SALAMANDRA/CHEESE MELTER HORNILLO DE PISO

Manual de instrucciones

AESB-24, AESB-36, AECM-24, AECM-36, AESP-18-2, AESP-48-4









E	**Manual instructions** Installation and Operation	T	**Manueltalimatları** Kurulum ve Çalıştırma
E	**Manual de instrucciones** Uso y mantenimiento	F	**Manuel d'instructions** Installation et fonctionnement
D	**Bedienungshinweise** Installation und Betrieb	P	**Manual do instruções** Instalação e Operação
P	**Ręczny** Obsługa i konserwacja		

DOCUMENTCODE:

INDICE

ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN 1
1.1 INTRODUCCIÓN AL EQUIPO 1
1.2 INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. 1
1.3 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE COMBUSTIÓN. 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 3
2.3.3 INSTALACIÓN DE PATAS (HORNILLO): 5
2.4 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE 5
2.4.1 VÁLVULA DE PASO 5
2.4.2 PRESIÓN DEL REGULADOR 5
2.4.3 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION. 6
2.4.4 CONVERSIÓN DEL REGULADOR (incluido solo en los equipos de USA Y Canadá) 6
2.5 UBICACIÓN 6
2.6 CLAROS 7
2.7 SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACION 7
OPERACIÓN 7
3.1 INFORMACIÓN GENERAL 7
3.2 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO 8
3.2.1 QUEMADORES DE SUPERFICIE 8
MANTENIMIENTO 8
4.1 LIMPIEZA 8
4.1.1 DIARIO 8
4.1.2 PARTES DE ACERO INOXIDABLE 9
SOLUCION DE PROBLEMAS 10

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 TECNICAS DE COMBUSTIÓN.

MODELO	BTU'S LP A 10'' W.C.	TAMAÑO DE ESPREA A LP	BTU'S NG A 5'' W.C.	TAMAÑO DE ESPREA A NG	No. DE QUEMADORES
SALAMANDRA					
AESB-24	20,000	55	20,000	47	1
AESB-36	40,000	55	40,000	47	2
CHESSE MELTER					
AECM-24	20,000	55	20,000	47	1
AECM-36	40,000	55	40,000	47	2
HORNILLO					
AESP 18-2	90,000	50	90,000	35	2
AESP 48-4	180,000	50	180,000	35	4

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 trasporte. 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.

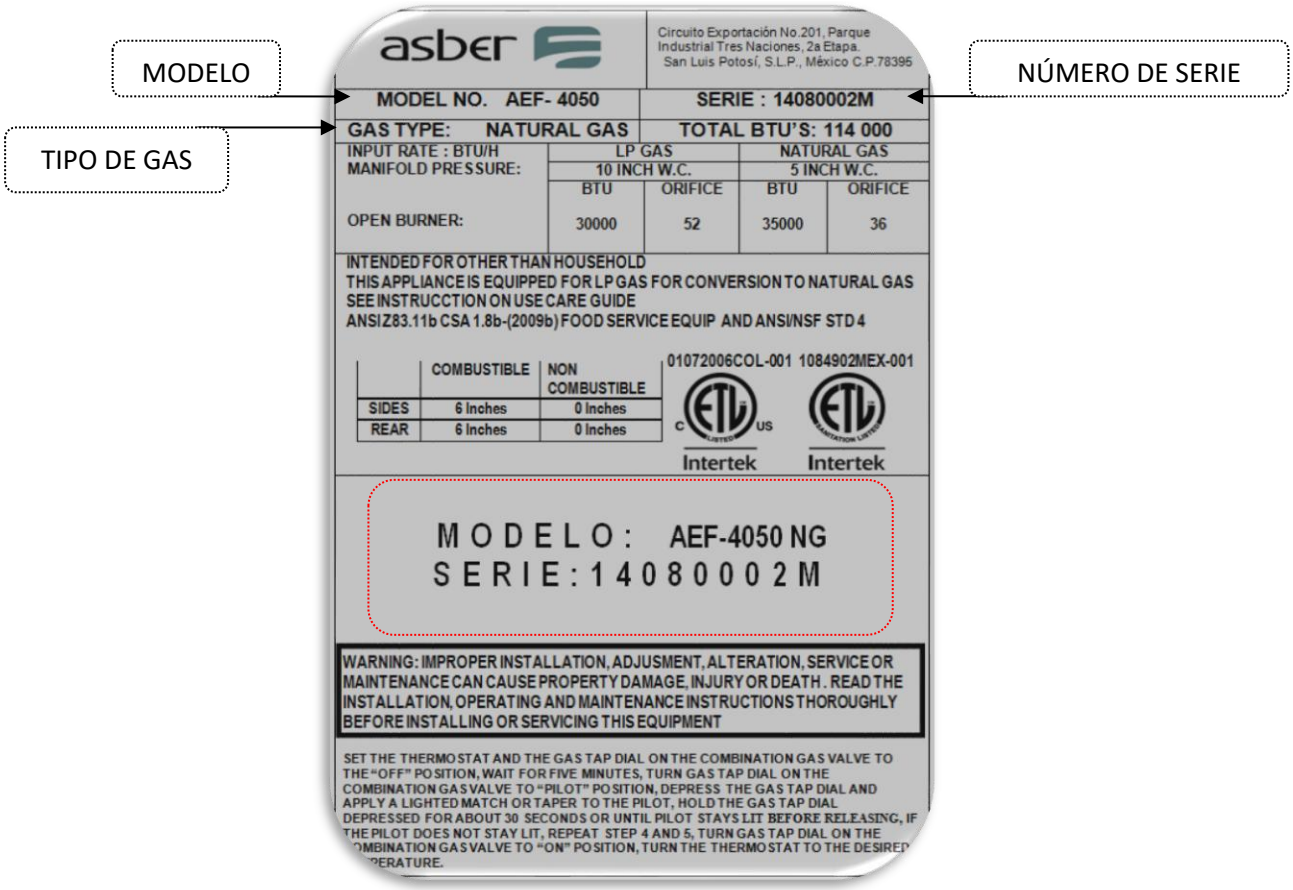
En caso de que el exterior no este dañado, y después de la apertura se identifique algun daño, notifique inmediatamente a la compañía de trasnportes. La notificación debe hacerse verbalmente y en forma escrita. Solicite una inspección a la compañía de transporte a los equipos dañados. Conserve todo el 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



2.3 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIÓN POR DAÑOS DE ENVIO

Este equipo es probado e inspeccionado por personal calificado antes de salir de la fábrica. La compañía de trasporte 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.

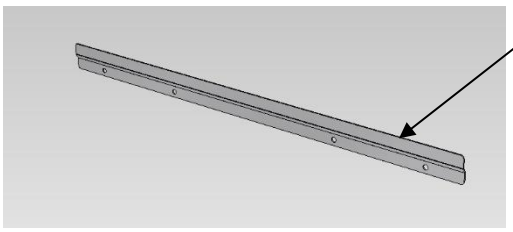
2.3.1 DESEMBALAJE

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

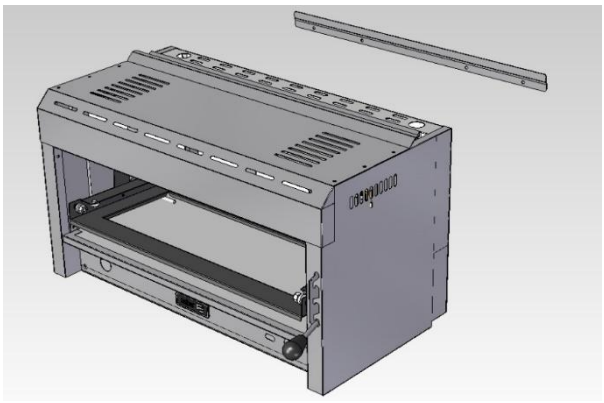
2.3.2 INSTALACIÓN

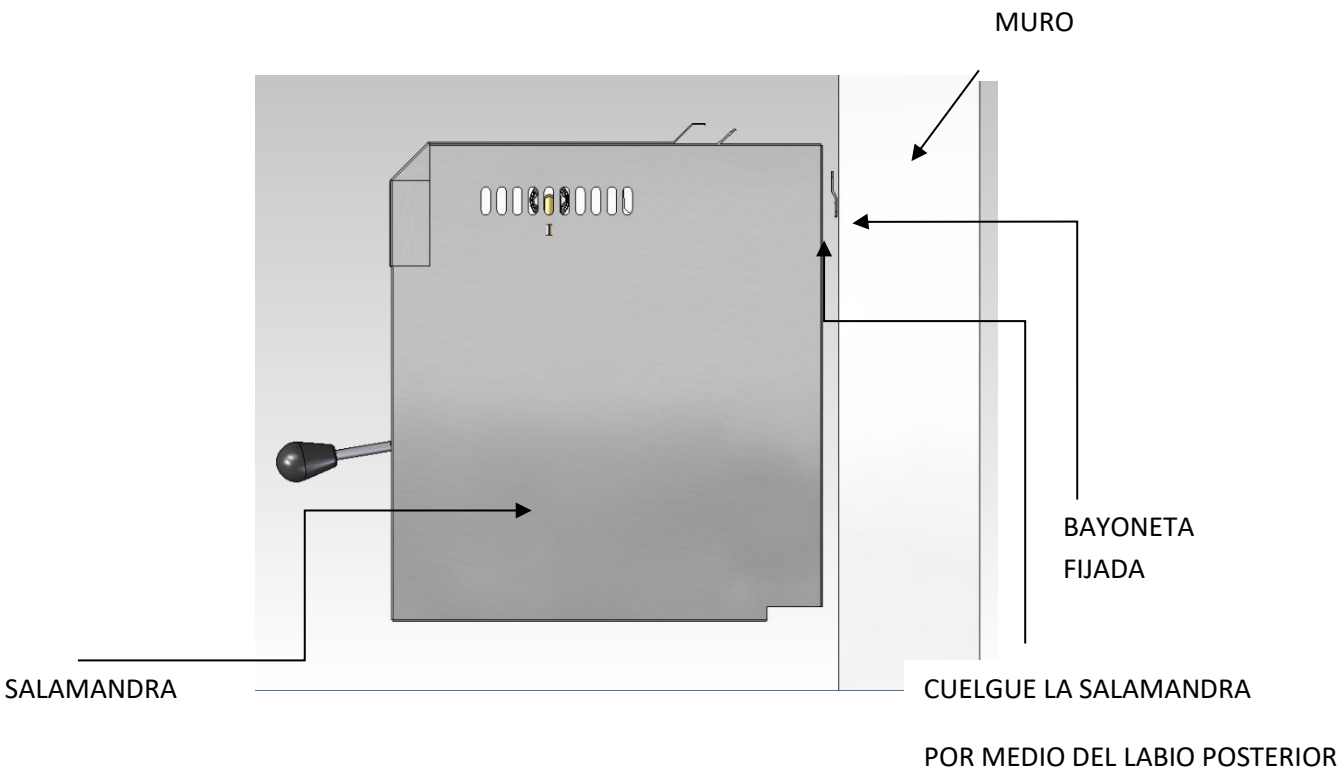
INSTALACIÓN DE SOPORTE (SALAMANDRA):

1. **–Marque los barrenos de la bayoneta en el muro a la altura que requiera, barrene el muro y coloque los taquetes proporcionados.**



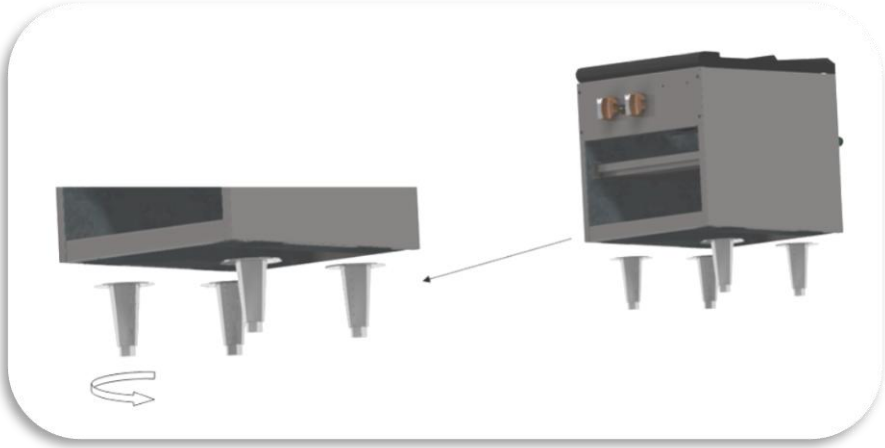
2. – Inserte los tornillos proporcionados en los taquetes sujetando al muro la bayoneta. Proceda a colgar en la bayoneta la salamandra





2.3.3 INSTALACIÓN DE PATAS (HORNILLO):

1. - Colocar las patas por debajo del equipo, el equipo deberá ser nivelado con las patas niveladoras



2.4 INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

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 ¾" 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. El regulador de gas suministrado por ASBER (incluido solo en los equipos de USA Y Canadá) deberá instalarse a la entrada de cada equipo.

El regulador suministrado por los equipos ASBER (incluido solo en los equipos de USA Y Canadá) tiene una entrada y una salida de ¾" y es ajustado desde fábrica a 5" WC para gas natural o 10" WC para gas LP, dependiendo la solicitud del cliente.

Antes de conectar el regulador revisar la presión de la línea de gas, ya que este regulador opera con una presión máxima de ½" PSI (14" WC). Si la línea de gas cuanta con una presión mayor, se requerirá instalar un regulador intermedio para llegar a la presión requerida.

La flecha que se muestra por debajo del regulador indica la dirección del flujo de gas, para que pueda ser conectado al equipo. La ventila de aire azul en la parte superior del regulador, no debe de ser removida.

Cualquier ajuste al regulador deberá ser realizado por personal calificado.

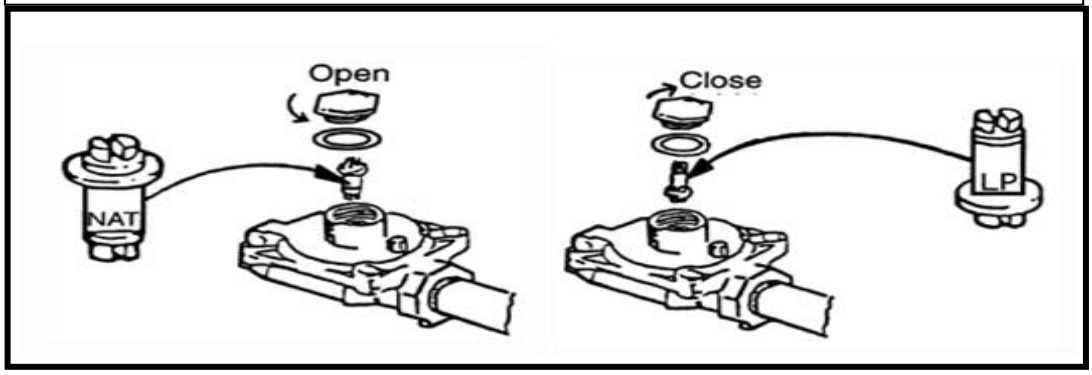
2.4.3 TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSION.

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 CONVERSIÓN DEL REGULADOR (incluido solo en los equipos de USA Y Canadá)

A. Desmontar la tapa superior del regulador y remover el pivote plástico debajo de la tapa.
B. Girar el pivote y colocar en la tapa dependiendo el tipo de gas que se requiera.



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

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. El hornillo es para usos en pisos no combustibles

MODELO	NON COMBUSTIBLE CONSTRUCTION		COMBUSTIBLE	
	POSTERIOR	LADOS	POSTERIOR	LADOS
HORNILLO	4 Inches	0 Inches	17 Inches	15 Inches
SALAMANDRA	0 Inches	0 Inches	4 Inches	4 Inches
CHEESE MELTER	0 Inches	0 Inches	4 Inches	4 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 de 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 esté familiarizado con el funcionamiento del equipo.

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 d 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

1. Colocar todas las válvulas en la posición de apagado.
2. Esperar 5 minutos
3. Abrir la válvula de los pilotos con un desatornillador plano en contra del sentido
4. de las manecillas del reloj, encender la flama del piloto y ajustar la flama a ¼" de altura.
5. Encender las válvulas de los quemadores del panel de control.
6. Para apagar el equipo por completo; cierre las válvulas de los quemadores del panel de control y con un desatornillador plano cierre las válvulas de los pilotos apretando en el sentido de las manecillas del reloj

3.2.1 QUEMADORES DE SUPERFICIE

Todos los equipos con quemadores de superficie cuentan con pilotos que se encuentran encendidos todo el tiempo. Estos deberán ser encendidos y ajustados manualmente inmediatamente después de que el equipo cuente con gas. Estos ajustes pueden hacerse con el tornillo que se encuentra en el regulador del piloto, y a este se puede acceder por la parte frontal.

MANTENIMIENTO

4.1 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.

4.1.1 DIARIO

QUEMADORES SUPERFICIE

1. Retirar todas las parrillas de superficie
2. Retirar las tapas de quemador y venturies tomando estos de la cabeza y deslizando hacia atrás para liberar estos.
3. Lavar las parrillas, tapas de quemador y venturies en solución jabonosa y agua caliente.
4. Volver a colocar estos componentes en su lugar

SALAMANDRAS, BARBACOAS Y CHEESEMELTER

1. Remueva los residuos grandes de alimento y retire la charola recoge grasas del equipo
2. Limpie el interior y exterior con solución jabonosa; no emplee abrasivos en las superficies de acero inoxidable ni pintadas.
3. Las parrillas de las barbacoas deberán limpiarse periódicamente con un cepillo de alambre en un recipiente con una solución desengrasante en agua caliente.
4. Debe evitar el calentar excesivamente las parrillas si están cubiertas de grasa, ya que esto acorta la vida de las parillas

5. Los quemadores infrarrojos en las salamandras y cheesemelter son de auto limpieza, cualquier solvente o limpieza con cepillos pueden dañarlos.

4.1.2 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 liquido 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.

SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
QUEMADORES NO ENCIENDEN	LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL EQUIPO ESTA CERRADO	ABRIR LA ALIMENTACIÓN DE GAS AL EQUIPO DE COCCIÓN
PILOTOS NO ENCIENDEN	LA ALIMENTACIÓN DEL GAS AL EQUIPO ESTA CERRADO	ABRIR LA ALIMENTACIÓN DE GAS AL EQUIPO DE COCCIÓN
	REGULADOR DE PILOTO CERRADO	ABRIR REGULADOR DE PILOTO
QUEMADORES PRODUCEN DEPÓSITOS DE CARBÓN	TIPO DE GAS INCORRECTO	CONECTAR EL GAS CORRECTO
	PRESIÓN DE GAS INCORRECTA	LLAMAR AL INSTALADOR DE GAS
	ESPREAS INCORRECTAS	LLAMAR AL CENTRO DE SERVICIO ASBER
	EL AIRE PRIMARIO NO ESTA AJUSTADO ADECUADAMENTE	AJUSTAR EL REGULADOR DE AIRE PRIMARIO
EL PILOTO NO SE MANTIENE ENCENDIDO	AJUSTE DE FLAMA INCORRECTA	AJUSTAR LA FLAMA DEL PILOTO CON EL REGULADOR
	CORRIENTE DE AIRE ACTÚA SOBRE EL PILOTO	ELIMINAR CORRIENTE DE AIRE
	SISTEMA DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN INAPROPIADO	LLAMAR AL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN
	ACUMULACIÓN DE GRASA Y RESIDUOS EN LOS PILOTOS	LIMPIAR GRASA Y RESIDUOS DE LOS PILOTOS
	FALLA EN EL REGULADOR DEL PILOTO	REEMPLAZAR REGULADOR DAÑADO
EL EQUIPO DE COCCIÓN NO CALIENTA LO SUFICIENTE	LAS TOBERAS PUEDEN ESTAS SUCIAS	CUANDO EL EQUIPO ESTE FRIO, REVISAR Y LIMPIAR TOBERAS
	BAJA PRESIÓN DE GAS	REVISAR LA PRESIÓN DE GAS A 5” WC (NAT) O 10” WC (L.P.)
	PARRILLAS PUEDEN ESTAR SUCIAS	CUANDO EL EQUIPO ESTE FRIO REVISAR Y LIMPIAR PARRILLAS
	SI EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN ES DEMASIADO FUERTE, PUEDE EXTRAER CALOR DE LA SUPERFICIE DEL EQUIPO.	LLAMAR AL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE EXTRACCIÓN, VENTILACIÓN
PARRILLAS Y QUEMADORES PUEDEN DEFORMARSE O QUEBRARSE	CUBRIR POR COMPLETO EL ÁREA DE LAS PARRILLAS PUEDE CAUSAR DEFORMACIONES	NO CUBRA POR COMPLETO LAS PARRILLAS ESTO PUEDE CAUSAR SOBRECALENTAMIENTO Y QUE LOS QUEMADORES PRESENTEN DEFORMACIONES Y RUPTURAS

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