

asber



HORNO CONVECTOR
Manual de instrucciones
AECO-1



Manual instructions
Installation and Operation



Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento



Bedienungshinweise
Installation und Betrieb



Ręczny
Obsługa i konserwacja



Manuel talimatları
Kurulum ve Çalıştırma



Manuel d'instructions
Installation et fonctionnement



Manual do instruções
Instalação e Operação

INDICE

ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN	1
1.1 INTRODUCCIÓN AL EQUIPO.....	1
1.2 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.....	1
1.3 ESPECIFICACIONES.....	1
INSTALACIÓN	2
2.1 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN.....	2
2.2 PLACA MATRICULA DE FABRICANTE.....	2
2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE.....	3
2.3.1 DESEMBALAJE.....	3
2.3.2 INSTALACIÓN DE PATAS.....	3
2.4 CONEXIONES DE GAS Y ELECTRICAS.....	3
2.4.1 VÁLVULA DE PASO.....	4
2.4.2 PRESIÓN DEL REGULADOR.....	4
2.4.3 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION.....	4
2.4.4 CONEXIÓN ELECTRICA.....	4
2.5 UBICACIÓN.....	5
2.6 CLAROS.....	5
2.7 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION.....	5
OPERACIÓN.....	6
3.1 INFORMACIÓN GENERAL.....	6
3.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO.....	7
MANTENIMIENTO.....	8
3.3 LIMPIEZA.....	8
3.3.1 PARTES DE ACERO INOXIDABLE.....	8

INTRODUCCIÓN

1.1 INTRODUCCIÓN AL EQUIPO

Todos los equipos manufacturados por ASBER son para usarse bajo el tipo de gas especificado en la placa matricula que concuerda con la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (última edición)

Las instrucciones a seguir en caso de que se presente olor a gas deben colocarse a la vista. Esta información deberá ser obtenida consultando al proveedor local de gas.

GUARDAR ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

Este equipo solo está diseñado para uso industrial

1.2 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA: La instalacion, ajuste, alteracion, servicio o mantenimiento inapropiada puede causar daño a la propiedad, lesiones, e incluso muerte. Leer el manual de operación para la instalacion, operación y mantenimiento antes de instalar o usar este equipo.



POR SU SEGURIDAD; No colocar, usar gasolina o cualquier otro liquido o vapor flamable cerca de este o cualquier otro equipo.

1.3 ESPECIFICACIONES

MODELO	BTU'S LP A 10" W.C.	TAMAÑO DE ESPREA A LP	BTU'S NG A 5" W.C.	TAMAÑO DE LA ESPREA A NG	No. DE QUEMADORES
OVENS					
AHC-01	QUEMADOR 35,000	52	QUEMADOR 35,000	40	2

INSTALACIÓN

- 2.1 Transporte, manejo, desembalaje, ubicación.
- 2.2 Placa matricula de fabricante.
- 2.3 Instalación y ensamble.
- 2.4 Conexiones de gas

2.1 TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN

Cuando reciva su equipo ASBER, revisar el empaque y el equipo por cualquier daño que pudiera haber ocurrido durante el transporte. Realizar una inspeccion visual al exterior del empaque, si esta dañado, abrir y revisar el contenido con el trasportista. Cualquier daño debe ser reportado en la hoja de entrega del trasportista.

En caso de que el exterior no este dañado, y después de la apertura se identifique algun daño, notifique inmediatamente a la compañía de trasnportes. La notificación debe hacerse verbalmente y en forma escrita. Solicite una inspección a la compañía de transporte a los equipos dañados. Conserve todo el material del embalaje hasta que la inspección se haya realizado. Por último, ponerse en contacto con el distribuidor que le vendio el equipo.

2.2 PLACA MATRICULA DE FABRICANTE

La informacion que se incluye en la placa matricula es modelo, BTU/hora de cada quemador, presion de gas en pulgadas columna de agua WC, y especifica si el equipo esta en gas natural o gas lp

Para cualquier solicitud de informacion a la fabrica, es importante contar con la informacion de la placa matricula para su correcta identificacion.

LOS EQUIPOS DE COCCION ASBER DEBEN SER CONECTADOS SOLO CON EL TIPO DE GAS IDENTIFICADO EN LA PLACA MATRICULA

MODELO

asber

NÚMERO DE SERIE

	Code: 1122281605		
	Model: SRPO-24		
	Serial: 17190002M41		
TIPO DE GAS	Gas Type: LP Gas	Nat Gas <input checked="" type="checkbox"/>	
	Gas Pressure: 10" W.C.	5" W.C.	
	Total BTUS/hr: 30,000		
	LP BTUs	LP Orifice	NG BTUs
	Open Burner:		NG Orifice
	Oven Burner: 23,000	54	30,000
	Grilllle Burner:		40
	Broiler Burner:		
	Fryer Burner:		
	Space for: Sides	Rear	
	Non-Combustibles 0	0	



Intertek



Intertek

Manufacturer Information

Made in Mexico
Onnera Group, San Luis Potosi, S.L.P. Mex

Notes
EQUIPMENT FOR NG

2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

PROCEDIMIENTO DE RECLAMACION POR DAÑOS DE ENVIO

Este equipo es probado e inspeccionado por personal calificado antes de salir de la fábrica. La compañía de transporte asume la responsabilidad de la correcta entrega del equipo. Si el equipo llega con daños:

Daños o pérdida visible: Anote esto en los documentos que el transportista le proporciona para entregar el equipo; deberá estar anotado el nombre y firmado por la persona que hace la entrega.

Efectué de inmediato su reclamación por daños: Sin importar lo fuerte que el equipo ha sido dañado.

Daños o pérdida ocultos: Si se observan daños después de retirar el empaque; avise de inmediato a la compañía de transporte y envíe su reclamación por escrito; conserve el empaque para que sea inspeccionado.

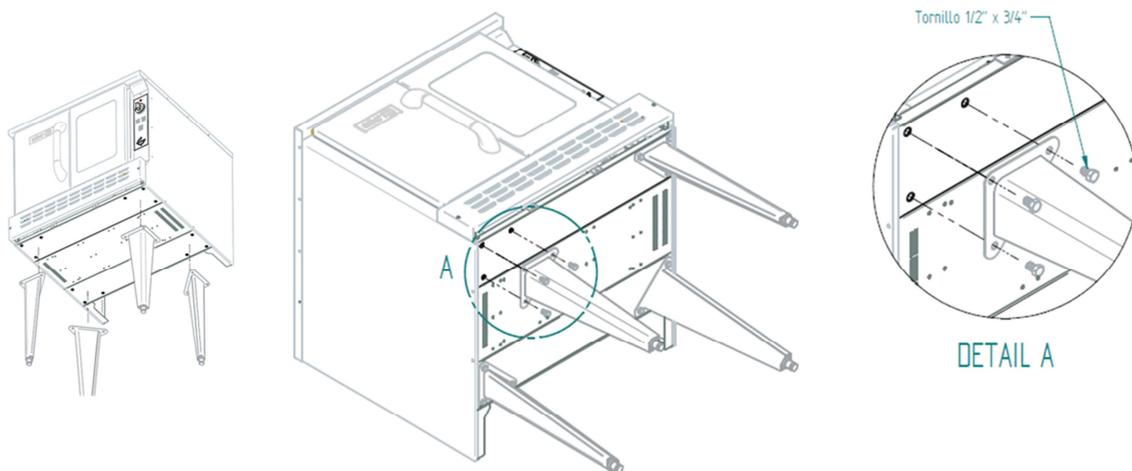
2.3.1 DESEMBALAJE

Corte y retire el embalaje exterior. Cortar los flejes que sujetan el equipo a la tarima. Retire la unidad fuera de la tarima.

2.3.2 INSTALACIÓN DE PATAS

INSTALACIÓN DE PATAS:

- Colocar las patas por debajo del equipo, el equipo deberá ser nivelado con las patas niveladoras colocando los tornillos hexagonales 1/2 x 3/4 (3 por cada pata) suministrados en la caja de las patas.



2.4 CONEXIONES DE GAS Y ELECTRICAS

La tubería de suministro de gas (línea de servicio) deberá de ser de la misma medida o mayor que la tubería a la entrada del equipo. ASBER usa una tubería de entrada de 3/4" NPT.

Las uniones de las tuberías deberán ser resistentes al gas natural y al gas LP

Se deberán revisar fugas en todas las conexiones de las tuberías con una solución jabonosa antes de hacer funcionar el equipo.

El equipo deberá de ser conectado al tipo de gas para el cual fue designado. No deberá convertirse el equipo para uso con otro tipo de gas al especificado en la placa matricula sin antes consultar el manual de operación, al proveedor de gas o al fabricante para recibir las instrucciones correspondientes

2.4.1 VÁLVULA DE PASO

El instalador deberá conectar una válvula de paso en la línea de suministro de gas, a la entrada del regulador, en una ubicación de fácil acceso en caso de que se presente una emergencia.

2.4.2 PRESIÓN DEL REGULADOR

Este equipo de cocción de le deberá colocar un regulador a la entrada de la línea de gas para asegurar una operación eficiente y segura. Antes de conectar el regulador revisar la presión de la línea de gas, ya que este regulador opera con una presión máxima de 10" WC. Si la línea de gas cuenta con una presión mayor, se requerirá instalar un regulador intermedio para llegar a la presión requerida.

Cualquier ajuste al regulador deberá ser realizado por personal calificado.

El no instalar el regulador de gas elimina la garantía del equipo

2.4.3 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION.

Revisar la placa matricula del equipo para saber a qué tipo de gas está fabricado el equipo

La conversión de gas deberá ser realizada por personal calificado. Sera necesario contar con espreas de cambio y con el regulador apropiado

2.4.4 CONEXIÓN ELECTRICA

Los HORNOS DE CONVECCIÓN requieren una alimentación de 120 V para operar el sistema de encendido y el ventilador de circulación. El cable de alimentación eléctrica, suministrado en el aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas (puesta a tierra) para evitar riesgo de descargas eléctricas. El servicio eléctrico en el edificio debe estar equipado con un receptáculo de tres clavijas debidamente conectado a tierra, de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el código eléctrico nacional ANSI / NFPA 70 (última edición). No corte ni retire la clavija de puesta a tierra de este enchufe. El diagrama de cableado se encuentra en la parte posterior del aparato. Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiarla o repararla.

NOTA: ESTE APARATO NO FUNCIONA EN UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA. NO SE DEBE HACER EL INTENTO DE OPERAR ESTE APARATO DURANTE UNA FALLA DE ENERGÍA ELÉCTRICA.

2.5 UBICACIÓN

La instalación de los equipos deberá de ser realizada por personal calificado y certificado que tenga experiencia con las normas locales de instalación

- Antes de la instalación, leer el manual de operación por completo.
- No remover etiquetas, advertencias o placas matrículas del equipo
- Revisar todas las reglamentaciones y códigos locales que apliquen

Si no existen normas o reglamentaciones locales, la instalación deberá hacerse conforme el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (última edición)

El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, cerrando la válvula de paso individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a la presión de prueba igual o menor a 1/2" psi (3.45kpa)

2.6 CLAROS

El área del uso del equipo debe estar libre de todo tipo de combustibles

Los Hornos Convectores son para instalación en áreas no combustibles, debe de existir al menos los espacios recomendados en la siguiente tabla con respecto a superficies cercanas al horno.

	COMBUSTIBLE	NO COMBUSTIBLE
LATERALES	12 Pulgadas	0 Inches
RESPALDO	8 Pulgadas	0 Inches
PISO	6 Pulgadas	0 Inches

2.7 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION

El área de enfrente, alrededor y por debajo del equipo debe estar libre de cualquier obstrucción que impida la el flujo de aire para una buena combustión del quemador.

Deberán mantenerse los claros adecuados para facilitar los servicios a los equipos. Deberán instalarse elementos que permitan expulsar los residuos de la combustión fuera del local. Usualmente se coloca el equipo por debajo de campanas que son construidas acorde a códigos locales. El colocar extractores demasiado grandes en las campanas o en el sistema de aire acondicionado, puede producir un vacío en el local o puede causar corrientes de aire que pueden interferir con el funcionamiento del piloto o quemadores del equipo. Las corrientes de aire deben ser revisadas durante la instalación del equipo. Deben colocarse desviadores de corrientes en el local, si persisten problemas con el funcionamiento del los pilotos o quemadores.

OPERACIÓN

- 3.1 Información General.
- 3.2 Instrucciones de encendido.
- 3.3 Apagado diario

3.1 INFORMACIÓN GENERAL.

La operación de este equipo deberá realizarse por personal autorizado o calificado que este familiarizado con el funcionamiento del equipo.

PRECAUCIÓN

- El aceite y superficies calientes pueden causar quemaduras severas.
- No se coloquen objetos sobre el horno cuando se encuentre en operación
- Puede causar quemaduras severas
- No utilizar contenedores de plástico o vidrio.

TODOS LOS EQUIPOS ASBER han sido ajustados y probados en planta para asegurar su funcionamiento con el cliente; sin embargo puede ser que requieran ajustes y calibraciones para su correcto funcionamiento de acuerdo a las condiciones locales de uso; características del gas, corrección de problemas ocasionados durante el transporte debido a vibraciones, etc; estos ajustes deben ser efectuados por personal calificado. Estos ajustes son responsabilidad del cliente o distribuidor y no están cubiertos por la garantía del equipo

3.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Control Manual Análogo con Temporizador Electro-Mecánico de 60 Minutos

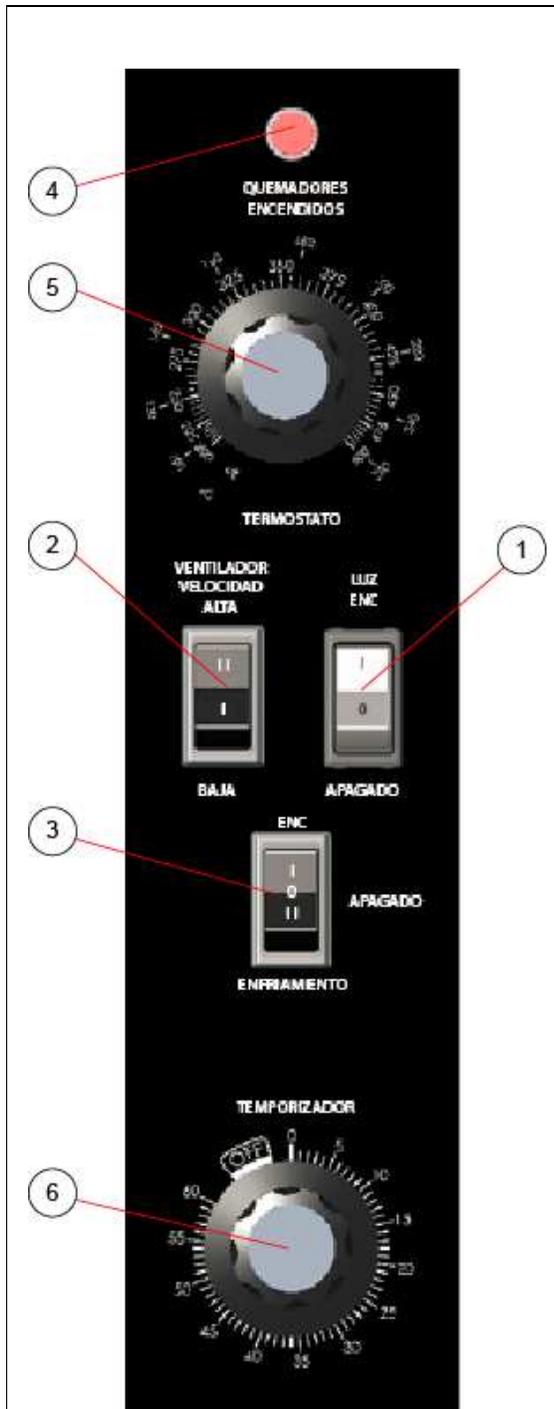


Figura 10

DESCRIPCIÓN DEL CONTROL

1. ILUMINACIÓN DEL HORNO ENC / APAGADO - Activa las luces de la cavidad del horno.
2. INTERRUPTOR DEL VENTILADOR ALTA / BAJA - Controla la velocidad del ventilador.
3. INTERRUPTOR DE ENCENDIDO - Cuando el interruptor está en la posición ENC, el horno se puede utilizar para cocinar. Cuando el interruptor está en la posición ENFRIAMIENTO, el horno se está enfriando para la próxima cocción.
4. INDICADOR DE HORNO LISTO - Cuando está encendido, indica que los quemadores están funcionando. Cuando la luz se apaga, el horno ha alcanzado la temperatura de cocción.
5. TERMOSTATO - Controla la temperatura a la que funcionará el horno. Las temperaturas pueden oscilar entre los 200-500° F (93-260° C).
6. TEMPORIZADOR DE COCCIÓN - Se usa para medir la duración de la cocción. Cuando termina el tiempo establecido, sonará una alarma.

OPERACIÓN

1. **Asegure** que el interruptor VENTILADOR (2) está en la posición “BAJA”
2. Coloque el interruptor ENCENDIDO (3) en la posición **ENC**. espere 30 segundos a que el sistema se llene de gas, cuando el piloto se enciende dejara de escuchar el sonido de la chispa de la bujía.
3. Gire el TERMOSTATO (5) a la temperatura de funcionamiento deseada.
4. Cuando se apague la luz HORNO (4), cargue el producto a cocinar, coloque el interruptor VENTILADOR (2) en posición **Velocidad Alta** y ajuste el TEMPORIZADOR DE COCCIÓN (6).
5. Cuando suene el temporizador, retire los alimentos. Si el siguiente producto requiere una temperatura de funcionamiento más baja, entonces se puede usar el modo de enfriamiento. Coloque el interruptor ventilador (2) en la posición BAJA. Coloque el INTERRUPTOR DE ENFRIAMIENTO (3) en la posición **Enfriamiento**. Asegúrese de que la puerta esté abierta.
6. Apague el horno poniendo el interruptor ENCENDIDO (3) en la posición APAGADO.

MANTENIMIENTO

3.3 LIMPIEZA

Cualquier equipo trabaja mejor y su duración es más prolongada con un mantenimiento adecuado; los equipos de cocción no son la excepción. Su equipo ASBER deberá permanecer limpio diariamente.

3.3.1 PARTES DE ACERO INOXIDABLE

A todas las superficies de acero inoxidable se les deberá de pasar un trapo con solución jabonosa durante el día; al final del día se le deberá aplicar un limpiador líquido especificado para este tipo de material; NO EMPLEAR fibras de acero, fibras abrasivas o lijas para limpiar las superficies de acero inoxidable. En caso de necesitar retirar material incrustado en la superficie de acero inoxidable; dejar remojando en agua y después limpiar con una fibra de nylon; NO USAR cuchillos, espátulas de metal o cualquier utensilio de metal para retirar residuos pegados; la mayoría de los residuos se eliminan con este procedimiento



ASBER

Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
San Luís Potosí, S.L.P. México

13105 NW 47th Ave
Miami, Fl. 33054

www.asberprofessional.com

MULTI-SOLUTION MANUFACTURER OF FOODSERVICE EQUIPMENT