y pueden volcarse o caerse y provocar lesiones corporales.
- Nunca coloque ninguna parte de su cuerpo por debajo de cualquier horno que está suspendido por los gatos de elevación. Existe riesgo de aplastamiento si el horno se cae o se desliza.
- NO coloque las manos en el poste vertical gato de elevación por debajo del torno de la toma. Como cabrestante de la toma desciende cuando se enciende la manija del gato, se crea un punto de unión entre el cabrestante y el polo.

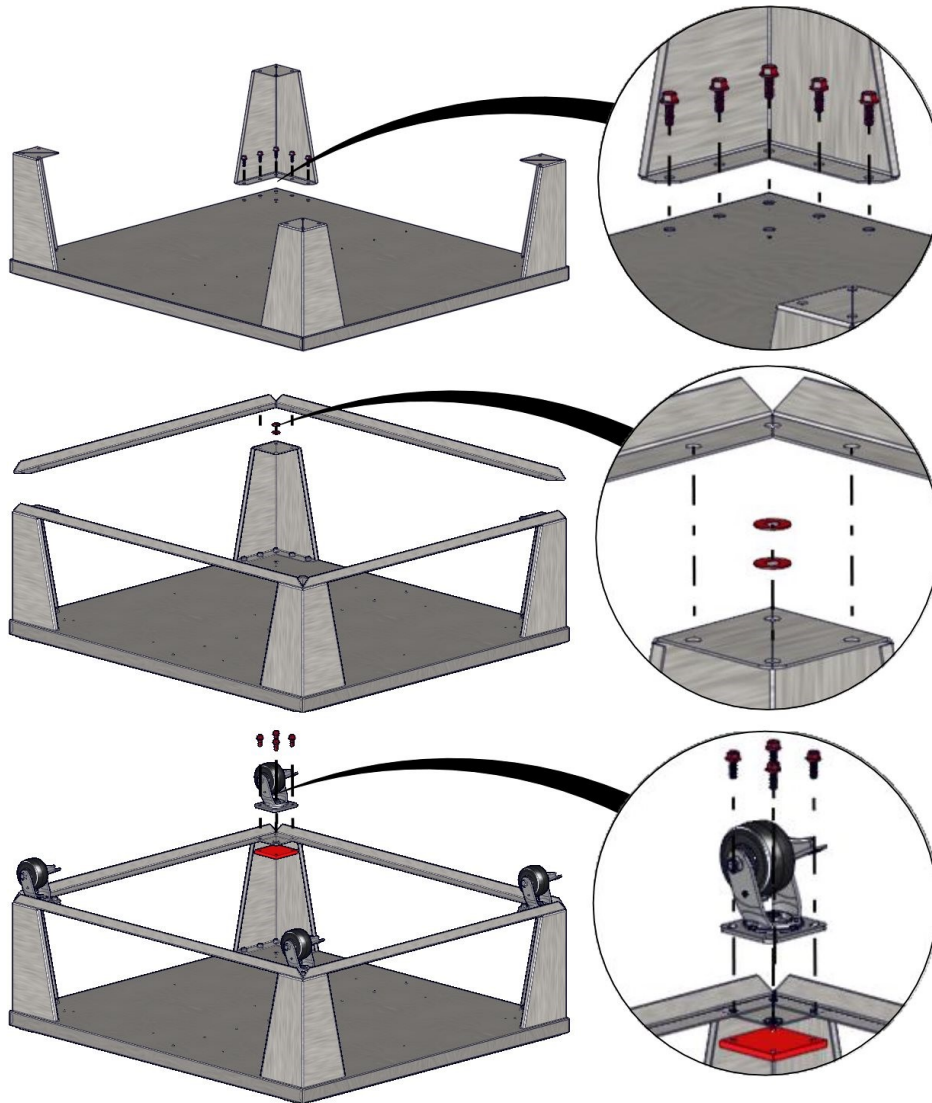
**PRECAUCIÓN**

Tenga cuidado al rodar el horno en el carro, especialmente al subir o bajar rampas y sobre los baches. Deje las correas / bandas en el horno hasta que está cerca de la zona de montaje.

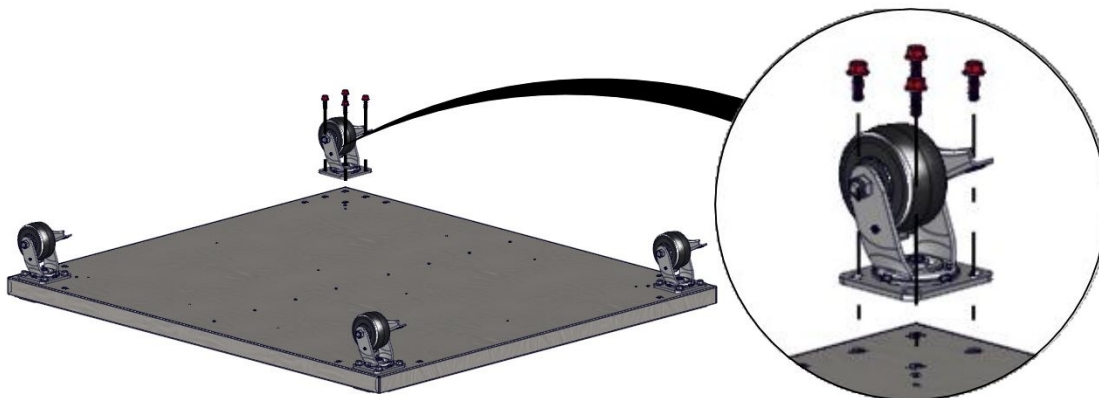
**PELIGRO**

- Asegúrese de que la muesca en el tubo del conjunto de cabrestante está alineado con el pasador en la base de trípode tal como se muestra. Estas alineaciones son importantes y mantienen la toma alineado correctamente.
- Compruebe si hay un funcionamiento suave. El cable no debe ser pellizcado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto del poste.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de desgaste excesivo, NO USE hasta que se sustituya el cable.
- Como mínimo reemplazar el cable anualmente con cable de acero que cumple o supera las especificaciones del fabricante jack.
- No exceda la capacidad indicada de la toma.

Ensamblaje de la base - simple y doble pila



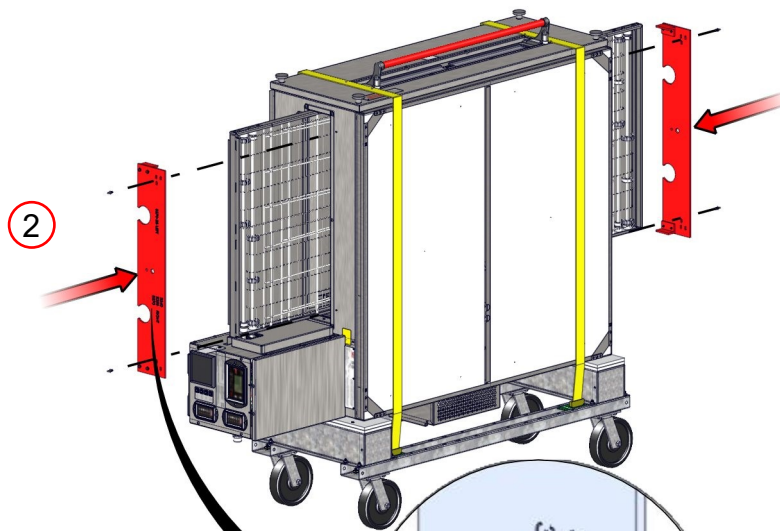
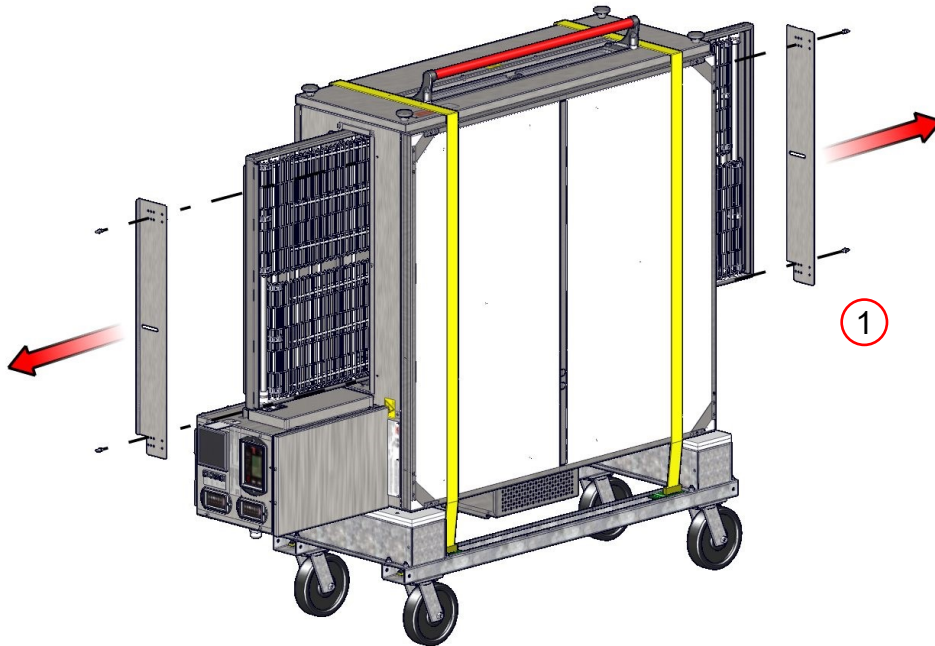
Ensamblaje de la base - Triple pila





IDEA

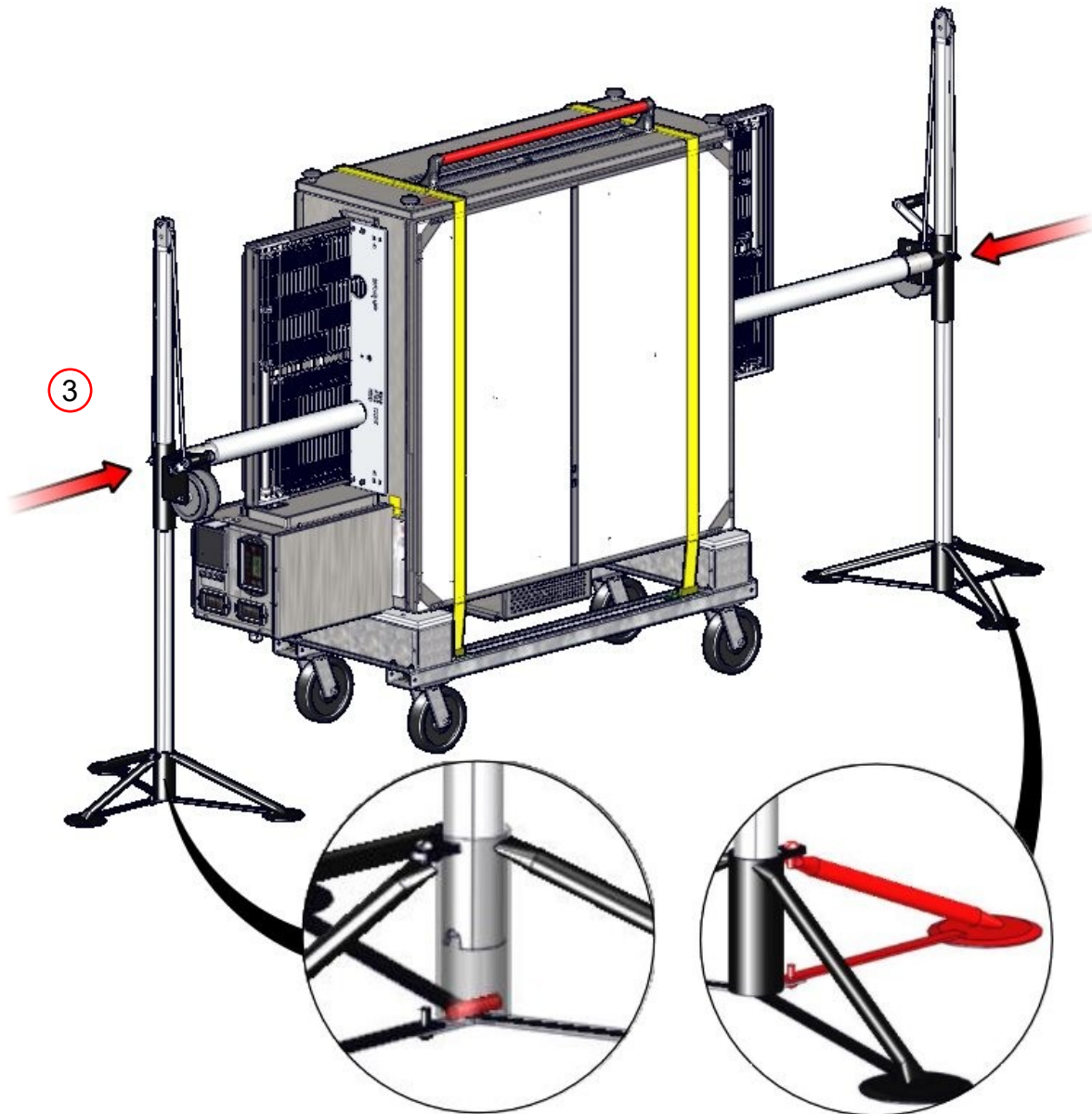
Lea y entienda los siguientes seis (6) pasos primero. Ilustran cómo apilar los hornos e instalar accesorios



NOTA

El orificio de la tubería de elevación, marcada para el tamaño apropiado del horno, debe instalarse lo más cerca de la caja de control.

Apilar Los Hornos



NOTA

La pata plegable del trípode debe ser colocada hacia afuera del horno

Apilar Los Hornos



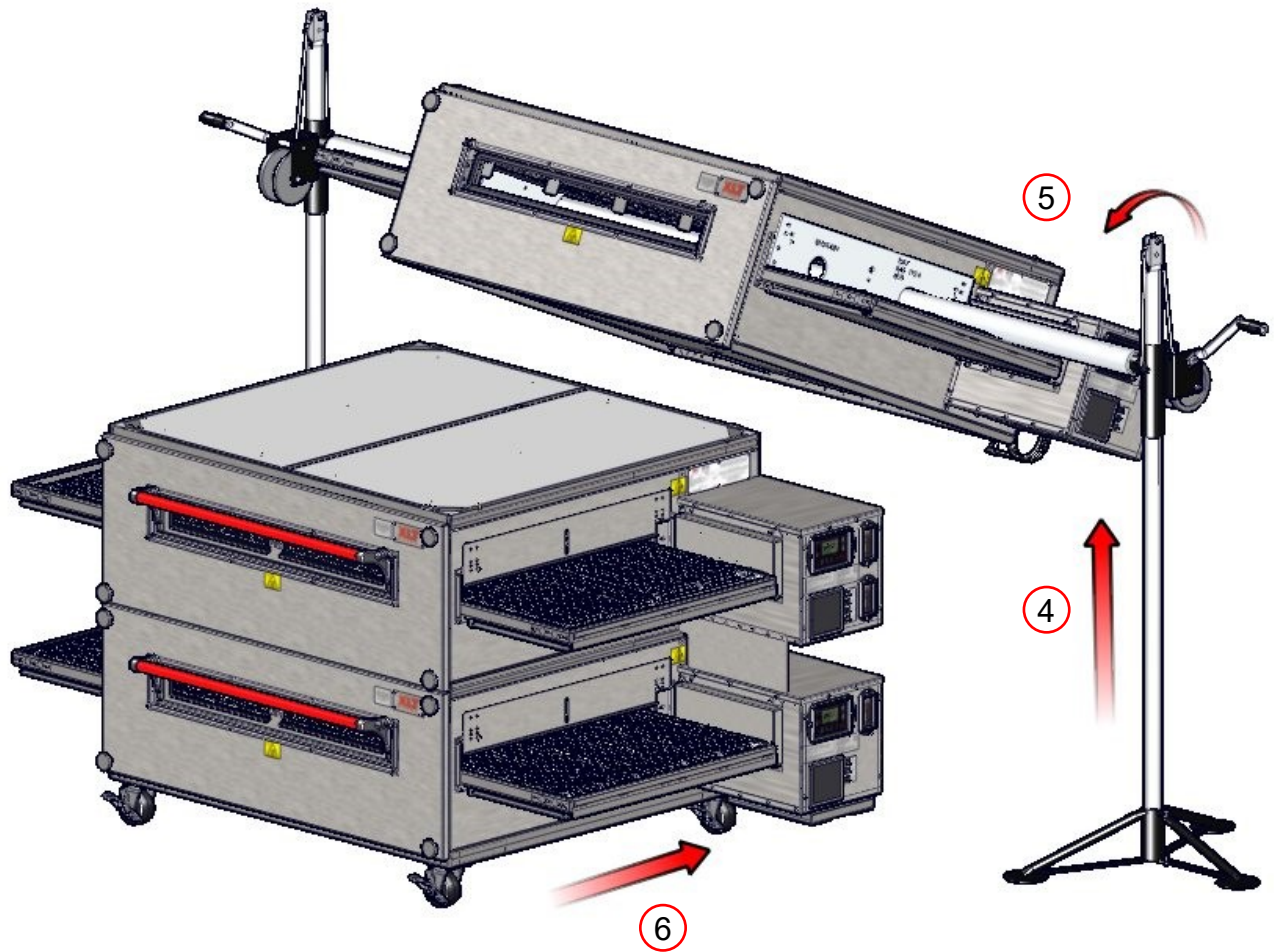
PELIGRO

Si no se dedican los gatos de elevación en la tubería de elevación adecuada y completamente puede causar daños, lesiones o la muerte de un horno de caída.



PELIGRO

- Ambos conectores deben ser criados al unísono, de lo contrario pueden atar y una situación peligrosa desarrollarán.
- No ponga ninguna parte del mismo bajo el horno en cualquier momento.
- El horno es demasiado pesada. Ten cuidado.

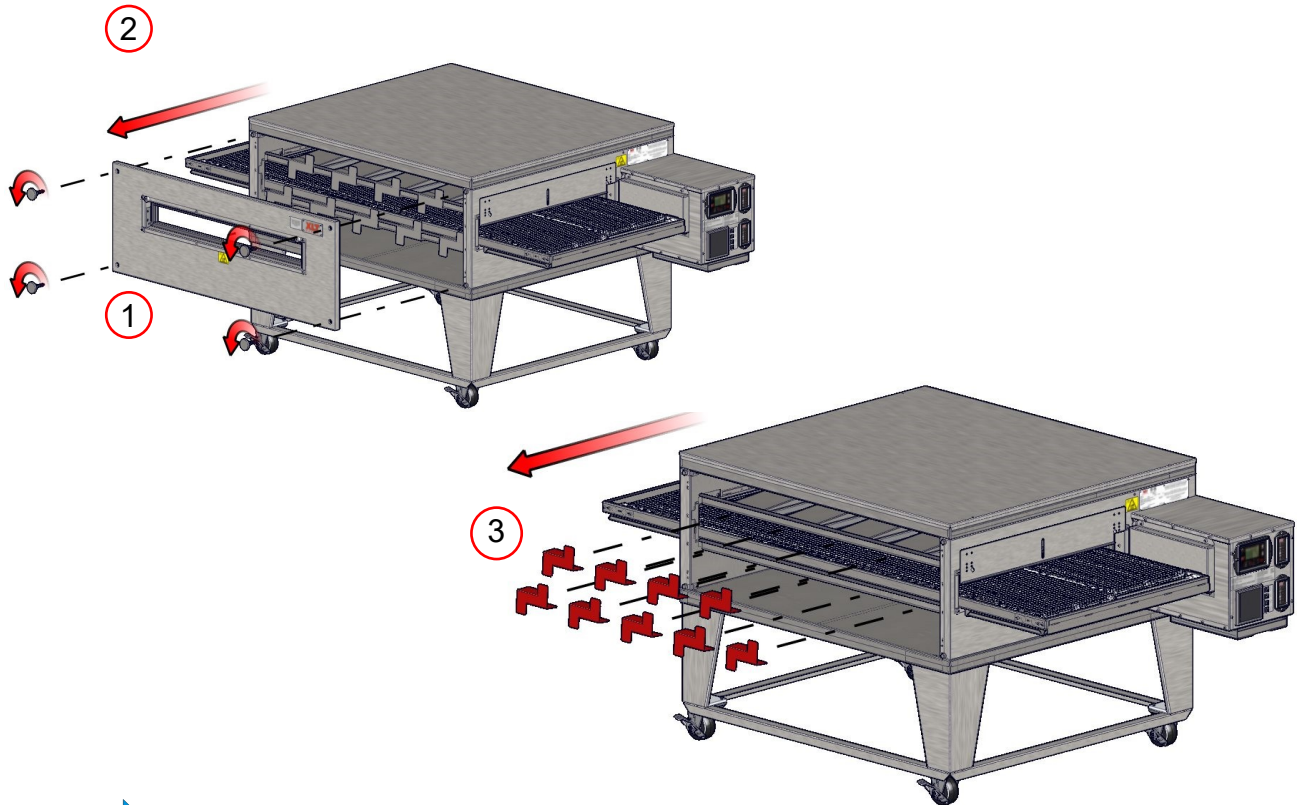




ADVERTENCIA

Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.

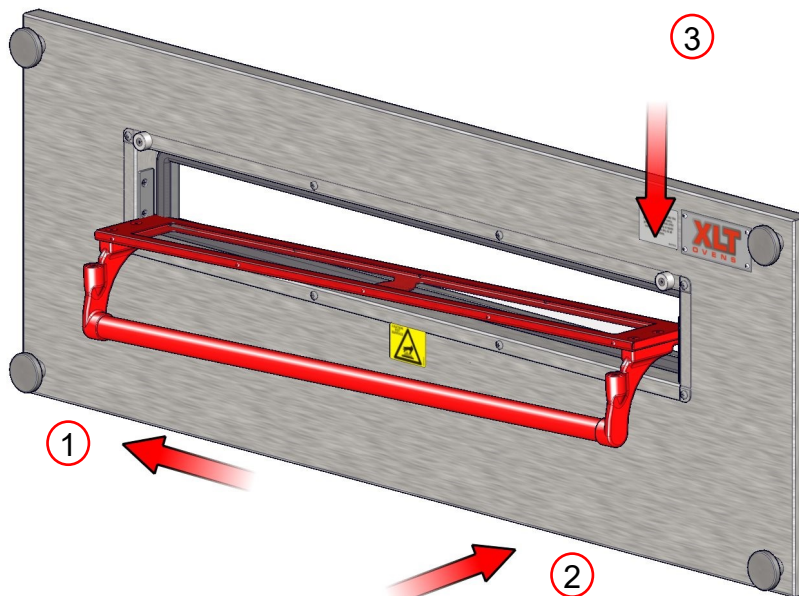
Eliminación de clips de dedo

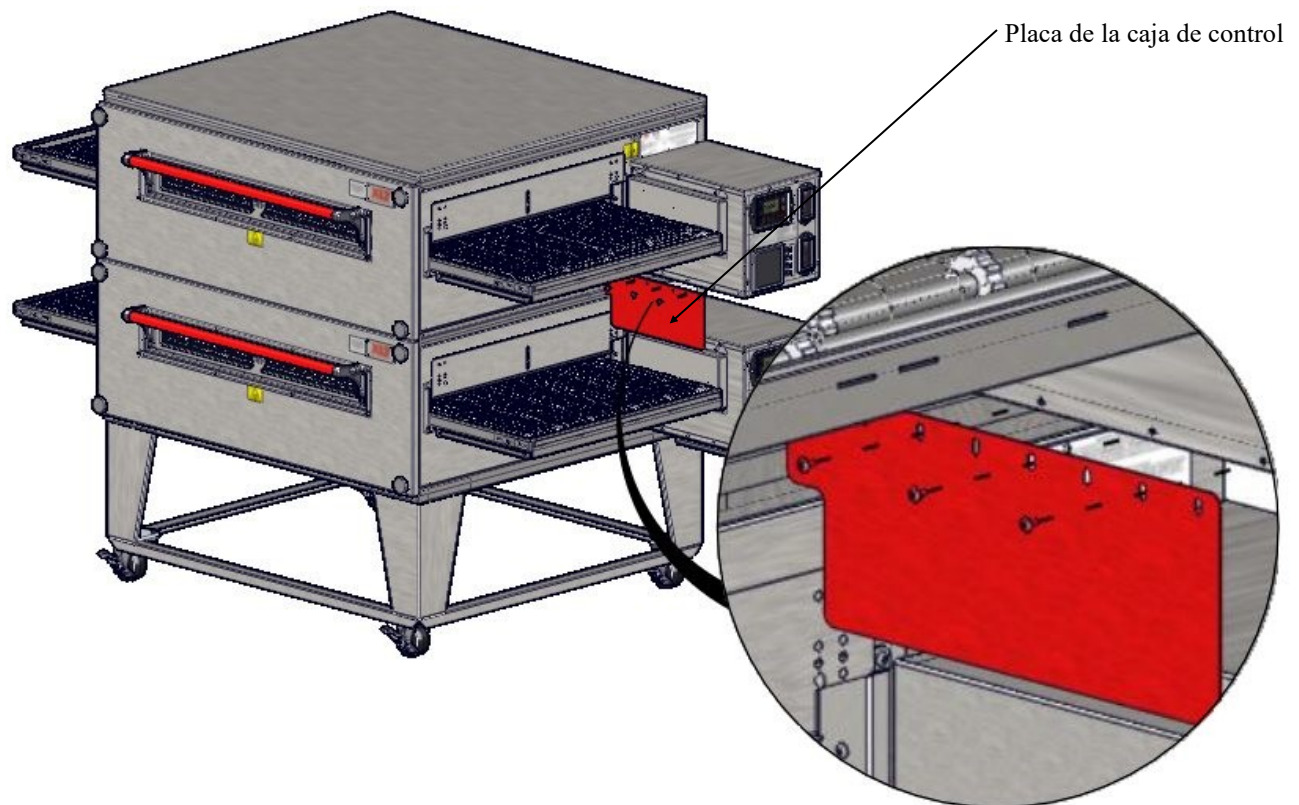
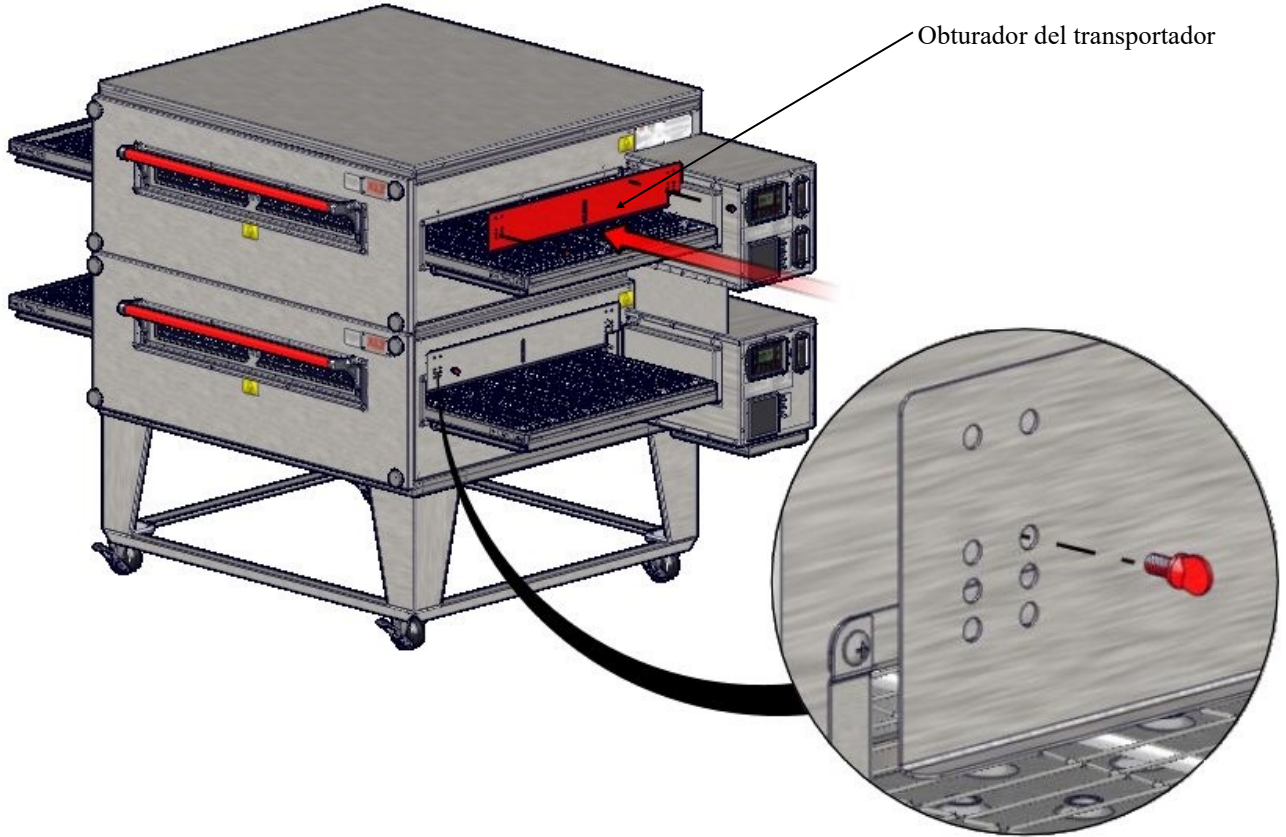


NOTA

Pinzas para el transporte únicamente. Deseche una vez eliminado.

Instalación de Puerta Sandwich





Localización física y requisitos de espacio

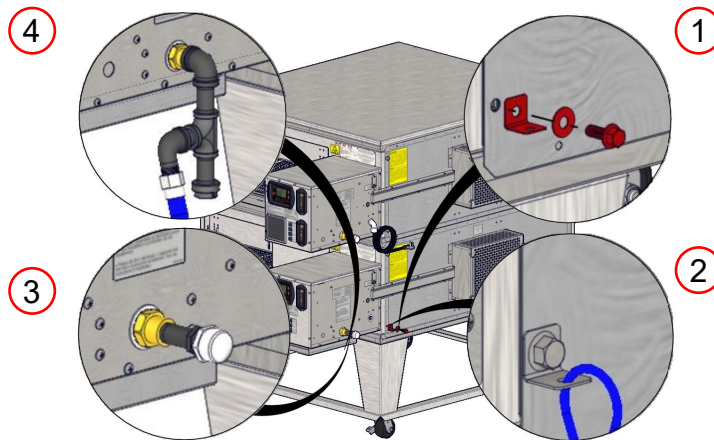
Estos hornos son adecuados para la instalación en cualquiera de los pisos combustibles o no combustibles, y adyacente a cualquiera de las paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñado para proporcionar el espacio adecuado en la parte posterior del horno. Los espacios libres mínimos secundarios son 6 pulgadas. / 150 mm, medida desde el extremo de la cinta transportadora.

→ **Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos.**

NOTA En Australia, instalar el cable de sujeción de conformidad con AS 5601.

Restricción

Debido a que todos los hornos están equipados con ruedas, todas las instalaciones deben estar configurados con un sistema de retención para limitar el movimiento del horno sin depender de la manguera de cable de suministro de energía eléctrica o de gas para limitar el movimiento del horno. Un (1) Kit de restricción, que incluye un (1) tornillo de ojo, (1) Clip de acero inoxidable y un cable, se requiere para cada pila horno, sin tener en cuenta si se utiliza en una configuración simple, doble, o triple. El clip debe ser instalado en el orificio más bajo de la pared posterior en el extremo de control del horno más bajo de la pila. El perno de ojo retraso se debe instalar en un elemento estructural de una pared o en el suelo. Es responsabilidad del propietario asegurarse de la restricción está instalado correctamente. Al término de la realización de cualquier servicio o funciones que requieren la supresión de la limitación de la limpieza, asegúrese de que tiene correctamente re-une al horno.



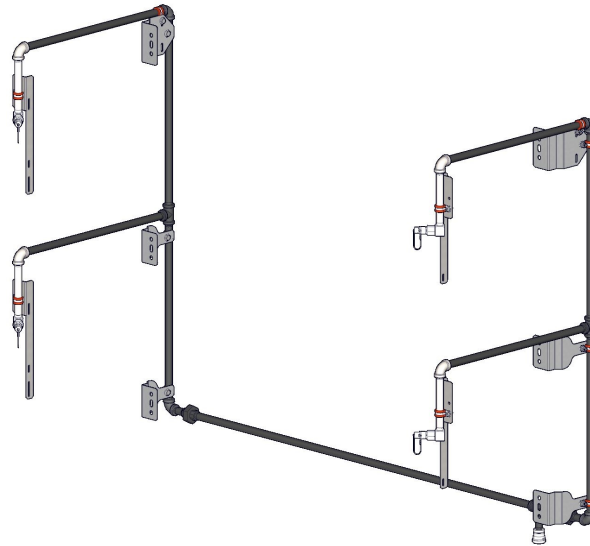
Trampa de Sedimentos

Conecta el colector de sedimentos al horno antes de conectar la manguera de gas. Primero quite el tubo con tapa blanca de la parte trasera de la caja de control (punto 3 arriba) e instale el colector de sedimentos suministrado en su lugar (punto 4 arriba). Manguera de gas para colgar verticalmente detrás del horno. El colector de sedimentos debe estar orientado hacia abajo como en el punto 4 anterior. Se debe instalar un colector de sedimentos en todos los hornos.



No utilice cinta de teflón en las conexiones de la línea de gas ya que esto puede causar un mal funcionamiento de la válvula de gas o el taponamiento de los orificios de los fragmentos de cinta.

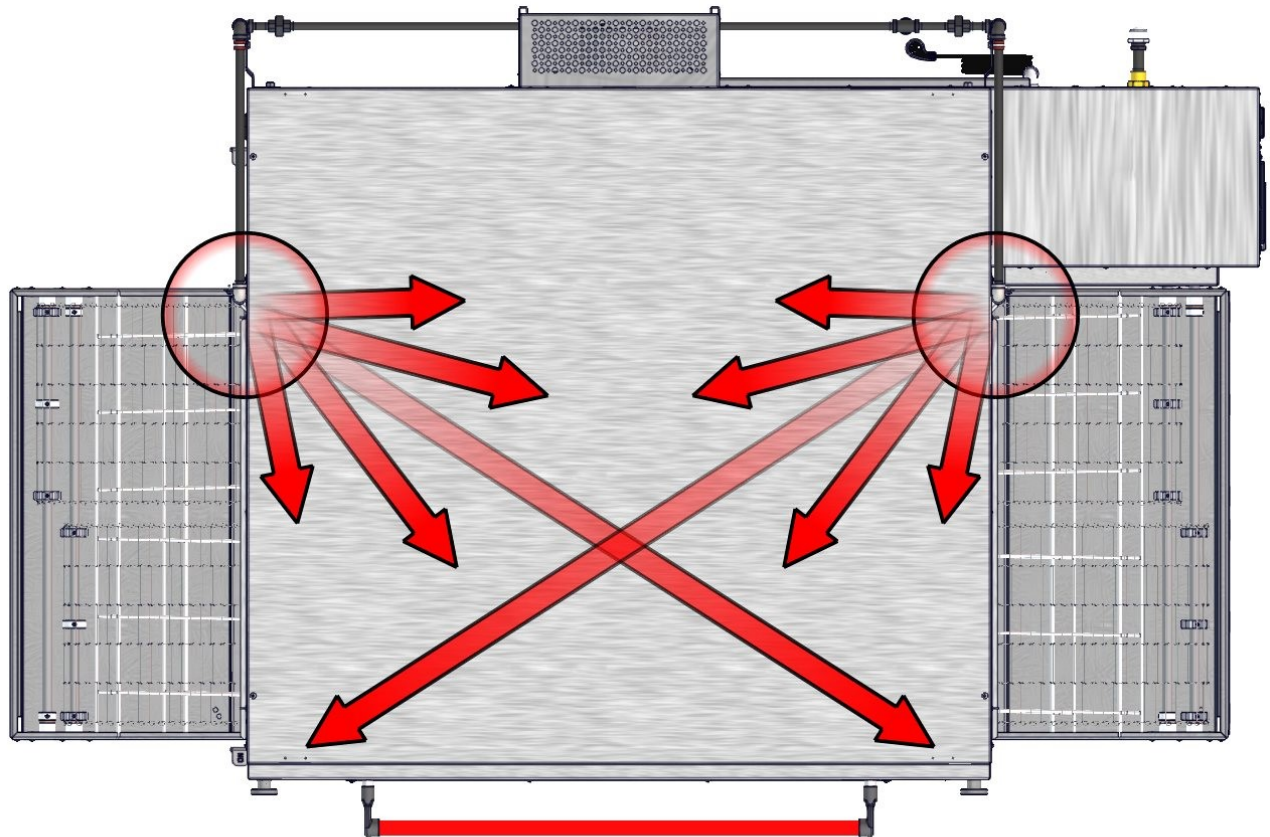
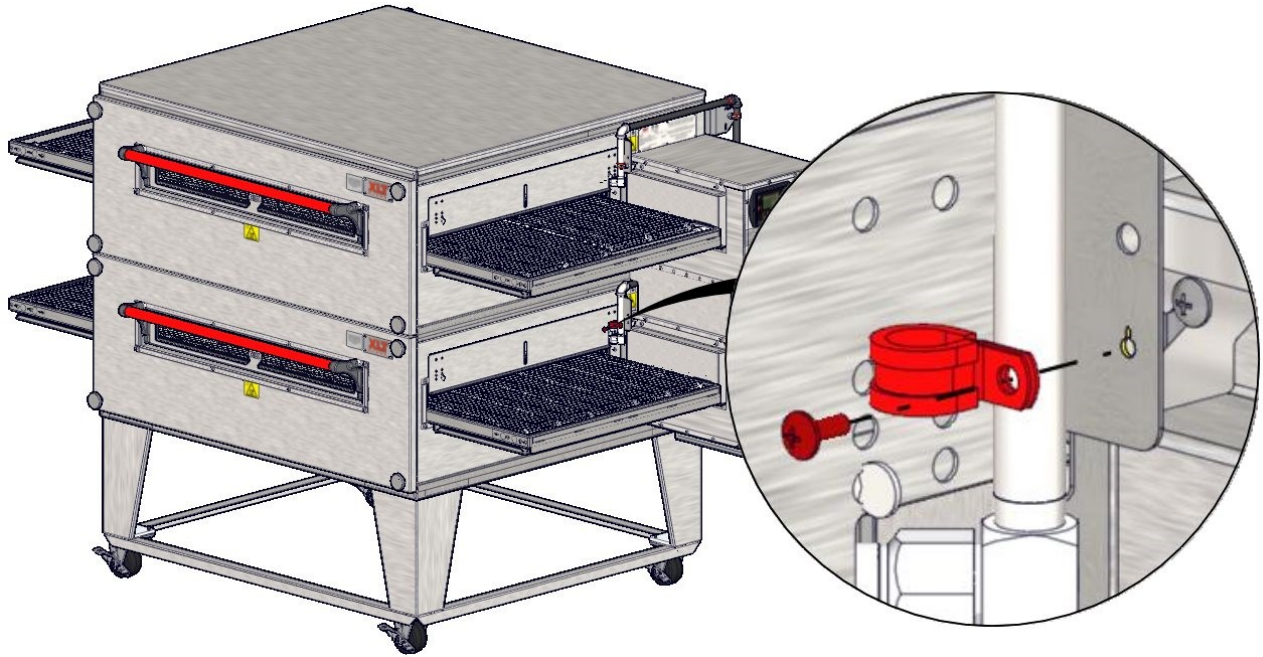
El requisito para los sistemas de extinción de incendios varían según la ubicación y la jurisdicción que tiene autoridad. Si es necesario instalar la extinción de incendios en el horno, un juego de tubos pre-ensamblado está disponible que utiliza los agujeros previamente existentes para simplificar la instalación y el servicio futuro.



Este diseño ha sido probado y aprobado para cumplir satisfactoriamente con los códigos de supresión de incendios. Utiliza sólo dos (2) boquillas por cámara de hornear, y permite que las bandejas de miga, protectores de cadena, y todos los demás accesorios que deba eliminarse fácilmente. El kit no interfiere con ninguna operación o mantenimiento.

Para obtener información detallada sobre la supresión de incendios, consulte el manual XD-9011 Instalación de supresión de incendios para campanas XLT y hornos XLT





Requisitos de Ventilación

Se requiere una campana de ventilación con energía para eliminar el calor y los vapores. Algunos debe preverse para reponer la cantidad de aire que se extrae de la construcción. La campana y la instalación de climatización deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Los requisitos varían en todo el país dependiendo de la ubicación. La ventilación adecuada es responsabilidad del propietario del horno. El sistema XLT de la capilla está diseñado para cumplir con todos los requisitos para hornos XLT y es nuestra recomendación de que se utiliza este sistema.

Directrices de Ventilación

Obtener información de la jurisdicción que tiene autoridad para determinar los requisitos para su instalación. Su proveedor extractora de humo y contratista de HVAC debe ser contactado para proporcionar orientación. Una prueba de equilibrio del aire es muy recomendable, realizado por un contratista con licencia. Una campana de ventilación y diseñado especialmente instalado y sistema de climatización se acelere la aprobación, reducir los costes de mantenimiento, y proporcionar un entorno de trabajo más cómodo. XLT también recomienda que los interruptores de operador para los hornos y el interruptor de operador para el extractor de aire de estar enclavados de modo que el ventilador de escape se activa siempre que los hornos están encendidos.

Prueba de Funcionamiento de la Ventilación

Después de que el horno y campana de ventilación se han instalado y están en funcionamiento, un bote de humo se puede utilizar para "ver" si el calor y los vapores se extraen por completo. El procedimiento de ensayo se describe a continuación:

El horno debe estar operando a 450°-500°F / 232°-260°C.

El transportador debe estar apagado.

El extractor de aire de ventilación campana debe estar encendido.

Poner una vela humo en una sartén sobre la cinta transportadora en el centro del horno.

Observar el patrón de humo que sale del horno.

Repita la prueba de Humo de la vela para cada horno, así como cuando todos los hornos están operando.

La campana de ventilación debe capturar todo el humo del horno.

Después de que el extractor de aire se ha ajustado para capturar y contener el calor por completo, es necesario que haya una cantidad correspondiente de aire de compensación (MUA) introdujo en el edificio para compensar la cantidad de volumen de aire que está siendo eliminado. Una prueba de balance de aire se puede determinar la cantidad apropiada de caudales de aire de maquillaje.

Todos los hornos se prueban en la fábrica para la operación funcional. La operación se verificó y se realizan ajustes para asegurar su correcto funcionamiento. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes a las condiciones de fábrica. **Es necesario contar con un técnico de servicio autorizado verificar el funcionamiento y calibración de campo si es necesario.**

El Horno de puesta en marcha Lista de comprobación inicial, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado (ambos lados) en el momento de la instalación, firmado por el cliente y volvió a XLT Hornos y el Distribuidor Autorizado para iniciar la política de garantía. **Si la Lista de verificación de puesta en marcha no se llena por completo y volvió a XLT Hornos, a continuación, la garantía no será aceptado.**

Procedimiento de puesta en marcha

1. Asegúrese de que todos los hornos han sido instalados de acuerdo con el Manual de I & O y que todos los servicios públicos están conectados a los hornos de acuerdo con los códigos de construcción locales.
2. Rellene el paso 1 de la lista de verificación con toda la información y con letra legible.
3. Coloca 1 caja de control en la posición de servicio y documentar la presión de gas de entrada (consulte la p & S manual de ajuste de las válvulas de gas) Si la presión del gas no está dentro de las especificaciones de la compañía de gas de contactos XLT ajustar.
4. Ponga todas las cajas de control en posición de servicio, encienda cada horno y complete el paso 3.
5. Con todos los aparatos en funcionamiento, comprobar la presión de gas dinámico. Si la presión del gas no está dentro de las especificaciones de la compañía de gas de contactos XLT ajustar.
6. Completa lista de verificación de puesta en marcha con la firma de propietario y retorno a XLT.



PRECAUCIÓN

No exceda de 65 Hz en la configuración de VFD.



NOTA

Todos los hornos XLT vendrán programados para un tiempo de cocción de 5:00 minutos y una temperatura de 500°F/260°C. Los usuarios finales son responsables de determinar los ajustes del horno. Las tablas de abajo indican los valores mínimos y máximos para el tiempo de horneado y la temperatura.

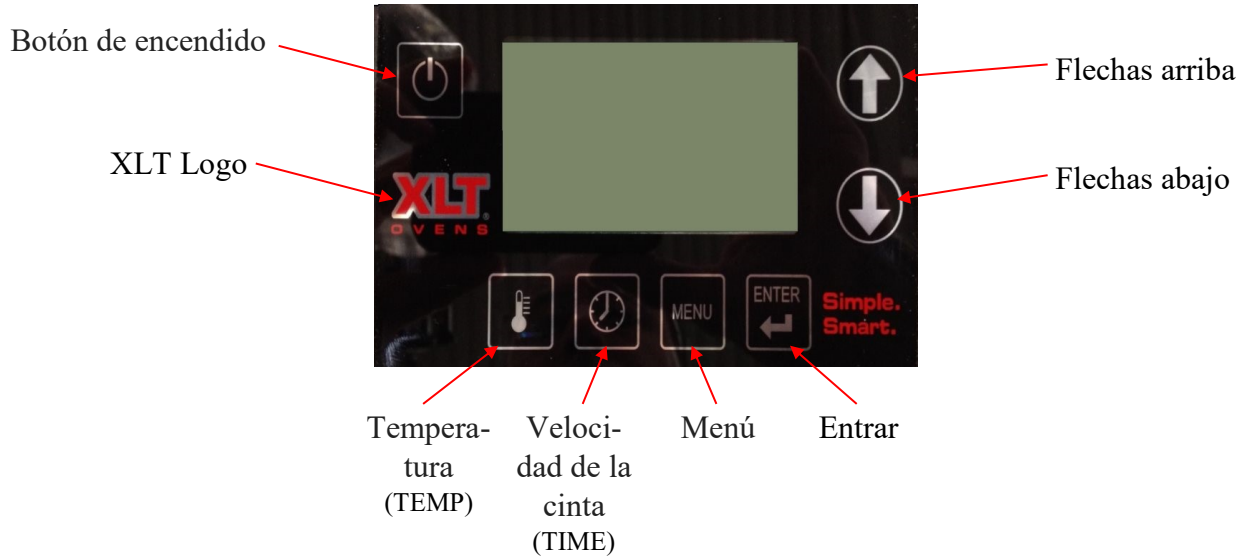
Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx70	1:30	20:00

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



PRECAUCIÓN

Este horno no es capaz de ser colocado de manera segura en funcionamiento en caso de un fallo de alimentación. No se debe intentar hacer funcionar este horno durante un corte eléctrico.



① **Encender:** Horno Encendido (Mantenga durante 1 segundo)

Ajuste de la temperatura



② **Ajuste de la temperatura:** Presione el botón de TEMP durante tres (3) s. Para ajustar la temperatura Utilice la flecha arriba o abajo. Si quemador doble pulse el botón TEMP el cambio a otro de temperatura. Pulse Intro para guardar.

Ajuste del tiempo de la correa



③ **Ajuste del tiempo de la correa:** Presione el botón TIME durante tres (3) s. Para ajustar el cinturón de empleo del tiempo las flechas arriba o abajo. Si se divide la correa de prensa el botón del tiempo para cambiar a otro momento. Pulse Intro para guardar.

④ **Apagar:** La alimentación del horno apagado (Mantenga durante 1 segundo)

Modo de Menú (Opciones)



Funcionamiento del menú

1. Para entrar en el modo Menú pulse MENU.
2. El número en la esquina inferior derecha comienza a parpadear.
3. Desplazarse por los menús pulsando flechas arriba / abajo (máximo de doce (12) menús preestablecidos).
4. Para seleccionar el menú de prensa desea, puede introducir. El número debe tener un sólido cuadro negro alrededor de él.
5. Para cambiar a otra selección de menú MENU y el cuadro negro sólido desaparecerá y el número comienza a parpadear.
6. Cuando el número parpadea pulsando MENU saldrá del modo de menú.

Cambiar configuración del menú

1. Para cambiar un ajuste, cuando el número parpadea ir al preajuste que desee y pulse ENTER y MENU durante tres (3) segundos.
2. TEMP debe comenzar a parpadear. Utilice las flechas arriba / abajo para seleccionar la temperatura a continuación, presione ENTRAR.
3. TIEMPO debería comenzar a parpadear. Utilice las flechas arriba / abajo para seleccionar el tiempo a continuación, pulse y mantenga pulsado ENTER y MENU durante tres (3) segundos para guardar preestablecido.

Opciones de usuario adicionales

Ajustes de bloqueo

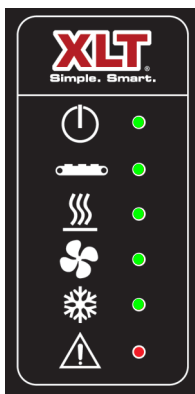
1. Para bloquear y desbloquear el horno hora y pulse ENTER de tiempo y temperatura durante tres (3) segundos hasta que el LUI emite un pitido.
2. A continuación, pulse TEMP, TIME luego TEMP dentro de tres (3) segundos para bloquear los ajustes.
3. Un bloqueo o desbloqueo de símbolo se mostrarán en la esquina inferior izquierda de la LUI.

Fahrenheit a Celsius

1. Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius pulse y mantenga pulsado TEMP y ENTER durante tres (3) segundos y la configuración cambiarán.

LED de control del horno:

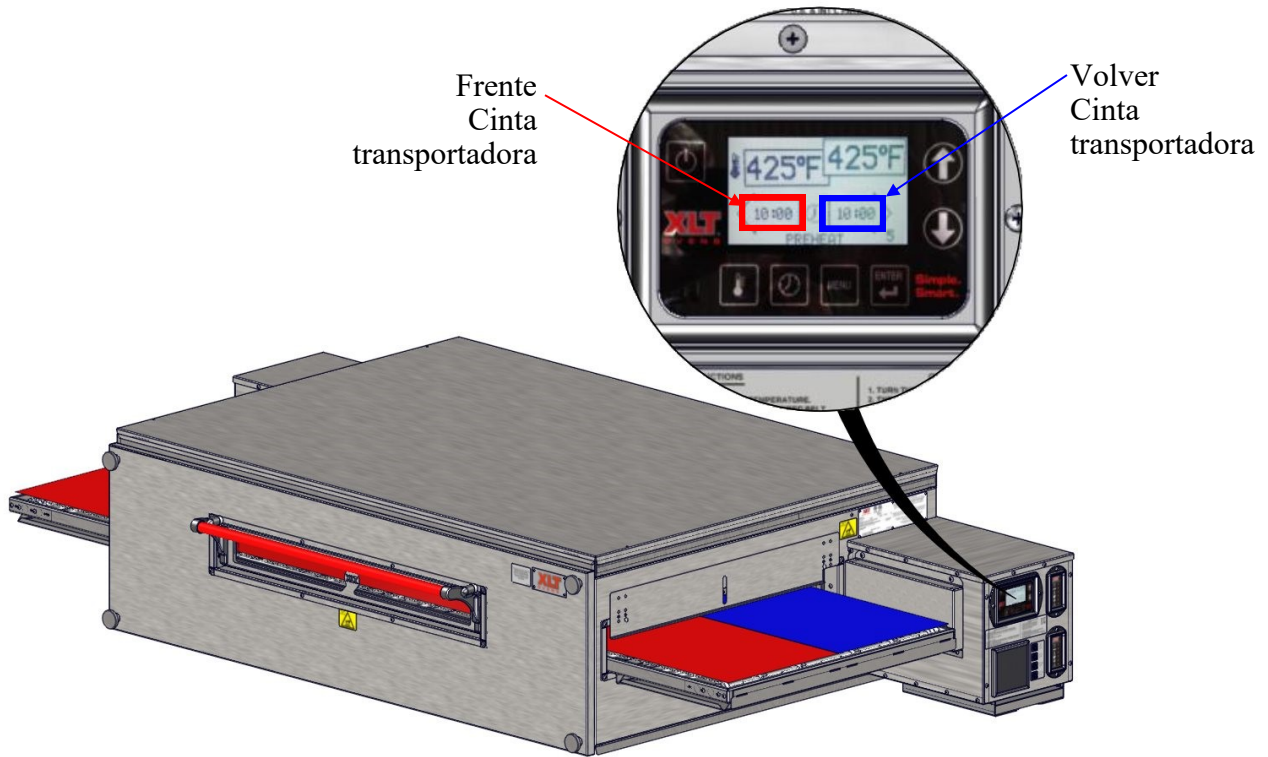
Estado del LED:



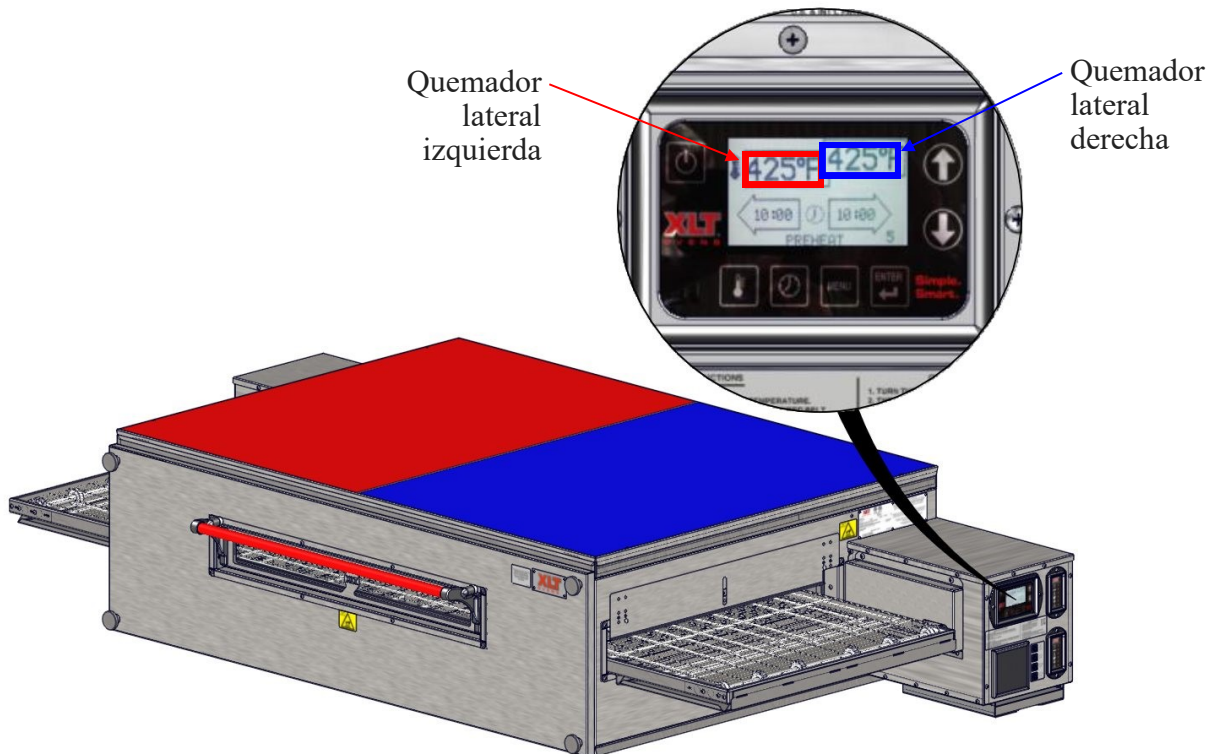
1. Energía - Verde (Iluminado cuando el horno tiene energía)
2. Transportador - Verde (Iluminado cuando los transportadores están activos)
3. Calor - Verde (Iluminado cuando la válvula de gas recibe potencia)
4. Ventilador principal - Verde (Iluminado cuando el ventilador está girando)
5. Enfriar - Verde (Iluminado cuando el horno está en modo de enfriamiento)
6. Alarma - Rojo (Iluminado cuando se dispara una alarma)

(Todos los LED están encendidos para referencia)

Controles de tiempo de la correa transportadora dividida



Controles de temperature
3270 y 3870 solamente

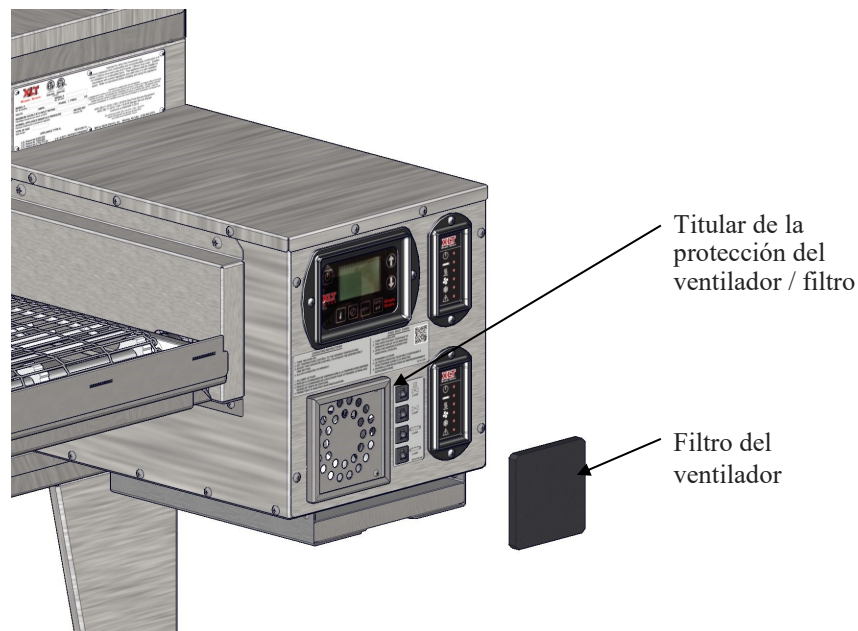


Su horno XLT está construido de acero inoxidable. La mayoría de los agentes de limpieza comerciales pueden ser utilizados con seguridad en todas las superficies de acero inoxidable. Comprobar las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de su uso. Observar las medidas de precaución y de seguridad recomendadas según lo dictado por el fabricante del producto. No use limpiadores cáusticos sobre los cojinetes transportadoras.

No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas ya que pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada deben ser rociadas y se dejan en remojo durante un máximo de 5 minutos antes de limpiar limpio. Siempre limpie con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

No use limpiadores cáusticos en el panel de control y / o componentes electrónicos. Use solamente limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control de correa.

El elemento más crítico para limpiar el filtro está en el ventilador. El filtro se mantiene en su lugar por el ventilador de acero protector / filtro de acero montar y se puede lavar varias veces. La limpieza regular del filtro es importante para mantener la circulación de aire dentro de la caja de control. Dependiendo de las condiciones del almacén, este filtro debe limpiarse semanalmente o, ya que se llena de polvo. Por favor, póngase en contacto con XLT Hornos de piezas de recambio.



Mantenimiento del filtro de enfriamiento

1. Cuando los filtros de enfriamiento necesitan ser limpiados una alarma aparecerá en la LUI diciendo "FILTER".
2. Pulse el botón MENU para entrar en la pantalla "FILTER RESET".
3. Una vez que se limpia el filtro, pulse ENTER para restablecer el temporizador del filtro. Esto le llevará a otra pantalla que le mostrará el temporizador de nuevo a las 00:00 y se terminará después de cinco (5) segundos.
4. Si se desea anular la alarma pulse el botón MENU y se despejará la alarma durante dos (2) horas adicionales. A continuación, la alarma "FILTER" aparecerá de nuevo.



PELIGRO

Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.



PRECAUCIÓN

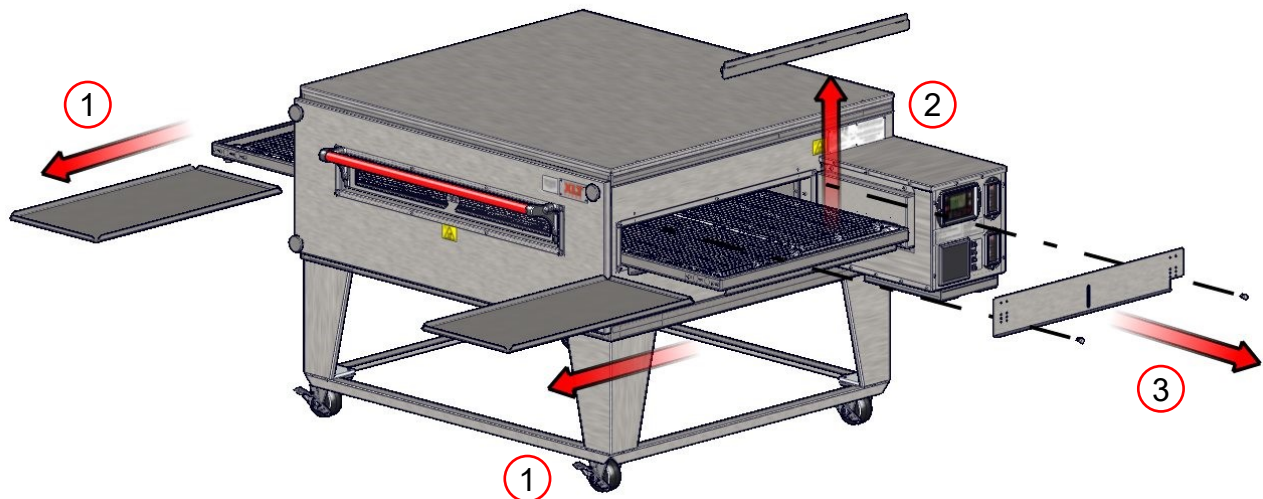
Si el horno ha de ser retirado de su lugar de instalación para la limpieza o el mantenimiento, el siguiente procedimiento debe ser seguido:

1. Cerrar la válvula de gas manual principal
2. Desenchufa el cable eléctrico
3. Desconecta la línea de gas
4. Desbloquear las ruedas
5. Desconectar la restricción
6. Desconecte el cable de reubicación de la campana (si corresponde)
7. Cuando el servicio o la limpieza se haya completado, mueva el horno a su ubicación original
8. Conectar el cable de reubicación de la campana (si es aplicable)
9. Conecta la restricción
10. Ruedas de bloqueo
11. Enchufe el cable eléctrico
12. Enchufe la línea de gas
13. Encienda la válvula de gas manual
14. Siga las instrucciones de iluminación normal



IDEA

Leen y comprenden los siguientes trece (13) pasos en primer lugar. Que ilustran cómo quitar componentes del horno para la limpieza.





IDEA

Apertura de la puerta Sandwich proporcionará un lugar de agarre para retirar el panel frontal.



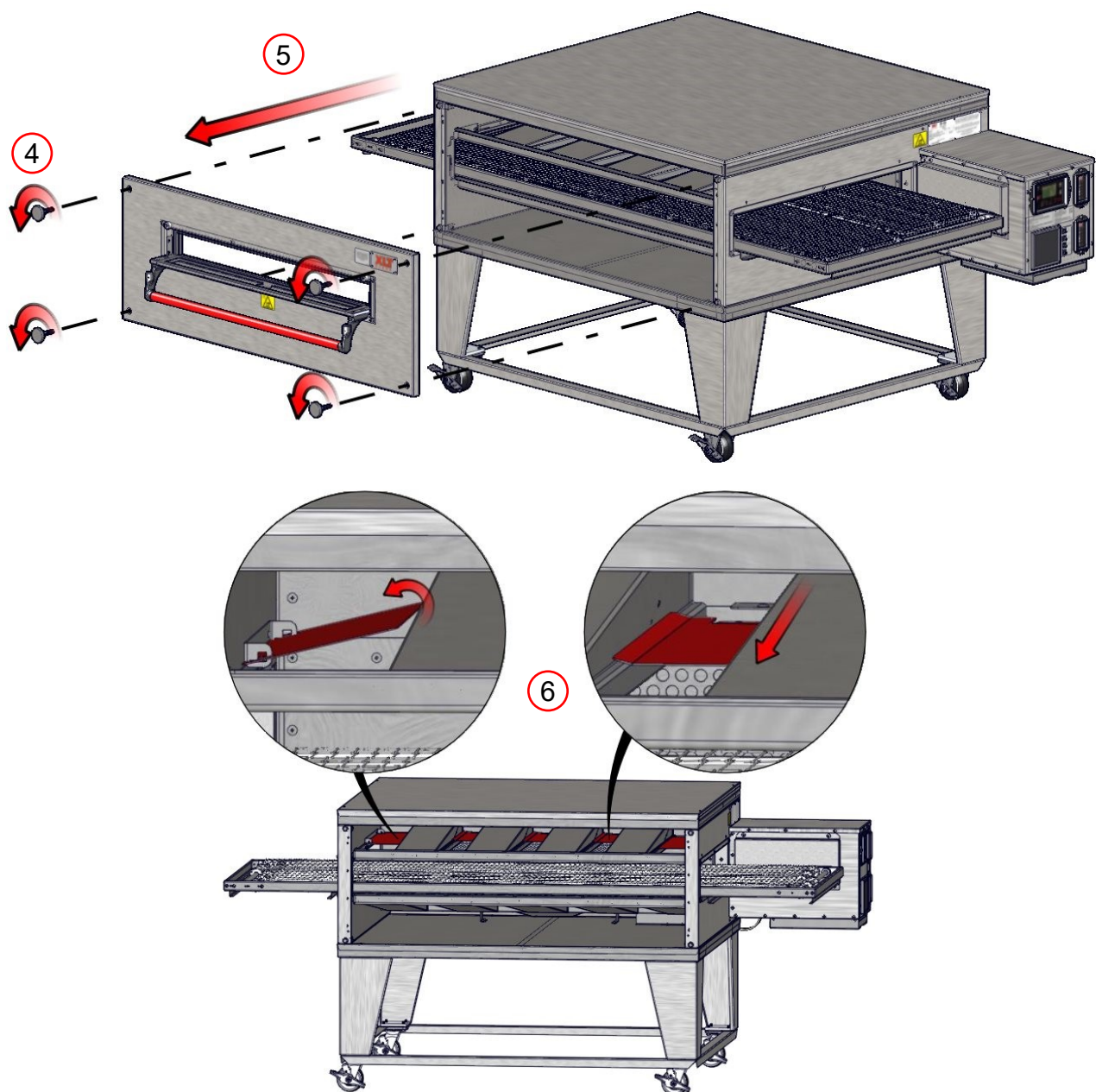
PRECAUCIÓN

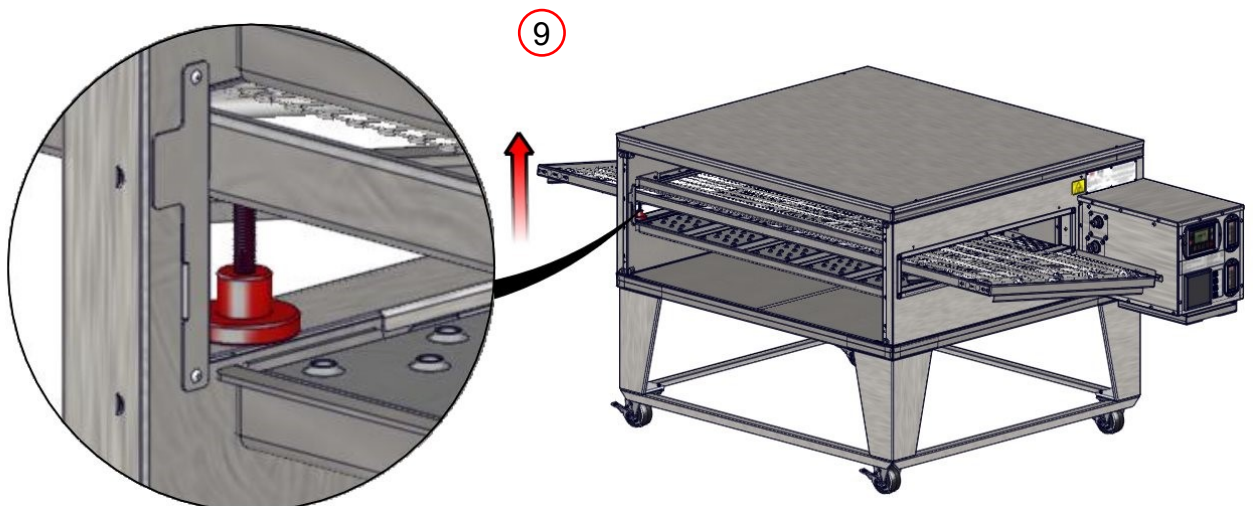
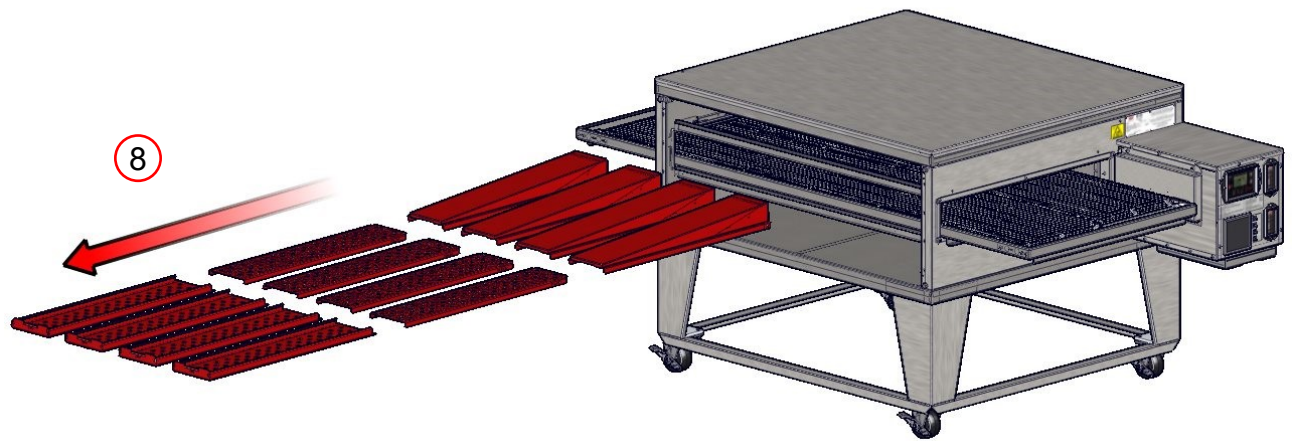
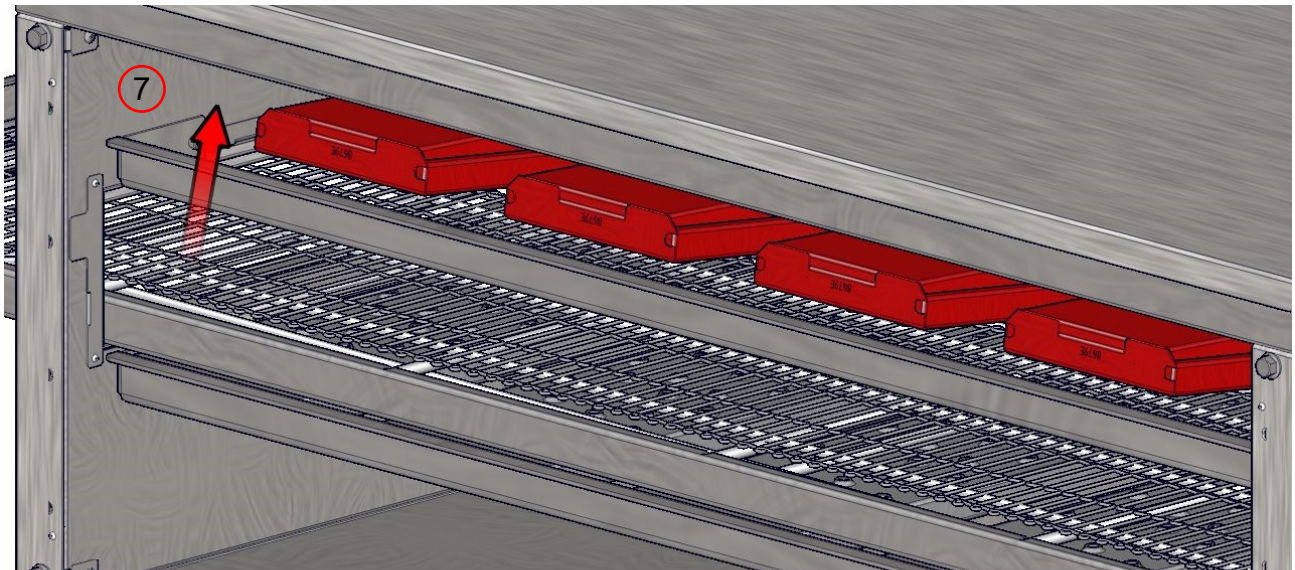
Los paneles frontales pueden llegar a pesar hasta 72 libras. [33 kg]. Tenga cuidado al levantar.

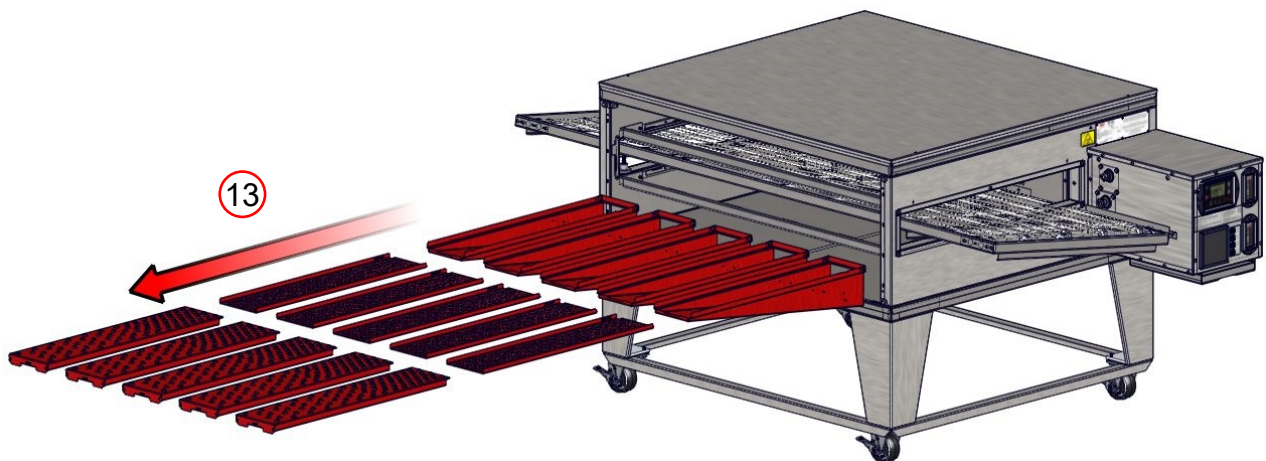
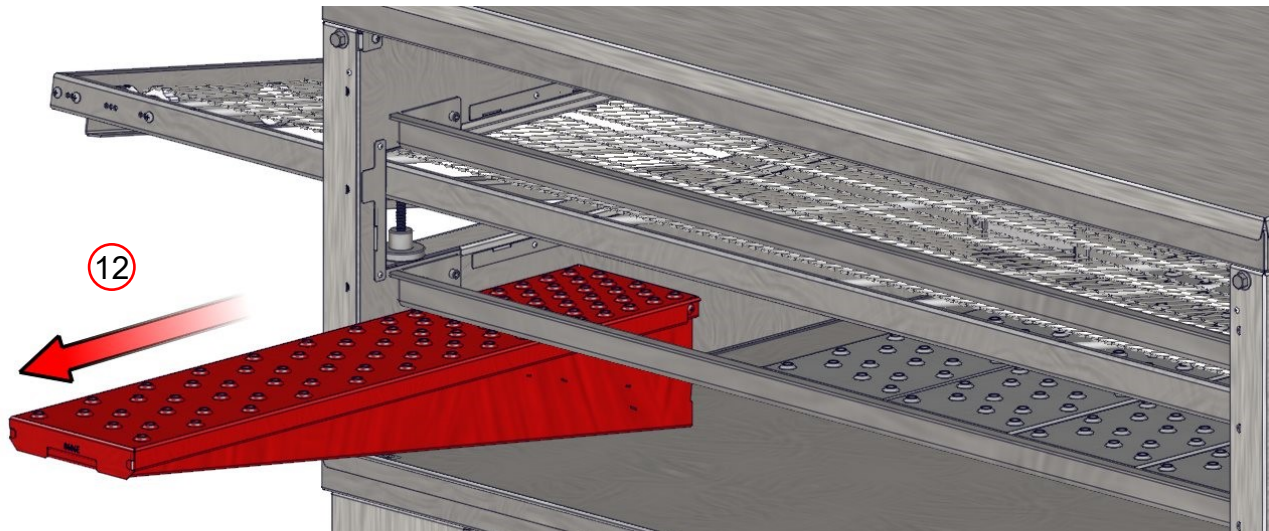
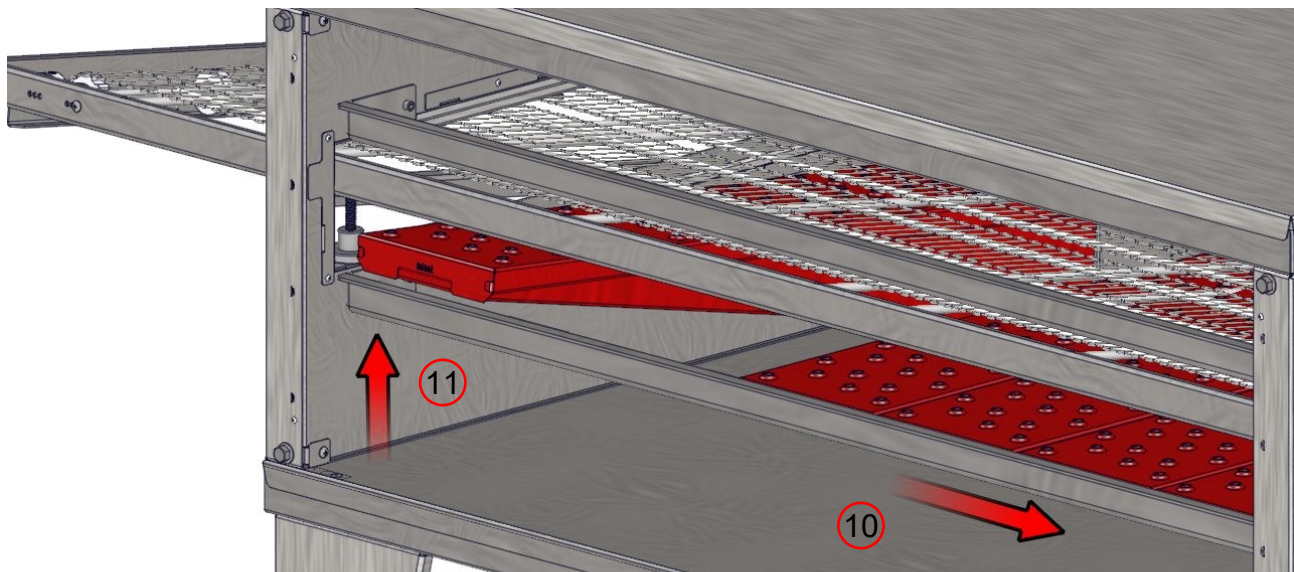


ADVERTENCIA

Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.







NO rocíe productos de limpieza líquidos en las ranuras y agujeros en los siguientes lugares: Parte trasera de la caja de control, Debajo de la caja de control, Principal cubierta del motor del ventilador.

Como con cualquier aparato, se requiere un mantenimiento periódico. Muchos factores afectan esta programación como combinación de productos y horas de uso. Se incluye un programa de ejemplo.

Programa de mantenimiento del horno					
		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Annual
Limpieza					
	Bandejas de migas vacías	<input type="checkbox"/>			
	Limpia el frente, los lados y la parte superior	<input type="checkbox"/>			
	Limpie la caja de control y el panel de control *	<input type="checkbox"/>			
	Limpie los filtros del ventilador	<input type="checkbox"/>			
	Remover los grandes escombros de la cinta transportadora		<input type="checkbox"/>		
	Limpia la cubierta del motor		<input type="checkbox"/>		
	Limpia la ventana del sándwich		<input type="checkbox"/>		
	Remover los escombros de los dedos externos			<input type="checkbox"/>	
	Quitar los escombros del interior de la cámara de cocción			<input type="checkbox"/>	
	Remover los escombros del motor del ventilador principal			<input type="checkbox"/>	
	Limpia el exterior de los dedos				<input type="checkbox"/>
	Limpia el interior de la cámara de cocción				<input type="checkbox"/>
	Ensamblaje del transportador limpio				<input type="checkbox"/>
Inspección					
	Revise los filtros de los ventiladores en busca de suciedad	<input type="checkbox"/>			
	Revise la cinta de alambre del transportador para ver si se estira		<input type="checkbox"/>		
	Revisar la cadena de rodillos de tracción del transportador para ver si se estira			<input type="checkbox"/>	
Ajustar					
	Cinta transportadora de alambre			<input type="checkbox"/>	
Lubricar					
	Lubricación de los alfileres de las ventanas con grasa de grado alimenticio			<input type="checkbox"/>	
	Cadena de rodillos de accionamiento del transportador				<input type="checkbox"/>
Reemplazar					
	Filtros de ventilador				<input type="checkbox"/>

- No utilizar limpiadores cáusticos en los cojinetes del transportador (véase la pág. 44)
- No use limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas (refiérase a la pág. 44)
- *No use limpiadores cáusticos en el panel de control. Sólo use limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control del transportador (refiérase a la Pg. 44)
- No use agua a alta presión para limpiar el horno.

Póngase en contacto con un representante de la fábrica o con una empresa de servicios local para realizar el resto de las tareas de mantenimiento y reparaciones.



PELIGRO

Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

La Cocción Adecuada

La experimentación es la única manera de determinar el momento adecuado y ajustes de temperatura. Mientras que una pizza probablemente parece estar perfectamente cocida en el exterior, el interior puede ser hecha. Un termómetro es necesario determinar si los alimentos están siendo adecuadamente preparado. La mayoría de los departamentos de salud tienen reglas y reglamentos que establecen temperaturas mínimas de temperatura interna del alimento. La mayoría de los operadores quieren para cocinar los alimentos lo más rápido posible con el fin de servir a más clientes por hora. Sin embargo, los alimentos cocción más lenta es la única manera de alcanzar una temperatura interna adecuada. Si sus productos alimenticios mirar aceptable en el exterior, sino que tenga una temperatura interna que es demasiado baja, entonces la reducción de la temperatura y la disminución de la velocidad de la cinta (aumentando con ello el tiempo de cocción), será necesario.

Hay varios factores que pueden afectar al rendimiento de cocción y características:

- La temperatura del horno (generalmente afecta el color)
- La velocidad del transportador (generalmente afecta a punto de cocción)
- Arreglo de dedo
- Altitud
- Cacerolas frente a las pantallas
- Espesor de la masa
- Tipo de queso
- Temperatura de materia prima (congelado?)
- Cantidad de ingredientes

Los hornos XLT pueden ser configurados para cocinar una amplia variedad de alimentos. Esto se logra diseñando un grupo de dedos para controlar las características de cocción. En términos generales, la mayoría de la cocción es un proceso "de abajo hacia arriba". El aire caliente de la fila inferior de dedos tiene que pasar por el transportador (una distancia de aproximadamente 2" / 50.8mm), calentar la sartén o la pantalla, y luego realmente cocinar los alimentos. El aire caliente de la parte superior, por otra parte, básicamente sólo tiene que derretir y volver a calentar las coberturas precocidas. Por consiguiente, la mayoría de los operadores usarán el horno con los dedos dispuestos de manera que se dirija mucho más aire al fondo de los alimentos que a la parte superior. Hay disponibles placas de cobertura de dedos que tienen seis (6) filas de agujeros, cuatro (4) filas de agujeros, dos (2) filas de agujeros, y ningún agujero (o placas de cobertura en blanco). Un arreglo típico de dedos puede tener la mayoría o incluso todos los dedos en la parte inferior "completamente abierta", es decir, los dedos con las seis (6) filas de agujeros, y sólo dos (2) o tres (3) dedos en la parte superior con cuatro (4) o seis (6) filas de agujeros. Los dedos superiores pueden estar dispuestos en un patrón simétrico o pueden desplazarse asimétricamente hacia el extremo de entrada o de salida del transportador. Le animamos a experimentar probando diferentes disposiciones de los dedos, temperaturas y velocidades de la cinta. XLT puede ayudarle con sus configuraciones de horno/producto.

Función Mecánica

Si el horno no funciona correctamente, compruebe las siguientes condiciones:

1. Compruebe que el cable de alimentación al horno está conectado y / o enchufado si está equipado con un enchufe y el receptáculo.
2. Compruebe todos los interruptores del panel de control del horno y en la parte posterior de la caja de control para asegurar que no se han disparado.
3. Compruebe que los interruptores de circuito en el panel de servicio eléctrico del edificio no se han disparado o desactivado.
4. Comprobar la válvula de gas manual para verificar que se enciende por completo. La manija de la válvula debe ser paralela a la tubería de gas cuando la válvula está activada, y el mango será perpendicular a la tubería de gas cuando la válvula está apagado. Asimismo, recuerda que cada vez que la manguera de gas que se haya desconectado se necesitará tiempo para purgar el aire de la rampa de gas.
5. Verificar que el horno se suministra con gas desenganchando y retorno automático en la sujeción del tubo de gas de desconexión rápida.
6. Compruebe que el horno está completamente montado. Todos los dedos se deben instalar correctamente. colocación de los dedos incorrecta o incompleta puede causar una condición de "viento" que puede hacer que el quemador no se encienda.
7. Gas tamaño y la presión de la línea deben ser adecuados para soportar los requerimientos totales de BTU con todos los electrodomésticos en la tienda activado. Consulte la sección "Requisitos de gas del horno" de este manual.
8. En caso de que el horno no se encienda correctamente, apáguelo y espere aproximadamente treinta (30) segundos o hasta que el ventilador deje de girar y vuelva a encenderlo.

Si el horno todavía no funciona correctamente, XLT tiene el personal de servicio al cliente calificados que pueden proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema horno XLT puede experimentar. Servicio de atención al cliente está disponible 24/7/365 al 888-443-2751, o visite www.xltovens.com.

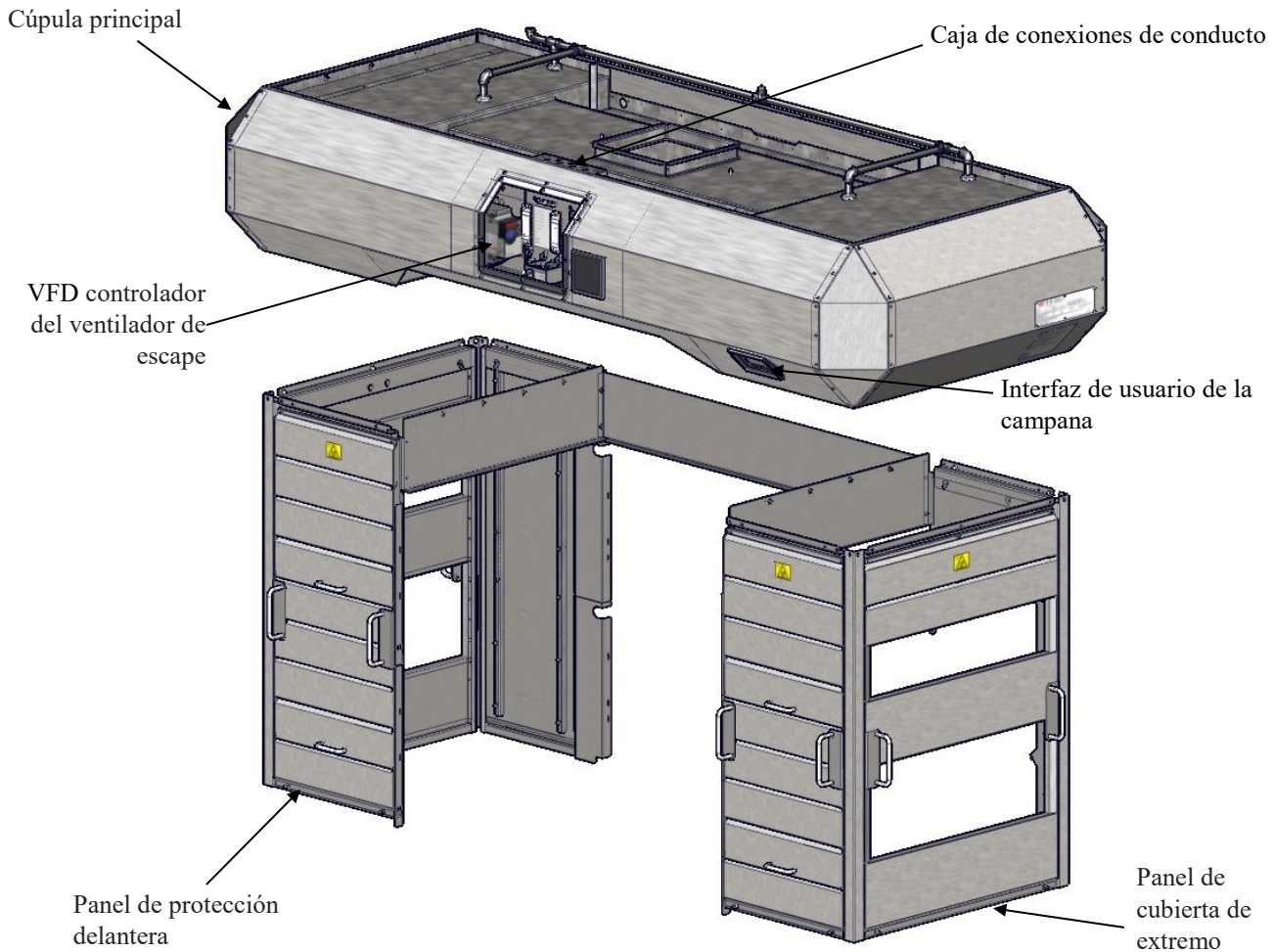
**PELIGRO**

Compruebe todos los códigos locales antes de la instalación. Los requisitos especiales pueden ser necesarias dependiendo de la construcción de edificios material. Es el contratista de la instalación de forma responsable para asegurar que la estructura de la campana se va a ser colgado desde cumple con todos los códigos y puede llevar el peso capó.

Responsabilidad del Comprador

Es la responsabilidad del comprador:

1. Revise minuciosamente los planos y especificaciones del piso. La ubicación exacta del horno debe ser determinado antes de instalar la campana.
2. Para descargar, desembálela, ensamblar e instalar la campana al que está destinado ubicación.
3. Para asegurarse de que las empresas eléctricas están instalados en el sitio, de acuerdo con los códigos de construcción locales y cumplir con las especificaciones de este manual.
4. Para ver que las empresas eléctricas están conectados correctamente por un instalador calificado, utilizando el hardware adecuado.
5. Para garantizar un instalador calificado ha realizado un procedimiento de puesta en marcha inicial.
6. La ubicación debe minimizar largos y retorcidos carreras de conducto, y hacer esfuerzos para tener un camino claro directamente a la acera ventilador de techo / pared.
7. Todas las estructuras de soporte de campana deben ser lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la campana y mortajas. Consulte la página de la capilla de dimensiones y pesos para el peso.
8. Mantenga las distancias adecuadas de los materiales combustibles de acuerdo al código mecánico Internacional (IMC), y la Agencia Nacional de Protección contra Incendios (NFPA) 96, y los códigos mecánicos locales.



El Sistema de la capilla XLT consta de tres (3) partes principales; el paracaídas principal, de las cubiertas, y el controlador del ventilador de escape de frecuencia variable (VFD).

El paracaídas principal sirve para recoger y transmitir calor al extractor de aire. Contiene filtros, luces y controlador. El controlador opera tanto en el capó y hornos. El tamaño principal de cubierta depende del tamaño del horno.

Las cubiertas ayudan a la eficiencia de la cúpula principal atrapando calor. Ellos son configurables para cada lado o extremo de carga o descarga, y son fácilmente extraíbles para su limpieza y mantenimiento.

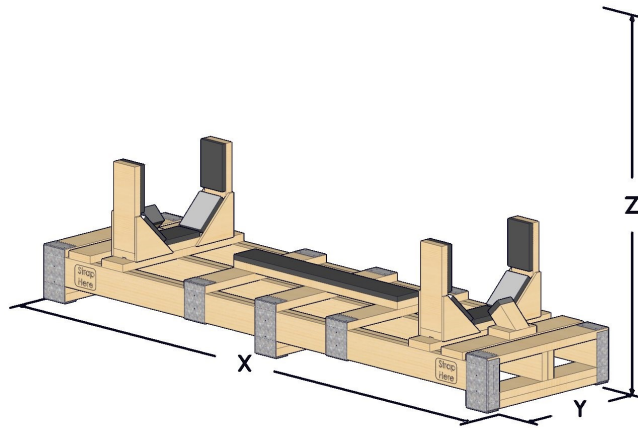
El VFD convierte la potencia de entrada a la frecuencia de potencia de salida de tres de fase variable para controlar la velocidad del ventilador de escape. Todas las compañías de electricidad para el ventilador de la campana y de escape se conectan a través del cuadro eléctrico situado en la parte frontal de la cúpula principal. Los botones táctiles capacitivos están situados en la interfaz de usuario de la capilla en el frente del paracaídas principal, y el enclavamiento de la función de la campana y el horno (s). Hay relés que proporcionan enclavamientos para equipos tales como, amortiguadores HVAC, y / o unidades de MUA dedicados y hay un relé opcional para la extinción de incendios.

Todas las campanas están disponibles XLT tuberías necesarias para la extinción de incendios, lo que permite simples, instalaciones realizadas sobre el terreno. Para obtener información detallada de extinción de incendios consulte el manual XD-9011 Instalación de supresión de incendios para XLT Campanas y XLT Hornos.

La campana XLT fue diseñado para cumplir con los requisitos de IMC 2015 o versión actual, que es una campana del Tipo I. También fue diseñado para tener la extinción de incendios opcional añadido para satisfacer los requisitos de la norma NFPA 96 estándar. Esto se hizo para permitir XLT para un mejor servicio a los requisitos del cliente y las jurisdicciones asociadas.

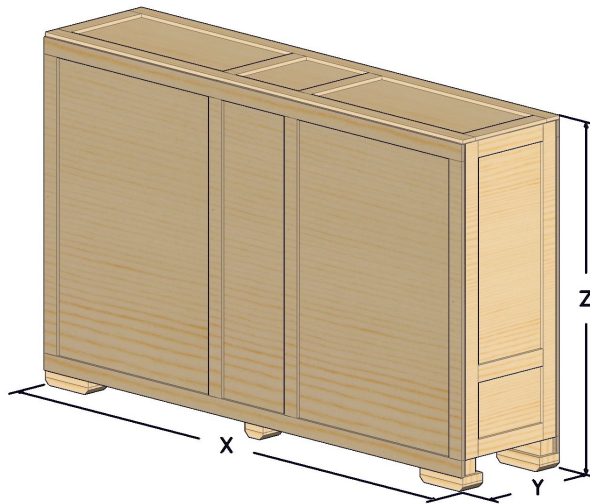
Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

CAJAS DE CAMPANA DOMÉSTICA



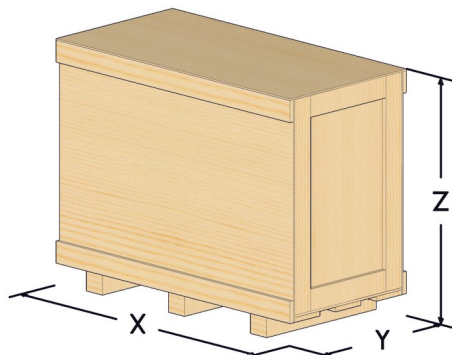
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4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

CAJAS DE CAMPANA INTERNACIONALES



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]

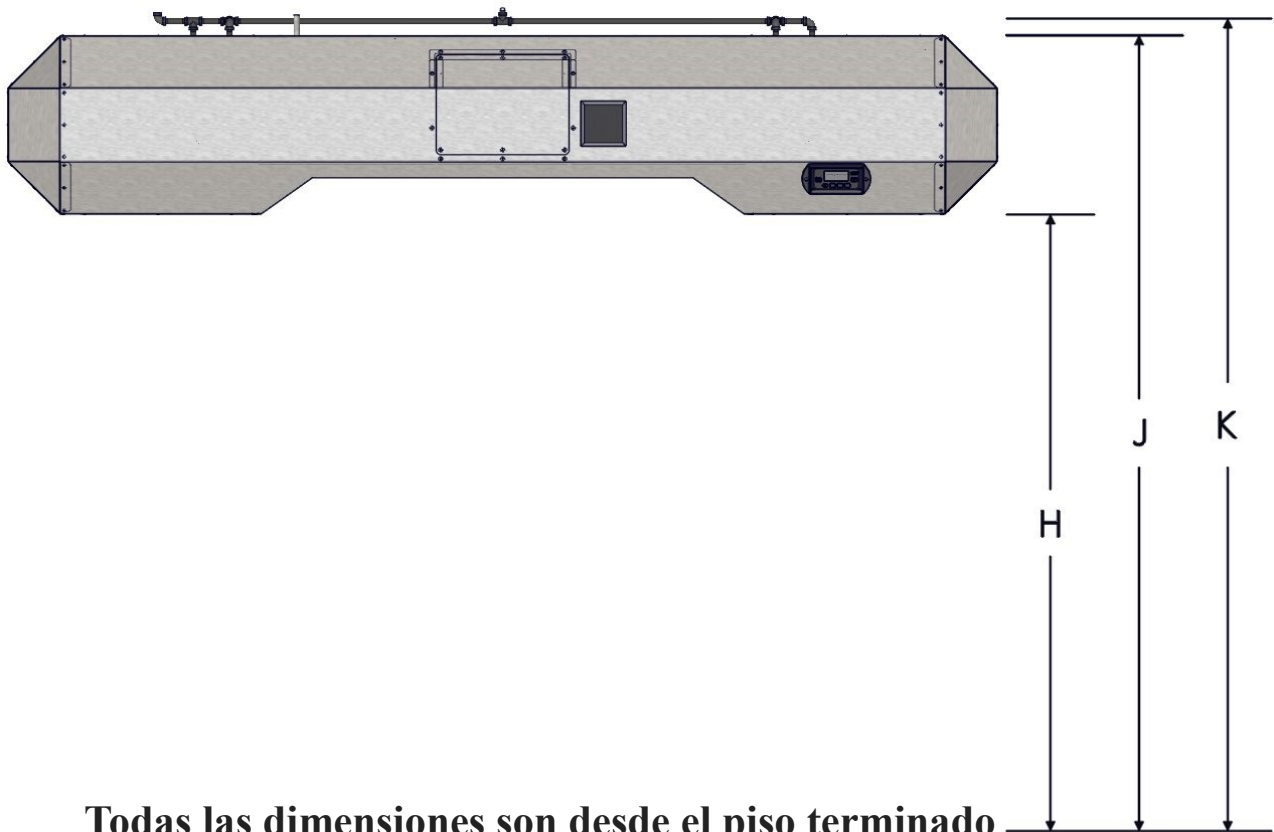
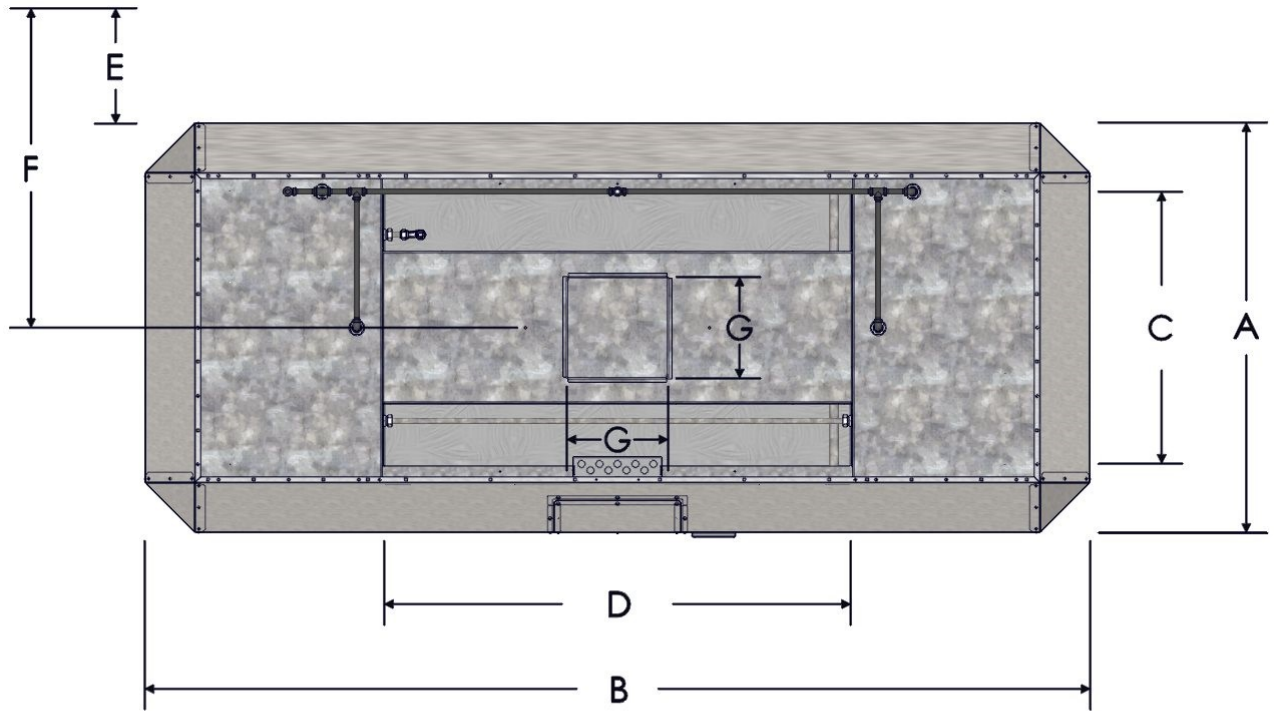
SUDARIO CAJAS



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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.



Todas las dimensiones son desde el piso terminado

Oven Model	Hood Dimensions										Hood With Shrouds 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	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 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



NOTA

* E y F son las distancias mínimas de una estructura de pared no combustible.

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

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		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	X			506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	X	766	975	1254	1463
					[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X	X	X	506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
X		X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X	X	X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	

Todos los valores son CFM [m³ / min] a menos que se indique lo contrario. Las cifras representan volumen total medido en el conducto.

NOTA

De acuerdo con los códigos mecánicos, el aire de reposición debe ser suministrado. Para el aire de reposición de las cocinas comerciales, la cantidad se determina por los requisitos de flujo de la campana de escape y todos los demás requisitos de flujo de escape en la cocina.

Como mínimo, se deben usar velas de humo para una prueba de captura y contención (C&C). Consulte los requisitos de ventilación que se detallan en la sección Horno de este manual.

Se recomienda un informe de Prueba y Balance (TAB) después de completar la instalación. A continuación se indican los elementos mínimos que deben incluirse en este informe:

- Flujo de aire total en todos los sistemas de aire acondicionado, aire de reposición (MUA) y de escape.
- Flujo de aire en cada rejilla de suministro y escape.
- Flujos de aire en las campanas de escape comparados con las especificaciones de diseño.

Un informe final de balance de aire, con cualquier corrección de los problemas encontrados en el informe, ayudará a asegurar que los sistemas de su edificio están funcionando correcta y eficientemente.

[Consulte la sección "Directrices sobre la ventilación de los hornos"](#)

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		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	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		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	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	



NOTA

Todos los valores son FPM [m / min] a menos que se indique lo contrario. Las cifras representan la velocidad medida en el filtro de grasa.



NOTA

Verifique a través de los códigos de construcción cuál es la velocidad mínima requerida de CFM y que es mayor que los valores listados en la tabla anterior para el tamaño y la cantidad de hornos debajo de la campana.

Las lecturas de velocidad anterior se obtienen mediante la celebración de un anemómetro 3 "lejos de el filtro de grasa. Tome varias lecturas en diferentes lugares a través de los filtros y promediar los resultados.

Insumos para la caja eléctrica

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



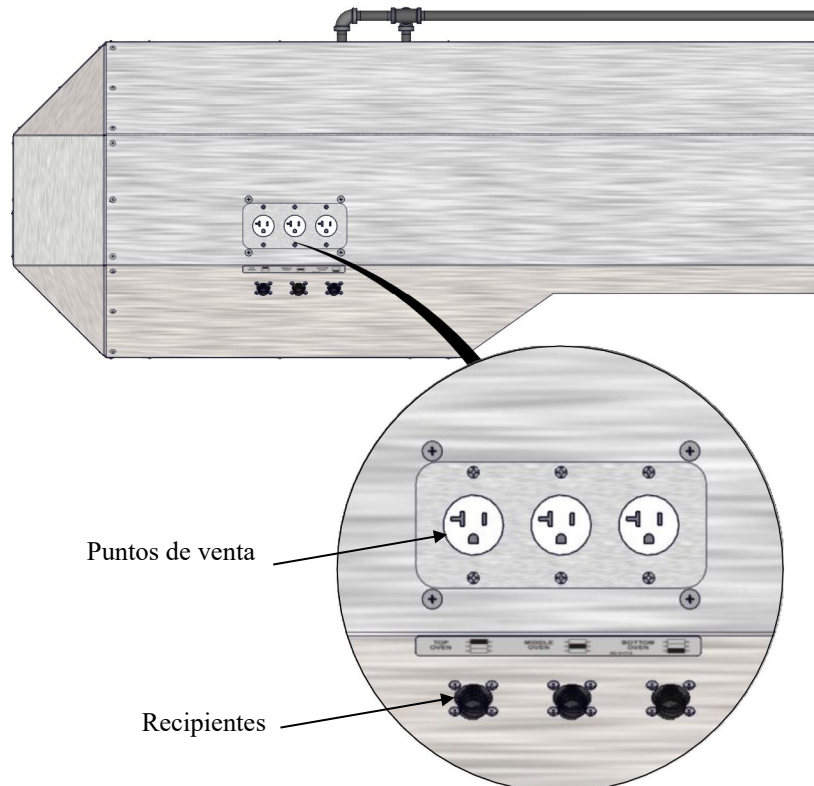
PRECAUCIÓN

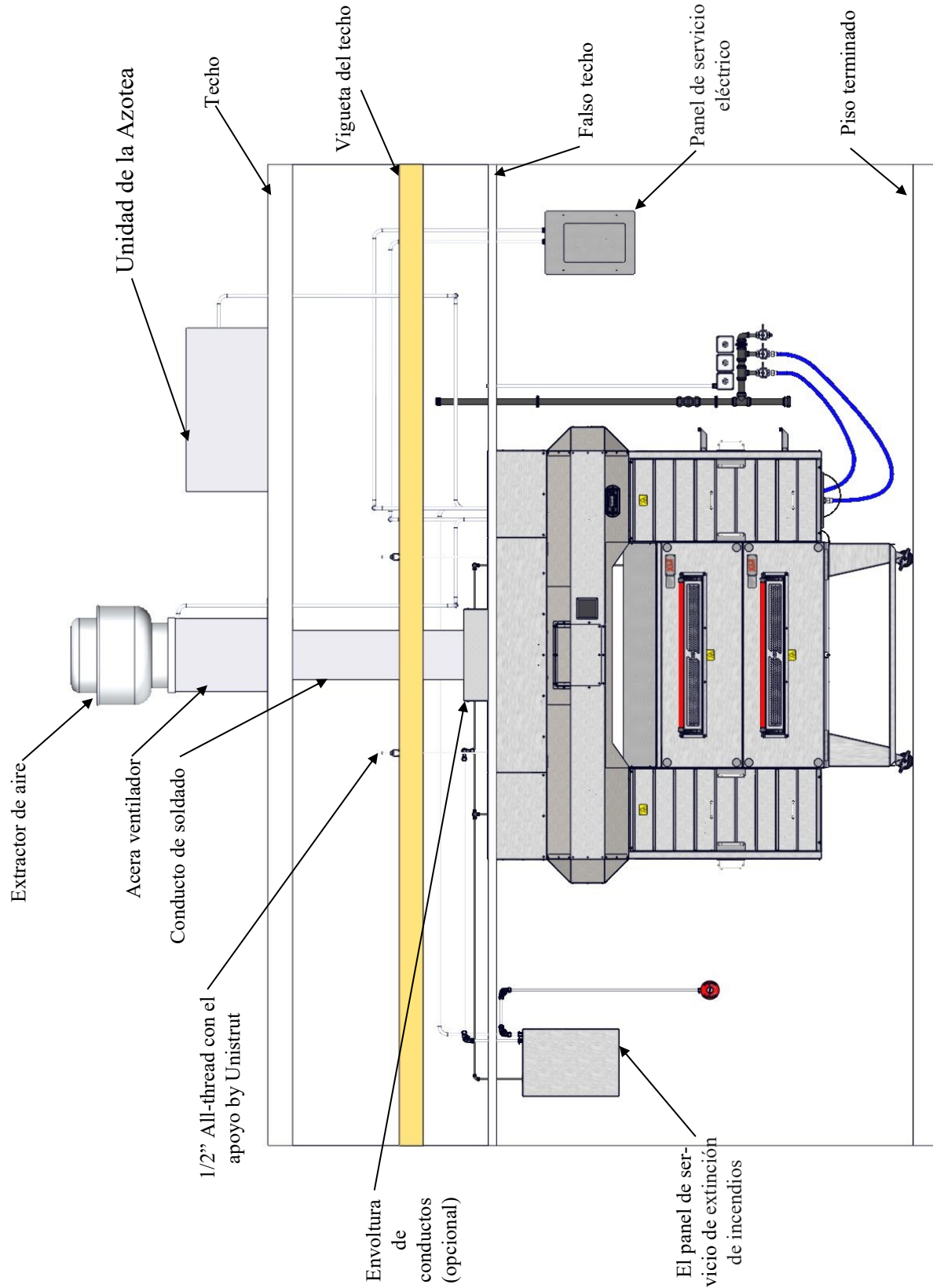
No conecte la alimentación a 3 fases. 1 fase solamente.

Las salidas de caja eléctrica

El sistema XLT Campana ofrece:

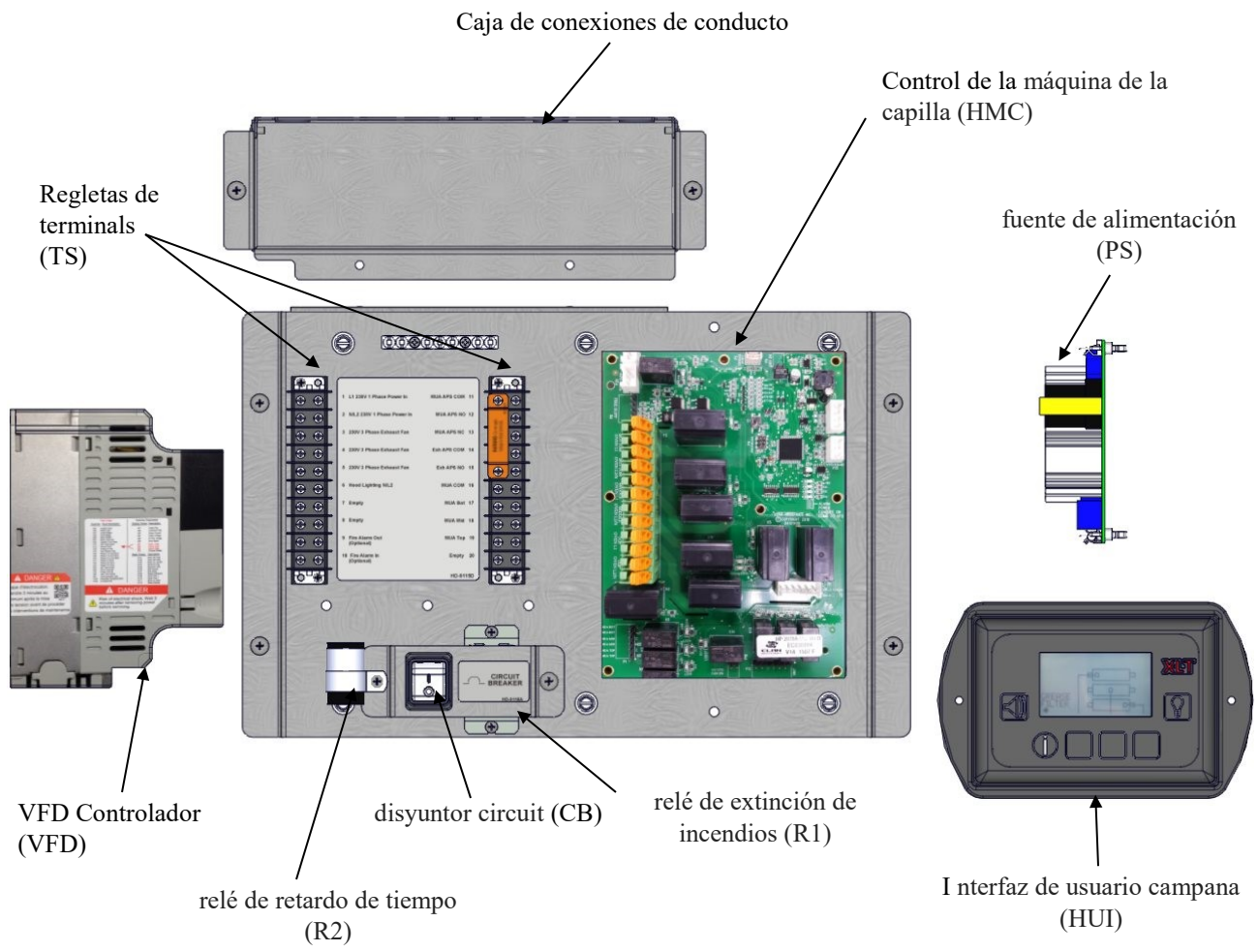
- Hasta (3) salidas de conmutación para HVAC amortiguador y / o unidad dedicada.
- Un (1) 230 V CA, 10 amperios, de frecuencia variable, salida de potencia trifásica para el ventilador de extracción de gases.
- Hasta tres (3) Los recipientes para hornos.
- Un (1) 24 VDC señal de alarma contra incendios.
- El cable de reubicación se conectará físicamente al horno.



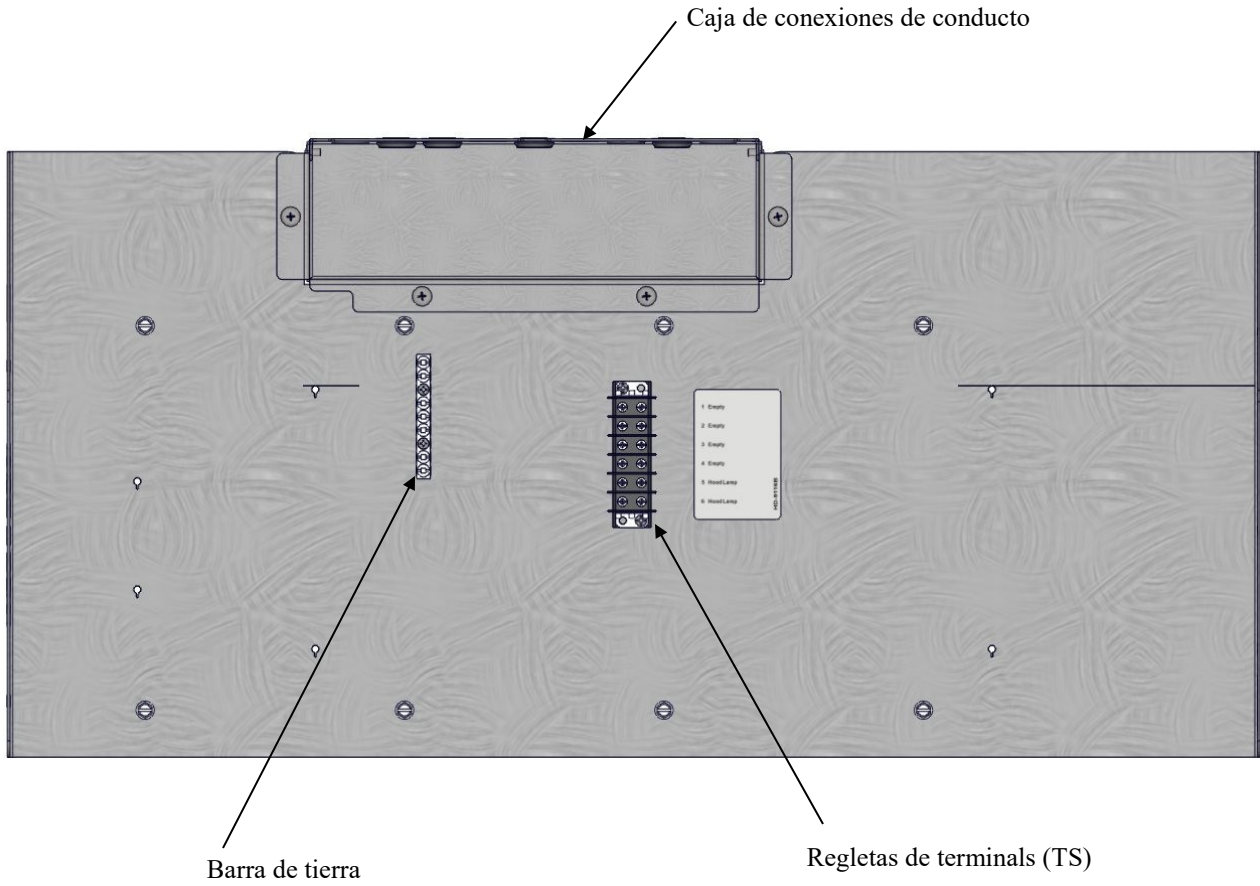


Todos los elementos estructurales, eléctricos y equipos de extinción de incendios se muestra sólo para referencia.

Caja de control VFD

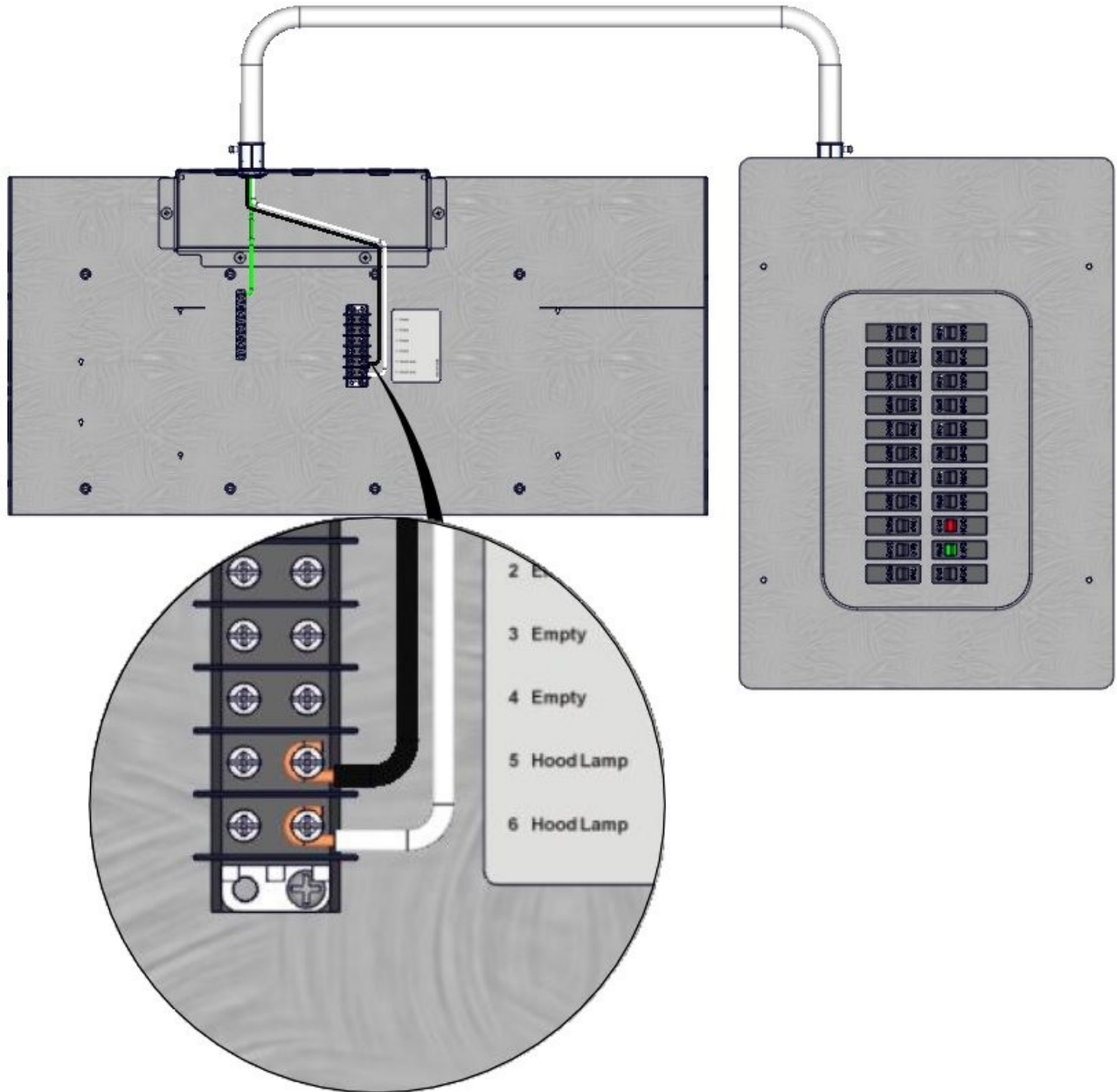


Caja de control sin VFD

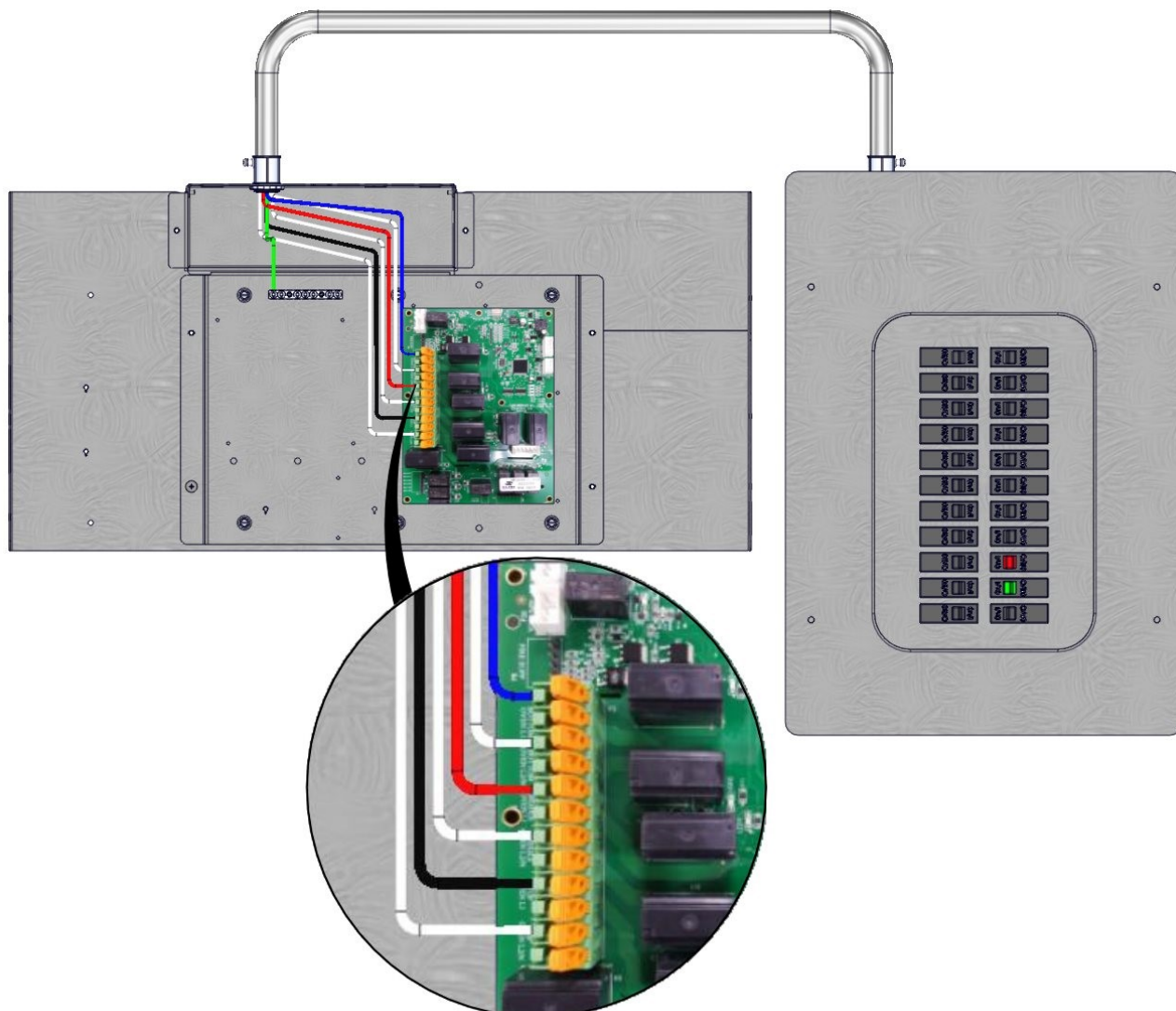


Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

Caja de control sin VFD - Entrada de energía para las luces

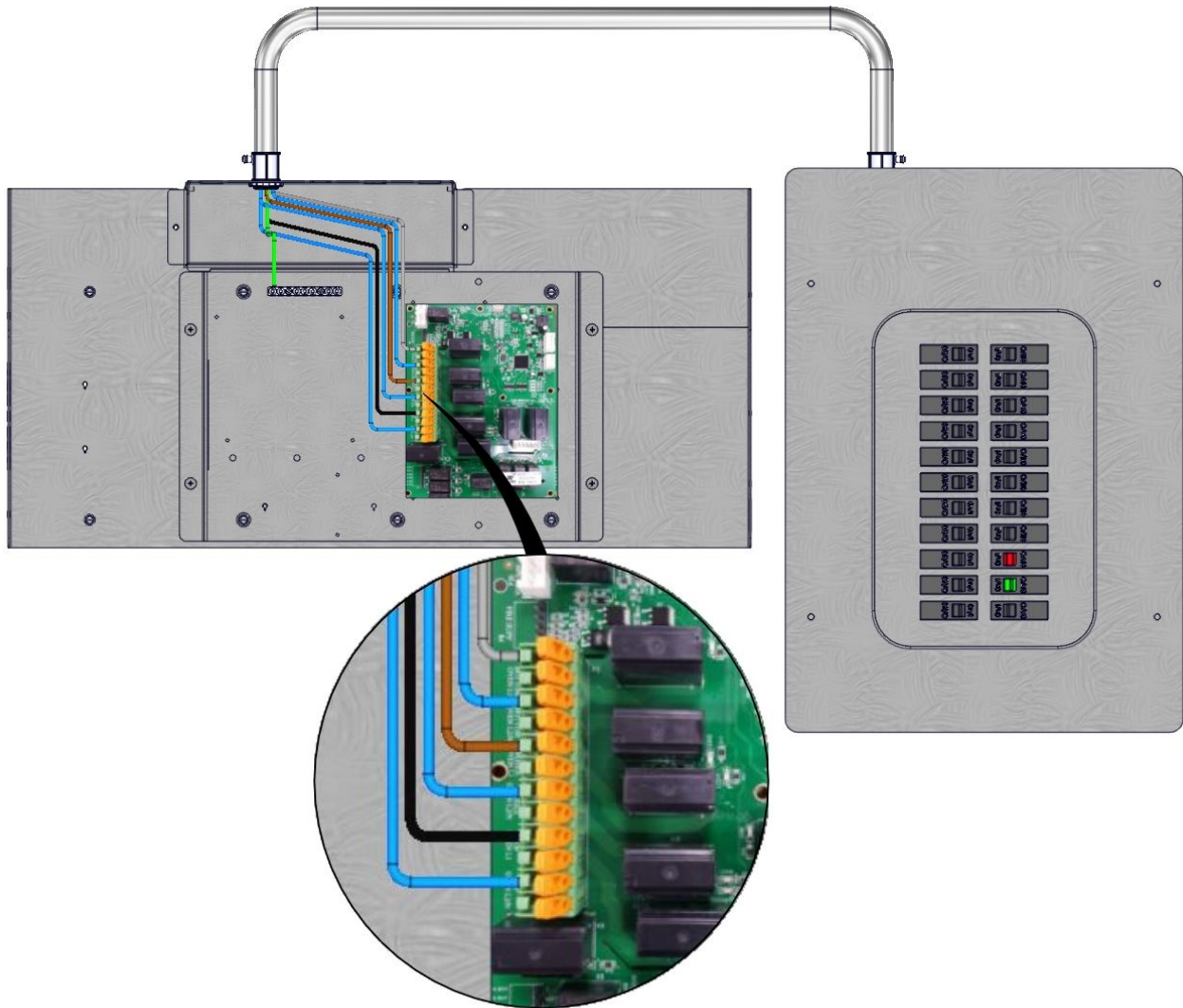


Entrada de energía de Hornos - Estándar (120V / 60Hz)

**NOTA**

Cada horno tendrá su propio cable de 120V y neutro.

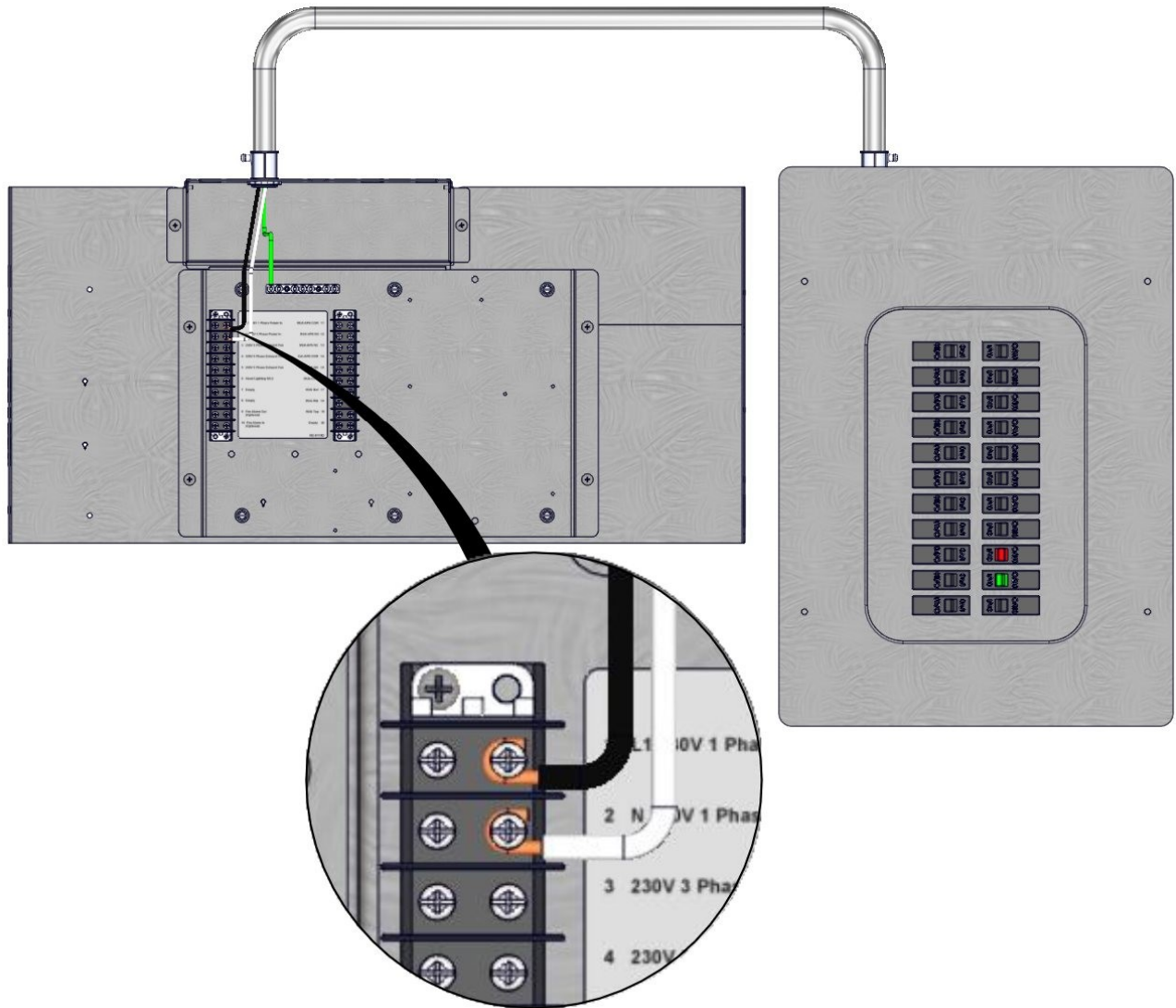
Entrada de energía de Hornos - Mundial (230V / 50Hz)



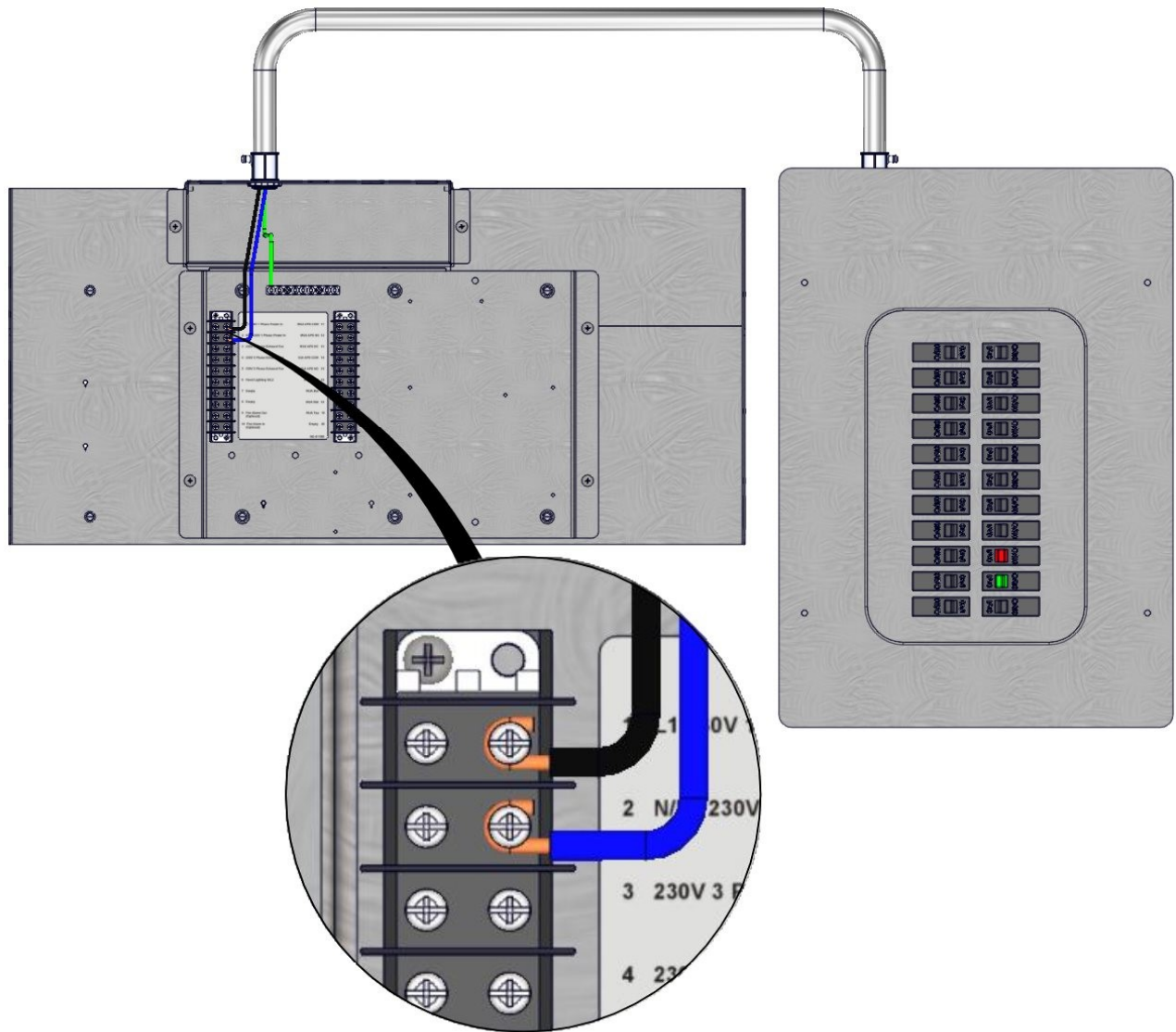
Cada horno tendrá su propio cable de 120V y neutro.

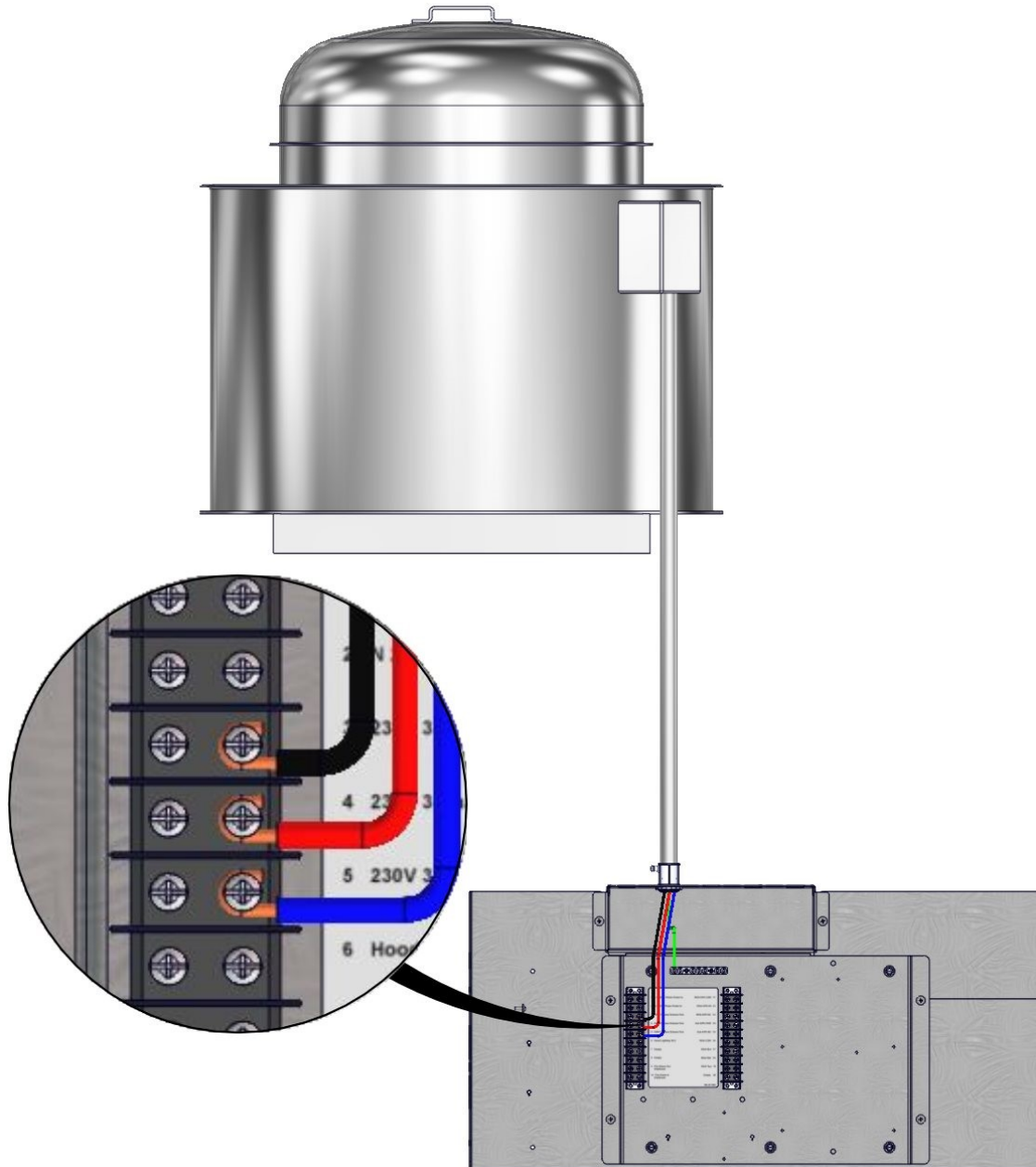
NOTA

Entrada de energía al controlador VFD - Estándar (120V/ 60Hz)

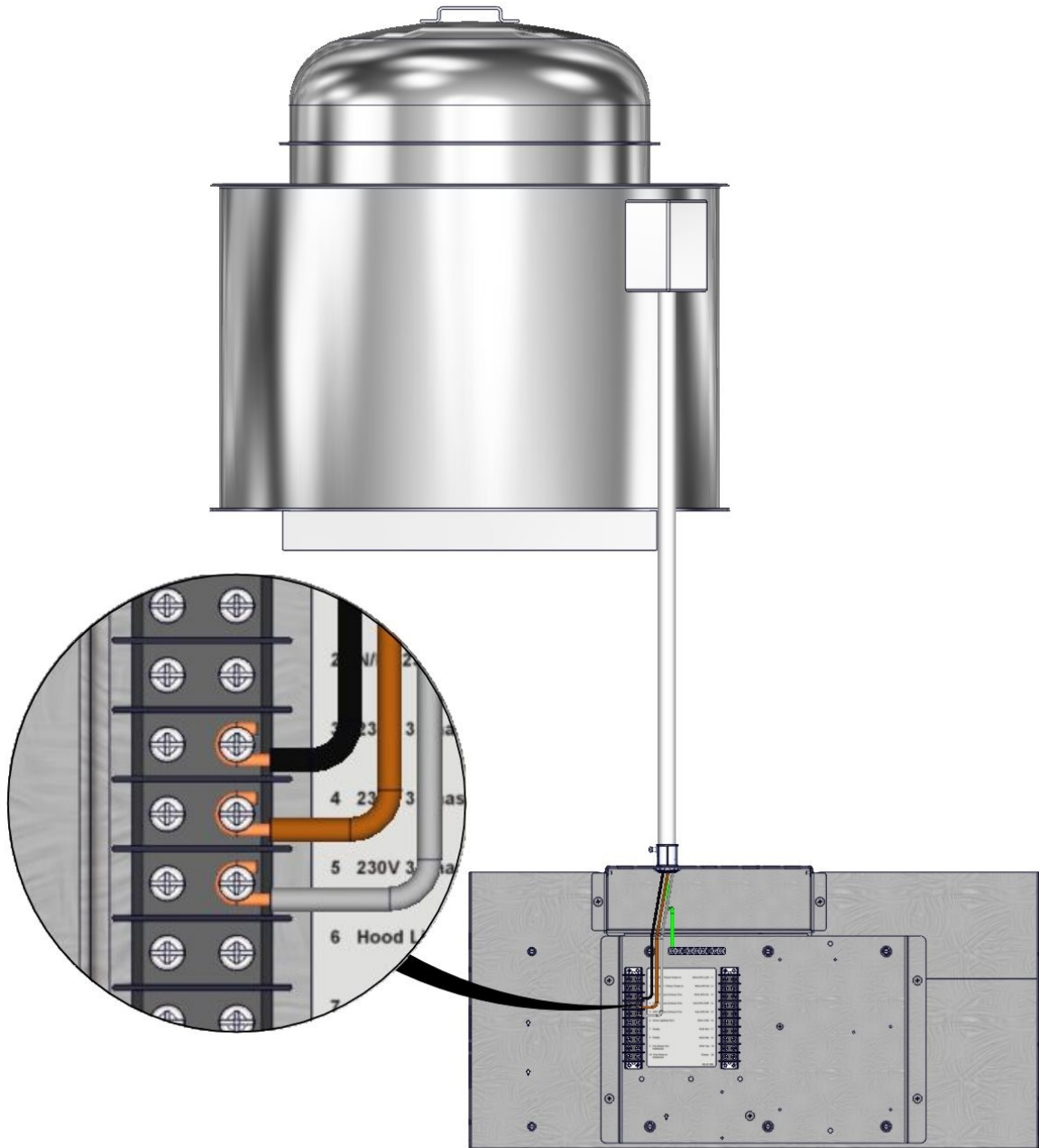


Entrada de energía al controlador VFD - Mundial (230V /50Hz)

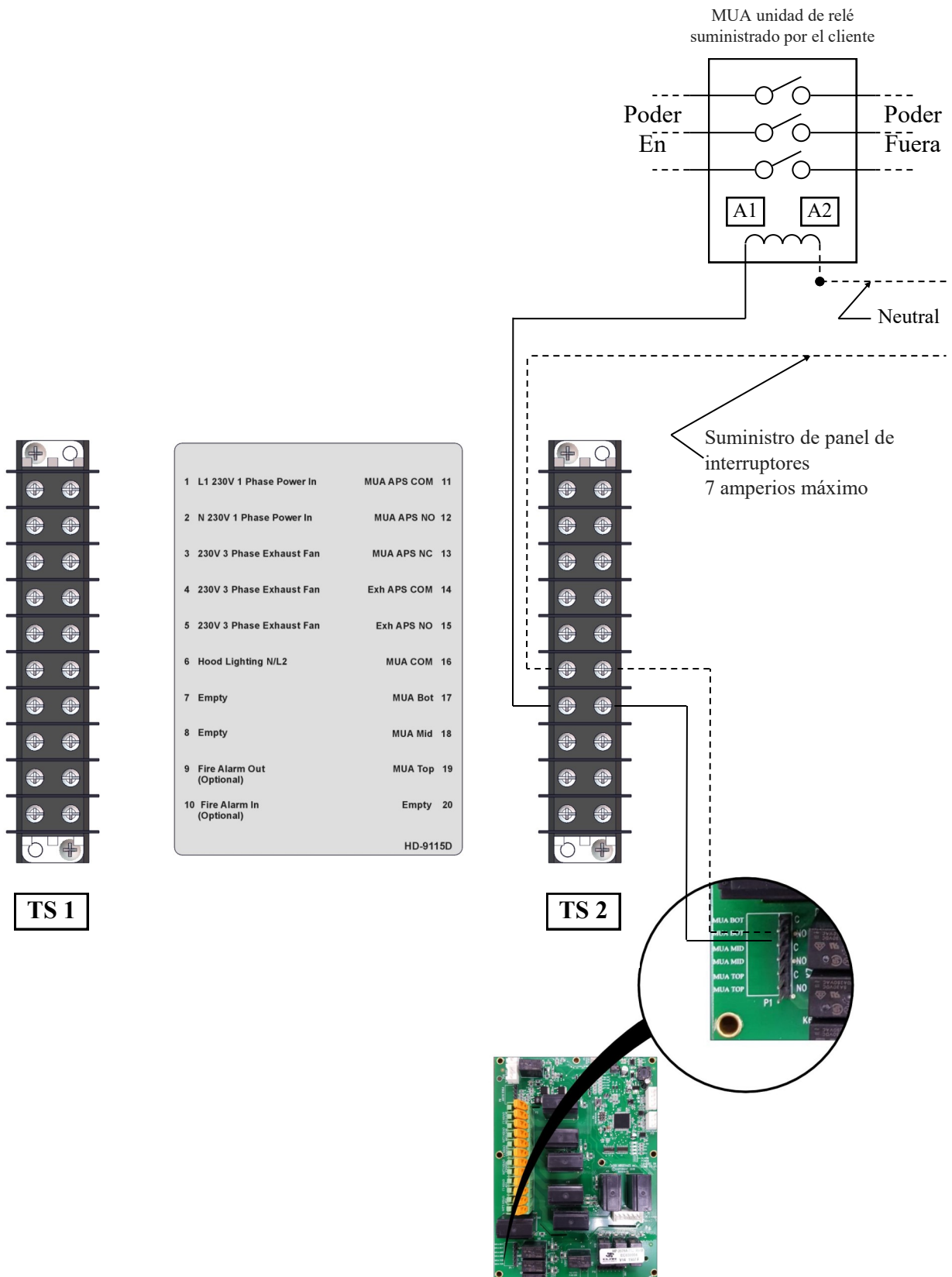




Potencia de salida del variador de frecuencia para Extintor - Mundial

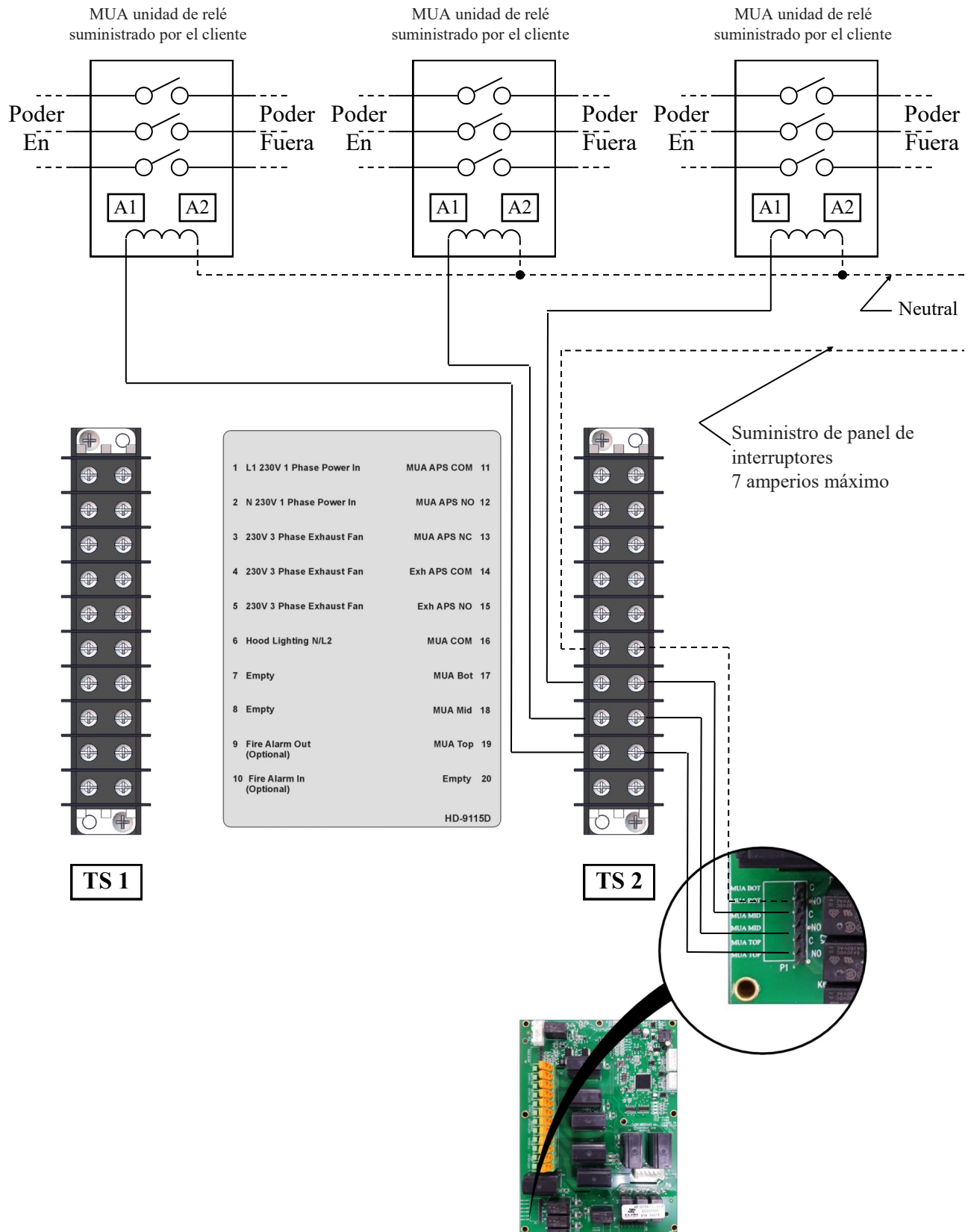


MUA Damper - Los relés de salida única - Voltaje y Frecuencia



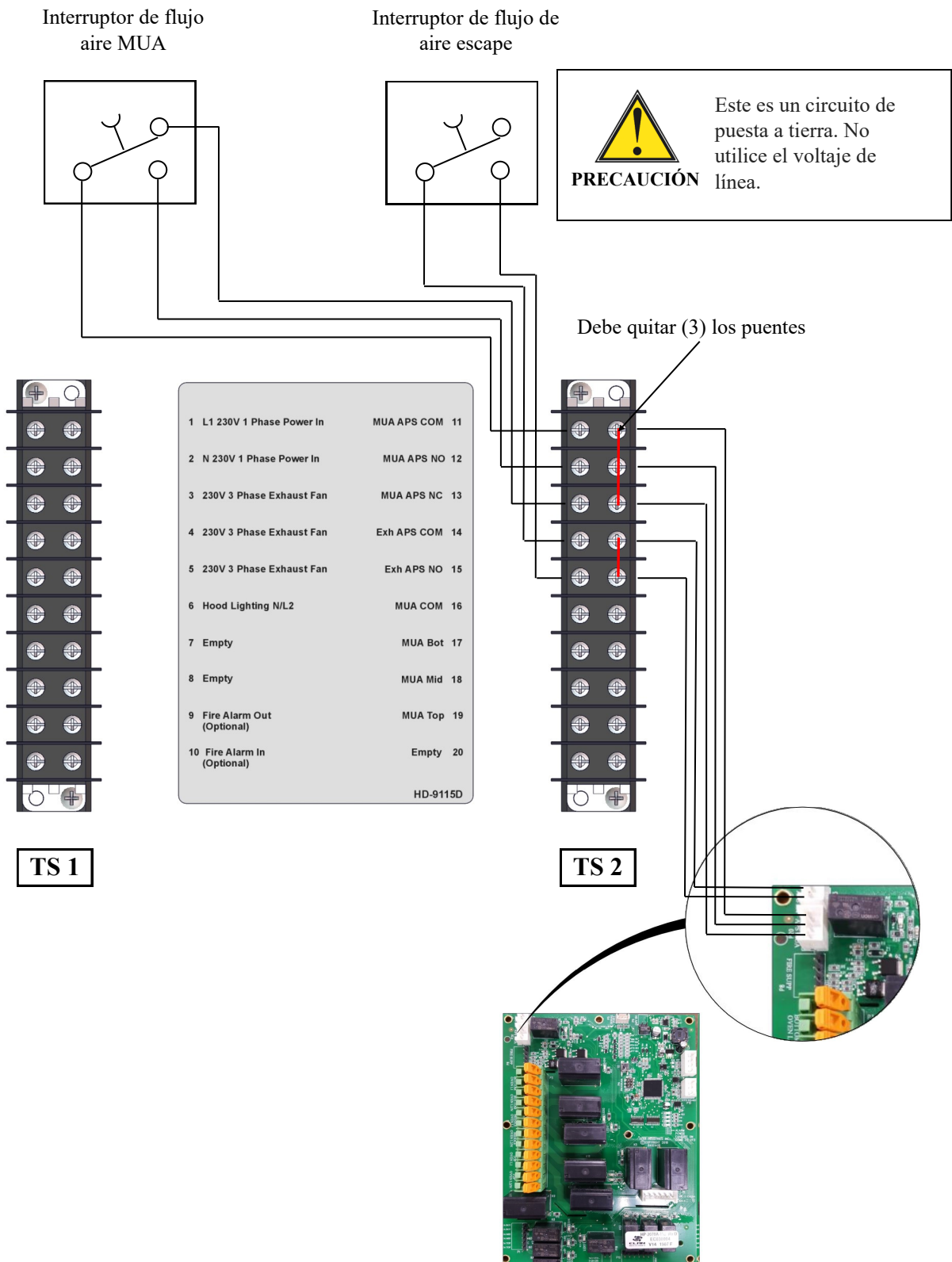
Algunos cableado retiradas para mayor claridad. Vea el esquema para más detalles.

MUA Damper - Los relés de salida múltiple - Voltaje y Frecuencia



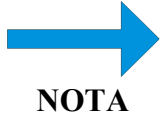
Algunos cableado retiradas para mayor claridad. Vea el esquema para más detalles.

Mundial (230V /50Hz) - con interruptores de flujo de aire

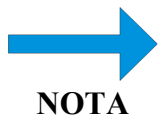
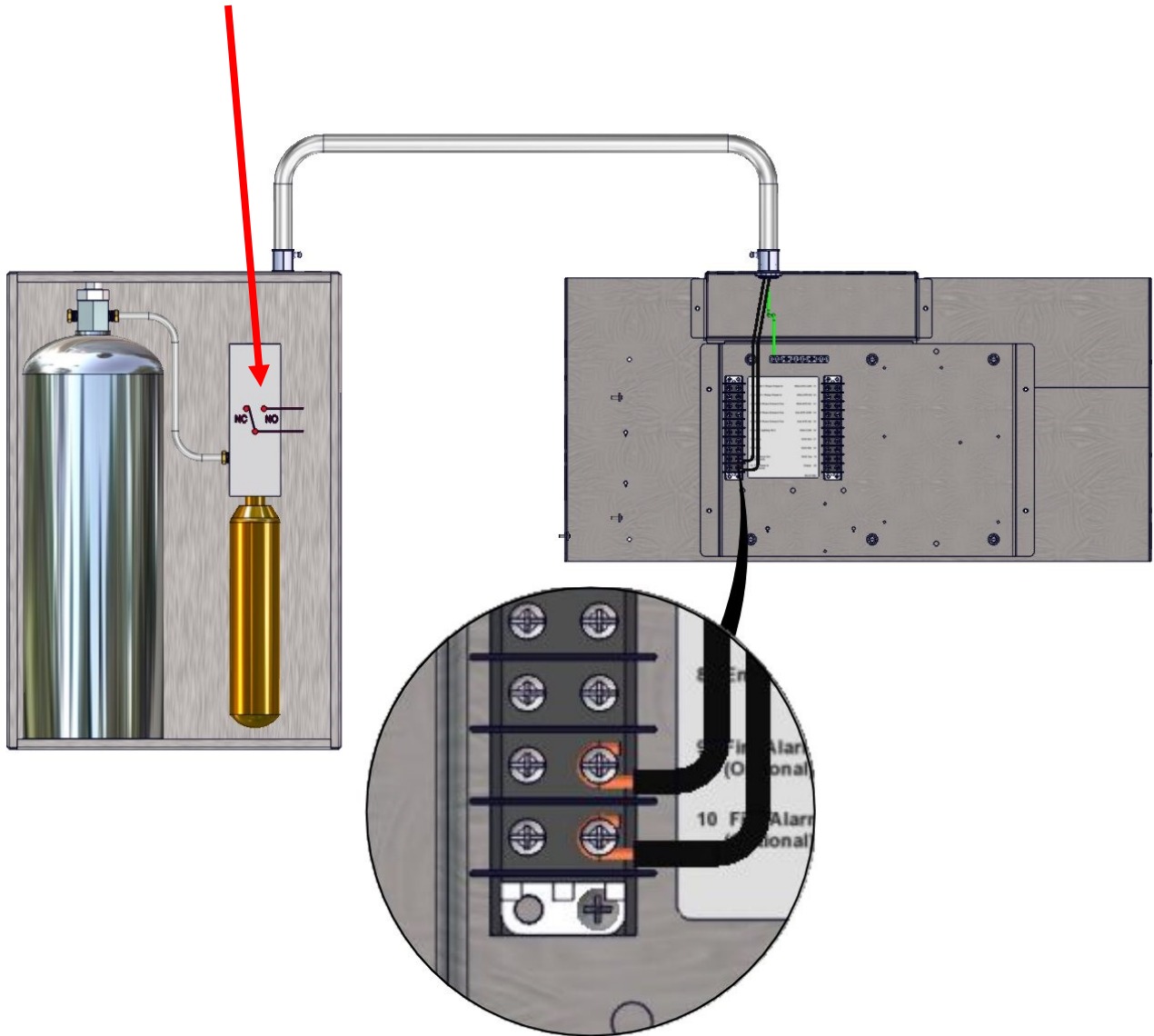


Algunos cableado retiradas para mayor claridad. Vea el esquema para más detalles.

El relé de alarma de incendios - Voltaje y Frecuencia



Conecte los cables de la caja de conexiones a los contactos en el gabinete de supresión de incendios normalmente abierto (NO).



El TS1-10R sólo tendrá voltaje cuando el sistema de supresión de incendios se haya activado.

**PELIGRO**

El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de que comience el montaje del capó.

**PRECAUCIÓN**

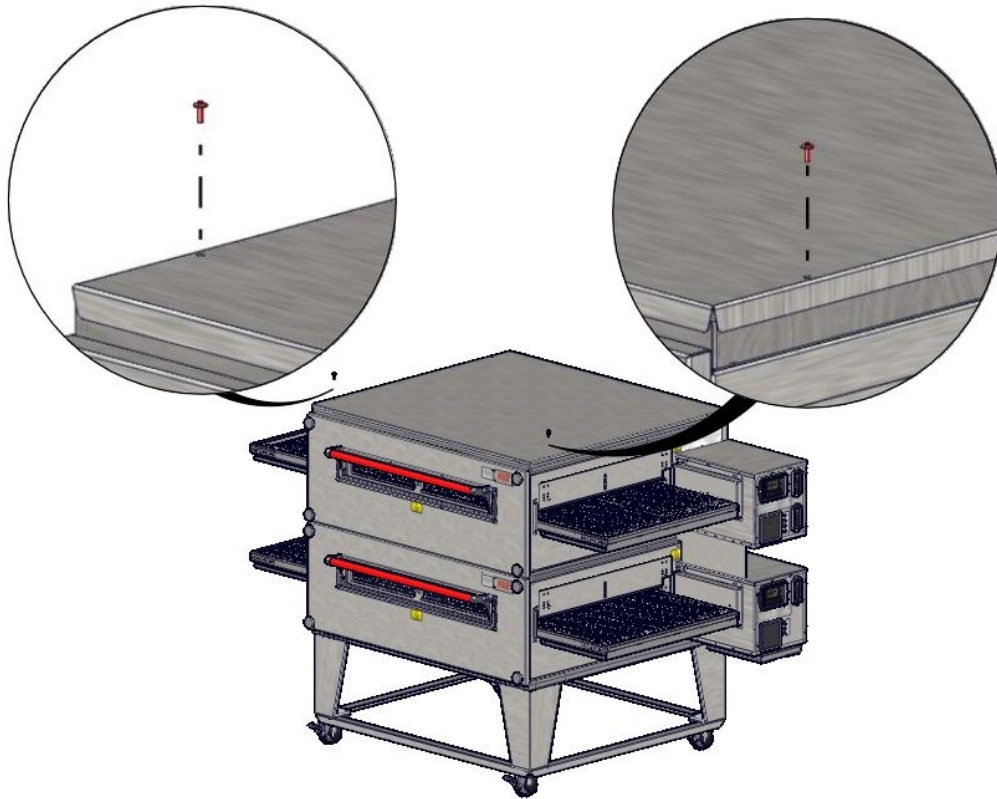
Si se va a retirar el horno de su lugar de instalación para el ensamblaje y la instalación de la campana, se debe seguir el siguiente procedimiento:

1. Cerrar la válvula de gas manual principal
2. Desenchufa el cable eléctrico
3. Desconecta la línea de gas
4. Desbloquear las ruedas
5. Desconectar la restricción
6. Cuando el ensamblaje de la campana esté completo, mueva el horno a su ubicación original
7. Conecta la restricción
8. Ruedas de bloqueo
9. Conecte el cable de reubicación (si corresponde)
10. Enchufe el cable eléctrico
11. Enchufe la línea de gas
12. Encienda la válvula de gas manual
13. Siga las instrucciones de iluminación normal

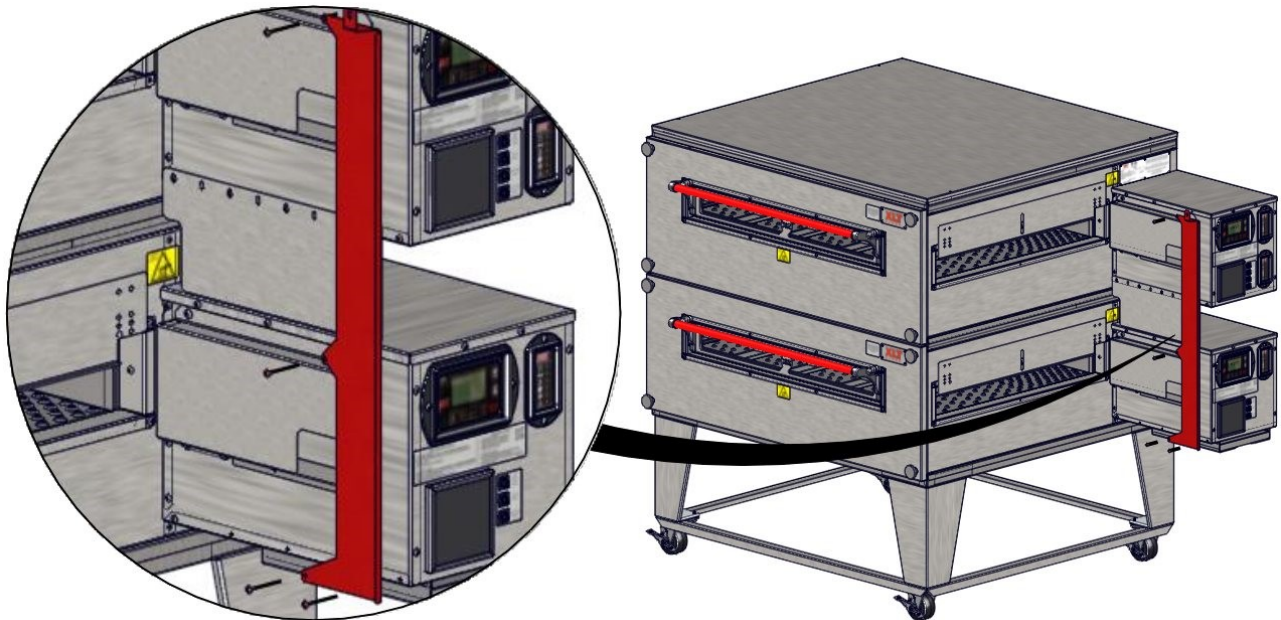
**IDEA**

Lea y entienda las siguientes diecisiete (17) páginas primero. Ilustran cómo instalar los componentes de la capucha y el sudario.

Preparar Hornos - Quitar tornillos de la tapa - Dos (2) Solo



Preparar Hornos - Soporte de la caja de control de la liquidación

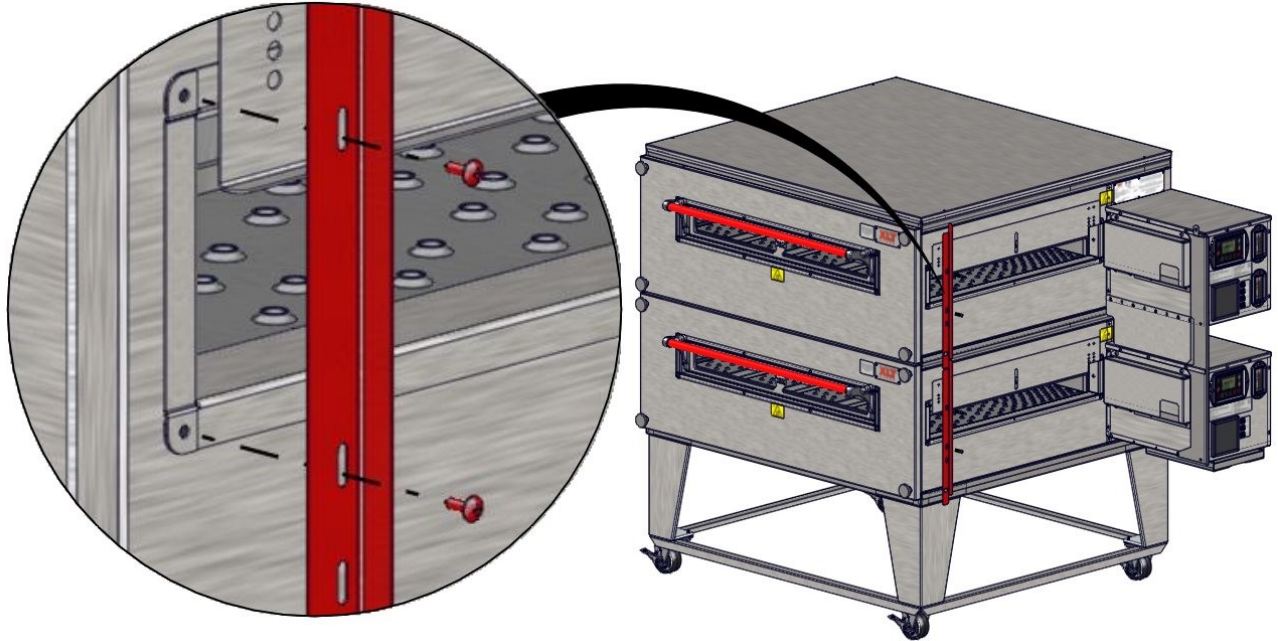


Transportadores se han eliminado para mayor claridad.

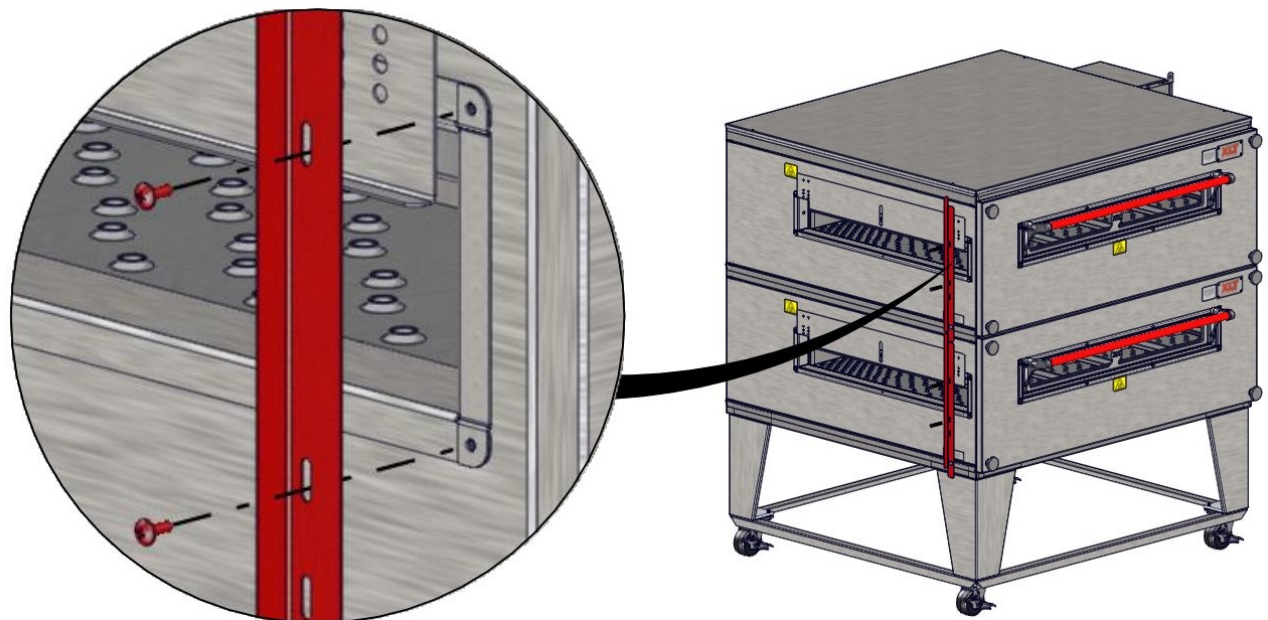
NOTA

Preparar Hornos - Delanteros en Protector Soportes

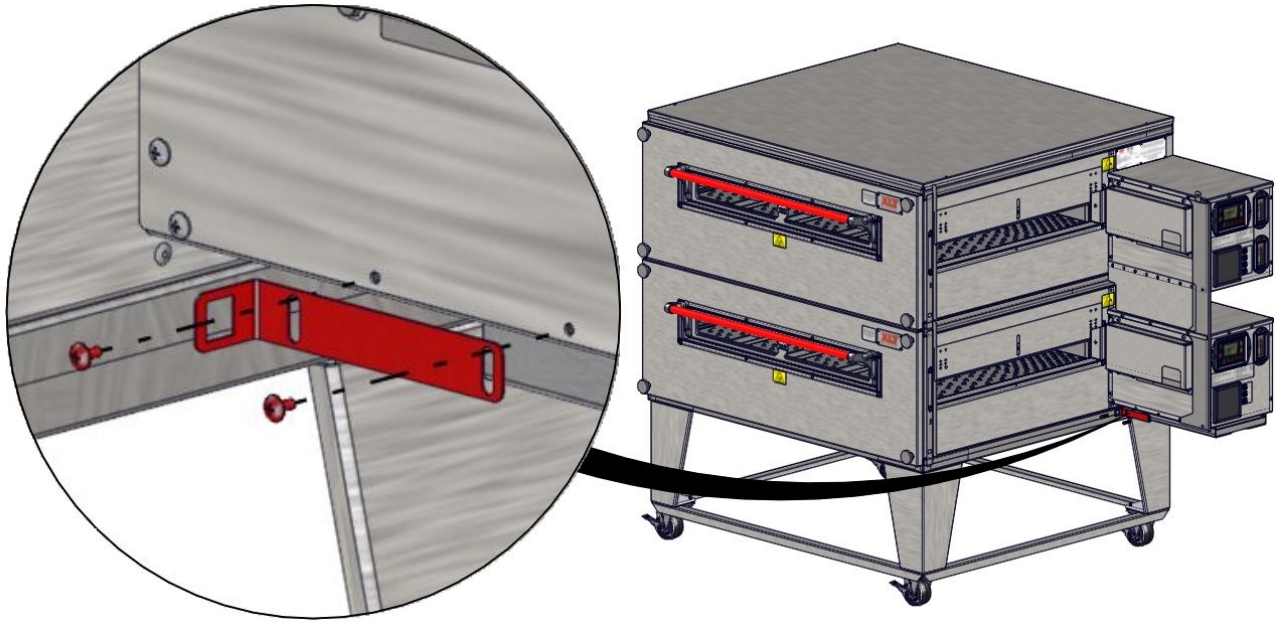
Lado derecho



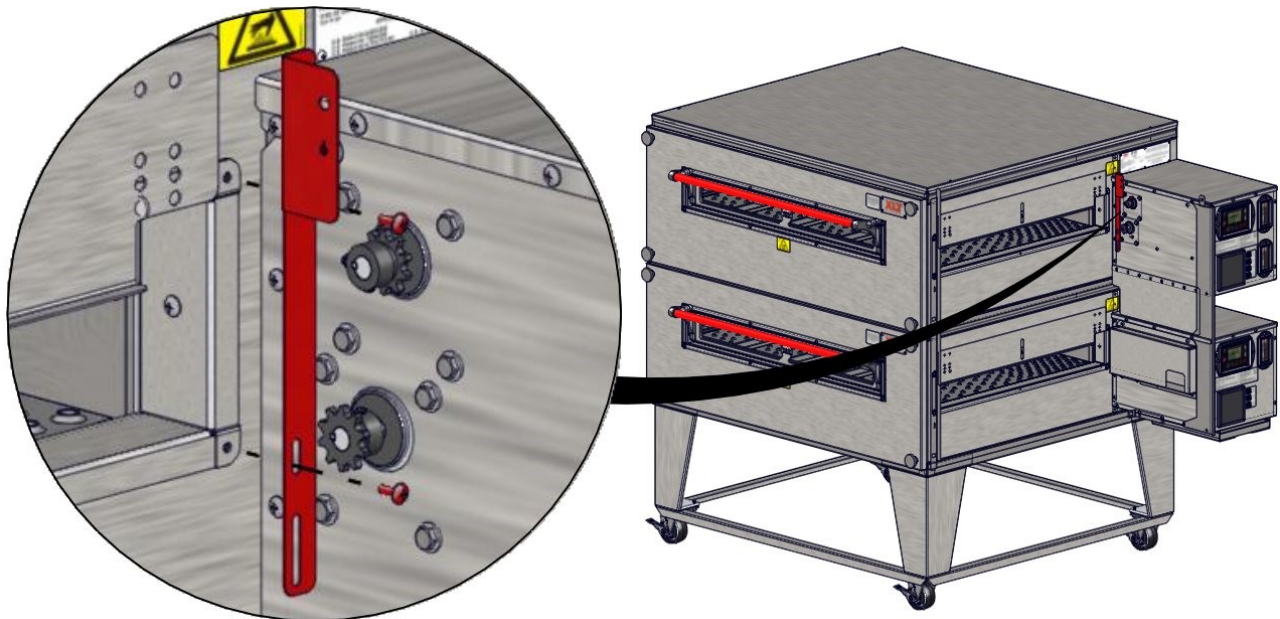
Lado izquierdo



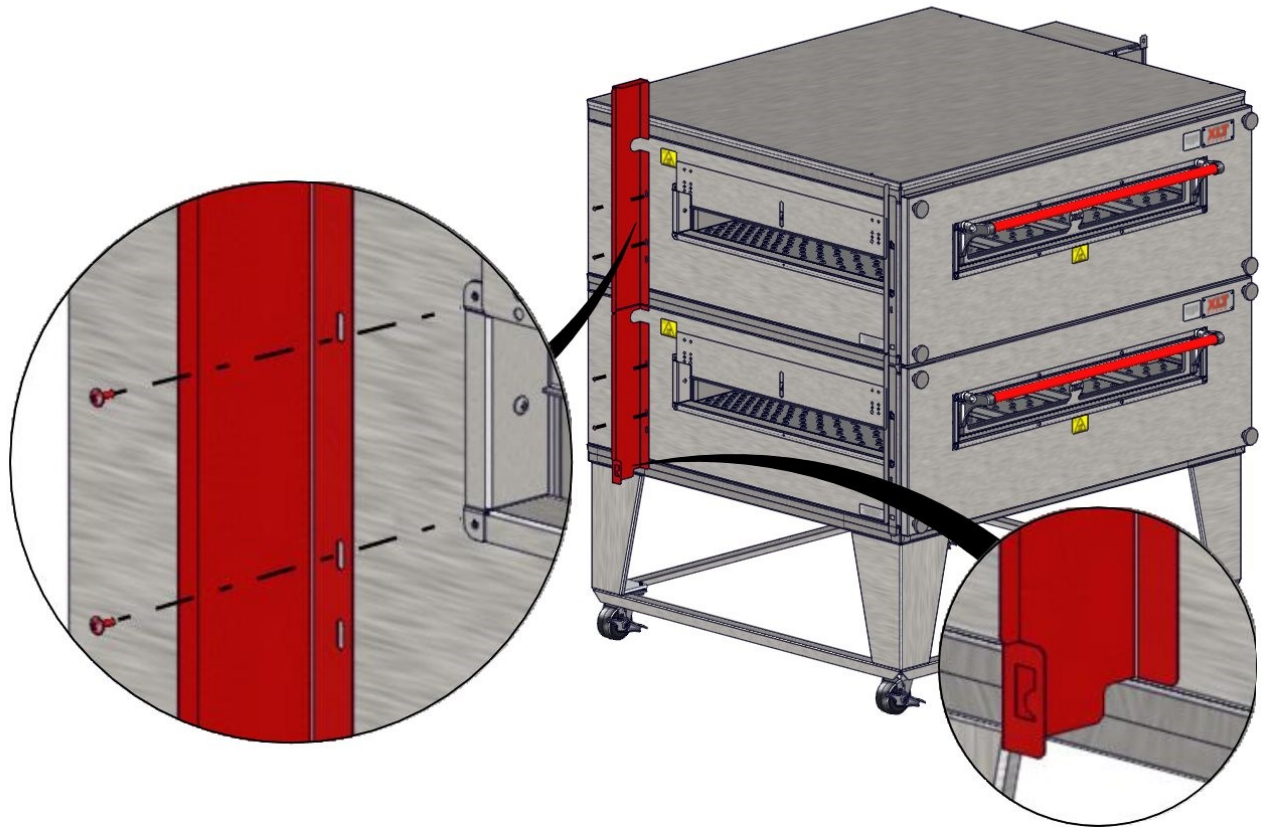
Preparar Hornos - Soporte de riel inferior



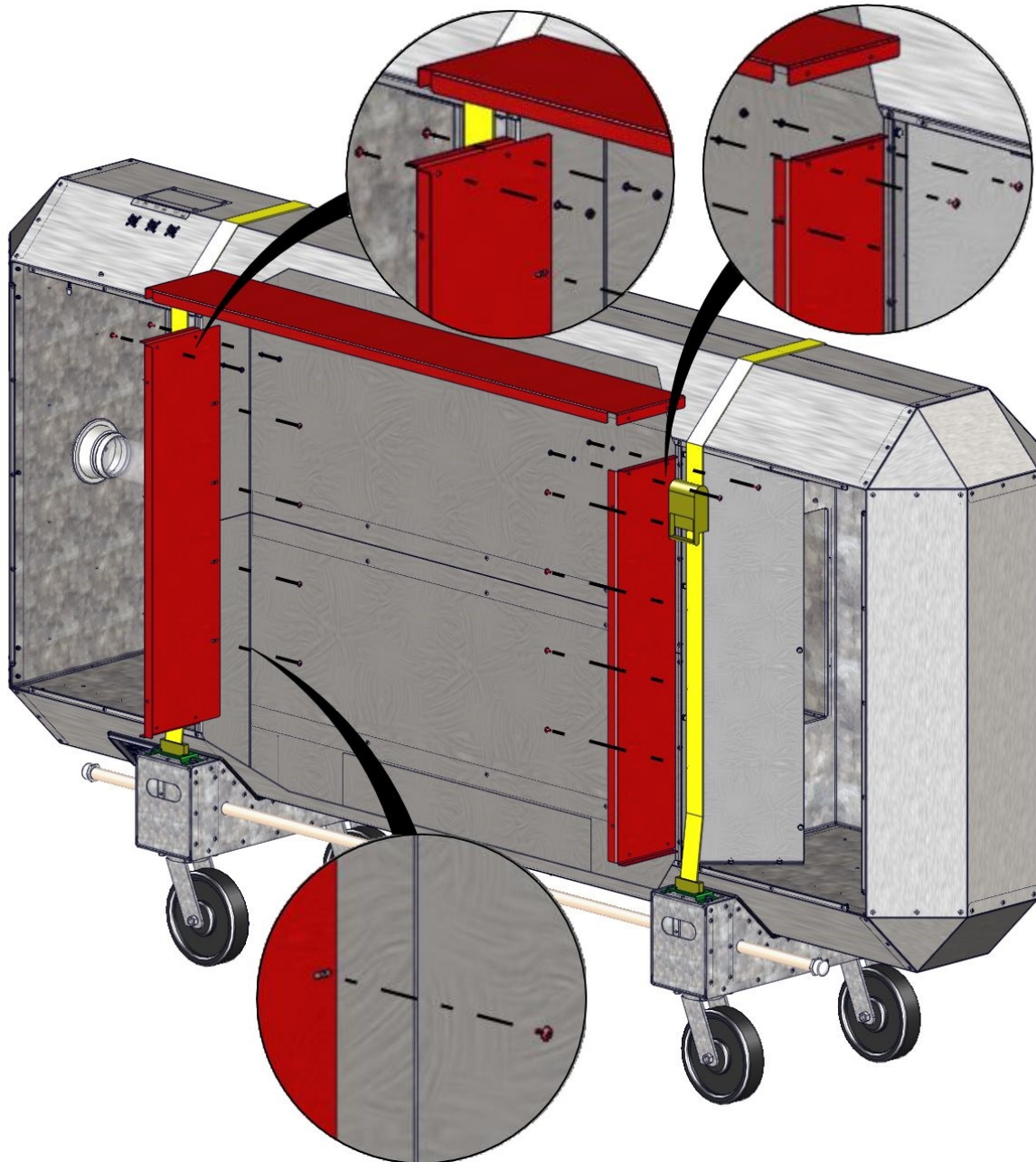
Preparar Hornos - Caja de control lateral Liquidación



Preparar Hornos - traseras en protector Soportes

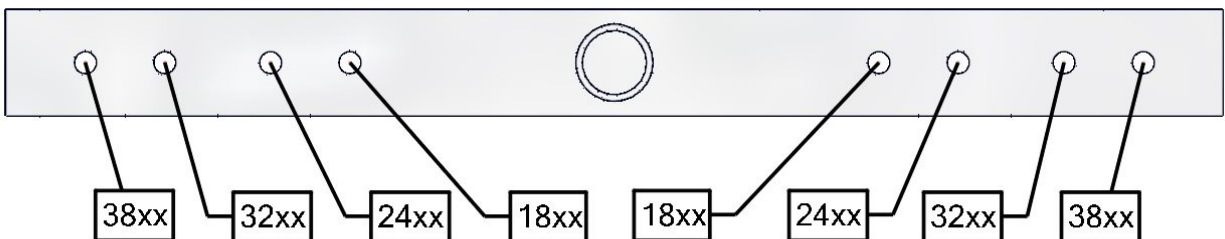
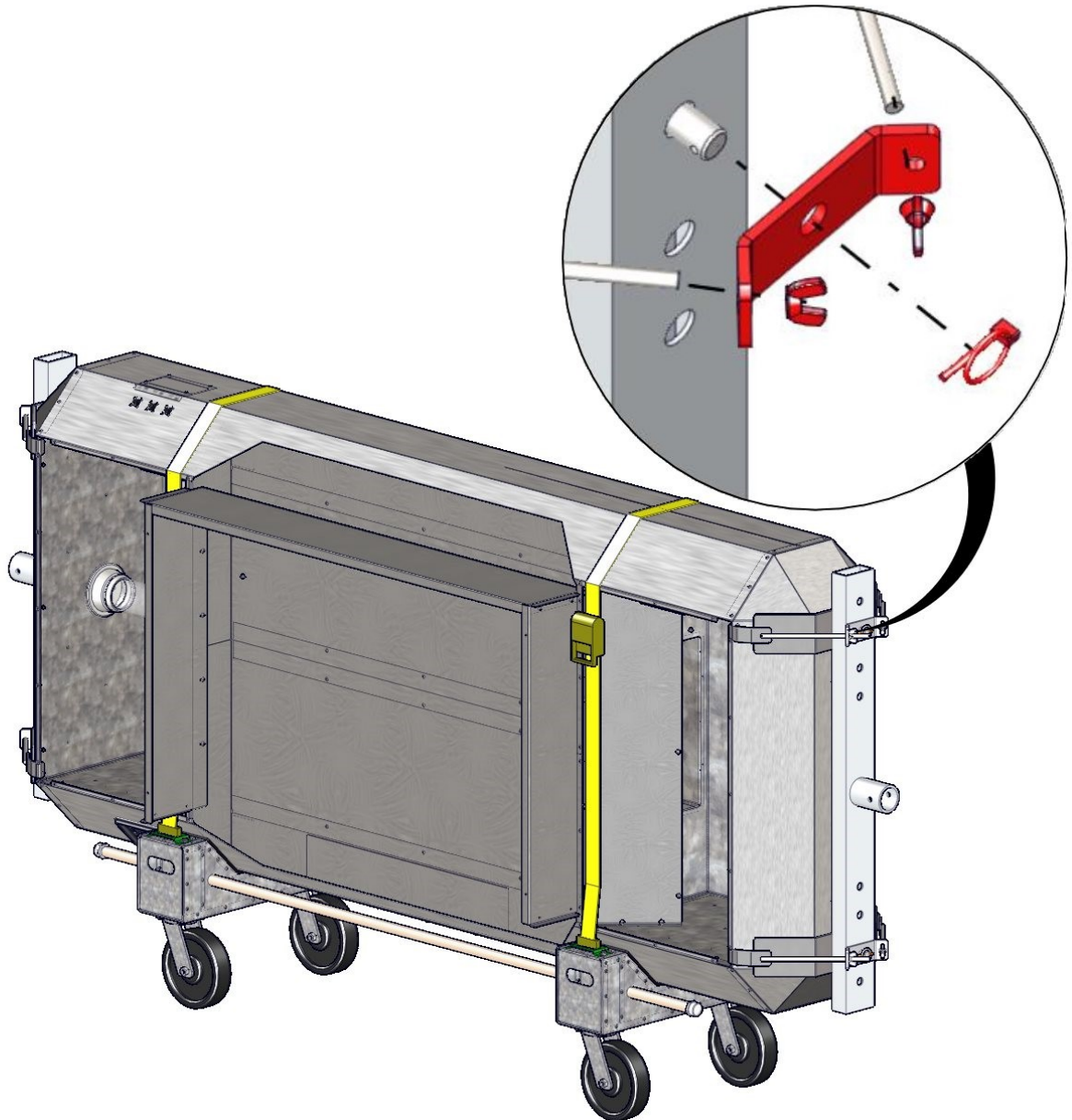


Preparar la campana



Configuración del mecanismo de elevación

Campanas XLT se pueden mover fácilmente y se apilan con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipos de elevación aprobado XLT es muy recomendable. Póngase en



Gato de elevación configurado



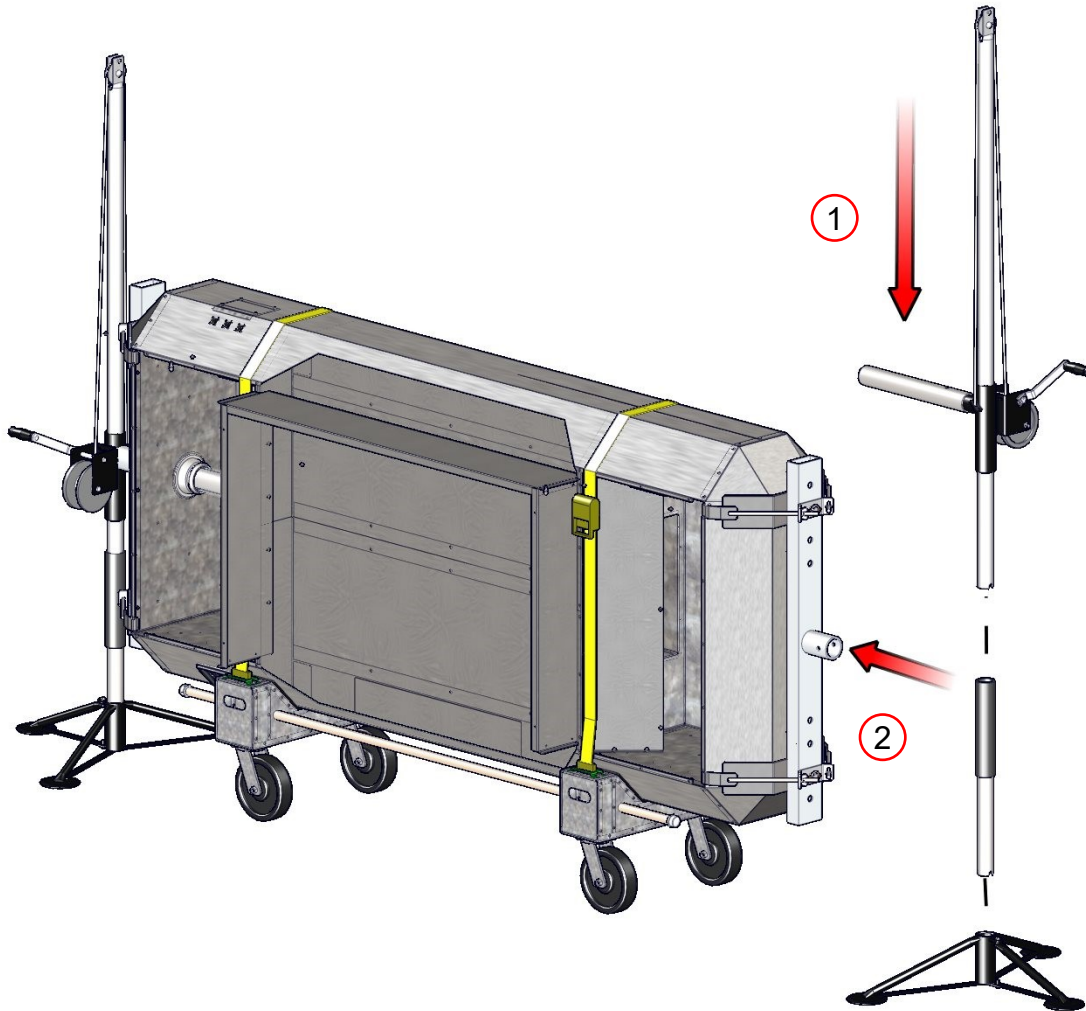
PELIGRO

- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de excesivo desgaste y desgarros, NO USE hasta que se sustituya el cable.
- Compruebe si hay un funcionamiento suave. El cable no debe ser pellizcado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto del poste.
- Como mínimo reemplazar el cable anualmente con cable de acero que cumple o supera las especificaciones del fabricante jack.
- No exceda la capacidad indicada de la toma.



PELIGRO

Si no se dedican los gatos de elevación en la tubería de elevación adecuada y completamente puede causar daños, lesiones o muerte por una campana que cae.



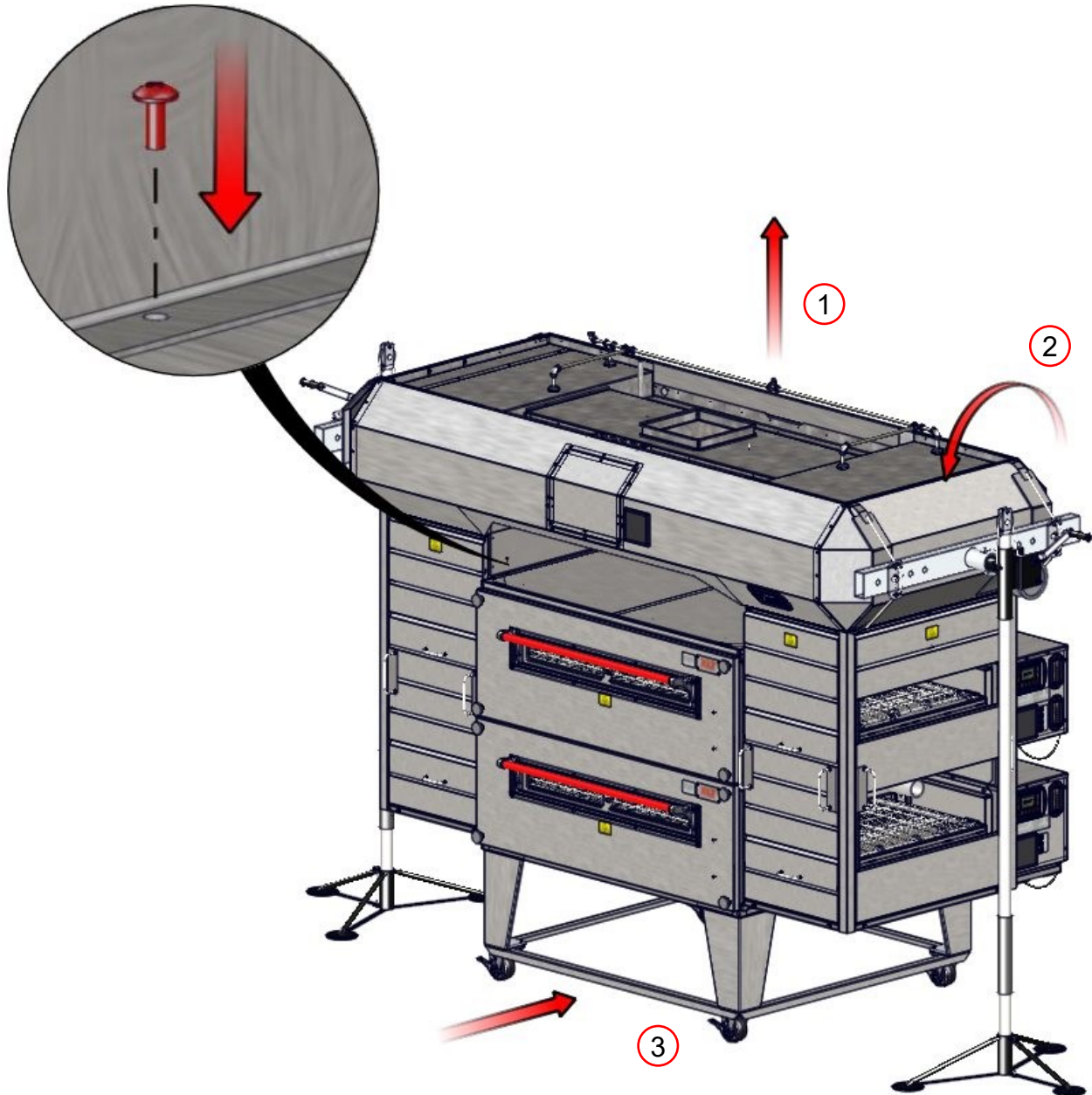
NOTA

La pata plegable del trípode debe ser colocada hacia afuera del horno

Apilar campana en los hornos

**PELIGRO**

- Ambos conectores deben ser criados al unísono, de lo contrario pueden atar y una situación peligrosa desarrollarán.
- No ponga ninguna parte del mismo bajo el capó en cualquier momento.
- La campana es demasiado pesada. Ten cuidado.

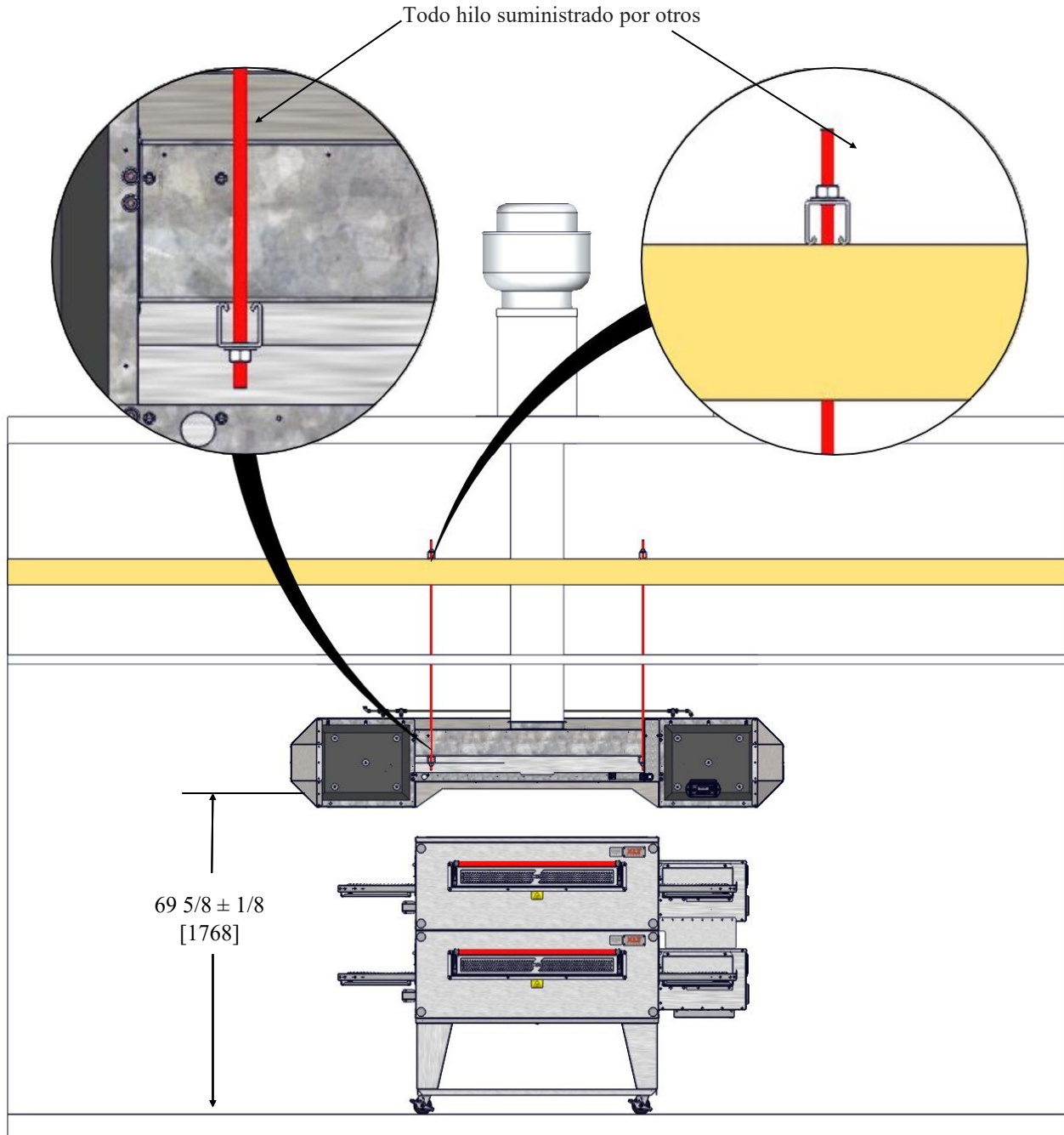


Cuelgue la campana de las vigas del techo



PELIGRO

Campana debe ser suspendido de las vigas del techo

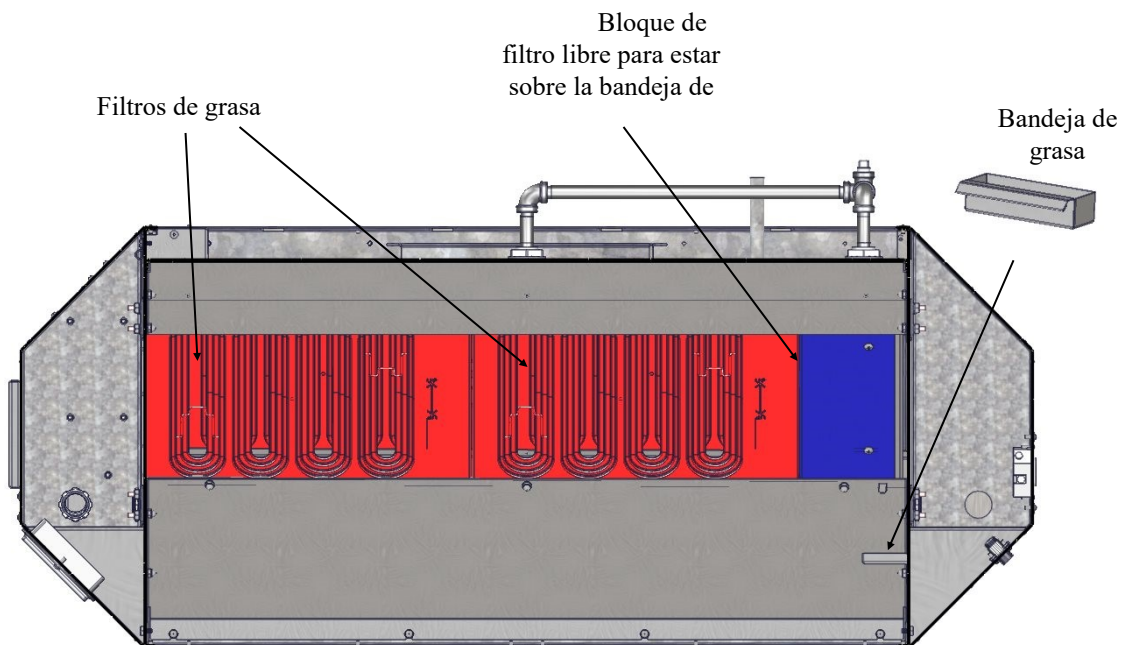
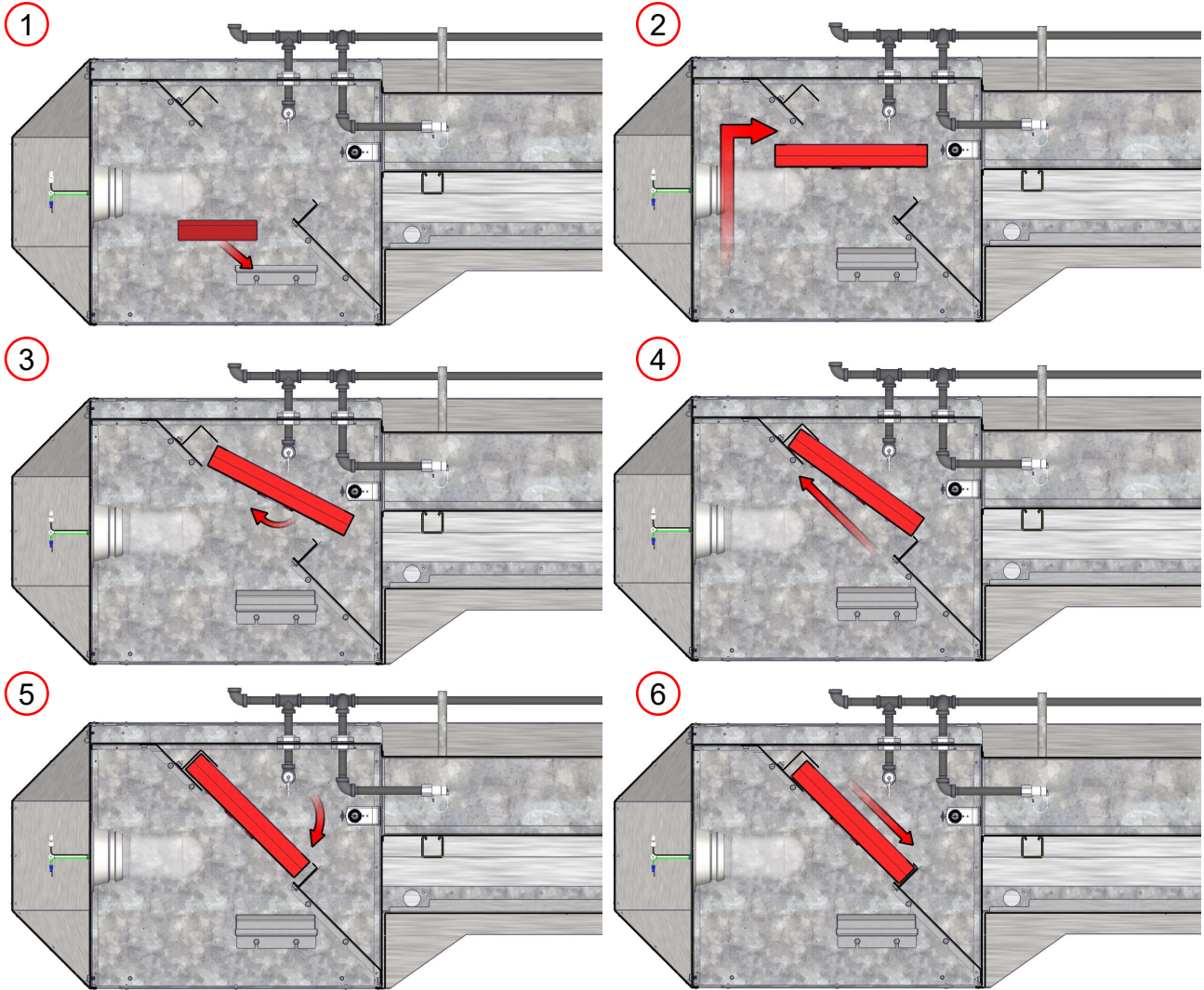


Esta medición es del piso acabado a la parte inferior de la campana suspendida.

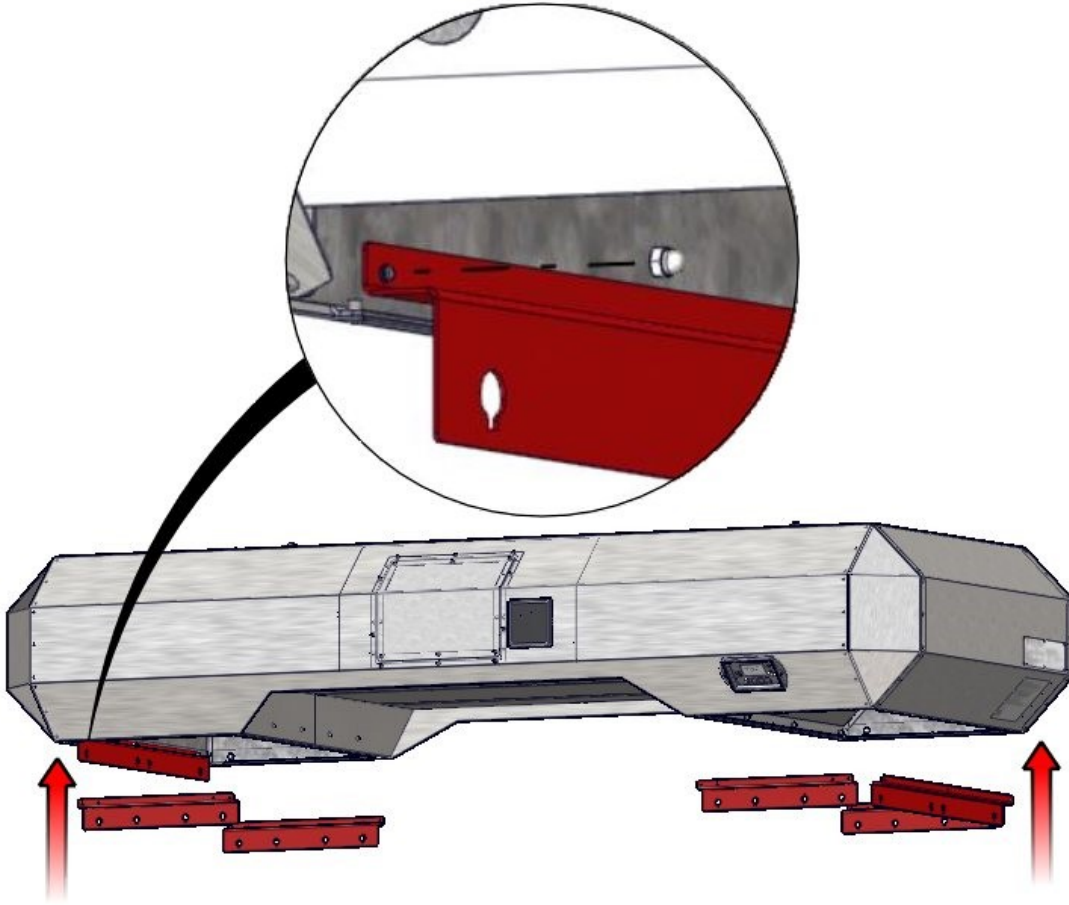
NOTA

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

Instalar grasa, bandejas y cubiertas de los bulbos de luz y filtros de grasa



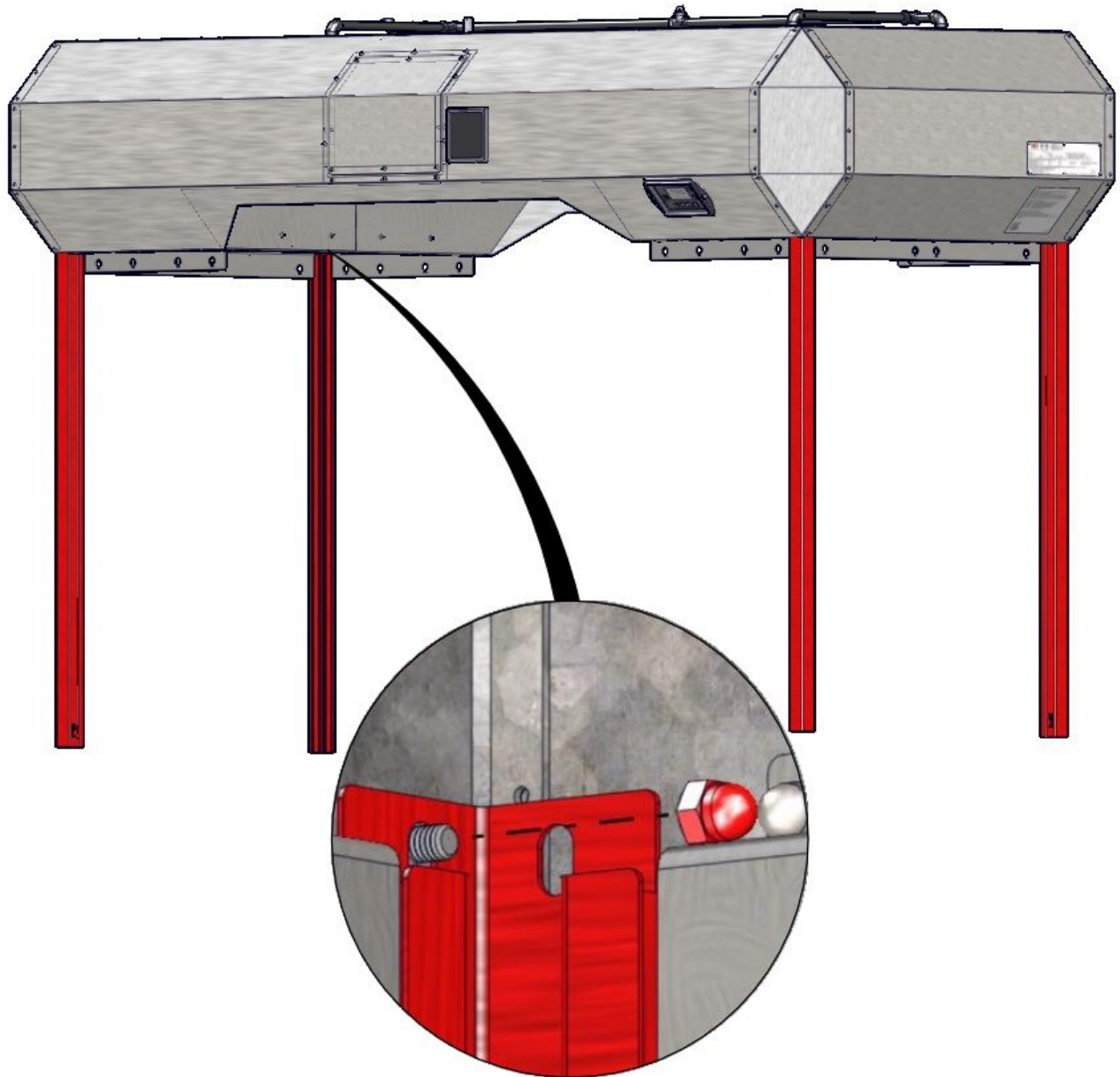
Instalar soportes de suspensión en protector



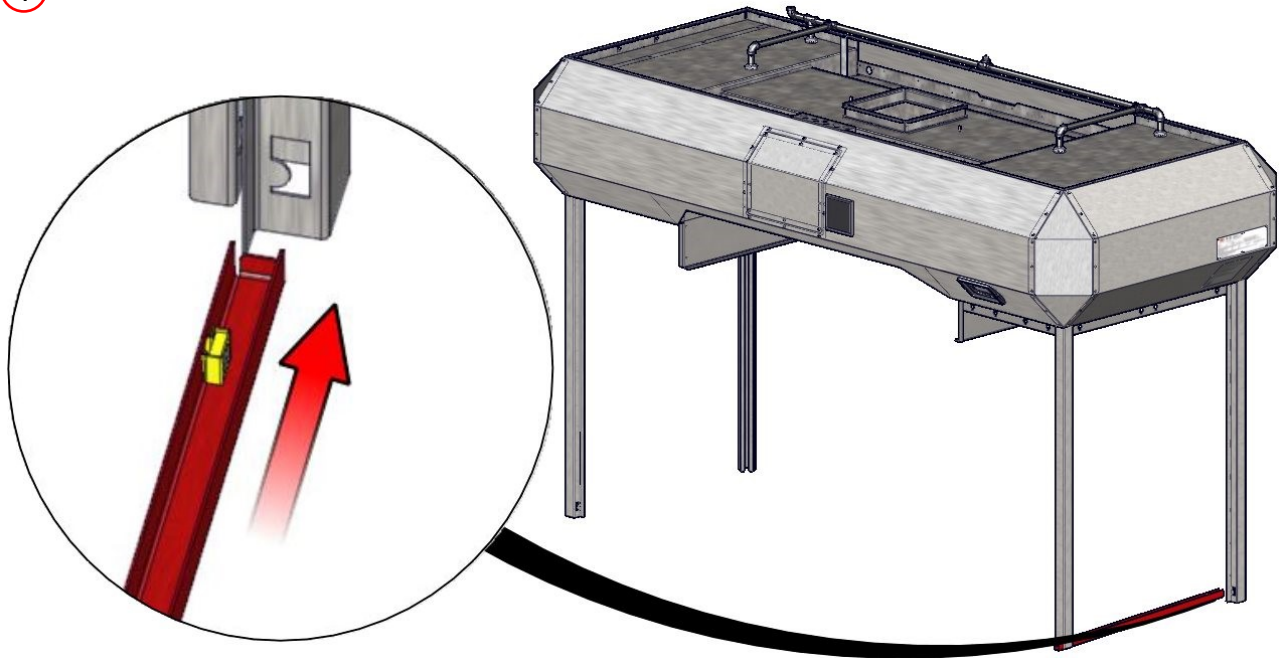
→ Partes removidas para la claridad
NOTA

Ensamblaje del campana

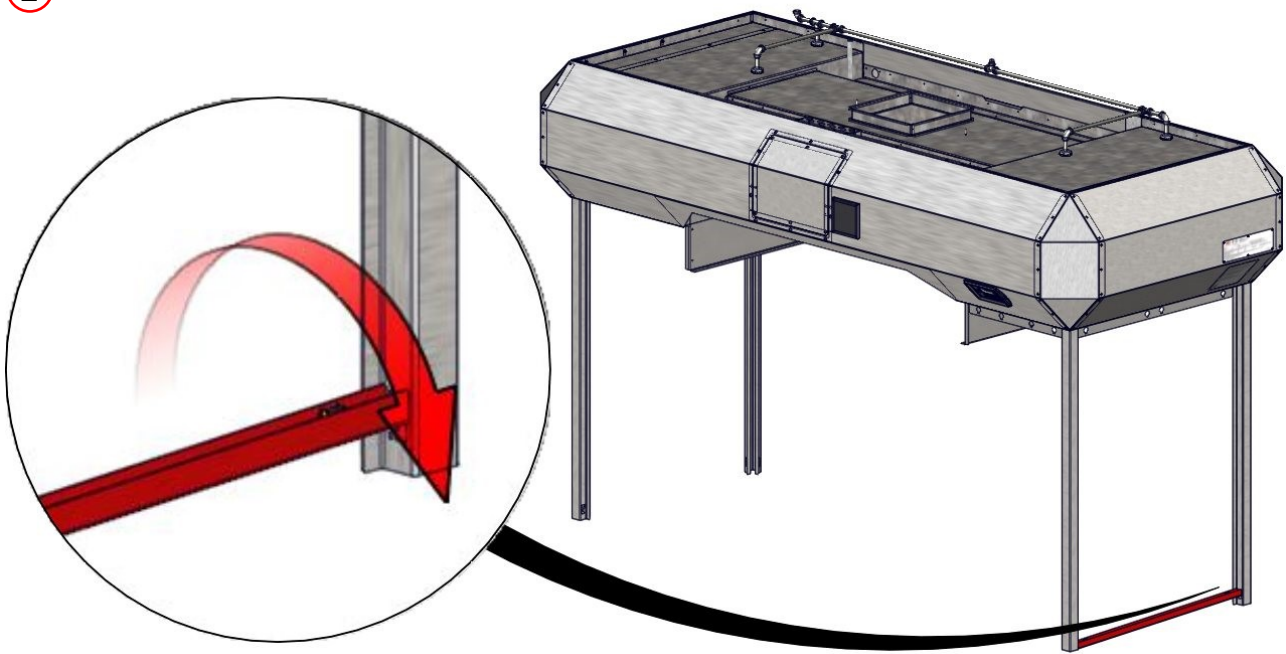
Instalar postes en las esquinas



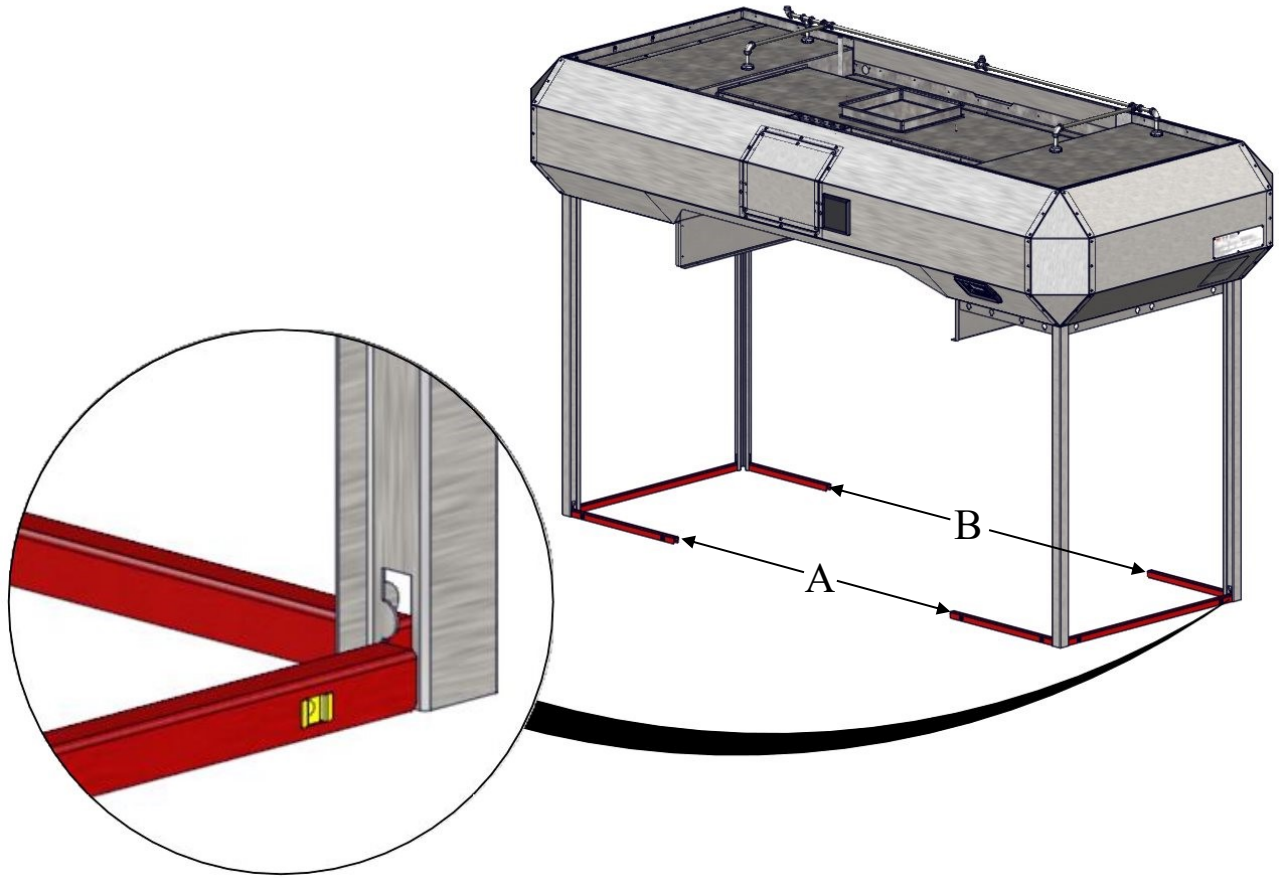
1



2



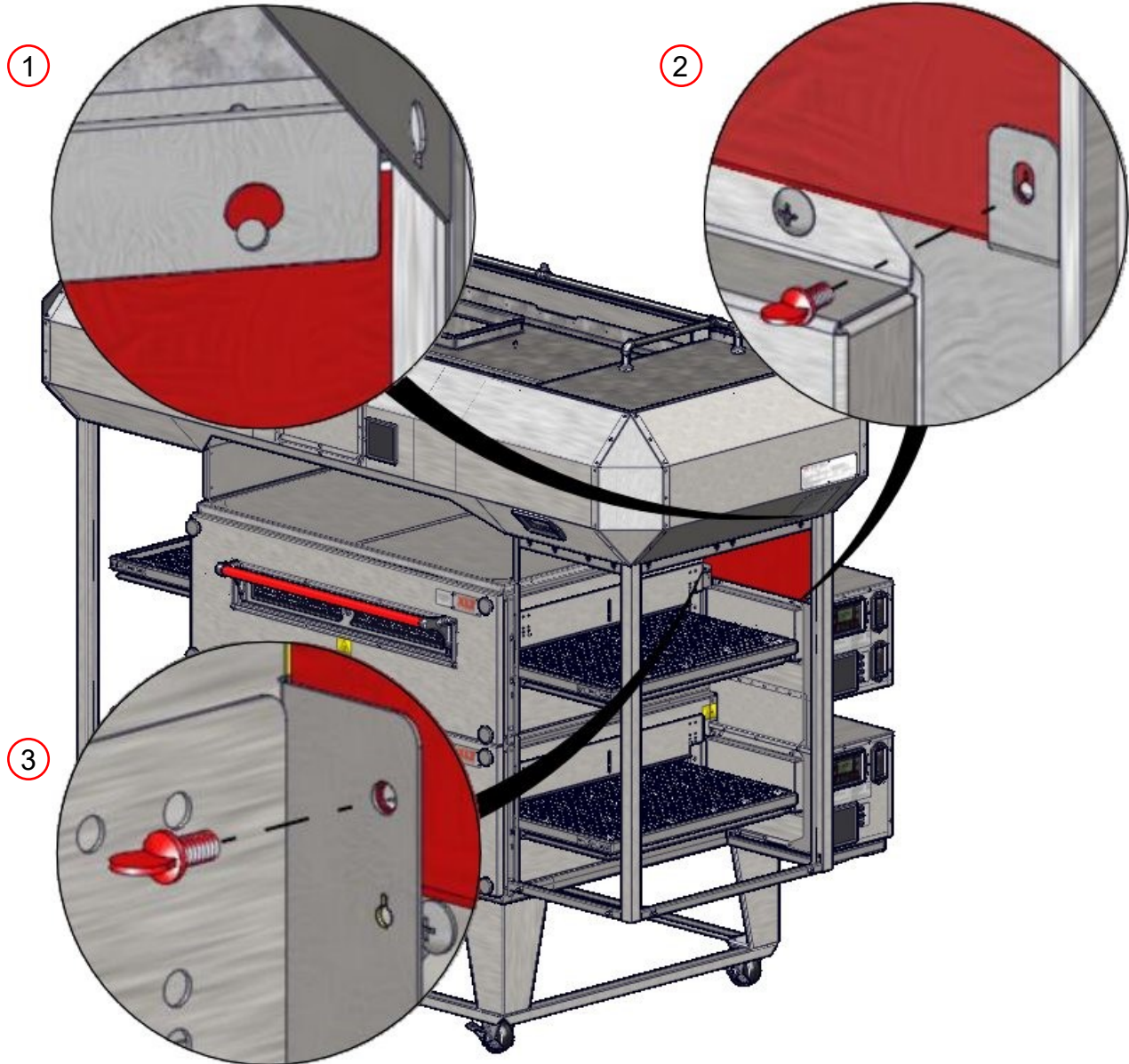
Instalar carriles inferiores



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]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], $\pm 1/4[6]$, a menos que se indique lo contrario.

Instalar la caja de control superior de la liquidación

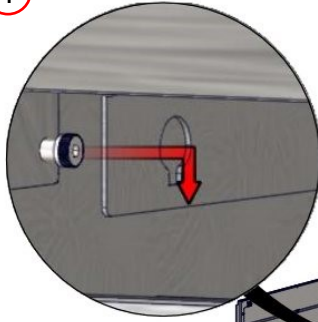


NOTA

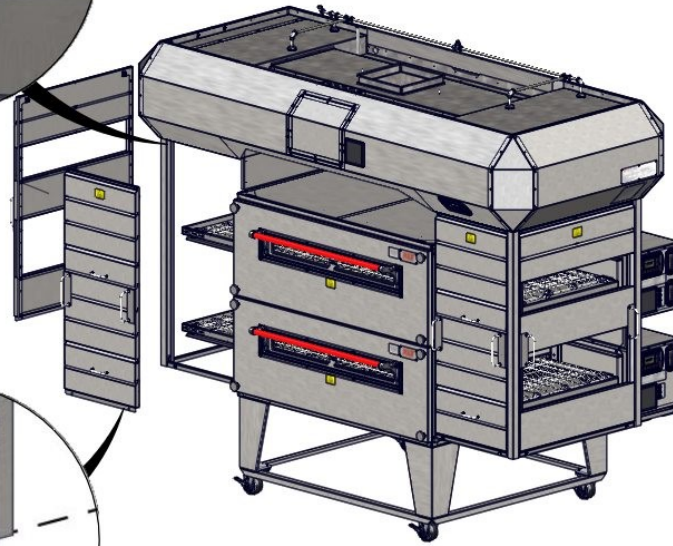
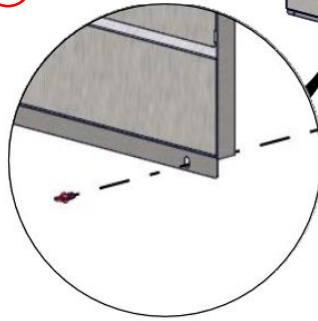
Si se instala un modelo xx70, los cierres estarán en ambos extremos del horno.

Cómo instalar los paneles en protector - extremos y delantero

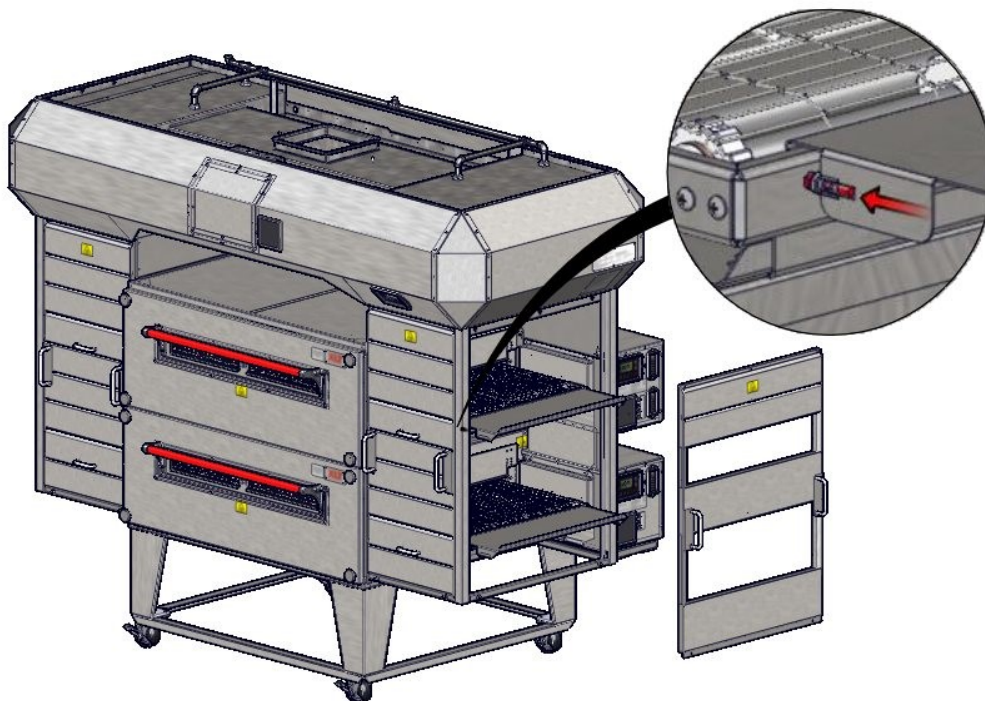
①



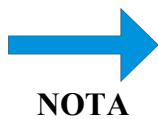
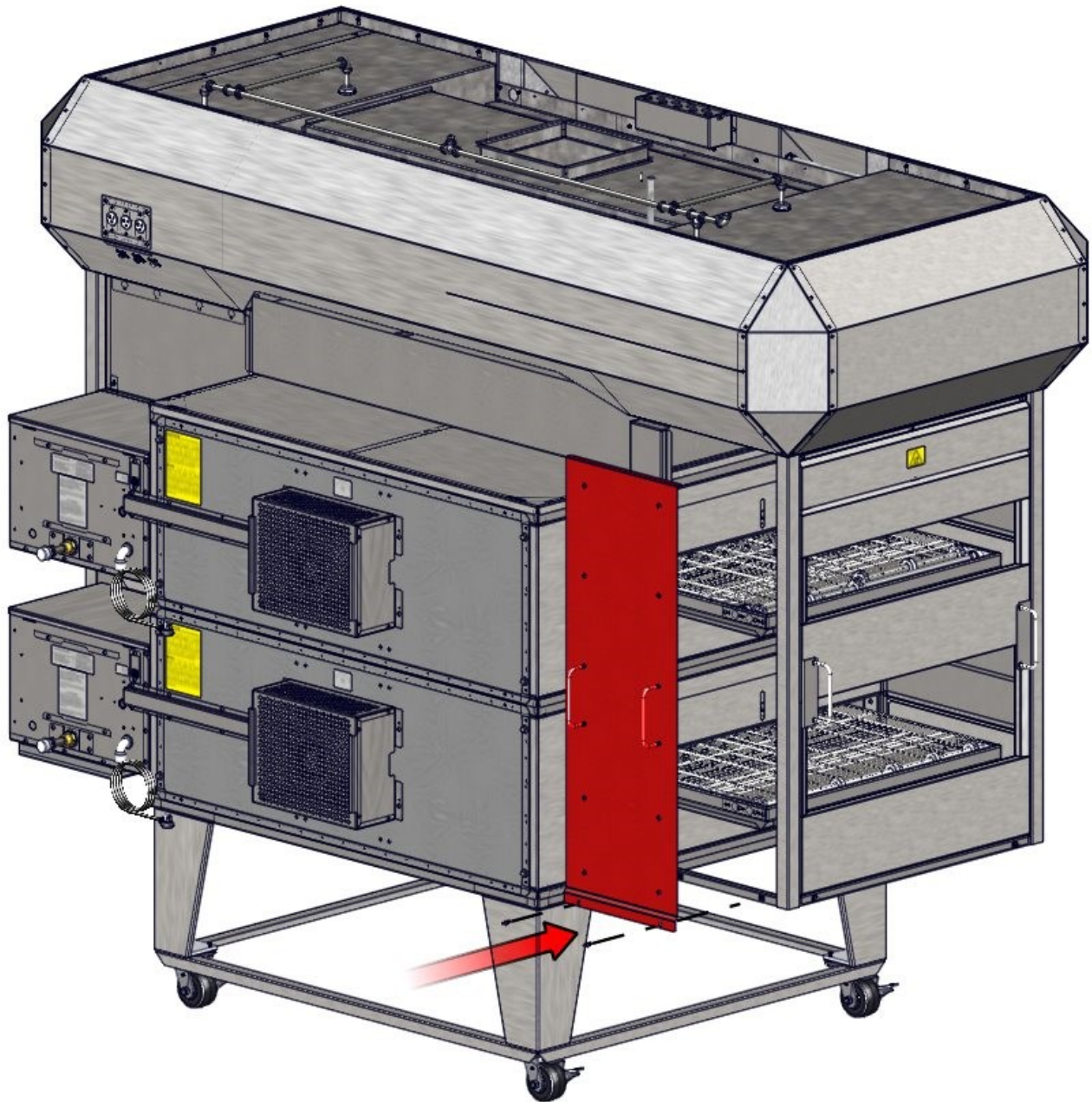
②



Instalar las bandejas de despegue

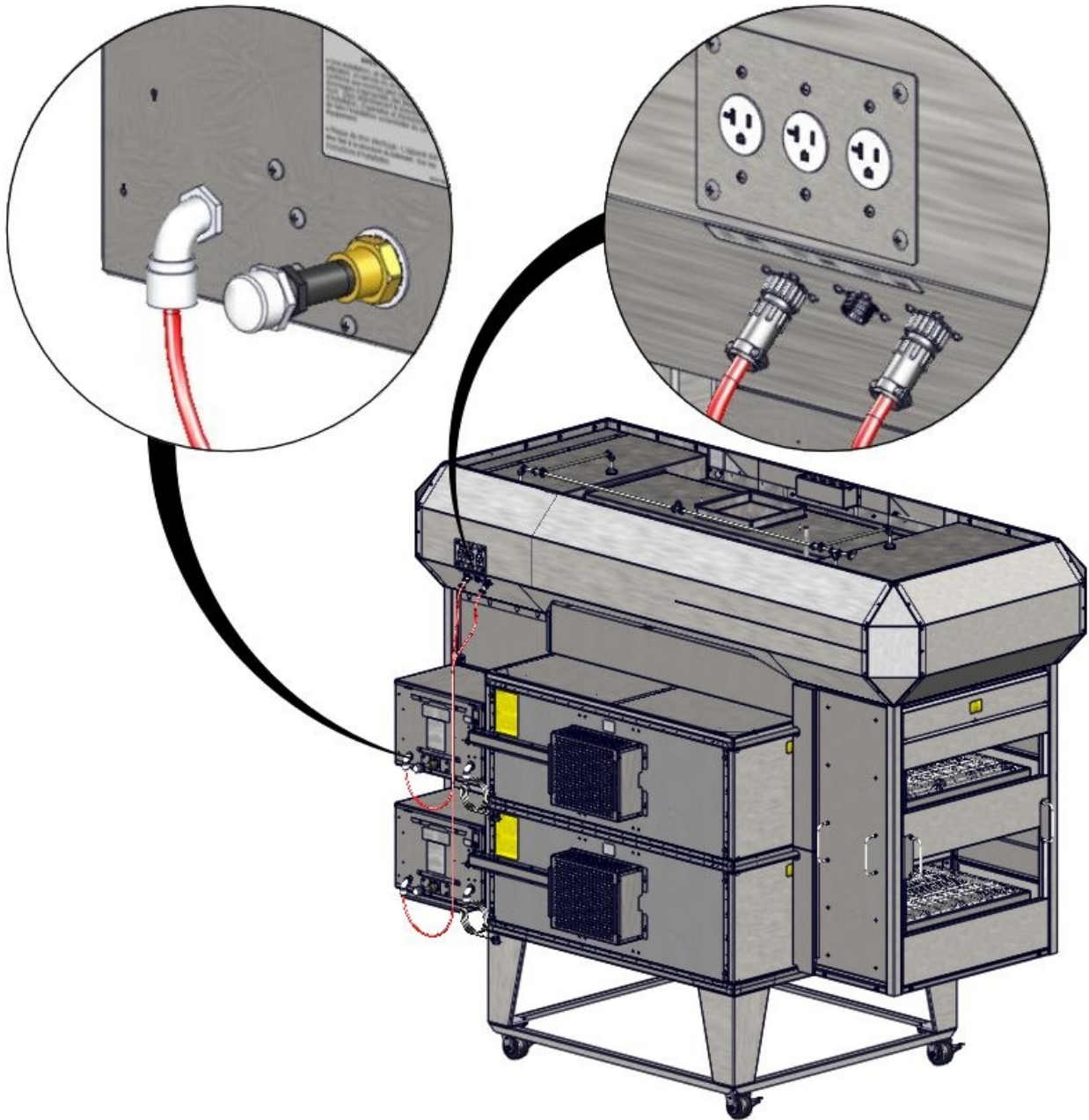


Instalar la cubierta del panel posterior

**NOTA**

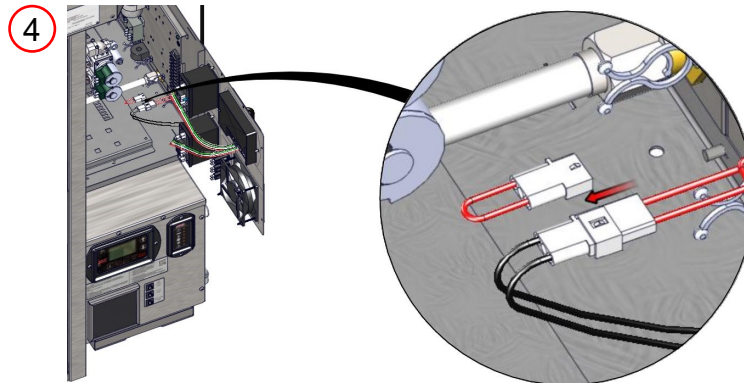
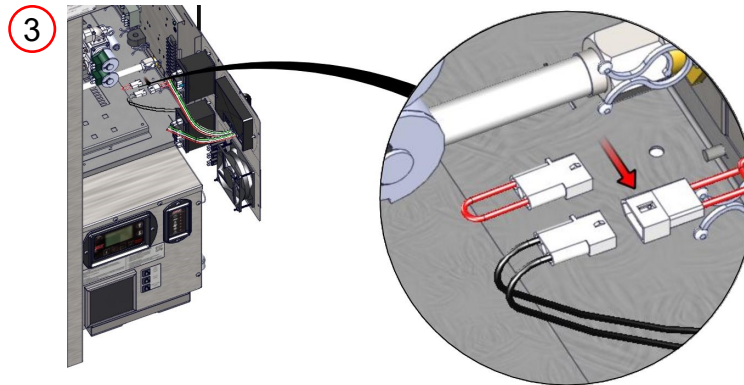
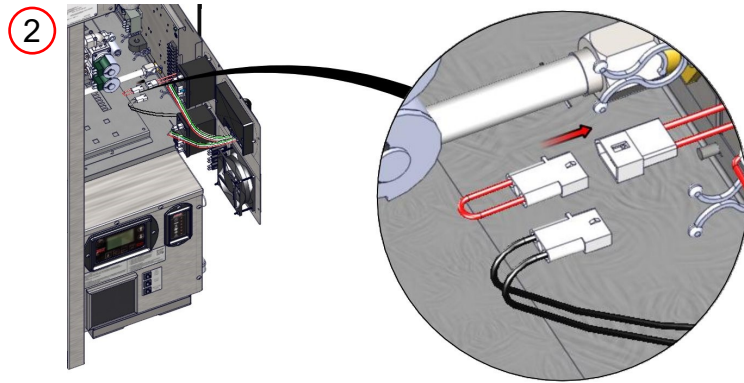
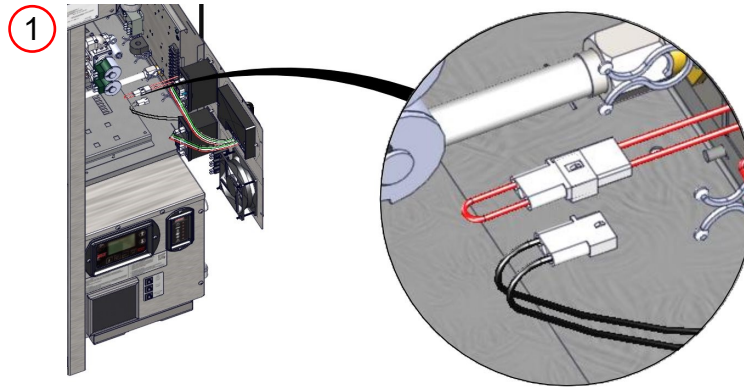
Si se instala un modelo xx70, los cierres de la caja de control estarán en ambos extremos del horno en lugar del panel de la cubierta trasera.

Instale el conjunto del cable de reubicación de la campana



Todas las campanas están equipadas con tres (3) cambiar los receptáculos de reubicación, independientemente de cómo se instalan muchos hornos XLT. Para un solo uso en horno de ubicación "Inicio". Para un uso doble pila "Top" ubicación para horno superior y la ubicación "Abajo" para el horno inferior, dejando "Medio" lugar abierto. Insertar y bloquear cada cable de control del horno en el lugar designado en la parte inferior de la caja de control capó.

Ensamblaje del cordón de reubicación de la campana de conexión



Ajustes Variador de Frecuencia

Todas las campanas XLT se prueban funcionalmente en la fábrica. La operación se verificó, y se hacen ajustes para garantizar un funcionamiento correcto. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes a las condiciones de fábrica. Estas variables que sea necesario disponer de un técnico autorizado de verificar el funcionamiento y calibración de campo si es necesario. Los siguientes artículos deben ser revisados y verificados para cumplir con las especificaciones y requisitos contenidos en este manual antes de la campana de ser comisionado:

- La rotación del ventilador correcta
- Equilibrada aire de reposición

La lista de verificación inicial de puesta en marcha debe ser completado en el momento de la instalación, firmado por el Cliente y devuelto a XLT Hornos para iniciar la política de garantía.

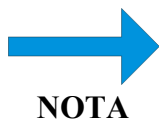
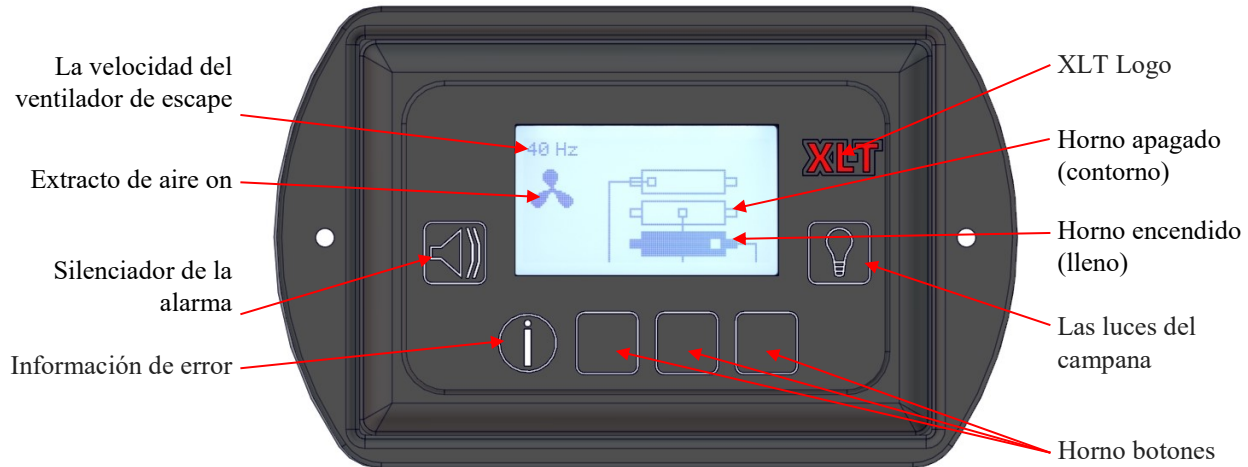
El controlador de pantalla VFD se ajusta en la fábrica para los valores que se muestran en la siguiente tabla.

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
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	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		

Si requiere mayor o menor flujo de aire, siga estos pasos:

1. Mantenga oprimida la tecla las luces de campana y XLT Logo para entrar en modo de fábrica de alta tecnología.
2. Utilice las flechas arriba / abajo para alcanzar el equilibrio de aire manual.
3. Presione y mantenga presionado ENTER durante tres (3) segundos. Toda la fila parpadeará.
4. Desplazarse a la configuración deseada del horno. Presione ENTER.
5. +/- Debe parpadear y se permite +/- cambiar hasta 10 Hz.
6. Presione ENTER para guardar los cambios.
7. Pulse ON para poner a prueba el equilibrio del aire.

Puesta en marcha inicial

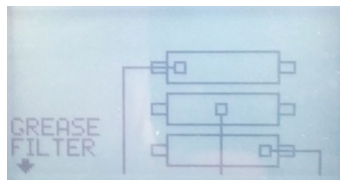


Cuando los hornos XLT están equipados con una campana XLT y los receptáculos están desconectados de la pared y conectados a la campana, el interruptor principal del horno está deshabilitado y ya no funciona. La interfaz de usuario de la campana (HUI) en la campana XLT anula el.

Funcionamiento de la Campana

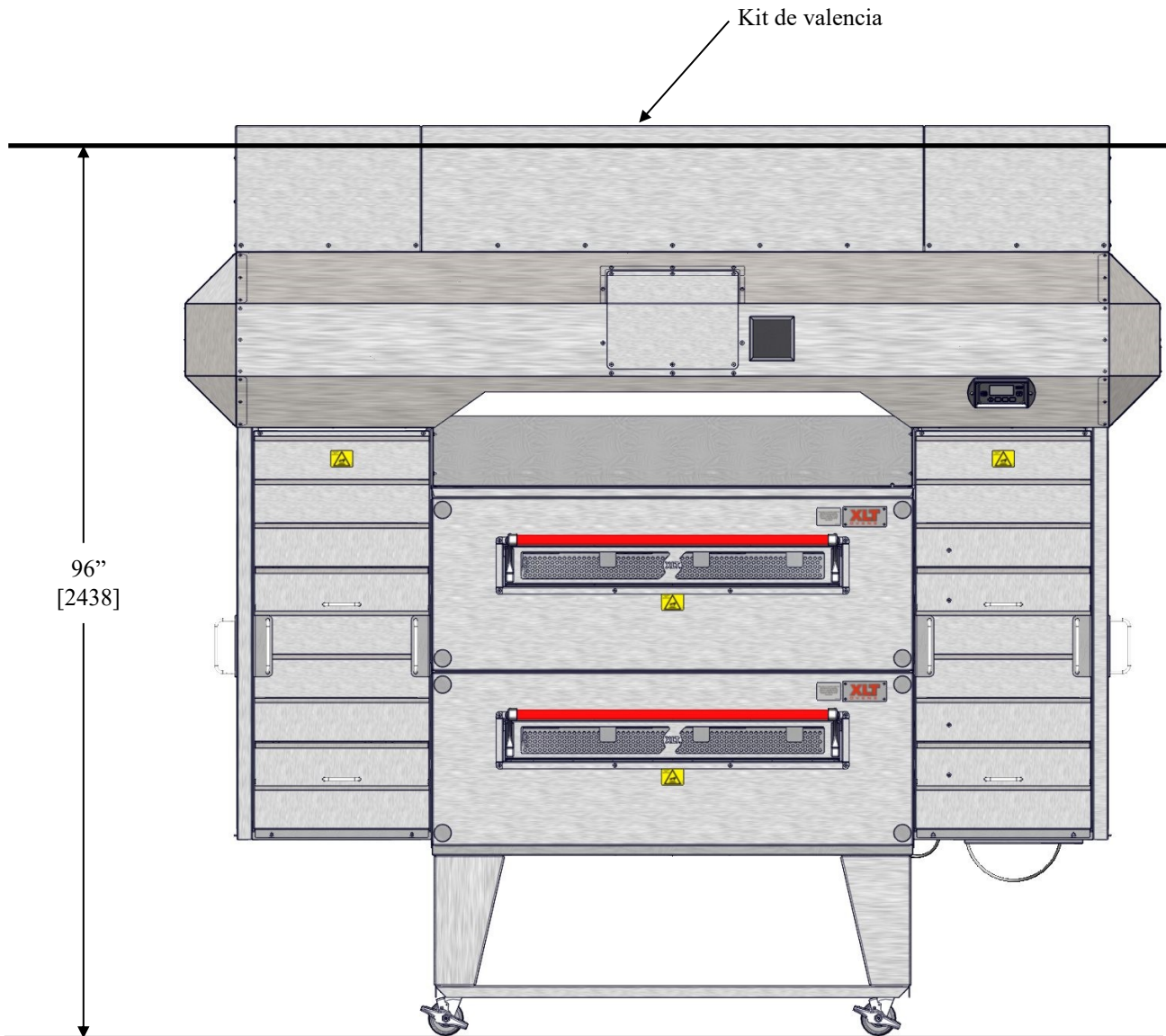
1. Encienda el horno (s) deseada pulsando el botón táctil capacitiva correspondiente. Consulte la sección de puesta en marcha del horno para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la temperatura y la velocidad del transportador. El horno (s), extractor de aire, y la unidad de aire de compensación serán activadas por este interruptor si el XLT capilla se instala de acuerdo con este manual.
2. Encender las luces pulsando la tecla de luz sobre el HUI. (Bombillas no incluidas con campana)
3. Cuando hornos adicionales están encendidos, a través de la HUI la pantalla VFD aumentará automáticamente la velocidad del ventilador de escape.
4. Al apagar los hornos, apague el horno deseada pulsando el botón correspondiente en el HUI. La unidad de aire de reposición se apagará. El extractor de aire se apagará después de unos quince (15) minutos y el horno se apagará después de unos treinta (30) minutos.

Restablecer Ventilador de Refrigeración Campana y el Cronómetro de la Grasa



1. La alarma de reajuste del filtro del ventilador de refrigeración y la grasa se mostrará en la parte inferior izquierda de la interfaz de usuario de la capilla. Pulse el botón Información de error para entrar en la pantalla a cero.
2. Para restablecer el ventilador de refrigeración o pulse el botón Filtro de Grasa táctil capacitiva centro de rearme por encima de ella para establecer el tiempo de nuevo a cero.
3. La siguiente pantalla mostrará durante cinco (5) segundos y luego volver a la pantalla de funcionamiento normal.

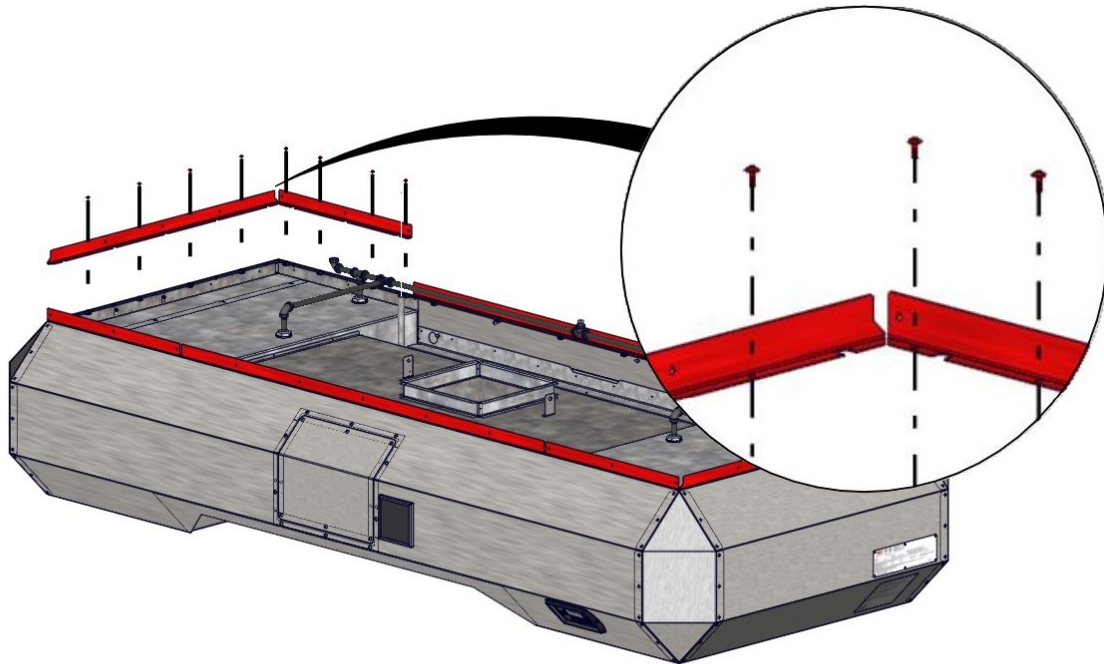
El tamaño kit cenefa está determinado por el tamaño y la distancia de la capilla XLT desde el piso terminado a la altura de caída del techo instalado. Los tornillos del kit cenefa directamente a la capilla XLT y no requiere ningún soporte estructural. El revestimiento de plástico debe ser removido de todas las partes antes de la instalación.



Kits de cenefa XLT de la capilla están disponibles para diferentes alturas de piso a techo. hornos de contactos XLT o su representante designado para más información.

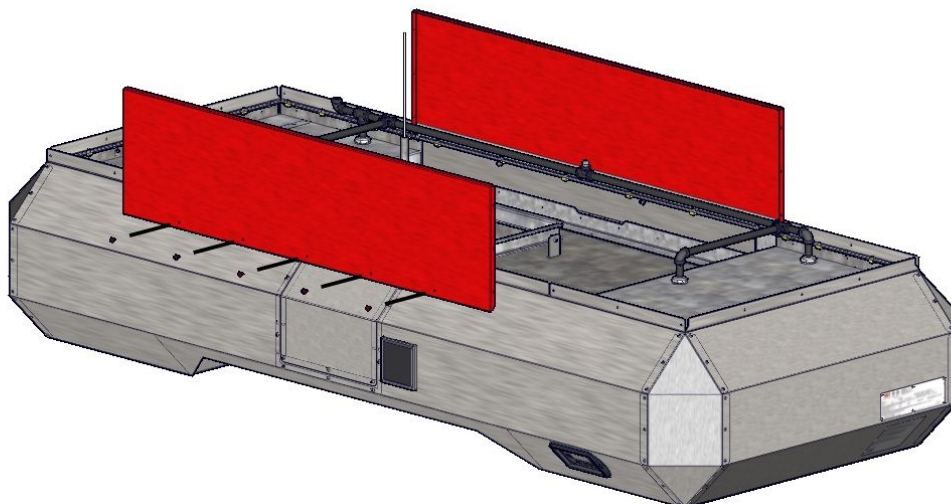
Instalar Soportes de la Cenefa

1

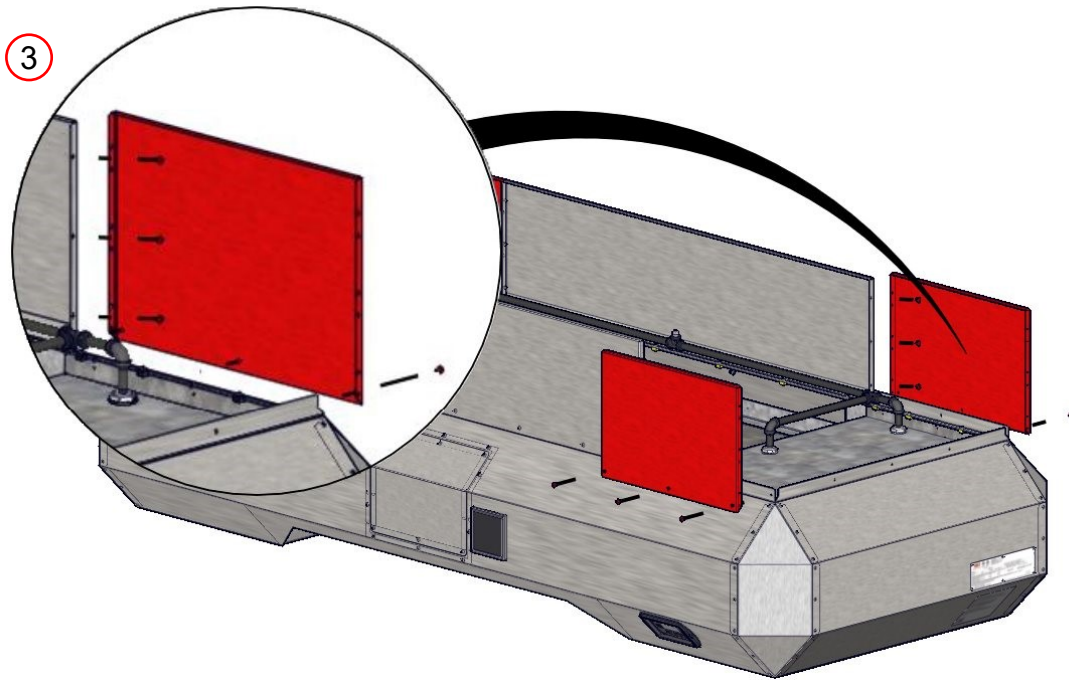


Instalar Paneles Frontal y Posterior

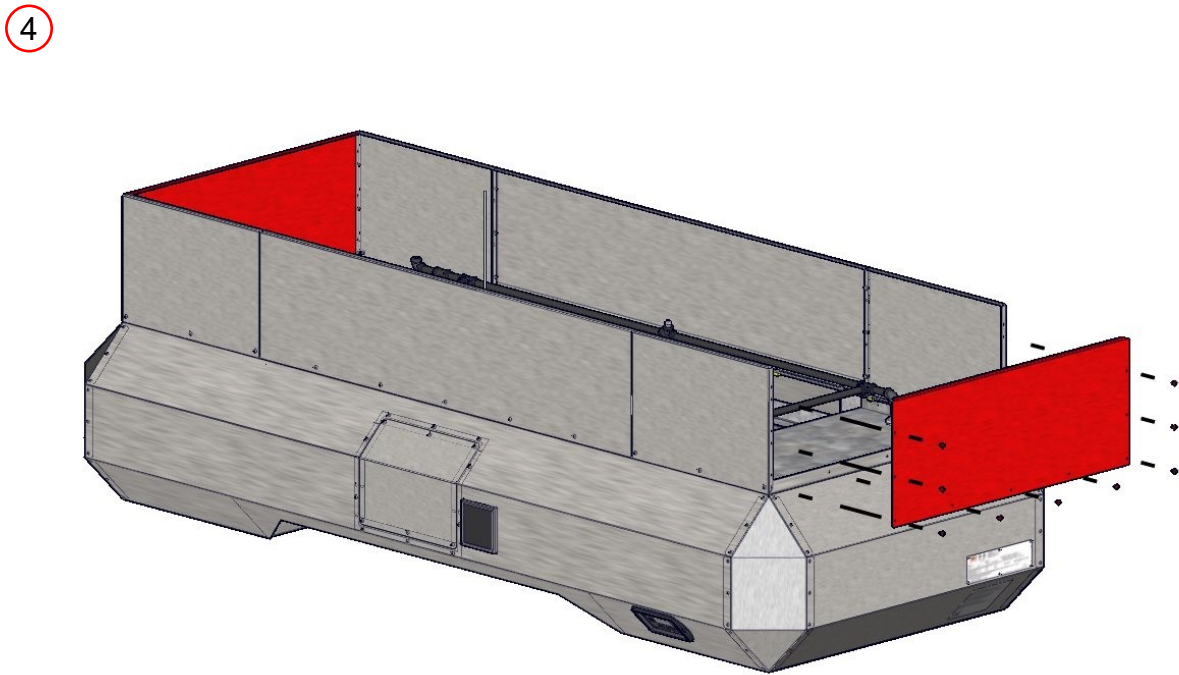
2



Instalar Paneles de Esquina

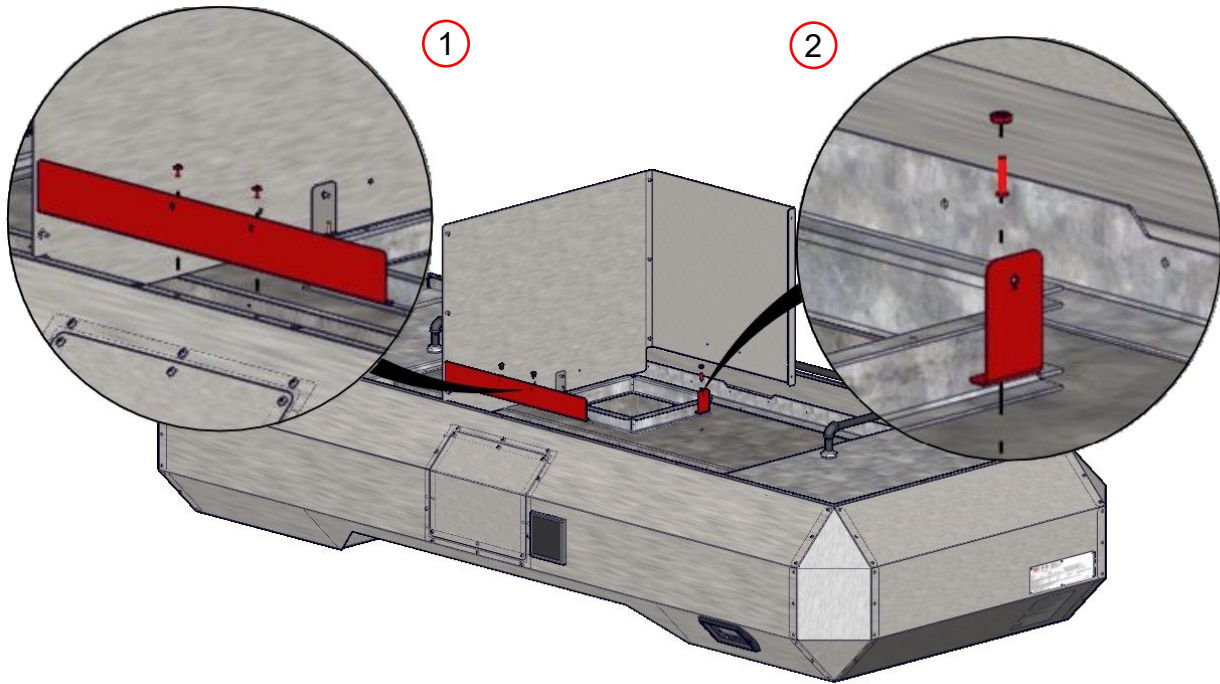


Instalar Paneles Extremos



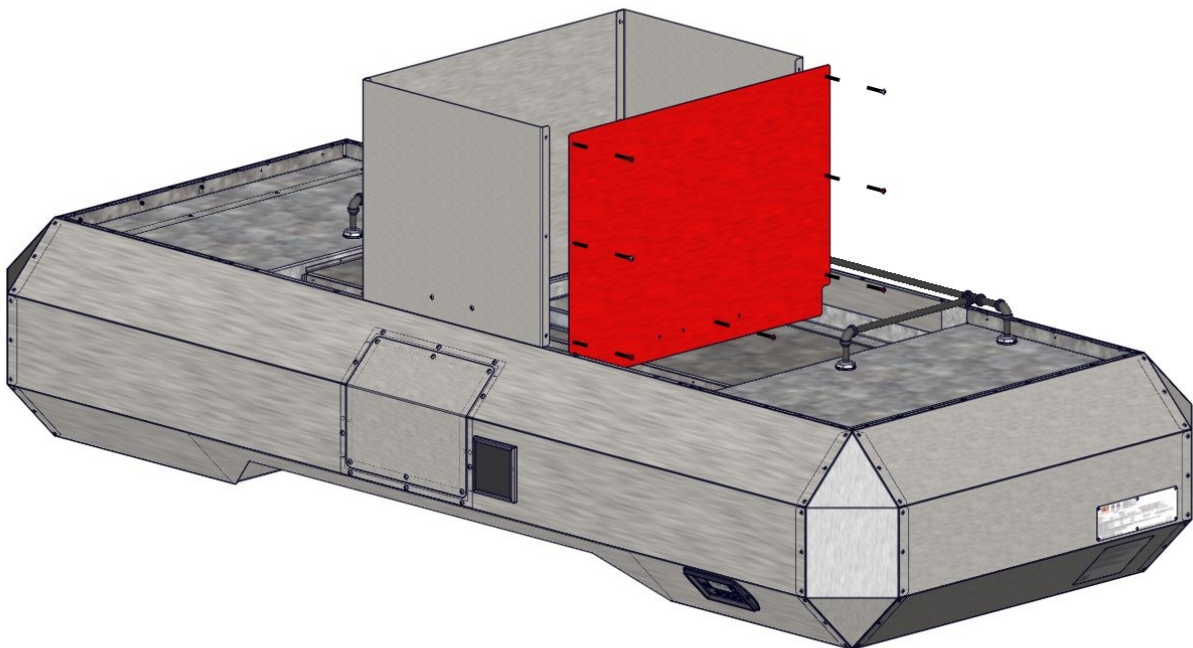
Envoltura opcional para el conducto de la campana

Instalar soportes de envoltura de conductos



Instalar paneles de envoltura de conductos

3



La campana de su XLT está construido de acero inoxidable y aluminizado. Comprobar las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de su uso. Observar las medidas de precaución y de seguridad recomendadas según lo dictado por el fabricante del producto.

No utilice limpiadores abrasivos o cáusticos. almohadillas abrasivas pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada deben ser rociadas y se dejan en remojo durante un máximo de cinco (5) minutos antes de limpiar limpio. Siempre limpie con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

Programa de limpieza y mantenimiento de la campana de escape						
		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Annual	Según lo requerido
Limpieza						
	Limpiar el frente, los lados y la parte sup	<input type="checkbox"/>				
	Globos de luz limpios	<input type="checkbox"/>				
	Bandejas de grasa vacías y limpias	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Limpie el filtro del ventilador	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Limpiar los filtros de grasa		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Limpiar el conducto y el ventilador de escape			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Inspección						
	Revisar las bandejas de grasa	<input type="checkbox"/>				
	Revise los filtros de grasa		<input type="checkbox"/>			
Reemplazar						
	Filtro del ventilador					<input type="checkbox"/>
	Bombillas					<input type="checkbox"/>

Horario proporcionado sólo como una guía. Frecuencia de la limpieza puede variar según sea necesario.

**PELIGRO**

Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza.

**PRECAUCIÓN**

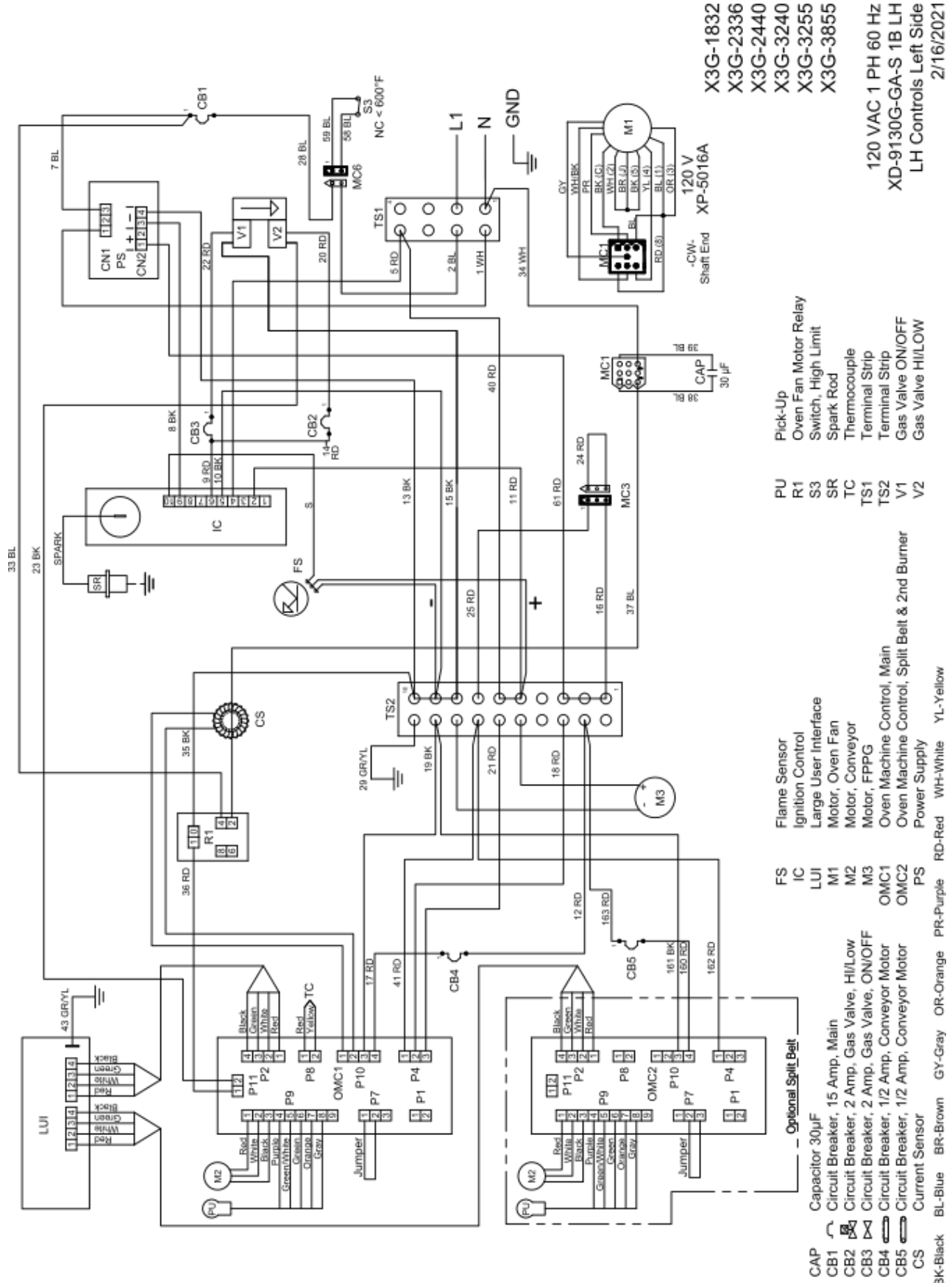
Paneles en protector pueden llegar a pesar hasta 38 libras [18 kg]. Tenga cuidado al levantar.

**PRECAUCIÓN**

NO rocíe productos de limpieza líquidos en los siguientes lugares: Caja eléctrica de la capilla (que se encuentra en la parte frontal de la parte superior), Interfaz de usuario (Situado en la parte delantera esquina inferior derecha)

Consulte la sección Instalación de la Campana de desmontaje y montaje.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.



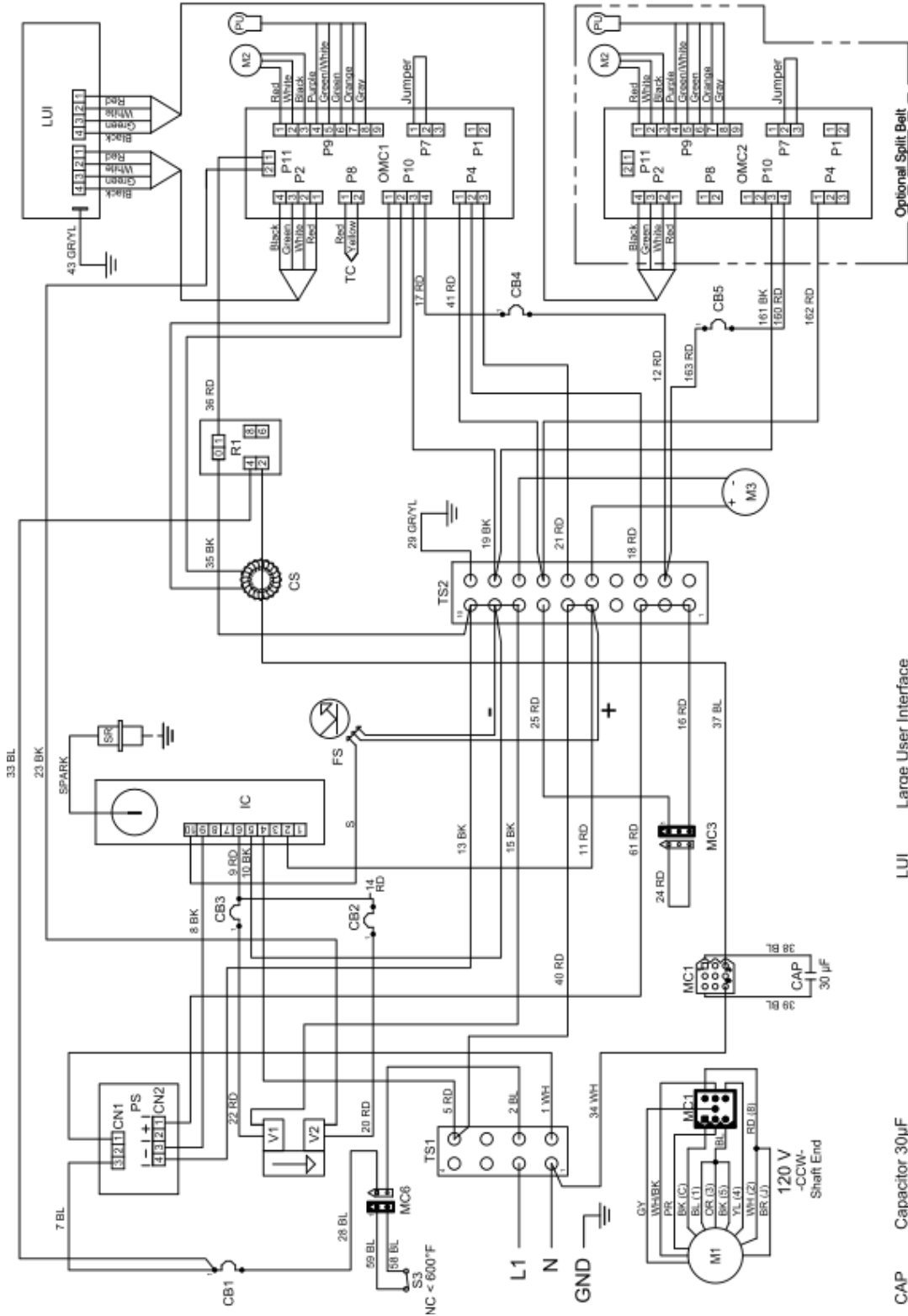
- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

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

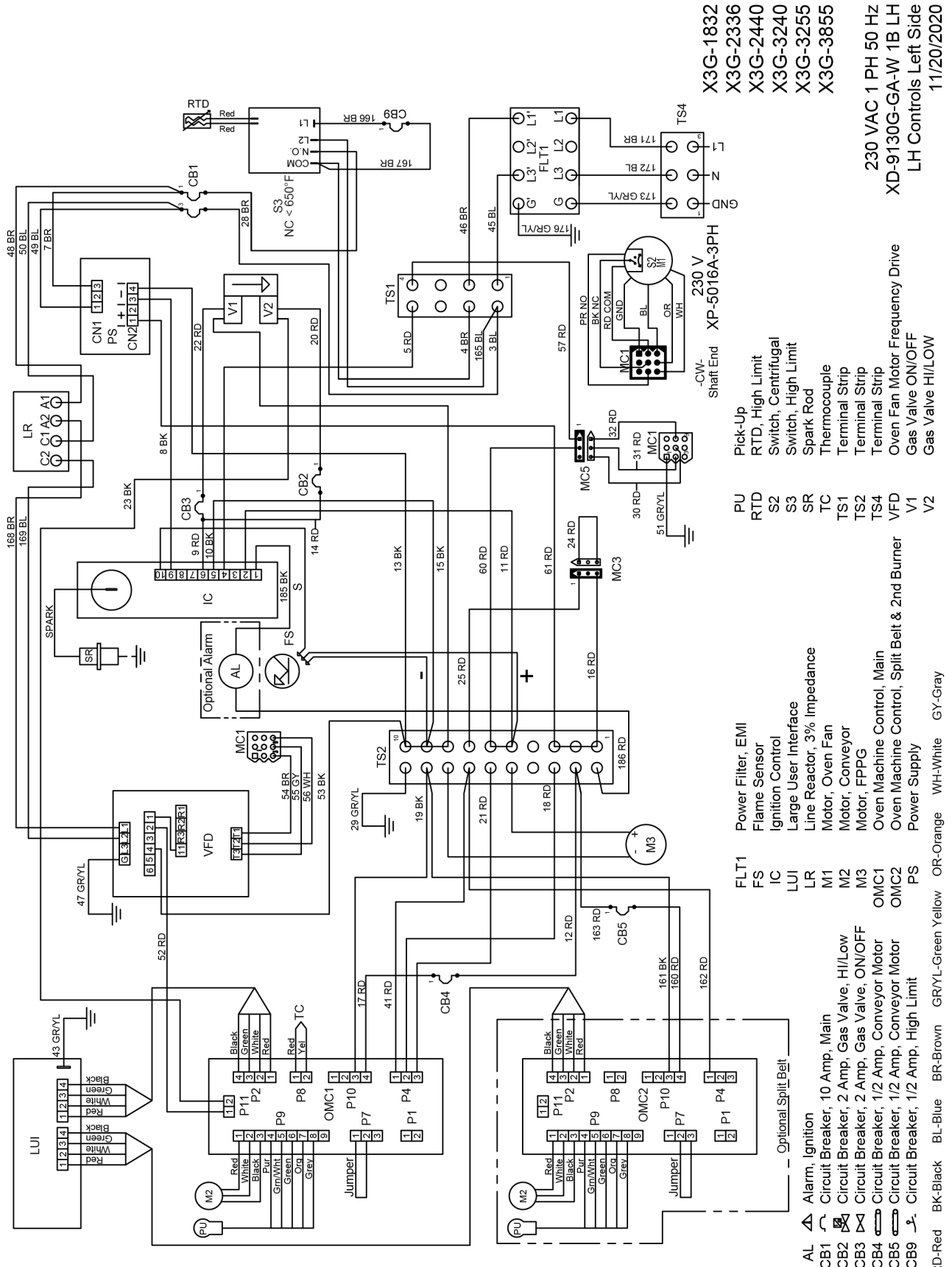
- Pick-Up
- PU
- R1
- S3
- SR
- TC
- TS1
- TS2
- V1
- V2

- Flame Sensor
- FS
- Ignition Control
- IC
- Large User Interface
- LUI
- Motor, Oven Fan
- M1
- Motor, Conveyor
- M2
- Motor, FPPG
- M3
- Oven Machine Control, Main
- OMC1
- Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- OMC2
- Power Supply
- PS

- Capacitor 30µF
- CAP
- Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB1
- Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB2
- Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB3
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB4
- Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5
- Current Sensor
- CS
- Black-Black
- BL-Black
- BR-Brown
- GY-Gray
- OR-Orange
- PR-Purple
- RD-Red
- WH-White
- YL-Yellow



- 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
- MC1 MC2 MC3
 120 V -CCW- Shaft End
- 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-1832
 X3G-2336
 X3G-2440
 X3G-3240
 X3G-3255
 X3G-3855
- 120 VAC 1 PH 60 HZ
 XD-9130G-GA-S 1B RH
 RH Controls Right Side
 2/16/2021



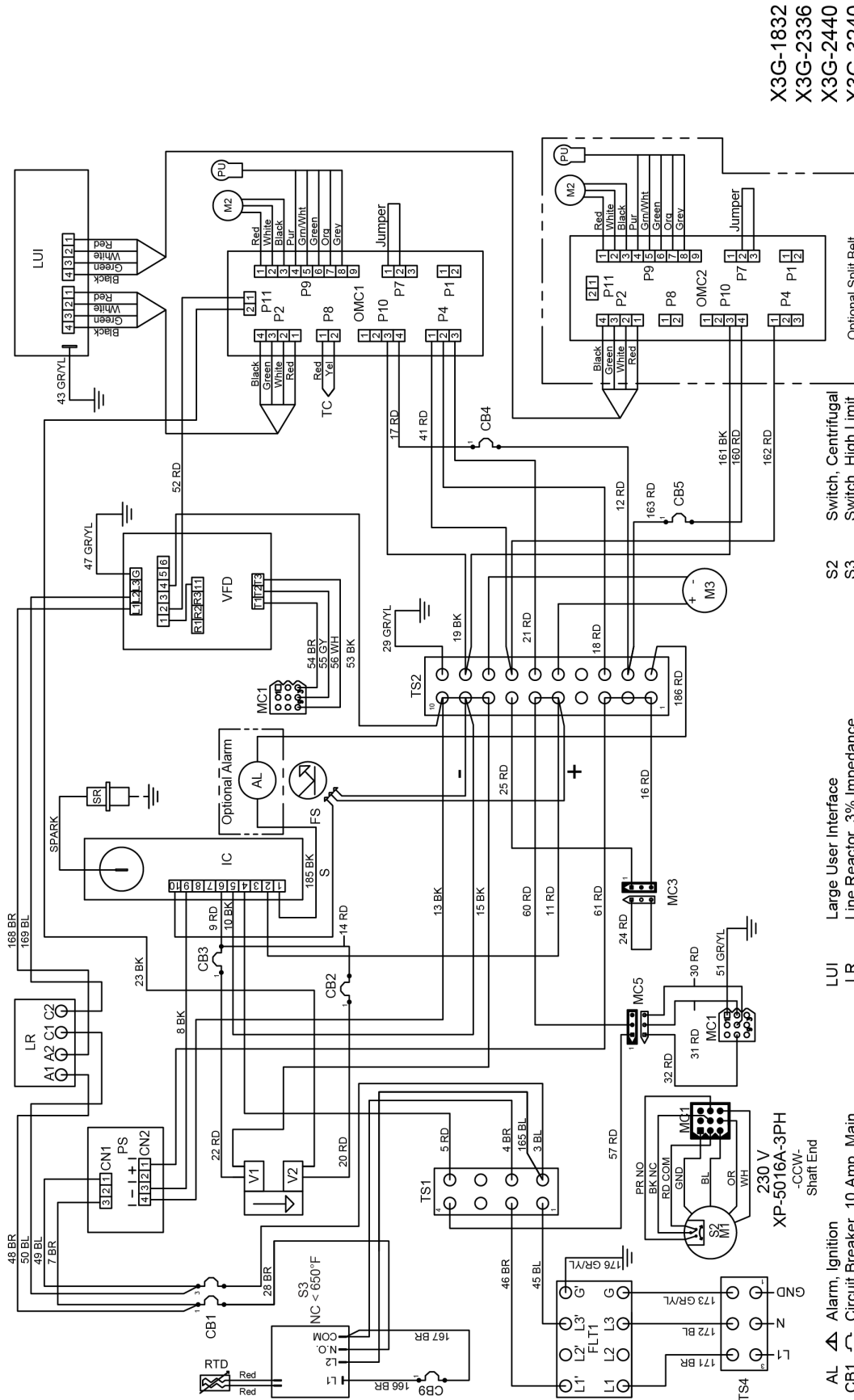
- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

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, Conveyer
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply

- 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, Conveyer Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyer Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- TS4 230 V
- XP-5016A-3PH Shaft End



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

Switch, Centrifugal
 Switch, High Limit
 Spark Rod
 Thermocouple
 Terminal Strip
 Terminal Strip
 Terminal Strip
 Oven Fan Motor Frequency Drive
 Gas Valve ON/OFF
 Gas Valve HI/LOW

S2
 S3
 SR
 TC
 TS1
 TS2
 TS4
 VFD
 V1
 V2

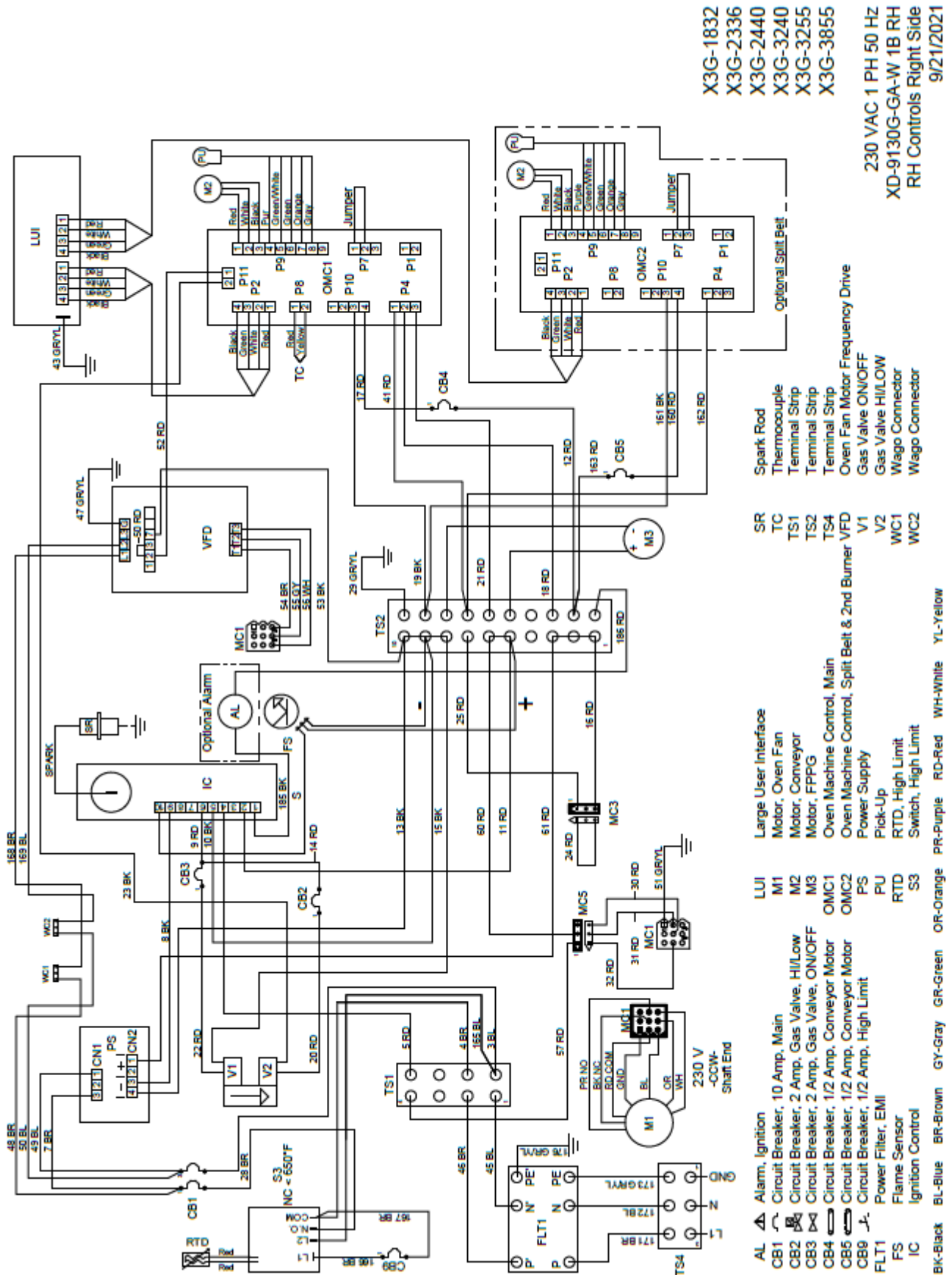
Large User Interface
 Line Reactor, 3% Impedance
 Motor, Oven Fan
 Motor, Conveyor
 Motor, FPPG
 Oven Machine Control, Main
 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
 Power Supply
 Pick-Up
 RTD, High Limit

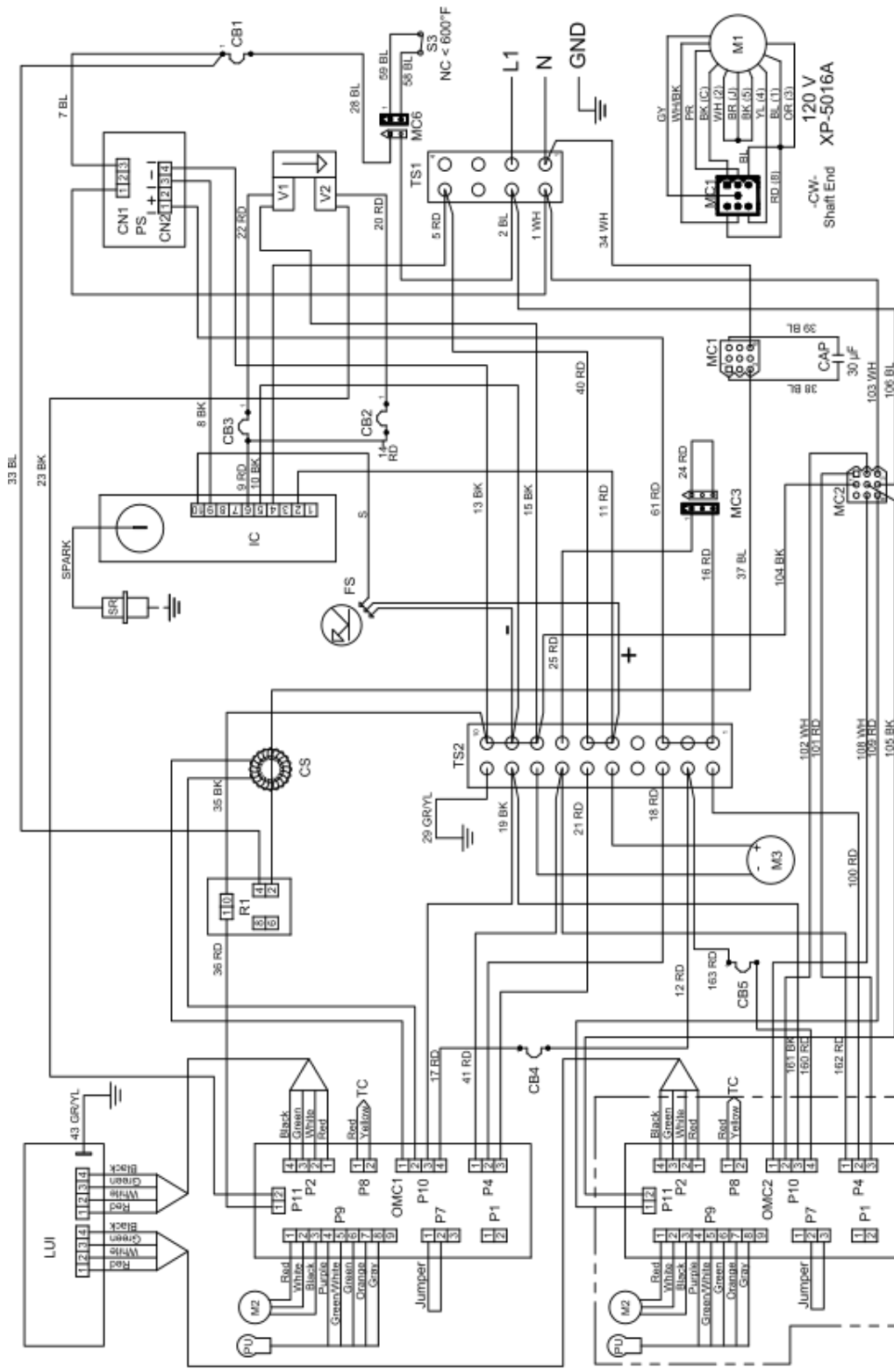
LUI
 LR
 M1
 M2
 M3
 OMC1
 OMC2
 PS
 PU
 RTD

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

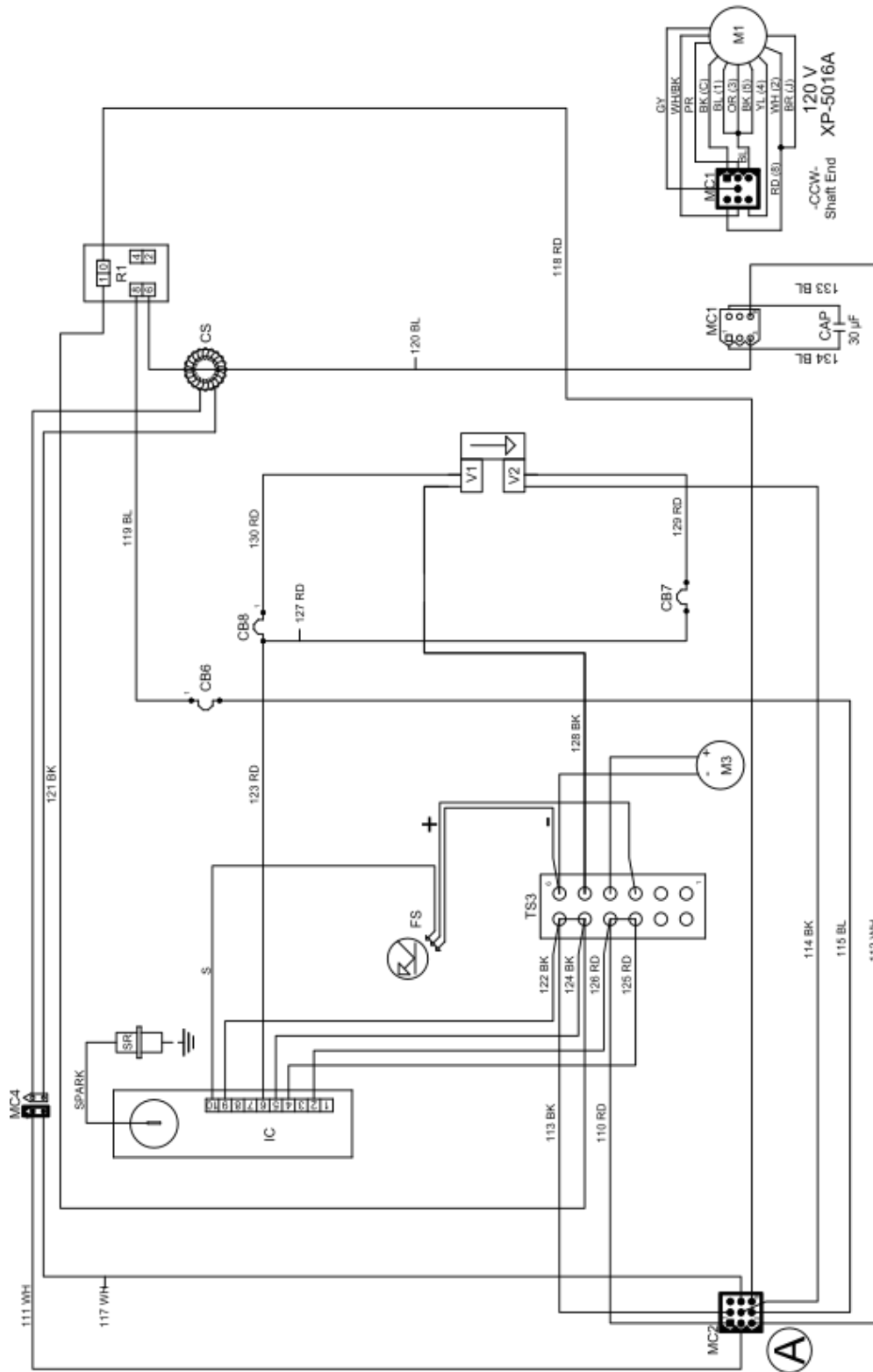
RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray

This page is intentionally left blank.





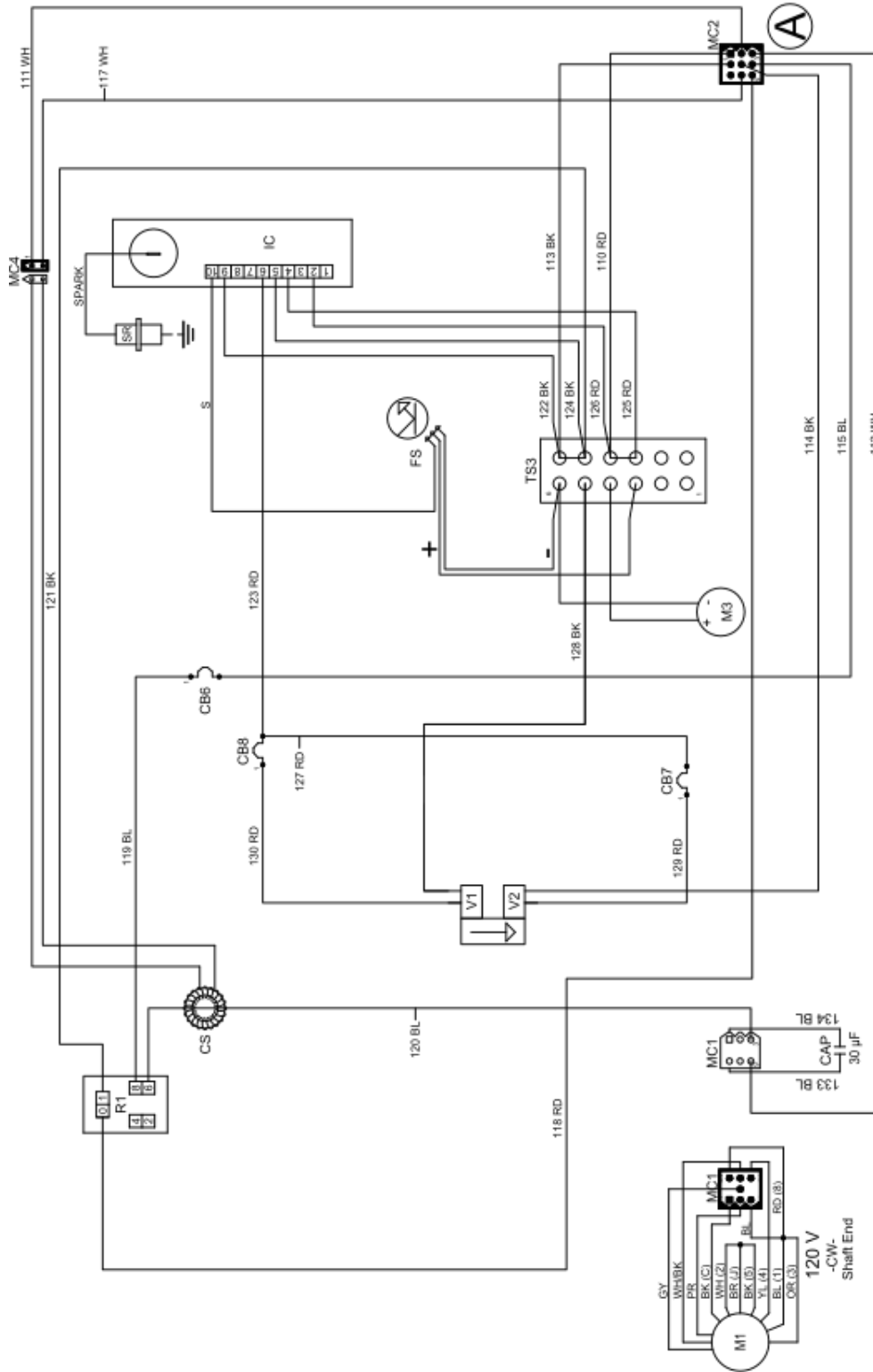
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- IC Ignition Control
- 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 Ignition Control
- 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 Oven Fan Motor Relay
- X3G-3870-2B Switch, High Limit
- 120 VAC 1 PH 60 Hz
- XD-9130G-GA-S 2B LH
- LH Controls Left Side
- 2/16/2021



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

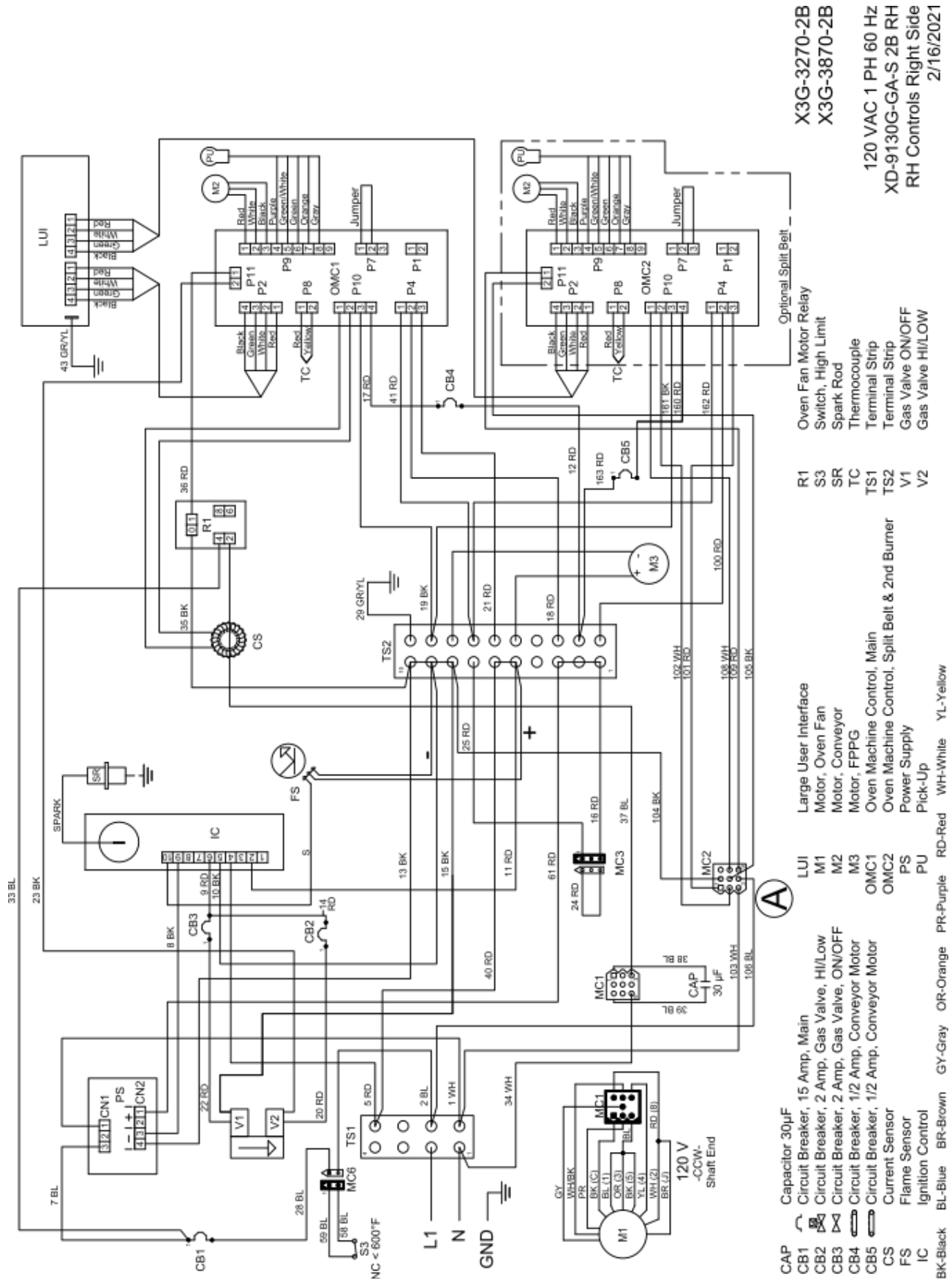
120 VAC 1 PH 60 HZ
XD-9130G-GA-S 2B LH
LH Controls Right Side
2/16/2021

- 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



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
- 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
- WH-White
- RD-Red
- PR-Purple
- OR-Orange
- GY-Gray
- BR-Brown
- BL-Blue
- YL-Yellow



Soporte Técnico US: 888-443-2751



Soporte Técnico INTL: 316-943-2751

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

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

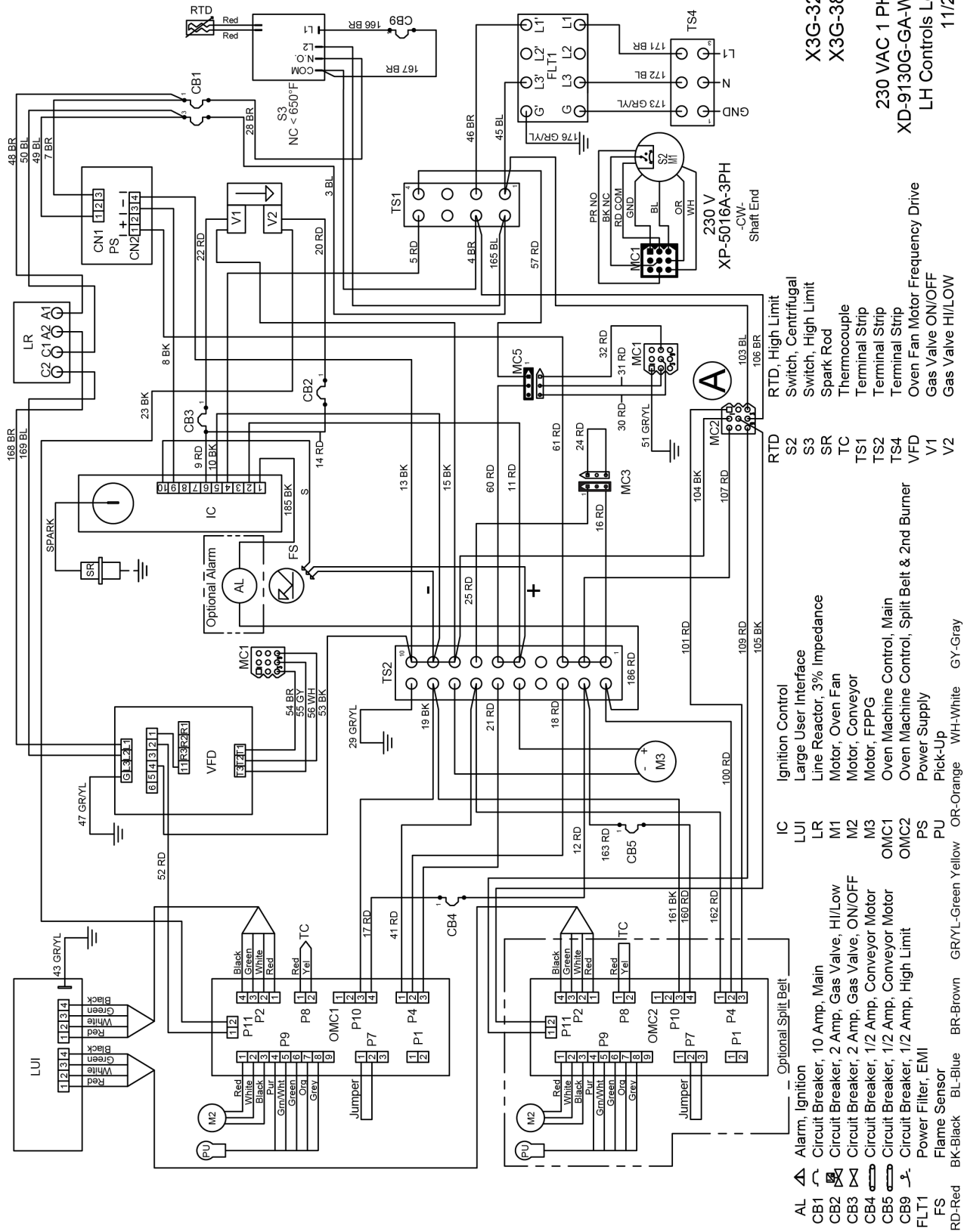
R1 Large User Interface
S3 Motor, Oven Fan
SR Motor, Conveyor
TC Motor, FPPG
TS1 Oven Machine Control, Main
TS2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
V1 Power Supply
V2 Pick-Up

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

W-H-BK WH-Black
BK BK-Black
OR OR-Orange
GY GY-Gray
BR BR-Brown
PR PR-Purple
RD RD-Red
WH WH-White
YL YL-Yellow

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

GY WH/BK
PR BK (C)
BL (C)
OR (C)
BK (S)
YL (A)
WH (Z)
BR (Z)
RD (B)
120 V
-CCW-
Shaft End



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

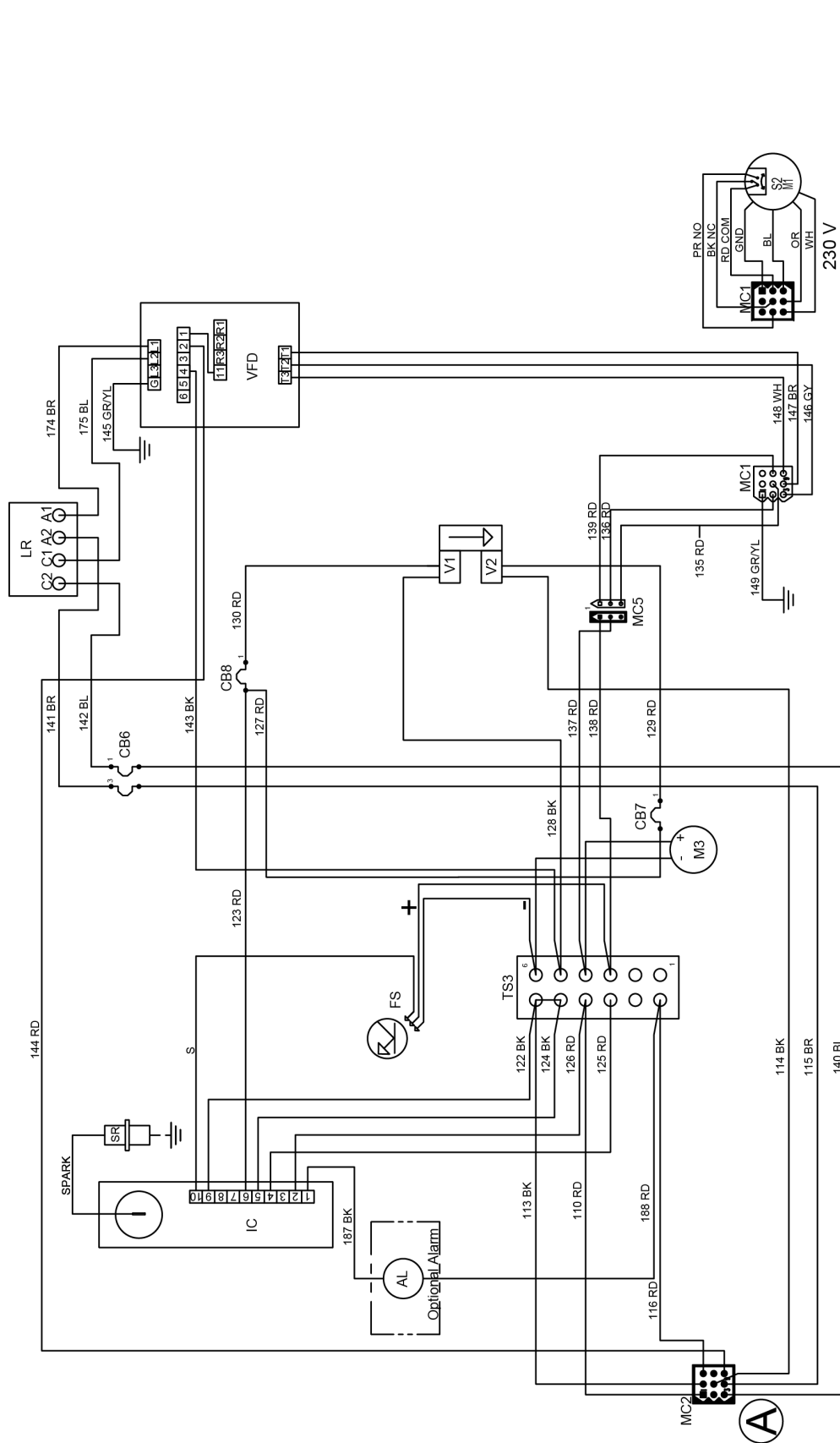
230 VAC 1 PH 50 HZ
XD-9130G-GA-W 2B LH
LH Controls Left Side
11/20/2020

RTD, High Limit
Switch, Centrifugal
Switch, High Limit
Spark Rod
Thermocouple
Terminal Strip
Terminal Strip
Terminal Strip
Oven Fan Motor Frequency Drive
Gas Valve ON/OFF
Gas Valve HI/LOW

RTD
S2
S3
SR
TC
TS1
TS2
TS4
VFD
V1
V2

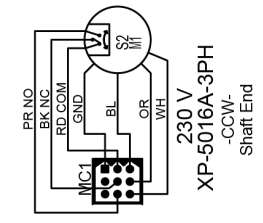
IC
LUI
LR
M1
M2
M3
OMC1
OMC2
PS
PU

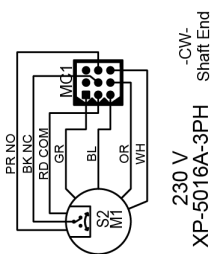
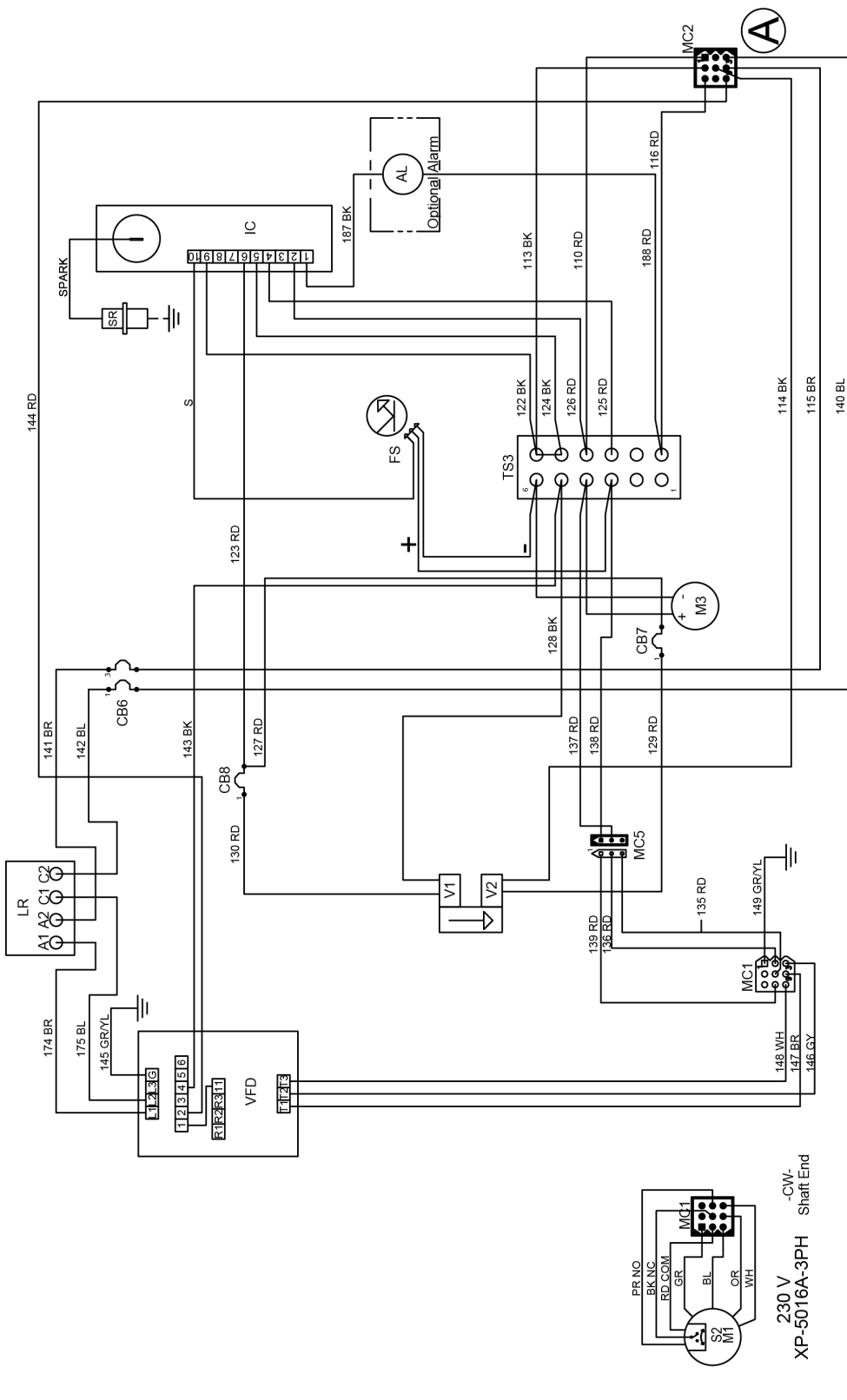
AL Alarm, Ignition
CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
FLT1 Flame Sensor
FS Power Filter, EMI
RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray



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

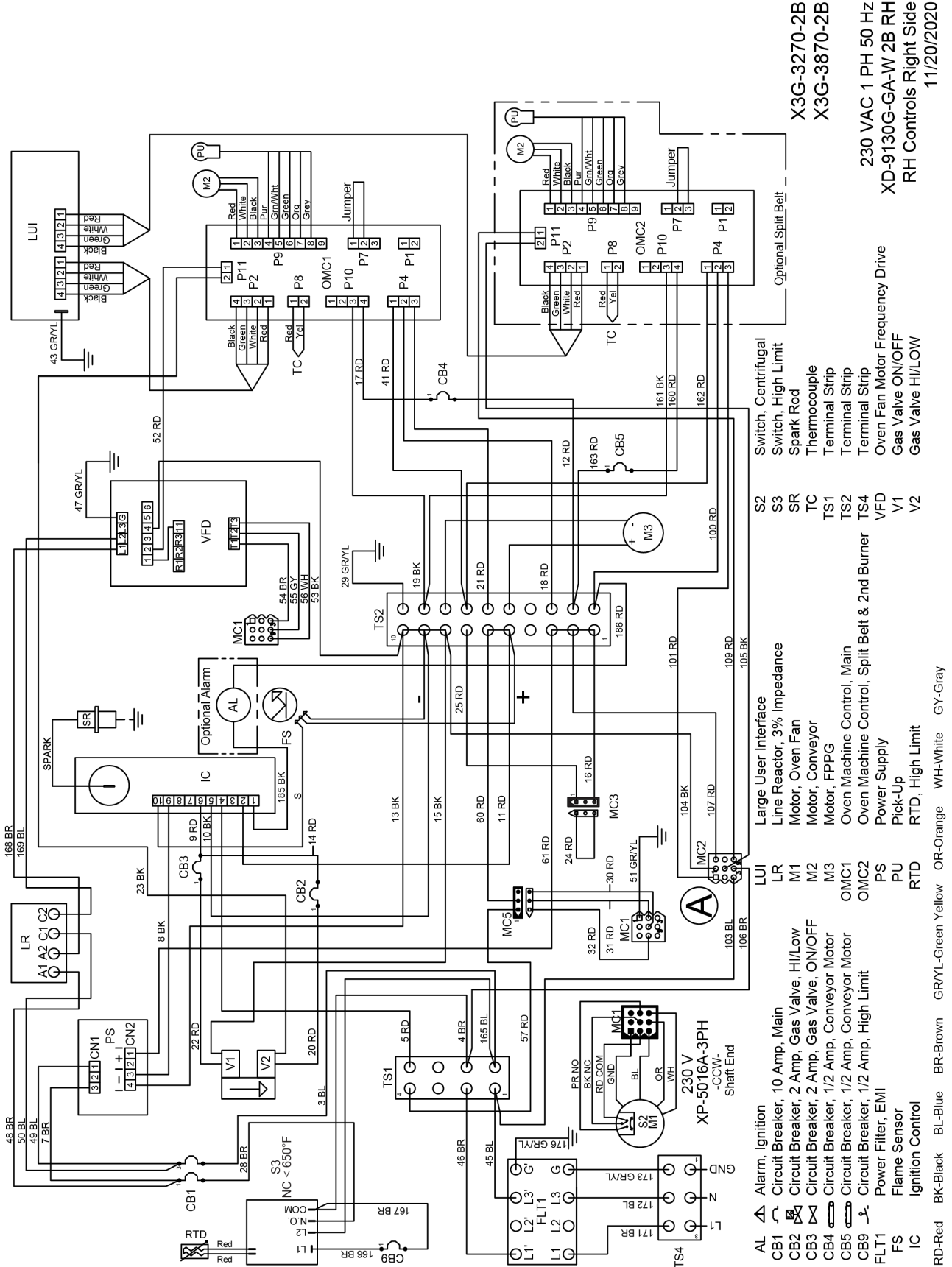
- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- TS3 Line Reactor, 3% Impedance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

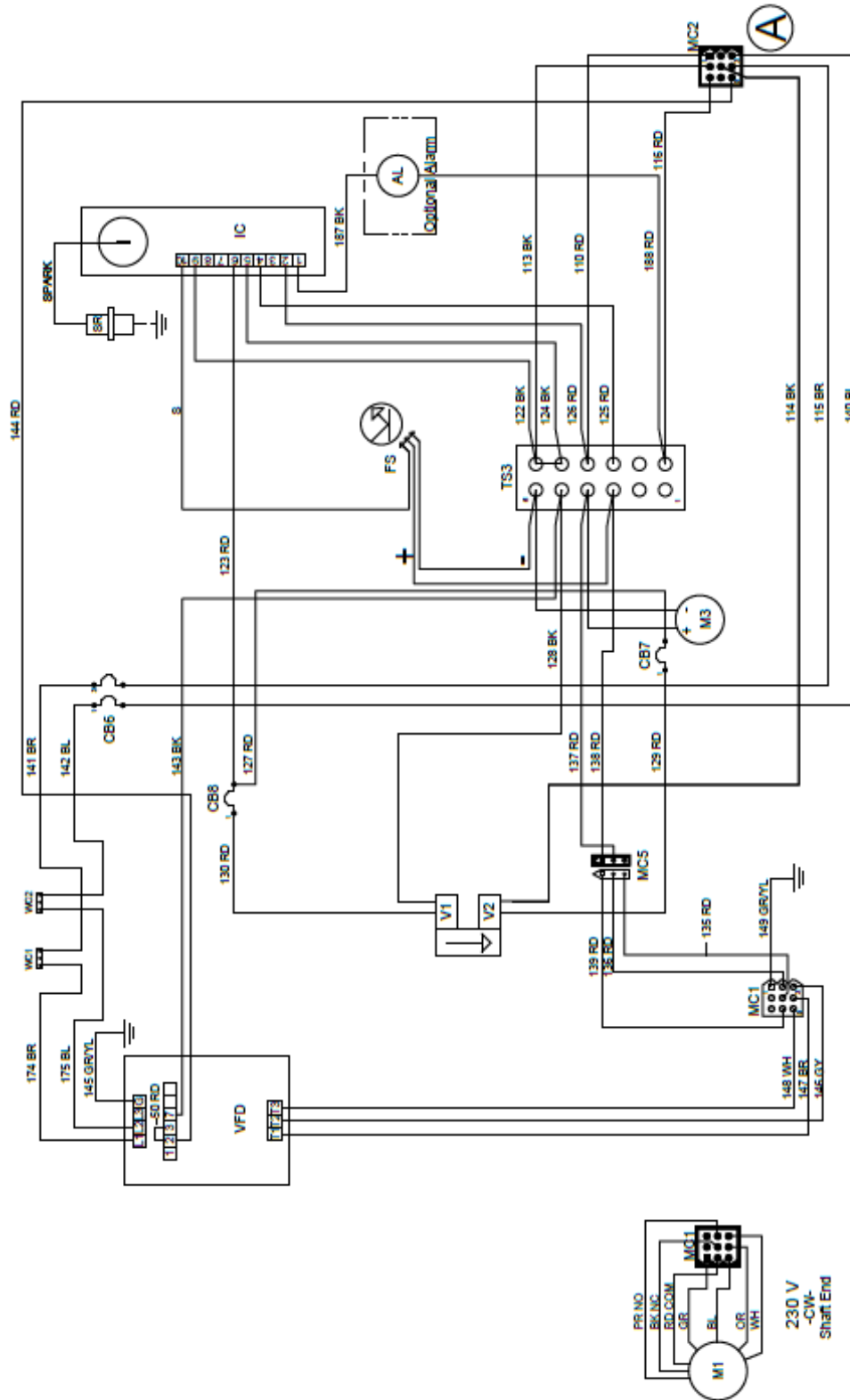


- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR/YL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- 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
- 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

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

230 VAC 1 PH 50 HZ
XD-9130G-GA-W 2B RH
RH Controls Right Side
1/120/2020





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

VFD Oven Fan Motor Frequency Drive

V1 Gas Valve ON/OFF

V2 Gas Valve HI/LOW

WC1 Wago Connector

WC2 Wago Connector

IC Ignition Control

M1 Motor, Oven Fan

M3 Motor, FPPG

SR Spark Rod

TS3 Terminal Strip

PR Purple

OR Orange

GR Green

GY Gray

BR Brown

RD Red

WH White

YL Yellow

GND Ground

NO Normally Open

NC Normally Closed

COM Common

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

BK-Black

BL-Blue

BR-Brown

GY-Gray

GR-Green

OR-Orange

PR-Purple

RD-Red

WH-White

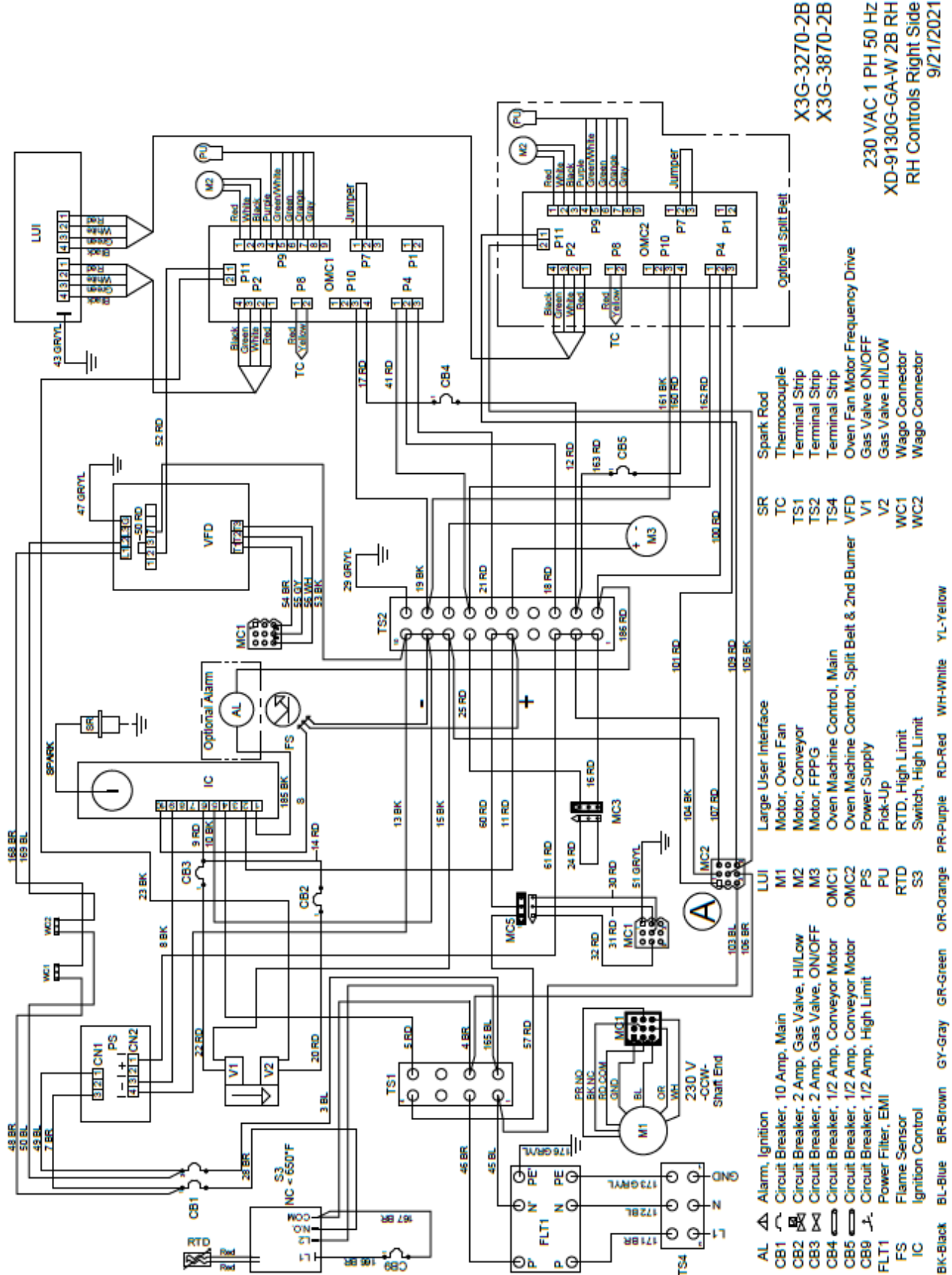
YL-Yellow

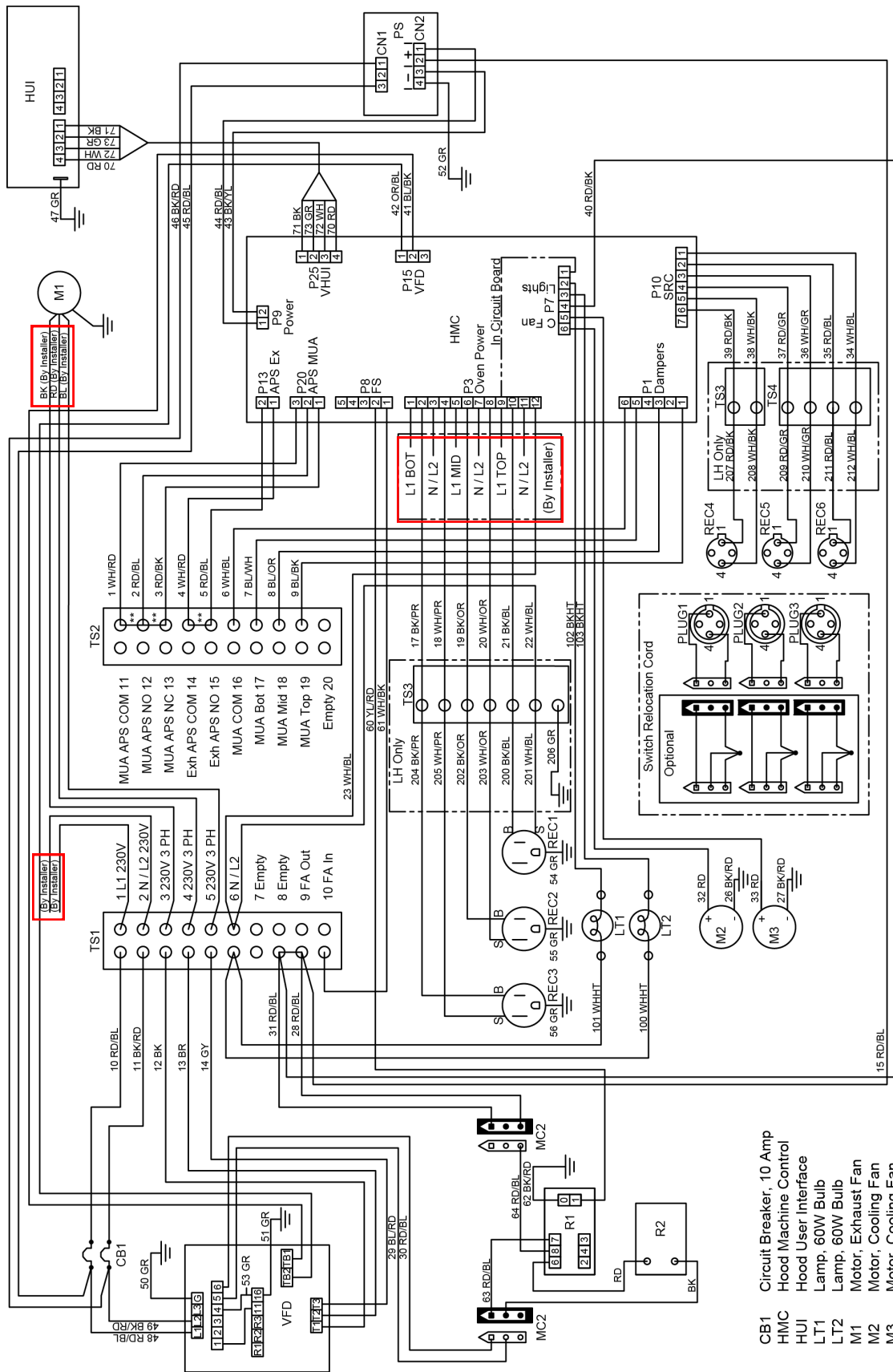
GND-Ground

NO-Normally Open

NC-Normally Closed

COM-Common





BK (By Installer)
RD (By Installer)
BL (By Installer)

(By Installer)
(By Installer)

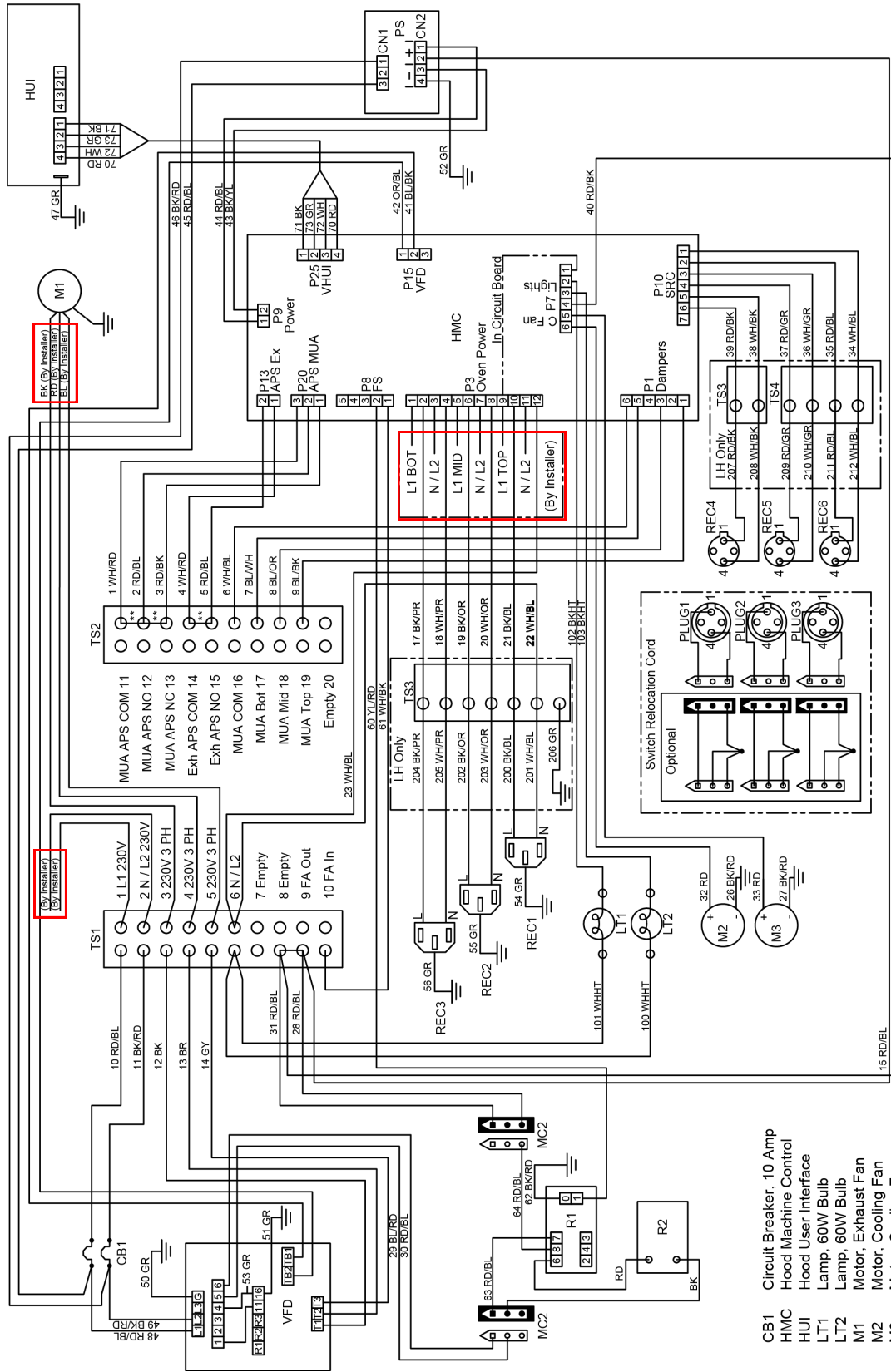
L1 BOT
N / L2
L1 MID
N / L2
L1 TOP
N / L2
(By Installer)

- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- SRC Switch Relocation Cord

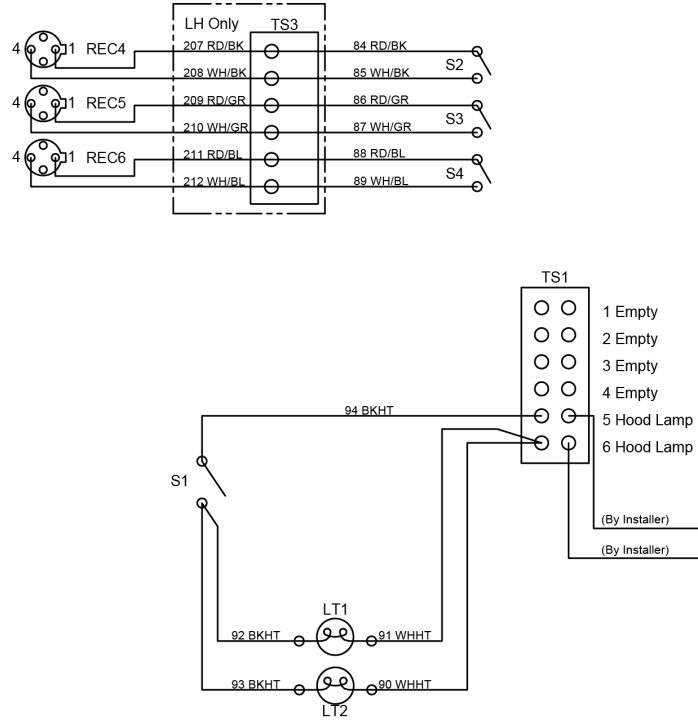
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

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

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
** - Remove Jumpers for APS



- RD-Red
 - BK-Black
 - BL-Blue
 - BR-Brown
 - GR-Green
 - YL-Yellow
 - PR-Purple
 - HT-High Temp
 - OR-Orange
 - WH-White
 - GY-Gray
- ** - Remove Jumpers for APS
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
 - HMC Hood Machine Control
 - HUI Hood User Interface
 - LT1 Lamp, 60W Bulb
 - LT2 Lamp, 60W Bulb
 - M1 Motor, Exhaust Fan
 - M2 Motor, Cooling Fan
 - M3 Motor, Cooling Fan
 - PS Power Supply
 - R1 Fire Suppression Relay
 - R2 Fire Suppression Time Delay Relay
 - REC1 Receptacle, Power, Top Oven
 - REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
 - REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
 - REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
 - REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
 - REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
 - SRC Switch Relocation Cord
 - Switch Relocation Cord
 - Optional
 - PLUG1
 - PLUG2
 - PLUG3
 - REC1
 - REC2
 - REC3
 - REC4
 - REC5
 - REC6
 - TS1 Terminal Strip
 - TS2 Terminal Strip
 - TS3 Terminal Strip
 - TS4 Terminal Strip
 - VFD Variable Frequency Drive



- 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

Las certificaciones de productos y códigos

Standard XLT Oven Certifications¹ :

XLT Gas Ovens:

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

World XLT Oven Certifications¹ :

XLT Gas Ovens:

1. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
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 55014-2:2015 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 Certifications¹ :

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 Certifications² :**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.

Korea XLT Oven Certifications³ :**XLT Gas Ovens: (Certificate GA-107)**


1. Meets KGS-AB338 Facility/Technical/Inspection Code For Manufacture of Commercial Gas Burning Appliances.

¹ Se realizan las certificaciones indicadas para hornos XLT y XLT Hood y documentados por Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045. Intertek es una agencia de evaluación y acreditación certificada a nivel nacional e internacional.

² Las certificaciones de Australia se administran y verificadas por la Asociación de Gas Australia 2 Park Way, PO Box 122, BRAESIDE, VIC 3195

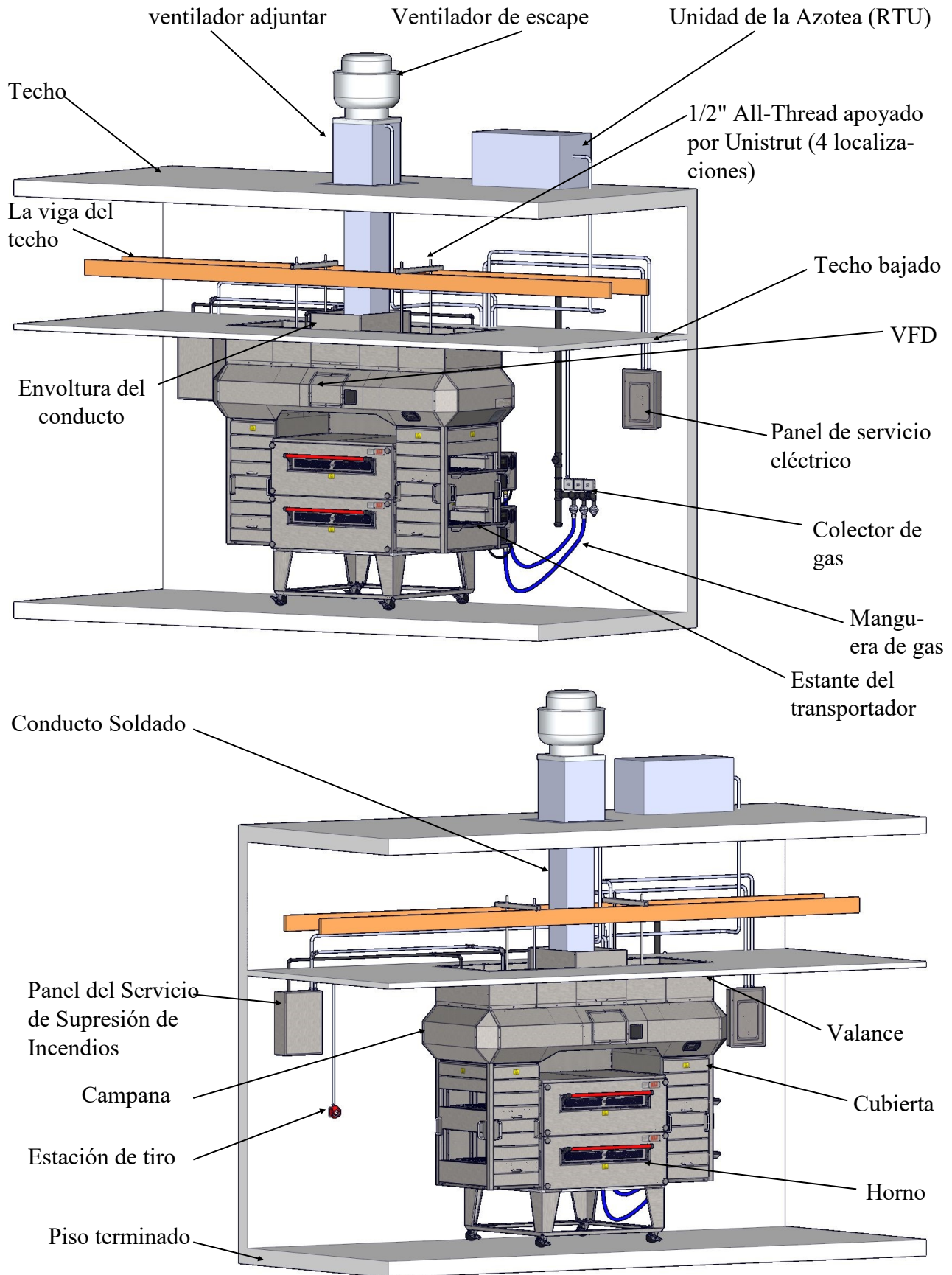
Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

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