



XD 9004A
AKSWH03HF02
5/9/2023
Spanish



XLT Gas Horno y Campana XLT Manual de Instalación y Operación



PRECAUCIÓN

Lea este manual antes de utilizar este aparato.

Las versiones actuales de este manual, las especificaciones técnicas, el manual de piezas y servicios, la instalación de extinción de incendios, los planos arquitectónicos y la lista de distribuidores internacionales autorizados están disponibles en: www.xltovens.com

Para el uso con las siguientes versiones XLT Gas Horno:

Australia (A) H
Corea (K) H
Estándar (S) H
Mundial (W) H

Para usar con las siguientes versiones de campana XLT:

Estándar (S) F
Mundial (W) F



Traducción de las instrucciones originales

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: +1-316-943-2751 WEB: www.xltovens.com



ADVERTENCIA

Coloque en un lugar visible las instrucciones que debe seguir en caso de que huelga a gas. Esta información puede obtenerse consultando a su proveedor local de gas.



ADVERTENCIA

POR SU SEGURIDAD

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las inmediaciones de este o cualquier otro aparato.



ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.



ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso del aparato.

XLT ha gastado millones de dólares en el diseño y las pruebas de nuestros productos y en el desarrollo de manuales. Estos manuales son los más completos y fáciles de entender. Sin embargo, no tienen ningún valor si usted no los sigue.

Hemos sido testigos de operadores de tiendas y propietarios de edificios que han perdido miles de dólares en ingresos debido a instalaciones incorrectas. Le recomendamos que siga todas las instrucciones de este manual y las mejores prácticas de los códigos de construcción de fontanería, electricidad y climatización.

Revision History Table

Revision	Comments	Date
A	New Release - H Oven F Hood - Shroud Assembly Updates	05/23/2023

Definiciones Y Símbolos

Una instrucción de seguridad (mensaje) incluye un "símbolo de alerta de seguridad" y una palabra o frase de señalización como **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN**. Cada palabra de señalización tiene el siguiente significado:



Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves o la muerte.



Indica una alta voltaje. Llama su atención sobre elementos u operaciones que podrían ser peligrosos para usted y otras personas que operan este equipo. Lea el mensaje y siga las instrucciones cuidadosamente.



ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar cortes o ser aplastado. Llama su atención sobre elementos u operaciones que podrían ser peligrosos para usted y para otras personas que operen este equipo.



PRECAUCIÓN

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



NOTA

Las notas indican un área o un tema de especial interés, destacando la capacidad del producto o los errores comunes de funcionamiento o mantenimiento.



IDEA

Los consejos ofrecen una instrucción especial que puede ahorrar tiempo o proporcionar otros beneficios durante la instalación o el uso del producto. El consejo llama la atención sobre una idea que puede no ser obvia para los usuarios que utilizan el producto por primera vez.



LEA EL
MANUAL

Lea las instrucciones antes de utilizar esta máquina.



TIERRA DE
PROTECCIÓN

Terminal destinado a la conexión de un conductor externo.



SEGURIDAD DEPENDE DE TI



PRECAUCIÓN

Este aparato está destinado a un uso profesional por parte de personal cualificado. Este aparato debe ser instalado por personal cualificado de acuerdo con la normativa vigente. Este aparato debe instalarse con una ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la habitación en la que está instalado. Este aparato necesita un flujo de aire fresco sin obstrucciones para un funcionamiento satisfactorio y debe instalarse en una habitación adecuadamente ventilada de acuerdo con la normativa vigente. Este aparato debe ser revisado por personal cualificado al menos cada doce (12) meses o antes si se prevé un uso intensivo.



PELIGRO

Las reparaciones de todos los aparatos y campanas de ventilación sólo deben ser realizadas por un profesional calificado 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.

- Coloque en un lugar visible las instrucciones que debe seguir en caso de que huela a gas. Esta información puede obtenerse consultando a su proveedor local de gas.
- 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 la compañía o el proveedor de gas local.
- No restrinja el flujo de aire de combustión y/o ventilación a la unidad. Proporcione un espacio libre adecuado para el funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento y un espacio libre adecuado para el funcionamiento de la válvula de cierre de gas cuando la unidad está en la posición instalada.
- Mantenga la zona libre y despejada de material combustible. NO ROCÍE AEROSOL EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
- Los hornos están certificados para su instalación en suelos combustibles o incombustibles, y junto a paredes combustibles o incombustibles.
- Los esquemas eléctricos se encuentran dentro de la caja de control del horno, y en línea en www.xltovens.com. Desconecte la energía de entrada a la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento .
- Esta unidad requiere una campana de ventilación que debe cumplir con los códigos locales.
- Esta unidad puede funcionar con gas natural o con combustible líquido de petróleo, tal como se indica en la placa de datos situada en el lateral de la unidad.
- Esta unidad debe funcionar con el mismo voltaje, fase y frecuencia de la energía eléctrica designada en la placa de datos situada en el lateral de la unidad.
- Deben mantenerse las distancias mínimas con respecto a los materiales de construcción combustibles e incombustibles.
- Este aparato funciona por debajo de 75 dBA.
- Siga todos los códigos locales al instalar esta unidad.
- Siga todos los códigos locales para conectar la unidad a tierra eléctricamente.
- El aparato no debe limpiarse con chorro de agua (agua a alta presión).
- Los hornos XLT están certificados para su uso en pilas de hasta cuatro (4) unidades de productos XLT. La integración de los productos de otros fabricantes en una pila de horno no se recomienda, y anula cualquier garantía. XLT no asume ninguna responsabilidad por las aplicaciones de productos mixtos.
- Si no se llama al servicio de atención al cliente de XLT al 1-316-943-2751 antes de ponerse en contacto con una empresa de reparación, se anulan todas las garantías.
- CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Advertencia e información de seguridad	2
Índice de contenidos	5
Garantía	6
Generalidades	8
Recepción e inspección	9
Responsabilidades de instalación	10
Descripción del horno	11
Dimensiones de la caja del horno	13
Dimensiones y pesos del horno	14
Requisitos del horno	17
Especificaciones de la instalación del horno	26
Asamblea del Horno	28
Conexión del horno	35
Supresión del fuego del horno	36
Pautas de ventilación del horno	38
Puesta en marcha inicial del horno	39
Funcionamiento del horno (paquete de control integrado).....	40
Controles del operador del horno (paquete de control integrado)	41
Controles del operador del horno (paquete de control discreto)	45
Limpieza del horno	49
Mantenimiento del horno	54
Solución de problemas del horno	55
Instalación de la campana.....	58
Descripción de la campana	59
Dimensiones de la campana y del cajón de la cubierta	60
Dimensiones y pesos de la campana	62
Caudal de escape recomendado	64
Requisitos eléctricos de la campana	66
Especificaciones de la campana	67
Conexiones eléctricas de la campana	68
Montaje de la campana y la cubierta	79
Conexión de la campana.....	88
Puesta en marcha inicial de la campana	90
Controles del operador de la campana.....	91
Kit de cenefa de la campana	92
Kit de envoltura del conducto de la campana.....	95
Limpieza de la campana	96
Esquema eléctrico del horno.....	98
Esquema eléctrico de la campana.....	124
Certificaciones	128
Instalación típica de la tienda	130
Lista de comprobación de la puesta en marcha	131
Notas	132



GARANTÍA—EE.UU. Y CANADÁ

Rev J

Fecha de aprobación: 09/22/2022

XLT garantiza hornos fabricados después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto en el material y la mano de obra en condiciones normales de uso durante siete (7) años a partir de la fecha de la compra original por el usuario final, y garantiza aún más las palas del ventilador principal, ejes de transporte, y los cojinetes del transportador durante diez (10) años. XLT garantiza además todos los hornos / campanas para estar libre de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo se compra originalmente. XLT garantiza las campanas fabricadas después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto de material y mano de obra en condiciones normales de uso durante siete (7) años a partir de la fecha de compra original por el comprador usuario final. Si la compra incluye un sistema Ansul preconectado tanto en los hornos como en la campana, la garantía se incrementará a diez (10) años en ambos equipos. En el caso de un fallo de la pieza, XLT proporcionará una pieza de repuesto y pagar por toda la mano de obra asociada con la sustitución de la pieza. Si en la inspección XLT determina que la parte no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador 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.

LOS DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de su recepción. Los daños que se produzcan durante el transporte deben ser comunicados inmediatamente al transportista, XLT, y documentados en el conocimiento de embarque.
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Esta garantía no excusa al propietario de mantener adecuadamente el equipo de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Se debe llenar una copia de la "Lista de verificación de la puesta en marcha inicial" y devolverla a XLT cuando la unidad se instale inicialmente, y/o cuando la unidad se retire e instale en otro lugar.
- Los servicios de gas, electricidad y HVAC deben ser conectados al horno e instalados por contratistas con licencia local.
- Si no se contacta a XLT antes de contactar a una compañía de reparación para el trabajo de garantía, se anulan todas las garantías.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños en la carga
- Cargos por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a los servicios públicos (sobretensiones, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones inapropiadas de los servicios públicos)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y/u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Ventiladores de escape
- Bombillas
- Superficies pintadas o recubiertas de polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o alguna de sus partes resulta dañada como resultado de un accidente, accidente, alteración, uso indebido, abuso, limpieza inadecuada, instalación inadecuada, operación inadecuada, desastres naturales o desastres causados por el hombre.

LAS RECLAMACIONES SE MANEJADAS DE LA SIGUIENTES MANERA:

- Si se descubre algún defecto de este tipo, se debe notificar a XLT. Tras la notificación, XLT se encargará de que las reparaciones necesarias sean realizadas por un agente de servicio autorizado. La denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará a XLT de todas y cada una de las obligaciones de la garantía.





GARANTÍA—INTERNACIONAL

Rev L

Fecha de aprobación: 09/22/2022

XLT garantiza hornos fabricados después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto en el material y la mano de obra en condiciones normales de uso durante cinco (5) años a partir de la fecha de la compra original por el usuario final, y garantiza aún más las palas del ventilador principal, ejes de transporte, y los cojinetes del transportador durante diez (10) años. XLT garantiza además todos los hornos / campanas para estar libre de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo se compra originalmente. XLT garantiza las campanas fabricadas después del 22 de septiembre de 2022 para estar libre de cualquier defecto en el material y mano de obra en condiciones normales de uso durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original por el comprador usuario final. Si la compra incluye una campana y los hornos, la garantía se incrementará a siete (7) años en ambos equipos. En el caso de un fallo de la pieza, XLT proporcionará una pieza de repuesto y pagar por toda la mano de obra asociada con la sustitución de la pieza. Si en la inspección XLT determina que la parte 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.

LOS DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de su recepción. Los daños durante el envío deben ser inmediatamente reportados al transportista y también al Distribuidor/Proveedor de servicios.
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Esta garantía no excusa al propietario de mantener adecuadamente el equipo de acuerdo con el Manual de Instalación y Operación suministrado con la unidad.
- Se debe llenar una copia de la "Lista de verificación de inicio" y devolverla al distribuidor/proveedor de servicios y al XLT cuando la unidad se instale inicialmente, y/o cuando la unidad se retire e instale en otro lugar.
- Los servicios de gas, electricidad y HVAC deben ser conectados al horno e instalados por contratistas con licencia local.

Si no se contacta con el distribuidor/proveedor de servicios antes de contactar con una compañía de reparaciones para el trabajo de garantía, se anulan todas las garantías.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños en la carga
- Cargos por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a los servicios públicos (sobretensiones, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones inapropiadas de los servicios públicos)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y/u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Ventiladores de escape
- Bombillas
- Superficies pintadas o recubiertas de polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o alguna de sus partes resulta dañada como resultado de un accidente, accidente, alteración, uso indebido, abuso, limpieza inadecuada, instalación inadecuada, operación inadecuada, desastres naturales o desastres causados por el hombre.

LAS RECLAMACIONES SE MANEJADAS DE LA SIGUIENTES MANERA:

- Si se descubre algún defecto de este tipo, el Distribuidor/Proveedor de servicios debe ser notificado. Tras la notificación, el Distribuidor/Proveedor de Servicios se encargará de que las reparaciones necesarias sean realizadas 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 servicios de todas y cada una de las obligaciones de la garantía.

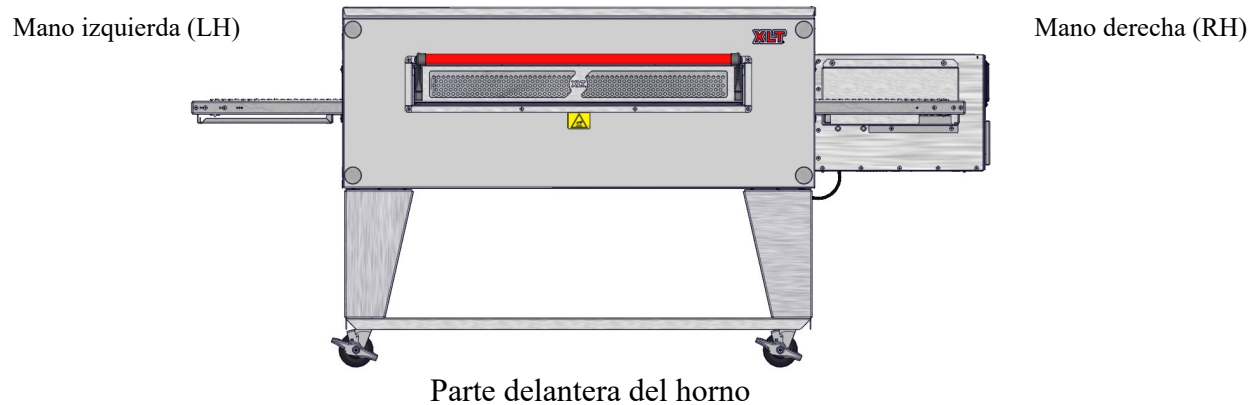


GENERALIDADES**Guarde Este Manual**

Este documento es propiedad del propietario de este equipo.

XLT se reserva el derecho de realizar cambios en el diseño y las especificaciones. XLT también se reserva el derecho de hacer adiciones o mejoras a su producto sin imponer ninguna obligación sobre sí mismo para instalarlos en los productos fabricados anteriormente.

Todas las designaciones de mano derecha y mano izquierda en este manual son desde el punto de vista como se ve a continuación.



Notifique Los Daños Al Transportista De Inmediato

Al recibir toda la mercancía enviada por un transportista común, compruebe si hay algún daño exterior que pueda indicar daños interiores. Si las condiciones lo permiten, abra todas las cajas y realice una inspección completa para detectar cualquier daño mientras el conductor de la entrega está todavía allí. Si hay daños, anótelos en el recibo de entrega y llame al transportista para presentar una reclamación por daños en el plazo de 24 horas desde la recepción. El hecho de no hacer una reclamación de daños dentro de las primeras 24 horas puede anular la oportunidad de tener la reclamación re-suelto.

XLT quiere que usted esté totalmente satisfecho con todos los aspectos de la propiedad y el uso de su horno y la campana. Su opinión, tanto positiva como negativa, es muy importante para nosotros, ya que nos ayuda a entender cómo mejorar nuestros productos y nuestra empresa. Nuestro objetivo es proporcionarle un equipo del que estemos orgullosos de construir y que usted esté orgulloso de poseer.

Para recibir apoyo técnico para el horno o la campana que compró, XLT tiene personal de servicio al cliente calificado que puede proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema de equipo XLT puede experimentar. El servicio de atención al cliente está disponible 24/7/365 en 316-943-2751 o visite www.xltovens.com.

Responsabilidad	Empresa de Servicios	Propietario/Contratista
Estudio del sitio: Verificar el tamaño de los contadores/reguladores de electricidad y gas	X	
Cableado de alimentación de TS1 #R3, R4, R5 al extractor		X
Versorgung (1) einphasig 230 Volt 10 Amp-Schaltung von Schalter-Panel Hood XLT		X
Montaje de la nueva campana según el manual de instalación y funcionamiento del XLT		X
Suspender la campana XLT del techo		X
Soldar los conductos a la campana XLT		X
Instalar un nuevo extractor en el techo		X
Alimentación de la campana XLT		X
Instalar la cubierta del conducto o la cenefa sobre la campana XLT		X
Cableado de alimentación de TS1, R3, R4, R5 al extractor		X
Ensamblar los conjuntos de cubierta superior e inferior	X	
Instalar el conjunto de cubiertas	X	
Montaje de los nuevos hornos según el manual de instalación y funcionamiento del XLT	X	
Bases ensambladas y colocadas en su lugar	X	
Hornos movidos y apilados con el equipo de elevación adecuado	X	
Pelar todo el PVC	X	
Ensamblar las cubiertas y los soportes al horno/campana XLT	X	
Instalar FS al horno	X	
Conectar el combustible a los productos XLT	X	
Suministrar energía a los hornos XLT	X	
Instalar las tuberías y las patas de goteo	X	
Compruebe si hay fugas	X	
Instalar las mangueras de gas flexibles	X	
La conexión puede requerir un permiso e inspecciones de código		X
Reubicar Make-Up-Air para entrar en la habitación en los extremos de los hornos		X
Puesta en marcha según el manual de instalación y funcionamiento del XLT	X	
Lista de verificación de puesta en marcha se ha llenado por el Manual de Instalación y Operación	X	
Lista de verificación de inicio debe ser presentada a XLT para validar la garantía		X



Si los empleados de XLT están completando el proceso de instalación, se considerará una empresa de servicios en lo que respecta a la tabla anterior.

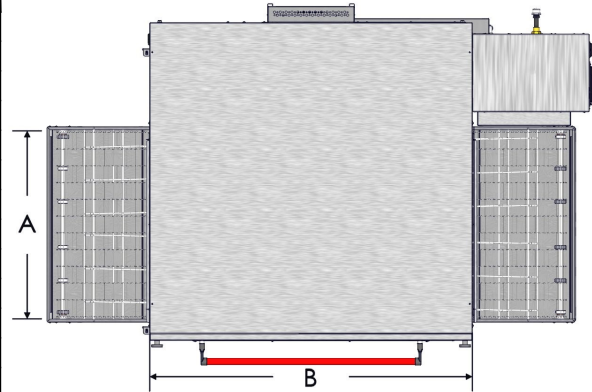


PELIGRO

La instalación de todos los aparatos de gas y campanas de ventilación de escape sólo debe ser per-formado por un profesional cualificado que ha leído y entendido estas instrucciones y está familiarizado con las precauciones de seguridad adecuadas. Lea detenidamente este manual antes de instalar o reparar este equipo.

Este manual incluye los siguientes modelos XLT horno y de la campana:

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455
X3H-3270-1B-xxxxx	02-9F-3270-1B-xxxxx	3270	3270
X3H-3270-2B-xxxxx	02-9F-3270-2B-xxxxx	3270	3270
X3H-3870-xxxxx	02-9F-3870-xxxxx	3870	3870
X3H-3280-xxxxx	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3265-xxxxx-DS	02-9F-3265-xxxxx	3270	3265DS
X3H-3280-xxxxx-DS	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280DS
X3H-3880-xxxxx-DS	02-9F-3880-xxxxx	3880	3880DS



Los primeros dos (2) dígitos del número de modelo después del guión representan el ancho de la cinta transportadora y los últimos dos dígitos indican la longitud de la cámara de cocción. Por ejemplo, los modelos X3H-3255-xxxx tendrían una cámara de cocción con un ancho (A en la imagen de arriba) de 32 pulgadas y un largo (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 de la campana. Los modelos 3265, 3270-2B, 3870, 3280 y 3880 tienen dos (2) quemadores, uno en cada lado y tienen dos (2) cajas de control. Todos los demás modelos tienen un solo quemador con una sola caja de control que puede suministrarse en cualquiera de los extremos. Los modelos DS, indicados al final del número de modelo, pueden utilizarse únicamente en configuración de pila simple o doble. Todos los demás modelos de hornos pueden utilizarse en una configuración de pila simple, doble o triple. Todos los hornos de gas están disponibles en modelos de gas natural o petróleo líquido (los hornos eléctricos también están disponibles en una variedad de tamaños). Todos los modelos pueden configurarse para una cinta transportadora dividida.

Descripción del horno

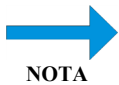
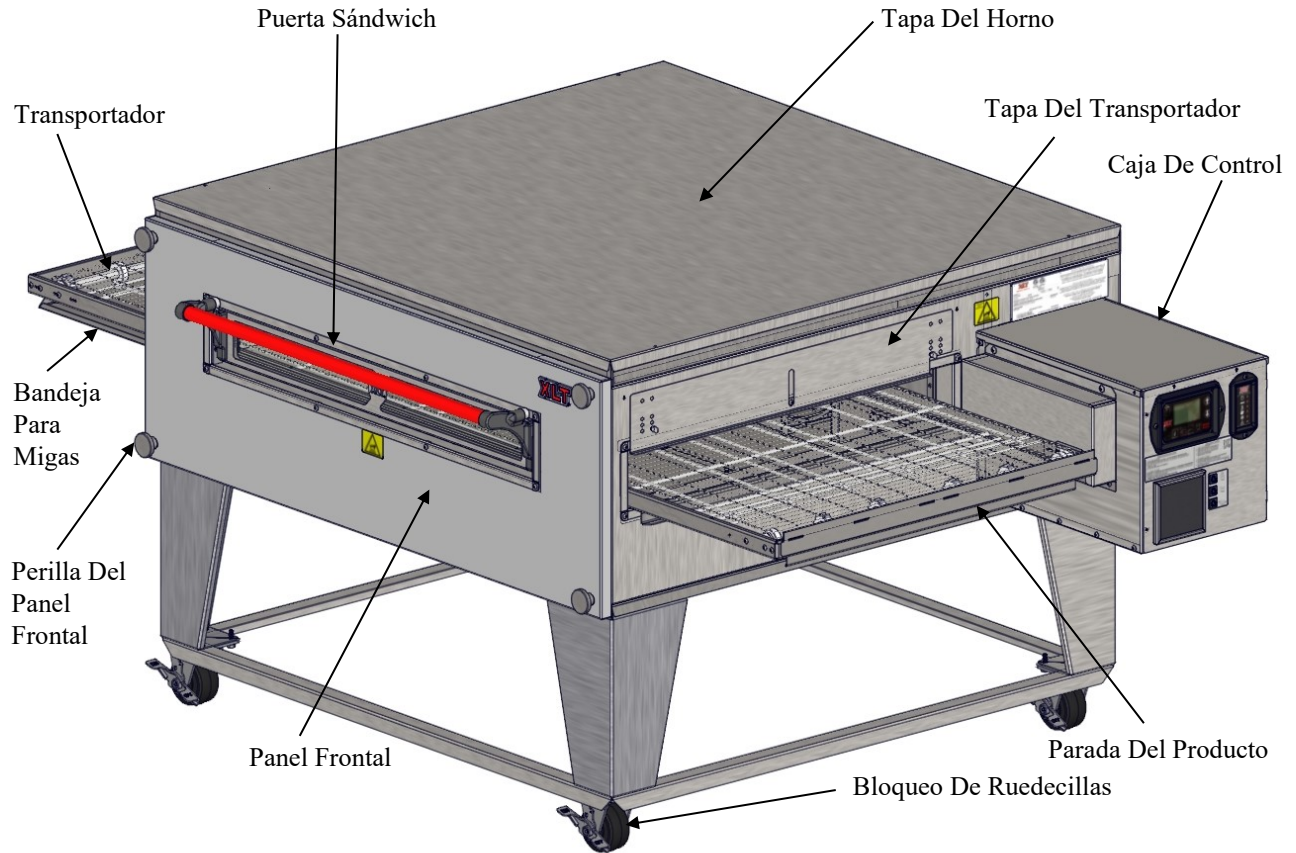
El producto alimenticio se coloca en la cinta transportadora de alambre de acero inoxidable en un lado del horno. A continuación, la cinta transporta los alimentos a través de la cámara de cocción a una velocidad controlada por el usuario. Proporciona una cocción repetible y uniforme de los alimentos. Se puede cambiar la dirección de la cinta transportadora con una sencilla programación.

Una puerta para sándwiches opcional le permite retirar los alimentos para cocinarlos en tiempos más cortos. Las temperaturas precisas son ajustables por el usuario y se mantienen mediante un control digital.

Un panel frontal extraíble permite la limpieza del interior del horno. Todas las superficies expuestas del horno (tanto el exterior como el interior) son de acero inoxidable.

El transportador es un diseño de una sola pieza. Se puede desmontar por el lateral con la caja de control. El horno está montado sobre ruedas giratorias bloqueables para facilitar su traslado y mantenimiento.

XLT tiene una variedad de accesorios para su uso con los hornos y campanas. También tenemos la instalación y el movimiento de los equipos. Póngase en contacto con XLT o su distribuidor autorizado para obtener más información.

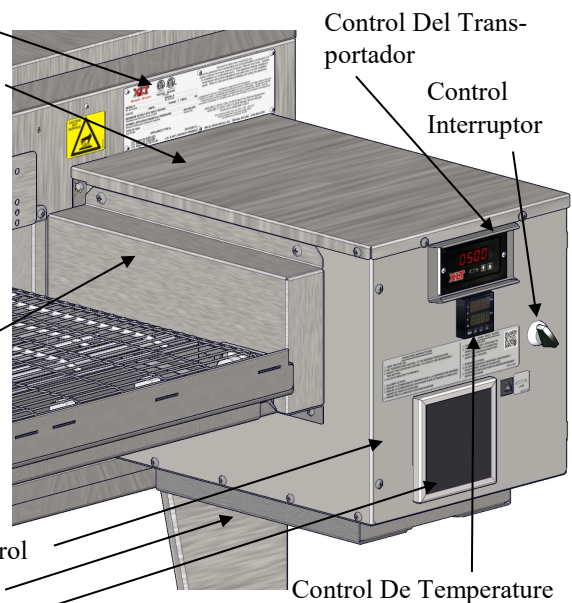
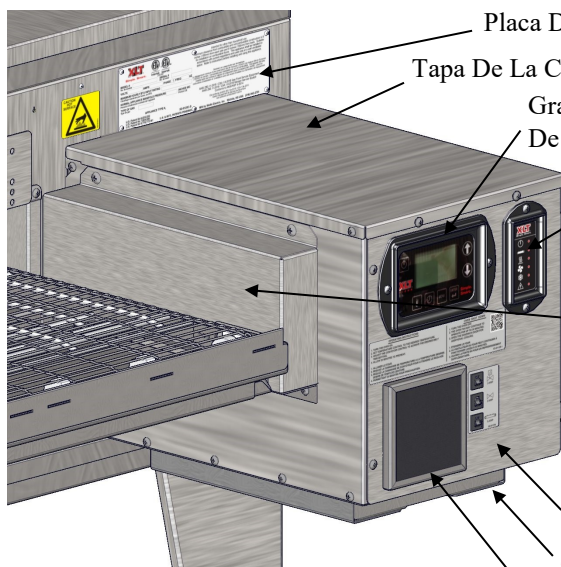


NOTA

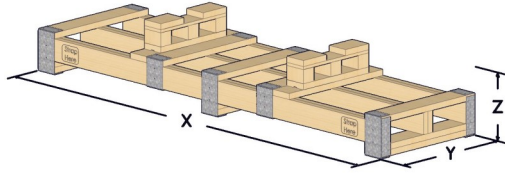
El paquete de la caja de control puede variar según la fecha de fabricación. El paquete de control que se muestra arriba es sólo una referencia general del horno. Vea las opciones del paquete de control más abajo.

Paquete De Control Integrado

Paquete De Control Discreto



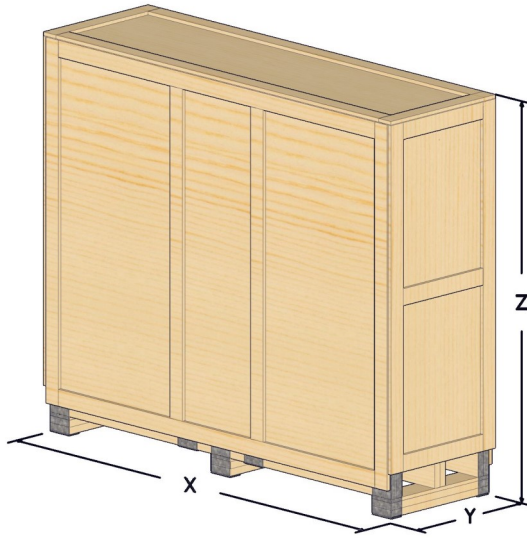
Cajas De Madera Domesticas



Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	60 [1526]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	63 4/5 [1621]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	66 [1678]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	74 [1881]
3255	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
4455	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
3270	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3870	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]
3280	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]

Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
3250-DS	85 5/8 [2175]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3265-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3280-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3880-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	77 1/2 [1969]

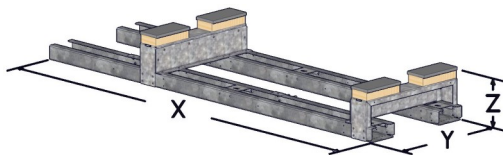
Cajas De Madera Internacional



Int'l Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Oven		
	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]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
4455	99 [2515]	29 3/4 [756]	85 1/2 [2172]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
3280	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

Int'l Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Oven		
	X	Y	Z
3250-DS	84 [2134]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3265-DS	99 [2515]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3280-DS	115 1/2 [2934]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3880-DS	115 1/2 [2934]	35 3/4 [908]	83 1/2 [2121]

Patines Metalicos (Sólo Contenedores)

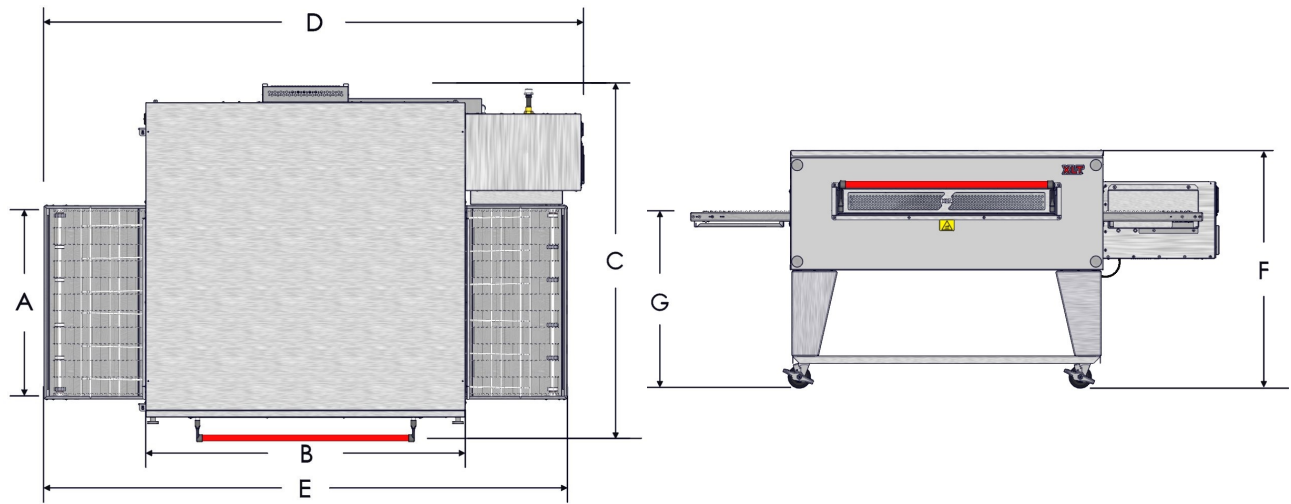


Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3855	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]
4455	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	77 1/8 [1959]
3270	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3870	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]
3280	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]

Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
3250-DS	68 [1727]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3265-DS	97 [2464]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3280-DS	115 [2921]	27 2/3 [704]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3880-DS	115 [2921]	27 2/3 [704]	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



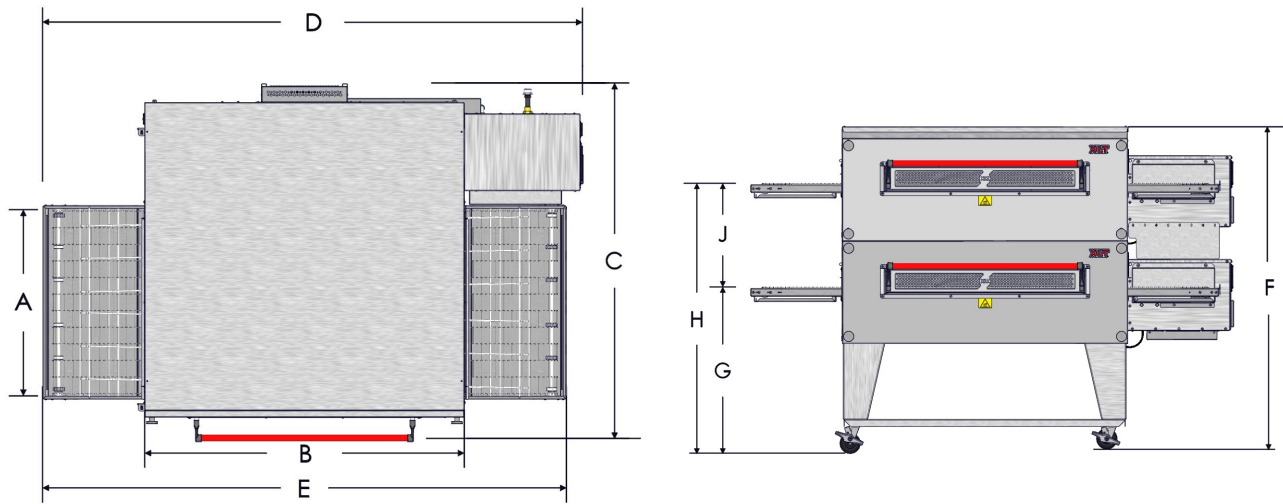
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)			
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID	
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	569 [258]	1832	696 [316]	747 [339]	624 [283]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	634 [288]	2336	761 [345]	826 [375]	691 [313]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	706 [320]	2440	833 [378]	898 [407]	766 [347]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	817 [371]	3240	944 [428]	1015 [460]	877 [398]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	993 [450]	3255	1154 [523]	1223 [555]	1061 [481]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1065 [483]	3855	1226 [556]	1300 [590]	1133 [514]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1131 [513]	4455	1292 [586]	1363 [618]	1199 [544]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	1169 [530]	3270-1B	1317 [597]	1413 [641]	1280 [581]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	1273 [577]	3270-2B	1421 [645]	1517 [688]	1384 [628]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	1388 [630]	3870	1536 [697]	1638 [743]	1499 [680]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	43 [1092]	32 [813]	1369 [621]	3280	1517 [688]	1613 [732]	1480 [671]

DS Modelos

SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)			
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID	
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	90 1/2 [2299]	90 1/4 [2292]	48 5/8 [1235]	35 [889]	971 [440]	3250-DS	1097 [498]	1178 [534]	1037 [470]
3265-DS	32 [813]	65 [1651]	61 7/8 [1572]	105 3/4 [2686]	105 1/4 [2673]	48 5/8 [1235]	35 [889]	1251 [567]	3265-DS	1409 [639]	1492 [677]	1334 [605]
3280-DS	32 [813]	80 [2032]	61 7/8 [1572]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	48 5/8 [1235]	35 [889]	1438 [652]	3280-DS	1596 [724]	1698 [770]	1552 [704]
3880-DS	38 [965]	80 [2032]	67 7/8 [1724]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	48 5/8 [1235]	35 [889]	1584 [718]	3880-DS	1742 [790]	1849 [839]	1698 [770]

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



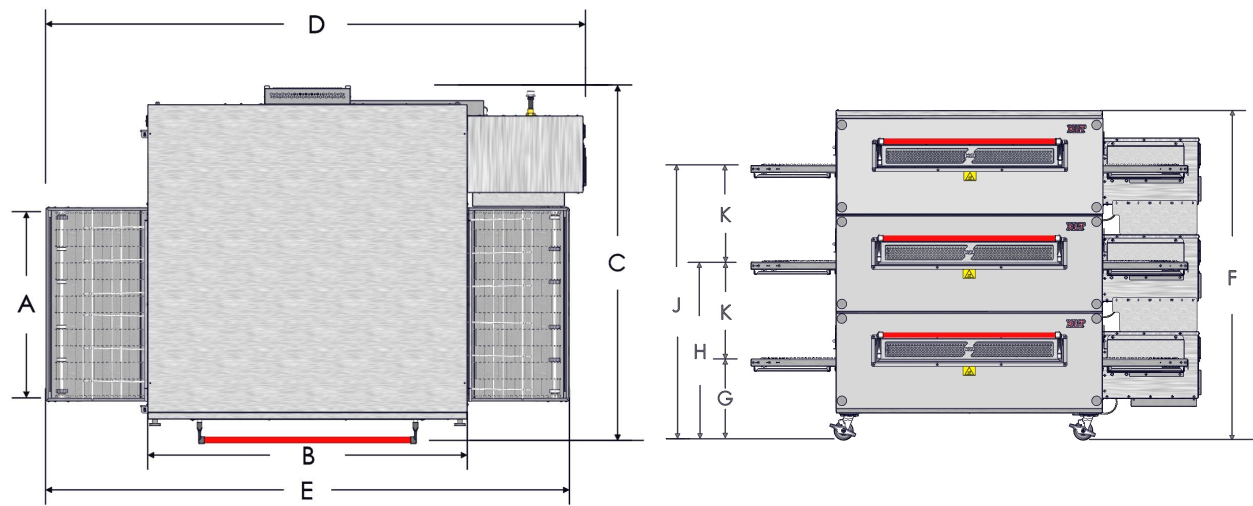
DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
											DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1034 [469]	1288 [584]	1390 [630]	1143 [518]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1151 [522]	1405 [637]	1534 [696]	1265 [574]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1286 [583]	1540 [699]	1669 [757]	1405 [637]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1483 [673]	1737 [788]	1878 [852]	1602 [727]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1800 [816]	2121 [962]	2260 [1025]	1936 [878]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1931 [876]	2252 [1021]	2401 [1089]	2067 [938]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2047 [929]	2368 [1074]	2511 [1139]	2183 [990]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2119 [961]	2415 [1095]	2607 [1183]	2340 [1061]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2329 [1056]	2625 [1191]	2817 [1278]	2550 [1157]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2534 [1149]	2830 [1284]	3033 [1376]	2755 [1250]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2496 [1132]	2792 [1266]	2984 [1354]	2717 [1232]

DS Modelos

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
											DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	90 1/2 [2299]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	1764 [800]	2015 [914]	2177 [987]	1895 [860]
3265-DS	32 [813]	65 [1651]	61 7/8 [1572]	105 3/4 [2686]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	2289 [1038]	2605 [1182]	2770 [1256]	2455 [1114]
3280-DS	32 [813]	80 [2032]	61 7/8 [1572]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	2628 [1192]	2944 [1335]	3147 [1427]	2855 [1295]
3880-DS	38 [965]	80 [2032]	67 7/8 [1724]	120 7/8 [3070]	119 5/6 [3044]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	2891 [1311]	3207 [1455]	3421 [1552]	3118 [1414]

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

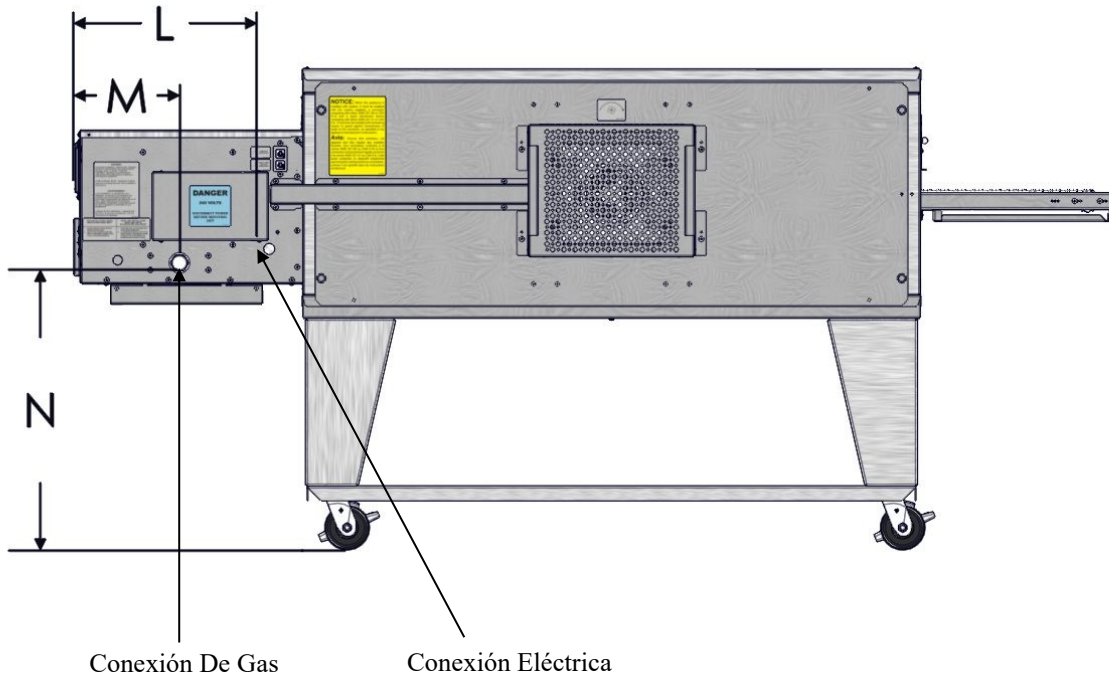


TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT	TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
													DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1343 [609]	1832	1724 [782]	1877 [851]	1507 [684]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	1502 [681]	2336	1883 [854]	2076 [942]	1673 [759]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1707 [774]	2440	2088 [947]	2281 [1035]	1885 [855]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	2005 [909]	3240	2386 [1082]	2597 [1178]	2183 [990]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	2605 [1182]	3255	3086 [1400]	3294 [1494]	2809 [1274]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	2994 [1358]	3855	3475 [1576]	3698 [1677]	3198 [1451]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3146 [1427]	4455	3627 [1645]	3842 [1743]	3350 [1520]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	3064 [1390]	3270-1B	3508 [1591]	3796 [1722]	3395 [1540]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3559 [1614]	3270-2B	4003 [1816]	4291 [1946]	3890 [1764]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	20 [508]	3801 [1724]	3870	4245 [1925]	4549 [2063]	4132 [1874]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3789 [1719]	3280	4233 [1920]	4521 [2051]	4120 [1869]

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

Dimensiones de la entrada de gas y electricidad - Mundo (230V / 50 Hz)



SINGLE OVEN	L	M	N	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	576 [261]
2336	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	641 [291]
2440	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	713 [323]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	832 [377]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1002 [454]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1072 [486]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1140 [517]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1178 [534]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1286 [583]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1398 [634]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	1383 [627]

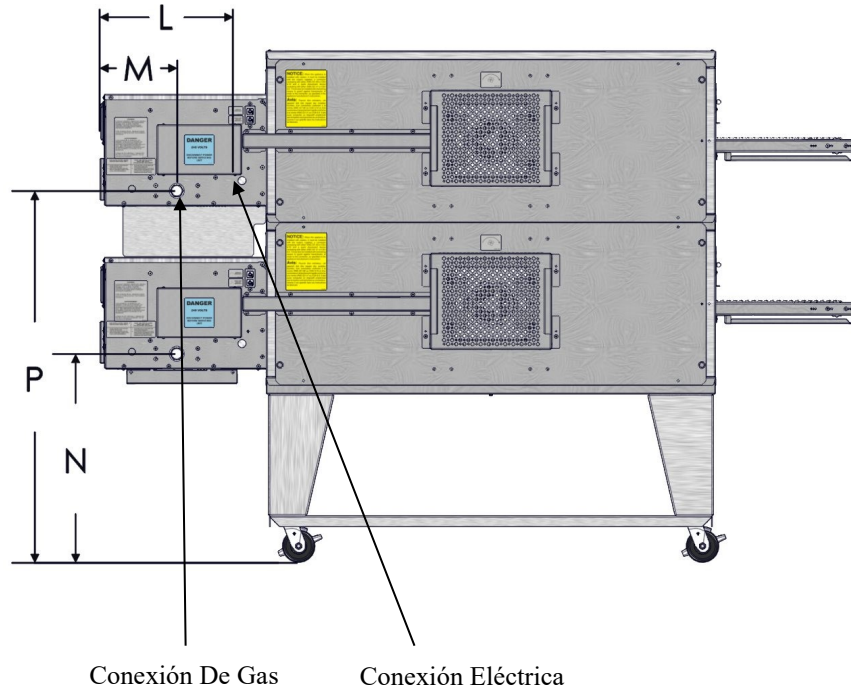
DS Modelos

SINGLE OVEN	L	M	N	OVEN WEIGHT
3250-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	967 [439]
3265-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	1255 [569]
3280-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	1447 [656]
3880-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	1571 [713]

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

Dimensiones de las entradas de gas y eléctricas - Mundo y Australia (230V / 50 Hz)



Conexión De Gas

Conexión Eléctrica

DOUBLE STACK	L	M	N	P	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1000 [454]
2336	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1115 [506]
2440	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1243 [564]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1444 [655]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1751 [794]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1872 [849]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	1980 [898]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2070 [939]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2277 [1033]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2466 [1119]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	2444 [1109]

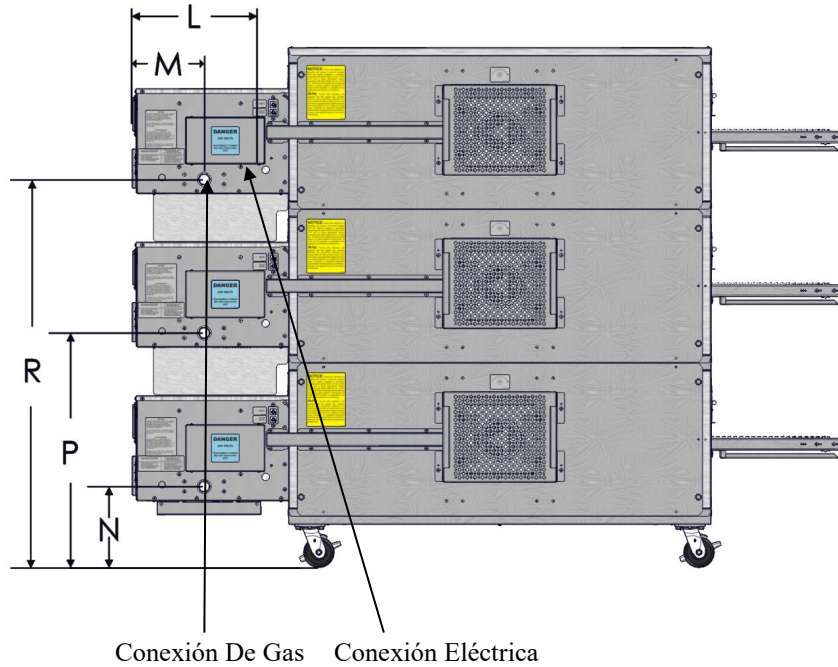
DS Modelos

DOUBLE STACK	L	M	N	P	OVEN WEIGHT
3250-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	1755 [796]
3265-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	2297 [1042]
3280-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	2647 [1201]
3880-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	2867 [1300]

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

Dimensiones de la entrada de gas y electricidad - Mundo y Australia (230V / 50 Hz)



TRIPLE STACK	L	M	N	P	R	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	1363 [618]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	1523 [691]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	1727 [783]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	2048 [929]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	2631 [1193]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3021 [1370]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3175 [1440]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3091 [1402]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3599 [1632]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3831 [1738]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	3829 [1737]

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 and Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes			
	All Fuels		NAT		LP	
	BTU/HR		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	125,000		0.196	4.98	0.125	3.18
3255	140,000		0.209	5.31	0.130	3.30
3855	140,000		0.218	5.54	0.134	3.40
4455	170,000		0.234	5.94	0.140	3.56
3270-1B	150,000		0.218	5.54	0.134	3.40
3270-2B	209,000		0.187	4.75	0.113	2.87
3870	209,000		0.187	4.75	0.113	2.87
3280	235,000		0.196	4.98	0.123	3.12
3250-DS	140,000		0.218	5.54	0.134	3.40
3265-DS	209,000		0.187	4.75	0.113	2.87
3280-DS	235,000		0.196	4.98	0.123	3.12
3880-DS	235,000		0.196	4.98	0.123	3.12



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.

World (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values and Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT	LP
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	13.18	18.50	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.91	16.99	25.00	20.80	74.91	3.86	2.49
2440	20.80	74.91	16.99	25.00	20.80	74.91	3.86	2.49
3240	36.60	131.88	28.00	39.50	36.60	131.88	4.98	3.18
3255	41.00	147.71	33.00	43.00	41.00	147.71	5.31	3.30
3855	41.03	147.71	33.70	44.54	41.03	147.71	5.54	3.40
4455	49.80	179.36	40.00	52.00	49.80	179.36	5.94	3.56
3270-1B	43.90	158.26	37.00	43.90	45.40	163.44	5.54	3.40
3270-2B	61.25	220.51	51.28	65.94	61.25	220.51	4.75	2.87
3870	61.25	220.51	51.28	65.94	61.25	220.51	4.75	2.87
3280	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12
3250-DS	41.03	147.71	33.70	44.54	41.03	147.71	5.54	3.40
3265-DS	61.25	220.51	51.28	65.94	61.25	220.51	4.75	2.87
3280-DS	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12
3880-DS	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12

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

Korea (220V/60Hz) - Gas Oven Heating Values and 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	36.60	36.60	4.98	3.18
3255	41.00	41.00	5.31	3.30
3855	41.03	41.03	5.54	3.40
4455	49.80	49.80	5.94	3.56
3270-1B	43.90	45.40	5.54	3.40
3270-2B	61.25	61.25	4.75	2.87
3870	61.25	61.25	4.75	2.87
3280	68.87	68.87	4.98	3.12
3250-DS	41.03	41.03	5.54	3.40
3265-DS	61.25	61.25	4.75	2.87
3280-DS	68.87	68.87	4.98	3.12
3880-DS	68.87	68.87	4.98	3.12

Australia & New Zealand (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values and Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT	LP
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.91	20.80	74.91	3.86	2.49
2440	20.80	74.91	20.80	74.91	3.86	2.49
3240	36.60	131.88	36.60	131.88	4.98	3.18
3255	41.00	147.71	41.00	147.71	5.31	3.30
3855	41.03	147.71	41.03	147.71	5.54	3.40
4455	49.80	179.36	49.80	179.36	5.94	3.56
3270-1B	43.90	158.26	45.40	163.44	5.54	3.40
3270-2B	61.25	220.51	61.25	220.51	4.75	2.87
3870	61.25	220.51	61.25	220.51	4.75	2.87
3280	68.87	247.93	68.87	247.93	4.98	3.12
3250-DS	41.03	147.71	41.03	147.71	5.54	3.40
3265-DS	61.25	220.51	61.25	220.51	4.75	2.87
3280-DS	68.87	247.93	68.87	247.93	4.98	3.12
3880-DS	68.87	247.93	68.87	247.93	4.98	3.12

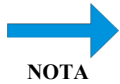
Gas Oven Fuel Pressure Requirements														
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure					
	Standard, World, Australia and New Zealand						Korea		Manifold Pressure					
	Natural Gas			LP Gas			Natural Gas	LP Gas	Natural Gas			LP Gas		
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	kPa	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa
All	6-14	15-35	1.50-3.50	11-14	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

Adjustable Bypass Low Flame Pressure Setting	
Gas Types	in. W/C
Natural	0.4
Propane	0.8

Gas Group	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	Standard: 3/4" NPT					World/Korean: BSP 3/4" Male thread			

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

Requisitos de suministro de Gas Para Todos Los Hornos



NOTA

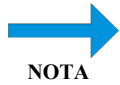
Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánica.

1. El suministro de gas debe tener 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 valores nominales de Btu/kw/MJ para determinar la carga total
2. El suministro de gas tendrá un contador de gas y un regulador de presión de gas independientes para cada ocupante. Las instalaciones en edificios de ocupación múltiple, (centros comerciales) no deberán compartir los contadores 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. La desconexión rápida se conectará en el lado del horno mientras que el extremo roscado se conectará en la válvula de cierre.
4. Se instalará un colector de sedimentos aguas abajo de la válvula de cierre del equipo tan cerca de la entrada del aparato como sea posible en el momento de la instalación del aparato. La trampa de sedimentos será un accesorio en T con una boquilla tapada en la salida inferior, como se ilustra (pág. 20), 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 trasera 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. 20), y de acuerdo con la norma ANSI Z223.1-2012 y el Código Nacional de Gas Combustible NFPA 54-2012, sección 9.6.7.
6. La composición de los gases varía mucho de una época a otra y de un lugar a otro. Por esta razón, el material utilizado para las líneas de gas deberá ser acero o hierro maleable, no cobre. La norma ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Food Service Equipment establece: "Para el transporte de gases no se utilizarán tubos de cobre o tubos semirrígidos con capas internas de cobre, estén o no estañados internamente". La norma ANSI Z223.1 NFPA 54 National Fuel Gas Code establece: "No se utilizarán tuberías de cobre y latón si el gas contiene más de una media de 0,3 granos de sulfuro de hidrógeno por 100 scf de gas (0,7 mg/100L)".

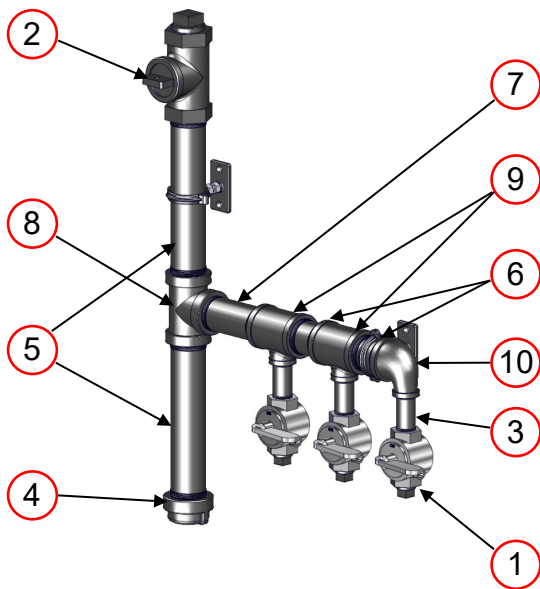


PRECAUCIÓN

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 ½ 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 ½-psi.

Requisitos Manguera De Gas

1. 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.
2. 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.
3. 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 en esta página son por cada horno.

Gas Oven Electrical Requirements											
Per EACH Oven											
Oven Model	Standard			Australia & World			Korea				
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Watts			
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60	220 VAC 1Φ	660			
2336											
2440											
3240											
3255											
3855											
4455											
3270-1B											
3270-2B											
3870									8.5	7	1540
3280									4.8	3	660
3250-DS									8.5	7	1540
3265-DS											
3280-DS											
3880-DS											
				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.
- La conexión eléctrica debe cumplir con todos los requisitos del código local.

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

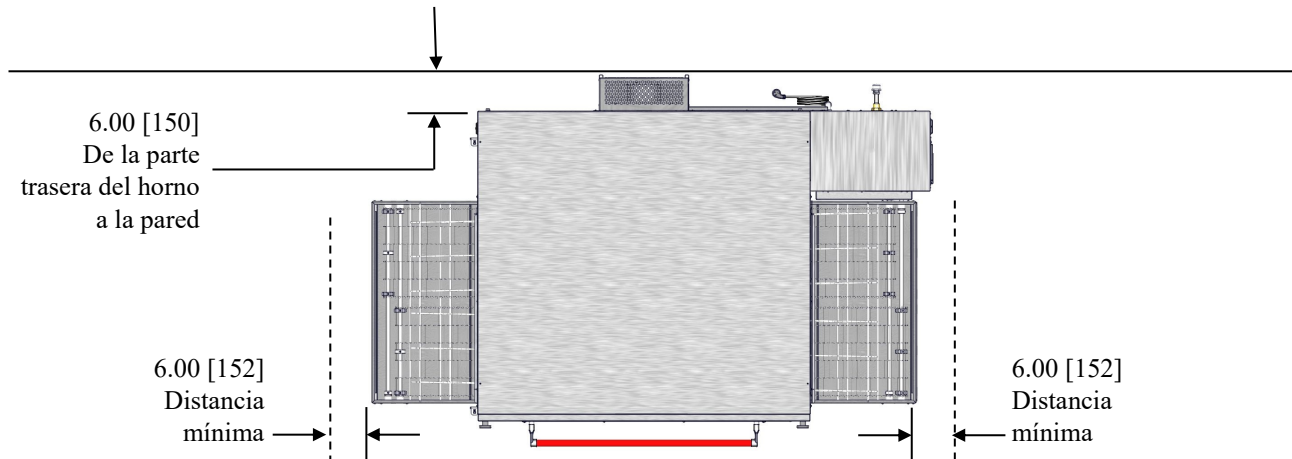
- Este aparato está equipado con un terminal de tierra para su protección contra descargas eléctricas y debe conectarse a tierra correctamente.
- Una vez instalado, el aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Hornos de Australia/Nueva Zelanda

- Este aparato está equipado con un terminal de tierra para su protección contra el riesgo de descarga eléctrica y debe estar debidamente conectado a tierra.
- El servicio eléctrico debe instalarse de acuerdo con las normas de cableado AS/ NZS 3000. códigos locales.

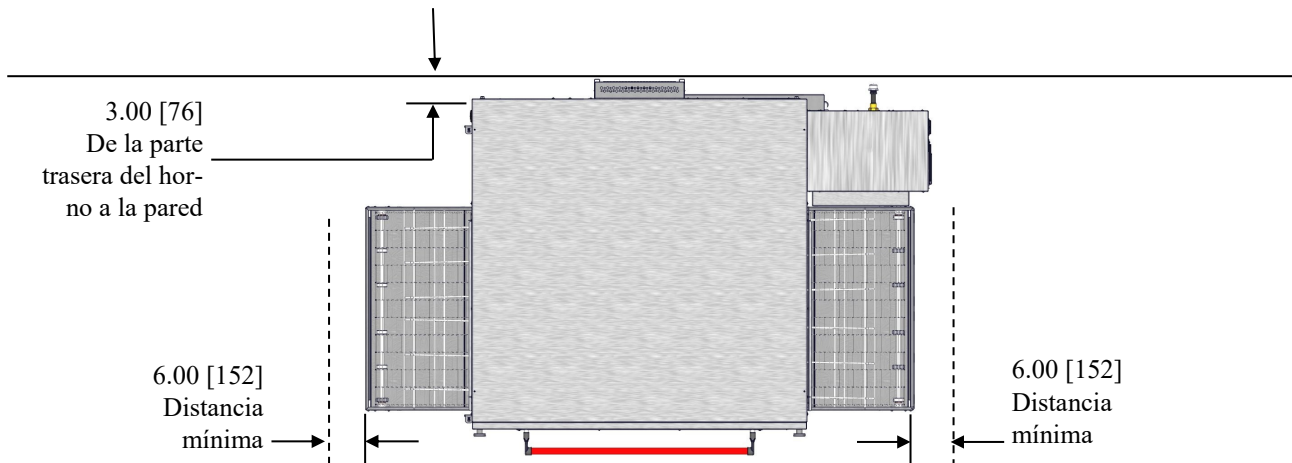
Modelos 1832, 2336 Y 2440

Estos hornos son adecuados para su instalación en suelos combustibles o no combustibles, y junto a paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñada para proporcionar el espacio libre adecuado a la parte posterior del horno. Las distancias laterales mínimas son de 6 pulgadas /150 mm, medidas desde los extremos del transportador.

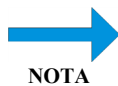


Todos Los Demás Modelos

Estos hornos son adecuados para su instalación en suelos combustibles o no combustibles, y junto a paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñada para proporcionar el espacio libre adecuado a la parte trasera del horno. Las distancias laterales mínimas son de 6 pulgadas/152 mm, medidas desde los extremos del transportador.



Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánica. Es necesario que los hornos se coloquen bajo una campana de ventilación para proporcionar ventilación de escape y un suministro de aire adecuado.



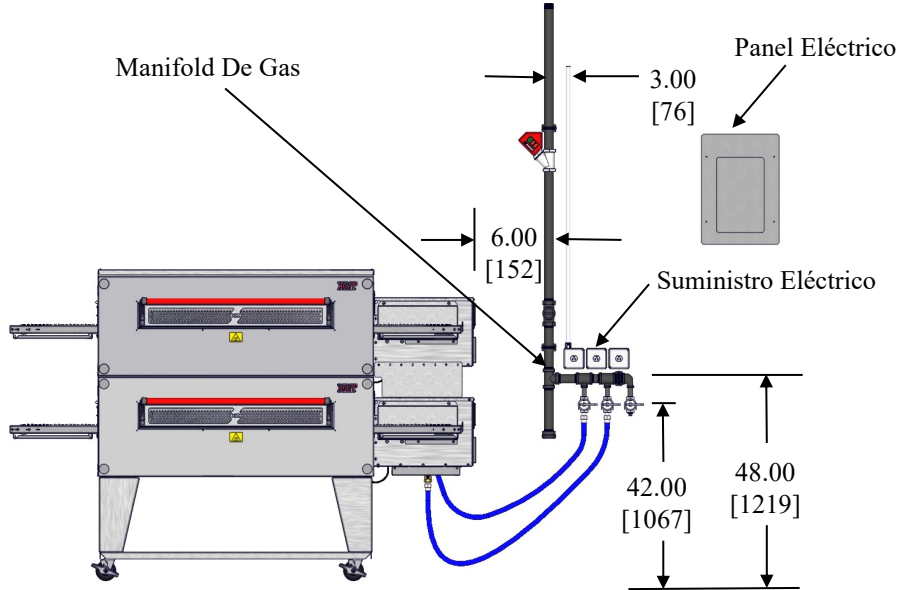
Los equipos deben instalarse con anclaje de cables para aliviar la tensión de los conductores, la torsión de los terminales y la abrasión del aislamiento.

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



La línea de gas entrante es preferible que vaya al lado del horno en el lado de la caja de control.

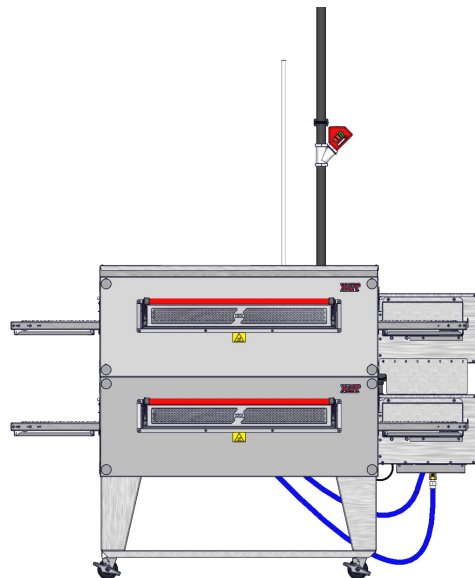
Instalación Aceptable



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.

Instalación Inaceptable



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

Advertencia E Información De Seguridad

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 volcar o caer causando lesiones corporales.
- NUNCA coloque ninguna parte de su cuerpo debajo de un horno que esté suspendido por los gatos de elevación. Existe un peligro de aplastamiento si el horno se cae o resbala.
- NO coloque las manos en el poste vertical del gato elevador debajo del cabrestante del gato. Cuando el cabrestante del gato desciende al girar la manivela del gato, se crea un punto de pellizco entre el cabrestante y el poste.



PRECAUCIÓN

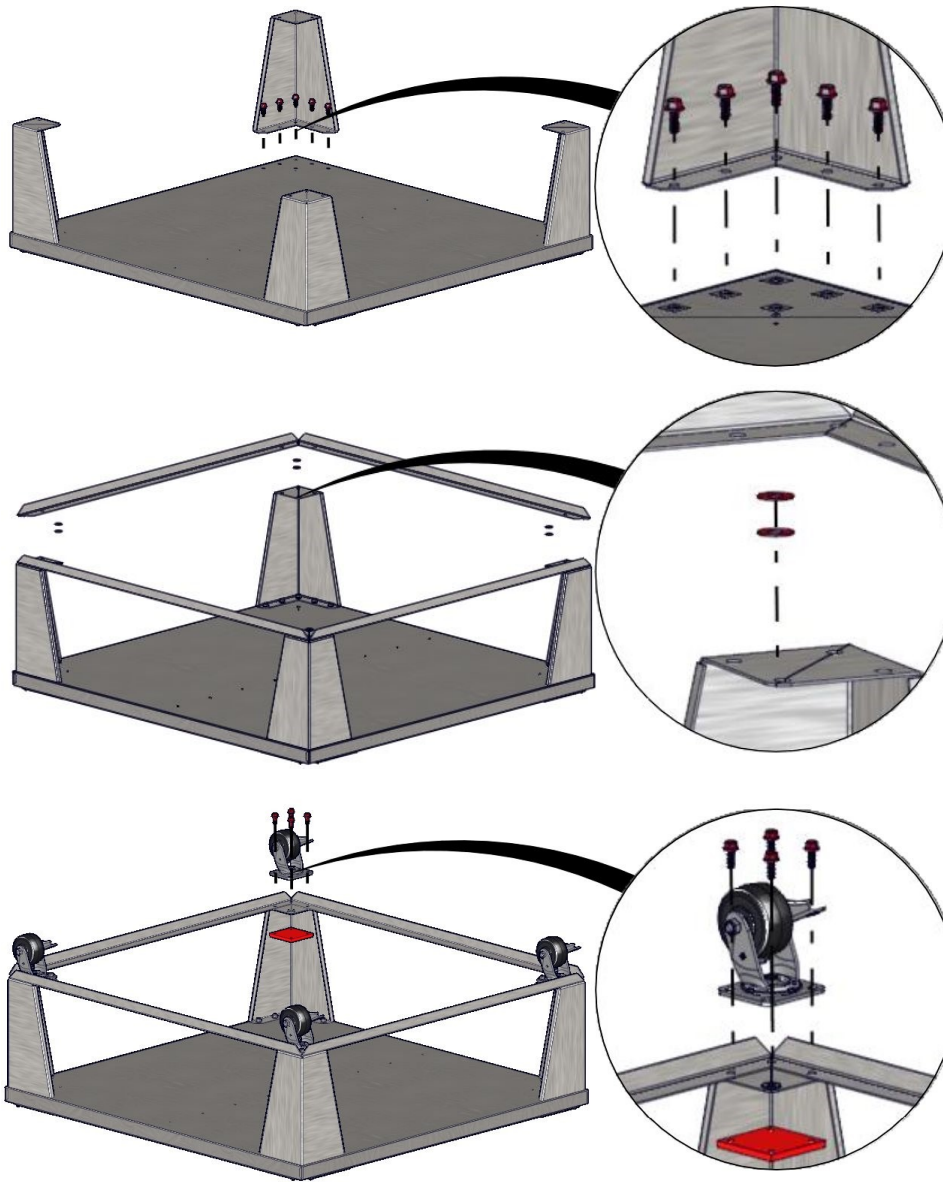
TENGA CUIDADO al hacer rodar el horno sobre el carro, especialmente al subir o bajar rampas y al pasar por baches. Deje las correas/bandas puestas hasta que el horno esté cerca de la zona de montaje.



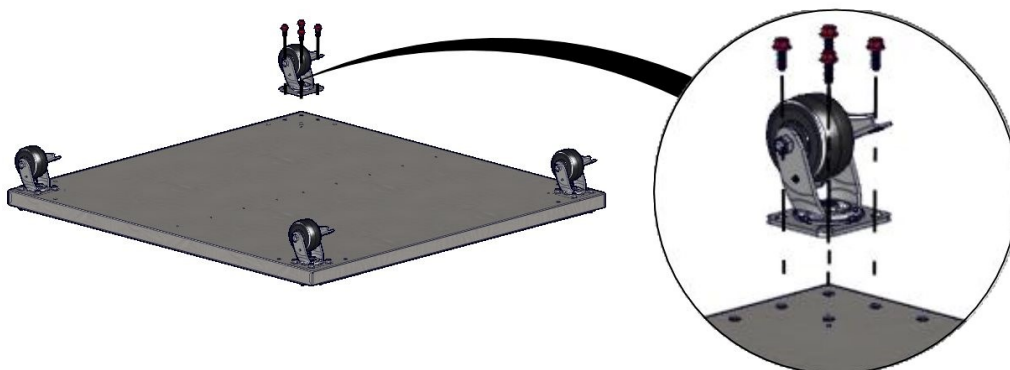
PELIGRO

- Asegúrese de que la muesca del tubo del conjunto del cabrestante esté alineada con el pasador de la base del trípode, tal como se muestra. Estas alineaciones son importantes y mantienen el gato bien alineado.
- Compruebe que el funcionamiento es suave. El cable no debe estar 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 LO UTILICE hasta que se sustituya el cable.
- Como mínimo, sustituya el cable anualmente por otro que cumpla o supere las especificaciones del fabricante del gato.
- No supere la capacidad indicada del gato.

Ensamblaje De La Base - Simple Y Doble Pila



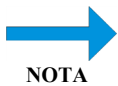
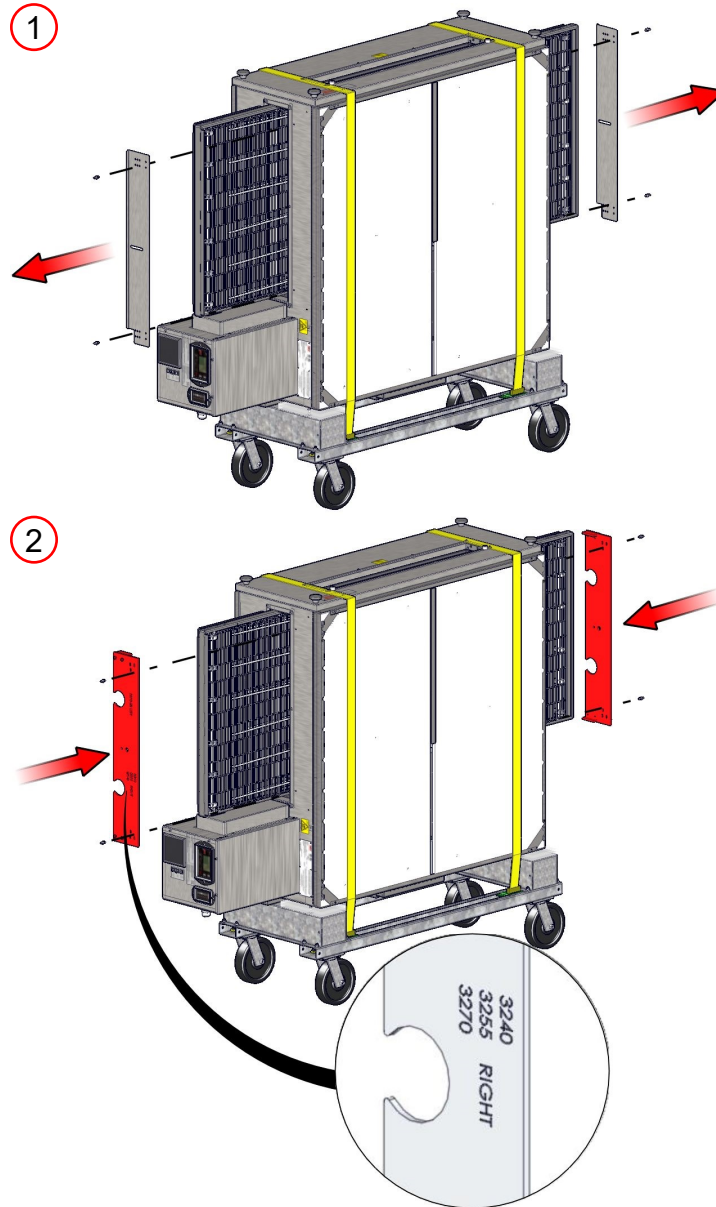
Ensamblaje De La Base - Triple Pila





IDEA

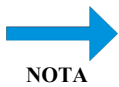
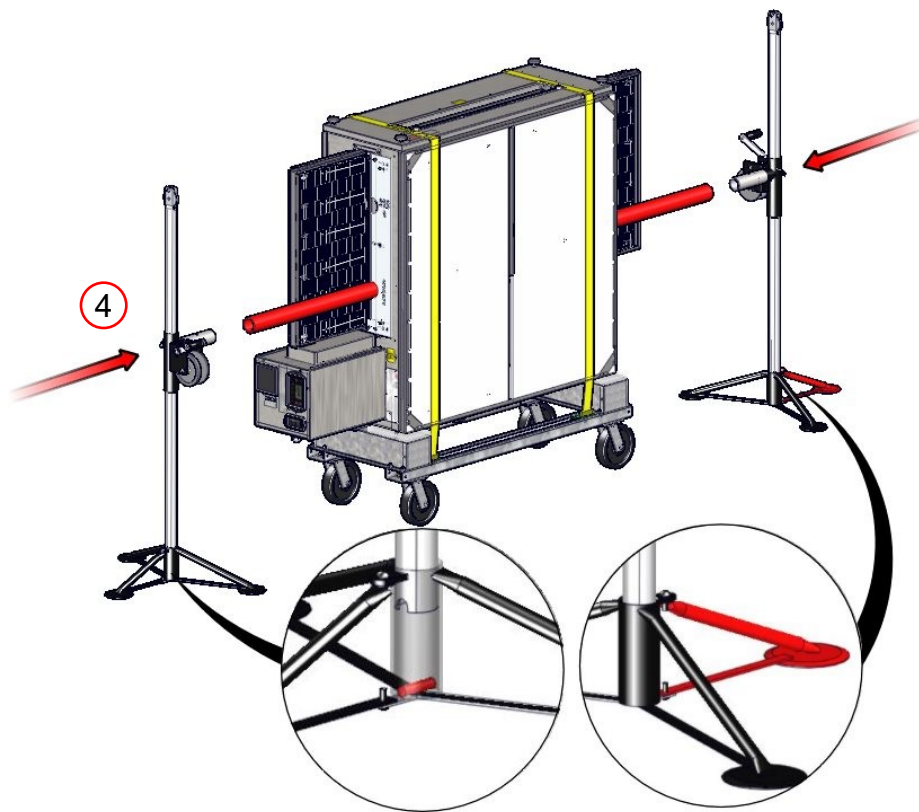
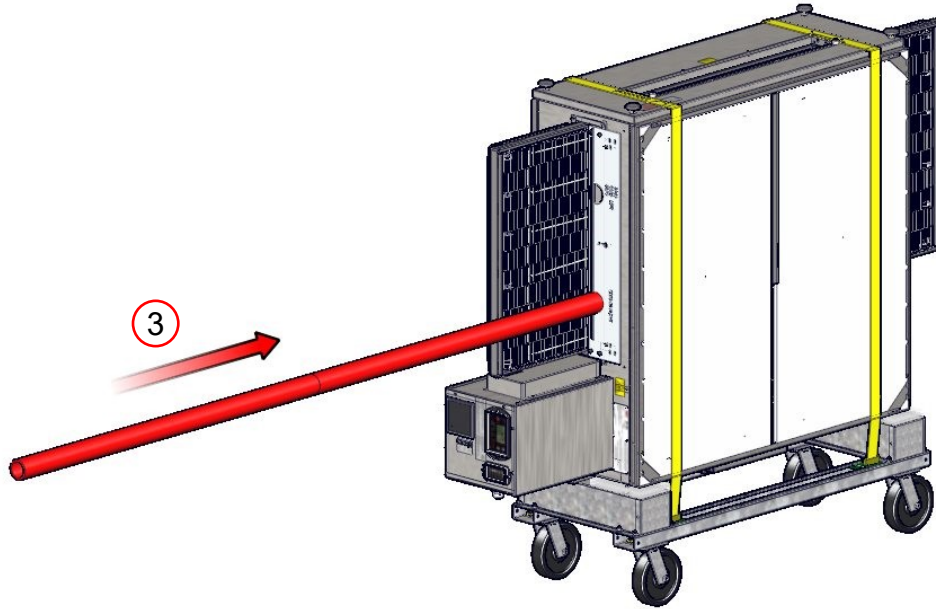
Revise y comprenda primero los siguientes ocho (8) pasos. Ilustran cómo apilar los hornos de forma segura.



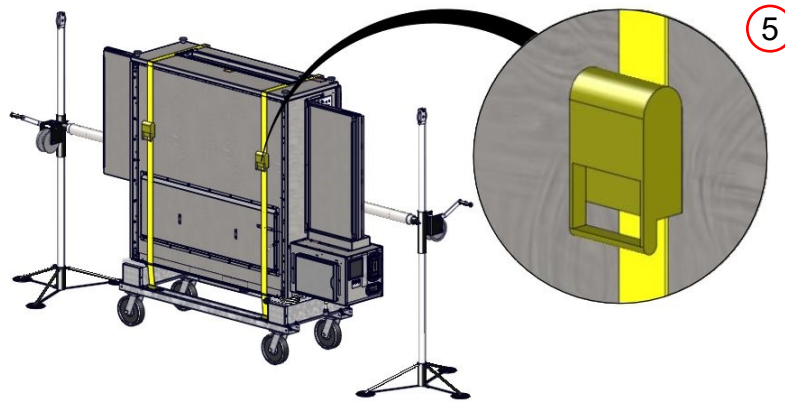
NOTA

El orificio del tubo de elevación, marcado para el tamaño apropiado del horno, debe instalarse lo más cerca posible de la caja de control. Si sus placas de elevación no tienen todos nuestros tamaños disponibles en la lista, siga la siguiente tabla.

Oven Size	Lifting Plate Position
3250	3270-2B
3265	3270-2B
3280	3270-2B
3880	3870-2B



La pata plegable del trípode debe colocarse hacia fuera del horno.



NOTA

Utilice la lengüeta de liberación de la correa para aflojar y retirar ambas correas.

Apilar Los Hornos



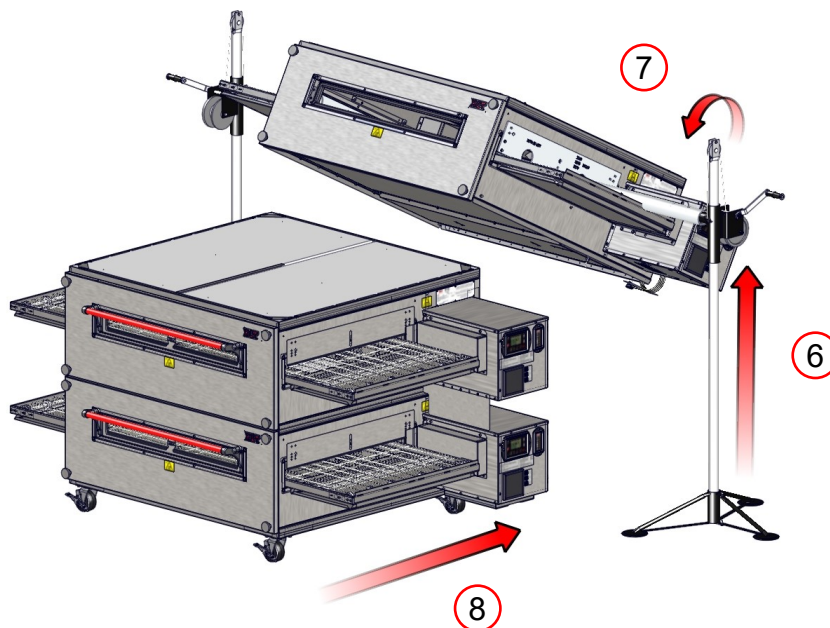
PELIGRO

Si no se encajan los gatos de elevación en el tubo de elevación de forma correcta y completa, se producirán daños, lesiones o la muerte por la caída del horno.



PELIGRO

- Los dos gatos deben levantarse al unísono, de lo contrario pueden atascarse y se producirá una situación peligrosa.
- No coloque ninguna parte de su cuerpo debajo del horno en ningún momento.
- El horno pesa mucho en la parte superior. Tenga cuidado.



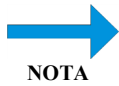
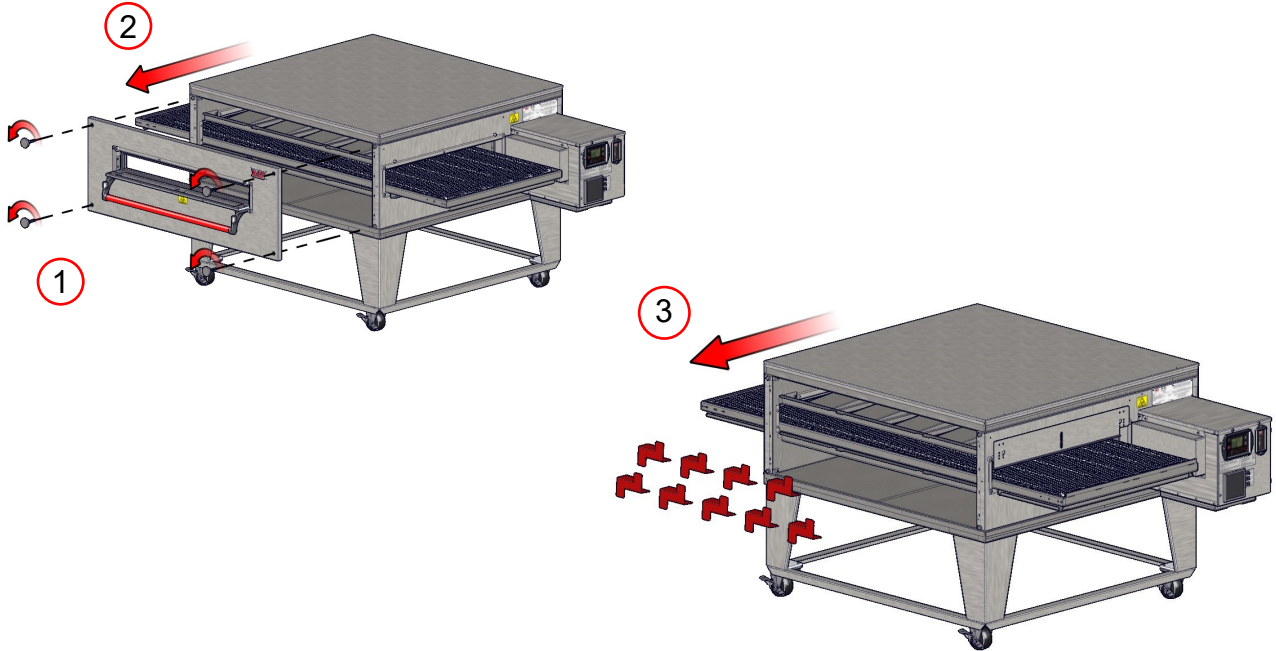
NOTA

Los hornos del modelo DS sólo pueden utilizarse en configuraciones de pila de horno simple o doble.

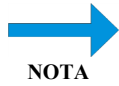


Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.

Eliminación De Clips De Dedo

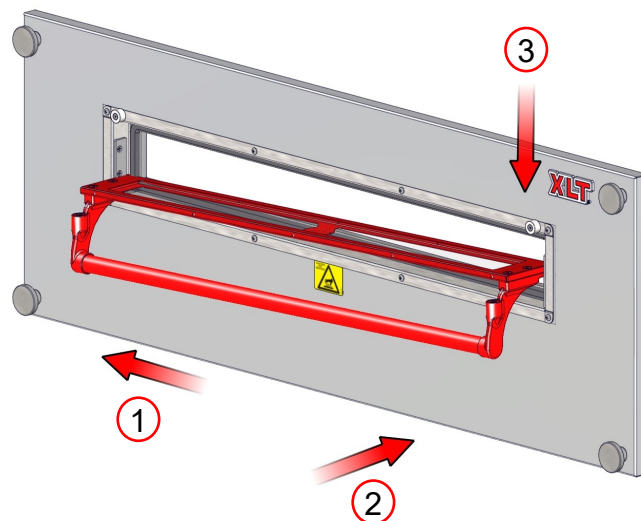


Todos los paneles frontales del modelo DS tendrán asas de elevación.

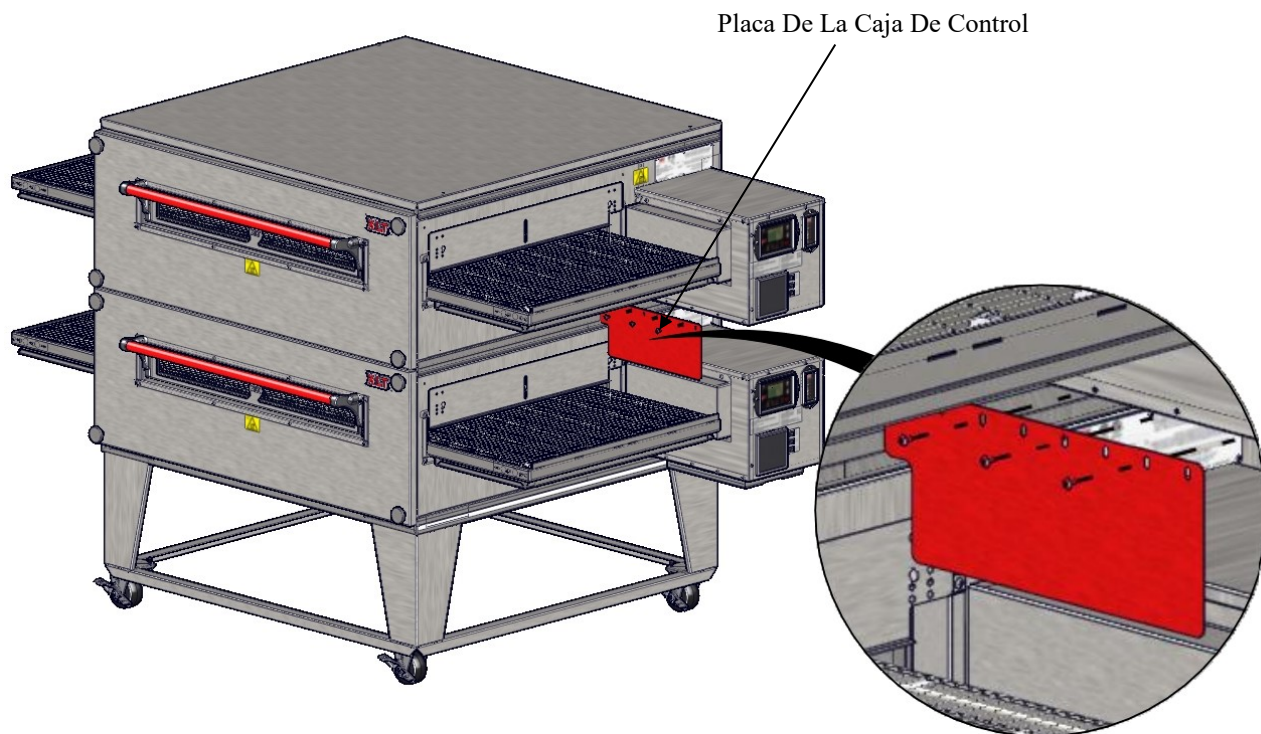
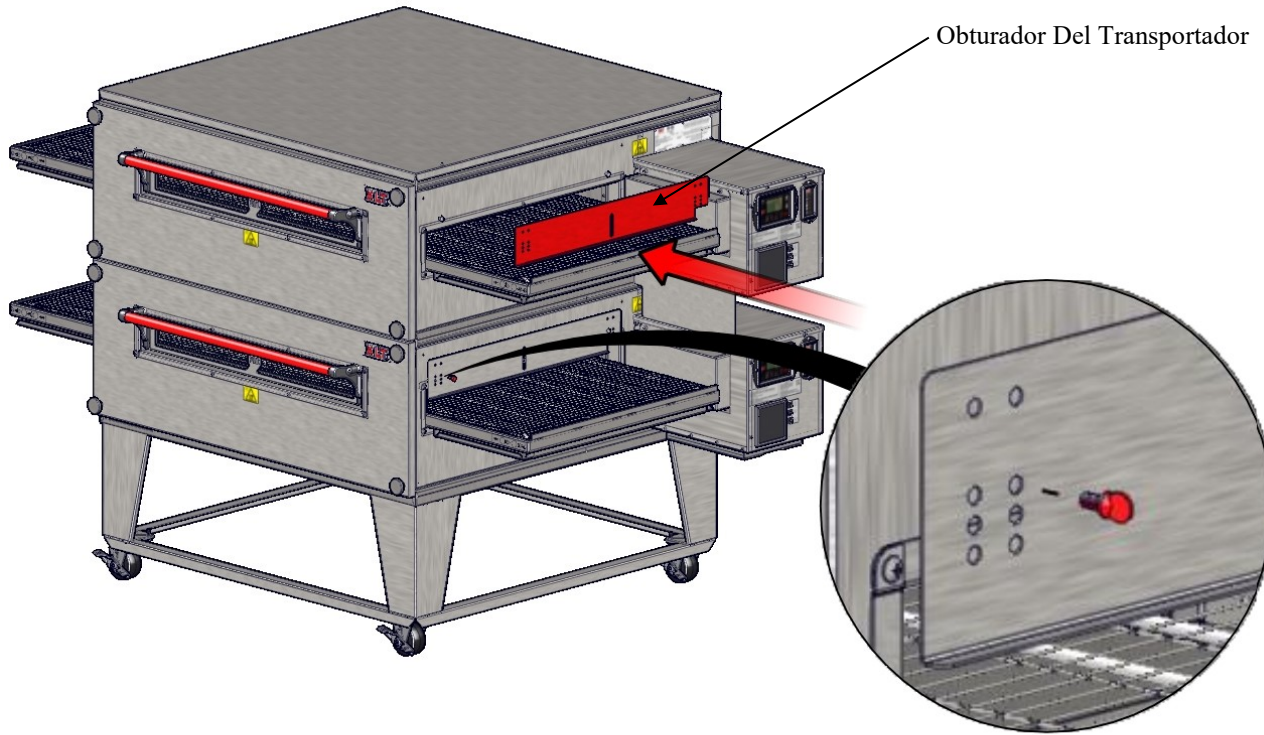


Pinzas para el transporte únicamente. Deseche una vez eliminado.

Instalación De Puerta Sandwich

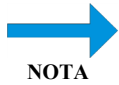


Asamblea del horno Instalación De Accesorios



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.

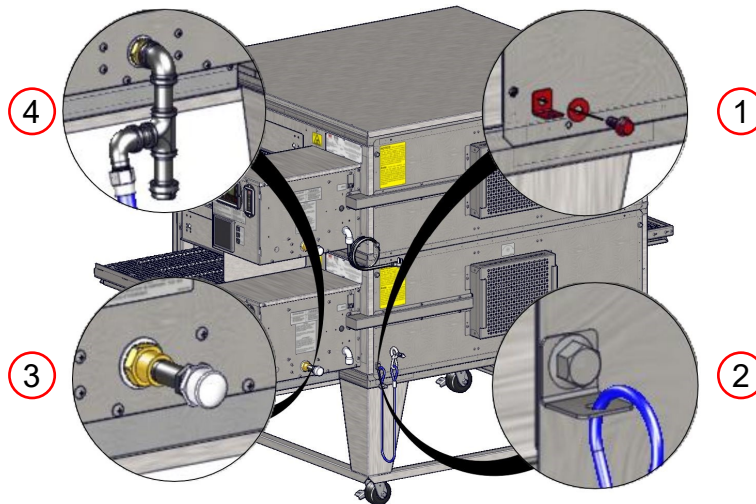


Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. En Australia, instalar el cable de sujeción de conformidad con AS 5601.

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

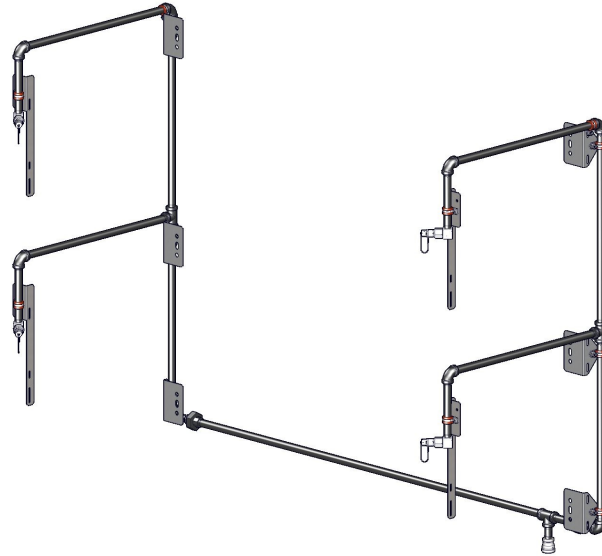
Conecta el colector de sedimentos al horno antes de conectar la manguera de gas. Primero quite el tubo con tapa blanca de la parte trasera de la caja de control (punto 3 arriba) e instale el colector de sedimentos suministrado en su lugar (punto 4 arriba). Manguera de gas para colgar verticalmente detrás 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.



PRECAUCIÓN

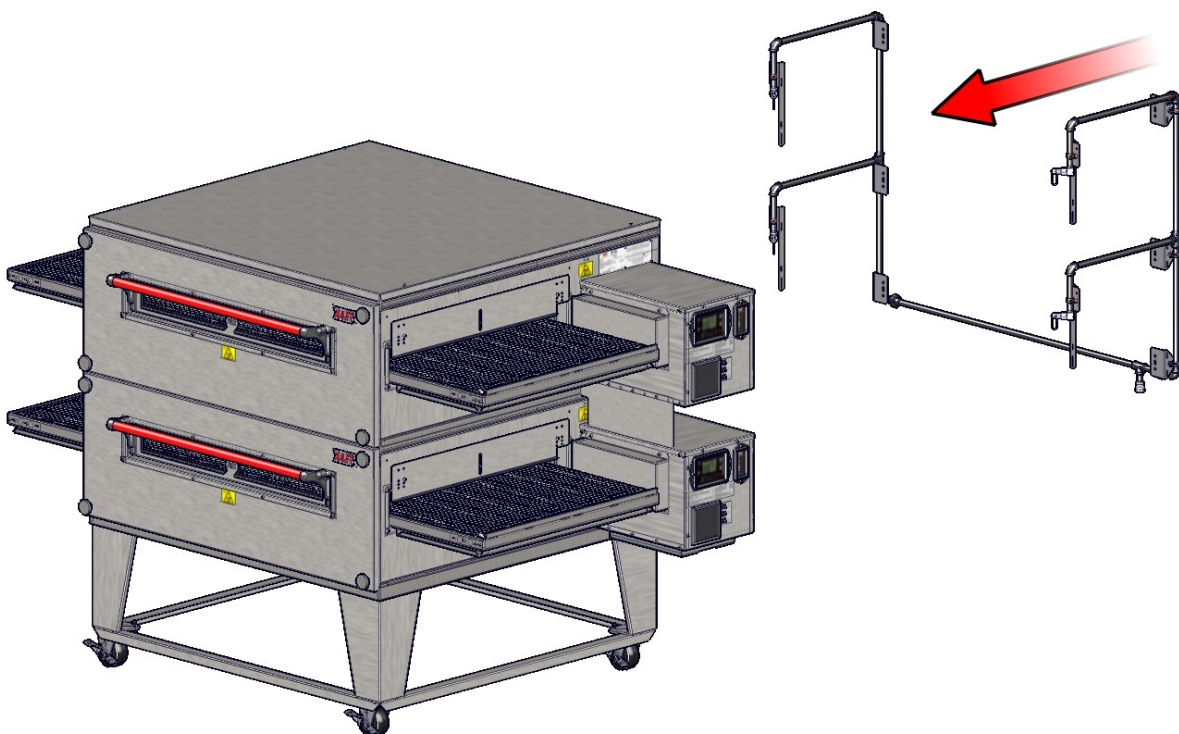
No utilice cinta de teflón en las conexiones de la línea de gas ya que esto puede causar un mal funcionamiento de la válvula de gas o el taponamiento de los orificios de los fragmentos de cinta.

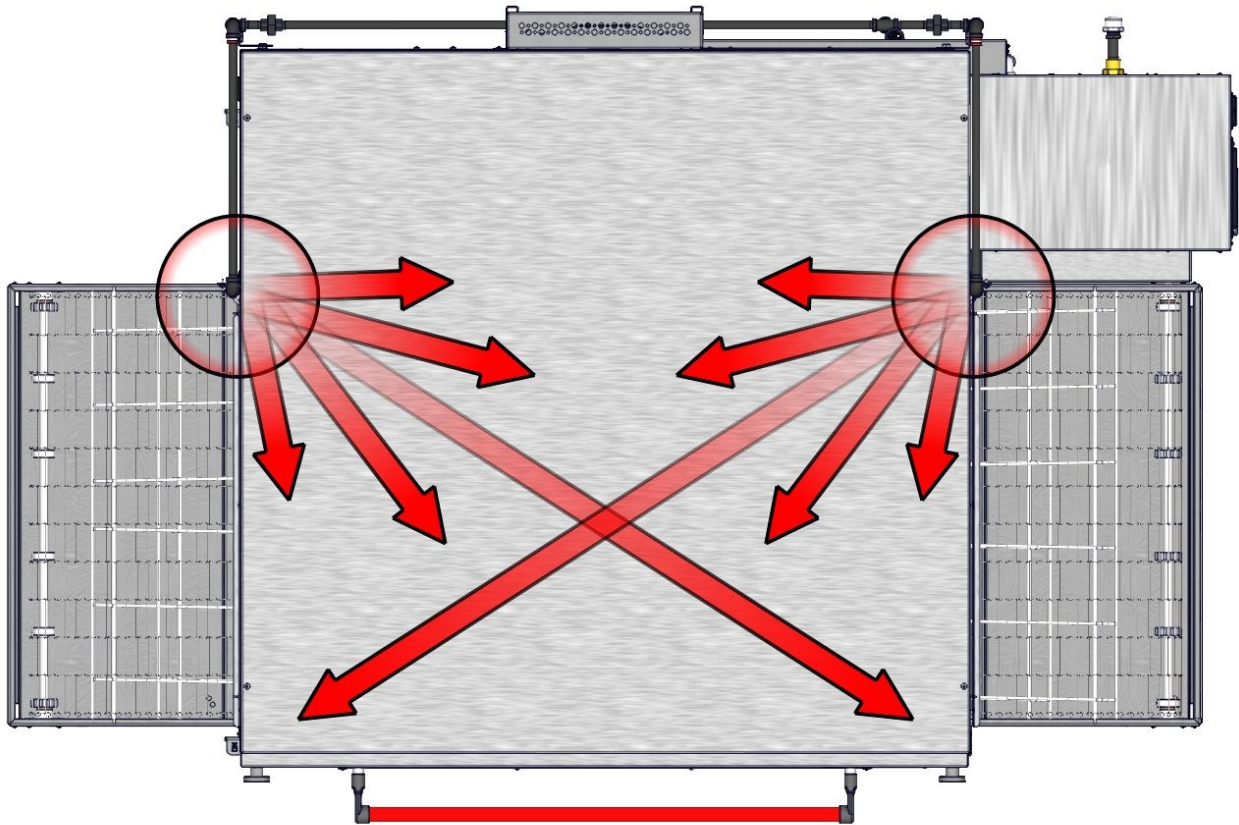
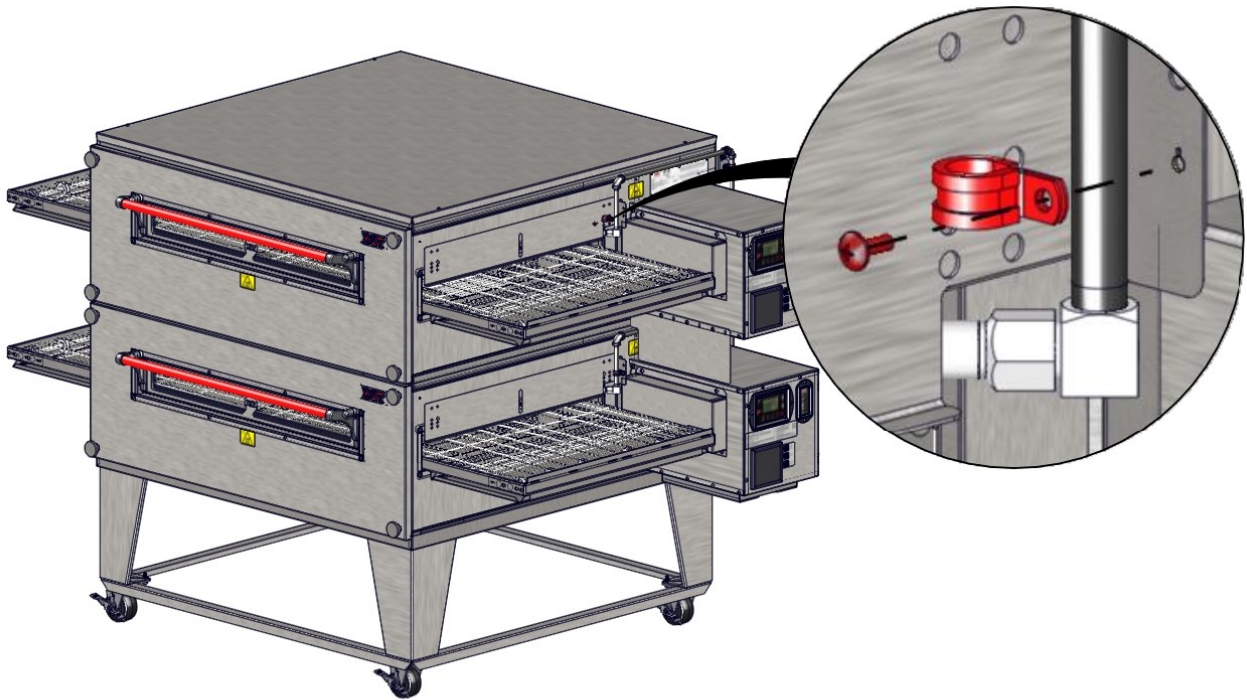
El requisito para los sistemas de extinción de incendios varían según la ubicación y la jurisdicción que tiene autoridad. Si es necesario instalar la extinción de incendios en el horno, un juego de tubos pre-ensamblado está disponible que utiliza los agujeros previamente existentes para simplificar la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

Obtenga información de la autoridad competente para determinar los requisitos de su instalación. Debe ponerse en contacto con su proveedor de campanas de ventilación y con el contratista de HVAC para que le orienten. Se recomienda encarecidamente realizar una prueba de equilibrio del aire, que debe ser realizada por un contratista autorizado. Una campana de ventilación y el sistema HVAC correctamente diseñado e instalado acelerará la aprobación, reducir todos los costos de mantenimiento, y proporcionar un ambiente de trabajo más cómodo. XLT también recomienda que los controles del operador para los hornos y el control del operador para el ventilador de escape estar interconectado de manera que el ventilador de escape se energiza cada vez que los hornos están encendidos.

Prueba De Rendimiento De La Ventilación

Una vez que el horno y la campana de ventilación han sido instalados y están en funcionamiento, se puede utilizar una vela de humo para "ver" si el calor y los vapores se están extrayendo completamente. El procedimiento de prueba se describe a continuación:

1. El horno debe estar funcionando a la temperatura definida por el usuario, o el horno debe estar funcionando a 450-500F/232-260C.
2. El transportador debe estar apagado.
3. El ventilador de la campana de ventilación debe estar encendido.
4. Coloque una vela de humo en un recipiente en la cinta transportadora en el centro del horno.
5. Repita la prueba de la vela de humo para cada horno, así como cuando todos los hornos estén funcionando.
6. Repita la prueba de la vela de humo para cada horno, así como cuando todos los hornos estén funcionando.

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


Después de que el ventilador de extracción se haya ajustado para capturar y contener completamente el calor, es necesario introducir una cantidad correspondiente de aire de reposición (MUA) en el edificio para compensar la cantidad de volumen de aire que se está eliminando. Una prueba de balance de aire puede determinar la cantidad adecuada de caudales de aire de reposición.

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.**

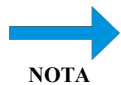
El Horno de puesta en marcha Lista de comprobación inicial, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado (ambos lados) en el momento de la instalación, firmado por el cliente y volvió a XLT Hornos y el Distribuidor Autorizado para iniciar la política de garantía. Si la Lista de verificación 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 Instalación y Funcionamiento y que todos los servicios están conectados a los hornos de acuerdo con los códigos de construcción locales.
2. Coloque todas las cajas de control en posición de servicio y verifique la presión de gas entrante (Consulte el manual de piezas y Consulte el manual de piezas y servicio para los ajustes de la válvula de gas). Si la presión del gas no está dentro de las especificaciones XLT póngase en contacto con la compañía de gas para ajustar.
3. Con todos los aparatos en funcionamiento, compruebe la presión dinámica del gas. Si la presión del gas no está dentro de las especificaciones del XLT, póngase en contacto con la compañía de gas para ajustarla.
4. Completar la lista de verificación de puesta en marcha con la firma del propietario y volver a XLT.



PRECAUCIÓN No exceda de 65 Hz en la configuración de VFD.



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.

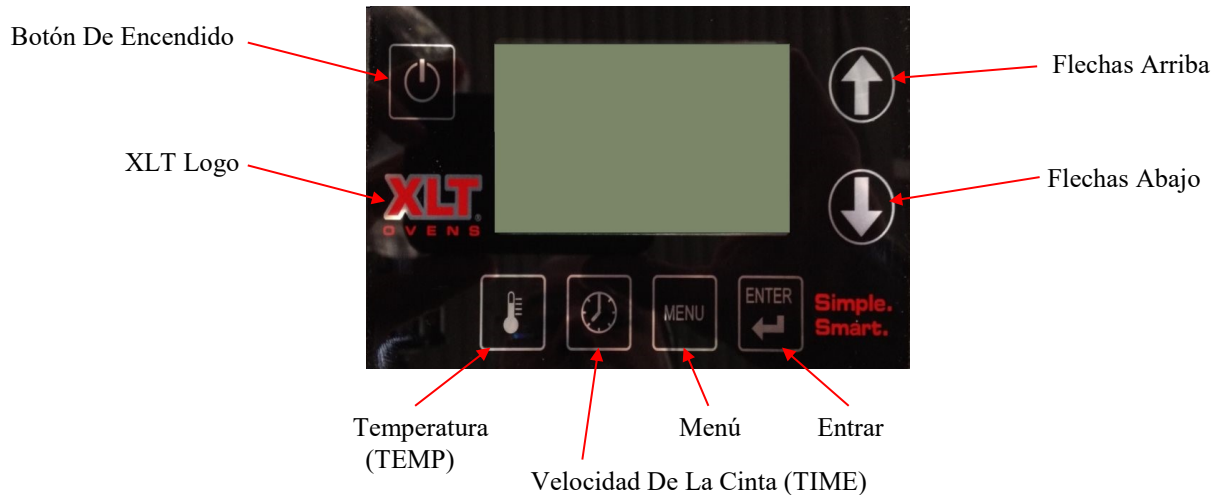
Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx80	1:30	20:00

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.



Ajuste De La Temperatura



① **Encender:** Mantenga el botón de encendido durante un (1) segundo. Pulse el botón Enter para confirmar la puesta en marcha del horno.

② **Ajuste De La Temperatura:** Presione el botón de TEMP durante tres (3) segundos. 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 Del Cinturón:** Pulse el botón TIME durante tres (3) segundos. Para ajustar el tiempo de la cinta, utilice la fila superior o inferior. Si el cinturón está dividido, pulse el botón TIME para alternar entre los tiempos del cinturón. Pulse Enter para guardar.

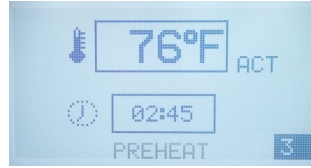
④ **Apagar:** La alimentación del horno apagado (Mantenga durante 1 segundo).



NOTA

El paquete de la caja de control puede variar según la fecha de fabricación. El paquete de control que se muestra arriba es sólo una referencia general del horno.

Modo Menú (Opcional)



La programación del Menú puede almacenar hasta doce (12) menús preestablecidos que pueden ser llamados por número según sea necesario. Cada programa contiene una temperatura de cocción y un tiempo de cinta especificados.

Para Seleccionar Un Programa De Menú

1. Entre en el modo de Menú pulsando MENU durante un (1) segundo. El número en la esquina inferior derecha comenzará a parpadear.
2. Utilice las flechas Arriba y Abajo para desplazarse por los programas de menú numerados.
3. Para seleccionar un programa de menú deseado, pulse Enter durante un (1) segundo. Aparecerá un recuadro negro alrededor del número (consulte la imagen anterior) y estará presente en la pantalla de funcionamiento.
4. Las pantallas saldrán automáticamente de las pantallas de programación después de cinco (5) segundos sin actividad.

Para Cancelar Un Programa De Menú

1. Para cambiar lEntre en el modo de Menú pulsando MENU durante un (1) segundo. El número en la esquina inferior derecha comenzará a parpadear.
2. Vuelva a pulsar MENÚ durante un (1) segundo. La pantalla de funcionamiento volverá sin un menú programado en uso y sin un número en la esquina inferior derecha de la pantalla.

Para Cambiar La Configuración Del Menú

1. Para cambiar un ajuste, cuando el número esté parpadeando vaya al preajuste deseado y pulse ENTER y MENU durante tres (3) segundos.
2. TEMP comenzará a parpadear. Utilice las flechas arriba/abajo para seleccionar la temperatura y pulse ENTER.
3. La HORA empezará a parpadear. Utilice las flechas arriba/abajo para seleccionar la hora y luego mantenga pulsados ENTER y MENU durante tres (3) segundos para guardar la preselección.

Opciones Adicionales Del Usuario

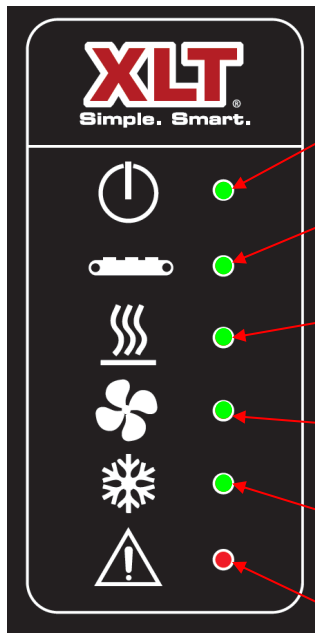
Bloqueo De Ajustes

1. Para bloquear y desbloquear la hora y la temperatura del horno, pulse TIME y ENTER durante tres (3) segundos hasta que la LUI emita un pitido.
2. A continuación, pulse TEMP, TIME y luego TEMP individualmente en un plazo de tres (3) segundos para bloquear los ajustes.
3. Aparecerá un símbolo de bloqueo o desbloqueo en la esquina inferior izquierda de la LUI.

De Fahrenheit A Celsius

1. Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius, mantenga pulsados TEMP y ENTER durante tres (3) segundos y los ajustes cambiarán.

Control de la máquina del horno



(Todos los LEDs encendidos como referencia)

Estado del LED de control de la máquina del horno:

Energía Verde Continua: El horno tiene energía.



Transportador Verde Estables: Los transportadores están activos.
Parpadeo: Se detecta un problema.



Calor Verde Continua: El horno está pidiendo calor. Permanecerá encendido mientras sube la temperatura.
Parpadeo: Se detecta un problema.



Ventilador principal Verde Continua: El ventilador está girando.
Parpadeo: Se detecta un problema.



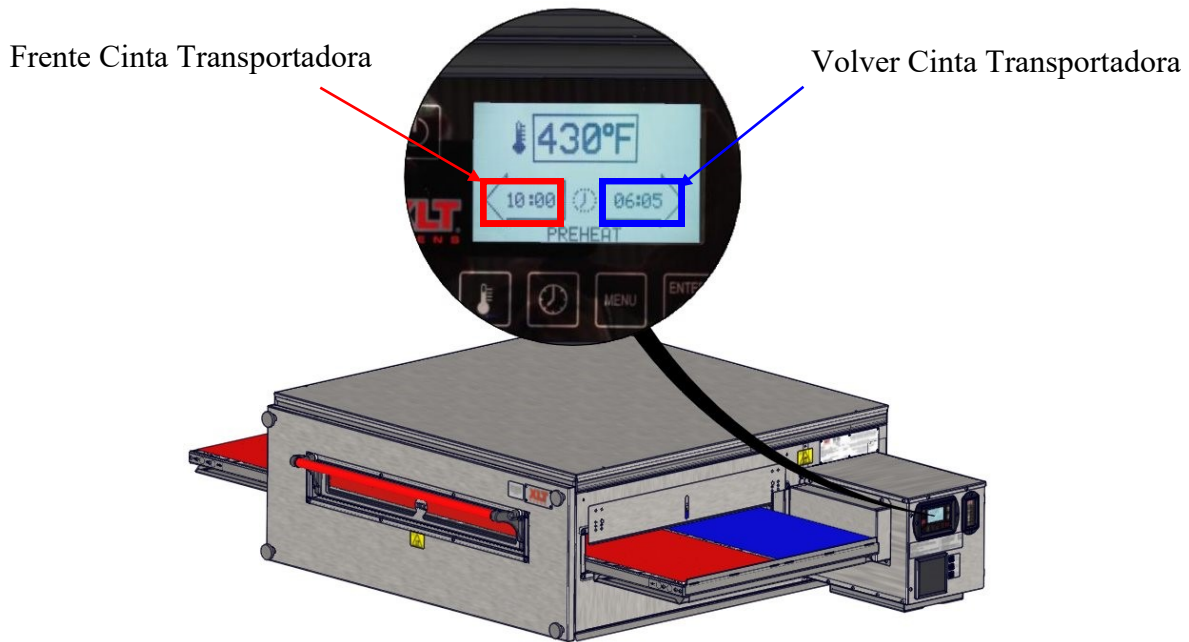
Enfriar Verde Continua: El horno está en modo de enfriamiento.



Alarma Rojo Continua: La alarma está activada.
Parpadeo: Algunas condiciones de fallo provocan el parpadeo del LED.



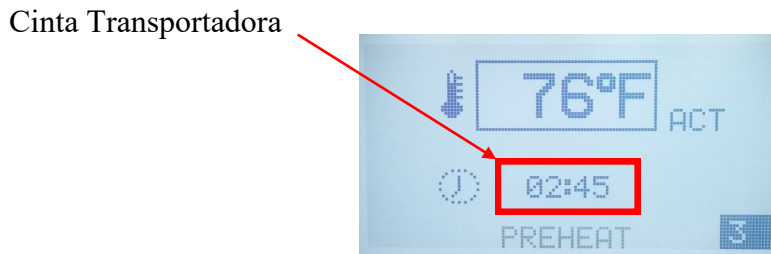
Controles De Tiempo Del Transportador Para Banda Dividida



➔ **NOTA** Para mantener un horneado óptimo pueden ser necesarios nuevos dedos si se cambia la dirección de la cinta transportadora.

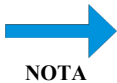
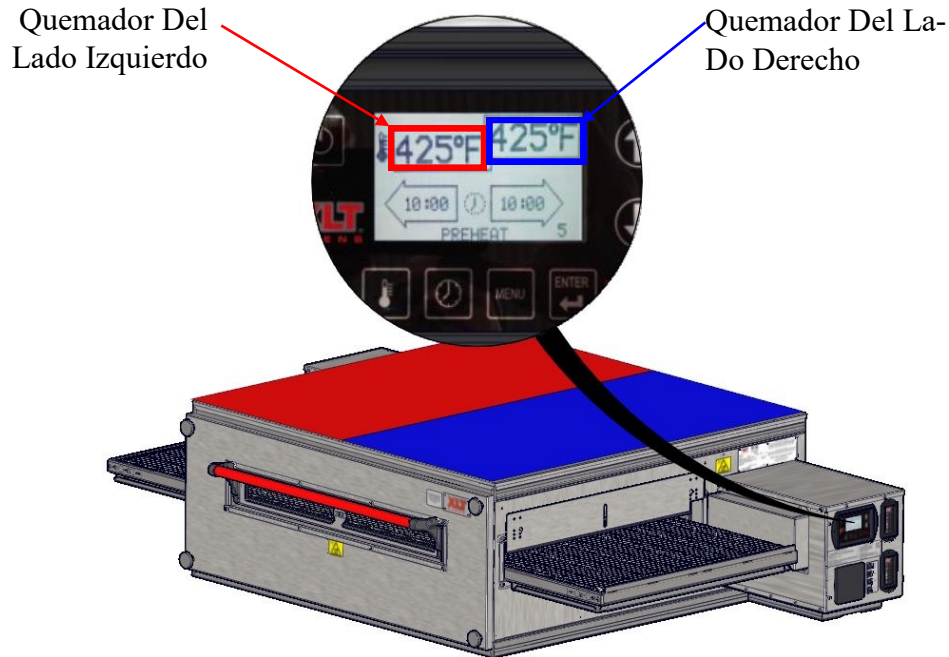
➔ **NOTA** Si se trata de una cinta estándar, sólo se mostrará un (1) tiempo de transporte (consulte la imagen siguiente)

Control Del Tiempo Del Transportador Para La Cinta Estándar



Controles De Temperatura Para El Quemador Doble

3270-2B, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS y 3880-DS solamente



NOTA

Si se trata de una cinta estándar, sólo se mostrará un (1) tiempo de transporte (consulte la imagen siguiente)

Control De Temperatura Para El Quemador Individual

Quemador Simple



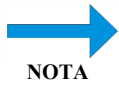
Control De Tiempo Del Transportador



Tiempo De La Cinta Transportadora

Utilice La Flecha Hacia Arriba Para Aumentar El Tiempo
 Utilice La Flecha Hacia Abajo Para Reducir El Tiempo

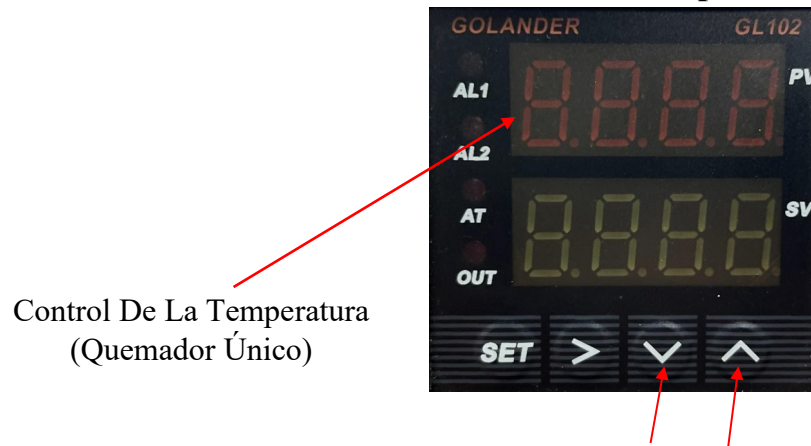
Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	1:30	17:00



NOTA

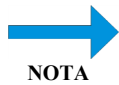
El paquete de la caja de control puede variar según la fecha de fabricación. El paquete de control que se muestra arriba es sólo una referencia general del horno.

Controles De Temperatura

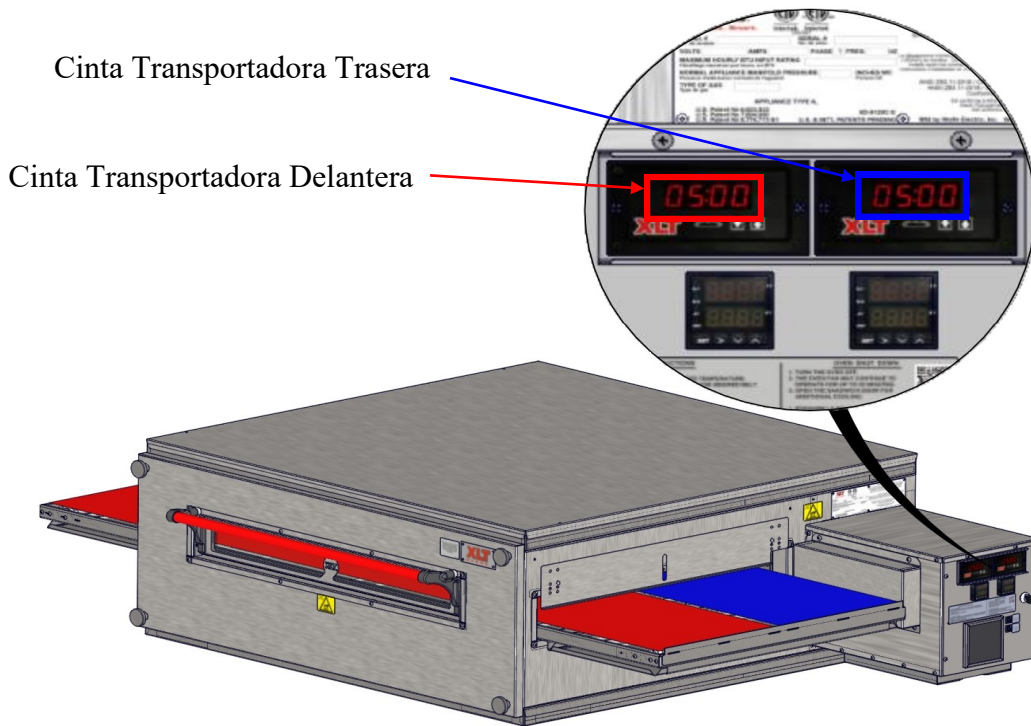


Control De La Temperatura
(Quemador Único)

Para Ajustar La Temperatura, Pulse La Flecha Hacia Arriba O Hacia Abajo



El paquete de la caja de control puede variar según la fecha de fabricación. El paquete de control que se muestra arriba es sólo una referencia general del horno.



Control Del Tiempo Del Transportador Para La Cinta Estándar

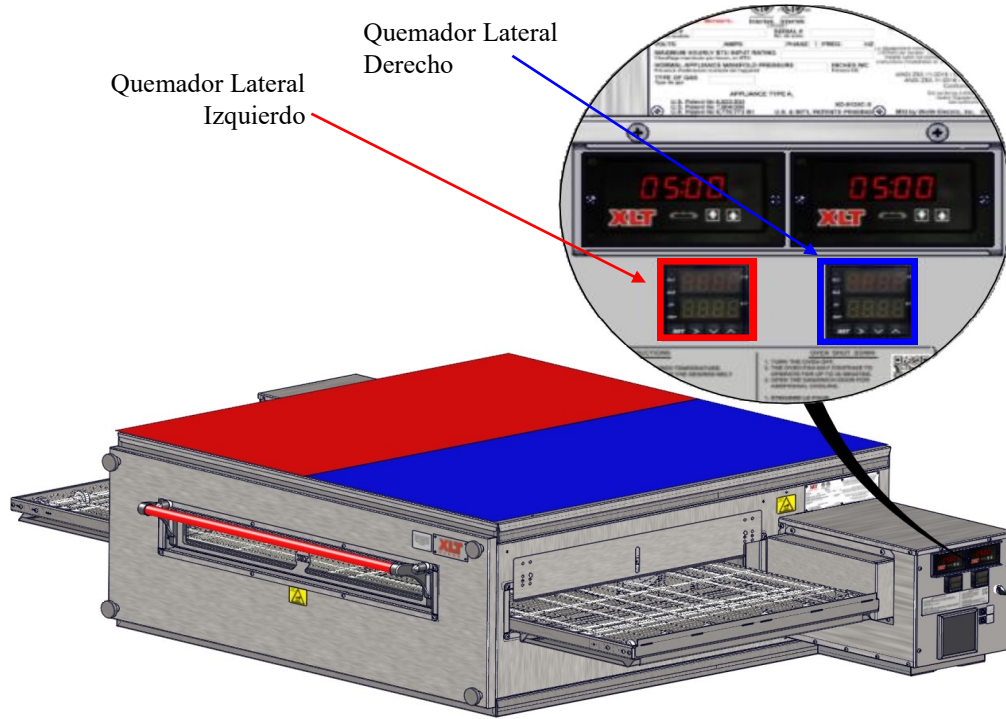
Cinta Transportadora



Para mantener un horneado óptimo pueden ser necesarios nuevos dedos si se cambia la dirección de la cinta transportadora.

Controles De Temperatura Para El Quemador Doble

3270-2B, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS y 3880-DS solamente



Control De Temperatura Para El Quemador Individual

Quemador Individual



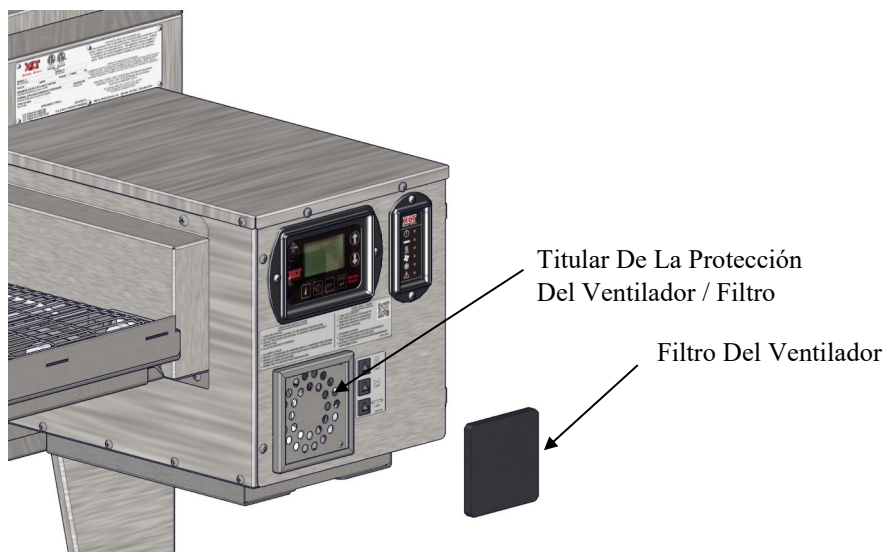
Su horno XLT está construido de acero inoxidable. La mayoría de los agentes de limpieza comerciales pueden usarse con seguridad en todas las superficies de acero inoxidable. Compruebe las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de usarlo. Observe las medidas de precaución y seguridad recomendadas por el fabricante del producto. El blanqueador puede hacer que el acero inoxidable se decolore y corroa y no se recomienda para la limpieza.

No utilice limpiadores cáusticos en los cojinetes del transportador ya que causarán daños irreversibles en la pieza.

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 cinco (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 Del Ventilador

1. Cuando los filtros de los ventiladores necesiten ser limpiados aparecerá una alarma en el LUI diciendo "FILTRO".
2. Limpie el filtro del ventilador.
3. Pulse el botón MENÚ para entrar en la pantalla "REAJUSTE DEL FILTRO".
4. Pulse ENTER para restablecer el temporizador del filtro. Esto le llevará a otra pantalla que le mostrará el temporizador de vuelta a las 00:00 y saldrá después de cinco (5) segundos.



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



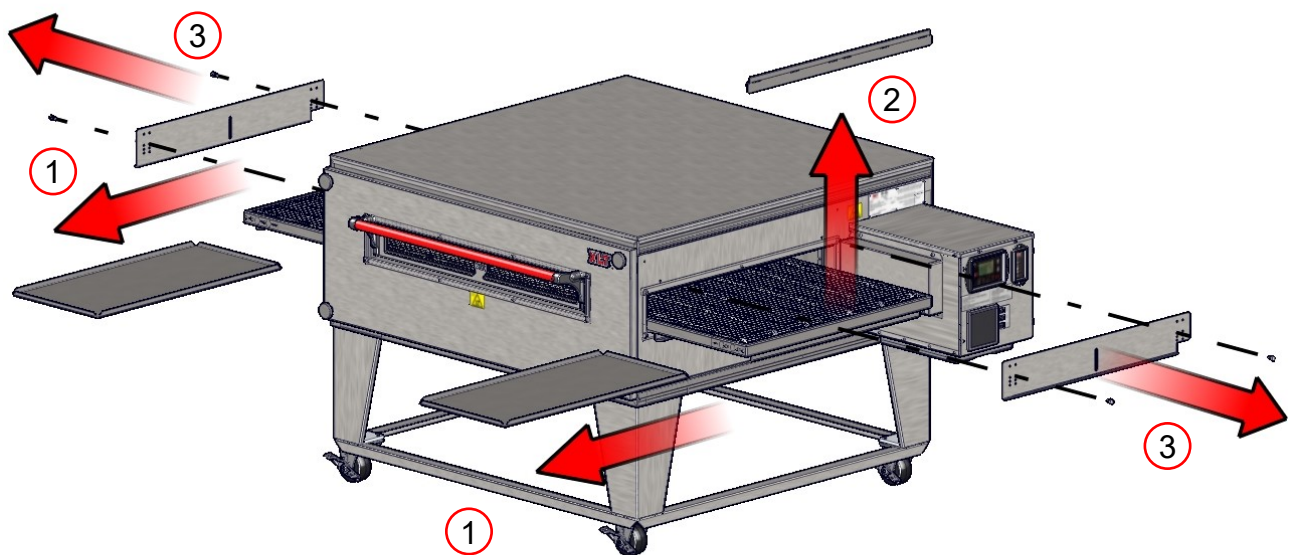
Si el horno ha de ser retirado de su lugar de instalación para la limpieza o el mantenimiento, el siguiente procedimiento debe ser seguido:

1. Cierre la válvula de gas manual principal.
2. Desenchufe el cable eléctrico.
3. Desenchufe la línea de gas.
4. Desbloquear las ruedas.
5. Desconectar la sujeción.
6. Desconectar los cordones de reubicación de la campana. (si es aplicable)
7. Cuando se haya completado el servicio o la limpieza, traslade el horno a su ubicación original.
8. Conecte los cables de reubicación de la campana. (si es aplicable)
9. Conectar la sujeción.
10. Bloquear las ruedas.
11. Enchufe el cable eléctrico
12. Enchufe la línea de gas.
13. Abra la válvula de gas manual
14. Siga las instrucciones normales de encendido.



IDEA

Lea y comprenda primero el manual completo y las instrucciones en línea. En ellas se ilustra cómo extraer los componentes del horno para su limpieza.





IDEA

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



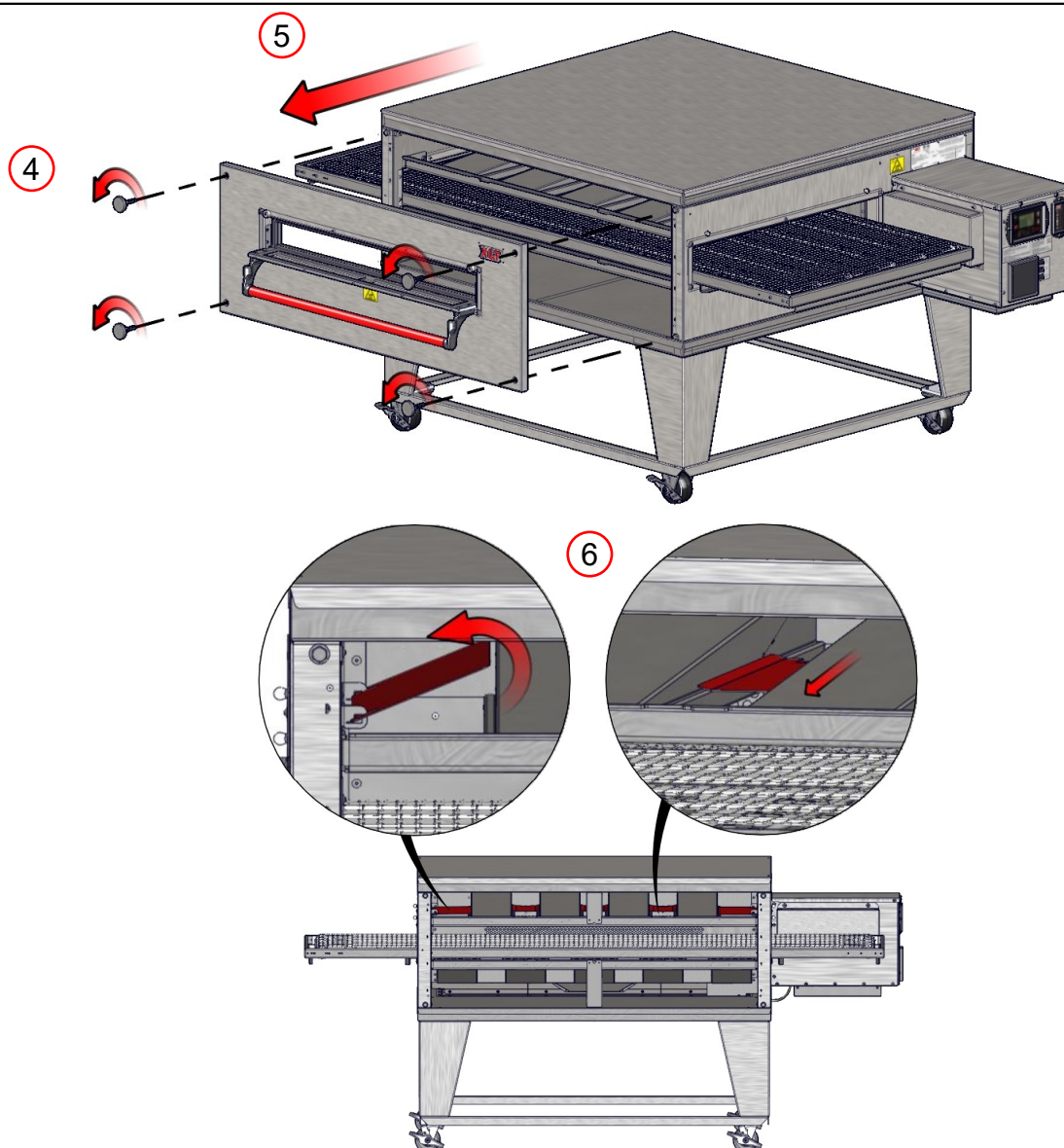
ADVERTENCIA

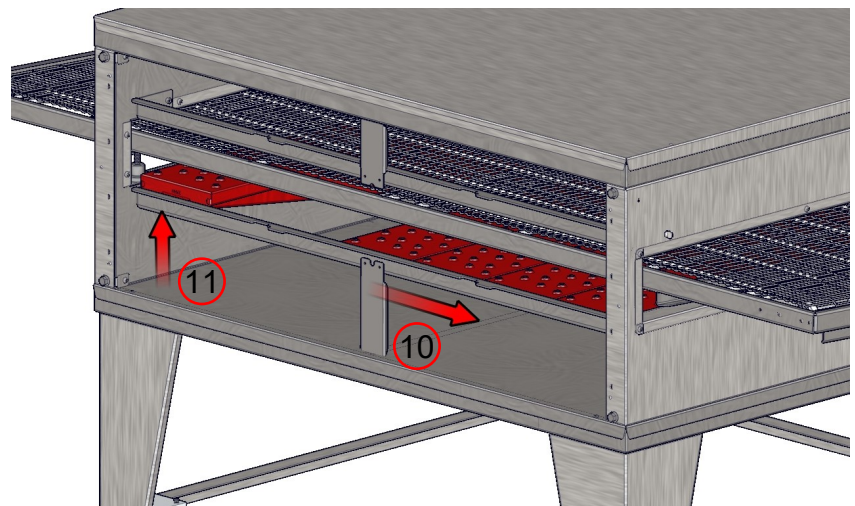
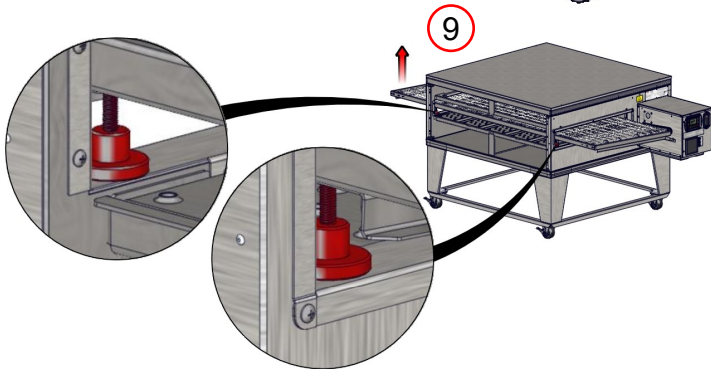
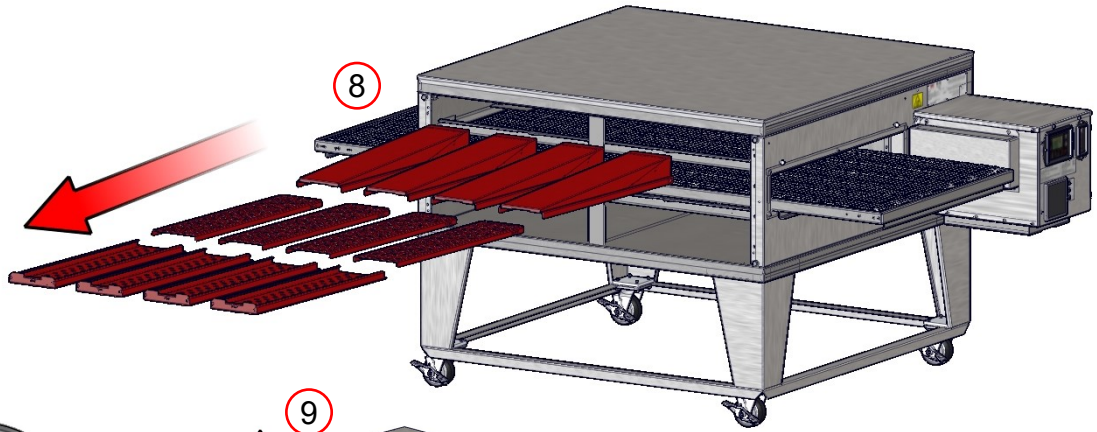
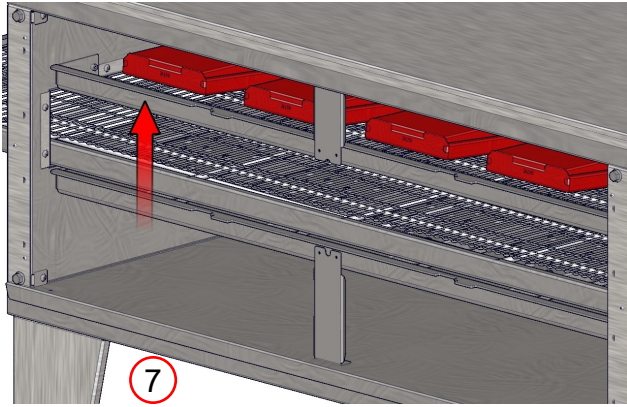
Los paneles frontales pueden llegar a pesar hasta 94 libras. [42 kg]. Tenga cuidado al levantar.

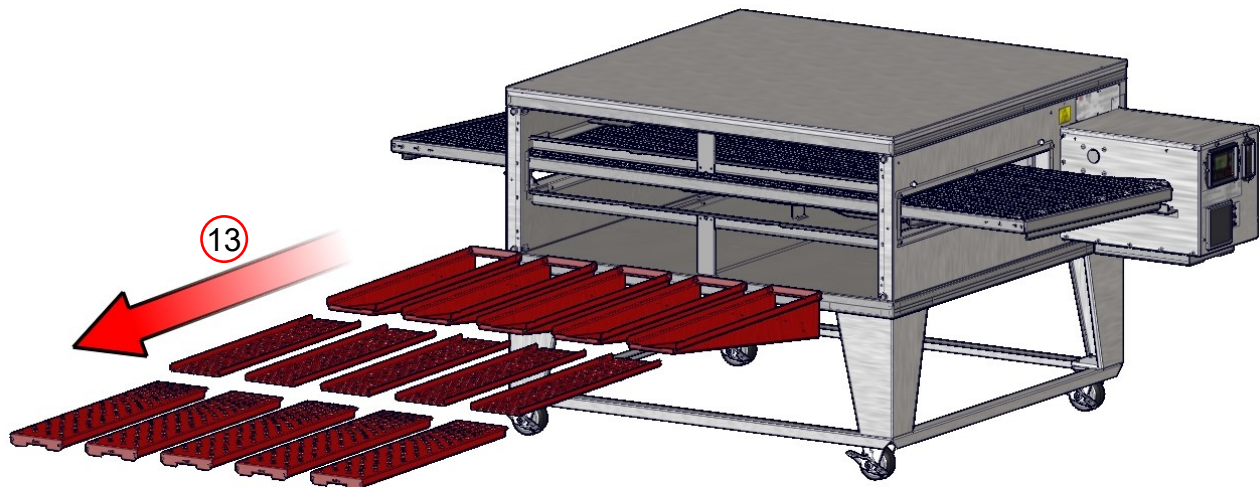
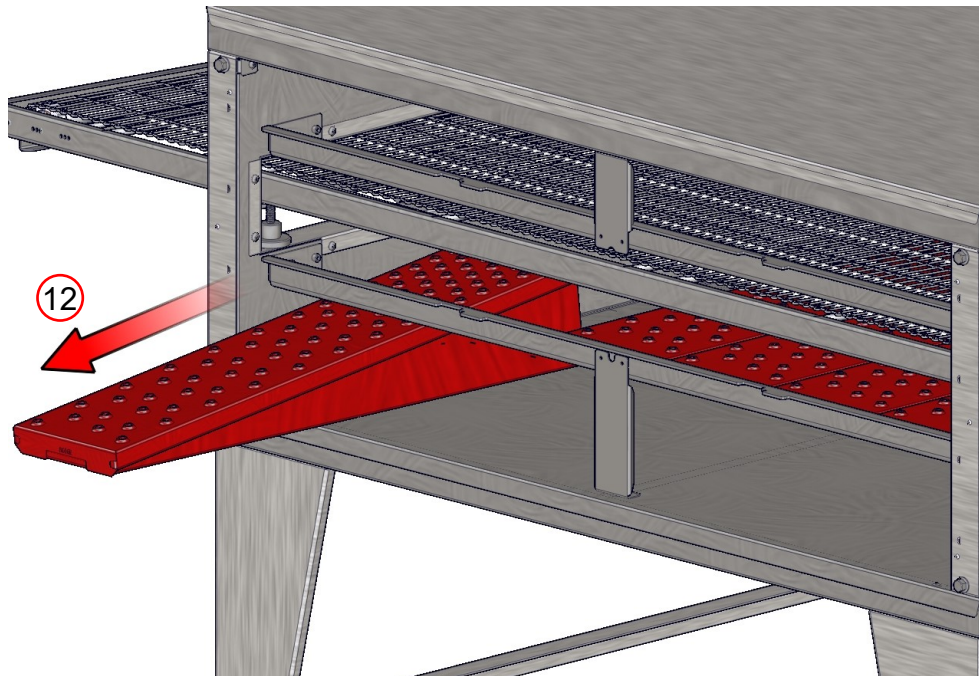


PRECAUCIÓN

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 de la parte trasera de la caja de control, debajo de la caja de control o en la cubierta del motor del ventilador principal.

Como ocurre con cualquier aparato, es necesario realizar un mantenimiento periódico. Hay muchos factores que afectan a este programa, como la mezcla de productos y las horas de uso. Se incluye un ejemplo de programa.



El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

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 utilice limpiadores cáusticos en el panel de control. Utilice únicamente limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control del transportador.
- Para determinar si la correa de alambre está estirada, tire hacia arriba del centro de la correa en la abertura del transportador. Si la banda toca la parte superior de la abertura del transportador, será necesario retirar los eslabones para ajustar la tensión.
- No utilice limpiadores cáusticos en los rodamientos del transportador.
- No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas abrasivas.
- No utilice chorro de agua (chorro de 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.

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 el caso de que el horno no encender correctamente, apagar el horno y mantenga pulsado el interruptor de ajuste manual en la parte posterior de la caja de control durante cinco segundos. Espere unos treinta (30) segundos o hasta que el ventilador deja de girar y girar el horno de nuevo.



ALTO
VOLTAJE

Proceda con precaución y lea atentamente las siguientes instrucciones al desenchufar las unidades.

Restablecimiento Completo

Si su horno sigue sin funcionar correctamente, realice un reinicio completo. Primero, apague la unidad y luego desenchúfela de la corriente eléctrica. Deje la unidad desenchufada durante un (1) minuto. Una vez hecho esto, vuelva a enchufar la unidad y encienda la corriente.

Códigos De Error Del Servicio LUI

Pantalla Alarma	MC LED	Determinación Del Error	Solución De Problemas
Oven Probe	LED de ALARMA - encendido. LED HEAT - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Error del sensor de temperatura, abierto o en corto. Temperatura < 40°F(4°C) o >700°F(371°C)	Realice un reinicio completo.
Ignition Error	LED de ALARMA - encendido. LED HEAT - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Desde la señal de habilitación del encendido (funcionamiento), si el horno no ve un aumento de temperatura de 25°F (-4°C) en tres (3) minutos. Si se reinicia (la temperatura real está dentro de los 50°F (10°C) del punto de ajuste) el tiempo de error es de diez (10) minutos.	Compruebe si la manguera de gas está conectada. A continuación, ¿está abierta la válvula de gas exterior? Si la respuesta es sí, realice un reinicio duro. Si no, abra la válvula de gas.
Over Temp	LED de ALARMA - encendido. LED HEAT - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	La temperatura está 50°F (10°C) por encima del punto de ajuste durante un período > un (1) minuto. Si el usuario ajusta el punto de ajuste a la baja, inhibe la alarma hasta que se alcance el nuevo punto de ajuste.	Realice un reinicio completo.
Under Temp	LED de ALARMA - encendido. LED HEAT - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Una vez alcanzado el punto de ajuste, el Actual está 15°F (-9°C) por debajo del punto de ajuste durante más de treinta (30) minutos. Si el usuario ajusta el punto de ajuste, reinicie el temporizador.	Compruebe si la manguera de gas está conectada. A continuación, ¿está abierta la válvula de gas exterior? En caso afirmativo, realice un reinicio completo. Si no, abra la válvula de gas.
Over Speed	LED de ALARMA - encendido. LED CONVEYOR - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Velocidad > treinta (30) segundos rápida Duración vs. Punto de ajuste.	Realice un reinicio completo. Si el error persiste, compruebe los ajustes de la LUI. Si los ajustes son correctos, realice una prueba de paneo para confirmar los ajustes.
Under Speed	LED de ALARMA - encendido. LED CONVEYOR - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Velocidad > treinta (30) segundos rápida Duración vs. Punto de ajuste.	Compruebe la cadena de transmisión y el piñón para verificar su correcto funcionamiento. Realice un reinicio completo. Si el error persiste, compruebe los ajustes de la LUI. Si los ajustes son correctos, realice una prueba de paneo para confirmar los ajustes.
Software Error	LED de ALARMA - parpadea. Todos los demás LEDs están apagados.	Error de software interno Compruebe si hay cables pinzados.	Compruebe que los cables no estén pinzados. Realice un reinicio completo.
EEPROM Error	LED de ALARMA - parpadea. Todos los demás LEDs están apagados.	Bad Checksum	Realice un reinicio completo.
Key Short	LED de ALARMA - parpadea. Todos los demás LEDs están apagados.	Cualquier tecla en cortocircuito > un (1) minuto	Limpie la pantalla de la LUI. Compruebe que el software de la LUI es la versión 50 (v50) o posterior en el modo técnico. Realice un reinicio completo.
Comm Error	LED de ALARMA - parpadea. Todos los demás LEDs están apagados.	Error de software interno	Realice un reinicio completo.
Main Fan Low Amps	LED de ALARMA - encendido. LED FAN - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Amperios por debajo del nivel mínimo según la tabla de nivel de amperios del ventilador principal durante diez (10) segundos.	Realice un reinicio completo.
Main Fan High Amps	LED de ALARMA - encendido. LED FAN - parpadea. Todos los demás LEDs funcionan normalmente.	Amperios por debajo del nivel máximo según la tabla de nivel de amperios del ventilador principal durante diez (10) segundos.	Compruebe el CBI para ver si se ha disparado. Si es así, reinicie el CBI. Si no es así, realice un reinicio completo.

Si el error persiste, póngase en contacto con el distribuidor local.

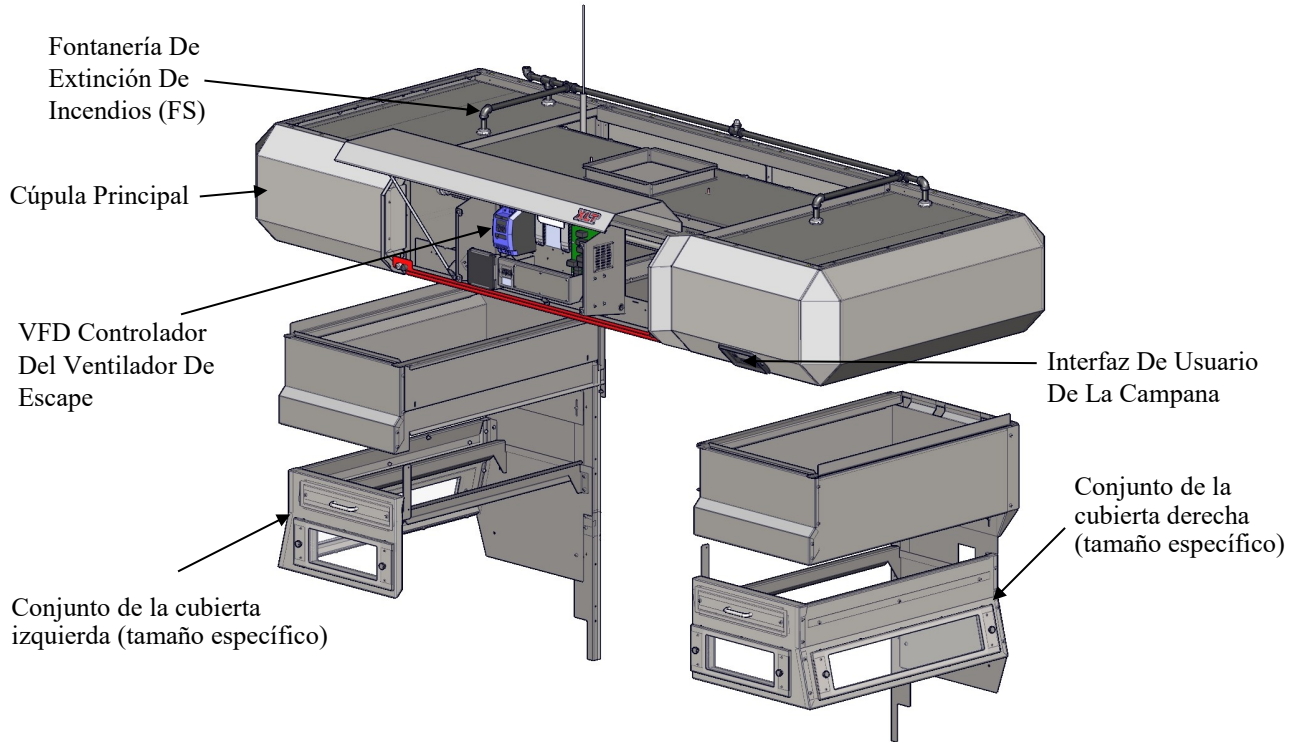


Compruebe todos los códigos locales antes de la instalación. Pueden ser necesarios requisitos especiales dependiendo de la construcción del material de construcción. Es responsabilidad del contratista instalador asegurarse de que la estructura de la campana que se va a colgar del techo cumple con todos los códigos y puede soportar el peso de la campana.

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.
9. En Australia, una campana de ventilación para ser instalado de acuerdo con el AS 5601 Instalación de Gas.
10. Para asegurarse de que el XLT de la capilla se suspende correctamente a partir de la estructura del techo.



El sistema de campana XLT consta de tres (3) partes principales: la cubierta principal, las cubiertas y el controlador del ventilador de extracción de frecuencia variable (VFD).

La cubierta principal sirve para recoger y transmitir el calor al extractor. Alberga los filtros, las luces y el controlador. El controlador opera tanto la campana como los hornos. El tamaño de la campana principal depende del tamaño del horno.

Los protectores ayudan a la eficiencia de la cubierta principal atrapando el calor. Pueden configurarse para la carga frontal o final y la descarga frontal o final, y son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.

El VFD convierte la potencia de entrada en potencia de salida trifásica de frecuencia variable para controlar la velocidad del extractor. Todos los servicios eléctricos para la campana y el extractor se conectan a través de la caja eléctrica situada en la parte delantera de la cubierta principal. Los botones táctiles capacitivos están situados en la interfaz de usuario de la campana, en la parte frontal de la cubierta principal, e interbloquean la función de alimentación de la campana y del horno(s). Hay relés que proporcionan enclavamientos para equipos tales como, compuertas de HVAC, y/o unidades MUA dedicadas y hay un relé opcional para la supresión de incendios.

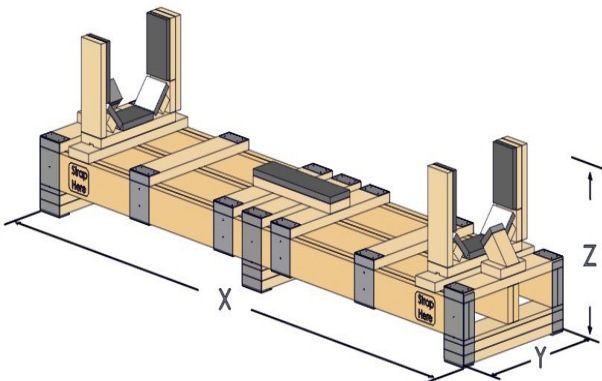
Todas las campanas XLT están disponibles con tuberías para la supresión de incendios, lo que permite una instalación sencilla en el campo. Para obtener información detallada sobre la supresión de incendios, consulte el manual XD-9011 Instalación de supresión de incendios para campanas y hornos XLT.

La campana XLT fue diseñada para cumplir con los requisitos de IMC 2015 o la versión actual, que es una campana de Tipo 1. También fue diseñado para tener supresión de incendios opcional añadido para cumplir con los requisitos de la norma NFPA 96. Esto se hizo para permitir XLT para servir mejor a los requisitos del cliente y las jurisdicciones asociadas.

Paquete De Caja Y Campana

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455
X3H-3270-1B-xxxxx	02-9F-3270-1B-xxxxx	3270	3270
X3H-3270-2B-xxxxx	02-9F-3270-2B-xxxxx	3270	3270
X3H-3870-xxxxx	02-9F-3870-xxxxx	3870	3870
X3H-3280-xxxxx	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3265-xxxxx-DS	02-9F-3265-xxxxx	3270	3265DS
X3H-3280-xxxxx-DS	02-9F-3280-xxxxx	3280	3280DS
X3H-3880-xxxxx-DS	02-9F-3880-xxxxx	3880	3880DS

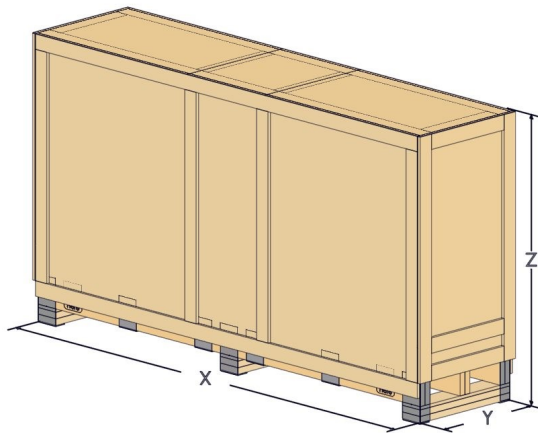
Cajas De Campana Domésticas



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	46 3/4 [1187]
2336	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	52 3/4 [1340]
2440	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	52 3/4 [1340]
3240	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3250DS	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3255	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3855	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]
4455	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	72 3/4 [1848]
3265DS	133 3/8 [3388]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3270	133 3/8 [3388]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3870	133 3/8 [3388]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]
3280	148 3/8 [3769]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3280DS	148 3/8 [3769]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3880DS	148 3/8 [3769]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]

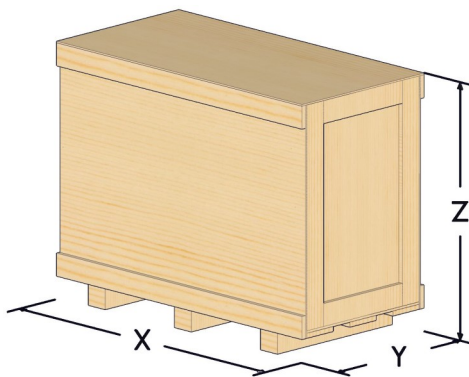
NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

Cajas De Campana Internacionales



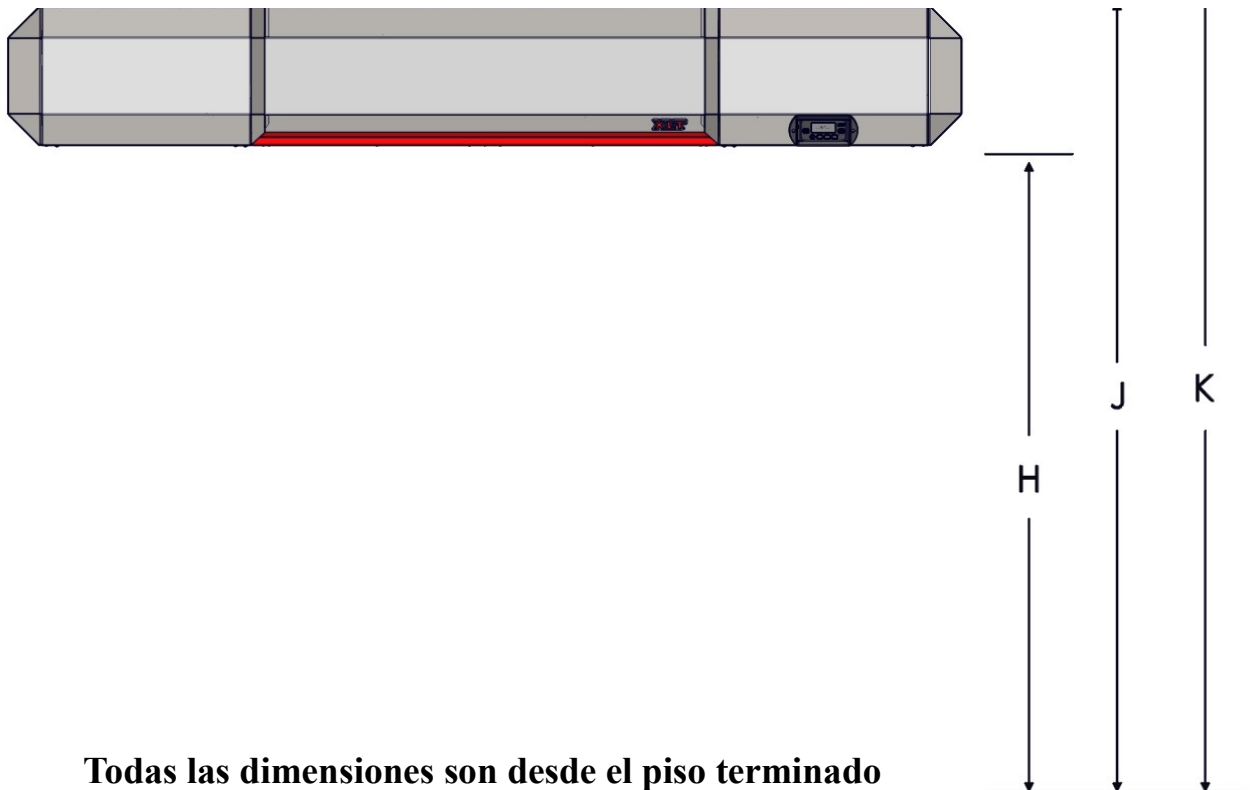
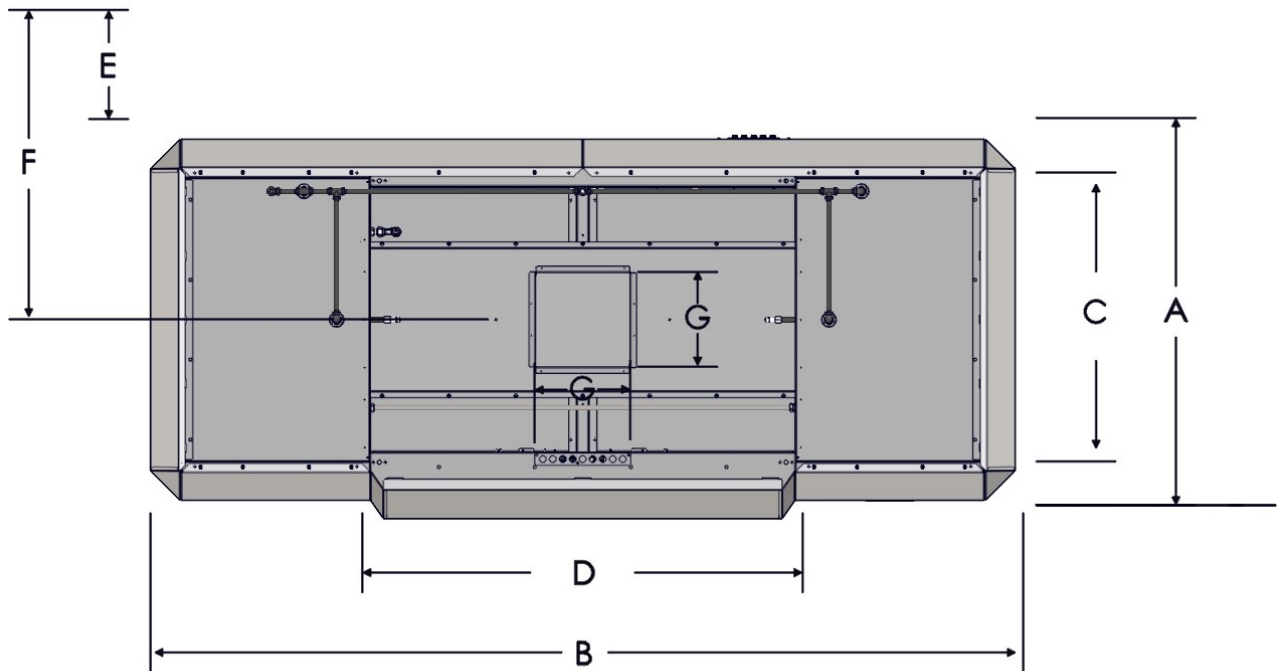
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
2336	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
2440	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3240	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3250DS	120 [3048]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3255	120 [3048]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3855	120 [3048]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]
4455	120 [3048]	29 1/2 [749]	77 3/4 [1973]
3265DS	135 [3429]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3270	135 [3429]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3870	135 [3429]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]
3280	150 [3810]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3280DS	150 [3810]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3880DS	150 [3810]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]

Sudario Cajas



Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
18xx-1	51 1/4	25 1/2	27 1/2
18xx-2	[1302]	[648]	[699]
18xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
24xx-1	51 1/4	25 1/2	31 1/2
24xx-2	[1302]	[648]	[800]
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	25 1/2	39 1/2
32xx-2	[1302]	[648]	[1003]
32xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
38xx-1	51 1/4	25 1/2	45 1/2
38xx-2	[1302]	[648]	[1156]
38xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]

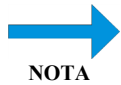
NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.



Todas las dimensiones son desde el piso terminado

Oven Model	Hood Dimensions											Hood Only	Hood & Shroud Weights			Crated Weight Domestic			Crated Weight International		
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Weights	Double	Triple	Hood	Double	Triple	Hood	Double	Triple		
1832	33 1/2 [851]	85 1/4 [2165]	21 1/2 [546]	30 1/4 [768]		31 [787]						271 [123]	454 [206]	511 [232]	477 [216]	629 [285]	741 [336]	561 [254]	762 [346]	825 [374]	
2440	39 1/2 [1003]	93 1/4 [2369]	27 1/2 [699]	38 1/4 [972]		34 [864]						314 [142]	513 [233]	574 [260]	525 [238]	688 [312]	811 [368]	609 [276]	828 [376]	895 [406]	
3240	47 1/2 [1207]	93 1/4 [2369]	35 1/2 [902]	38 1/4 [972]	15 1/4	38 [965]	12	69 5/8 ±1/8	85 3/8	88 1/8		349 [158]	579 [263]	646 [293]	564 [256]	753 [342]	891 [404]	648 [294]	901 [409]	975 [442]	
3250 DS	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		38 [965]						389 [176]	619 [281]		634 [288]	819 [371]		725 [329]	978 [444]		
3255	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]	[387]	38 [965]	[305]	[1768]	[2169]	[2238]		389 [176]	619 [281]	687 [312]	634 [288]	819 [371]	962 [436]	725 [329]	978 [444]	1053 [478]	
3265 DS	47 1/2 [1207]	123 1/4 [3131]	35 1/2 [902]	68 1/4 [1734]		38 [965]						425 [193]	673 [305]		693 [314]	890 [404]		791 [359]	1063 [482]		
3270	47 1/2 [1207]	123 1/4 [3131]	35 1/2 [902]	68 1/4 [1734]		38 [965]						425 [193]	655 [297]	722 [327]	693 [314]	873 [396]	1020 [463]	791 [359]	1044 [474]	1118 [507]	
3280	47 1/2 [1207]	138 1/4 [3512]	35 1/2 [902]	83 1/4 [2115]		38 [965]						461 [209]	708 [321]	757 [343]	743 [337]	936 [425]	1069 [485]	852 [386]	1124 [510]	1179 [535]	
3280 DS	47 1/2 [1207]	138 1/4 [3512]	35 1/2 [902]	83 1/4 [2115]		38 [965]						461 [209]	708 [321]		743 [337]	936 [425]		852 [386]	1124 [510]		
3855	53 1/2 [1359]	108 1/4 [2750]	41 1/2 [1054]	53 1/4 [1353]		41 [1041]						419 [190]	666 [302]	737 [334]	668 [303]	866 [393]	1017 [461]	765 [347]	1036 [470]	1114 [505]	
3870	53 1/2 [1359]	123 1/4 [3131]	41 1/2 [1054]	68 1/4 [1734]		41 [1041]						453 [205]	703 [319]	775 [352]	724 [328]	921 [418]	1078 [489]	828 [376]	1103 [500]	1182 [536]	
3880 DS	53 1/2 [1359]	138 1/4 [3512]	41 1/2 [1054]	83 1/4 [2115]		41 [1041]						453 [205]	743 [337]		779 [353]	971 [440]		895 [406]	1170 [531]		
4455	59 1/2 [1511]	108 1/4 [2750]	47 1/2 [1207]	53 1/4 [1353]		44 [1118]						442 [200]	712 [323]	786 [357]	694 [315]	911 [413]	1073 [487]	796 [361]	1092 [495]	1175 [533]	

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



* E y F son las distancias mínimas desde la estructura de la pared combustible o no combustible terminada.

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)										
			Ovens On			18xx	24xx	32xx	38xx	44xx
	Top	Middle	Bottom							
Single	X			500	500	500	500	500	500	
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]		
Double	X			500	500	500	500	500	500	
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]		
			X	500	500	670	800	950		
				[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]		
	X		X	500	500	670	800	950		
				[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]		
Triple	X			500	500	500	500	500		
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]		
		X			500	500	670	800	950	
					[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	
			X		540	720	960	1140	1360	
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	
	X	X			500	500	670	800	950	
					[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	
	X		X		540	720	960	1140	1360	
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	
		X	X		540	720	960	1140	1360	
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	
X	X	X		540	720	960	1140	1360		
				[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]		



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

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.
- Flujo de aire en las campanas de extracción comparado con las especificaciones de diseño.

Un informe final de balance de aire, con cualquier corrección de los problemas encontrados en el informe, con ayuda para asegurar que los sistemas de su edificio están funcionando correctamente y eficientemente. Consulte la sección "Directrices sobre la ventilación de los hornos".

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)										
			Ovens On							
			Top	Middle	Bottom	18xx	24xx	32xx	38xx	44xx
Single	X					187.5	187.5	93.75	93.75	93.75
						[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]
Double	X					187.5	187.5	93.75	93.75	93.75
						[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]
			X			187.5	187.5	125.625	150	178.125
						[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]
	X			X		187.5	187.5	125.625	150	178.125
						[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]
Triple	X					187.5	187.5	93.75	93.75	93.75
						[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]
		X				187.5	187.5	125.625	150	178.125
						[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]
			X			202.5	270	180	213.75	255
						[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]
	X	X				187.5	187.5	125.625	150	178.125
						[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]
	X			X		202.5	270	180	213.75	255
						[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]
		X	X			202.5	270	180	213.75	255
						[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]
X	X	X			202.5	270	180	213.75	255	
					[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]	

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

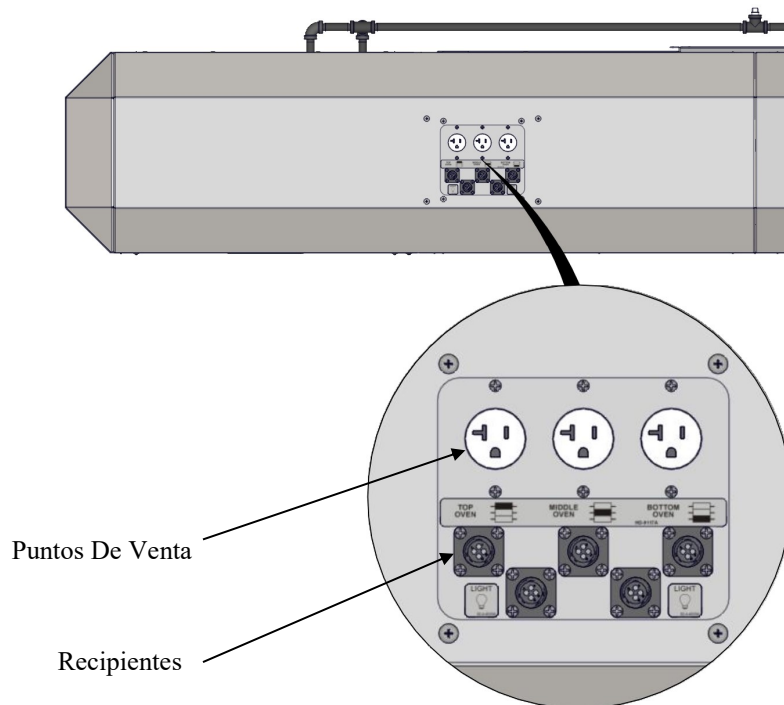
No conecte la alimentación a 3 fases. 1 fase solamente.

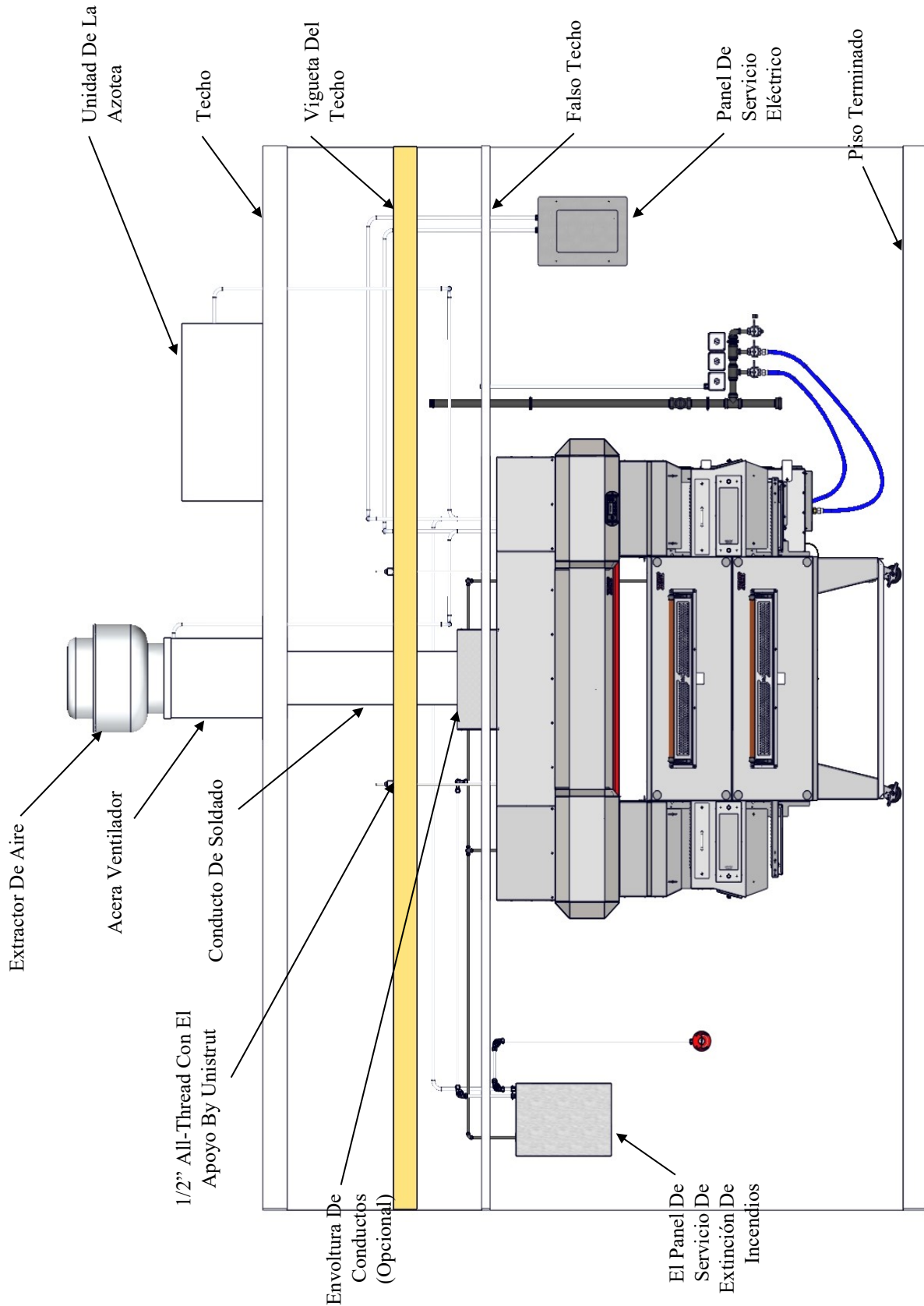
Las Salidas De Caja Eléctrica

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) receptáculos para hornos
- Una (1) señal de alarma de incendio de 24 VDC

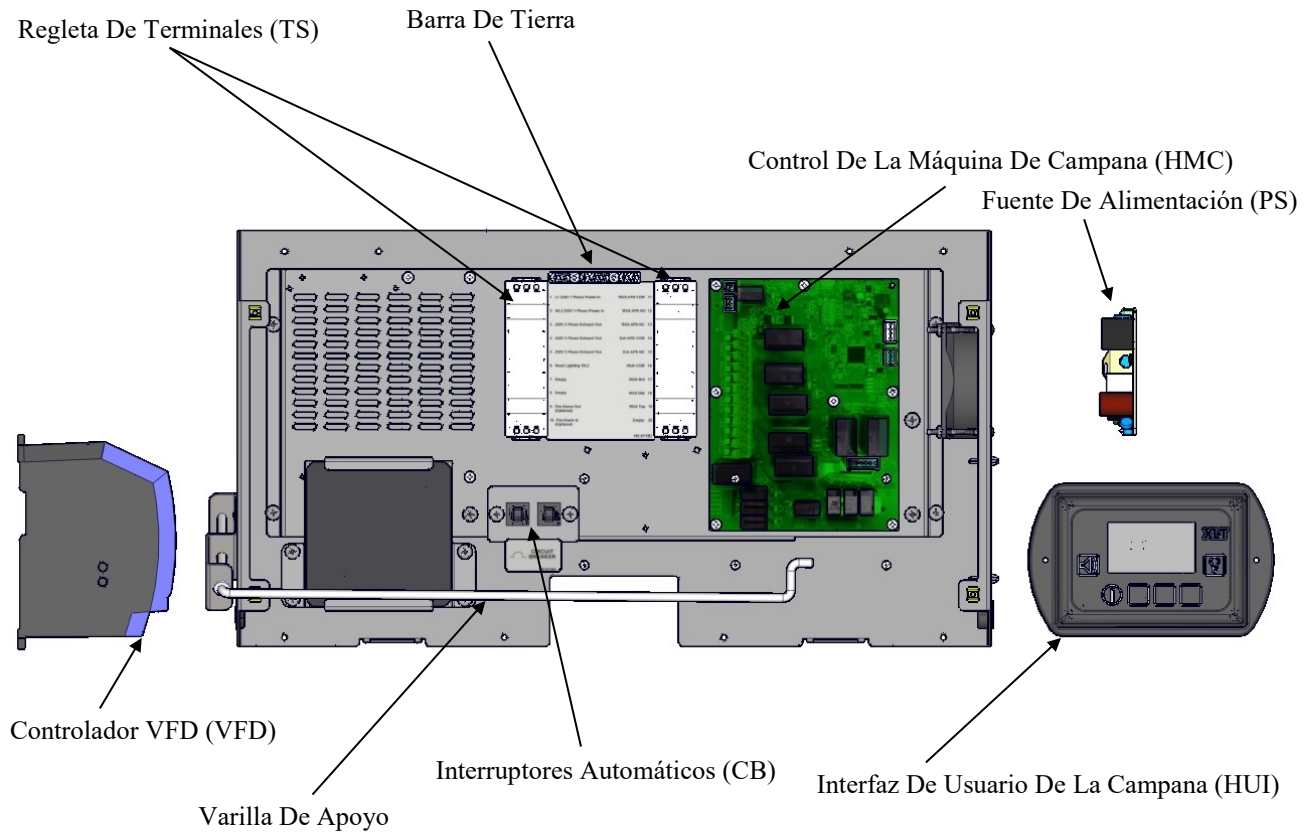
El cable de reubicación se conectará físicamente al horno.





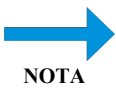
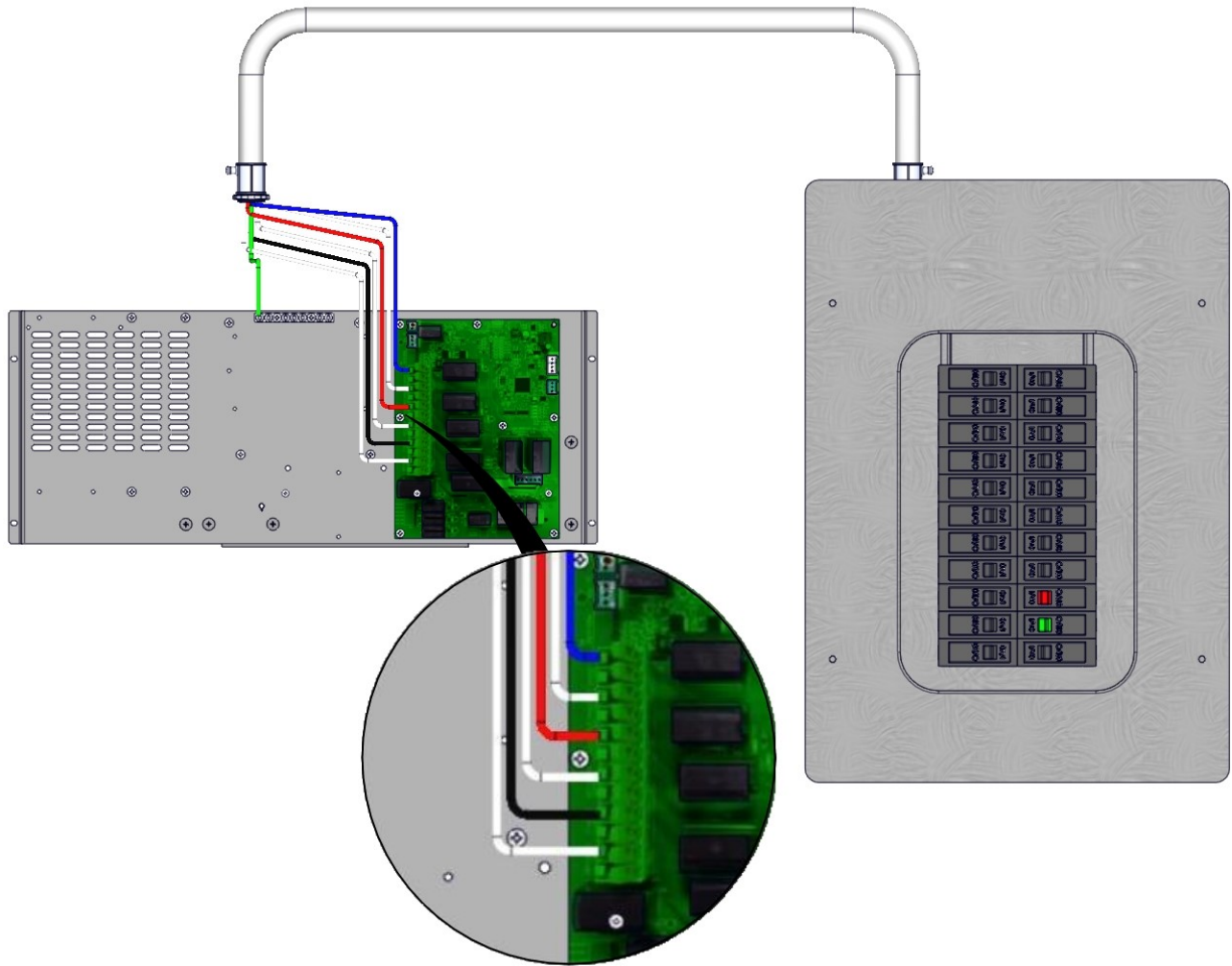
Todos los elementos estructurales, eléctricos y equipos de extinción de incendios se muestra sólo para referencia.

Caja De Control VFD



Caja De Control Del VFD (Tapa Retirada)

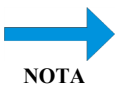
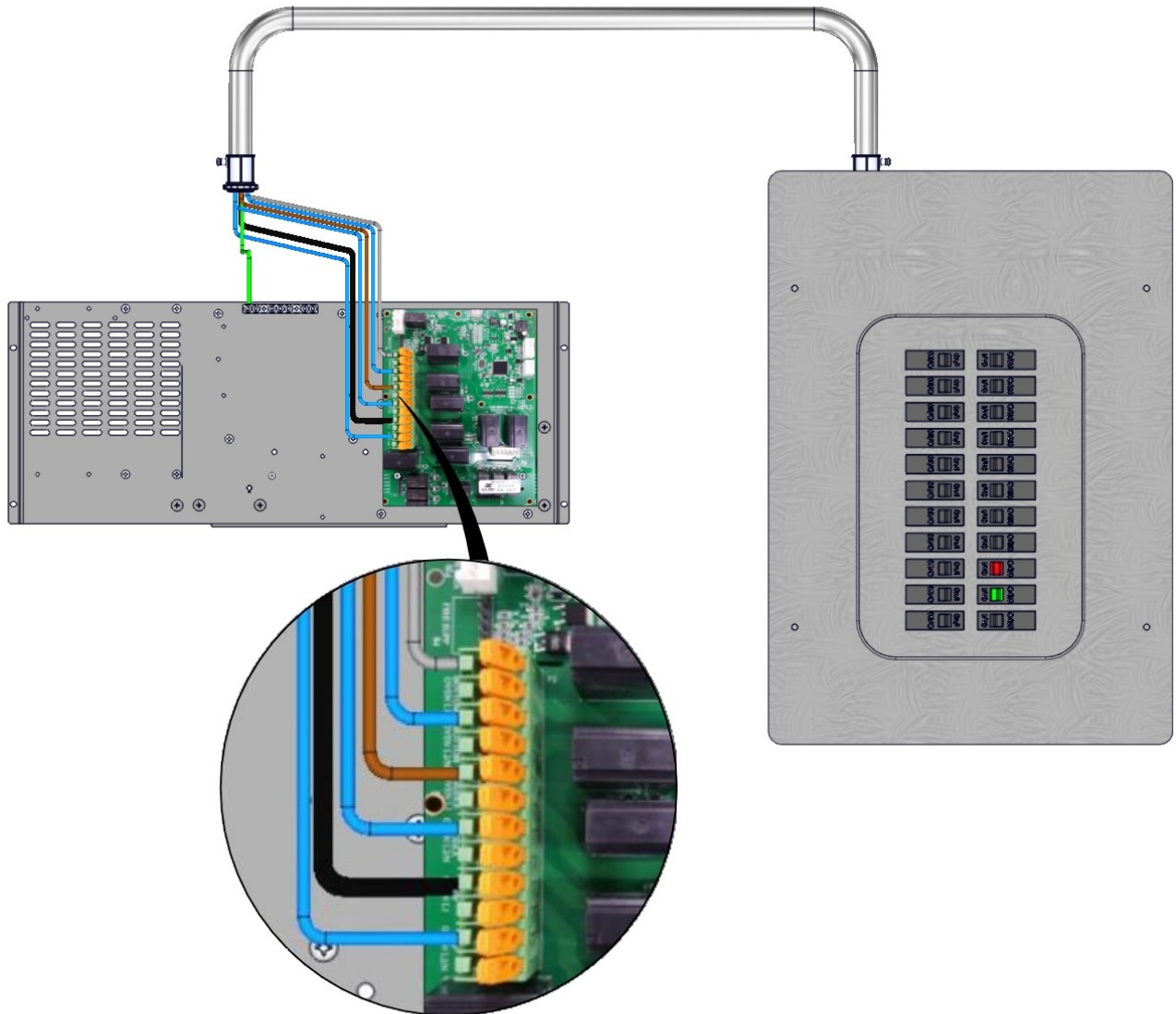
Potencia De Entrada A Los Hornos - Estándar (120V / 60Hz)



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

NOTA

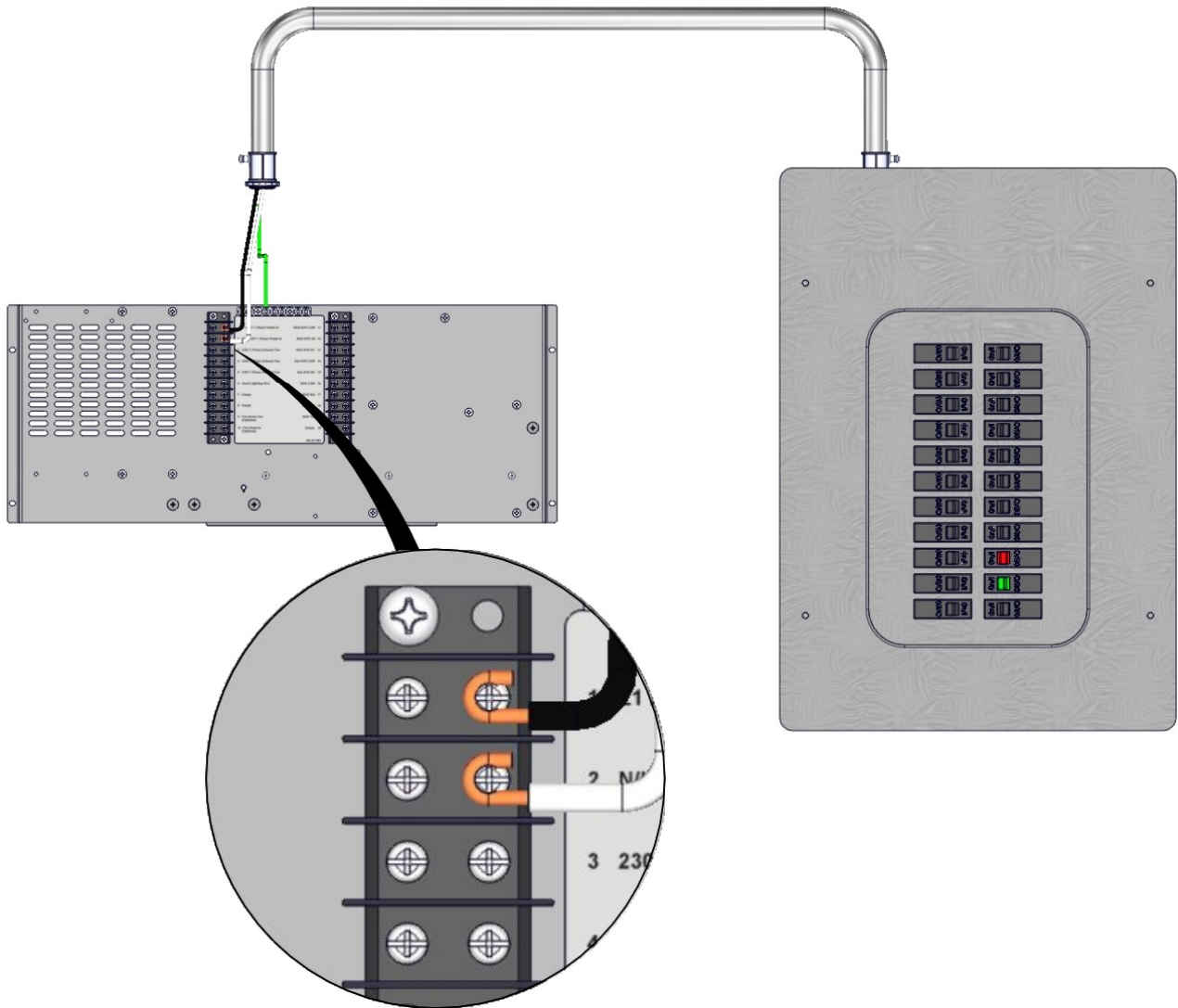
Potencia De Entrada A Los Hornos - Mundo (230V / 50Hz)



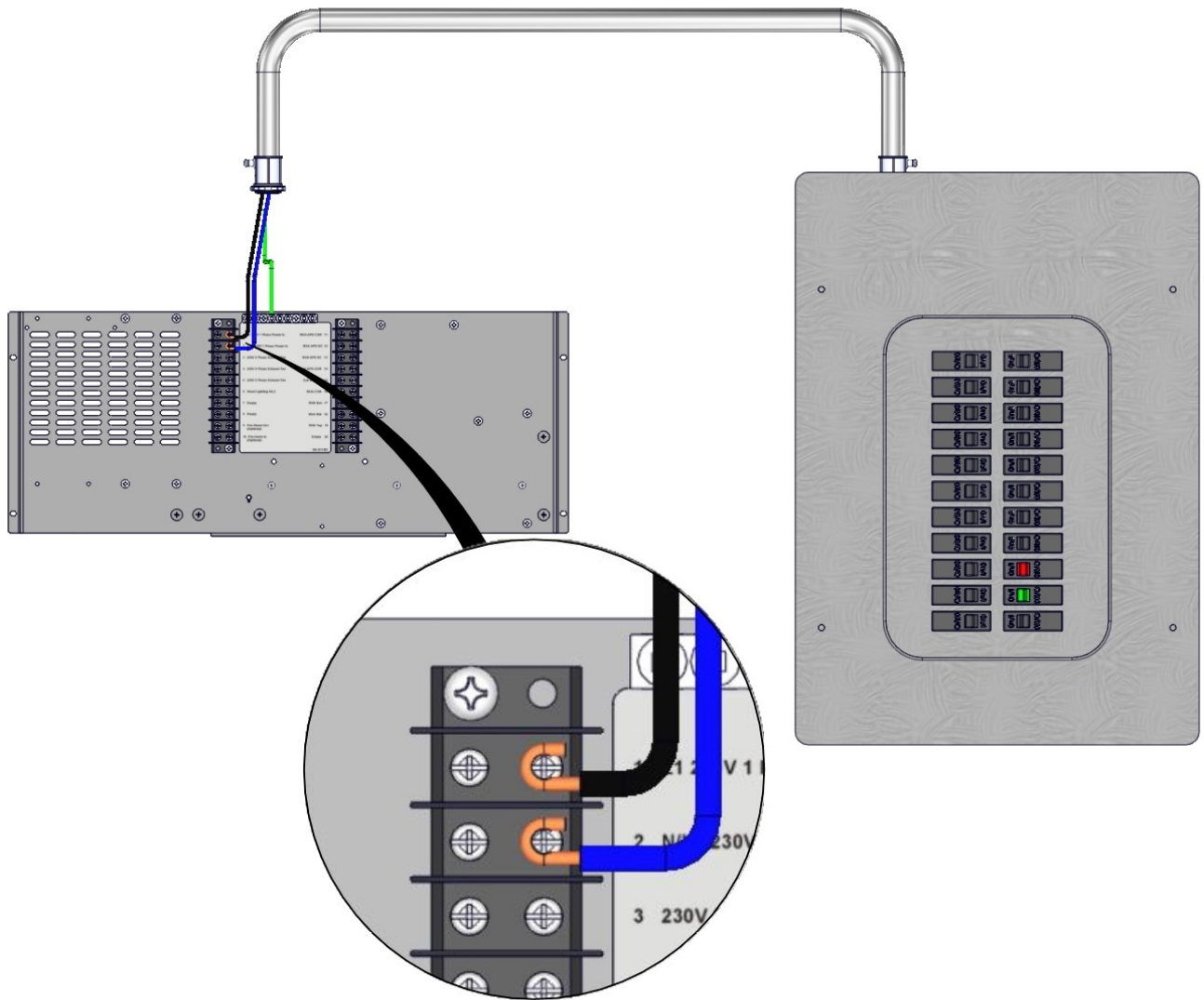
Cada horno tendrá su propio cable de 230V y neutro.

NOTA

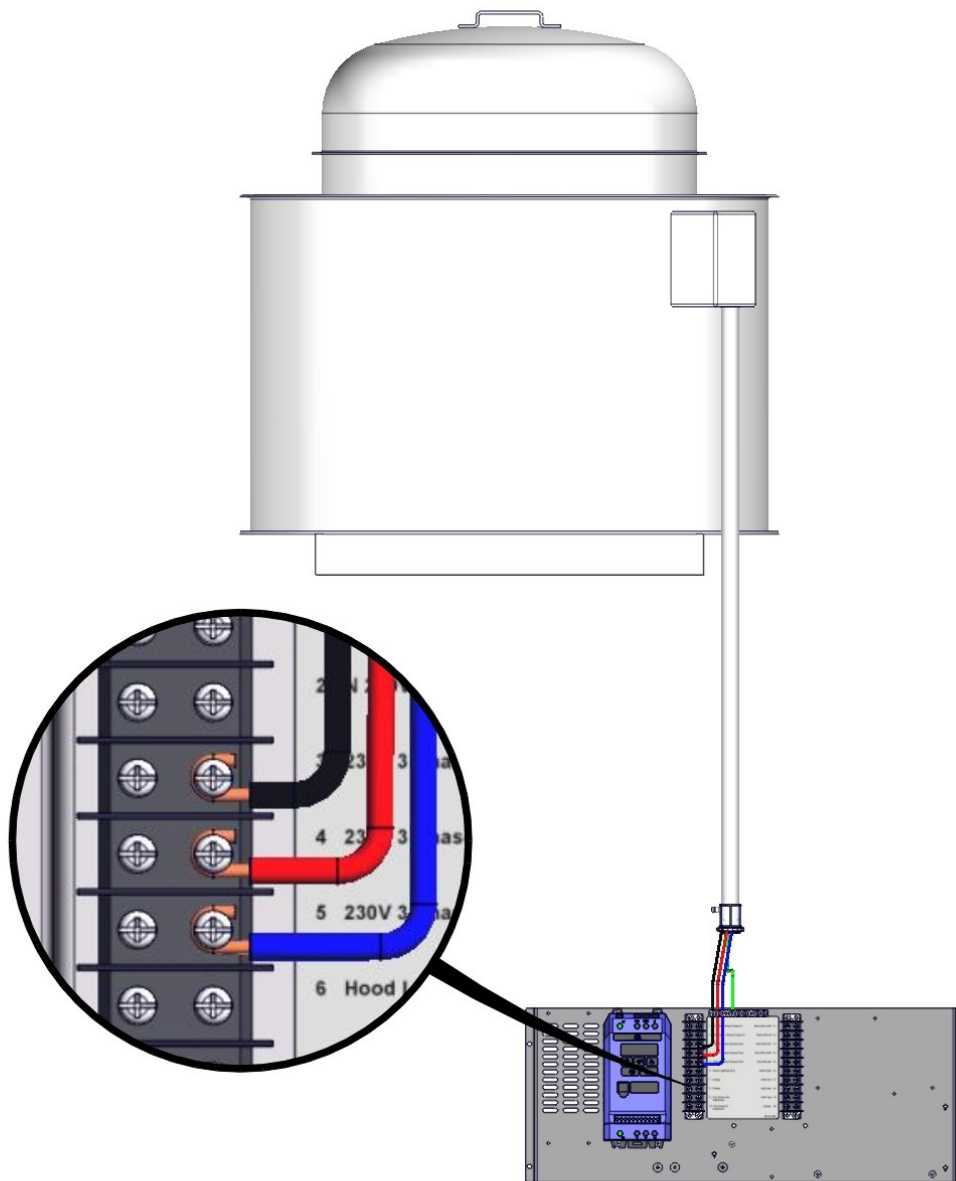
Alimentación De Entrada Al Controlador VFD
- Estándar (208/240V Monofásico)



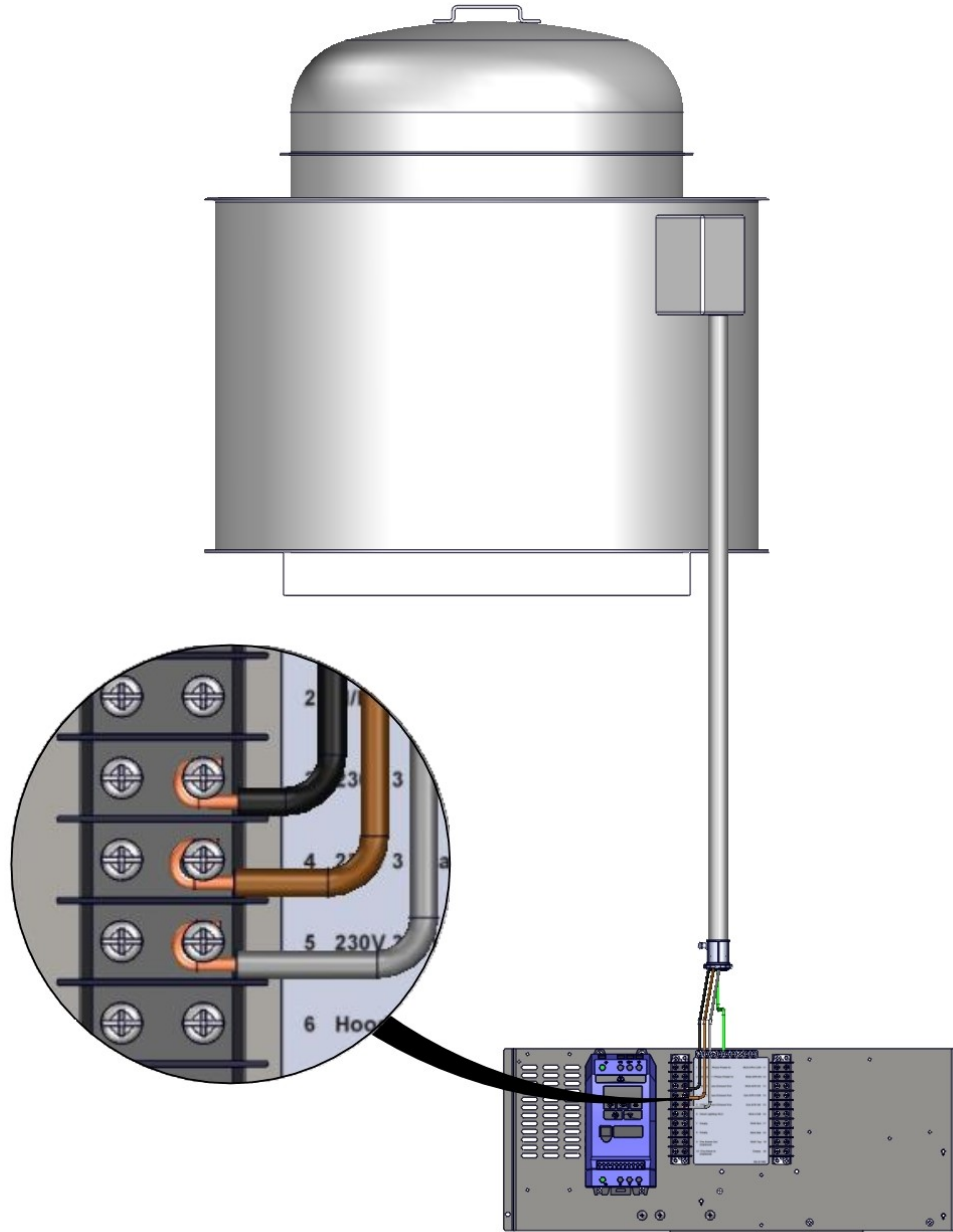
Potencia De Entrada Al Controlador VFD - Mundo (230V / 50Hz)



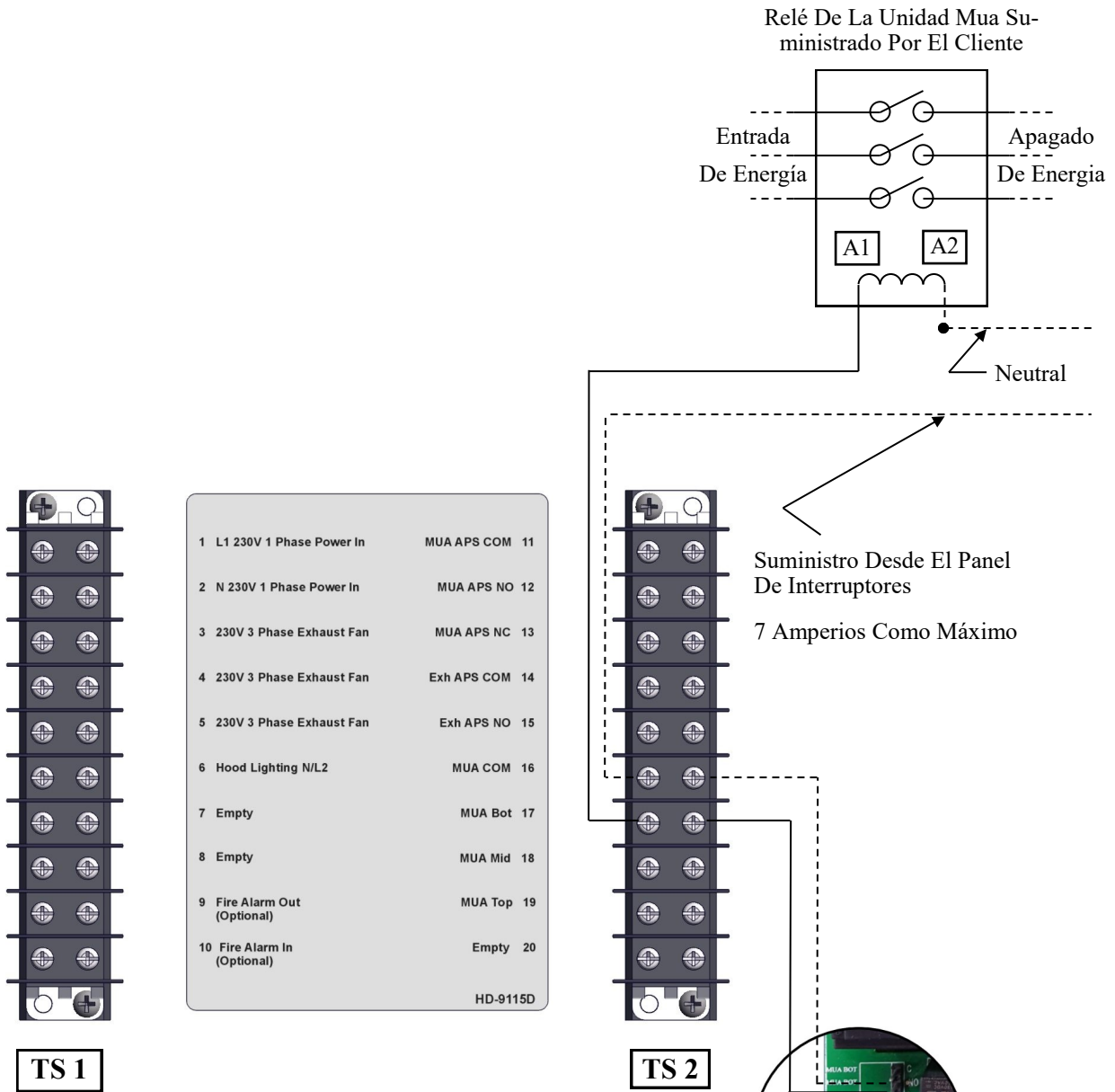
Potencia De Salida Del VFD Al Ventilador De Extracción - Estándar



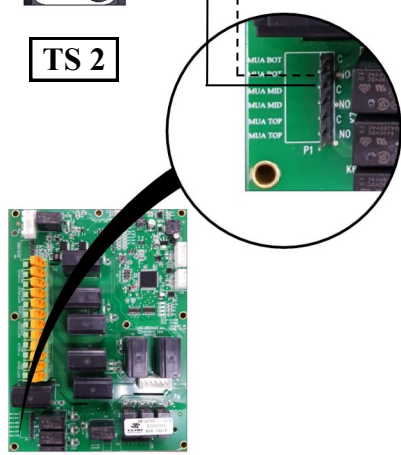
Potencia De Salida Del VFD Al Ventilador De Extracción - Mundo



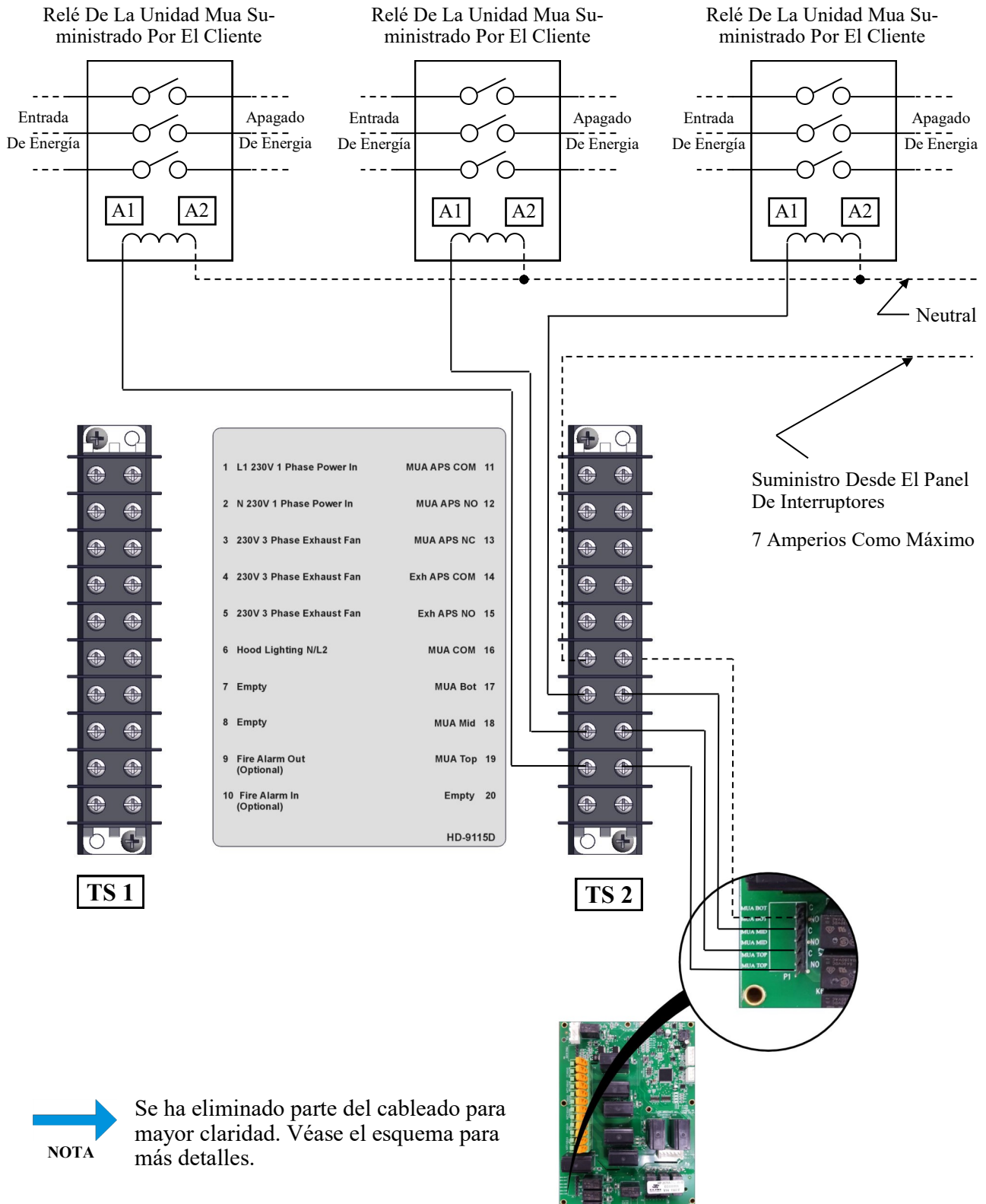
Relés De Compuerta MUA - Salida Simple - Tensión Y Frecuencia



NOTA → Se ha eliminado parte del cableado para mayor claridad. Véase el esquema para más detalles.



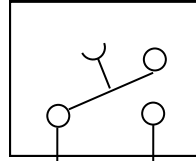
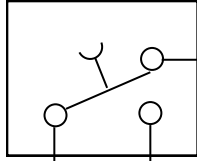
Relés De Compuerta MUA - Salida Múltiple - Tensión Y Frecuencia




Mundo (230V / 50Hz) - Con Interruptores De Prueba De Aire

Interruptor De Prueba De Aire MUA

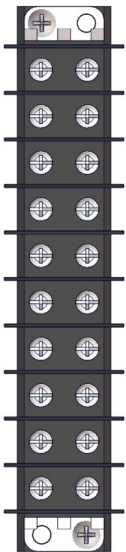
Interruptor De Prueba De Aire Escape





PRECAUCIÓN

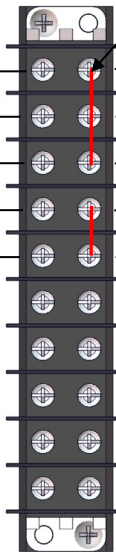
Este es un circuito de conexión a tierra. No utilice la tensión de la línea.



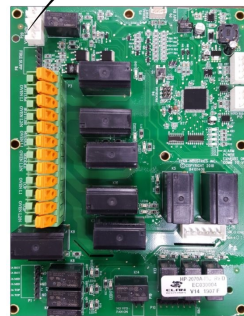
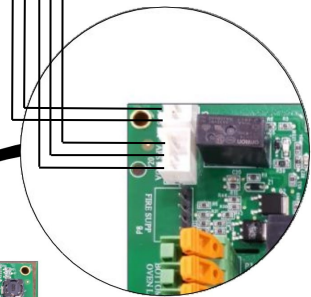
1 L1 230V 1 Phase Power In	MUA APS COM	11
2 N 230V 1 Phase Power In	MUA APS NO	12
3 230V 3 Phase Exhaust Fan	MUA APS NC	13
4 230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS COM	14
5 230V 3 Phase Exhaust Fan	Exh APS NO	15
6 Hood Lighting N/L2	MUA COM	16
7 Empty	MUA Bot	17
8 Empty	MUA Mid	18
9 Fire Alarm Out (Optional)	MUA Top	19
10 Fire Alarm In (Optional)	Empty	20
HD-9115D		

TS 1

Debe Quitar (3) Puentes



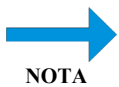
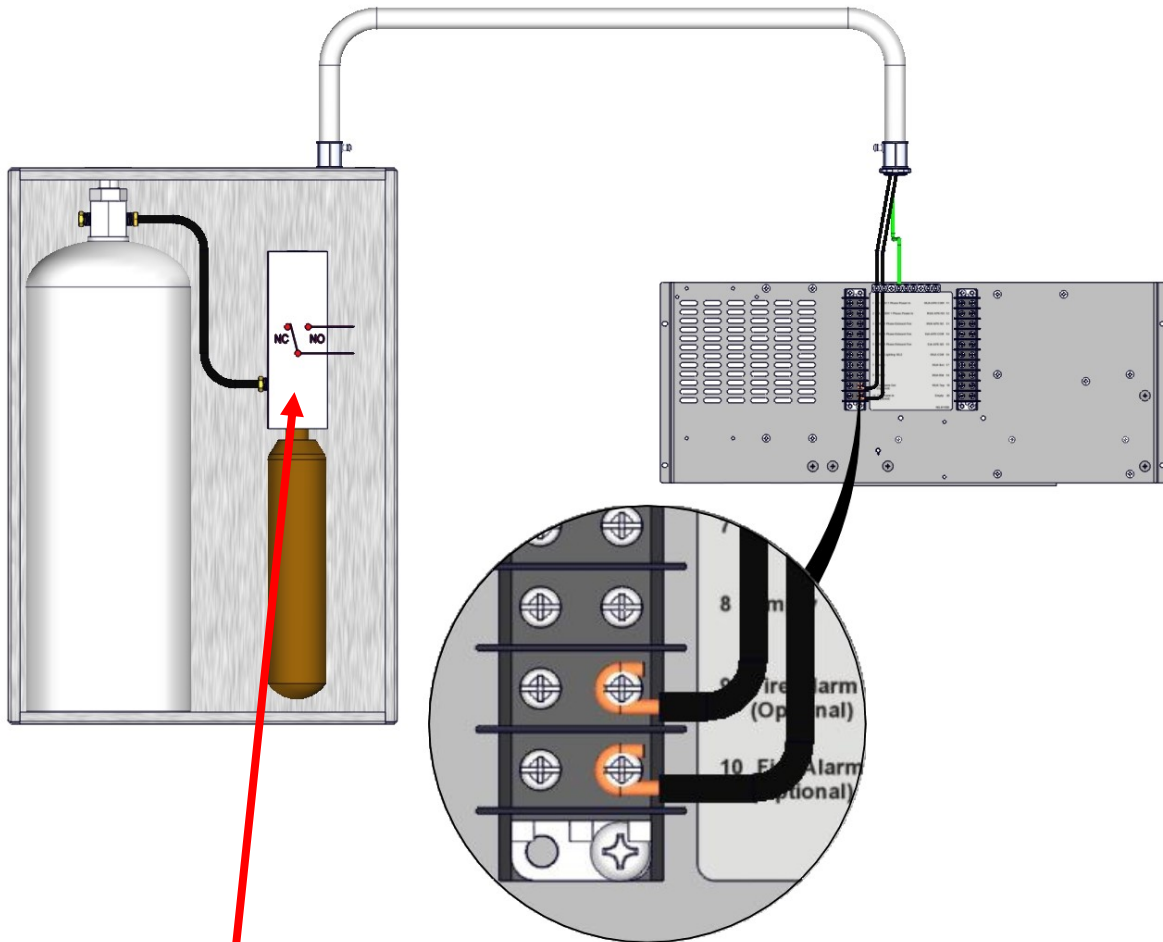
TS 2



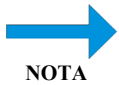
NOTA → Se ha eliminado parte del cableado para mayor claridad. Véase el esquema para más detalles.

Conexiones eléctricas de la campana

Relé De Alarma De Incendios - Tensión Y Frecuencia



Conecte los cables de la caja de conexiones a los contactos normalmente abiertos (NO) del armario de extinción de incendios.



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



El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de comenzar el montaje de la campana.



Si el horno debe ser retirado de su ubicación instalada para el montaje e instalación de la campana, se debe seguir el siguiente procedimiento:

1. Cierre la válvula de gas manual principal.
2. Desenchufe el cable eléctrico.
3. Desenchufe la línea de gas.
4. Desbloquee las ruedas.
5. Desconecte la sujeción.
6. Cuando el montaje de la campana esté completo, mueva el horno a su ubicación original.
7. Conecte la sujeción.
8. Ruedas de bloqueo.
9. Conecte el cable de reubicación (si procede).
10. Enchufe el cable eléctrico.
11. Enchufe la línea de gas.
12. Abra la válvula de gas manual.
13. Siga las instrucciones normales de iluminación.

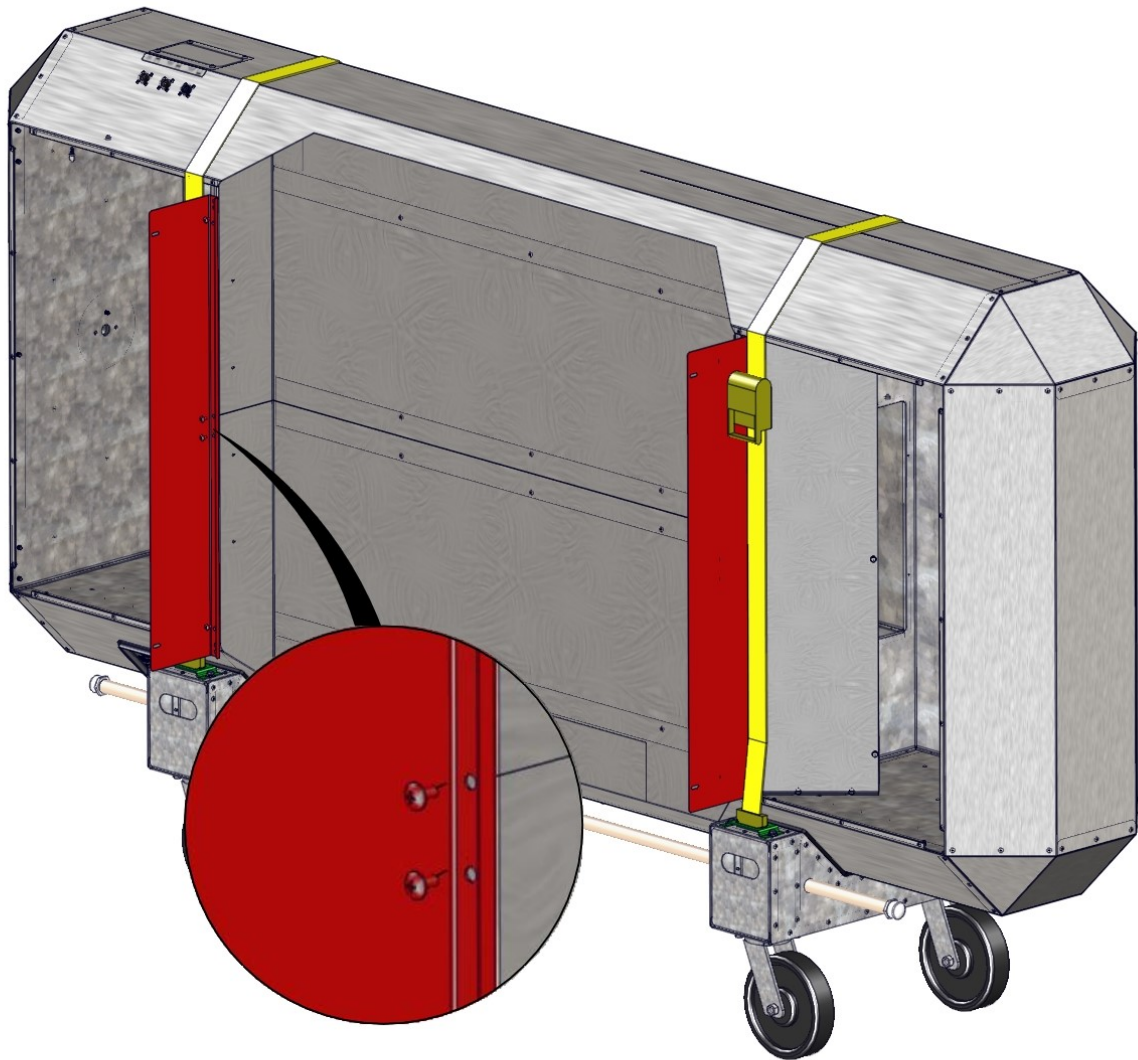


IDEA

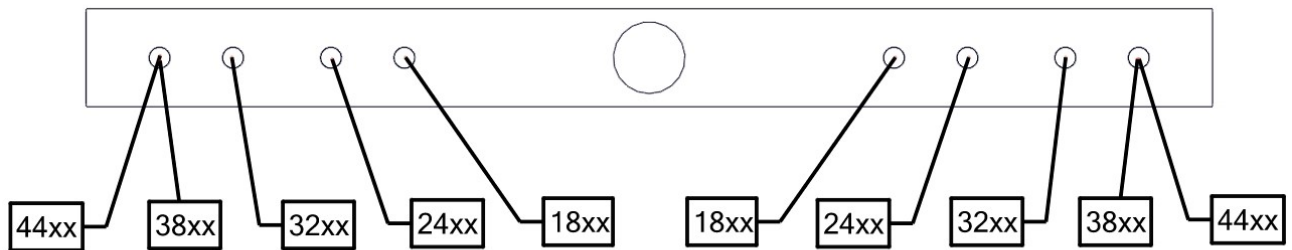
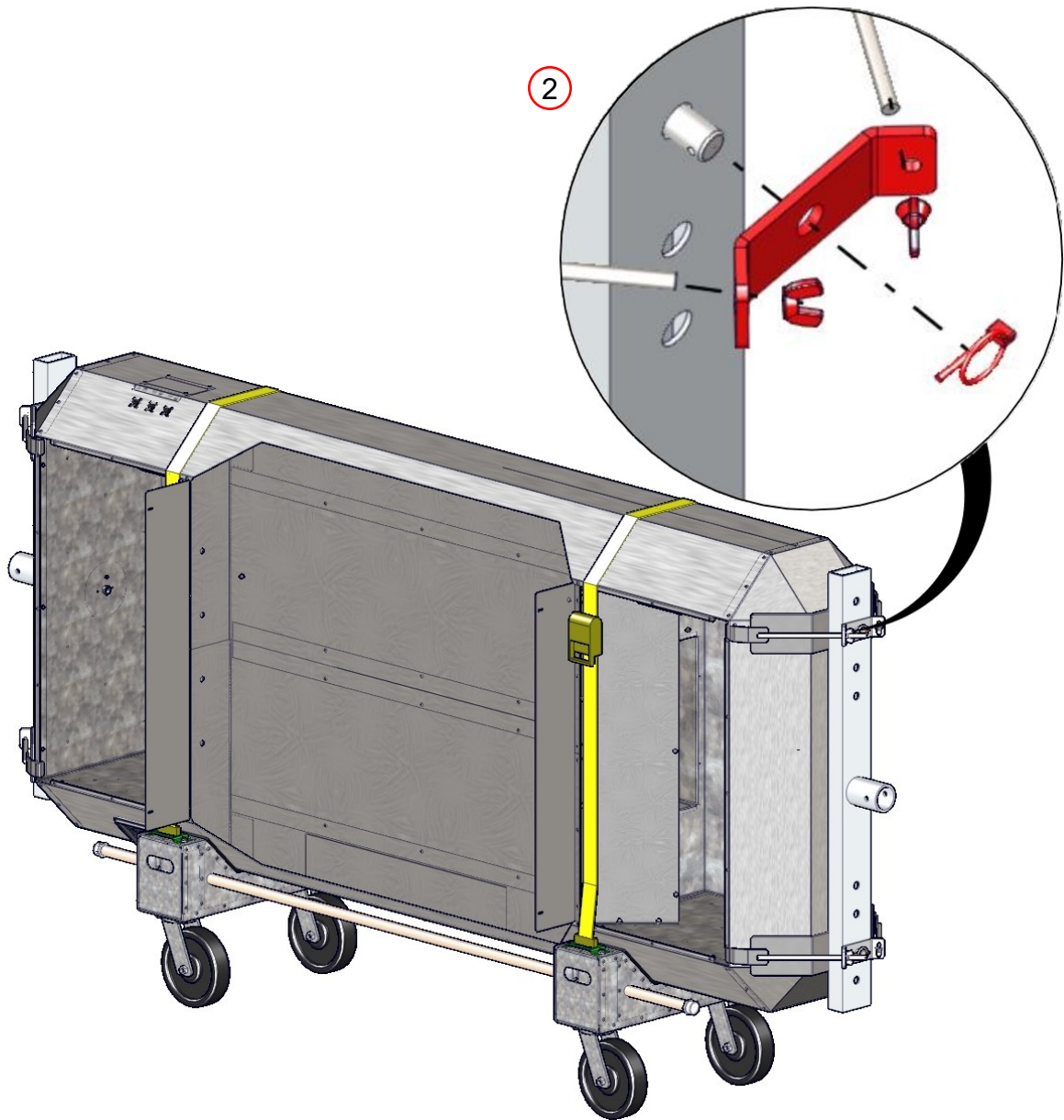
Lea y comprenda primero los siguientes pasos. Ilustran cómo instalar los componentes de la campana en los hornos y cómo instalar la campana.

Preparar La Campana - Instalar Los Raíles De Transición De La Campana

①



Configuración Del Equipo De Elevación



NOTA

Todos los modelos de campana 44xx funcionarán en la misma ranura que los modelos de campana 38xx cuando se utilice el equipo de elevación actual. Los ganchos no se asentarán claramente en ninguno de los bordes de la caja.

Advertencia E Información De Seguridad

Una campana XLT se puede mover fácilmente con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipo de elevación aprobado por XLT es muy recomendable. Póngase en contacto con XLT para obtener más información.



PELIGRO

- Esta campana es pesada y puede volcarse o caer causando lesiones corporales.
- NUNCA coloque ninguna parte de su cuerpo debajo de un capó suspendido por los gatos de elevación. Existe un peligro de aplastamiento si la campana se cae o resbala.
- NO coloque las manos en el poste vertical del gato elevador debajo del cabrestante del gato. Cuando el cabrestante del gato desciende al girar la manivela del gato, se crea un punto de pellizco entre el cabrestante y el poste.



PRECAUCIÓN

TENGA CUIDADO al hacer rodar la campana sobre el carro, especialmente al subir o bajar rampas y al pasar por encima de baches. Deje las correas/bandas puestas hasta que el horno esté cerca de la zona de montaje.



PELIGRO

- Asegúrese de que la muesca del tubo del conjunto del cabrestante esté alineada con el pasador de la base del trípode. Estas alineaciones son importantes y mantienen el gato alineado correctamente.
- Compruebe que el funcionamiento es suave. El cable no debe estar pinchado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto de postes.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de desgaste excesivo, NO LO UTILICE hasta que se sustituya el cable.
- Como mínimo, sustituya el cable anualmente por otro que cumpla o supere las especificaciones del fabricante del gato.
- No supere la capacidad indicada del gato.



PELIGRO

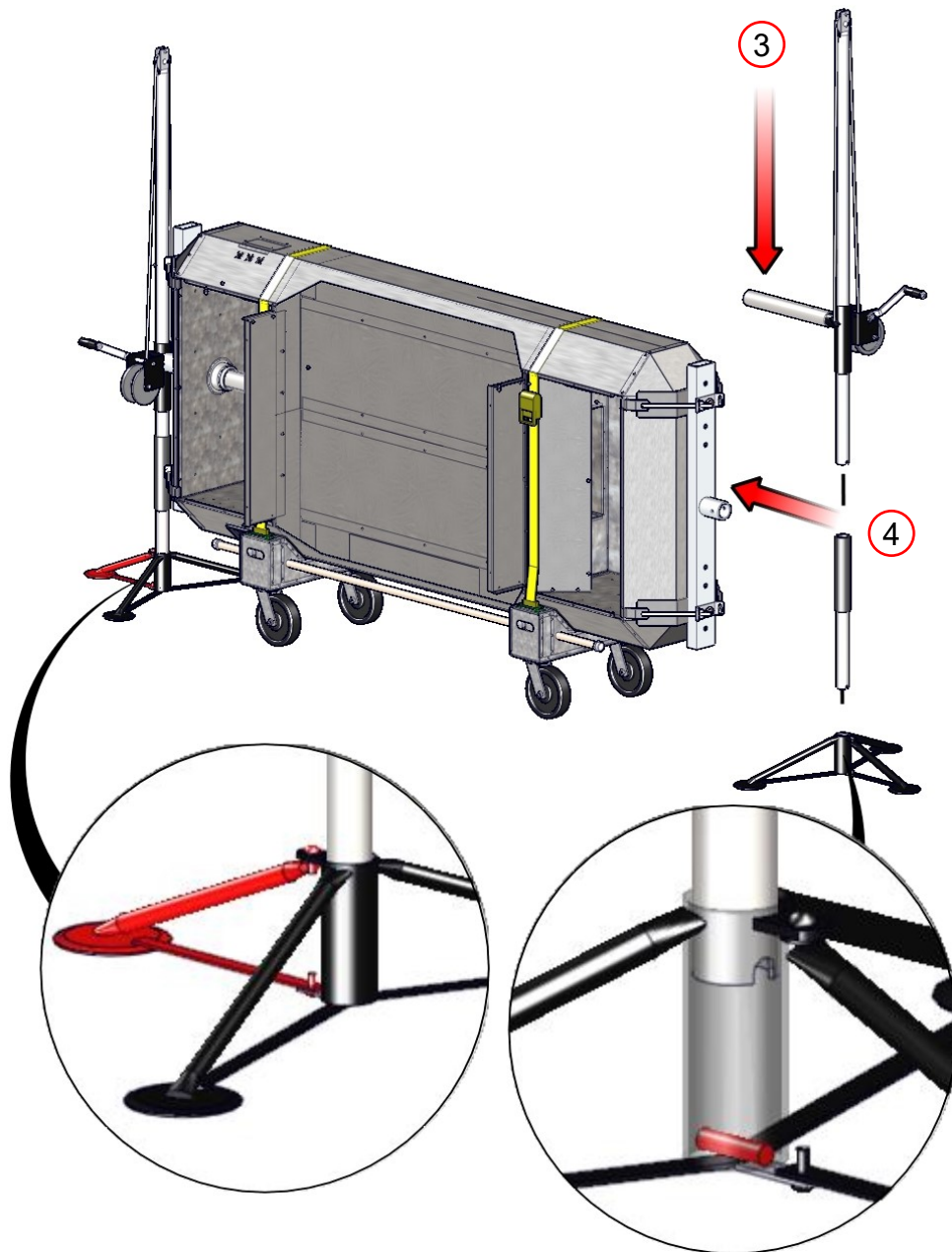
Si no se encajan los gatos de elevación en el tubo de elevación de forma correcta y completa, se producirán daños, lesiones o la muerte por la caída de la campana.



PELIGRO

- Ambos gatos deben levantarse al unísono, de lo contrario pueden atascarse y se producirá una situación peligrosa.
- No pongas ninguna parte de ti bajo el capó en ningún momento.
- El capó es pesado. Tenga cuidado.

Configuración Del Gato Elevador



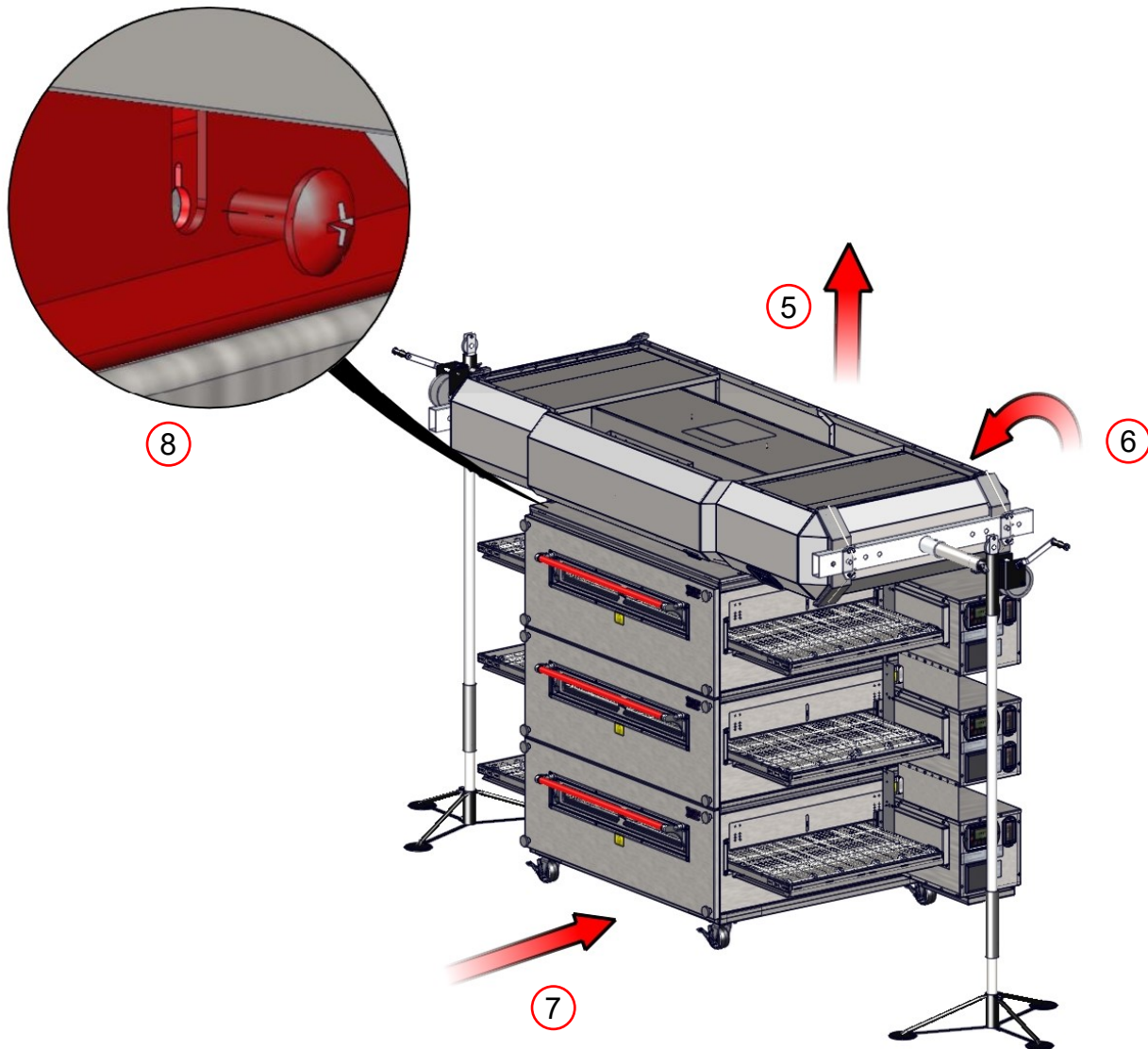
NOTA

La pata plegable del trípode debe colocarse hacia fuera del capó.

Campana De Apilamiento En Los Hornos



- Ambos gatos deben levantarse al unísono, de lo contrario pueden atascarse y se producirá una situación peligrosa.
- No pongas ninguna parte de ti bajo el capó en ningún momento.
- La capucha es muy pesada. Tenga cuidado.

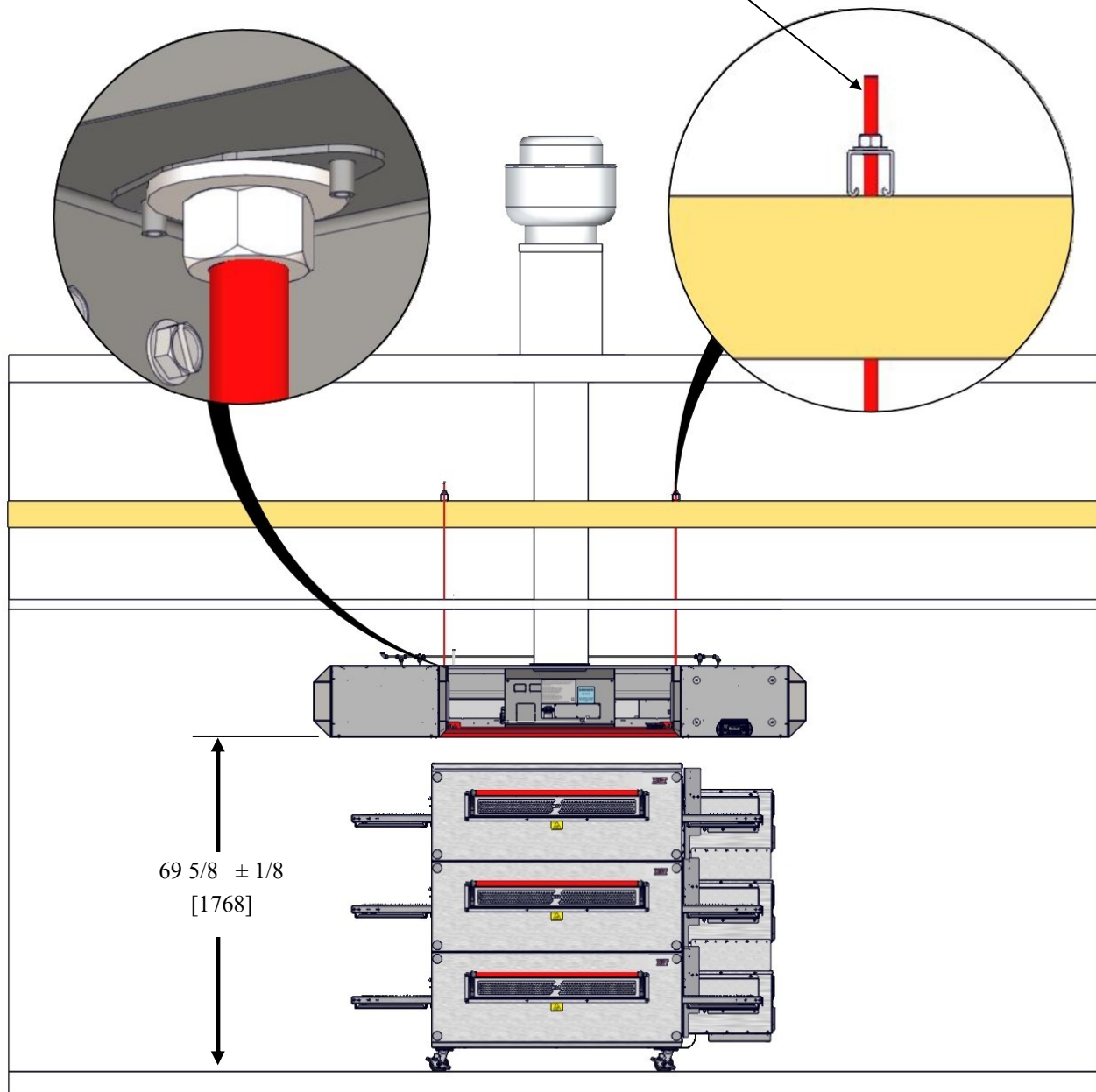


Colgar La Campana De Las Vigas Del Techo



La campana debe estar suspendida de las vigas del techo.

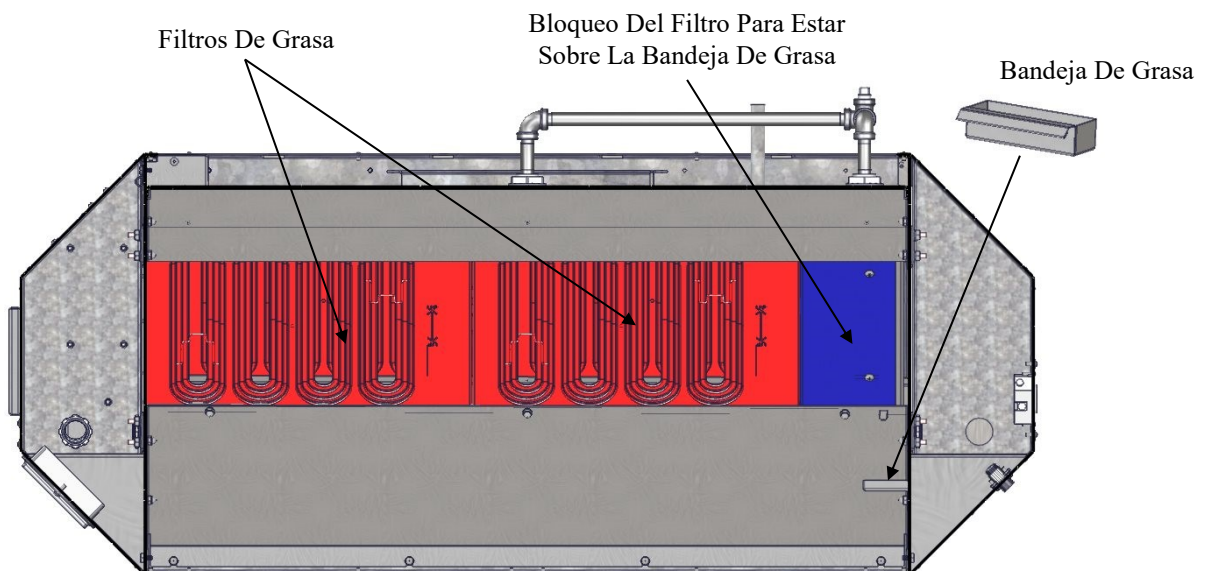
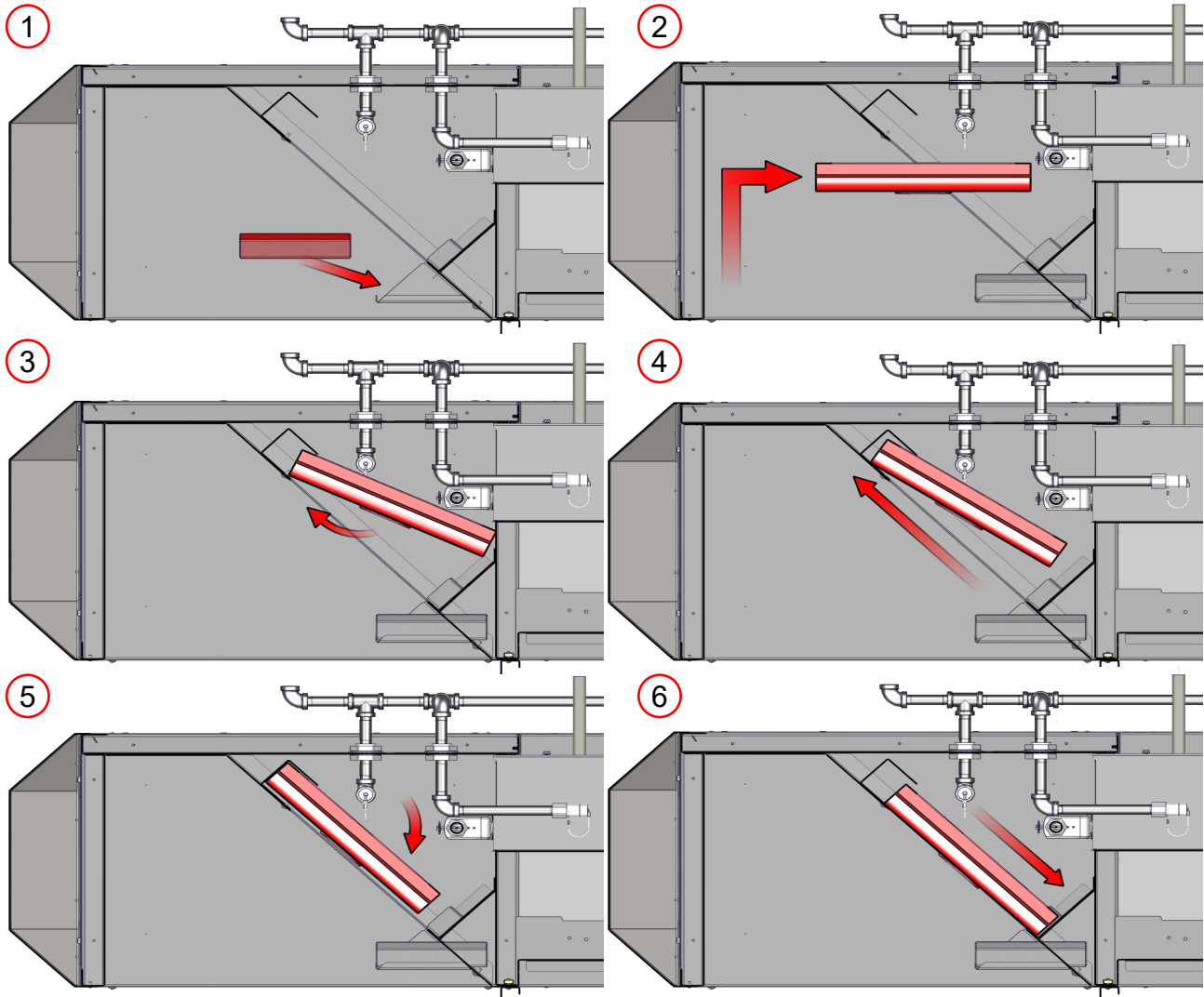
Todo el hilo proporcionado por otros



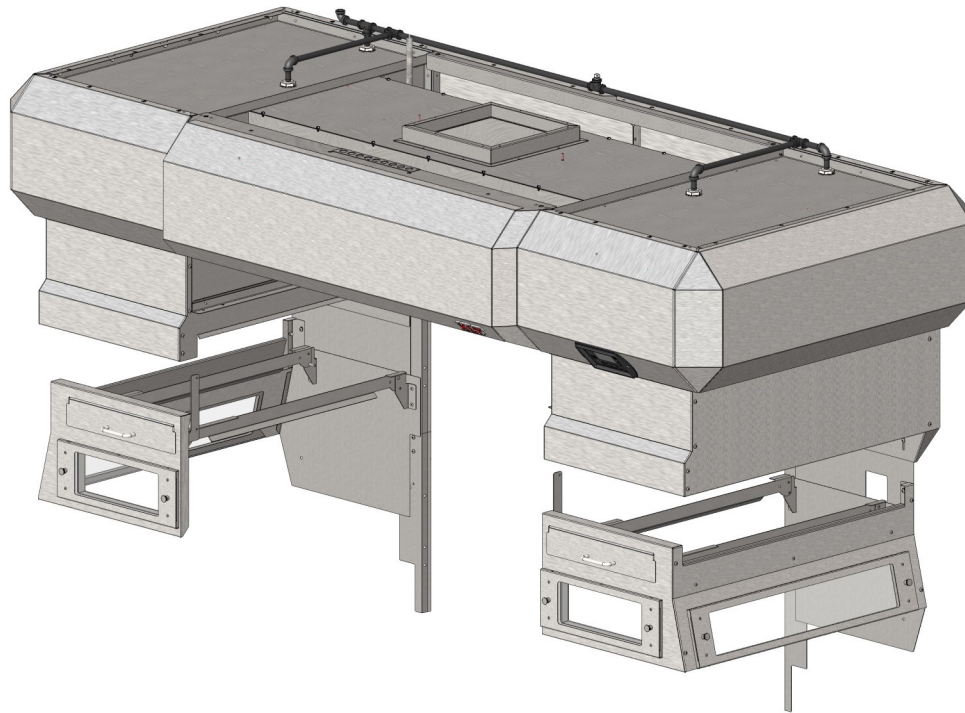
Esta medida es desde el piso **terminado** hasta la parte inferior de la campana suspendida.

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

Instalar Bandejas, Tapas Y Filtros De Grasa



F Instrucción de trabajo de la cubierta del capó





Escanea para ver las instrucciones en video



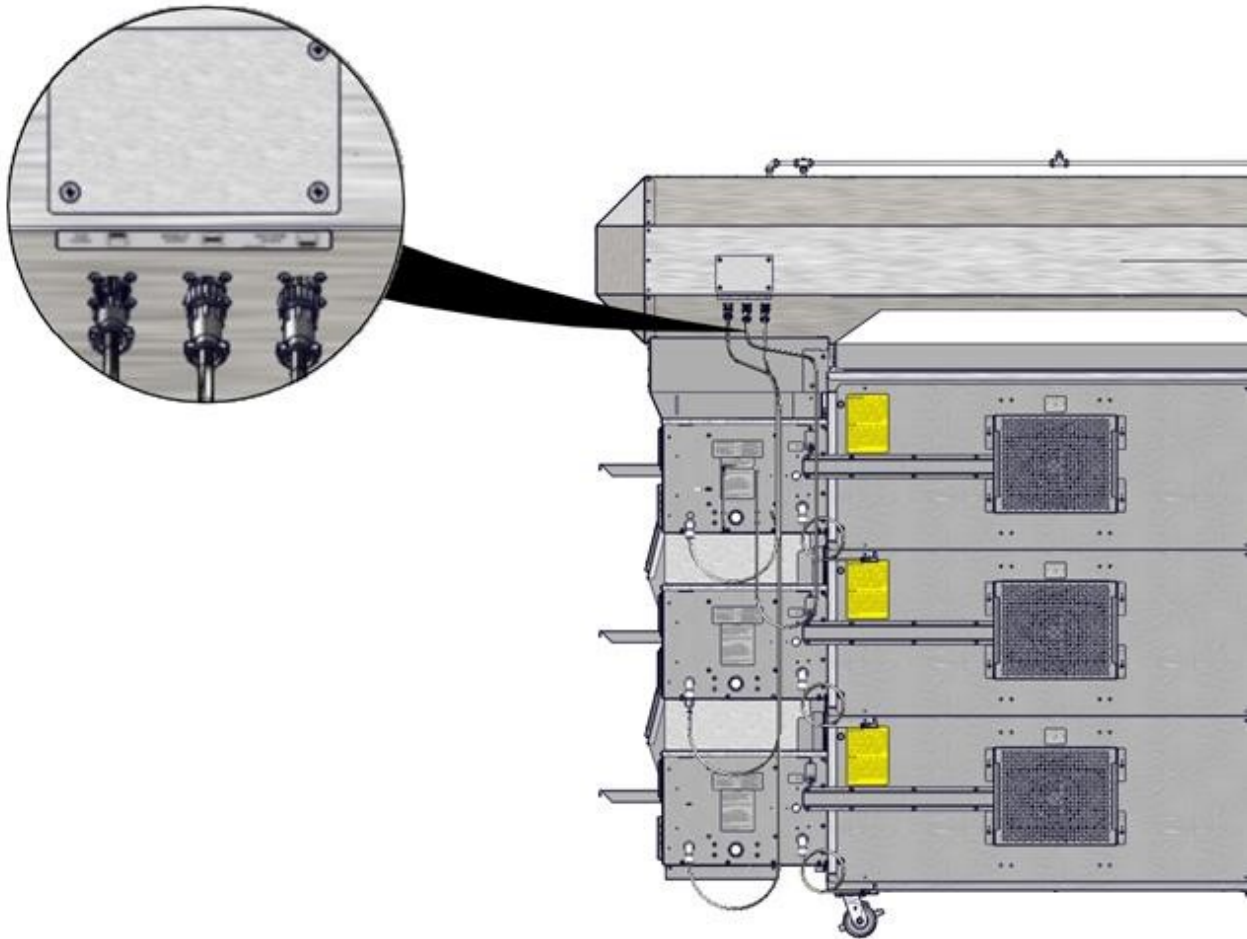
O visitar :

xltovens.com/f2-shrouds

Tool Requirements	
Screwdriver: Phillips #2	
3/8" (10mm) Wrench	

Shroud Boxes		
Box Labels	Double Stack	Triple Stack
	Qty	Qty
RH Upper Shroud Box	1	1
LH Upper Shroud Box	1	
RH Lower Shroud Box	1	2
LH Lower Shroud Box	1	2
Accessories Box	1	1

Instalar El Conjunto De Cordón De Reubicación De La Campana



Todas las campanas están equipadas con tres (3) receptáculos de reubicación de interruptores, independientemente del número de hornos XLT instalados.

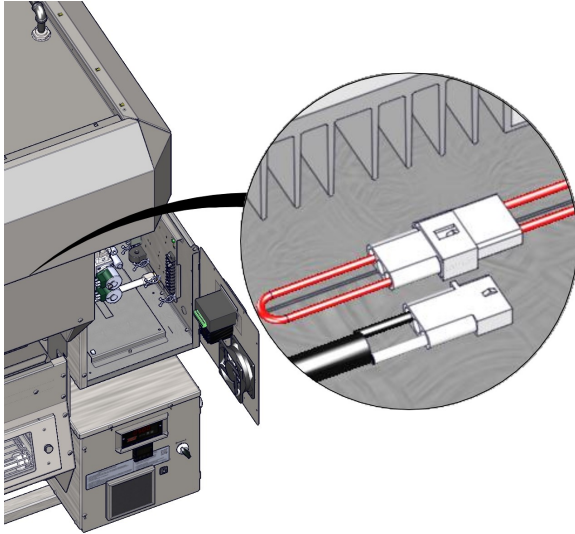
Para un horno individual utilice la ubicación "Top".

Para una pila doble, utilice la ubicación "superior" para el horno superior y la ubicación "inferior" para el horno inferior, dejando la ubicación "central" abierta.

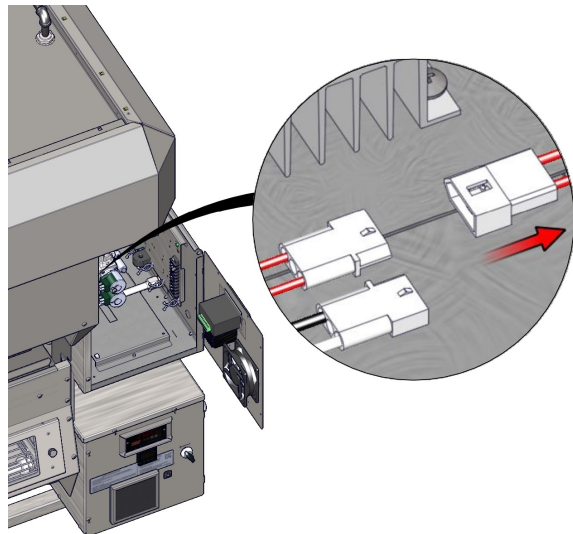
Inserte y bloquee cada cable de control del horno en la ubicación designada en la parte inferior de la caja de control de la campana.

Conectar El Conjunto Del Cable De Reubicación De La Campana

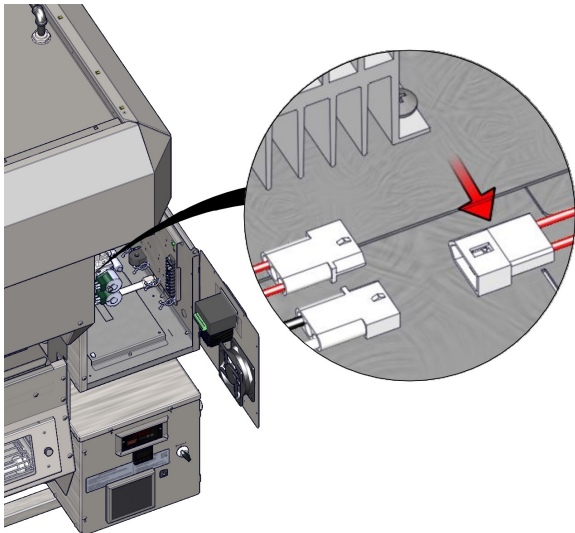
1



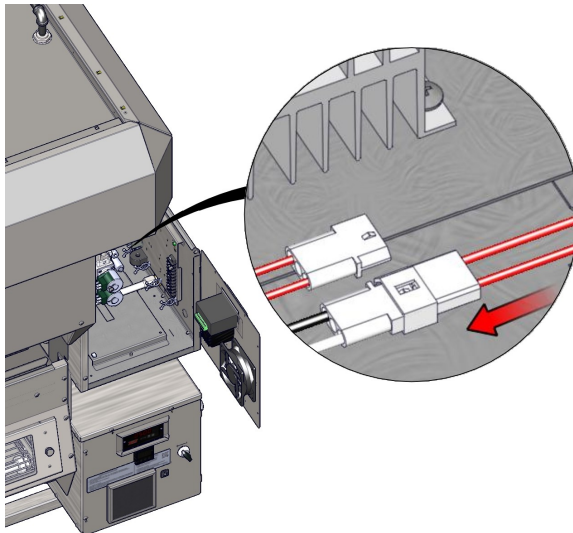
2



3



4



Ajustes De La Unidad De Frecuencia Variable

Todas las campanas XLT se prueban funcionalmente en la fábrica. Se verifica el funcionamiento y se realizan los ajustes necesarios para garantizar un funcionamiento correcto. Sin embargo, las condiciones de campo son a veces diferentes de las condiciones de fábrica. Es necesario que un técnico de servicio autorizado verifique el funcionamiento y hacer ajustes de campo si es necesario.

Antes de la puesta en marcha de la campana, se debe comprobar y verificar que los siguientes elementos cumplen con las especificaciones y requisitos indicados en este manual:

- Rotación correcta del ventilador
- Aire de reposición equilibrado

La lista de verificación inicial de la campana, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado en el momento de la instalación, firmado por el cliente y regresó a XLT 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 regresó a XLT, la garantía no será honrado.

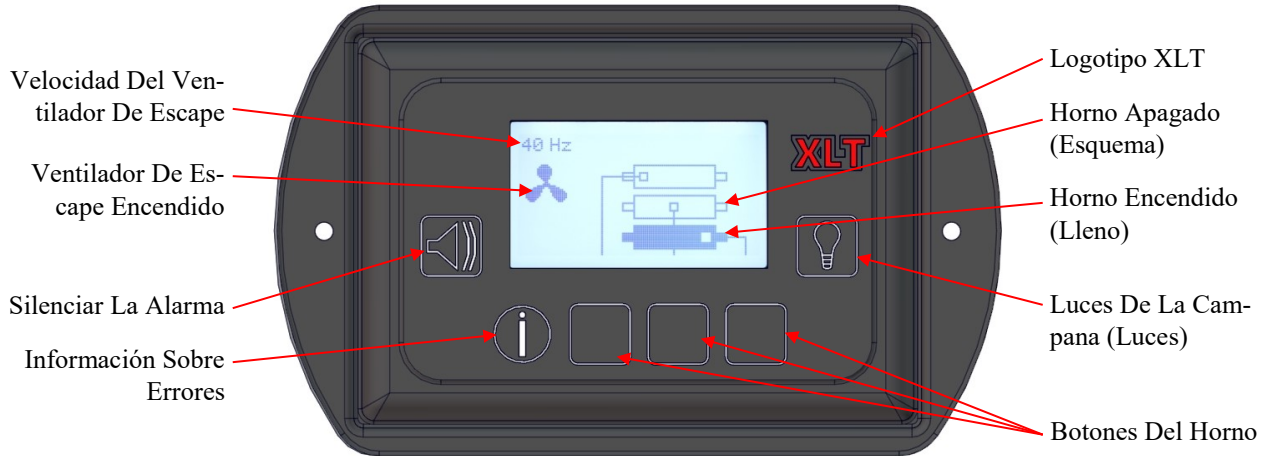
El regulador VFD viene ajustado de fábrica a los valores indicados en la tabla siguiente.

	VFD Controller Settings						
	Ovens On			1832, 2336, & 2440	3240, 3250DS, 3255, 3265DS, 3270, 3280, & 3280DS	3855, 3870, & 3880DS	4455
	Top	Middle	Bottom				
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
			X	20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
Triple	X		X	20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
		X		20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
			X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
	X	X		20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
	X		X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
		X	X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
	X	X	X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
Fire Suppression				60 Hz DO NOT CHANGE			

Si necesita más o menos caudal de aire, siga estos pasos: (Consulte la imagen de la interfaz de usuario de la campana en la página siguiente)

1. Mantenga pulsados los botones LIGHTS y XLT LOGO para entrar en el modo técnico de fábrica.
2. Utilice las flechas Arriba/Abajo para alcanzar el equilibrio manual del aire.
3. Mantenga pulsado el botón ENTER durante tres (3) segundos. Toda la fila parpadeará.
4. Desplácese hasta el ajuste del horno deseado. 5. Pulse ENTER.
5. +/- debe parpadear y permite el cambio de +/- hasta 10 Hz.
6. Pulse ENTER para guardar los cambios.
7. Pulse ON para comprobar el equilibrio del aire.

Puesta En Marcha Inicial

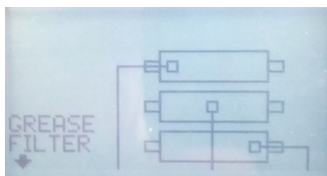


Cuando los hornos XLT están equipados con una campana XLT y los receptáculos están conectados a la campana en lugar de a la pared, el botón principal de encendido del horno se desactiva y deja de funcionar. La interfaz de usuario de la campana (HUI) en la campana XLT anula el botón de encendido del horno.

Funcionamiento De La Campana

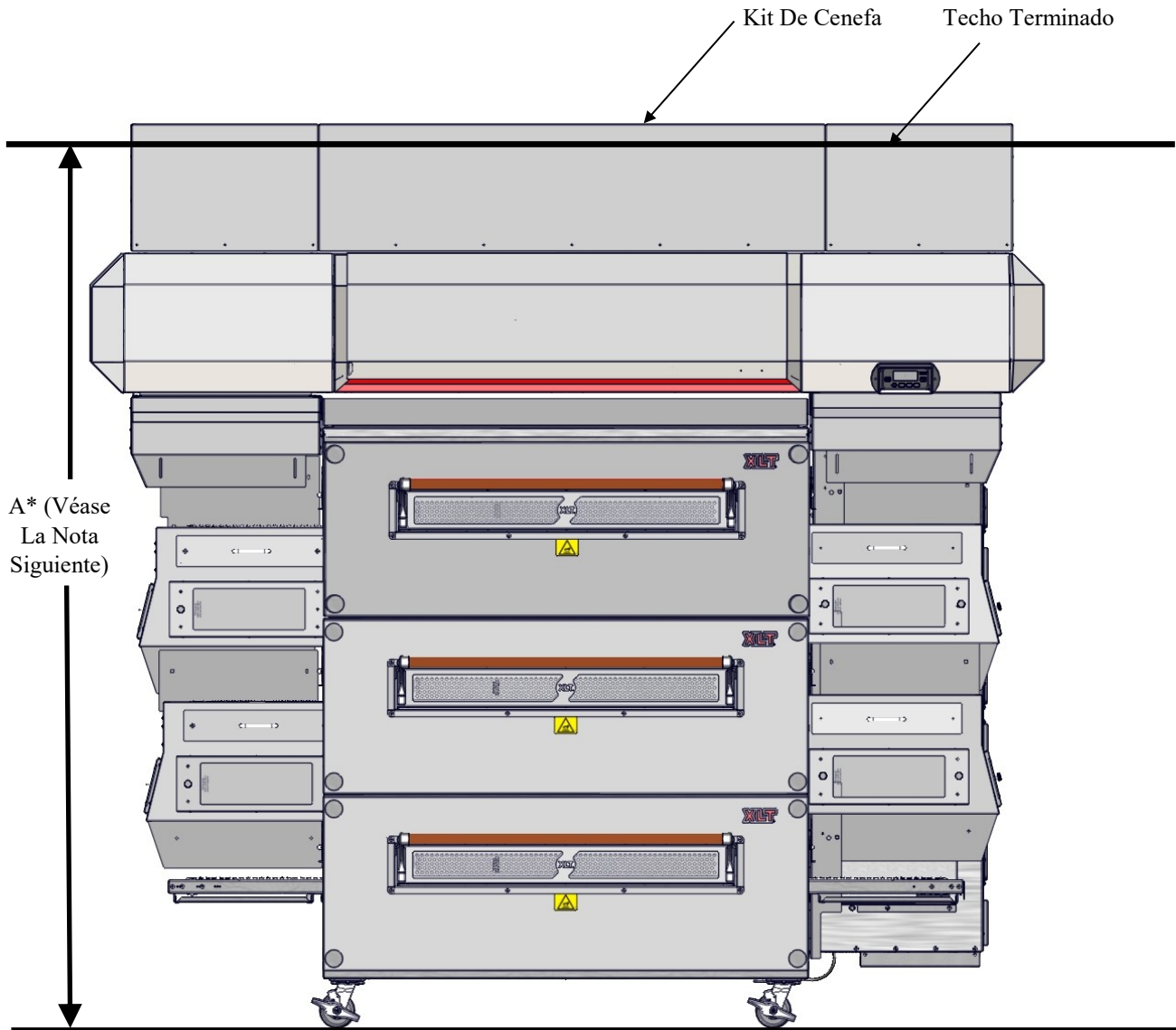
1. Encienda el(los) horno(s) deseado(s) pulsando el botón del horno correspondiente. Consulte la sección Funcionamiento del horno para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la temperatura y la velocidad del transportador. El(los) horno(s), el ventilador de extracción y la unidad de aire de reposición se activarán mediante este interruptor si la campana XLT está instalada de acuerdo con este manual.
2. Cuando se encienden hornos adicionales, a través de la HUI el VFD aumentará automáticamente la velocidad del extractor.
3. Al apagar los hornos, apague el horno deseado pulsando el botón correspondiente en el HUI. La unidad de aire de reposición se apagará. El extractor se apagará después de unos quince (15) minutos y el horno se apagará después de unos treinta (30) minutos.

Reajuste Del Ventilador De La Campana Y Del Temporizador De Engrase

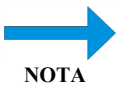


1. La alarma de restablecimiento del ventilador de refrigeración y del filtro de grasa aparecerá en la parte inferior izquierda de la interfaz de usuario de la campana. Pulse el botón de información de errores para entrar en la pantalla de reinicio.
2. Para restablecer el ventilador de refrigeración o el filtro de grasa, pulse el botón táctil capacitivo central con la palabra "reset" encima para poner el tiempo a cero (0).
3. La siguiente pantalla se mostrará durante cinco (5) segundos y luego volverá a la pantalla de funcionamiento normal.

El tamaño del kit de cenefa opcional está determinado por el tamaño de la campana XLT y la distancia desde el suelo acabado hasta la altura del techo instalado. El kit de cenefa se atornilla directamente a la campana XLT y no requiere ningún soporte estructural. El revestimiento de plástico debe ser eliminado de todas las piezas antes de la instalación.



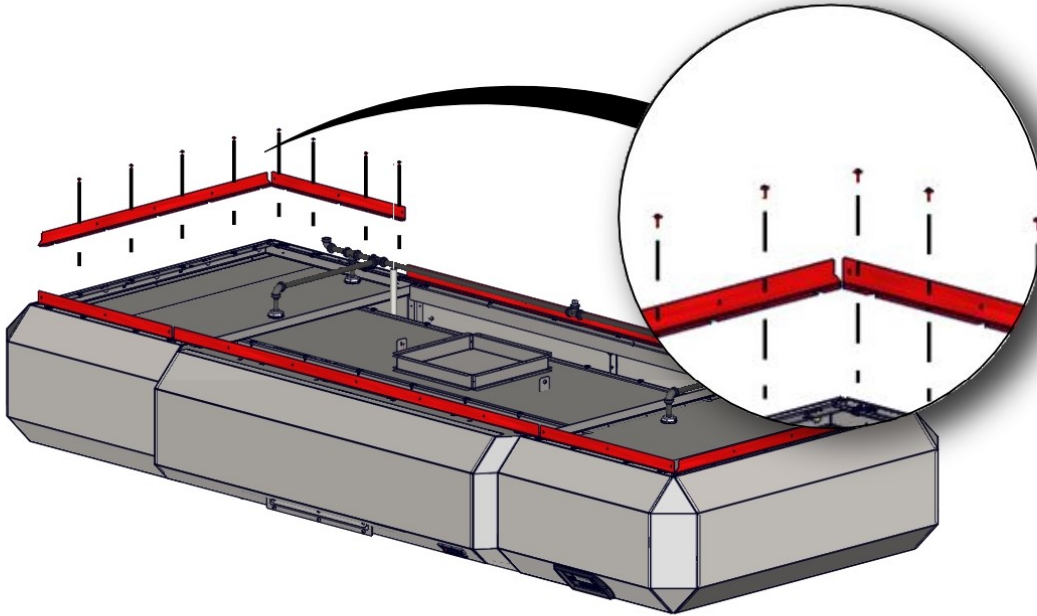
A* (Véase
La Nota
Siguiente)



NOTA

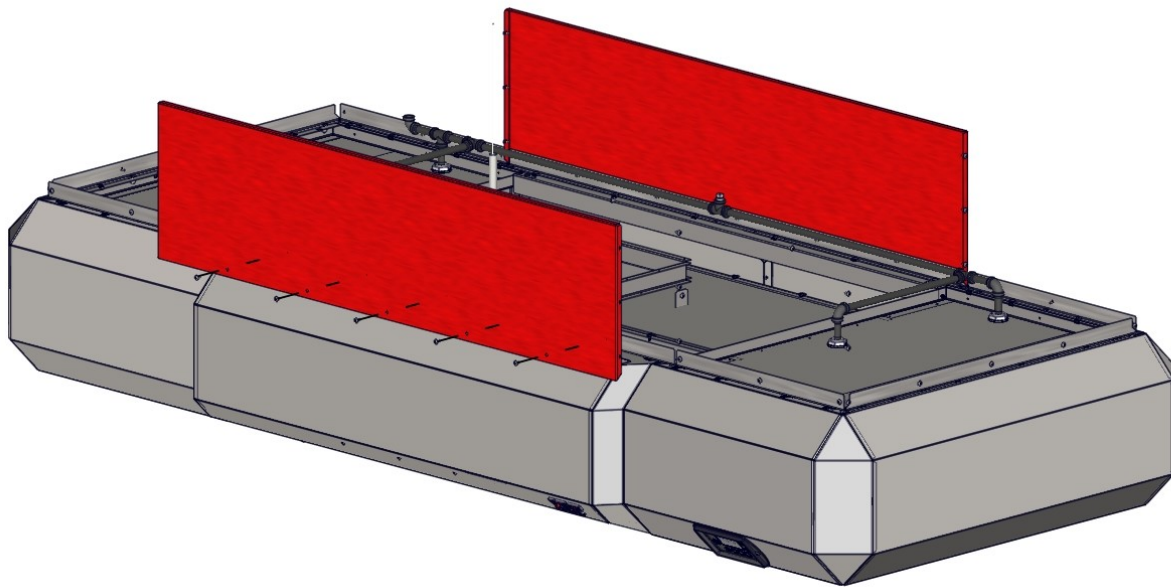
La medida A* arriba indicada es desde el suelo acabado hasta la parte inferior del techo suspendido. Los kits de cenefas de campana XLT están disponibles para diferentes alturas de suelo a techo. Para obtener el tamaño correcto de la cenefa, póngase en contacto con XLT o su representante designado para obtener más información.

1



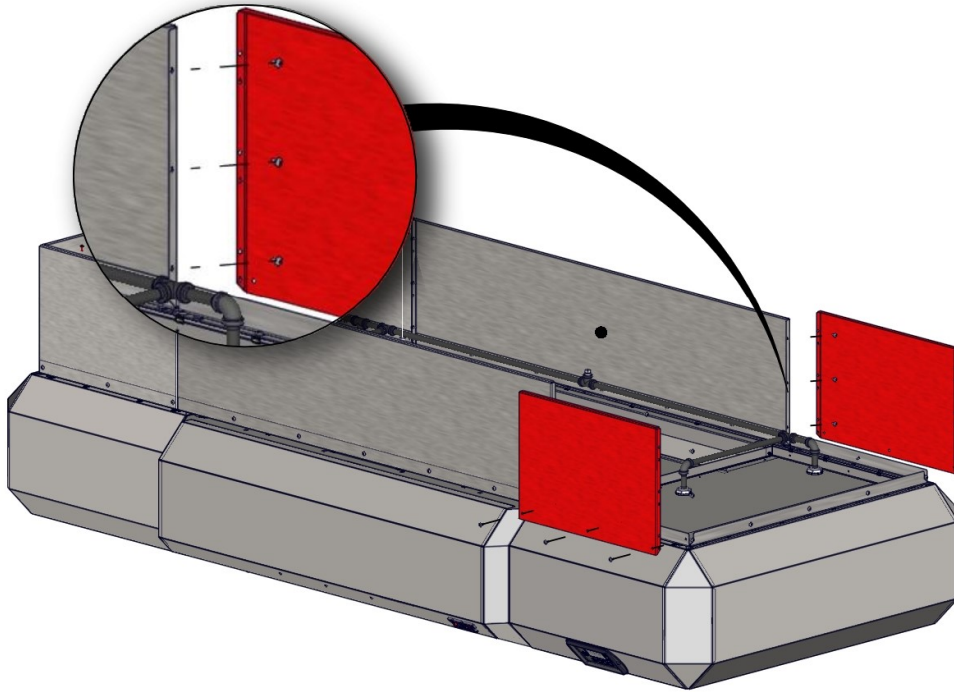
Instalar Los Paneles Delantero Y Trasero

2



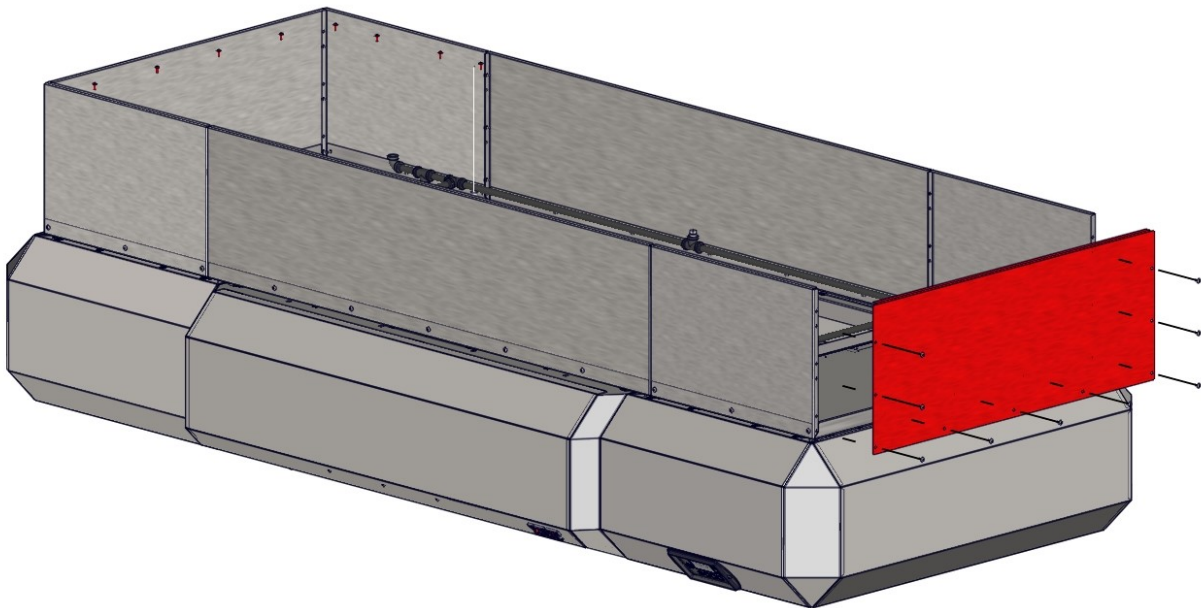
Instalar Paneles De Esquina

3



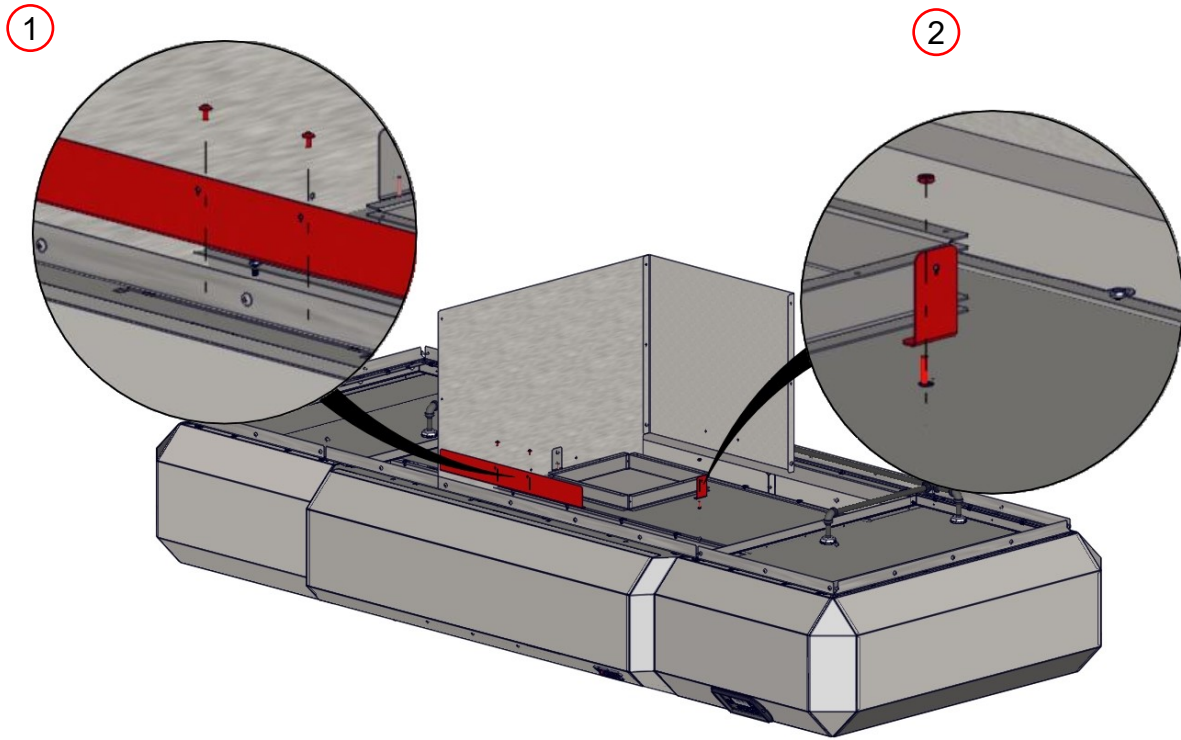
Instalar Los Paneles Finales

4

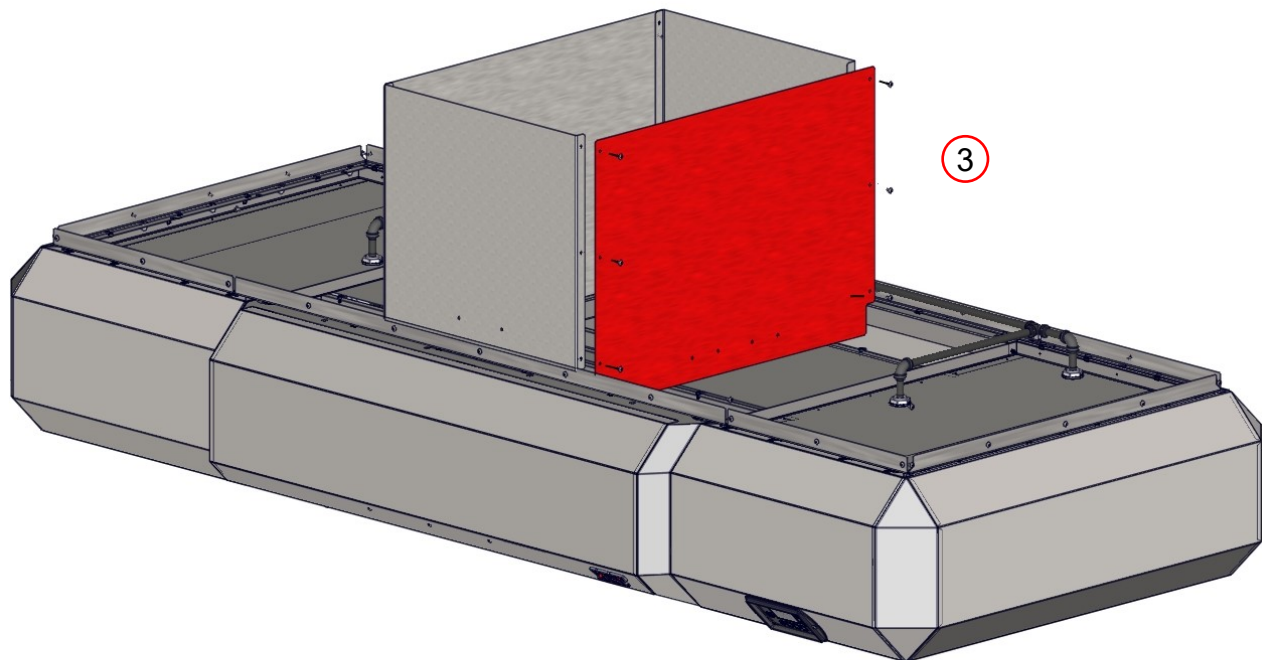


Envoltura Opcional Del Conducto De La Campana

Instalar Los Soportes De La Envoltura Del Conducto




Instalar Paneles De Envoltura De Conductos



Como ocurre con cualquier aparato, es necesario realizar un mantenimiento periódico. Hay muchos factores que afectan a este programa, como la mezcla de productos y las horas de uso. Se incluye un ejemplo de programa.


Su campana XLT está construida en acero inoxidable y aluminizado. Compruebe las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de utilizarlo. Respete las medidas de precaución y seguridad recomendadas por el fabricante del producto. La lejía puede provocar la decoloración y la corrosión del acero inoxidable y no se recomienda su limpieza.

No utilice limpiadores abrasivos o cáusticos. Las almohadillas abrasivas rayarán las superficies de acero inoxidable. Las áreas con mucha acumulación deben ser rociadas y dejadas en remojo hasta cinco (5) minutos antes de limpiarlas. Limpie siempre con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.




PELIGRO

El horno debe estar frío y el cable eléctrico desenchufado antes de realizar cualquier limpieza.



PRECAUCIÓN

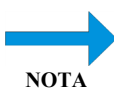
Los paneles de la cubierta pueden pesar hasta 23 kg [50 libras]. Tenga cuidado al levantarlos.



PRECAUCIÓN

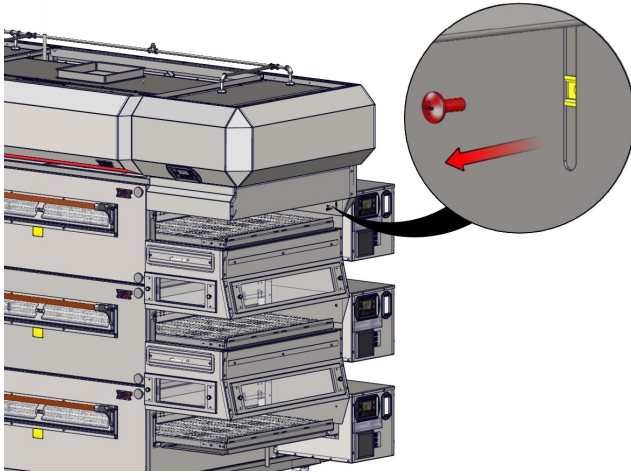
NO rocíe productos de limpieza líquidos en la caja eléctrica de la campana (situada en la parte frontal de la parte superior), ni en la gran interfaz de usuario (situada en la esquina frontal inferior derecha).

Programa de limpieza y mantenimiento de la campana de escape					
		Diario	Semanal	Mensual	Según lo requerido
Limpieza					
	Limpiar el frente, los lados y la parte superior	<input type="checkbox"/>			
	Vaciar y limpiar las bandejas de grasa	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Limpiar el filtro del ventilador	<input type="checkbox"/>			
	Limpiar los filtros de grasa		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	Limpiar conductos y extractores			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Limpiar las ventanas de cristal		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Reemplazar					
	Filtro(s) del ventilador				<input type="checkbox"/>
	Bombillas de luz				<input type="checkbox"/>



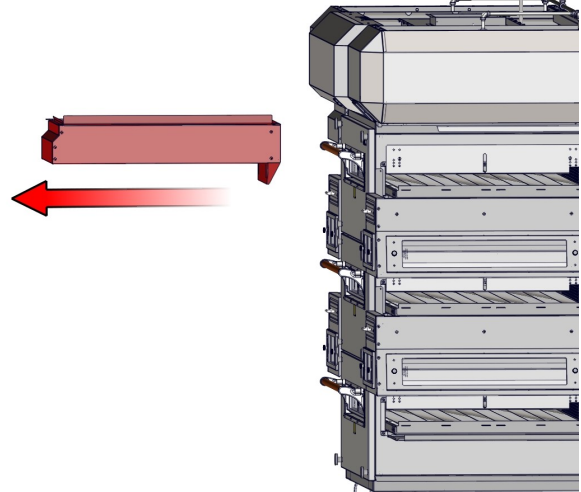
Las ventanas de vidrio se pueden limpiar con un simple limpiador de ventanas. XLT prefiere que las ventanas de vidrio se limpien en su lugar, sin embargo, están diseñadas con pomos extraíbles en el caso de que haya una necesidad de lavar en un fregadero de compartimiento.

1



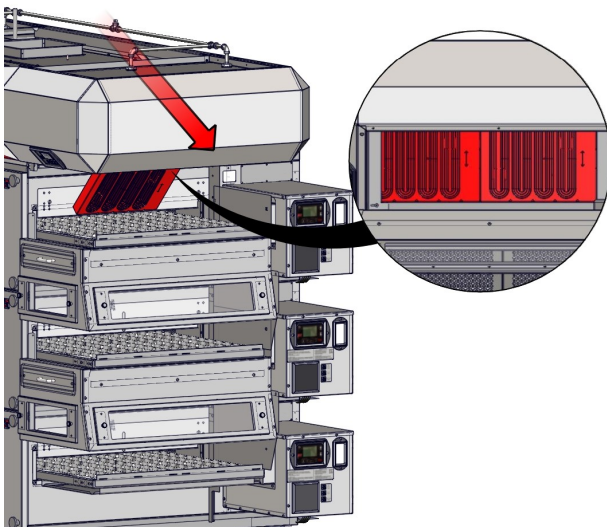
Retire el cierre de la parte posterior de la cubierta superior, en ambos lados de la campana.

2



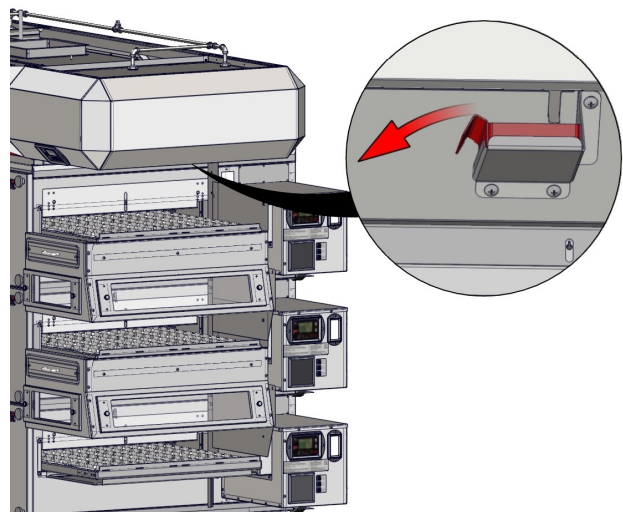
Retire las cubiertas superiores de ambos lados de la campana.

3

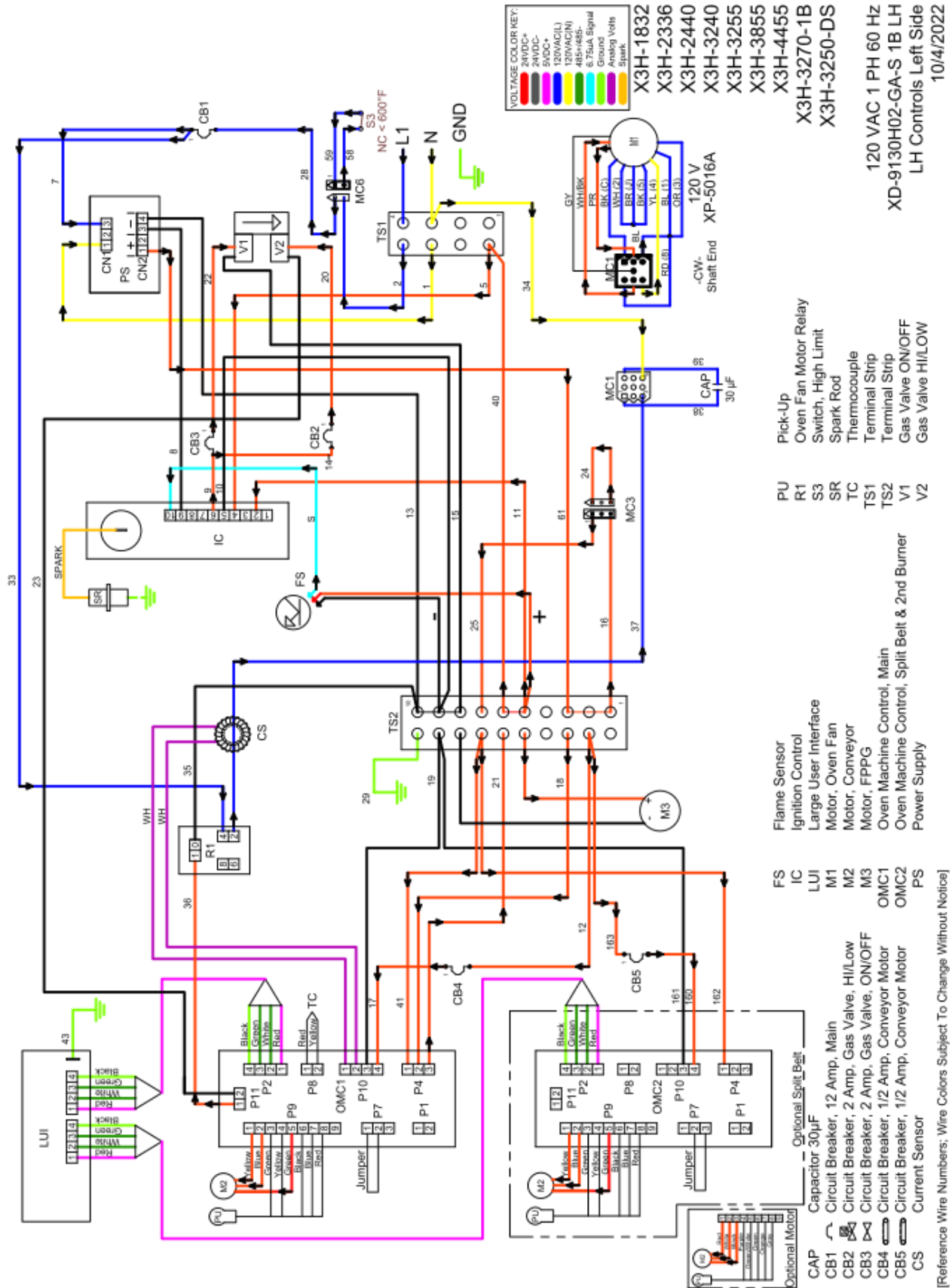


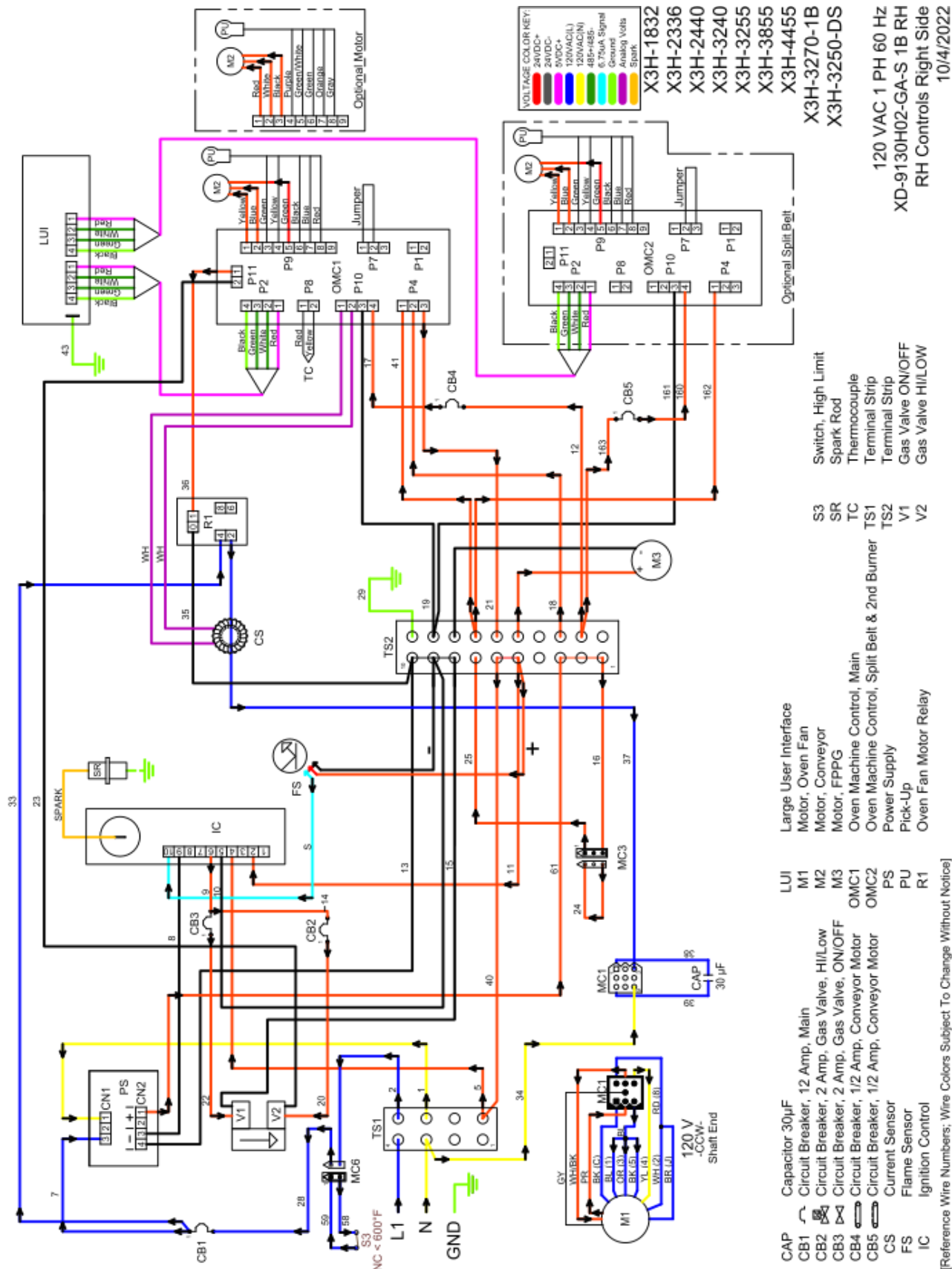
Retire los filtros de grasa de ambos lados de la campana. Consulte la página de Montaje de la campana y la cubierta (Instalación de bandejas de grasa, cubiertas y filtros de grasa) e invierta el proceso.

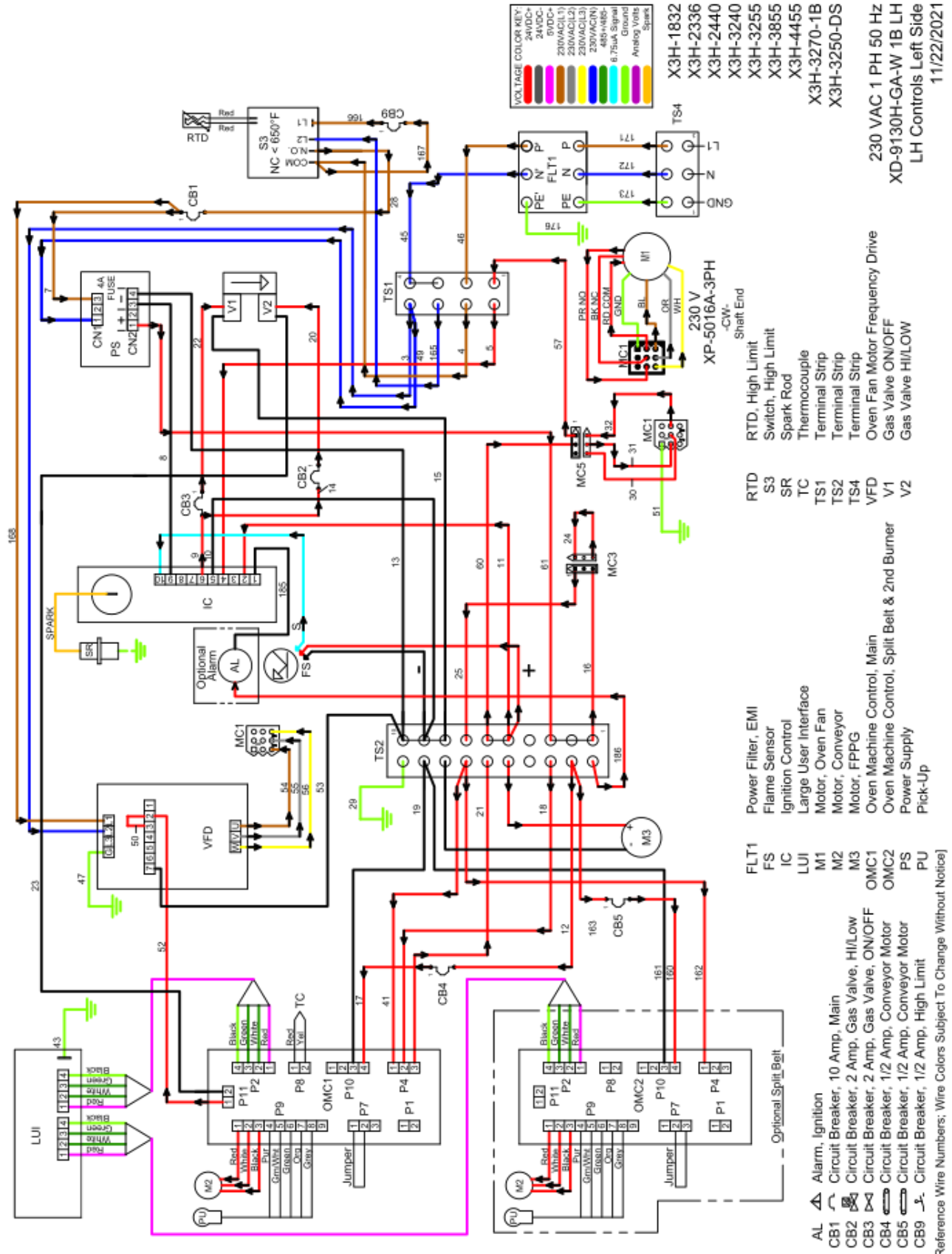
4

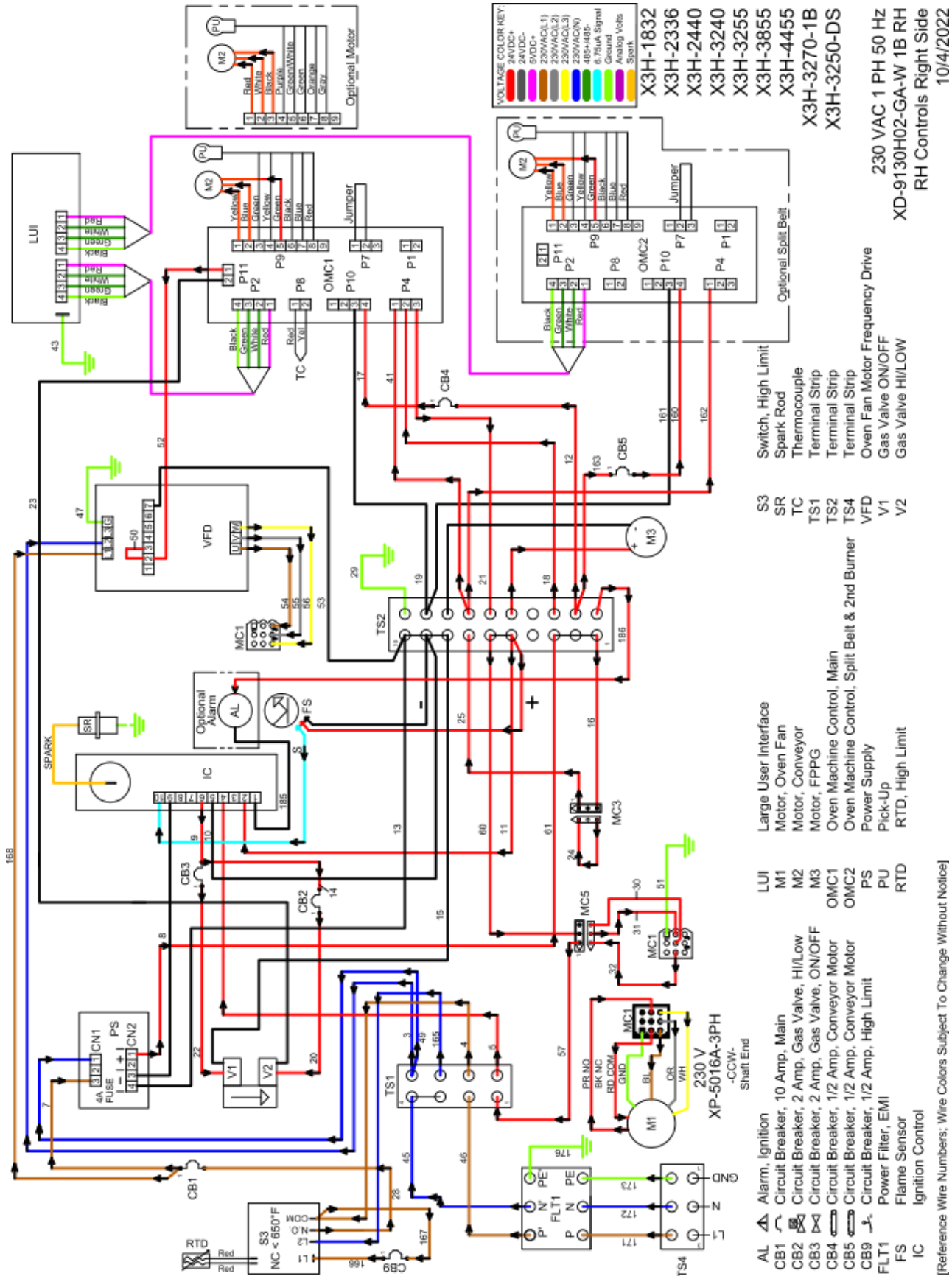


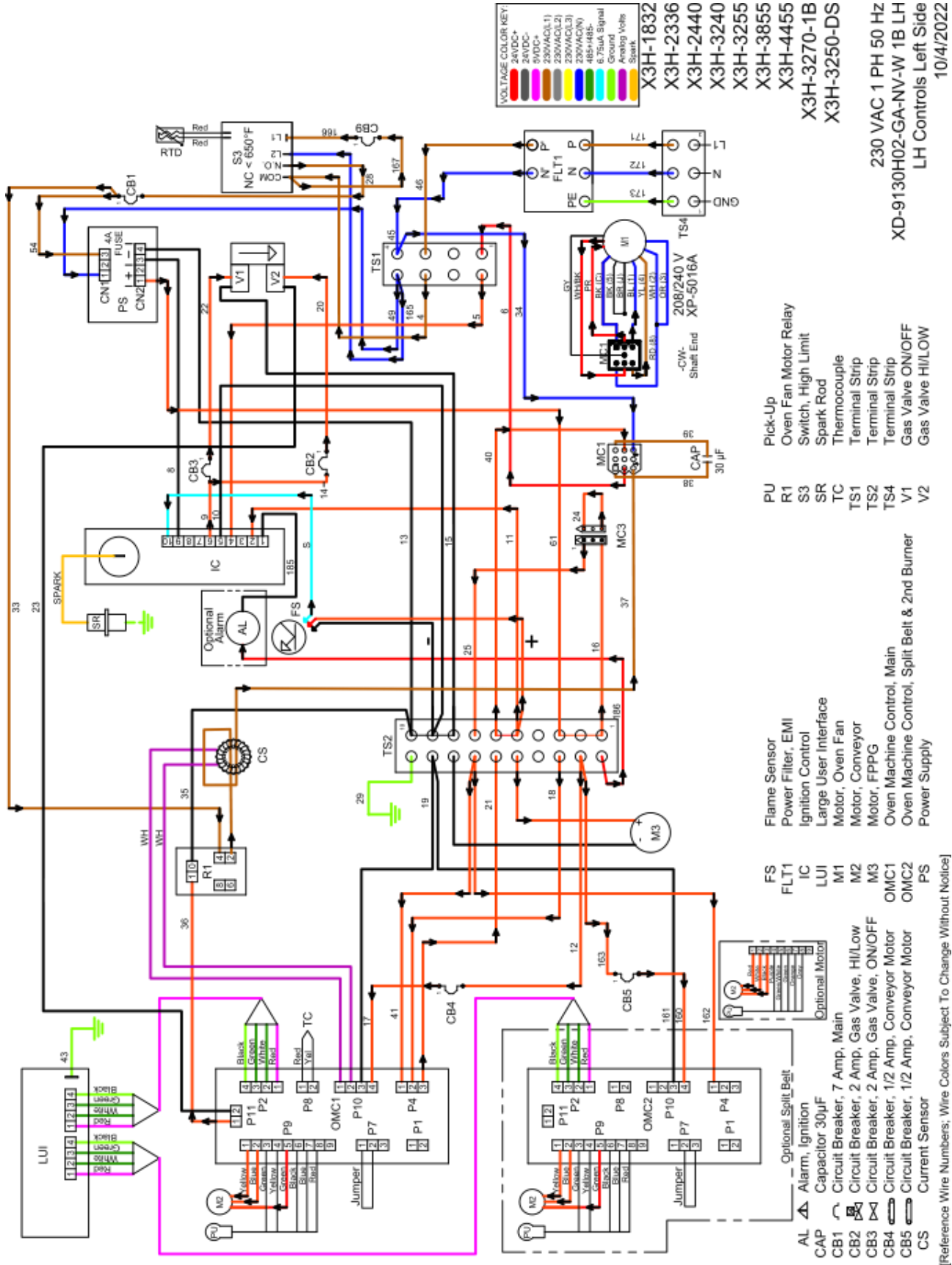
Retire la bandeja de grasa de ambos lados de la campana.

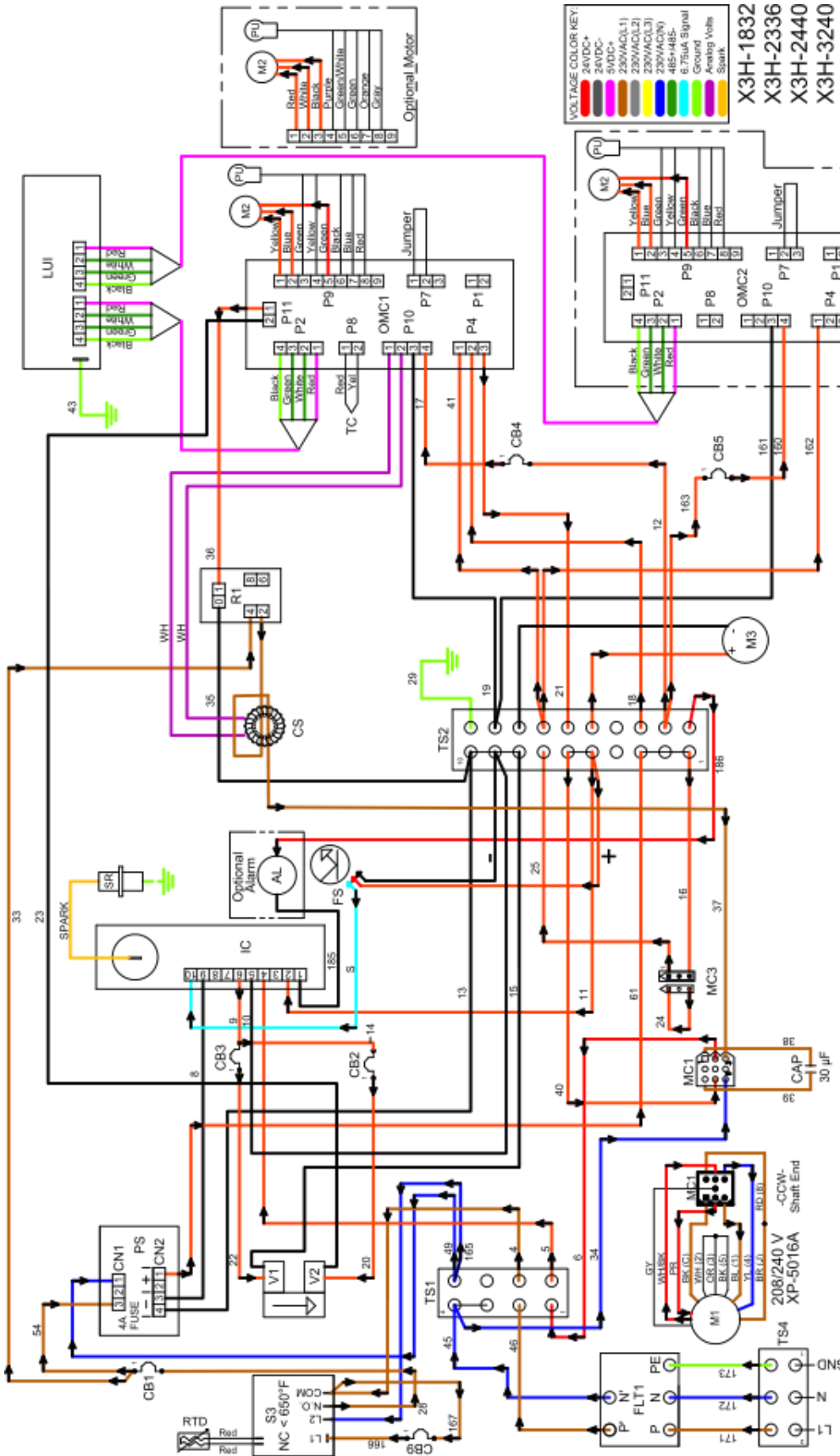












VOLTAGE COLOR KEY:

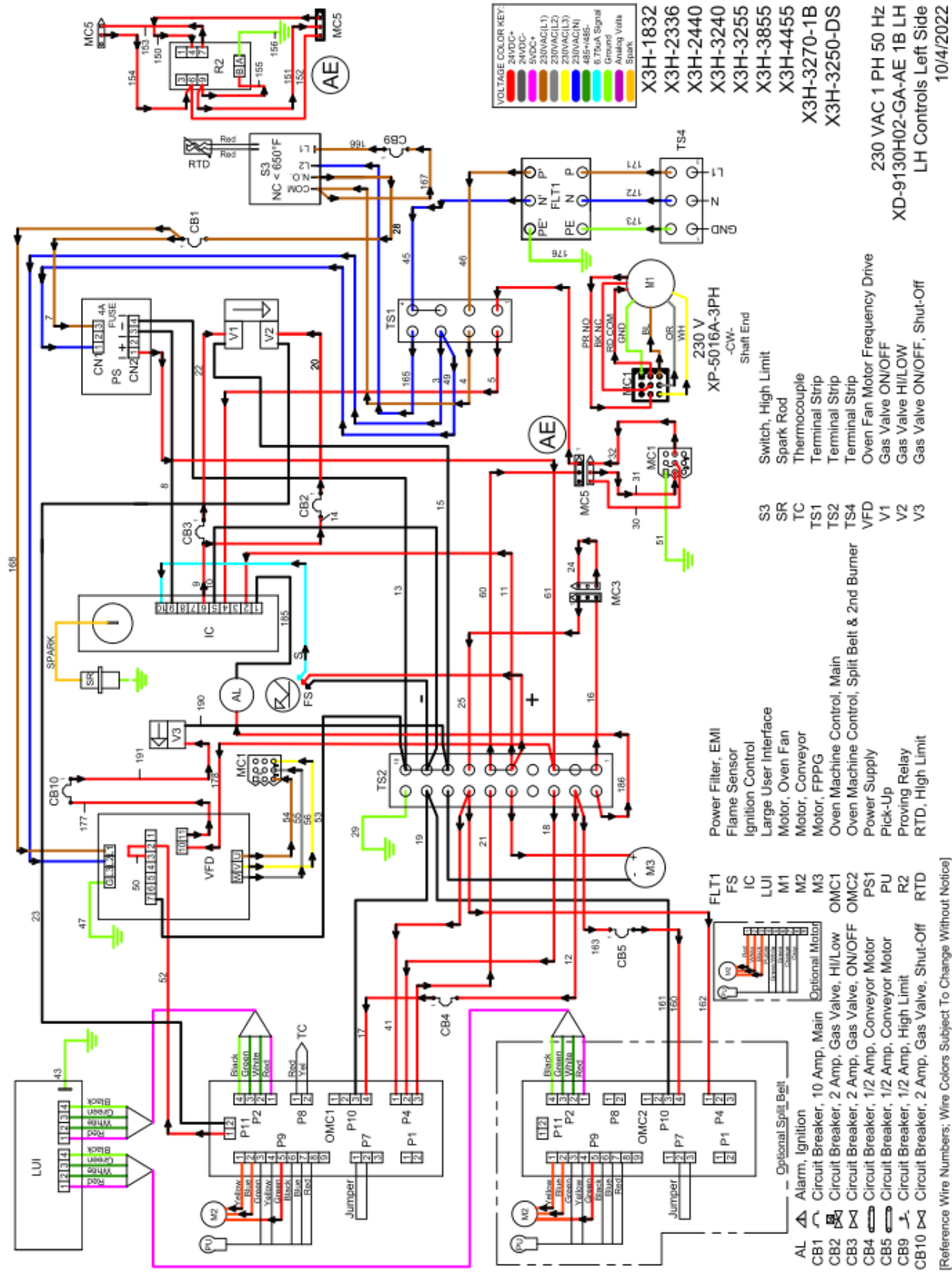
Red	24VDC+
Black	24VDC-
Yellow	230VAC(L1)
Green	230VAC(L2)
Blue	230VAC(L3)
Purple	230VAC(N)
White	230VAC(G)
Orange	230VAC(B)
Grey	230VAC(Y)
Light Blue	5VDC Signal
Light Green	Alarm Valve
Light Yellow	Spark

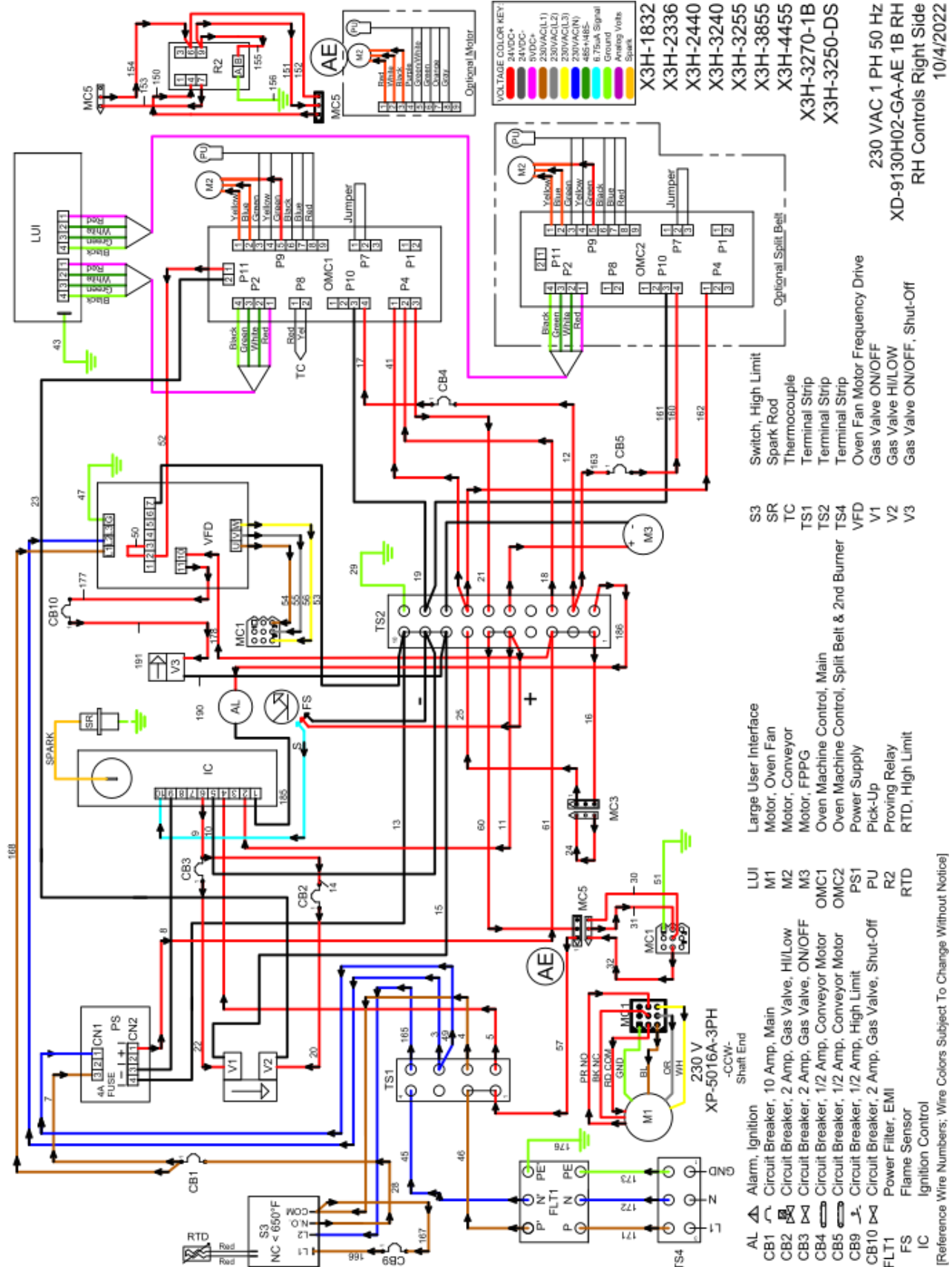
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve Hi/LOW

- FLT1 Power Filter, EMI
- 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

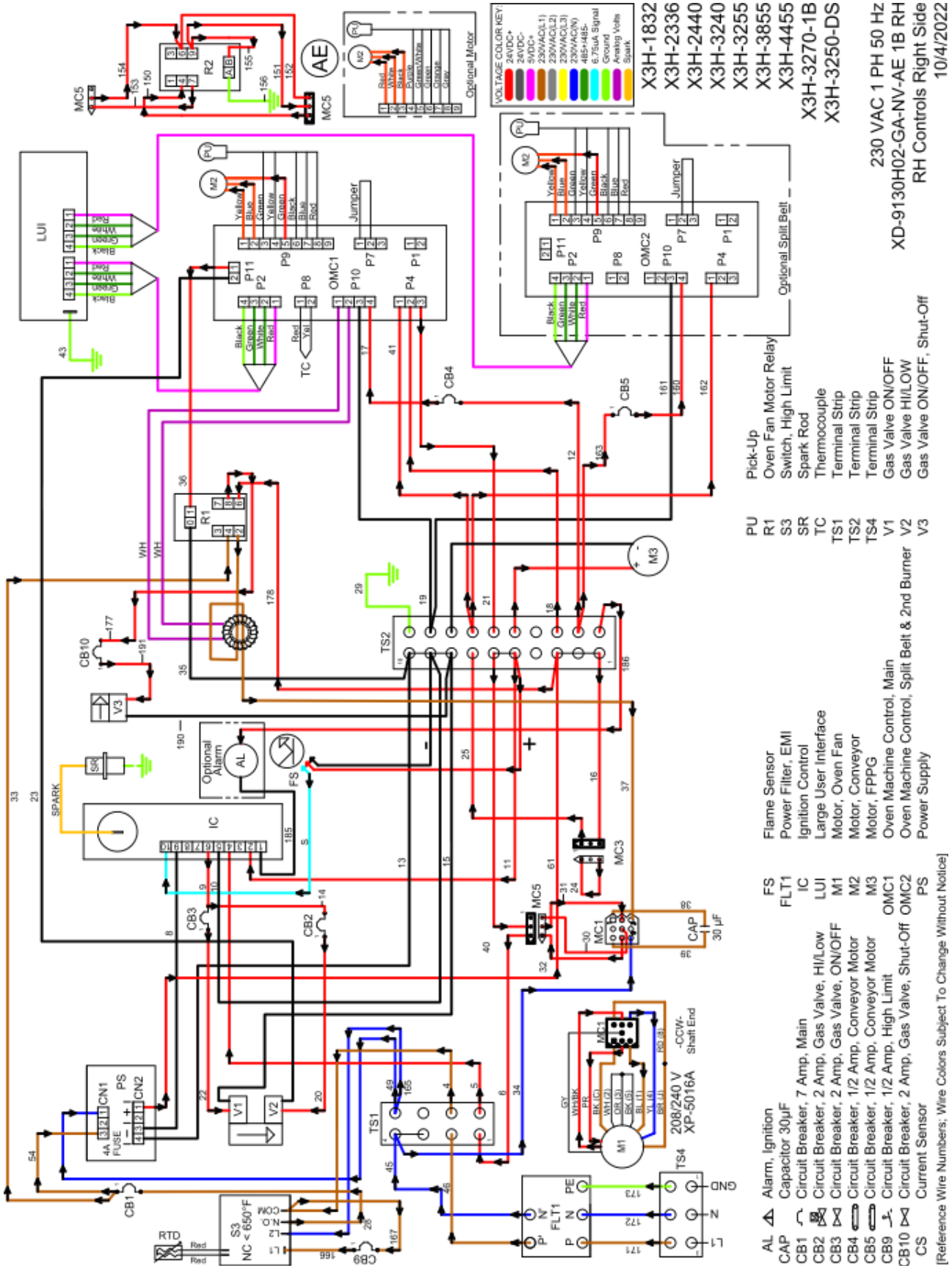
- AL Alarm, Ignition
- CAP Capacitor, 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- GY Water/Gas
- MC1 Motor Control
- MC2 Motor Control
- MC3 Motor Control
- REF Reference
- CAP 30µF
- TS1 208/240 V XP-5016A Shaft End

[Reference Wire Numbers: Wire Colors Subject To Change Without Notice]





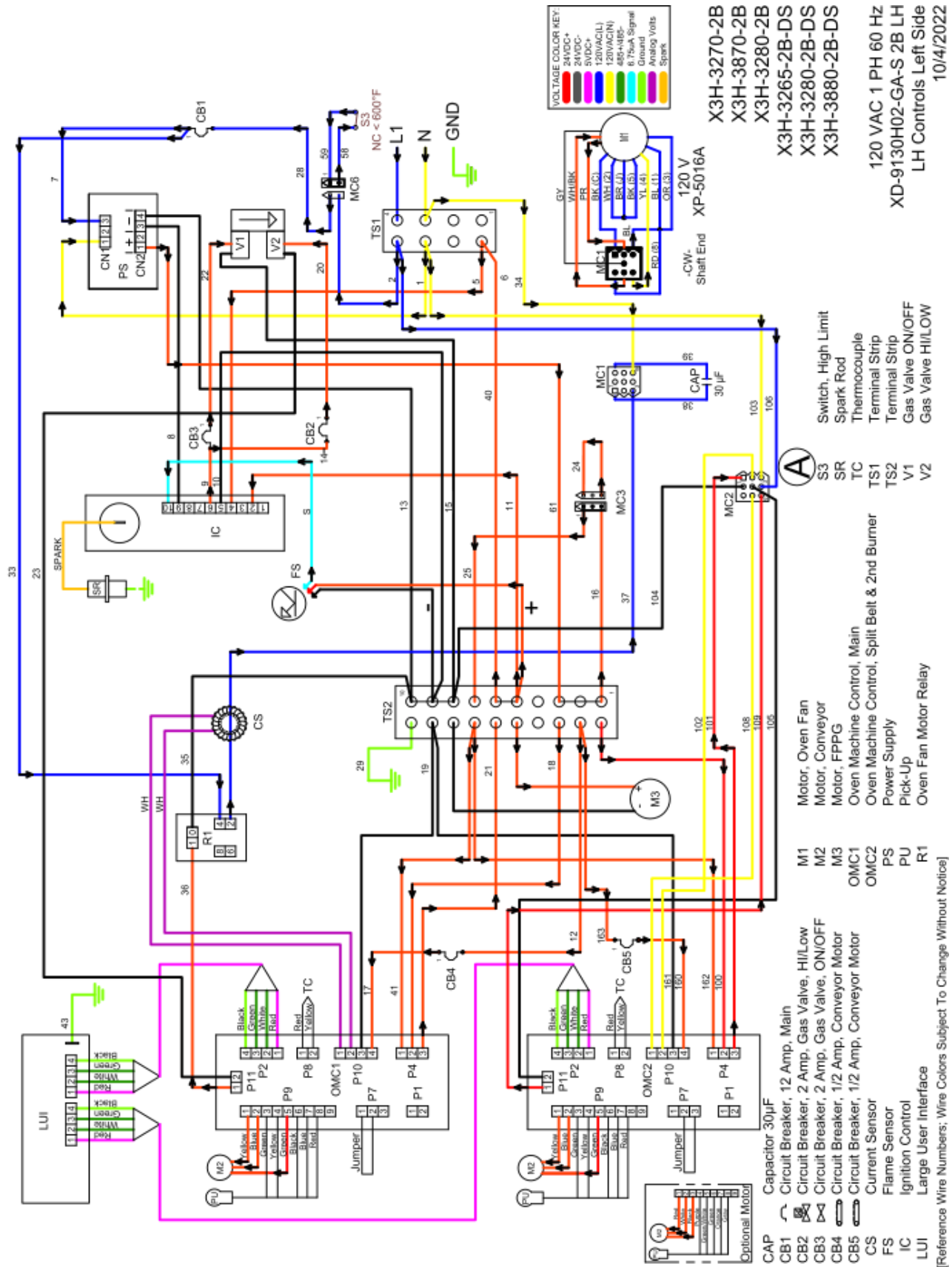
Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

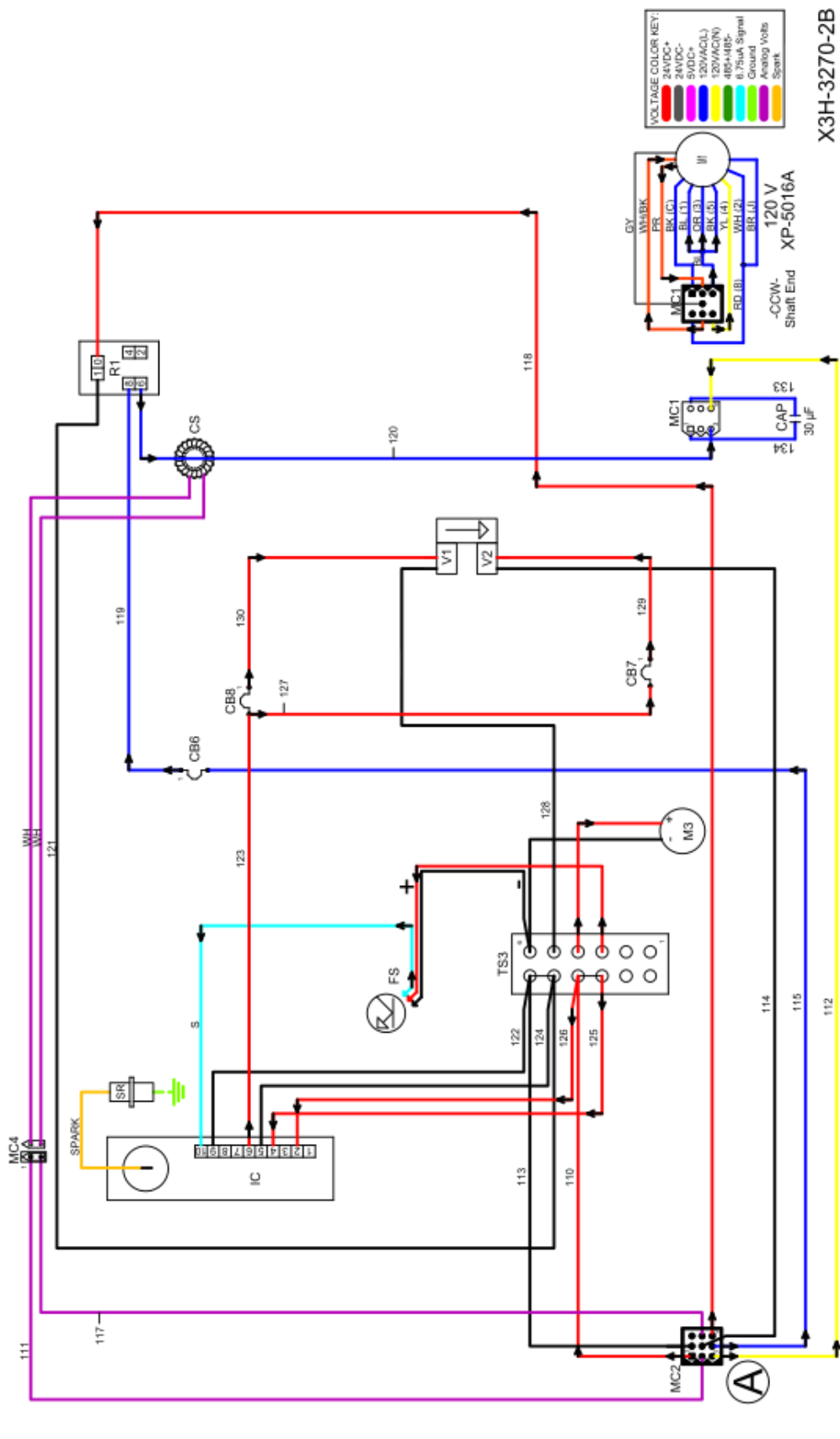


- AL Alarm, Ignition
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CB10 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Gas Valve, Hi/Low
- OMC3 Gas Valve, Shut-Off
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve Hi/Low
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off

230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-NV-AE 1B RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

- X3H-1832
- X3H-2336
- X3H-2440
- X3H-3240
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455
- X3H-3270-1B
- X3H-3250-DS



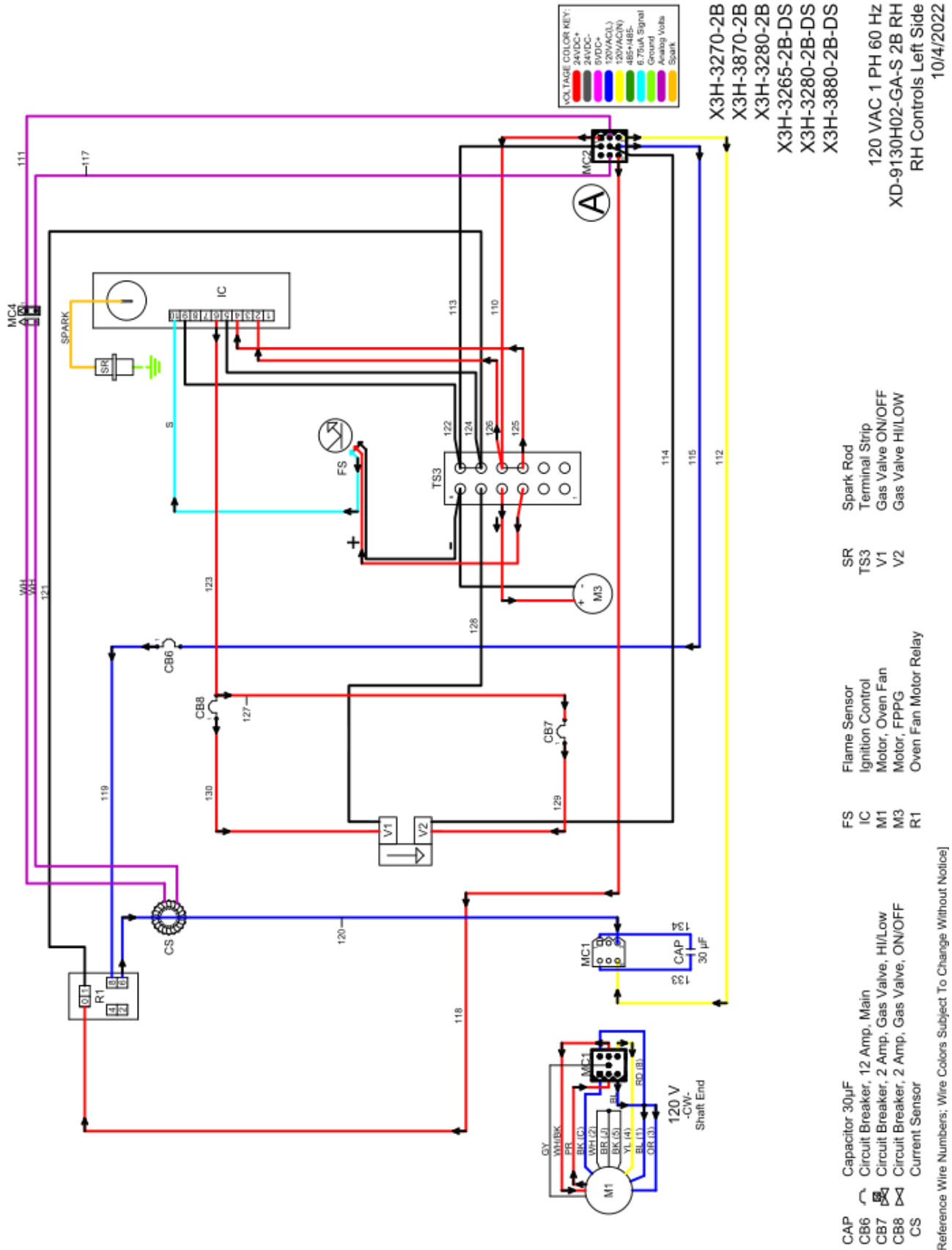


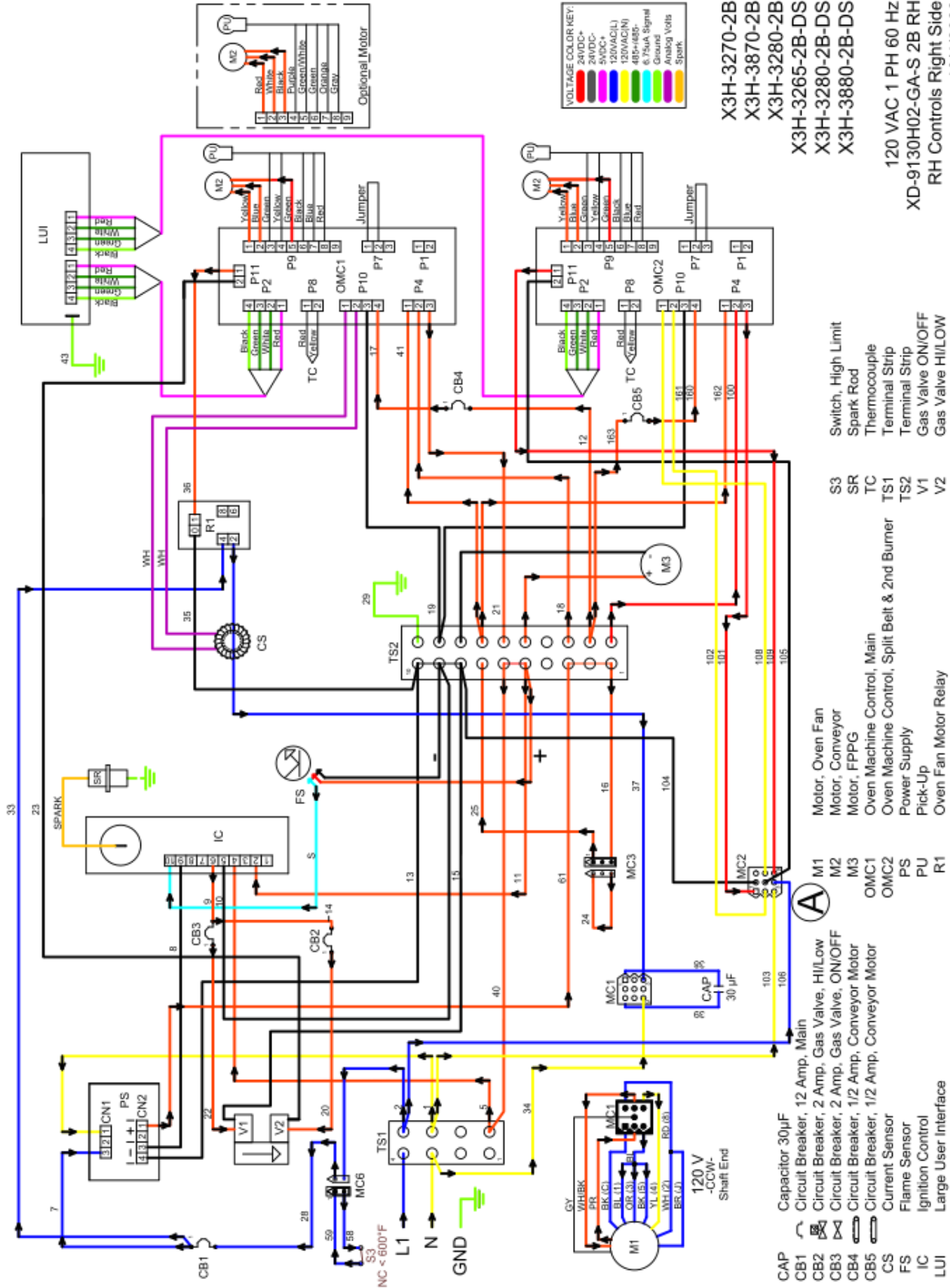
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

120 VAC 1 PH 60 Hz
XD-9130H02-GA-S 2B LH
LH Controls Right Side
10/4/2022

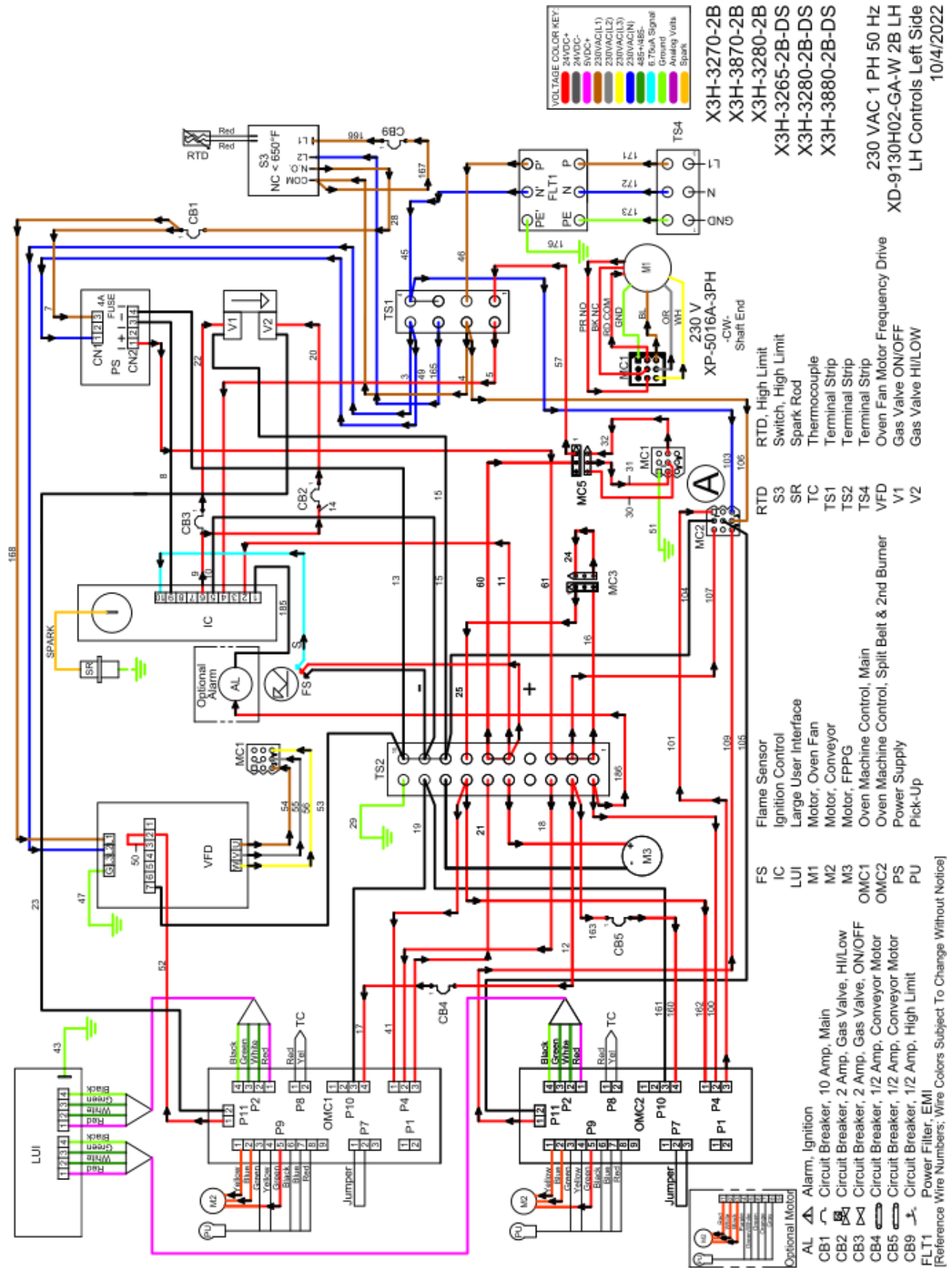
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 12 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

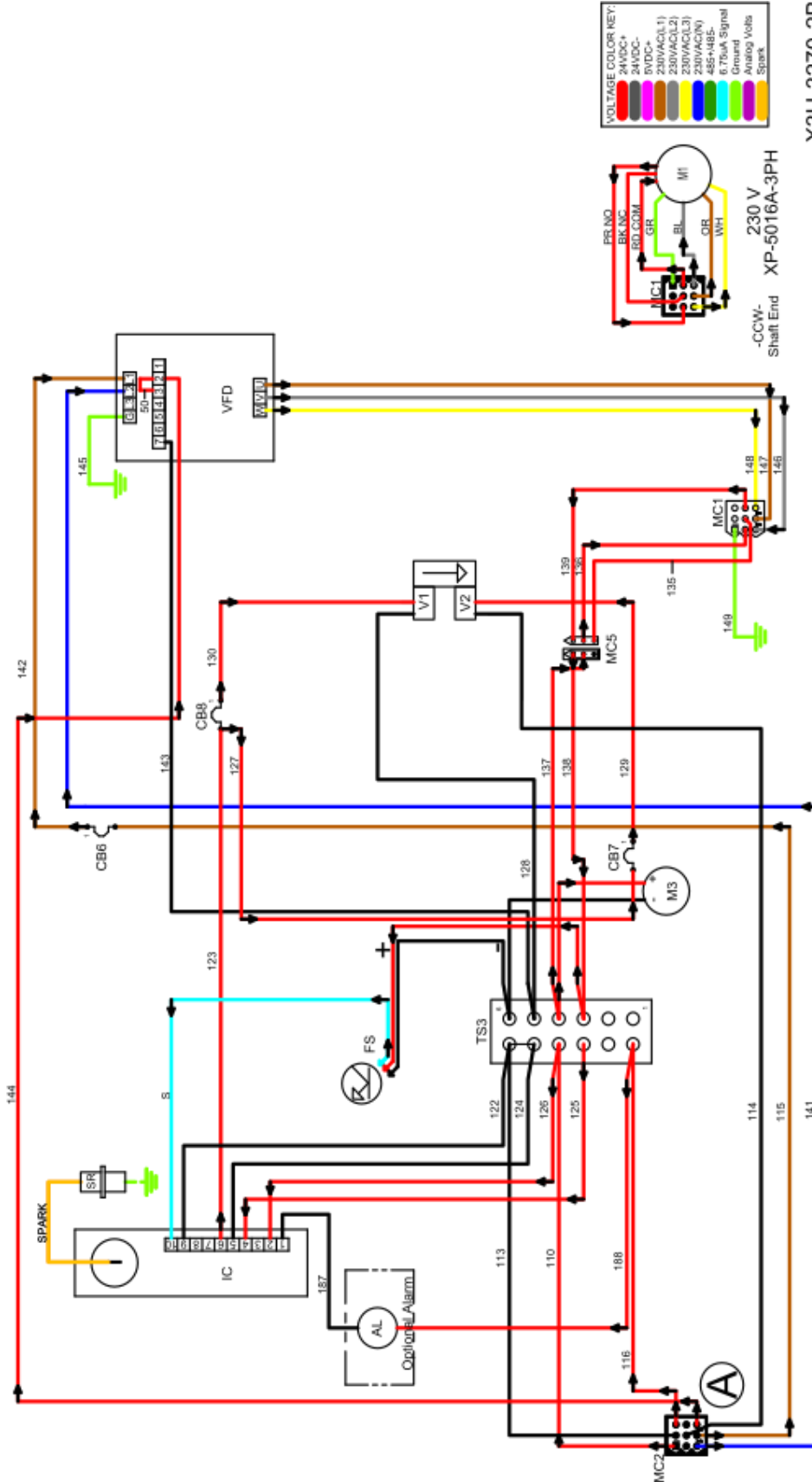
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]





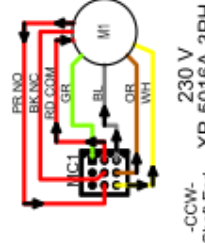
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]





VOLTAGE COLOR KEY:

24VDC+	24VDC-	230VAC(L1)	230VAC(L2)	230VAC(L3)	230VAC(N)	24VDC- Signal	Ground	Analog Vols	Spk
Red	Black	Blue	Orange	Green	Yellow	Purple	White	Light Blue	Light Green



- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-W 2B LH
 LH Controls Right Side
 10/4/2022

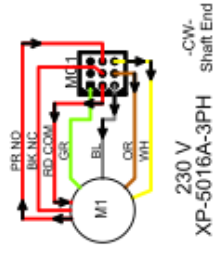
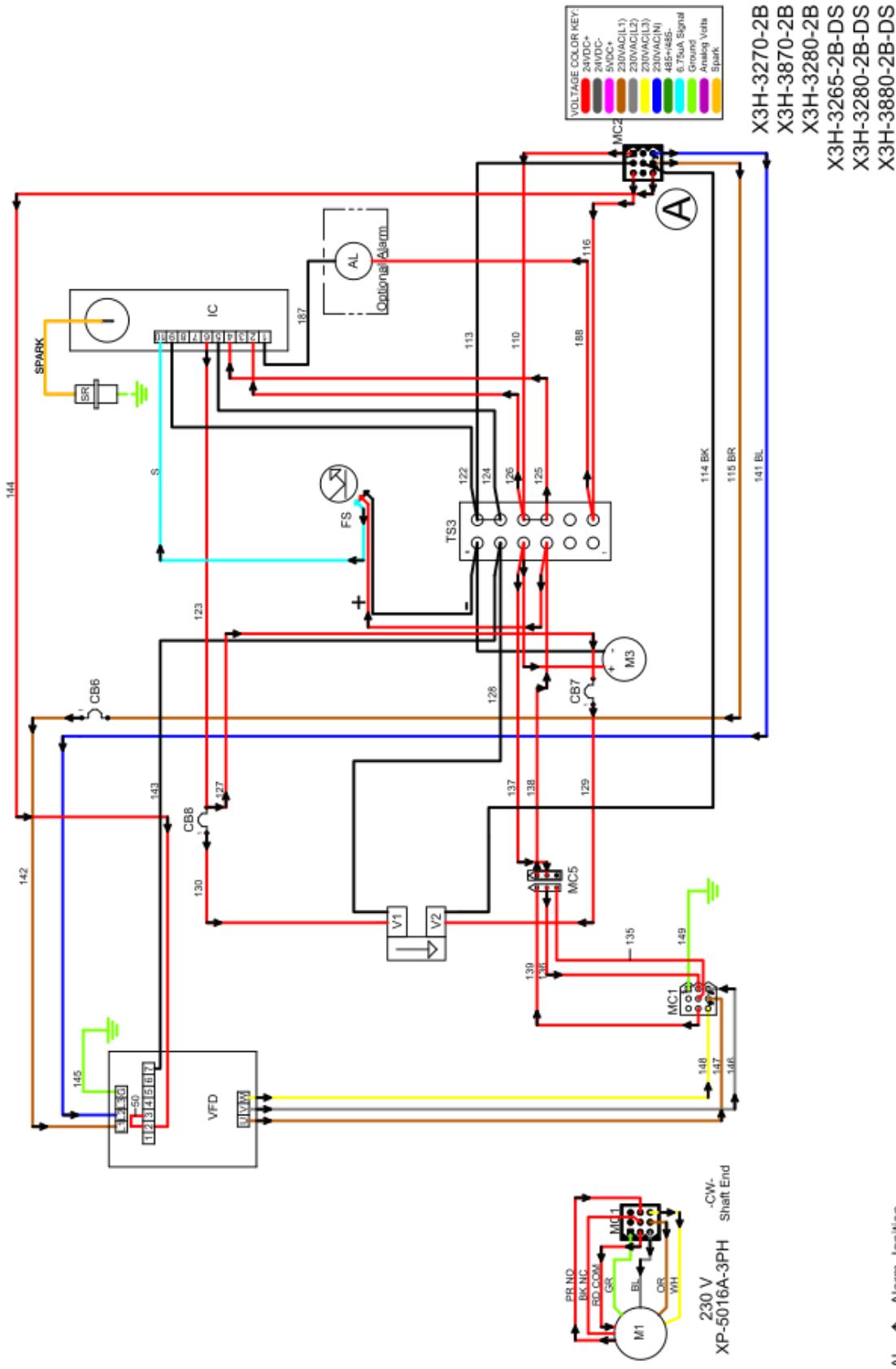
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip

- 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

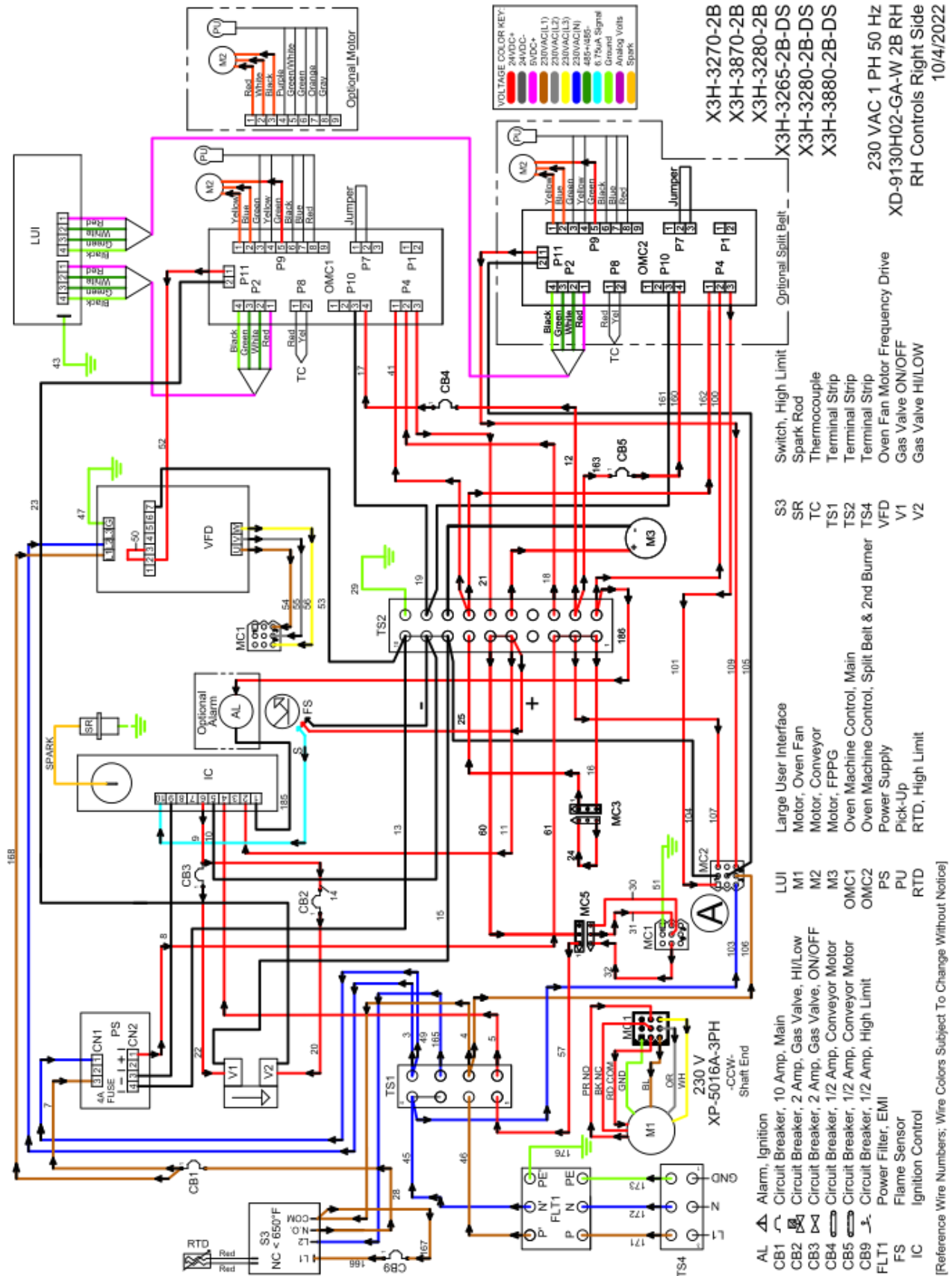
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]





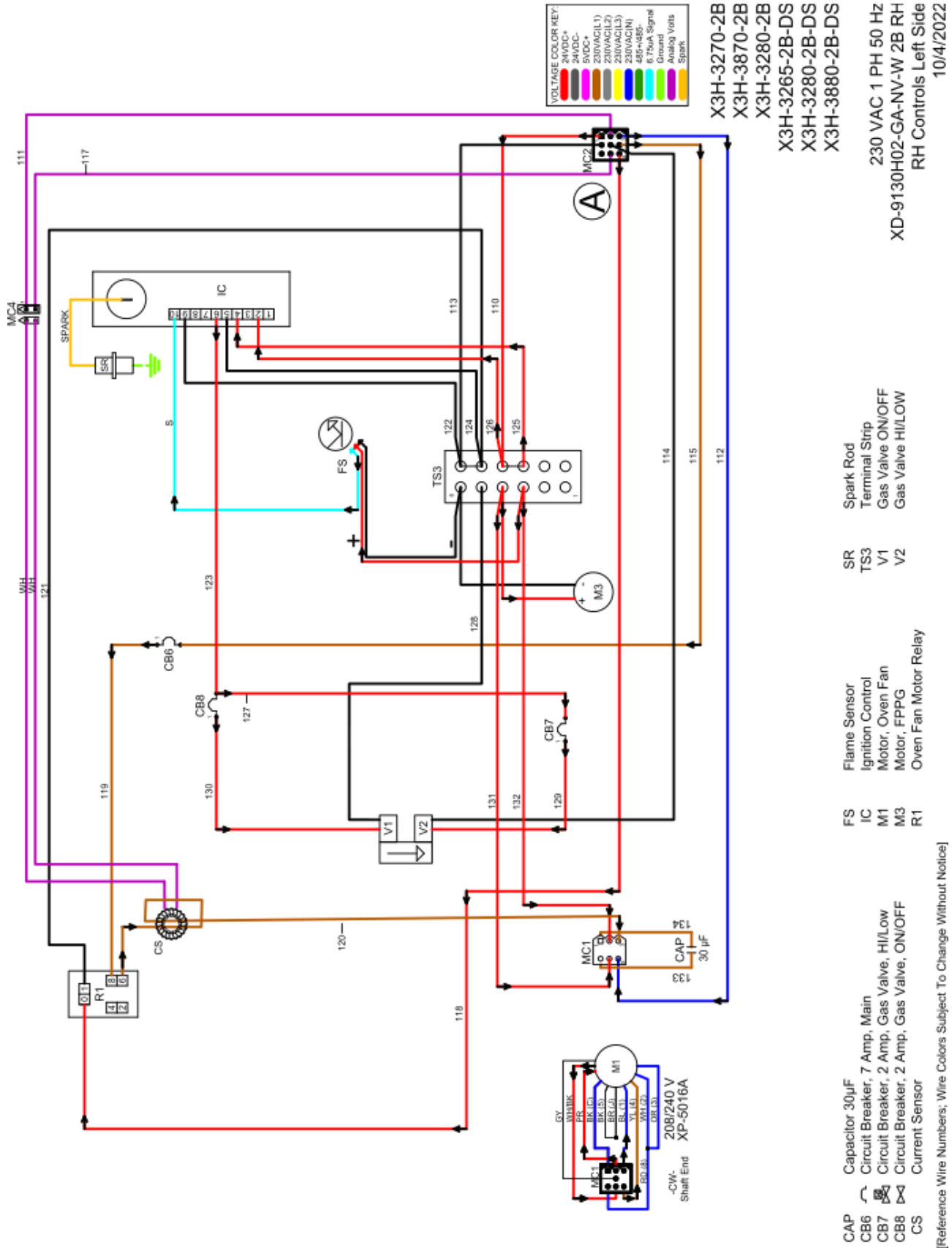
- AL Alarm, Ignition
 - CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
 - CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
 - FS Flame Sensor
 - IC Ignition Control
 - M1 Motor, Oven Fan
 - M3 Motor, FPPG
 - SR Spark Rod
 - TS3 Terminal Strip
 - VFD VFD
 - V1 Gas Valve ON/OFF
 - V2 Gas Valve HI/LOW
 - Oven Fan Motor Frequency Drive
- X3H-3270-2B
X3H-3870-2B
X3H-3280-2B
X3H-3265-2B-DS
X3H-3280-2B-DS
X3H-3880-2B-DS
- 230 VAC 1 PH 50 Hz
XD-9130H02-GA-W 2B RH
RH Controls Left Side
10/4/2022

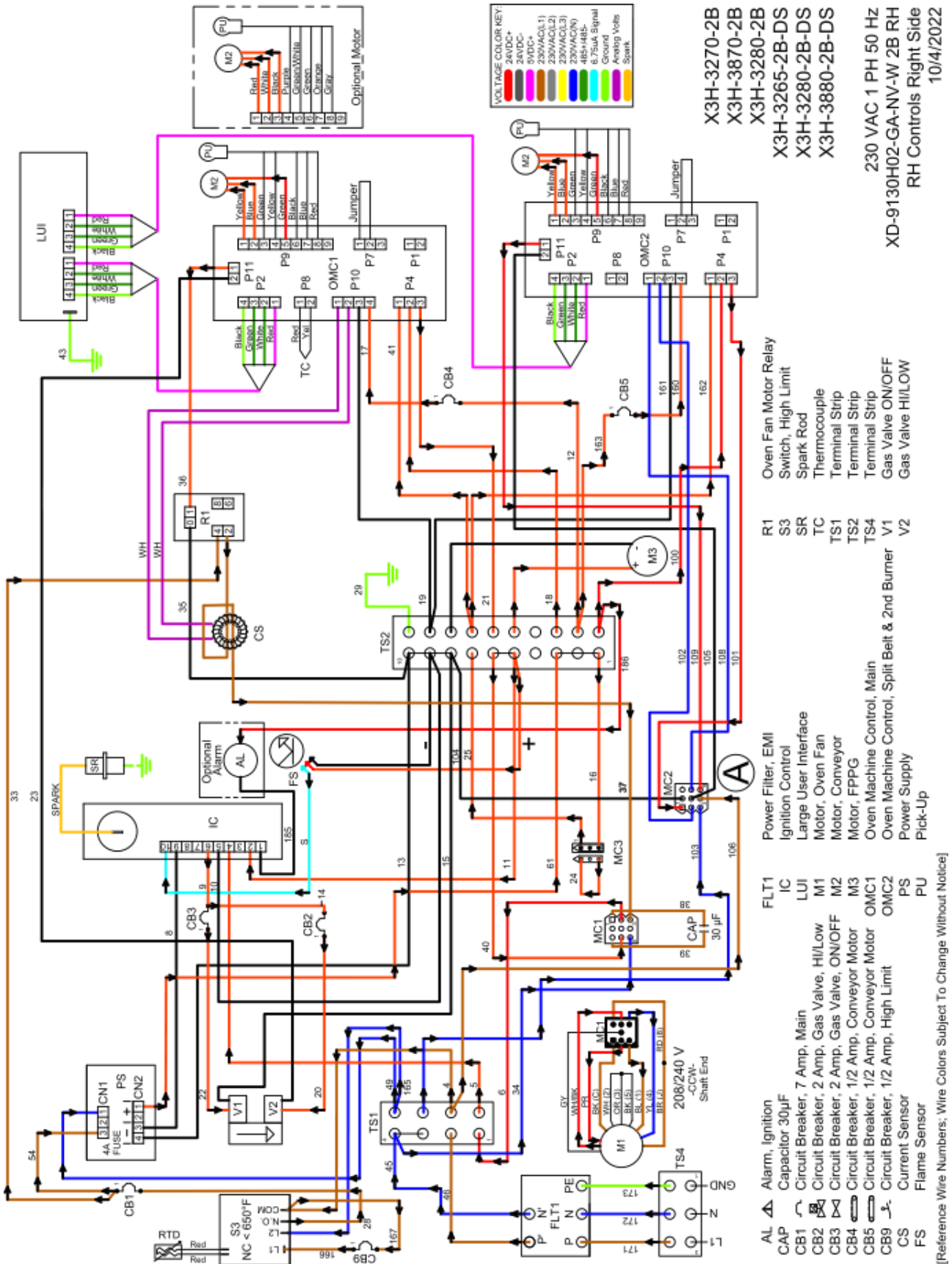
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

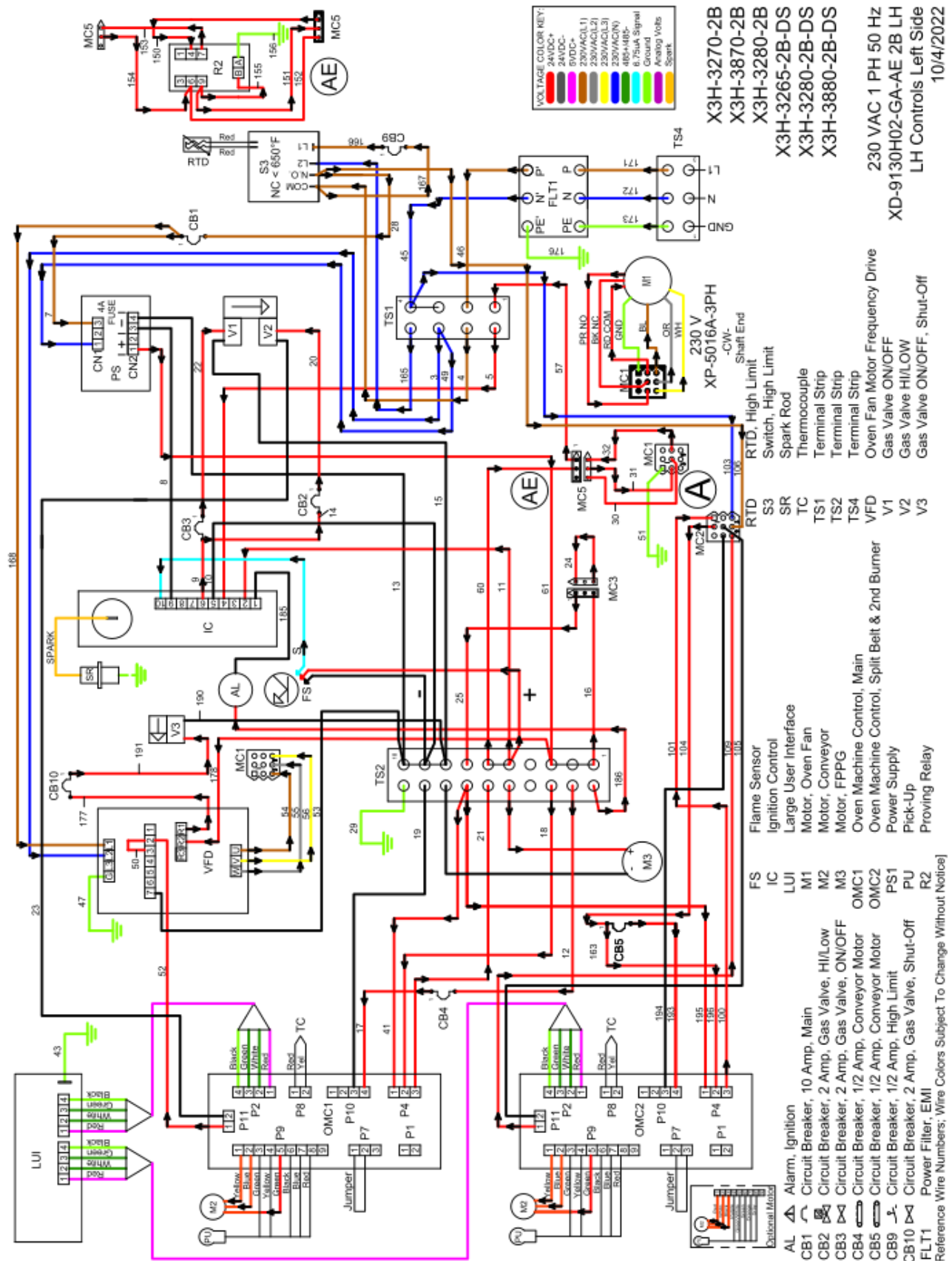


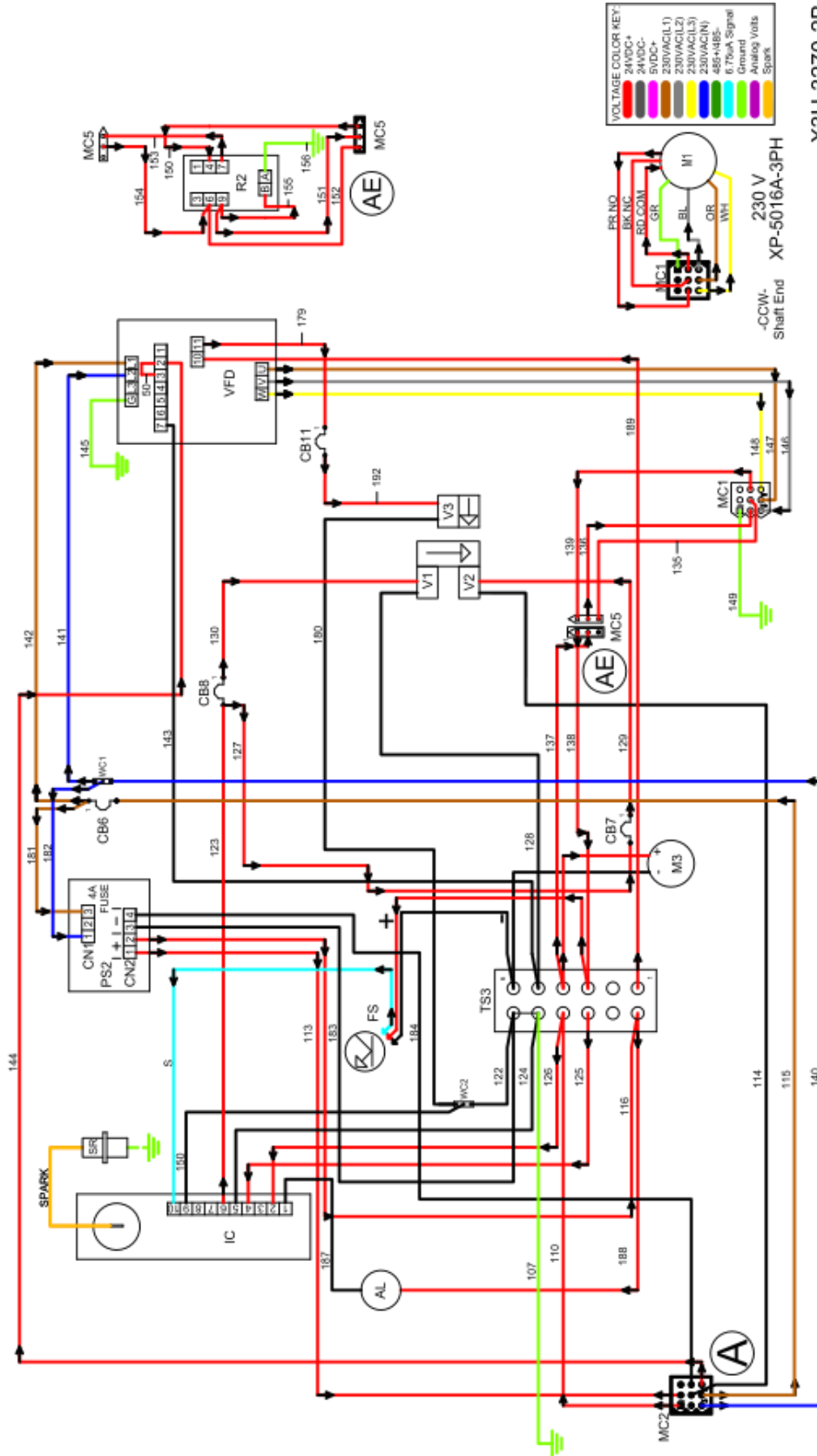
(Reference Wire Numbers: Wire Colors Subject To Change Without Notice)

116 Esquema Eléctrico Del Horno - Mundo No VFD 2 Caja 230 VAC RHC Lado Izquierdo



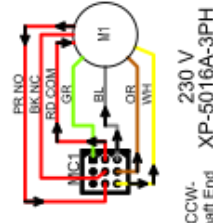






VOLTAGE COLOR KEY:

- 24VDC+ (Red)
- 24VDC- (Black)
- 5VDC+ (Yellow)
- 5VDC- (Green)
- 230V(VAC)L1 (Blue)
- 230V(VAC)L2 (Orange)
- 230V(VAC)L3 (Purple)
- 230V(VAC)N (White)
- 48V+48V- (Cyan)
- 0.75A Signal (Light Blue)
- Analog Vols (Light Green)
- Spark (Pink)



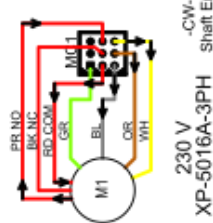
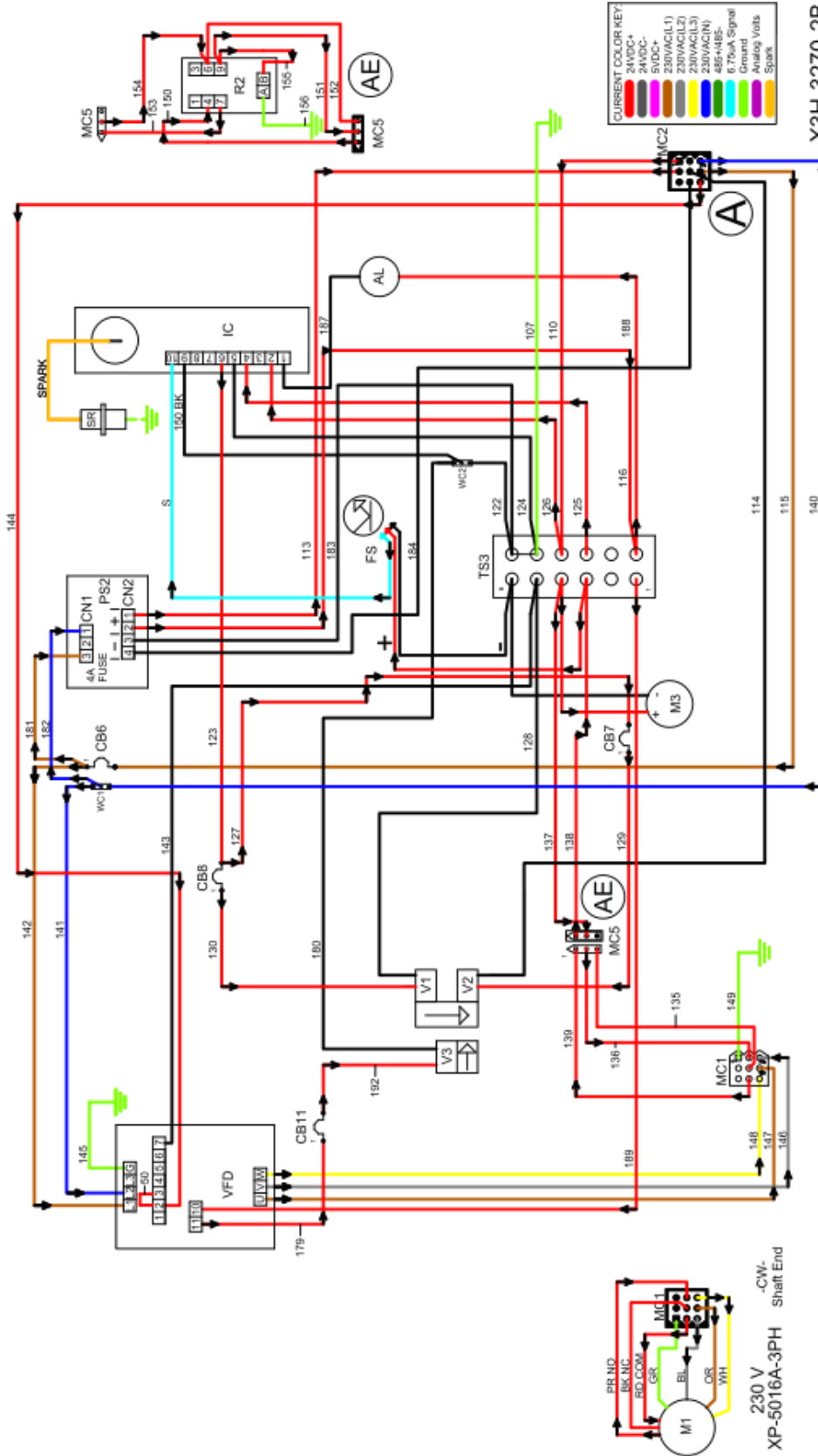
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-AE 2B LH
 LH Controls Right Side
 10/4/2022

- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- PS2 Power Supply
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip

- 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
 - CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
 - FS Flame Sensor
 - IC Ignition Control
- [Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]





CURRENT COLOR KEY

24VDC+	Red
24VDC-	Blue
5VDC+	Yellow
230V(AC)L1	Black
230V(AC)L2	White
230V(AC)L3	Grey
230V(AC)N	Green
48V-485V	Light Blue
0-750mA Signal	Light Green
Ground	Dark Green
500Vdc	Orange
500Vdc	Light Orange

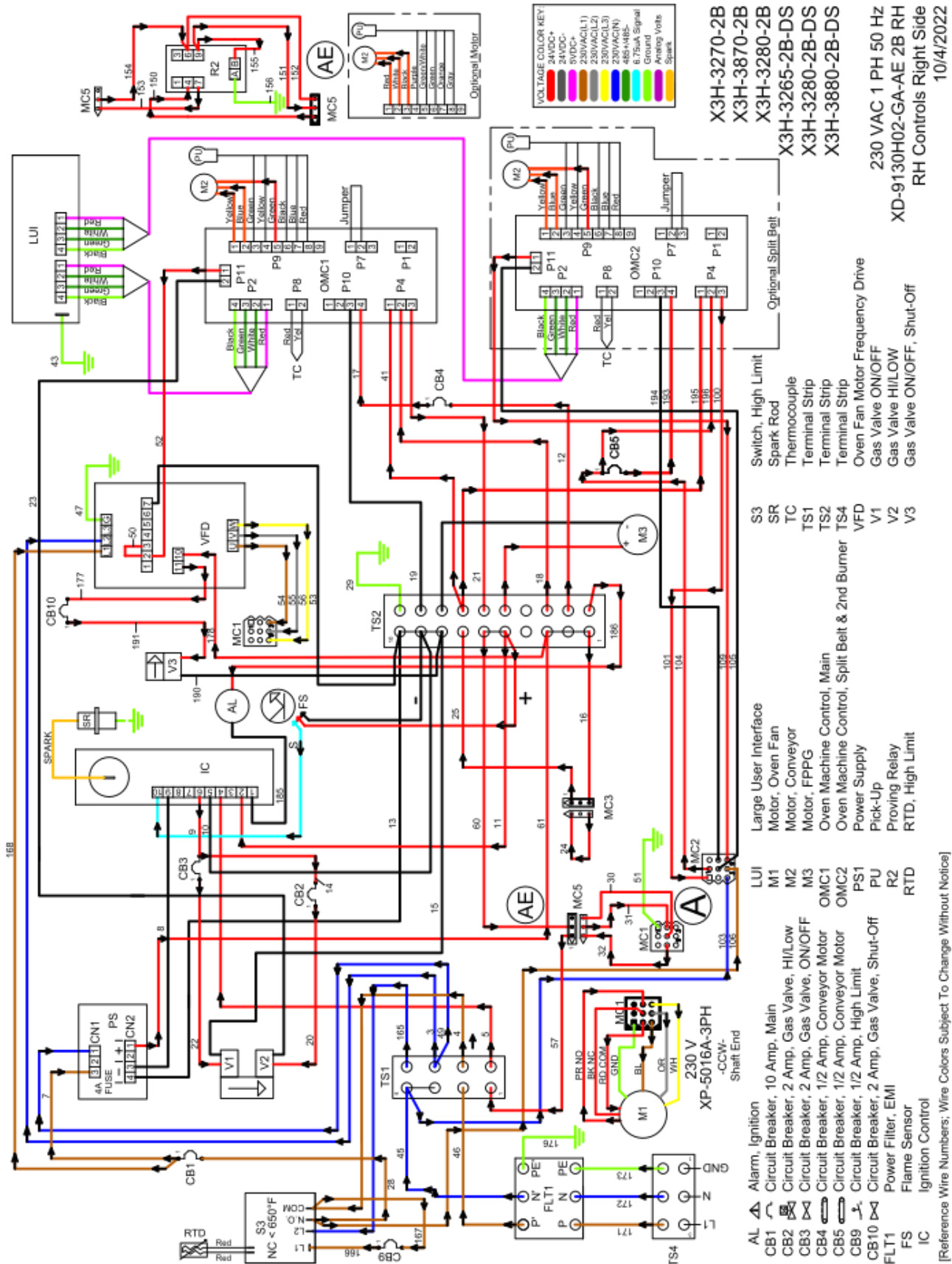
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

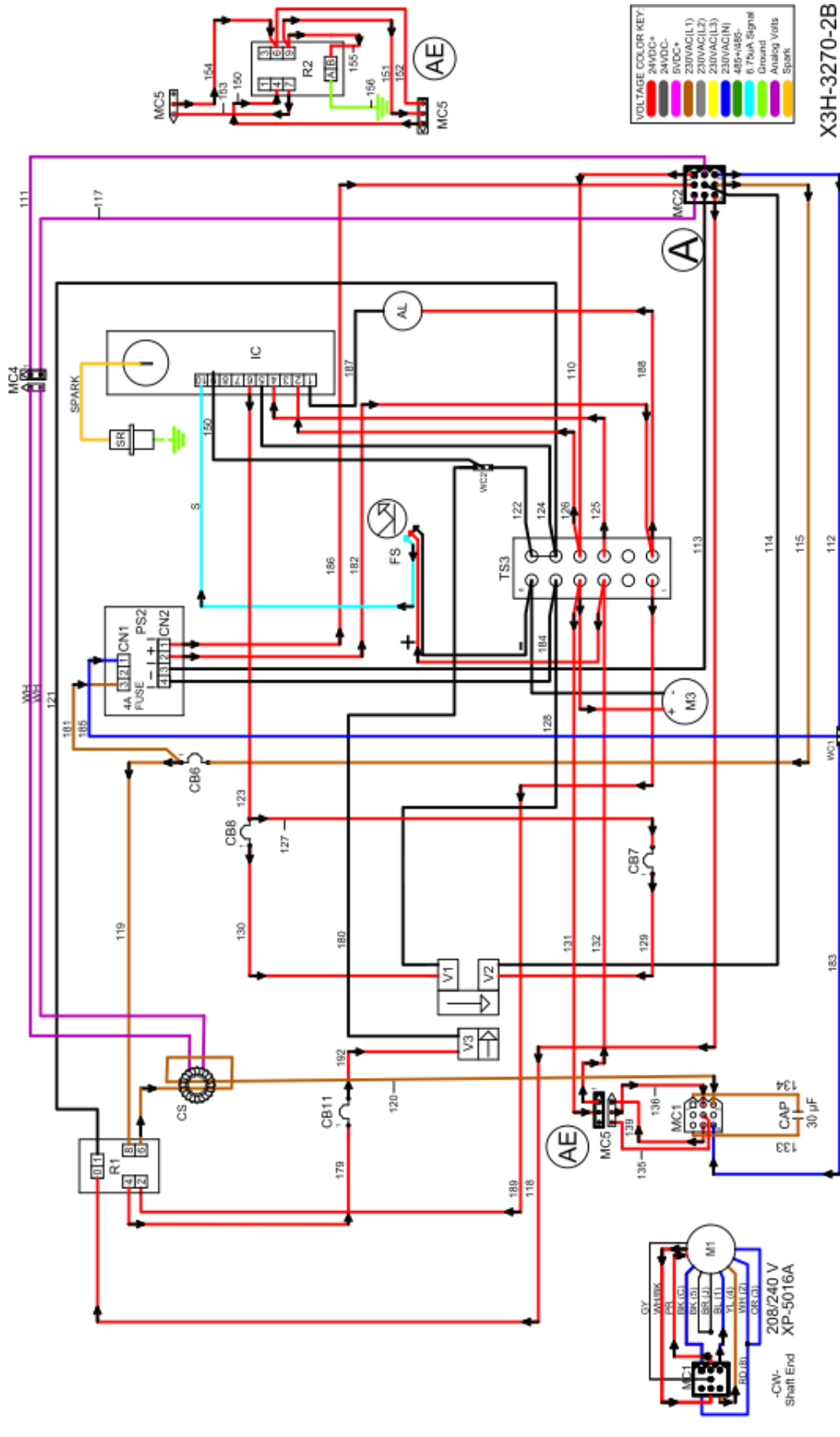
230 VAC 1 PH 50 Hz
 XD-9130H02-GA-AE 2B RH
 RH Controls Left Side
 10/4/2022

- 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
- CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- PS2 Power Supply
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD VFD
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]







VOLTAGE COLOR KEY:

24VDC+	24VDC-
5VDC+	5VDC-
200V(AC/L1)	200V(AC/L2)
200V(AC/L3)	200V(AC/N)
48V+48S	0.75A Signal
Ground	Analog Volts
Spark	

- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS
- 230 VAC 1 PH 50 Hz
- RH Controls Left Side
- 10/4/2022

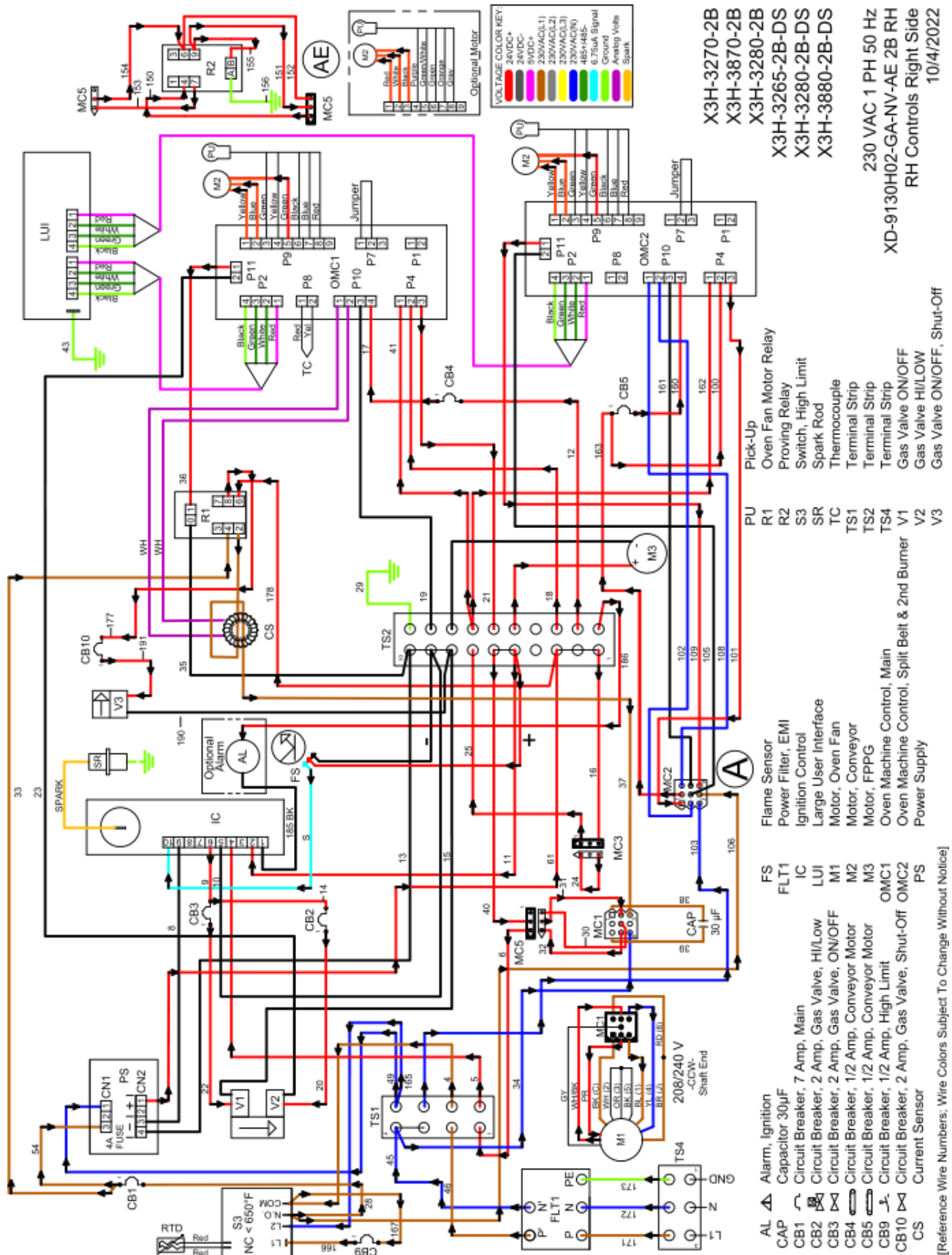
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- V3 Gas Valve ON/OFF, Shut-Off
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- R2 Proving Relay
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip

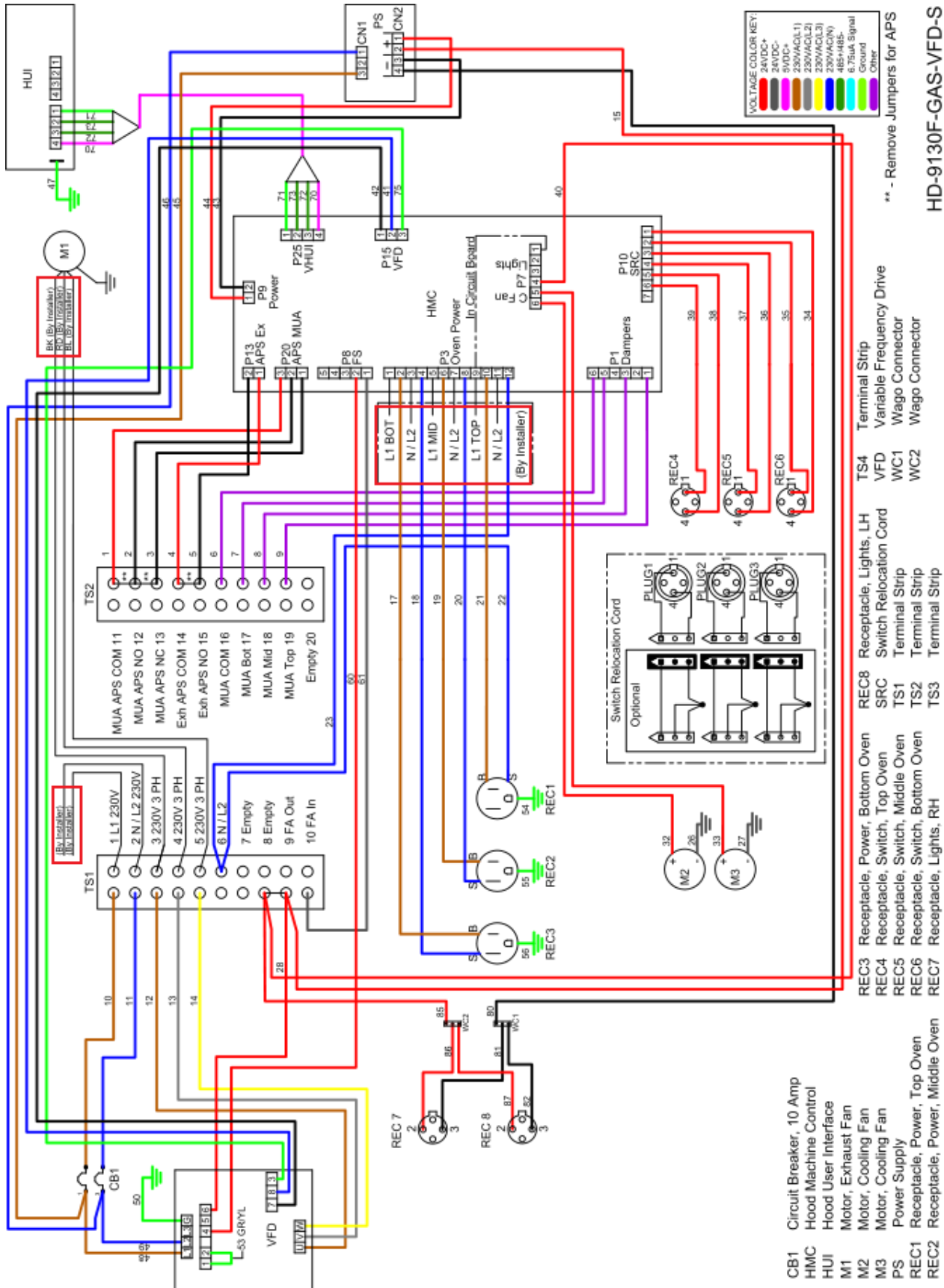
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB11 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Shut-Off
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

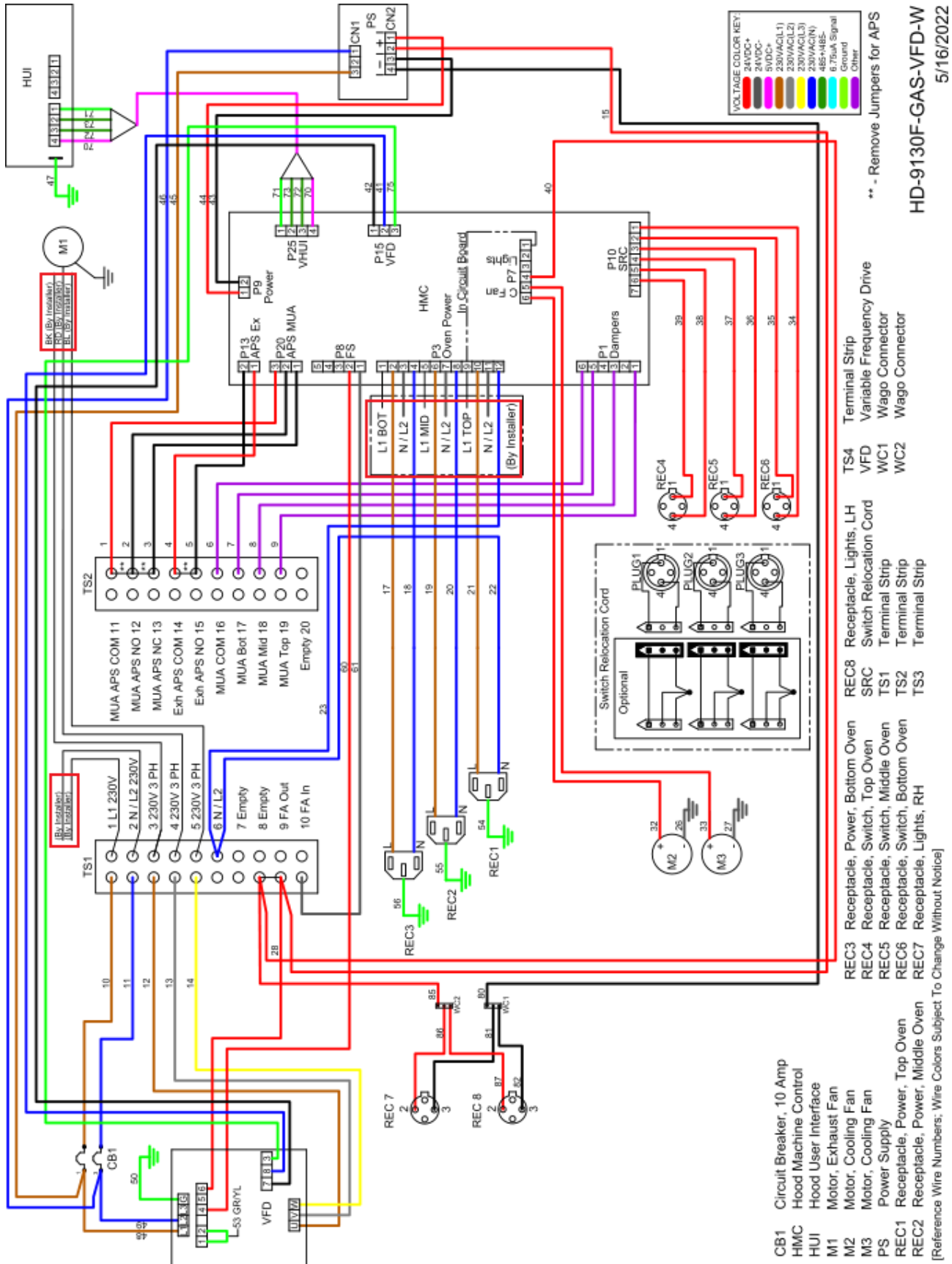
Esquema Eléctrico Del Horno - Australia No VFD 2 Caja 230 VAC RHC Lado Derecho 123

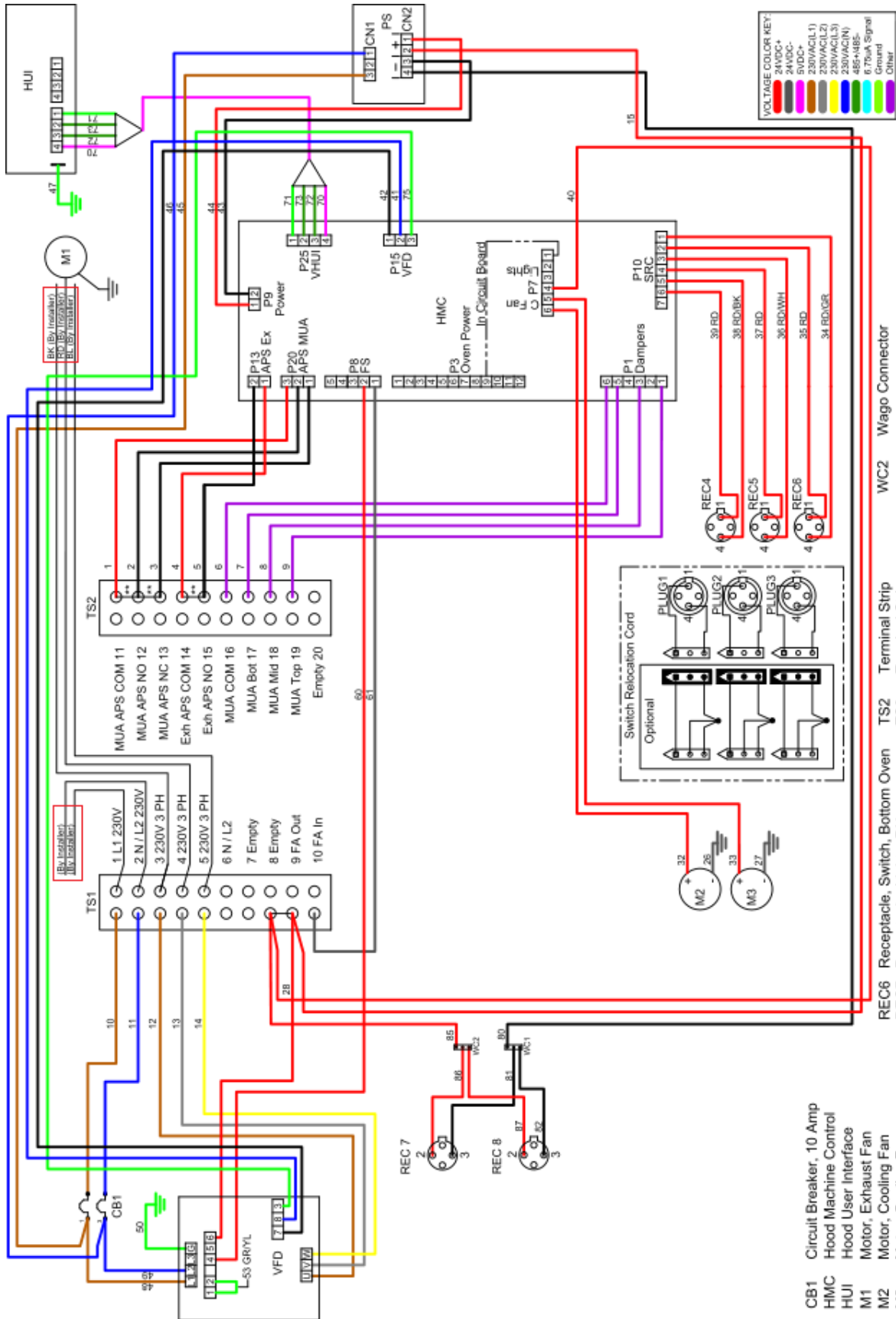


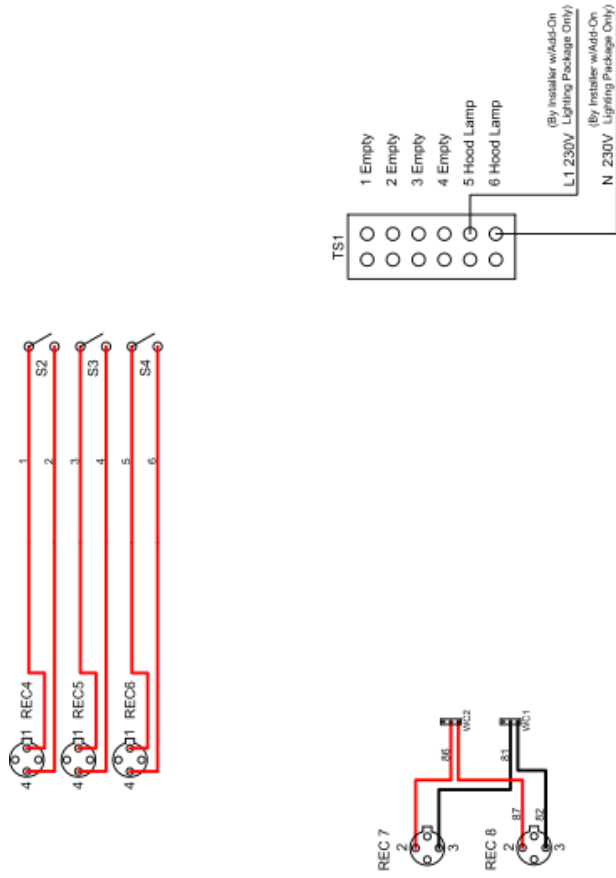
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]



HD-9130F-GAS-VFD-S
5/16/2022







VOLTAGE COLOR KEY:

Red	240VDC
Black	240VDC
Blue	230VAC(L1)
Green	230VAC(N)
White	Ground

HD-9130F-NV
5/16/2022

- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- REC7 Receptacle, Lights, RH
- REC8 Receptacle, Lights, LH
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

Certificaciones de productos y códigos aplicables

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 and Powered Hot Food Holding and 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, A1:2004 +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2018, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Gas Heated Catering Equipment; General Safety Rules
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment; Specific Requirements Ovens
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2004 +A1:2008 +A2:2012 Gas Appliance Regulation (GAR)

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 61000-3-2:2014 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
5. EN 61000-3-3:2013 +A1+A2 Voltage fluctuation
6. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.

Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

³ 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea

Certificaciones de productos y códigos aplicables

Australian XLT Oven Certifications²

XLT Gas Ovens: (Certificate GAS40066)

1. AS 4563-2004 Commercial Catering Gas Equipment
2. AS/NZ 3350.1:2002 Safety of Household and Similar 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.

Standard and World XLT Hood Certifications¹

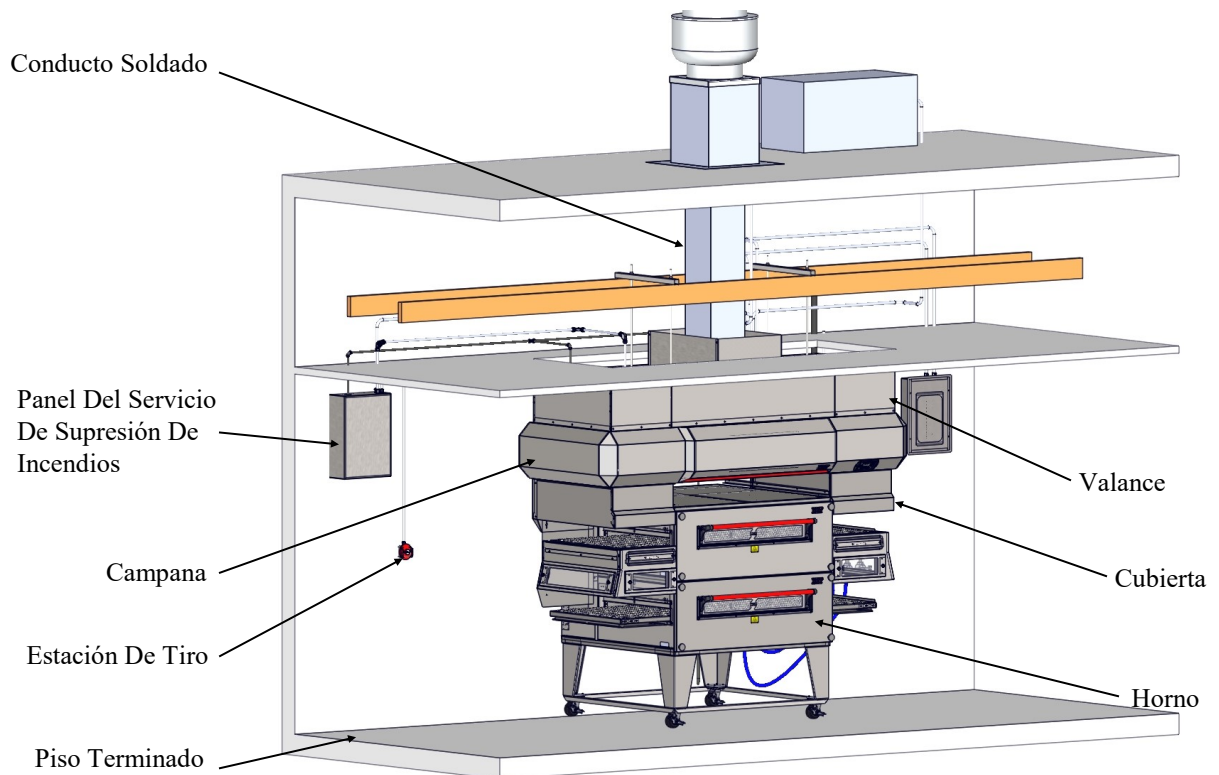
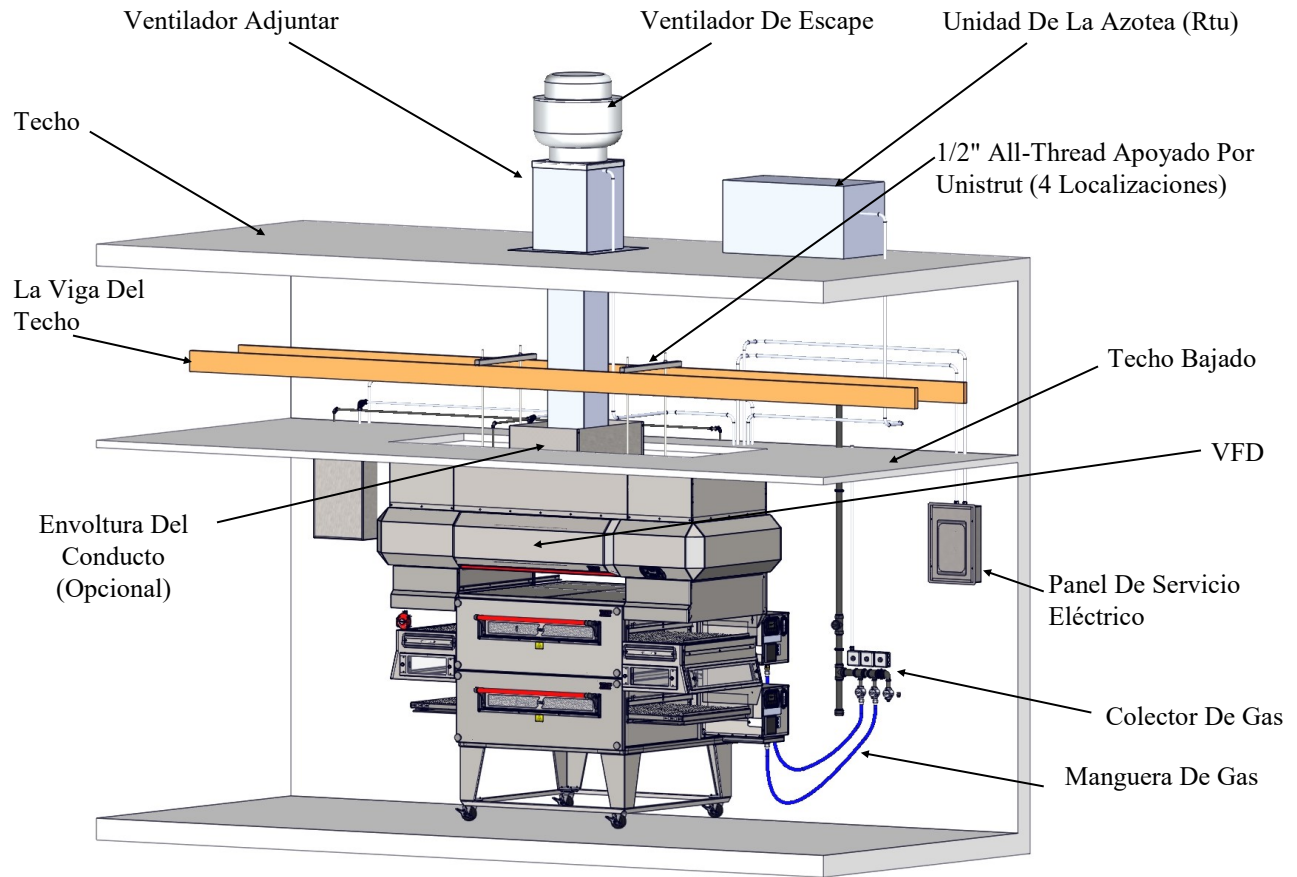
1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2:2014 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.

Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

³ 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea



LISTA DE COMPROBACIÓN DE LA PUESTA EN MARCHA

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> <ul style="list-style-type: none"><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<input type="checkbox"/> Conveyor chain tensioned properly upon installation	Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <ul style="list-style-type: none"><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: _____



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, KS 67277
FAX: 316-943-2769
Email: startup@xltovens.com

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: _____

