



500-1D



500-1DN



500-2D



500-2DN



500-3D



500-3DN

Modelos:

500-1D

500-2D

500-3D

500-1DN

500-2DN

500-3DN

500-2DI

- **INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **MANTENIMIENTO**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU. / CANADÁ
FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU. SOLAMENTE
www.alto-shaam.com



Consulte las instrucciones
para obtener información
sobre el funcionamiento y
el manejo del equipo.





Información de garantía y servicio técnico.....	3
Entrega	4
Reclamaciones y daños durante el transporte	5
Desembalaje	6
Procedimiento y recomendaciones de seguridad	7
Instalación	9
Especificaciones eléctricas.....	12
Operación	13
Pautas generales de mantenimiento.....	15
Limpieza y mantenimiento preventivo	16
Temperaturas internas de productos alimentarios	18
Solución de problemas	19
Mantenimiento	21
Diagramas de cableado.....	31
Garantía limitada	Contraportada

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Disfrute su calentador de cajón de Alto-Shaam

Tecnología Halo Heat® Solo los armarios de mantenimiento de calor de Alto-Shaam usan la tecnología Halo Heat®. Sin ventiladores ni elementos de calefacción violentos. La humedad del producto se mantiene sin la necesidad de añadirle agua. La limpieza es fácil, ya que no tiene elementos de calefacción con barras calefactoras descubiertas.

Los cajones calentadores de Alto-Shaam están disponibles en configuraciones de uno, dos o tres cajones y pueden instalarse en cualquier sitio donde requiera que los artículos de producción se mantengan calientes y a su alcance. Al ser uno de los equipos de la cocina más maltratados, estas unidades cuentan con un diseño ultraresistente, reflejando el más alto nivel de durabilidad.

Extienda la garantía de su fabricante

Registro Registre su equipo para garantizar un servicio oportuno en caso de que sea necesario reclamar la garantía. También recibirá notificaciones directas de actualizaciones de software e información adicional sobre los productos.

No se compartirá su información personal con ninguna otra empresa.

www.alto-shaam.com/warranty

Servicio de reparación de emergencia 24/7 de Alto-Shaam

Llamar Llame al 800-558-8744 para contactarse con nuestro servicio de emergencia disponible las 24 horas para acceso inmediato a agencias de servicio locales autorizadas fuera del horario de atención estándar. El acceso al servicio de emergencia se proporciona exclusivamente para equipos de Alto-Shaam y está disponible en todo EE. UU. mediante el número gratuito de Alto-Shaam.

Disponibilidad El acceso al servicio de emergencia está disponible los siete días de la semana, incluso en días festivos.

ENTREGA

Este equipo de Alto-Shaam se probó e inspeccionó completamente para garantizar que se proporcione solo la unidad de la más alta calidad. Cuando lo reciba, verifique si existe algún daño producto del transporte e infórmelo de inmediato al transportista que realice la entrega. Consulte la sección Reclamaciones y daños durante el transporte que se encuentra en este manual.

Este equipo, completo con artículos y accesorios no conectados, se puede entregar en uno o más paquetes. Asegúrese de recibir todos los artículos y las opciones estándar con cada modelo, según el pedido.

Guarde toda la información que se incluye con el equipo. Regístrese en línea en www.alto-shaam.com para garantizar un servicio oportuno en el caso de que deba realizar una reclamación de garantía de piezas y mano de obra.

Todas las personas que usen o instalen el modelo del equipo deben leer y comprender este manual. Si tiene alguna duda relacionada con la instalación, la operación o el mantenimiento, comuníquese con el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

El número de serie es necesario para todas las consultas.

Siempre incluya los números de modelo y de serie en su correspondencia relacionada a la unidad.

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____



PRECAUCIÓN



El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

Condiciones ambientales

- Condiciones ambientales de operación
- El equipo debe aclimatarse a la temperatura ambiente del lugar donde se instalará. Se recomiendan 24 horas.
- Rango de temperatura ambiente de 16 °C a 43 °C.
- La humedad relativa es menor que 95 % sin condensación.
- El margen de la presión atmosférica es de 50 kPa a 106 kPa.

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE



Todos los equipos Alto-Shaam se comercializan FOB en el punto de envío y cuando el transportista lo acepta, dichos envíos pasan a ser propiedad del destinatario.

Si se producen daños durante el envío, no haga funcionar el equipo hasta que los daños sean inspeccionados por un proveedor de servicios autorizado por Alto-Shaam.

Los años de envío son un asunto que se debe resolver entre el transportista y el destinatario. En dichos casos, se considera que el transportista es responsable de la entrega segura de la mercancía, salvo que se pueda establecer la negligencia por parte del remitente.

1. Realice una inspección inmediata mientras el equipo aún se encuentra en el camión o inmediatamente después de que se traslade al área de recepción. No espere hasta después que el material se traslade al área de almacenamiento.
2. No firme el recibo de recepción o la factura de flete hasta que haya contabilizado e inspeccionado adecuadamente toda la mercancía recibida.

3. Anote todos los daños en los paquetes directamente en el recibo de entrega del transportista.
4. Asegúrese de que el conductor firme este recibo. Si este se niega a firmarlo, tome nota de esta negación en el recibo.
5. Si el conductor se reusa a permitir la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega: **El conductor se niega a permitir la inspección de daños visibles en los recipientes.**
6. Llame por teléfono inmediatamente a la oficina del transportista si detecta daños y solicite una inspección. Envíe por correo una confirmación por escrito de la fecha, hora y la persona que llamó.
7. Guarde todo el material de embalaje y los paquetes para la posterior inspección del transportista.
8. Presente rápidamente una reclamación por escrito al transportista y adjunte las copias de todo el papeleo de respaldo.

Nosotros continuaremos nuestra política de ayudar a nuestros clientes a reunir las reclamaciones que se hayan presentado correctamente y que se prosigan de manera activa. Sin embargo, no podemos presentar ninguna reclamación por daños a nombre suyo, asumir la responsabilidad de las reclamaciones ni aceptar deducciones en el pago por dichas reclamaciones.

Registre el número de serie y de modelo del equipo para facilitar la referencia. Siempre haga referencia al número de serie y de modelo en cualquier contacto con Alto-Shaam en relación con este equipo.

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____

Comprado en: _____



Alto-Shaam creó un centro de llamadas de servicio de emergencia que atiende las veinticuatro horas del día, para ofrecer un acceso inmediato a los clientes a una agencia de servicio autorizado local, fuera del horario comercial estándar. El acceso de servicio de emergencia se proporciona exclusivamente para los equipos Alto-Shaam y está disponible en todos los Estados Unidos por medio del número gratuito de Alto-Shaam. El acceso del servicio de emergencia está disponible los siete días de la semana, incluidos los días festivos.

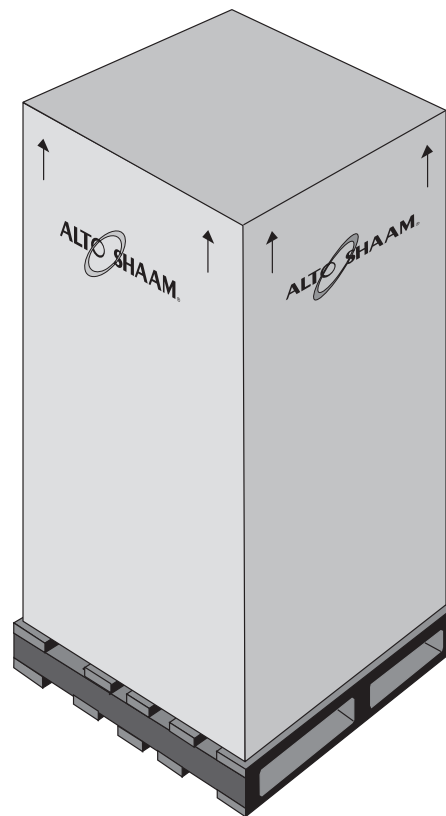
DESEMBALAJE

- Retire cuidadosamente el equipo de la caja de cartón o de la jaula de embalaje.

NOTA: No deseche la caja ni otro material de embalaje hasta que haya inspeccionado si existen daños ocultos en el equipo y que se haya comprobado su correcto funcionamiento.

No deseche este manual. Este manual se considera parte del equipo y se proporciona al dueño o al administrador de la empresa y para la capacitación del personal. Hay manuales adicionales disponibles en el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

- Lea todas las instrucciones de este manual cuidadosamente antes de instalar, usar o realizar mantenimiento de rutina en este equipo. La realización de procedimientos de uso y de limpieza que no están indicados en esta guía se considera como no apropiada y puede causar daños, lesiones o accidentes fatales, además de invalidar la garantía y liberar a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Retire todas las películas protectoras, los materiales de embalaje y los accesorios del equipo antes de conectar la alimentación eléctrica. Almacene todos los accesorios en un lugar conveniente para su uso futuro.



PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD

- El equipo está diseñado para cocer, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ningún otro uso de este equipo y, por lo tanto, se considera peligroso. El equipo no se debe usar para cocinar alimentos que contengan materiales inflamables (como alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamación bajo se pueden encender de manera espontánea y provocar un incendio.
- El equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde todos los operadores estén familiarizados con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación y las advertencias. Alto-Shaam recomienda una capacitación habitual del personal para evitar el riesgo de accidentes o daños al equipo. Los operadores también deben recibir instrucciones de seguridad regularmente.
- Todas las guías de solución de problemas, imágenes de componentes y listas de piezas que se incluyen en este manual son solo de referencia general y están diseñadas para que las usen los técnicos calificados y capacitados.
- Se debe considerar este manual como una pieza permanente de este equipo. Este manual y todas las instrucciones, los diagramas, los esquemas, las listas de piezas, las notificaciones y las etiquetas que se proporcionan con él, deben permanecer con el equipo si éste se vende o se cambia de ubicación.

El conocimiento de los procedimientos adecuados es fundamental para la operación segura de los equipos que funcionan con electricidad o gas. Es posible que se usen las siguientes palabras y símbolos de señalización a lo largo de este manual.

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.

AVISO: Indica información considerada importante, pero no relacionada con los peligros (por ejemplo, mensajes relacionados con los daños a la propiedad).

AVISO:



Para el equipo que se entregue para su uso en cualquier ubicación regulada por la siguiente instrucción: 2012/95/CE WEEE

No elimine equipos eléctricos o electrónicos junto con otros desechos municipales.

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, el equipo se debe revisar y se le debe realizar mantenimiento por lo menos cada doce (12) meses por un socio de servicio o un técnico calificado.
- **Solo** permita que un socio de servicio autorizado o que un técnico capacitado le realice mantenimiento o repare su equipo. Las instalaciones o reparaciones que no sean realizadas por un socio de servicio autorizado o por un técnico capacitado o el uso de piezas no autorizadas por la fábrica anularán la garantía y liberarán a Alto-Shaam de toda responsabilidad.
- Cuando trabaje en este equipo, cumpla con las precauciones indicadas en el material impreso y en las etiquetas puestas o enviadas con el equipo, y otras precauciones de seguridad que puedan corresponder.
- Si el equipo está instalado sobre ruedas, se debe restringir su libertad de movimiento, de manera que las conexiones de empresas de servicio público (incluyendo gas, agua y electricidad) no se dañen cuando el equipo se mueva. Si el equipo se mueve, asegúrese de que todas las conexiones de las empresas de servicio público estén adecuadamente desconectadas. Si el equipo vuelve a su posición original, asegúrese de que todos los dispositivos de retención y las conexiones de las empresas de servicio público estén conectadas de manera adecuada.
- Use el equipo **solamente** cuando esté fijo. Las parrillas móviles y las parrillas para platos móviles del equipo, los carros de transporte y los equipos sobre ruedas se pueden volcar mientras se mueven sobre suelos y umbrales desiguales y causar lesiones graves.
- **Siempre** use el freno de las ruedas en los equipos móviles o accesorios cuando no están en movimiento. Estos elementos se pueden mover o rodar sobre suelos desiguales y causar daños a la propiedad o lesiones graves.
- Sea extremadamente cuidadoso cuando mueva equipos, porque las bandejas para alimentos pueden contener líquidos calientes que se pueden derramar y causar lesiones graves.



ADVERTENCIA

Este equipo no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con poca experiencia o conocimiento (incluidos niños), a menos que reciba supervisión del uso por parte de una persona responsable por su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo.

INSTALACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA

Una instalación, modificación, ajuste, mantenimiento o limpieza incorrectos podrían provocar daños materiales y lesiones graves o incluso la muerte.

Lea y comprenda las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar, dar mantenimiento o utilizar el equipo.

⚠️ PRECAUCIÓN



Para evitar lesiones físicas graves y daños materiales:

Utilice **siempre** un sistema de protección para las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Las piezas metálicas del equipo se calientan en gran medida cuando el equipo está en funcionamiento.

⚠️ PRECAUCIÓN



El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, **siempre** use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

ADVERTENCIA

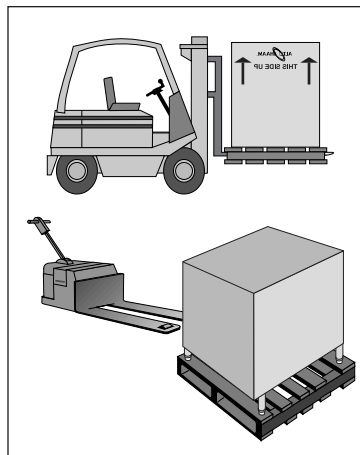


Por su seguridad

NO guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las inmediaciones de este ni de otros electrodomésticos.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

El equipo Alto-Shaam se debe instalar en una ubicación que le permita funcionar según el propósito para el que se diseñó y permita el espacio adecuado para la ventilación, limpieza y acceso para realizar mantenimiento.



1. Este equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.
2. **NO** instale este equipo en un área en que se pueda ver afectado por cualquier condición adversa como vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
3. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.

REQUISITOS DE ESPACIO MÍNIMOS

PARTE POSTERIOR	76 mm
LADO IZQUIERDO	25 mm
LADO DERECHO	25 mm
PARTE SUPERIOR	51 mm

PESO (EST.)			
	500-1D	500-2D/500-2DI	500-3D
NETO	36 kg	52 kg	68 kg
ENVÍO	41 kg	57 kg	75 kg

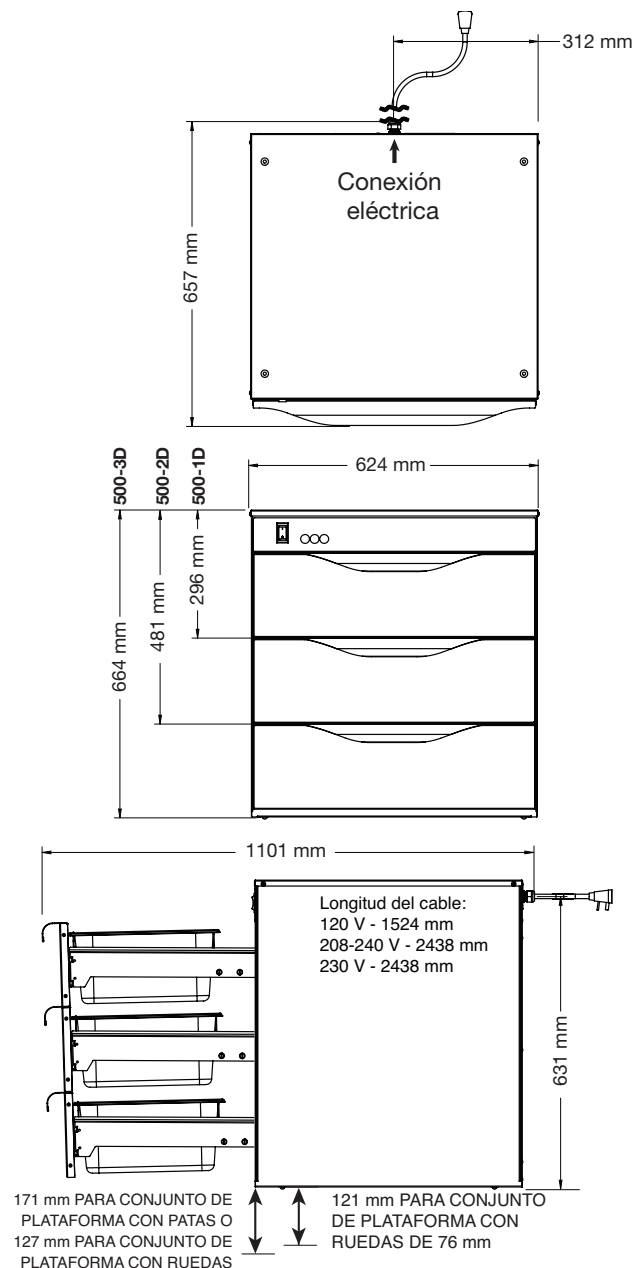
PESO (EST.)			
	500-1DN	500-2DN	500-3DN
NETO	30 kg	45 kg	59 kg
ENVÍO	34 kg	51 kg	66 kg

CAPACIDAD DEL PRODUCTO	
GN 1/1 - 305 x 508 x 152 mm	16 kg MÁXIMO • CADA CAJÓN
Bandeja extra grande - 381 x 508 x 127 mm	19 kg MÁXIMO • CADA CAJÓN

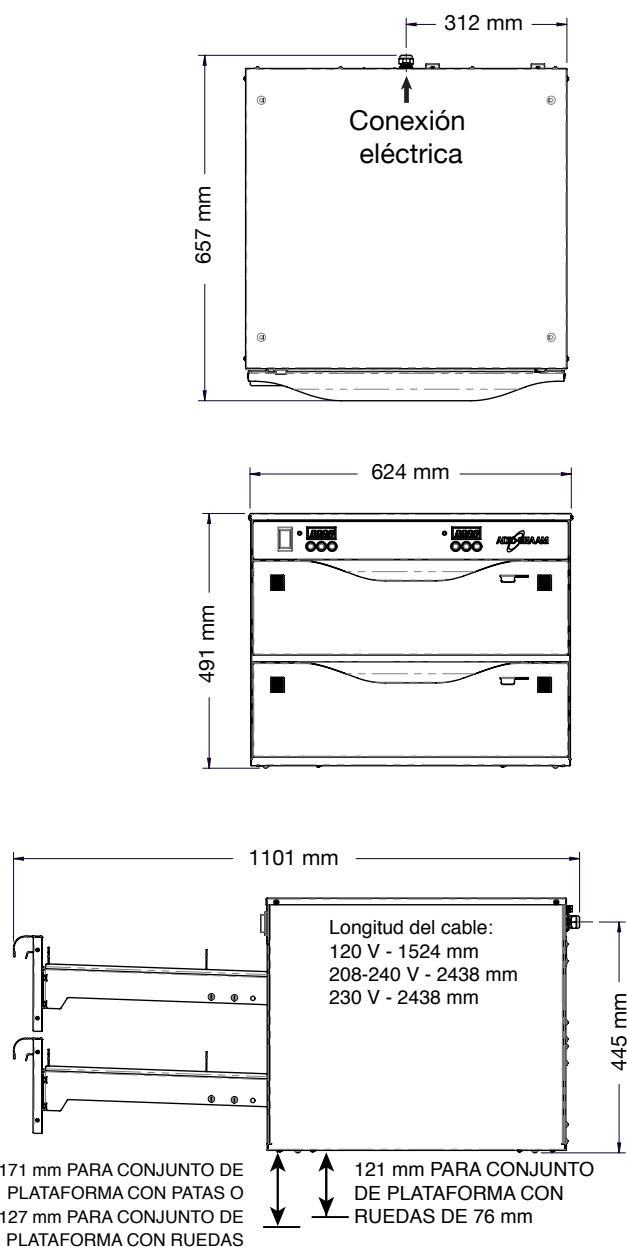
INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

500-1D, 500-2D, 500-3D



500-2DI



DIMENSIONES DEL ÁREA (PARA UNIDADES CON RECORTE INCORPORADO)

Agregue 19 mm a la altura de la unidad y 38 mm al ancho de la unidad

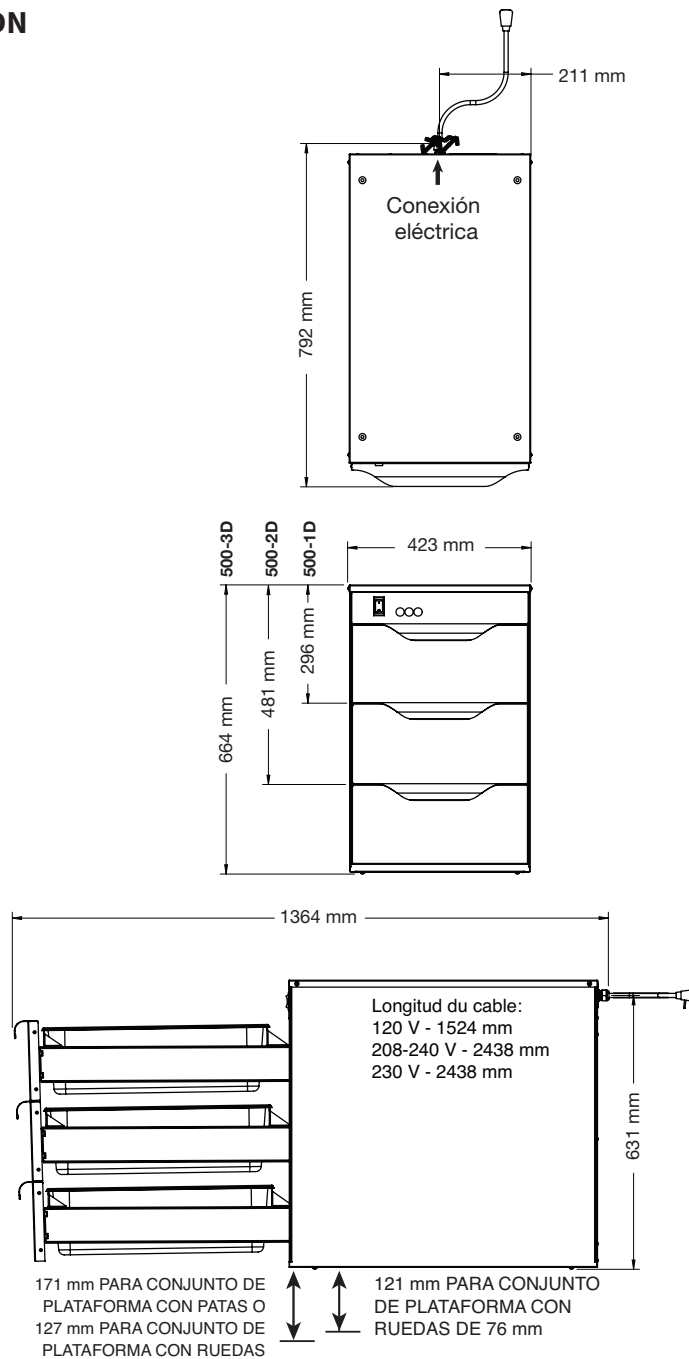
ACCESORIOS

Kit de recorte incorporado		Conjunto de plataforma con patas	15380
500-1D	5015147	Bandejas	
500-2D/500-2DI	5015149	Extra grande, 381 x 508 x 127 mm	PN-2123
500-3D	5005153	GN 1/1, 305 x 508 x 152 mm	PN-25088
Conjunto de plataforma con ruedas		Rejilla perforada para bandejas	
- con ruedas de 127 mm	15379	381 mm x 508 mm	1231
- con ruedas de 76 mm	5010920	305 mm x 508 mm	16642

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

500-1DN, 500-2DN, 500-3DN



DIMENSIONES DEL ÁREA (PARA UNIDADES CON RECORTE INCORPORADO)

Agregue 19 mm a la altura de la unidad y 38 mm al ancho de la unidad

ACCESORIOS

Kit de recorte incorporado		Conjunto de plataforma con ruedas	
500-1DN	5015148	- con ruedas de 127 mm	55534
500-2DN	5015150	- con ruedas de 76 mm	5010921
500-3DN	5015154	Conjunto de plataforma con patas	55535
		Rejilla perforada para bandejas, 305 mm x 508 mm	16642

INSTALACIÓN

ASPECTOS ELÉCTRICOS







1. Una etiqueta de identificación está montada permanentemente sobre el armario.
2. Enchufe el armario SOLAMENTE a un tomacorriente con conexión a tierra, colocando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al cable de alimentación en caso de una emergencia.
Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "OFF" (Apagado).
3. Si es necesario, un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado o una configuración de tomacorriente para esta unidad, de acuerdo con los códigos eléctricos locales.







Modelos con cableado:


Los modelos con cableado deberán estar equipados con un medio de desconexión omnipolar externo con una certificación nacional y suficiente separación entre contactos.

Si se debe utilizar un cable eléctrico de conexión, deberá utilizarse un cable resistente al aceite, como un H05RN, H07RN o equivalente.

AVISO: En donde tengan validez los códigos locales y los requisitos normativos de CE, se deben conectar los equipos a un circuito eléctrico protegido por un tomacorriente de interruptor de circuitos de fallo de conexión a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) externo.

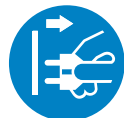
ASPECTOS ELÉCTRICOS - 500-1D, 1DN, 2D, 2DN, 3D, 3DN							
V	Ph	Hz	A	kW			
120	1	50/60	5,3	0,64		NEMA 5-15P Enchufe de 15A, 125V	
208-240	1	50/60	2,7	0,64		NEMA 6-15P Enchufe de 15A, 250V	
230	1	50/60	2,6	0,59		Enchufe de 250V	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112

ASPECTOS ELÉCTRICOS - 500-2DI							
V	Ph	Hz	A	kW			
120	1	60	10,7	1,28		NEMA 5-15P Enchufe de 15A, 125V	
208-240	1	60	5,3	1,28		NEMA 6-15P Enchufe de 15A, 250V	
230	1	50/60	5,1	1,18		Enchufe de 250V	
	CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363		AS/NZS 3112



Esta sección se ha elaborado como material de apoyo solo para técnicos de mantenimiento cualificados y formados y no deberán utilizarla aquellos técnicos de mantenimiento que no estén formados ni autorizados. En caso de no cumplimiento, se anulará la garantía.

⚠ ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar lesiones graves, la muerte, o daños a la propiedad:

Todas las conexiones eléctricas las debe realizar un técnico de servicio calificado y capacitado de acuerdo con los códigos eléctricos correspondientes.

Este equipo se debe conectar a tierra adecuadamente de acuerdo con los códigos eléctricos locales, y en caso de ausencia de ellos, de acuerdo con la edición más reciente de National Electrical Code ANSI/NFPA N.º 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas se deben realizar de acuerdo con CSA C22.1 de Canadian Electrical Code Parte 1 o los códigos locales.



Los equipos con aprobación CE incluyen un terminal de conexión equipotencial marcado con el símbolo que se muestra a la izquierda. Se deben tomar las precauciones de conexión a tierra de acuerdo con la norma IEC:2010 60335-1 sección 27 o según los códigos locales.



Los diagramas de cableado se encuentran al interior de la cubierta de la unidad.

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde todos los operadores estén familiarizados con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación y las advertencias.

- 1. Asegúrese de que la unidad esté conectada a la fuente de energía apropiada.**
- 2. Protéjase las manos cuando manipule artículos calientes.**
- 3. Precaliente la unidad durante 30 minutos antes de su uso.**
- 4. Asegúrese de que sólo se coloquen alimentos calientes en la unidad.**

ANTES DEL USO INICIAL:

Antes de operar la unidad, limpie el interior y exterior con un paño húmedo limpio y una solución jabonosa suave. Enjuague cuidadosamente. Limpie e instale las banderas del calentador de cajones. El conjunto de cajones es completamente desmontable. Limpie como medida de desinfección.

CARACTERÍSTICAS DEL CALENTAMIENTO

El calentador de cajones está equipado con un cable de calentamiento especial. A través del concepto Halo Heat, el elemento de calentamiento se monta en las paredes de la unidad para proporcionar una fuente de calor aplicado en forma uniforme controlada por un control digital. Las características operacionales y de diseño de la unidad eliminan la necesidad de un recipiente de humedad o un ventilador de circulación de calor. A través de una aplicación de calor uniforme, la calidad de los alimentos se mantiene por varias horas o más.

CONSEJOS SOBRE ALIMENTOS

Pan y bollos

Los panes y los bollos son tradicionalmente difíciles de mantener por períodos prolongados debido al contenido muy bajo de humedad de estos productos. Para obtener mejores resultados y la mayor duración de mantenimiento posible, se recomienda colocar estos productos en una bolsa plástica mientras están en el cajón de calentamiento. Los panes y los bollos se deben mantener a una temperatura máxima de 49 ° a 60 °C.

Patatas

Para obtener mejores resultados cuando mantenga patatas:

1. No las recueza.

Sin importar la temperatura en la que se cocinen las patatas o el tipo de horno que se use, es importante que este producto no logre una temperatura interna superior a 91 °C. Recocerlas reducirá aún más el contenido de humedad y, por consiguiente, reducirá la duración de mantenimiento. Las patatas se deben retirar del horno cuando logren una temperatura interna de, aproximadamente, 88 °C. Después de retirarlas del horno, la temperatura interna seguirá aumentando.

2. Permita que las patatas se estabilicen antes de colocarlas en el calentador de cajones.

Cuando las patatas se retiran de un horno convencional a alta temperatura, tienen una temperatura superficial extremadamente alta. Si se colocan en el calentador de cajones mientras están así de calientes por fuera, se extraerá la humedad del interior de la patata y se formará condensación en el exterior. Los resultados del mantenimiento en estas condiciones no serán totalmente satisfactorias. Retire las patatas del horno y permita que la temperatura de la superficie se estabilice antes de colocarlas en la atmósfera de mantenimiento controlado del calentador de cajones.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. PRECALIENTE A 93 °C DURANTE 30 MINUTOS ANTES DE CARGAR ALIMENTOS.

Presione el interruptor de encendido a la posición “ON” (encendido). La unidad comenzará a funcionar a la temperatura fijada anteriormente.

2. Presione las **teclas de flecha hacia arriba o hacia abajo** a 93 °C. Al presionar y soltar las teclas de flecha, el punto de referencia aumentará en 1 grado. Al presionar y mantener presionadas las teclas de flecha, el punto de referencia aumentará en 10 grados. Cuando se suelta la tecla de flecha, se fija una nueva temperatura de referencia. La temperatura **fijada** aparecerá en la **pantalla digital** y la **luz indicadora de calor** se iluminará. Presione la **tecla de visualización de temperatura** durante tres segundos, en cualquier momento, para ver la temperatura **real** del aire interior.

Para cambiar entre Set (fijada) y Actual (real):

El valor predeterminado de fábrica es mostrar la temperatura **fijada** en la **pantalla digital**. Para mostrar la temperatura **real** :

Presione y mantenga presionada la **tecla de visualización de temperatura** y la tecla de flecha hacia arriba durante 5 segundos. El control mostrará **ACT**, luego mostrará la temperatura **real**.

Repita la operación para **fijar** el punto de **SET**.

Presione la **tecla de visualización de temperatura** en cualquier momento, para mostrar la temperatura alternativa.

3. Cuando la temperatura del aire del interior alcance la temperatura de mantenimiento que desee, la **luz indicadora de calor** se apagará.
4. **Cargue el armario sólo con comida caliente.**
El propósito de este armario de mantenimiento es mantener los alimentos calientes a temperaturas adecuadas para servir. Sólo se deben colocar alimentos calientes dentro del armario. Antes de cargar la unidad con alimentos, use un termómetro para alimentos para asegurarse de que todos los productos alimentarios estén a un rango de temperatura interna entre 60 °C y 71 °C.

Todos los productos alimentarios que no cumplan el rango de temperatura apropiado se deben calentar antes de cargarlos en el armario de mantenimiento.

5. Revise para asegurarse de que el cajón del armario está bien cerrado y con las **teclas hacia arriba y hacia abajo**, fije la temperatura a 71 °C.

ESTA NO SERÁ NECESARIAMENTE LA ÚLTIMA CONFIGURACIÓN.

El rango de temperatura correcto para el alimento que se mantenga dependerá del tipo y de la calidad del producto. El cierre o no de los orificios de ventilación opcionales del cajón dependerá del tipo de alimento que se mantenga. Al mantener alimentos durante períodos prolongados, se recomienda verificar periódicamente la temperatura interna de cada producto para garantizar que se mantenga en el rango de temperatura correcto. Vuelva a configurar la temperatura de mantenimiento en conformidad.

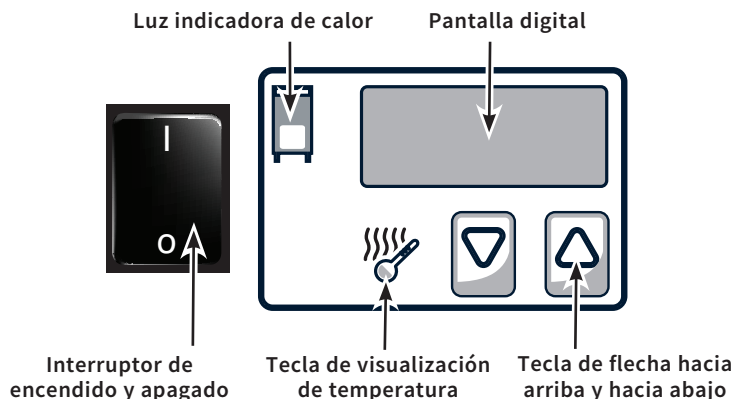
PARA CAMBIAR ENTRE GRADOS FAHRENHEIT Y CELSIUS

Presione la **tecla de visualización de temperatura** en cualquier momento, para mostrar la temperatura alternativa.

El tipo de grado predeterminado es Fahrenheit. Para cambiar a grados Celsius:

1. Presione y mantenga presionada la **tecla de visualización de temperatura** y la **tecla de flecha hacia abajo** durante 5 segundos.
2. El control mostrará **°C** durante 3 segundos para verificar la selección y luego mostrará la temperatura (punto de referencia o real, cualquiera que haya elegido el usuario) en °C.
3. Repita la operación para cambiar a grados Fahrenheit.

Nota: En el caso de una falla en la energía, prueba de fábrica, etc., el control mantendrá la configuración en °C o °F seleccionada por el usuario cuando se restablezca la energía.



OPERACIÓN

PAUTAS GENERALES DE MANTENIMIENTO

Los chefs, los cocineros y otro personal especializado de servicios alimentarios usan diversos métodos de cocción. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas para un producto alimentario específico se deben basar en el contenido de humedad, la densidad, el volumen y las temperaturas para servir adecuadas del producto. Las temperaturas de mantenimiento seguras también se deben correlacionar con la palatabilidad al determinar la duración del tiempo de mantenimiento para un producto específico.

Halo Heat mantiene la cantidad máxima de contenido de humedad del producto sin agregar agua, vapor de agua ni vapor. El mantenimiento de la humedad natural máxima del producto conserva su sabor natural y proporciona un gusto más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las finas propiedades de la tecnología Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el armario sin la necesidad de usar un ventilador de distribución de calor, evitando así una mayor pérdida de humedad causada por la evaporación o deshidratación.

En un ambiente de mantenimiento cerrado, el excesivo contenido de humedad es una condición que se puede eliminar. Un producto que llega a temperaturas extremadamente altas en su preparación, se debe dejar que enfriar antes de colocarlo en una atmósfera de mantenimiento controlada. Si no se deja que disminuya la temperatura del producto, se formará una condensación excesiva que aumentará el contenido de humedad al exterior del producto. Para conservar la seguridad y calidad de los alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se libere el calor inicial del producto.

Se proporciona la mayoría de los equipos de mantenimiento con tecnología Halo Heat con un control de termostato entre 16 °C y 93 °C. Si la unidad está equipada con orificios de ventilación, ciérrelos para mantener húmedo y abra los orificios de ventilación para mantener crujiente.

Rango de temperatura de mantenimiento	
Carne	Celsius
Carne de res: vuelta y vuelta	54 °C
Carne de res: término medio o bien cocido	68 °C
Brisket de res	71 °C a 79 °C
Carne de res en conserva	71 °C a 79 °C
Pastrami	71 °C a 79 °C
Costilla de primera: vuelta y vuelta	54 °C
Bistec: asado o frito	60 °C a 71 °C
Costillar: carne de res o cerdo	71 °C
Ternera	71 °C a 79 °C
Jamón	71 °C a 79 °C
Cerdo	71 °C a 79 °C
Cordero	71 °C a 79 °C
Aves	
Pollo: frito u horneado	71 °C a 79 °C
Pato	71 °C a 79 °C
Pavo	71 °C a 79 °C
General	71 °C a 79 °C
Pescados y mariscos	
Pescado: horneado o frito	71 °C a 79 °C
Langosta	71 °C a 79 °C
Camarones: fritos	71 °C a 79 °C
Productos horneados	
Panes y rollos	49 °C a 60 °C
Varios	
Guisos	71 °C a 79 °C
Masa: reposo	27 °C a 38 °C
Huevos: fritos	66 °C a 71 °C
Platos principales congelados	71 °C a 79 °C
Canapés	71 °C a 82 °C
Pastas	71 °C a 82 °C
Pizza	71 °C a 82 °C
Papas	60 °C
Comidas en plato	60 °C a 74 °C
Salsas	60 °C a 93 °C
Sopas	60 °C a 93 °C
Verduras	71 °C a 79 °C

Las temperaturas de mantenimiento indicadas son solo pautas sugeridas. Todo el mantenimiento de alimentos se debe basar en las temperaturas internas de los productos. Respete siempre las normas de salud (higiene) locales para todos los requisitos de temperatura interna.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Protección de las superficies de acero inoxidable



Es importante prevenir la corrosión cuando se da mantenimiento a las superficies de acero inoxidable. Las sustancias químicas agresivas, corrosivas o inadecuadas pueden destrozar completamente la superficie de la capa protectora del acero

inoxidable. Los estropajos abrasivos, la lana de acero o los utensilios metálicos erosionan las superficies, lo que provoca daños en el recubrimiento protector y origina la corrosión de determinadas zonas. Incluso el agua, especialmente el agua calcárea con un contenido elevado o moderado de cloruro, provoca la oxidación y las picaduras que originan el óxido y la corrosión. Además, que los alimentos ácidos se derramen en las superficies de metal y no se limpien durante un tiempo es un factor que contribuye a la corrosión de las superficies.

Los productos, materiales y métodos de limpieza adecuados resultan herramientas indispensables para preservar la estética y la vida útil de este aparato. Cuando derrame comida, debe retirarla y limpiar la zona en cuanto le sea posible y al menos una vez al día. En cualquier caso, aclare abundantemente las superficies después de haber utilizado un producto limpiador y limpie con un paño el agua restante tan pronto como pueda después del aclarado.

Productos de limpieza

Utilice productos de limpieza no abrasivos diseñados para un uso sobre superficies de acero inoxidable. Los productos de limpieza no deben contener compuestos del cloruro ni sales cuaternarias. Nunca utilice ácido clorhídrico (ácido muriático) en las superficies de acero inoxidable. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía. Utilice siempre el producto de limpieza adecuado con la intensidad recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de productos de limpieza para obtener recomendaciones sobre los productos adecuados.

Utensilios de limpieza

Para limpiar, puede utilizar el producto de limpieza adecuado y un paño suave y limpio. Cuando sea necesario recurrir a métodos más agresivos, utilice un estropajo no abrasivo en las zonas más difíciles y asegúrese de frotar en el sentido de la veta de la superficie de metal para evitar arañar la superficie. No utilice nunca cepillos metálicos, estropajos metálicos o rascadores para eliminar los restos de comida. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía.

AVISO



Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite en todo momento el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores que contengan cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. No utilice **nunca** ácido clorhídrico (ácido muriático) en las superficies de acero inoxidable. No utilice **nunca** cepillos metálicos, estropajos metálicos ni rascadores.



ADVERTENCIA



Para evitar **DAÑOS MATERIALES, LESIONES FÍSICAS GRAVES O INCLUSO LA MUERTE:**

Deberá limpiar minuciosamente el equipo para evitar que se formen depósitos de grasa y queden restos de alimentos, ya que estos podrían arder dentro del equipo. Si los depósitos de grasa y los restos de alimentos de dentro del horno arden, apague el equipo de forma inmediata y cierre la puerta del equipo para apagar el fuego. Si el fuego no se termina de apagar, desenchufe el equipo de la red eléctrica y utilice un extintor de fuegos (no utilice agua para extinguir un incendio de grasa). Si no se limpia el equipo correctamente, se anulará la garantía y se eximirá a Alto-Shaam de todas sus responsabilidades.

CUIDADO Y LIMPIEZA

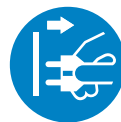
ADVERTENCIA



Para evitar daños materiales, lesiones físicas graves o incluso la muerte:

No limpie con vapor, con chorros ni con una gran cantidad de agua o de cualquier otra solución el exterior ni el interior del equipo. **No** utilice un chorro de agua para limpiar el equipo. Si no se sigue esta precaución, se anulará la garantía.

ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

LIMPIE DIARIAMENTE EL CALENTADOR DE CAJÓN

1. Desconecte la unidad de la fuente de energía y deje que se enfríe.
2. Retire los alimentos, cúbralos o envuélvalos y refrigérelos.
3. Retire las bandejas del cajón y límpielas por separado. El conjunto de cajón es completamente desmontable. Retire del armario y limpie para evitar que una acumulación de residuos de alimentos interfiera con el funcionamiento del conjunto de cajón. La limpieza regular ayudará a prolongar la vida útil de estas piezas.
4. Limpie las superficies metálicas interiores del calentador con un paño o una esponja limpio y húmedo, y cualquier detergente comercial bueno.
Aviso: Nunca use compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.
5. Rocíe las áreas muy sucias con un desengrasante soluble en agua y deje reposar durante 10 minutos, luego retire la suciedad con una esponja plástica.
6. Limpie completamente el panel de control, los orificios de ventilación del cajón, las manillas y las juntas, ya que estas áreas guardan desechos de alimentos.
7. Para enjuagar las superficies, limpie con una esponja y agua tibia limpia.
8. Elimine el exceso de agua con una esponja y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Deje los cajones abiertos hasta que el interior esté completamente seco.
9. Limpie las juntas de las puertas y el panel de control, y seque con un paño limpio y suave.
10. Se puede limpiar el interior con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso en superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.
11. Para ayudar a mantener el revestimiento de la película protectora sobre acero inoxidable pulido, limpie el exterior del armario con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.

Siempre siga los reglamentos de salud (higiene) estatales o locales relacionados con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para el equipo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El sabor y el aroma de los alimentos están por lo general tan estrechamente relacionados que es difícil, si no imposible, separarlos. También existe una relación importante e inseparable entre la limpieza y el sabor de los alimentos. La limpieza, la mayor eficiencia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos.

La mayoría de los alimentos transmiten su propio aroma particular y muchos alimentos absorben olores existentes. Desafortunadamente, durante esta absorción, no hay diferencia entre los olores **buenos** y **malos**. La mayoría de los olores y sabores desagradables que complican las operaciones de servicio de alimentos son producto del desarrollo de bacterias. La acidez, la ranciedad, el olor a humedad, el sabor añejo u otros sabores desagradables generalmente son producto de la actividad de los gérmenes.

La forma más fácil de garantizar un sabor natural y pleno en los alimentos es por medio de una limpieza integral. Esto significa mantener un buen control de la suciedad visible (polvo) y la invisible (gérmenes). Un enfoque completo a la desinfección proporcionará la limpieza esencial. Garantizará una apariencia atractiva del equipo, junto con la eficiencia y utilidad máximas. Más importante aún, un buen programa de desinfección proporciona uno de los elementos clave en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un programa de desinfección integral debe enfocarse en la capacitación del personal sobre los procedimientos básicos de desinfección. Esto incluye higiene personal, manipulación adecuada de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura del producto y un monitoreo rutinario de las temperaturas internas desde la recepción hasta el servicio.

Un ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes que intervienen en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El monitoreo y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos son igual de importantes.

El método más preciso de medición de temperaturas seguras de los alimentos calientes y fríos es por medio de la temperatura interna del producto. Un termómetro de alta calidad es una herramienta eficaz para este propósito y se debe usar rutinariamente en todos los productos que requieran mantenimiento a una temperatura específica.

Temperaturas internas de productos alimentarios	
Alimentos calientes	
Zona de peligro	4 °C a 60 °C
Zona crítica	21 °C a 49 °C
Zona segura	60 °C a 74 °C
Alimentos fríos	
Zona de peligro	sobre 4 °C
Zona segura	2 °C a 4 °C
Alimentos congelados	
Zona de peligro	sobre 0 °C
Zona crítica	-18 °C a 0 °C
Zona segura	-18 °C o menos

El análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés), es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. La toma de los pasos necesarios para complementar las prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Para encontrar más información disponible sobre HACCP, comuníquese con:

Centro para la Seguridad
Alimentaria y la Nutrición Aplicada
Administración de Alimentos y Medicamentos
Teléfono: 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

MAINTENIMIENTO

PRECISIÓN DEL TERMOSTATO

El termostato electrónico es un instrumento preciso y está diseñado para ofrecer un servicio sin problemas. Si sospecha que la temperatura en el interior del compartimiento de mantenimiento no coincide con la temperatura que se indica en la pantalla digital, siga las siguientes instrucciones:

1. Verifique que el voltaje de la unidad coincida con la fuente de energía. Una fuente de energía inferior a la requerida para operar la unidad dará como resultado temperaturas incorrectas.
2. Verifique la temperatura dentro del compartimiento de mantenimiento con un indicador térmico de calidad.
 - a. Vacíe completamente el compartimiento de mantenimiento.
 - b. Asegúrese de que el sensor del armario de mantenimiento, ubicado dentro del compartimiento de mantenimiento, esté completamente limpio.
 - c. Suspenda el indicador térmico en el centro del compartimiento de mantenimiento.
 - d. Permita que la temperatura que se establezca en el termostato electrónico se estabilice durante una hora como mínimo antes de comparar la pantalla digital con la lectura del indicador térmico.

NO ABRA LOS CAJONES DEL ARMARIO DURANTE EL PERÍODO DE ESTABILIZACIÓN DE TEMPERATURA.

Si la lectura del indicador térmico no coincide con la pantalla digital, puede que exista un problema con el sensor de aire. Consulte la guía de solución de problemas de este manual o llame al Departamento de Servicio de la fábrica para realizar cualquier consulta.

Cómo verificar la integridad del sensor

Coloque el sensor en agua con hielo. Pruebe con un ohmímetro ajustado en la escala de ohmios.

Sensor de aire	1000 ohmios \pm 20
----------------	----------------------

Si la lectura es más de \pm 20 ohmios, reemplace el sensor.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección se proporciona solamente para la asistencia de técnicos calificados y no está diseñada para su uso por personal de servicio no capacitado o no autorizado. Si la unidad Alto-Shaam® no funciona adecuadamente, revise lo siguiente antes de llamar a su agente de servicio autorizado de Alto-Shaam:

* Revise el disyuntor principal de energía hacia la unidad y verifique que el disyuntor de la parte posterior esté encendido, si corresponde.

No intente reparar o realizar mantenimiento a la unidad más allá de este punto. Comuníquese con Alto-Shaam para obtener información sobre el agente de servicio autorizado más cercano. Las reparaciones realizadas por cualquier otro agente de servicio sin la autorización previa de Alto-Shaam® anularán la garantía de la unidad.

ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.



Esta sección se ha elaborado como material de apoyo solo para técnicos de mantenimiento cualificados y formados y no deberán utilizarla aquellos técnicos de mantenimiento que no estén formados ni autorizados. En caso de no cumplimiento, se anulará la garantía.

MAINTENIMIENTO

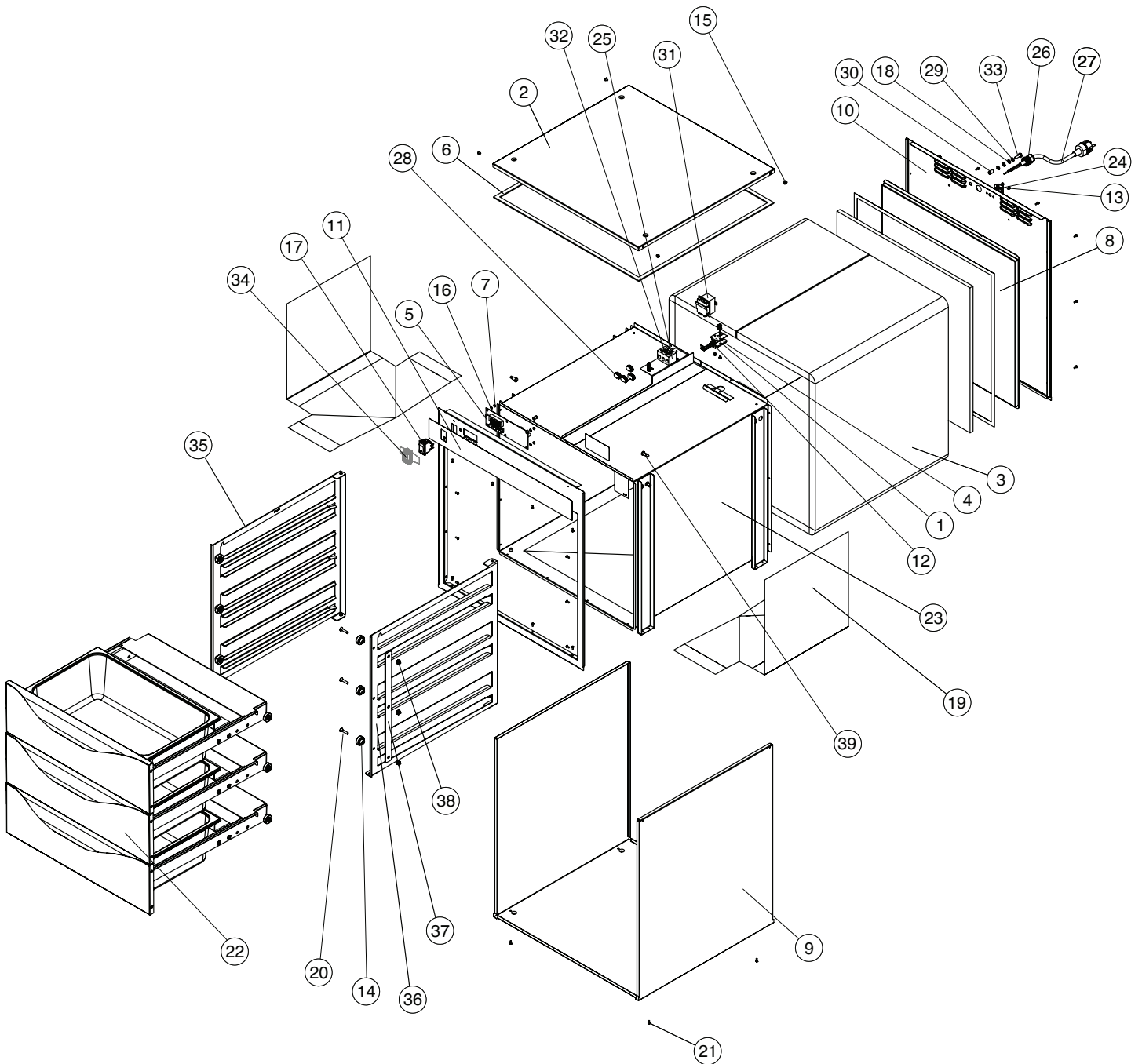
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS: CONTROL ELECTRÓNICO

Códigos	Descripción	Causa posible
E-10	Sensor de aire de la cavidad cortocircuitado	La lectura del sensor de aire de la cavidad es menor que -15 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-11	Sensor de aire de la cavidad abierto	La lectura del sensor de aire de la cavidad es mayor que 269 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-20	La sonda del producto está cortocircuitada <i>El horno cuece sólo por tiempo</i>	La lectura de la sonda del producto es menor que -15 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-21	La sonda del producto está abierta <i>El horno cuece sólo por tiempo</i>	La lectura de la sonda del producto es mayor que 269 °C. Verifique la integridad del sensor. Consulte las instrucciones de prueba del sensor a continuación.
E-30	Temperatura baja	La unidad ha estado a más de 14 °C bajo el punto de referencia durante más de 90 minutos.
E-31	Temperatura alta	La unidad ha superado los 33 °C sobre el punto de referencia máximo durante más de 3 minutos. Nota: Los armarios de mantenimiento con este código de error están a más de 81 °C sobre el punto de referencia máximo.
E-32	Interruptor de seguridad abierto (Interruptor auxiliar de límite alto)	Comuníquese con la fábrica.
E-38	Error interno de software	Comuníquese con la fábrica.
E-39	Error del sensor	Comuníquese con la fábrica.
E-50	Error en la medición de la temperatura	Comuníquese con la fábrica.
E-51	Error en la medición de la temperatura	Comuníquese con la fábrica.
E-60	Error del reloj de tiempo real	Los datos están en la configuración predeterminada de fábrica. Asegúrese de que la fecha y la hora estén correctos, si corresponde.
E-61	Error del reloj de tiempo real	Comuníquese con la fábrica.
E-64	El reloj no oscila	Comuníquese con la fábrica.
E-70	Error de configuración del interruptor deslizante	Consulte el diagrama del cableado para el modelo en particular y asegúrese de que los interruptores deslizables coincidan con las configuraciones que se mencionan en el diagrama del cableado. Si las configuraciones del interruptor deslizante están correctas de acuerdo con la impresión, reemplace el control.
E-78	Bajo voltaje	Voltaje inferior a los 90 V CA en una unidad de 125 V CA, o inferior a los 190 V CA en una unidad de 208 a 240 V CA. Corrija el voltaje.
E-79	Alto voltaje	Voltaje superior a los 135 V CA en una unidad de 125 V CA o superior a los 250 V CA en una unidad de 208 a 240 V CA. Corrija el voltaje.
E-80	Error de EEPROM	Asegúrese de que todas las temperaturas y los tiempos estén bien configurados. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-81	Error de EEPROM	Comuníquese con la fábrica.
E-82	Error de EEPROM	Comuníquese con la fábrica.
E-83	Error de EEPROM	Comuníquese con la fábrica.
E-85	Error de EEPROM	Si todos los temporizadores estaban encendidos, ahora están apagados. EEPROM posiblemente incorrecta.
E-86	Error de EEPROM	Memoria almacenada del HACCP corrupta. La dirección de HACCP se volvió a configurar en 1. EEPROM posiblemente incorrecta. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-87	Error de EEPROM	Márgenes almacenados corruptos. Se volvieron a configurar los márgenes en 0. Tal vez sea necesario volver a calibrar el control. EEPROM posiblemente incorrecta. Comuníquese con la fábrica si continúa el problema.
E-88	Error de EEPROM	Todos los puntos de referencia del temporizador se volvieron a configurar en 1 minuto. Si los temporizadores estaban encendidos, ahora están apagados. EEPROM posiblemente incorrecta.
E-90	Botón atascado	Se ha presionado un botón durante más de 60 segundos. Ajuste el control. El error se restablecerá cuando se haya corregido el problema.
E-dS	Error de la clave de datos	La firma digital de la clave de datos es incompatible. Desconecte y vuelva a conectar la energía e instale la clave de datos compatible si continúa el error.
E-91	Falla de entrada	Comuníquese con la fábrica.
E-dT	Error de la clave de datos	Clave de datos incompatible con el control. Instale la clave de datos compatible.
E-dU	Clave de datos desconectada	Instale la clave de datos, luego desconecte y vuelva a conectar la energía al control para solucionar el error.
dLto	Se agotó el tiempo de espera del DataLogger	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	La tarjeta Micro SD no está conectada	Conecte la tarjeta SD y luego desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.

Nota: Si tiene dudas, siempre desconecte y vuelva a conectar la energía al control, y comuníquese con la fábrica si continúa el problema.

MANTENIMIENTO

Exterior de 500-D



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

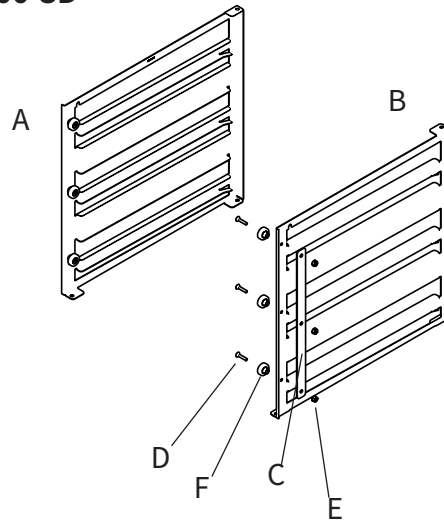
Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

MANTENIMIENTO

Listas de piezas del exterior de 500-D

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	1493	SOPORTE DE MONTAJE DEL SENSOR	1
2	1012473	CUBIERTA SUPERIOR	1
3	IN-2003	AISLAMIENTO DE FIBRA DE VIDRIO, DENS N° 3 DE 1/2"	1
4	BK-29605	BLOQUE DEL SENSOR DE CONTROL	1
5	CC-34970	CONTROL DEL CALENTADOR	1
6	GS-23622	JUNTA CON ADHESIVO DE 0,125 x 0,375 [ft lin]	1
7	NU-2361	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE 6-32	4
8	1026878	PANEL POSTERIOR INTERIOR, 500-3D	1
	1026722	PANEL POSTERIOR INTERIOR, 500-2D	1
	1012667	PANEL POSTERIOR INTERIOR, 500-1D	1
9	1027230	CARCASA EXTERIOR, 500-3D	1
	1027231	CARCASA EXTERIOR, 500-2D	1
	1012664	CARCASA EXTERIOR, 500-1D	1
10	1012446	RECORTE POSTERIOR, 500-3D	1
	1012674	RECORTE POSTERIOR, 500-2D	1
	1012665	RECORTE POSTERIOR, 500-1D	1
11	PE-29685	ESQUEMA DEL PANEL	1
12	SN-38111	SENSOR	1
13	SC-22271	TORNILLO PHILLIPS, M4-0,7 x 6 mm	4
14	BG-24890	COJINETE DEL CALENTADOR DE CAJÓN	6
15	SC-2459	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 x 1/4"	4
16	WS-23148	ARANDELA PLANA DE NYLON DE 6-32	4
17	SW-34769	INTERRUPTOR BASCULANTE DE 125 A 277 V, 20 A	1
18	WS-22302	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO	1
19	EL-29875	ELEMENTO CALENTADOR CON ALMOHADILLA DE ALUMINIO DE 320 W	2
20	SC-25018	TORNILLO DE 1/4-20 x 1-1/8" DE CABEZA PLANA	6
21	RI-38125	REMACHE, SELLADO, 3 MM, ACERO INOX., CABEZA ABOVEDADA	30
22	5013915R	CONJUNTO DE ESTRUCTURA DEL CAJÓN	1
	5014559R	CONJUNTO DE ESTRUCTURA DEL CAJÓN CON VENTILACIÓN	1
	5017070R	CONJUNTO DE ESTRUCTURA DEL CAJÓN, BANDEJA EXTRA GRANDE	1
	5017071R	CONJUNTO DE ESTRUCTURA DEL CAJÓN CON VENTILACIÓN, BANDEJA EXTRA GRANDE	1
23	5026538	CONJUNTO DE TUBO SOLDADO, 500-3D	1
	5026539	CONJUNTO DE TUBO SOLDADO, 500-2D	1
	5014252	CONJUNTO DE TUBO SOLDADO, 500-1D	1
24	1003936	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	1
25	BK-3019	BLOQUE DE TERMINALES	1
26	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
27	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
28	CR-34967	CONECTOR DE 2 CONDUCTORES	2
29	WS-22297	ARANDELA PLANA	2
30	NU-22770	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6	1
31	TT-33476	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO DE 149 °C	1
32	SC-2365	TORNILLO DE 6-32 x 1 -1/4" DE CABEZA REDONDA	2
33	SC-22924	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M6 x 20, SIN MARCAS	1
34	CV-38297	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	1
35	5026326R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, IZQUIERDO, 500-3D	1
	5026289R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, IZQUIERDO, 500-2D	1
36	5026330R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, DERECHO, 500-3D	1
	5026295R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, DERECHO, 500-2D	1
37	1026880	REFUERZO DEL CONJUNTO DE RIELES, 500-3D	2
	1026774	REFUERZO DEL CONJUNTO DE RIELES, 500-2D	2
38	NU-29475	TUERCA KEPS DE 1/4-20 DE ACERO INOXIDABLE	4
39	SC-39699	TORNILLO CON ENCASTRE Y REBORDE 1/4-20"	2

Kits de mantenimiento de riel - 500-2D, 500-3D



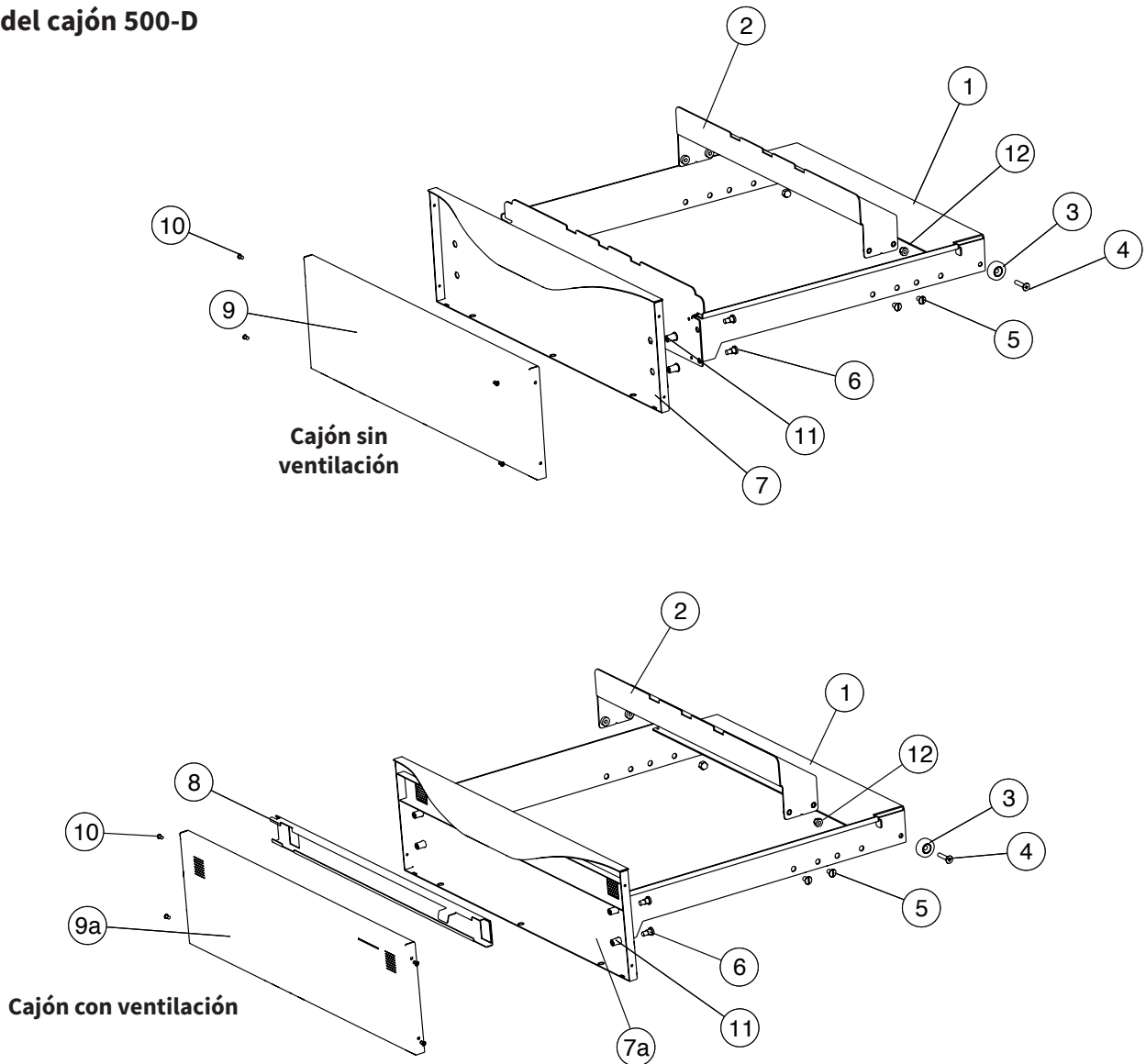
5026289R - 500-2D - Kit de conjunto de riel izquierdo			
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
A	1026728	Riel izquierdo	1
C	1026774	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	2
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	2
F	BG-24890	Cojinete	2
5026295R - 500-2D - Kit de conjunto de riel derecho			
B	1026783	Riel derecho	1
C	1026774	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	2
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	2
F	BG-24890	Cojinete	2
5026326R - 500-3D - Kit de conjunto de riel izquierdo			
A	1026879	Riel izquierdo	1
C	1026880	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	3
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	3
F	BG-24890	Cojinete	3
5026330R - 500-3D - Kit de conjunto de riel derecho			
B	1026883	Riel derecho	1
C	1026880	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	3
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	3
F	BG-24890	Cojinete	3

Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

MANTENIMIENTO

Montaje del cajón 500-D



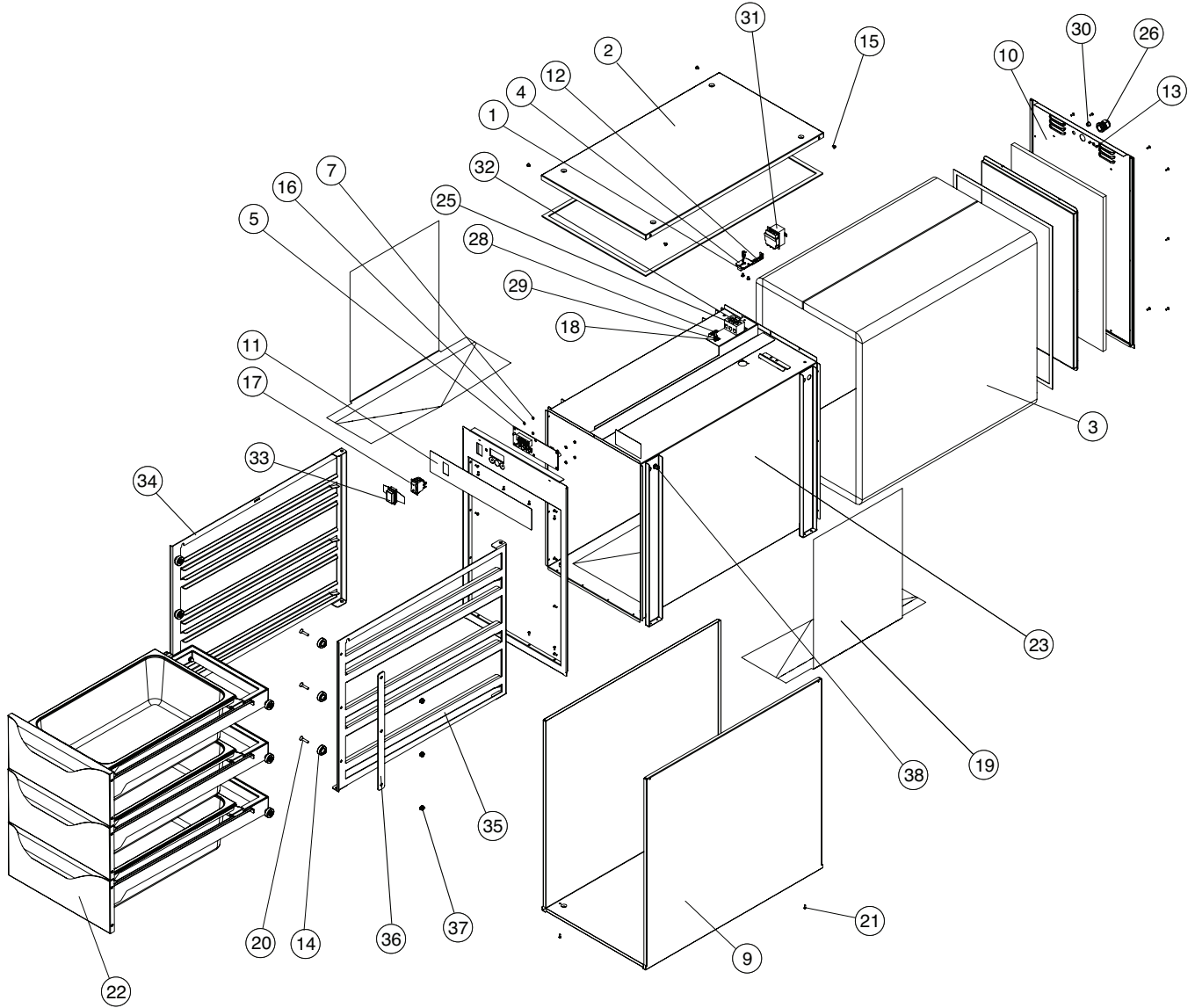
Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

Artículo	Descripción	Pieza	Cant.
1	ESTRUCTURA DEL CAJÓN	5017810	1
2	SOPORTE DE BANDEJA DEL CALENTADOR DE CAJÓN	5013916	1
3	COJINETE DEL CALENTADOR DE CAJÓN	BG-24890	2
4	TORNILLO DE CABEZA PLANA DE 1/4-20 x 1-1/8 pulg.	SC-25018	2
5	PERNO DE REBORDE CORTO DE ACERO INOXIDABLE	ST-2546	4
6	PASADOR DE GIRO DE ACERO INOXIDABLE	ST-25019	4
7	EMPLAZAMIENTO DELANTERO DEL CAJÓN	5013917	1
7a	CAJÓN SIN VENTILACIÓN	5014558	1
8	PIEZA DESLIZANTE DE VENTILACIÓN	1019159	1
9	CAJÓN EXTERIOR	16467	1
9a	CAJÓN CON VENTILACIÓN	1012899	1
10	REMACHE OCULTO, INOXIDABLE N.º 44	RI-2100	4
11	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA	NU-36239	4
12	TUERCA CIEGA DE ACERO INOXIDABLE DE 1/4-20 NC N.º 18-8	NU-2187	2

Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

MANTENIMIENTO

Exterior angosto de 500-DN



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

⚠ ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

⚠ PELIGRO



Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

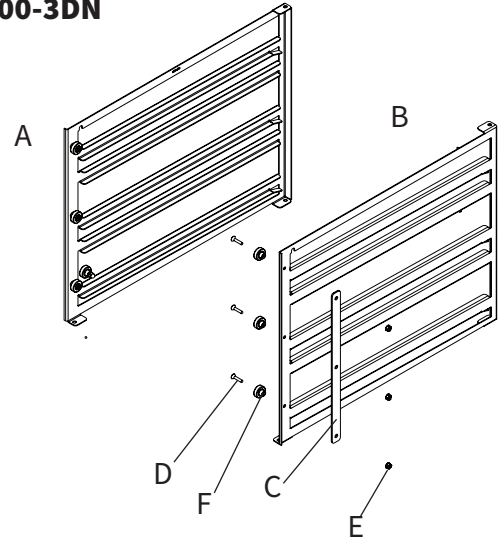
MN-29743-ES • Mod. 10 (08/18) • Calentadores de Cajón • 24

MANTENIMIENTO

Listas de piezas del exterior angosto de 500-DN

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	1493	SOPORTE DE MONTAJE DEL SENSOR	1
2	1012779	CUBIERTA SUPERIOR	1
3	IN-2003	AISLAMIENTO	1
4	BK-29605	BLOQUE DEL SENSOR DE CONTROL	1
5	CC-34970	CONTROL DEL CALENTADOR	1
6	GS-23622	ADHESIVO DE LA JUNTA 0,125 x 0,375 [ft lin]	1
7	NU-2361	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE 6-32	4
8	1026919	PANEL POSTERIOR INTERIOR, 500-3DN	1
	1026854	PANEL POSTERIOR INTERIOR, 500-2DN	1
	1012797	PANEL POSTERIOR INTERIOR, 500-1DN	1
9	1027232	CARCASA EXTERIOR, 500-3DN	1
	1027233	CARCASA EXTERIOR, 500-2DN	1
	1012795	CARCASA EXTERIOR, 500-1DN	1
10	1012781	RECORTE POSTERIOR, 500-3DN	1
	1012791	RECORTE POSTERIOR, 500-2DN	1
	1012796	RECORTE POSTERIOR, 500-1DN	1
11	PE-29686	ESQUEMA DEL PANEL	1
12	SN-38111	SENSOR	1
13	SC-22271	TORNILLO PHILLIPS, M4-0,7 x 6 mm	2
14	BG-24890	COJINETE DEL CALENTADOR DE CAJÓN	4
15	SC-2459	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 x 1/4"	4
16	WS-23148	ARANDELA PLANA DE NYLON DE 6-32	4
17	SW-34769	INTERRUPTOR BASCULANTE DE 125 A 277 V, 20 A	1
18	WS-2467	ARANDELA DE PRESIÓN INTERIOR	1
19	EL-29738	ELEMENTO CALENTADOR CON ALMOHADILLA DE ALUMINIO DE 320 W	2
20	SC-25018	TORNILLO DE 1/4-20 x 1-1/8" DE CABEZA PLANA	6
21	RI-38125	REMACHE, SELLADO, 3 MM, ACERO INOX., CABEZA ABOVEDADA	2
22	5014435R	CONJUNTO DE ESTRUCTURA DEL CAJÓN	1
	5014561R	CONJUNTO DE ESTRUCTURA DEL CAJÓN CON VENTILACIÓN	1
23	5026540	CONJUNTO DE TUBO SOLDADO, 500-3DN	1
	5026541	CONJUNTO DE TUBO SOLDADO, 500-2DN	1
	5014431	CONJUNTO DE TUBO SOLDADO, 500-1DN	1
24*	1003936	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	1
25	BK-3019	BLOQUE DE TERMINALES	1
26	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
27*	CD-3232	CONJUNTO DE CABLES 14/3 SJTOW DE 125 V	1
28	CR-34646	CONECTOR DE 5 CONDUCTORES	2
29	SC-36973	TORNILLO PHILLIPS MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
30	PG-25574	TAPÓN PARA ORIFICIO DE 3/8"	1
31	TT-33476	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO DE 149 °C	1
32	SC-2365	TORNILLO DE 6-32 x 1-1/4" DE CABEZA REDONDA	2
33	CV-38297	CUBIERTA DE INTERRUPTOR (SOLO 230 V)	1
34	5026336R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, IZQUIERDO, 500-3DN	1
	5026316R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, IZQUIERDO, 500-2DN	1
35	5026339R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, DERECHO, 500-3DN	1
	5026320R	KIT DE MANTENIMIENTO DE RIEL, DERECHO, 500-2DN	1
36	1026880	REFUERZO DEL CONJUNTO DE RIELES, 500-3DN	2
	1026774	REFUERZO DEL CONJUNTO DE RIELES, 500-2DN	2
37	NU-29475	TUERCA KEPS DE 1/4-20 DE ACERO INOXIDABLE	4
38	SC-39699	TORNILLO CON ENCASTRE Y REBORDE 1/4-20"	2

Kits de mantenimiento de riel - 500-2DN, 500-3DN

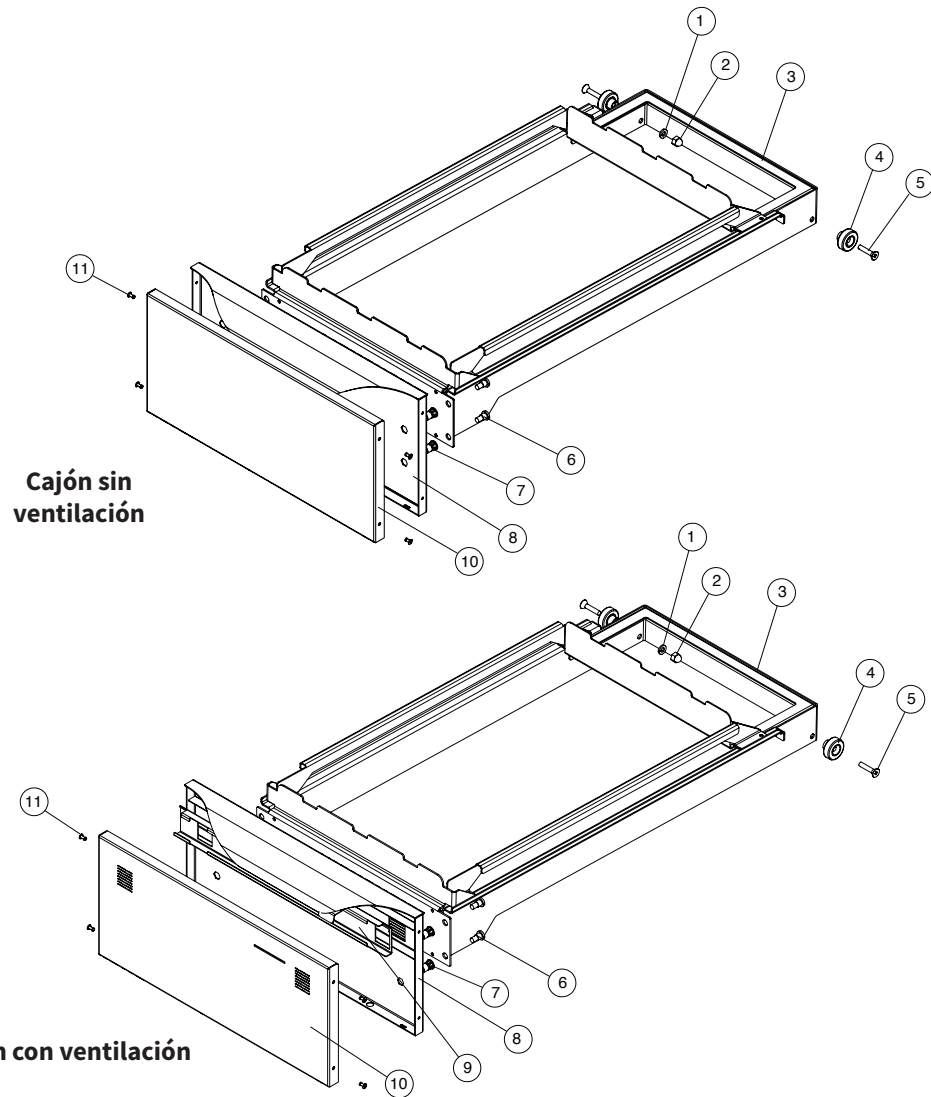


5026316R - 500-2DN - Kit de conjunto de riel izquierdo			
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
A	1026728	Riel izquierdo	1
C	1026774	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	2
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	2
F	BG-24890	Cojinete	2
5026320R - 500-2DN - Kit de conjunto de riel derecho			
B	1026783	Riel derecho	1
C	1026774	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	2
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	2
F	BG-24890	Cojinete	2
5026336R - 500-3DN - Kit de conjunto de riel izquierdo			
A	1026879	Riel izquierdo	1
C	1026880	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	3
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	3
F	BG-24890	Cojinete	3
5026339R - 500-3DN - Kit de conjunto de riel derecho			
B	1026883	Riel derecho	1
C	1026880	Refuerzo	1
D	SC-25018	Tornillo de 1/4-20 x 1-1/8" de cabeza plana	3
E	NU-29475	Tuerca KEPS de 1/4-20 de acero inoxidable	3
F	BG-24890	Cojinete	3

Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

MANTENIMIENTO

Montaje del cajón 500-DN



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

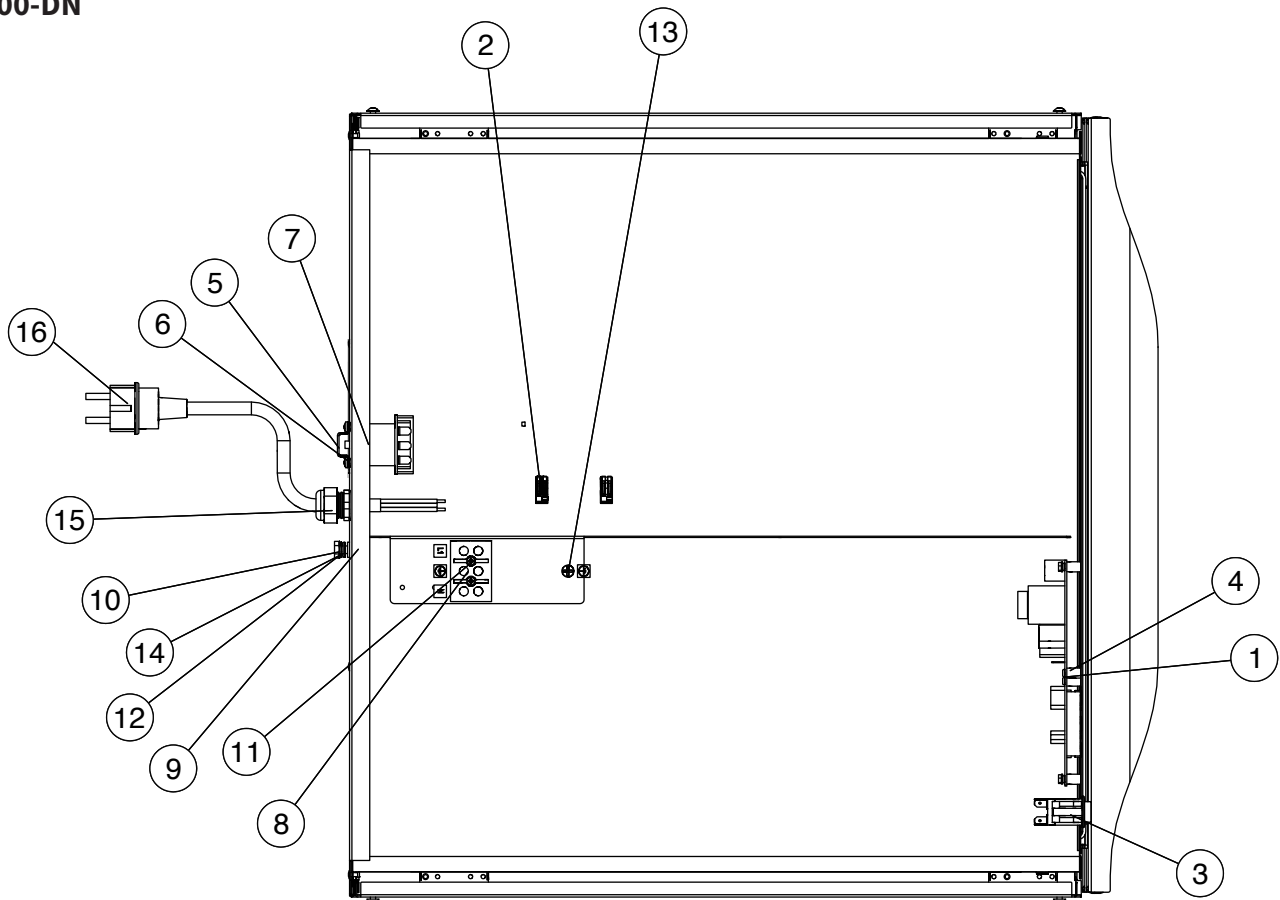
Artículo	Descripción	Pieza	Cant.
1	ARANDELA DE PRESIÓN DE 1/4 pulg.	WS-2294	2
2	TUERCA CIEGA DE ACERO INOXIDABLE DE 1/4-20 NC N.º 18-8	NU-2187	2
3	ESTRUCTURA DEL CAJÓN	5017809	1
4	COJINETE DEL CALENTADOR DE CAJÓN	BG-24890	2
5	TORNILLO DE CABEZA PLANA DE 1/4-20 x 1-1/8 pulg.	SC-25018	2
6	PASADOR DE GIRO DE ACERO INOXIDABLE	ST-25019	4
7	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA	NU-36239	4
8	EMPLAZAMIENTO DELANTERO DEL CAJÓN	CAJÓN SIN VENTILACIÓN 5014560	1
		CAJÓN CON VENTILACIÓN 5014439	1
9	PIEZA DESLIZANTE DE VENTILACIÓN	1019169	1
10	CAJÓN EXTERIOR	CAJÓN SIN VENTILACIÓN 1012804	1
		CAJÓN CON VENTILACIÓN 1012901	1
11	REMACHE OCULTO, INOXIDABLE N.º 44	RI-2100	4

Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

MANTENIMIENTO

VISTA DE MANTENIMIENTO: ELÉCTRICO

500-D, 500-DN

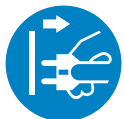


Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	CC-34970	CONTROL DEL CALENTADOR	1
2	CR-34967	CONDUCTOR DE 2 CONECTORES	2
3	SW-34769	INTERRUPTOR BASCULANTE DE 125 A 277 V, 20 A	1
4	SP-29392	SEPARADOR ENCAJABLE DE 7/16"	6
5	1003936	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	1
6	SC-22271	TORNILLO PHILLIPS, M4-0,7 x 6 mm	2
7	TT-33476	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO DE 300 °F	1
8	BK-3019	BLOQUE EN T	1
9	NU-22770	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6	1
10	SC-22924	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M6 X 20, SIN MARCAS	1
11	SC-2365	TORNILLO DE 6-32 X 1-1/4" DE CABEZA REDONDA	2

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
12	WS-22297	ARANDELA PLANA	2
13	SC-36973	TORNILLO PHILLIPS MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
14	WS-22302	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO	2
15	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
16	5015002	CONJUNTO DE CABLES NEMA 5-15P DE 120 V	1
	5017194	CONJUNTO DE CABLES NEMA 6-15P DE 208-240 V	1
	5013670	CONJUNTO DE CABLES CEE 7/7 DE 230 V	1
	5014997	CONJUNTO DE CABLES BS 1363 DE 230 V	1
	5016998	CONJUNTO DE CABLES CH2-16P DE 230 V	1
	5020353	CONJUNTO DE CABLES AS/NZS 3112 DE 230 V	1

⚠ ADVERTENCIA



Para prevenir lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** desconecte la unidad de la fuente de energía antes de realizar limpieza o mantenimiento.

⚠ PELIGRO

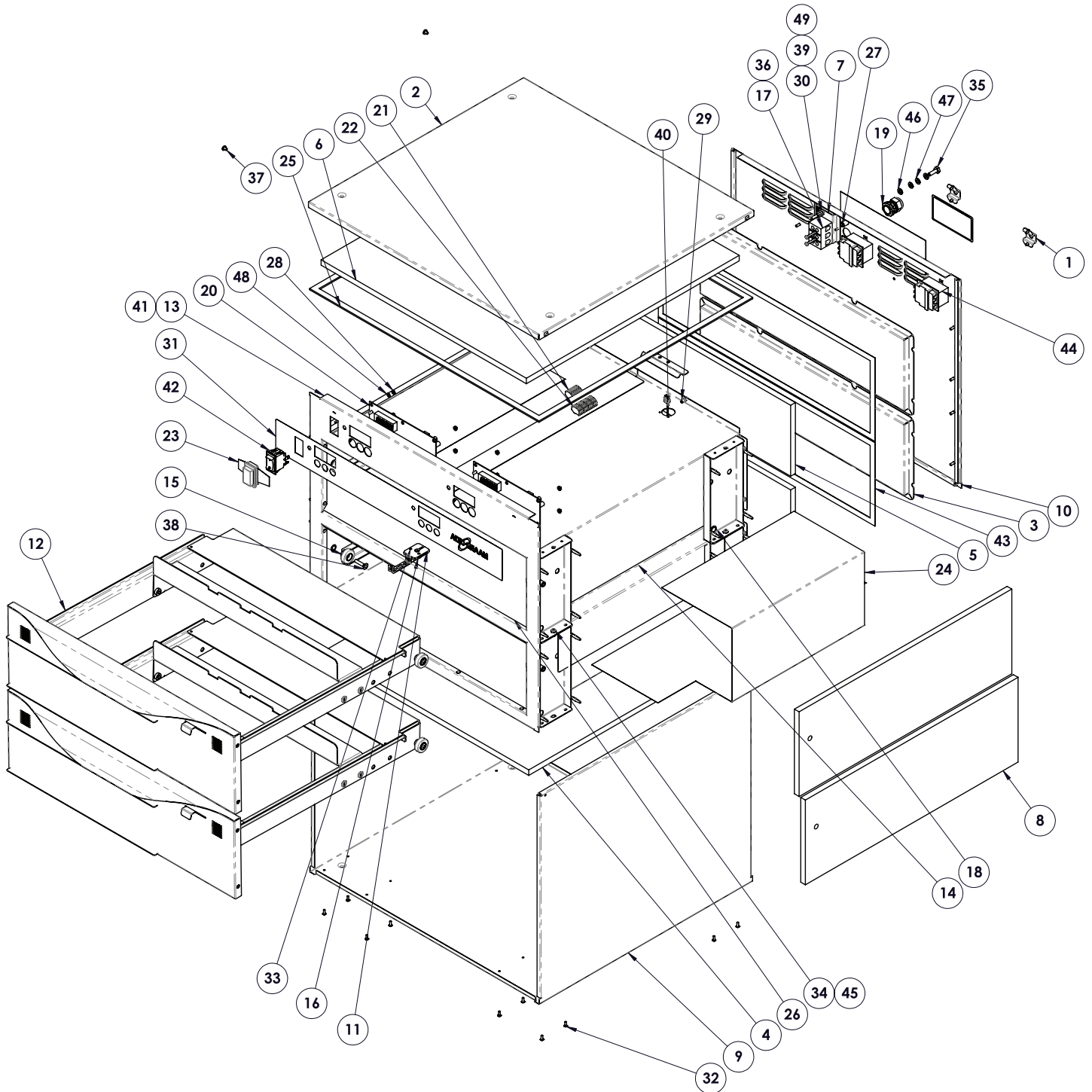


Para evitar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad, **siempre** bloquee o etiquete el panel del disyuntor hasta que el trabajo de mantenimiento se haya completado.

Para modelos anteriores al 1 de agosto de 2018, consulte el sitio web de Alto-Shaam (www.alto-shaam.com)

MANTENIMIENTO

Exterior de 500-2DI



Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

MANTENIMIENTO

Listas de piezas del exterior de 500-2DI

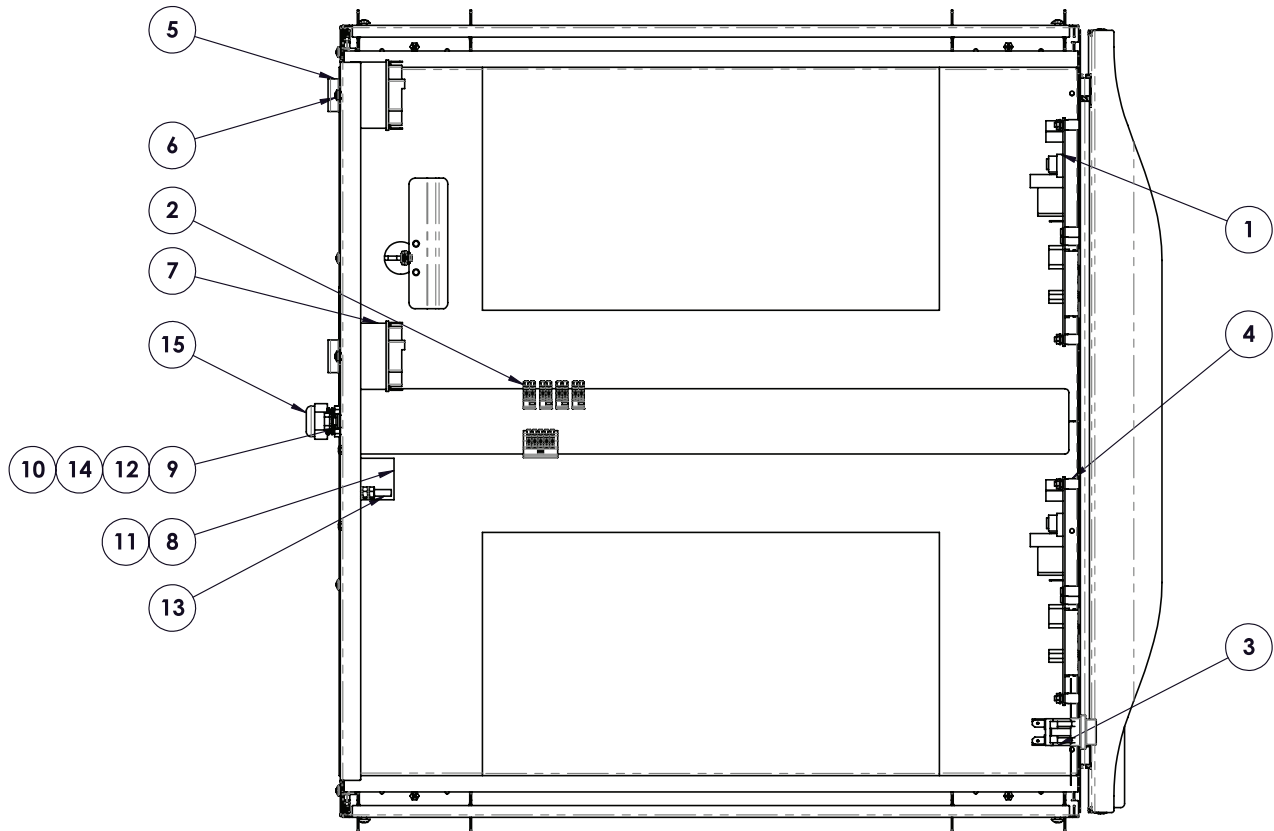
Artículo	N.º de pieza	Descripción	Cant.
1	1003936	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	2
2	1012473	CUBIERTA SUPERIOR	1
3	1012667	PANEL POSTERIOR INTERIOR	2
4	1017521	AISLAMIENTO INFERIOR	1
5	1017529	AISLAMIENTO POSTERIOR	2
6	1022418	AISLAMIENTO SUPERIOR	1
7	1025247	SOPORTE DE COMPENSACIÓN PARA TERMINALES	1
8	1025252	AISLAMIENTO LATERAL, 197 mm x 571 mm	4
9	1026119	CARCASA EXTERIOR	1
10	1026121	RECORTE TRASERO	1
11	1493	PROTECCIÓN DEL SENSOR	2
12	5014559	ESTRUCTURA DEL CONJUNTO DE CAJÓN CON VENTILACIÓN	2
13	5025390	RECORTE DELANTERO, CONJUNTO DE PERNOS	1
14	5025401	TUBO, CONJUNTO, SOLDADURA POR PUNTOS	2
15	BG-24890	COJINETE DE RODILLOS	4
16	BK-29605	BLOQUE DEL SENSOR DE CONTROL ELÉC.	2
17	BK-3019	BLOQUE DE TERMINALES	1
18	BU-3006	CASQUILLO DEL ORIFICIO DE 1/2"	1
19	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
20	CC-34970	CONTROL	2
21	CR-34646	CONECTOR DE 5 CONDUCTORES	1
22	CR-34967	CONECTOR DE 2 CONDUCTORES	4
23	CV-38297	CUBIERTA DE INTERRUPTOR	1
24	EL-29875	ELEMENTO CALENTADOR CON ALMOHADILLA DE ALUMINIO DE 320 W	4
25	GS-23622	JUNTA CON ADHESIVO DE 0,125 x 0,375 [ft lin]	1
26	IN-2381	AISLAMIENTO, INSULATION, 38 mm DE GROSOR, 572 mm x 551 mm	1
27	NU-22770	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6	1
28	NU-2361	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE 6-32	8
29	NU-26866	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M4	20
30	NU-36234	TUERCA KEPS M5	3
31	PE-39429	ESQUEMA DEL PANEL	1
32	RI-38125	REMACHE, SELLADO, 3 MM	42
33	SC-22271	TORNILLO PHILLIPS, M4-0,7 x 6 mm	8
34	SC-22273	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 10 mm	20
35	SC-22924	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL, M6 x 20	1
36	SC-2365	TORNILLO PHILLIPS NC, 6-32 x 1-1/4"	2
37	SC-2459	TORNILLO PHILLIPS, 8-32 x 1/4"	4
38	SC-25018	TORNILLO DE 1/4-20 x 1-1/8" DE CABEZA PLANA	4
39	SC-38128	TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA TRONCOCÓNICA, MÉTRICO, M5	1
40	SN-38111	SENSOR, 1000 OHMIOS, CABLE DE 2,8 m	2
41	SP-29392	SEPARADOR ENCAJABLE DE 7/16"	12
42	SW-34769	INTERRUPTOR BASCULANTE 125-227 V, 20 A	1
43	TA-24637	CINTA DE DOBLE CONTACTO, 1,55 m	2
44	TT-33476	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO DE 149 °C	2
45	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	4
46	WS-22297	ARANDELA PLANA	2
47	WS-22302	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO	2
48	WS-23148	ARANDELA PLANA DE NYLON DE 6-32	8
49	WS-2467	ARANDELA DE PRESIÓN INTERIOR	1

Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

MANTENIMIENTO

VISTA DE MANTENIMIENTO: ELÉCTRICO

500-2DI

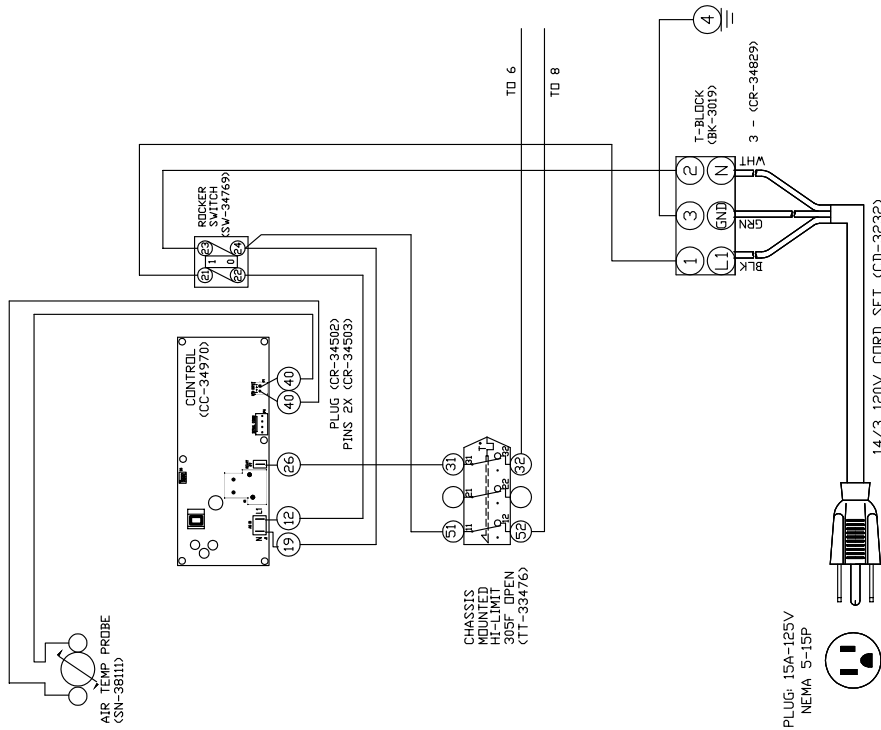


Artículo	Descripción	Pieza	Cant.
1	CC-34970	CONTROL DEL CALENTADOR	2
2	CR-34967	CONDUCTOR DE 2 CONECTORES	4
3	SW-34769	INTERRUPTOR BASCULANTE DE 125 A 277 V, 20 A	1
4	SP-29392	SEPARADOR ENCAJABLE DE 7/16"	12
5	1003936	CUBIERTA DE PROTECCIÓN DE LÍMITE ALTO	2
6	SC-22271	TORNILLO PHILLIPS, M4-0,7 x 6 mm	8
7	TT-33476	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO DE 300 °F	2
8	BK-3019	BLOQUE EN T	1
9	NU-22770	TUERCA DE CASQUILLO ROSCADA M6	1
10	SC-22924	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M6 X 20, SIN MARCAS	1
11	SC-2365	TORNILLO DE 6-32 X 1-1/4" DE CABEZA REDONDA	2
12	WS-22297	ARANDELA PLANA	2
13	SC-38128	TORNILLO PHILLIPS MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
14	WS-22302	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO	2
15	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1

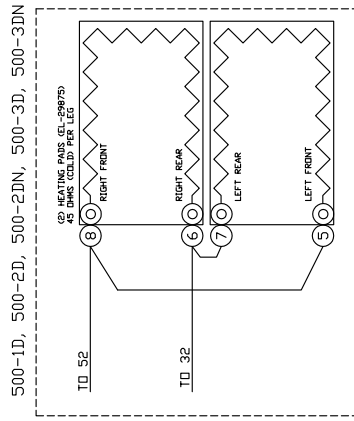
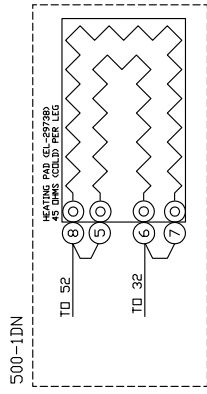
Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

VIEW FROM REAR OF BONNET

(FRONT)



(REAR)

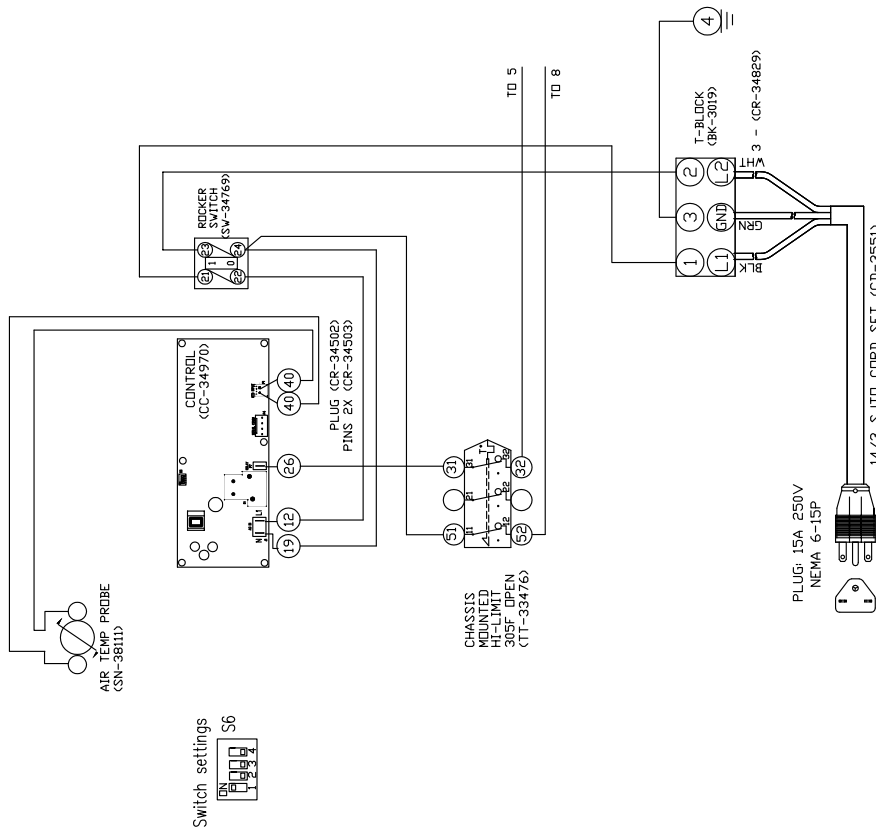


4	170330	FULL DISCONNECT HI/LIMIT	02/07/18	TJG
3	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	TJG
2	7514	Control Upgrade	02/12/16	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 120V, 507/60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: AFT DATE: 11/15/11			DWG: 77422	
			SHEET 1_DF_1	

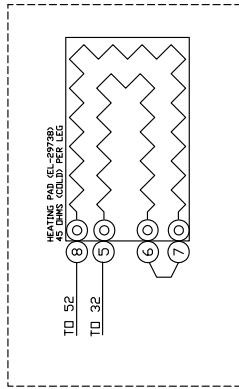
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 NOTE #3: SEE DRW. 5015441 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

VIEW FROM REAR OF BONNET

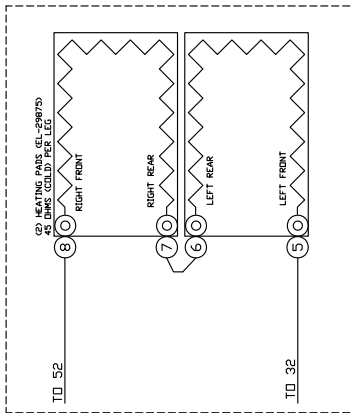
<FRONT>



500-1DN



500-1D, 500-2D, 500-2DN, 500-3D, 500-3DN



NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

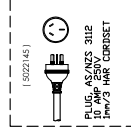
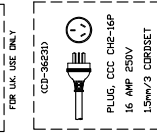
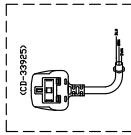
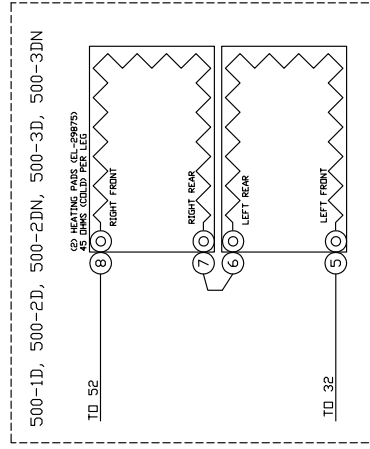
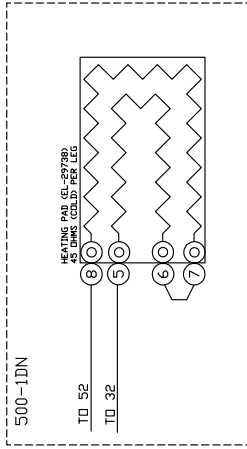
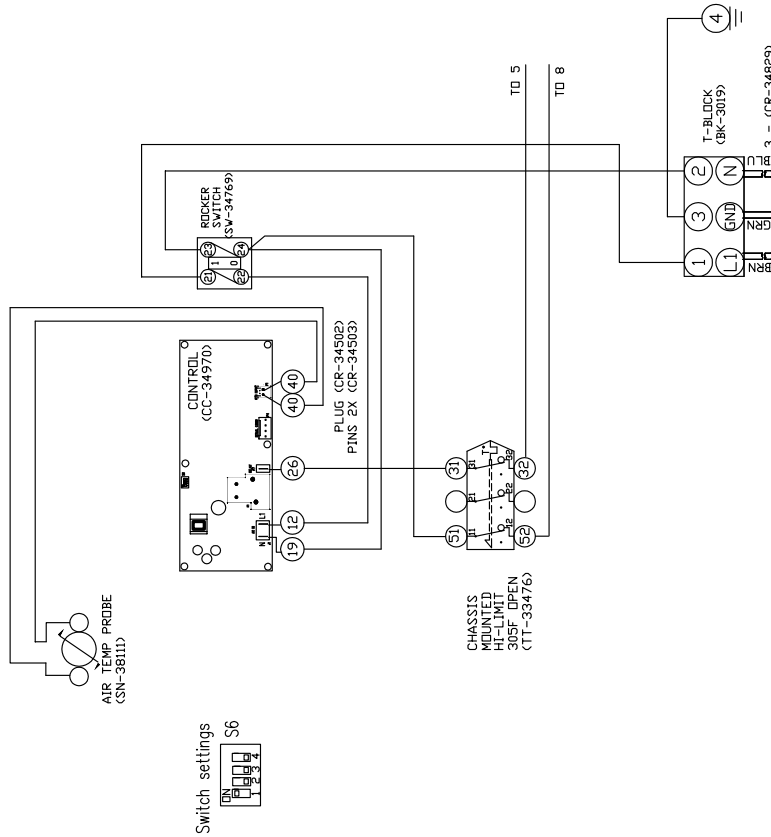
NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5015442 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	170300	FULL DISCONNECT HI-LIMIT	02/07/18	TJG
3	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	TJG
2	7514	Control Upgrade	02/03/16	TJG
1				

WIRING DIAGRAM	
500 SER. DRAWER WARMERS, 208-240V 50/60HZ	
ALTO-SHAAM	DWG: 77423
BY: AFT DATE: 11/16/11	SHEET 1_DF_1

VIEW FROM REAR OF BONNET

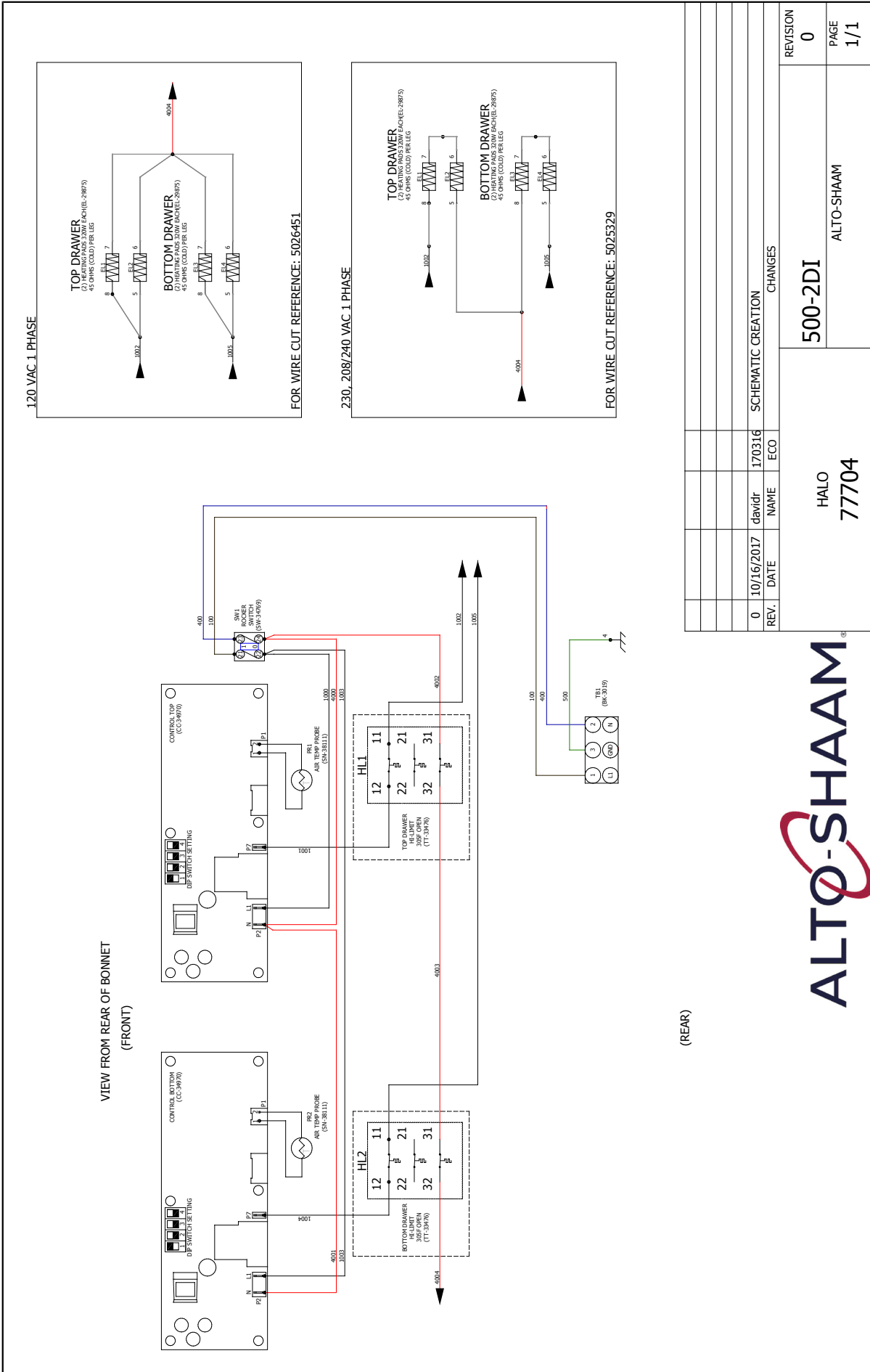
<FRONT>



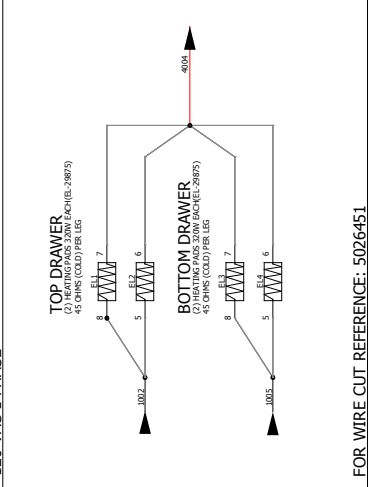
8	170330	FULL DISCONNECT HLIMIT	2/07/18	T/JG
7	7725	LINE CORD UPGRADE	5/28/16	T/JG
6	7317	Sensor Wire Upgrade	03/18/16	T/JG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
500 SERIES DRAWER WARMERS, 230V 5I50/60HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
BY: AFT DATE: 11/16/11			DWG: 77424	
			SHEET	
			1_OF_1	

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
 NOTE #2: SEE DRW. 5015439 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
 SEE DRW. 5015443 FOR 230V WIRE ASSEMBLY

<REAR>

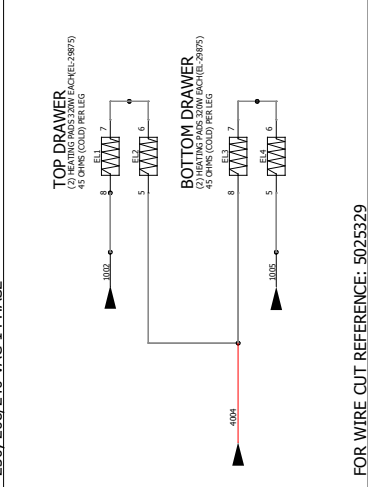


120_VAC.1 PHASE



FOR WIRE CUT REFERENCE: 5026451

230_208/240_VAC.1 PHASE



FOR WIRE CUT REFERENCE: 5025329

(REAR)

REV.	DATE	NAME	ECO	CHANGES
0	10/16/2017	davidr	170316	SCHEMATIC CREATION
HALO 77704				
500-2DI				
ALTO-SHAAM				
REVISION				0
PAGE				1/1



Document realized with version : 2017.0.5.7

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en materiales o mano de obra, según lo considere Alto-Shaam y sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, mientras el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

Esta garantía no se aplica a:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. El daño del equipo provocado por accidentes, transporte, instalación incorrecta o alteración.
4. Equipos que se usen en condiciones de abuso, uso incorrecto, falta de cuidado o condiciones anormales que incluyan, entre otras, equipos expuestos a químicos fuertes o inapropiados que incluyan, entre otros, compuestos que contengan cloruro o sales cuaternarias, mala calidad del agua o equipos a los que les falten números de serie o estos hayan sido alterados.
5. Daño provocado como resultado directo de la mala calidad del agua, mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor o superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesarios para el equipo generador de vapor son responsabilidad del propietario/operador.
6. El daño provocado por el uso de cualquier agente limpiador que no sea el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam lo que incluye, entre otros, daños producto del cloro y otros químicos perjudiciales. **Es altamente recomendable el uso del limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Los equipos modificados de cualquier modo, la sustitución de piezas por otras que no estén autorizadas por la fábrica, el retiro de cualquier pieza, lo que incluye las patas o la adición de cualquier pieza.

Esta garantía es exclusiva y se extiende en lugar de todas las otras garantías, expresas o implícitas, lo que incluye garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, la pérdida de ingresos o ganancias, la pérdida de productos ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Ninguna persona, a excepción de un empleado de Alto-Shaam, Inc., está autorizada para modificar esta garantía o actuar en nombre de Alto-Shaam para asumir ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con el equipo de Alto-Shaam.

Entrada en vigencia: 01.11.12

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.

TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE. UU. / CANADÁ
FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE. UU. SOLAMENTE
www.alto-shaam.com

Impreso en EE. UU.