

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DE LOS ASADORES TIPO SALAMANDRA

TW Food Equipment Group



VULCAN

MODELOS

36RB

36IRB

www.vulcanequipment.com



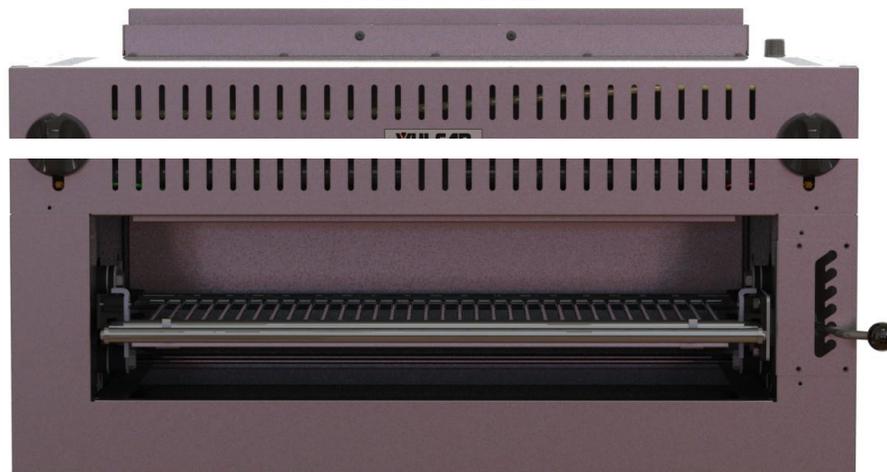
MODELOS

C36RB

C36IRB

www.wolfequipment.com

36RB/36IRB



Hobart Dayton Mexicana S. de R.L. de C.V.
Viveros de la Colina
No.238 Col. Viveros
de la Loma,
Tlalnepantla Edo. de
México

**CONSERVE ESTE MANUAL PARA
FUTURA REFERENCIA**

FORM F-47200 (10-13)

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO REDACTADO PARA PERSONAL CALIFICADO QUE PUEDA LLEVAR A CABO INSTALACIONES DE GAS, QUIEN ADEMÁS DEBERÁ REALIZAR EL PROCESO DE ENCENDIDO INICIAL Y LOS PRIMEROS AJUSTES DEL EQUIPO QUE SE EXPLICAN EN ESTE MANUAL.

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE LAS INSTRUCCIONES QUE SE DEBEN SEGUIR EN CASO DE DETECTAR OLOR A GAS. PUEDE OBTENER ESTA INFORMACIÓN A TRAVÉS DE SU COMPAÑÍA DE GAS LOCAL.

IMPORTANTE

EN CASO DE DETECTAR OLOR A GAS, CIERRE LA LLAVE DE PASO PRINCIPAL PARA INTERRUMPIR EL FLUJO DE GAS Y COMUNÍQUESE CON SU COMPAÑÍA DE GAS LOCAL.

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE O UTILICE GASOLINA U OTROS LÍQUIDOS O GASES INFLAMABLES CERCA DE SU EQUIPO O CUALQUIER OTRO APARATO.

ADVERTENCIA: UNA INADECUADA INSTALACIÓN O AJUSTE A SU EQUIPO, ASÍ COMO CUALQUIER ALTERACIÓN U OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO MAL REALIZADA PUEDE CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O INCLUSO LA MUERTE. LEA MINUCIOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O DAR MANTENIMIENTO A SU EQUIPO.

EN CASO DE PRESENTARSE UNA FALLA ELÉCTRICA, NO INTENTE OPERAR EL EQUIPO.

INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LOS ASADORES TIPO SALAMANDRA

INFORMACIÓN GENERAL

El proceso de fabricación de los asadores tipo salamandra y los materiales utilizados son de una alta calidad. Si instala su equipo de forma adecuada y además le da un buen uso, así como mantenimiento constante, éste le brindará muchos años de vida útil.

Le recomendamos leer minuciosamente todo el manual y seguir cuidadosamente todas las instrucciones.

Los accesorios para este equipo se venden por separado:

Juego de radiantes de acuerdo a la altura sobre el nivel del mar	
Número de accesorio	Descripción
ALTISR-N01	KIT, RB ALTITUDE NG SEA-1999FT
ALT ISR- P02	KIT, RB ALTITUDE LP SEA-1999FT
ALT ISR-N03	KIT, RB ALTITUDE NG 2000-3999FT
ALTISR-P04	KIT, RB ALTITUDE LP 2000-3999FT
ALTISR-N05	KIT, RB ALTITUDE NG 4000-6999FT
ALTISR-P06	KIT, RB ALTITUDE LP 4000-6999FT
ALTISR-N07	KIT, RB ALTITUDE NG 7000-8999FT
ALTISR-P08	KIT, RB ALTITUDE LP 7000-8999FT
ALTISR-N09	KIT, RB ALTITUDE NG 9000-10000FT
ALTISR-P10	KIT, RB ALTITUDE LP 9000-10000FT

Accesorios comunes	
Número de accesorio	Descripción
WALLMNT-CHRBKR	SOPORTES PARA MONTAJE EN PARED DE ACERO INOXIDABLE
COUNTER-ADJLEG	JUEGO DE 4 PATAS AJUSTABLES DE 6" (15.24 cm)
CONNECT-CHALL	JUEGO DE INTERCONEXIÓN DE PLOMERÍA DEL ASADOR TIPO SALAMANDRA

Juego de infrarrojos de acuerdo a la altura sobre el nivel del mar

Número de accesorio	Descripción
ALTISI-N01	KIT, RB ALTITUDE NG SEA-1999FT
ALTISI-P02	KIT, RB ALTITUDE LP SEA-1999FT
ALTISI-N03	KIT, RB ALTITUDE NG 2000-3999FT
ALTISI-P04	KIT, RB ALTITUDE LP 2000-3999FT
ALTISI-N05	KIT, RB ALTITUDE NG 4000-6999FT
ALTISI-P06	KIT, RB ALTITUDE LP 4000-6999FT
ALTISI-N07	KIT, RB ALTITUDE NG 7000-8999FT
ALTISI-P08	KIT, RB ALTITUDE LP 7000-8999FT
ALTISI-N09	KIT, RB ALTITUDE NG 9000-10000FT
ALTISI-P10	KIT, RB ALTITUDE LP 9000-10000FT

INSTALACIÓN

Antes de instalar el equipo, verifique que el tipo de suministro de gas (gas natural o gas propano) corresponda al que se indica en la placa de datos que está debajo de la charola de escurrimiento de la rejilla del asador. No deberá continuar con la instalación si los datos de la placa no corresponden con los requerimientos de instalación del equipo. Comuníquese de inmediato con su proveedor.

DESEMBALAJE

Inmediatamente después de desembalar el equipo, verifique que éste no haya sufrido daños. Si el asador está dañado, conserve el material de empaque y comuníquese con el transportista en un plazo no mayor a 15 días a partir de la fecha de entrega.

Antes de instalar el equipo, verifique que el tipo de suministro de gas (gas natural o gas propano) y que las dimensiones del lugar de instalación correspondan con la información que se indica en la placa de datos ubicada debajo de la charola de escurrimiento del lado derecho.

UBICACIÓN

El área en la que colocará su equipo no debe estar cerca de sustancias inflamables.

Espacio libre mínimo	Instalación en superficies combustibles	Instalación en superficies no combustibles
Parte posterior	0 cm	0 cm
Lados (equipo con infrarrojos) 36IRB y C36IRB	5.08 cm	0 cm
Lados (equipo con radiantes) 36RB y C36RB	15.24 cm	0 cm
Parte inferior	10.16 cm (con patas)	0 cm

El lugar en el que vaya a instalar el equipo debe tener suficiente espacio para llevar a cabo los procedimientos de mantenimiento y operación. Debe haber un espacio libre mínimo de 60.9 cm en la parte frontal del asador.

No obstruya el flujo de calor ni de aire para ventilar el equipo. Debe haber suficiente espacio para las entradas de aire para la cámara de combustión. Asegúrese de que haya un adecuado suministro de aire a la cocina, de forma que reemplace el aire extraído por el sistema de ventilación. Evite que el aire de los ventiladores se dirija directamente al asador. Evite utilizar ventiladores de pared, ya que generan corrientes cruzadas de aire dentro de la cocina. Evite colocar el asador cerca de una ventana abierta. Debe haber una distancia mínima de 46 cm entre la parte superior de la chimenea de ventilación del asador y los filtros de la campana del sistema de ventilación.

CÓDIGOS Y NORMATIVAS DE INSTALACIÓN

La instalación del asador debe cumplir con:

En los Estados Unidos de América:

En los Estados Unidos de América:

1. Los códigos legales estatales y locales.
2. La Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223 1/NFPA #54 (última edición). Que también incluye de manera enunciativa, mas no limitativa a:

La sección 10.3.5.2 de la norma NFPA #545.sobre ventilación. Se pueden obtener copias por parte del Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223,ubicada en North Capital Street 400, NW, Washington DC 20001 o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés),que se ubica en Batterymarch Park 1, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA: Para la Mancomunidad de Massachusetts:

Todos los equipos que utilizan gas y se ventilan por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción de aire equipado con compuertas o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

3. La última edición de la norma #96 de la NFPA sobre la *Remoción de vapor en los equipos de cocción*, que puede obtener en la sede de la NFPA en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

En Canadá:

1. Los códigos legales locales.
2. La norma CAN/CSA-B149.1-Instalaciones de Gas Natural (última edición).
3. La norma CAN/CSA-B149.2-Instalaciones de Gas Propano (última edición) y que puede consultarse a través de la Asociación Canadiense de Gas en Rexdale Blvd 178,, Etobicoke, Ontario, Canadá M9W 1R3.

CONEXIONES DE GAS

PRECAUCIÓN: Todas los selladores de cuerdas de tuberías y conexiones deben ser resistentes a los efectos que causa el gas propano.

Las normativas establecen que se debe instalar una válvula de paso en la línea de gas antes del asador.

GAS NATURAL: Los orificios estándar están ajustados a 5 pulgadas C.A.(columna de agua). Se incluye un regulador de presión, el cual se debe instalar cuando conecte el asador a la línea de gas.

GAS PROPANO: Los orificios estándar están ajustados a 10 pulgadas C.A. (columna de agua). Se incluye un regulador de presión, el cual se debe instalar cuando conecte el asador a la línea de gas

La línea de suministro de gas debe ser de 3/4 de pulgada (19 mm) de diámetro o mayor. Si se utilizan conexiones flexibles o semirrígidas de gas, el diámetro interior debe ser equivalente al de una tubería de hierro de 3/4 de pulgada (19 mm) o de mayor tamaño. Todas las conexiones de gas de tipo flexible o semirrígidas deben cumplir con las normas regionales y nacionales. Asegúrese de que las tuberías de gas estén limpias y libres de residuos u obstrucciones.

ADVERTENCIA: ANTES DEL ENCENDIDO INICIAL, VERIFIQUE QUE NO HAYA FUGAS EN LAS CONEXIONES DE GAS. UTILICE AGUA CON JABÓN PARA DETECTAR FUGAS. NUNCA UTILICE UNA FLAMA ABIERTA.

Después de revisar que no haya fugas, se deben purgar por completo las tuberías por las que el gas circule para eliminar el aire.

INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

La presión del regulador preestablecida es de 5 pulgadas C.A. (columna de agua) para gas natural y de 10 pulgadas C.A. (columna de agua) para gas propano. Podría ser necesario hacer pequeños ajustes, ya que la presión del gas puede variar según el lugar donde se lleve a cabo la instalación.

Instale el regulador lo más cerca posible del asador en la línea de gas. Asegúrese de que la flecha de la parte inferior del regulador apunte en la dirección del flujo de gas hacia el asador (**Fig. 1**) y que el tapón del respiradero y el tornillo de ajuste estén en posición vertical (**Fig. 2**). Abajo se muestra un diagrama que ilustra el tipo de instalación recomendada únicamente para los asadores tipo salamandra y que sirve como guía para quien realice la instalación. Hobart no se hará responsable por la instalación de tuberías de gas. **3**).

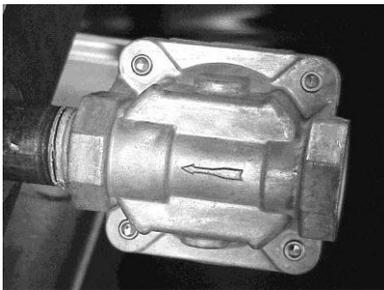


Fig. 1

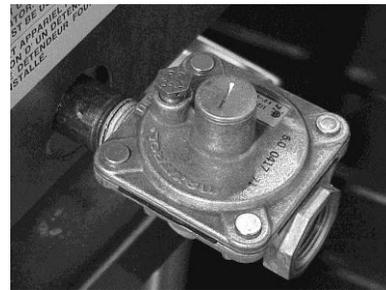
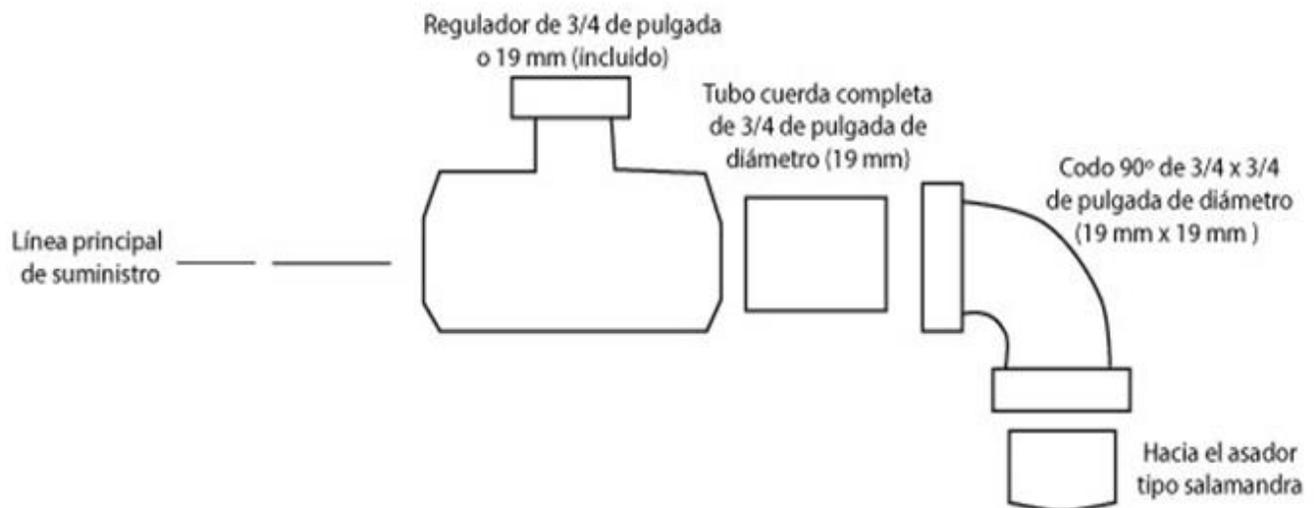


Fig. 2

Fig. 3



La presión mínima de suministro (en contraflujo con respecto al regulador) debe ser de 7 a 9 pulgadas C.A. (columna de agua) para gas natural y de 11 a 12 pulgadas C.A. (columna de agua) para gas propano. La presión de suministro para el regulador nunca deberá ser mayor a 0.5 psig (3.45 kPa) o 14 pulgadas C.A. (columna de agua).

CONEXIONES DE LA CHIMENEA

NO OBSTRUYA el flujo de gases de la chimenea, la cual se encuentra en la parte posterior del asador. Se recomienda que los gases de la chimenea se ventilen hacia afuera del edificio por medio de un sistema de ventilación instalado por personal calificado.

Para obtener más información sobre la construcción e instalación de las campanas de extracción puede consultar la última edición de la norma NFPA No. 96 para la "Remoción de Vapor de los Equipos de Cocción", que se encuentra disponible en las oficinas de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

MONTAJE

Montaje del asador tipo salamandra en una pared (Fig. 4).

Si desea instalar el equipo en la pared necesitará un soporte de montaje (WALLMNT-CHRBKR).

1. Siga las indicaciones sobre el espacio libre mínimo para instalaciones en superficies combustibles y no combustibles que se explica en la sección de "Instalación" de este manual.
2. Asegúrese de que los soportes estén nivelados y suficientemente separados, de manera que los orificios de los soportes se alineen con los orificios roscados de la parte inferior del equipo que desea montar. La pata más corta del soporte con los orificios más cercanos a la esquina doblada es la que se debe colocar contra la pared. **(Fig. 5)**
3. Asegure los soportes a la pared con tornillos de sujeción o tornillos pasados **(Fig. 5)**
4. Instale los soportes únicamente en posición de "L" invertida como se indica **(Fig. 5)**
5. Asegúrese de que los tornillos de sujeción queden fijos en los postes de la estructura en la pared. Asegúrese de que la construcción de la pared sea suficientemente resistente para soportar el peso del asador tipo salamandra.
6. Coloque el asador tipo salamandra en los soportes y verifique que los orificios roscados de la parte inferior del asador estén alineados con los orificios de los soportes. **(Fig. 6)**
7. Para fijar el asador, utilice tornillos de 3/8 de pulgada en la parte inferior del equipo. Apriete los tornillos a través de los orificios de los soportes e introdúzcalos en los orificios roscados de la parte inferior del asador **(Fig. 6)**

Asador tipo salamandra de radiantes y de infrarrojos sobre el accesorio para montaje en pared WALLMNT-CHRBKR



Fig. 4

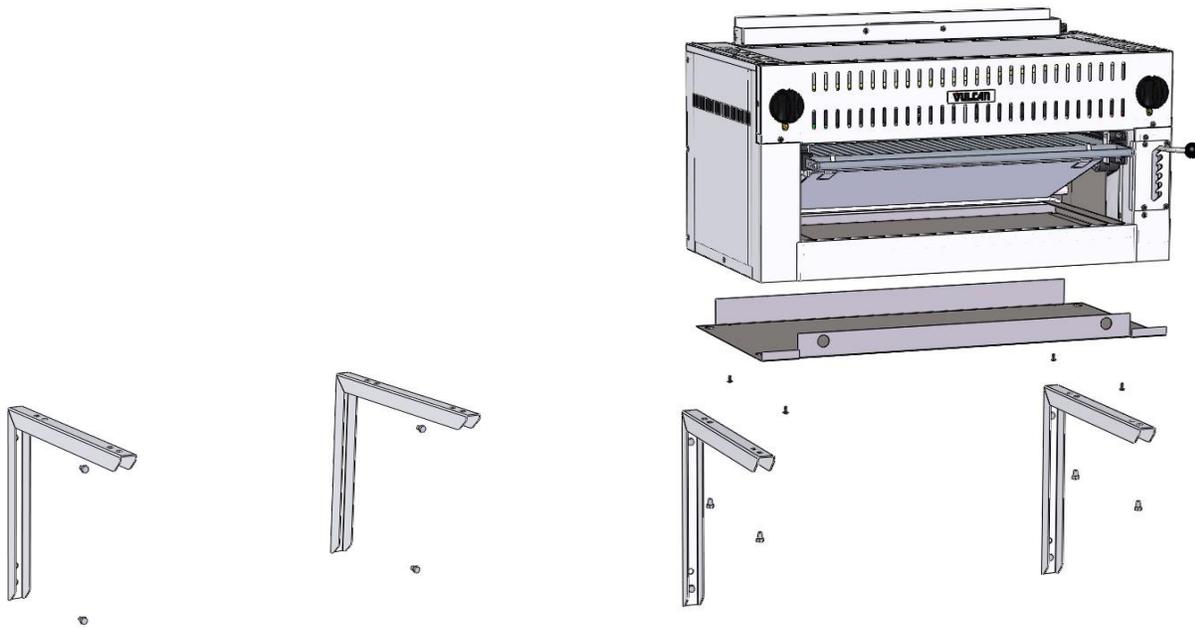


Fig. 5

Fig. 6

Montaje sobre una estufa de gas (Fig. 7)

Si desea montar el asador sobre una estufa de gas, es necesario utilizar una repisa reforzada, así como soportes de montaje especiales.

1. Siga las instrucciones del kit del accesorio RSHELF para instalar una repisa reforzada sobre una estufa.
2. Utilice los cuatro tornillos incluidos para instalar los soportes de montaje en ambas esquinas superiores de la repisa reforzada.
3. Coloque y alinee el asador en los soportes superiores, de forma que la parte posterior del equipo esté nivelada con la parte de atrás de la repisa.
4. Utilice tornillos de 3/8" por 16 hilos/plg por debajo del soporte reforzado (RSHELF) para fijar el asador.

Asador tipo salamandra de radiantes e infrarrojos montado sobre una repisa reforzada (accesorio RSHELF).



Fig. 7

OPERACIÓN

ADVERTENCIA: EL ASADOR Y SUS COMPONENTES GENERAN UNA GRAN CANTIDAD DE CALOR. TENGA CUIDADO AL OPERAR, LIMPIAR O DAR SERVICIO DE MANTENIMIENTO AL ASADOR.

CONTROLES

- Controles *Dual Zone*** — Controlan las áreas de cocción a la izquierda y a la derecha de la cavidad, lo que aporta flexibilidad y alta calidad al proceso de cocción.
- Manija en ángulo** — eleva o baja la parrilla para asar en diferentes posiciones. Tome la manija y jale en dirección a la cavidad del asador. Esto libera el mecanismo y permite que la palanca de elevación se mueva a la posición que desee.
- Válvula del quemador** — regula el flujo de gas hacia los quemadores. El flujo de gas se puede incrementar si gira la válvula en sentido contrario a las manecillas del reloj.
- Charola de escurrimiento** — En ella se acumulan la grasa y los desperdicios que caen gracias a la inclinación de la guarda contra goteo.
NO PERMITA que la charola se llene y se desborde. Vacíe la charola de escurrimiento cuando esté a 3/4 partes de su capacidad para reducir la posibilidad de derramamiento.
- Manija de la rejilla** — permite mover la rejilla hacia adelante para colocar o retirar los alimentos con facilidad. Jale la manija hacia afuera para operarla.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO, REENCENDIDO Y APAGADO

1. Gire la válvula del quemador a la posición OFF y espere 5 minutos.
2. Encienda el piloto junto al quemador principal. Ajuste el tornillo de la válvula piloto hasta que la punta de la flama del piloto se vea ligeramente amarilla. Deben encenderse dos pilotos en cada extremo de la cámara de cocción.
3. Una vez hecho esto, gire la válvula del quemador a la posición ON. Las flamas del quemador se pueden ajustar utilizando los reguladores de aire ubicados detrás de la cubierta de la tubería de gas al frente del asador. Los modelos IRB no tienen reguladores de aire.
4. Si los quemadores no encienden, cierre todas las válvulas, espere 5 minutos y vuelva a seguir los pasos 1 a 3.
5. Para el apagado, gire las válvulas del quemador a la posición OFF.

POSICIÓN DE LA REJILLA Y AJUSTES DE GAS

La posición óptima de la rejilla y el ajuste de flama más adecuado varían de acuerdo al punto de vista de cada operador. Sin embargo, se recomienda que primero se reduzca la flama cuando se requiere una temperatura baja en la rejilla. Si es necesario reducir aún más la temperatura de la rejilla, puede ajustar la posición de la rejilla haciéndola bajar. Los modelos infrarrojos deben utilizar la flama completa. Se pueden alcanzar las temperaturas máximas y mínimas si ajusta el asador de la siguiente forma:

2 quemadores encendidos, la rejilla en la posición más elevada y las válvulas en posición de High (alta): 800°F (426.6 °C).

1 quemador encendido, la rejilla en la posición más baja y las válvulas en posición de Low (baja): 250°F (121 °C).

LIMPIEZA

1. Permita que el asador se enfríe
2. Para retirar la rejilla del asador y poder limpiarla, coloque la rejilla en posición central
3. Coloque ambas manos al mismo tiempo en las orillas de la rejilla y levante los dos topes de la rejilla.
4. Deslice la rejilla y la charola de escurrimiento hacia adelante hasta pasar los topes (los cuales ya deberán estar levantados para que no estorben) y mantenga la charola hacia arriba en contacto con la rejilla.
5. Retire la rejilla y la charola de escurrimiento.
6. Deje caer la parte de atrás de la charola verticalmente para liberar los ganchos frontales.
7. Retire la charola de escurrimiento de la rejilla, límpiela como cualquier otro utensilio y cuide que no se dañen los ganchos frontales.
8. Para volver a colocar la charola, engánchela en la rejilla en posición vertical.
9. Vuelva a colocar la rejilla y la charola en los canales laterales y trate de mantener la charola muy cerca de la rejilla.
10. Limpie la bandeja inferior. Deslice la bandeja hacia afuera y lávela con agua y jabón. Enjuague minuciosamente y seque con un paño suave y limpio.
11. Lave las superficies de acero inoxidable con un detergente suave y agua. Utilice un paño húmedo o un producto comercial para limpiar acero inoxidable. Enjuague minuciosamente y seque con un paño suave y limpio.
12. Limpie muy bien los puertos de los quemadores y las toveras. Asegúrese de que los tubos venturi no tengan grasa o pelusa. **NO INSERTE** palillos u objetos puntiagudos en los orificios de los quemadores.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: EL ASADOR Y SUS COMPONENTES GENERAN UNA GRAN CANTIDAD DE CALOR. TENGA CUIDADO AL OPERAR, LIMPIAR O DAR SERVICIO DE MANTENIMIENTO AL ASADOR.

LUBRICACIÓN

Los vástagos de la válvula del quemador deben estar lubricados. Cuando un vástago se pega, un técnico autorizado deberá darle mantenimiento.

FLAMAS DE PILOTOS

Mantenga limpio y ajustado el ensamble del piloto para obtener una altura adecuada de la flama.

CHIMENEA

Revise cada año que no haya obstrucciones en la chimenea (hágalo cuando el asador esté frío).

MANTENIMIENTO Y PARTES

Comuníquese con su representante autorizado de Hobart para obtener información acerca del servicio de mantenimiento y las partes del equipo.

NOTAS