



ED2SYS-48

ED2-48



ED2SYS-72

ED2-72



ED2SYS-96

ED2-96

Modelos:

**ED2-48; ED2SYS-48
ED2-48/P; ED2SYS-48/P**

EU2SYS-48; EU2SYS-48/P

**ED2-72; ED2SYS-72
ED2-72/P; ED2SYS-72/P
ED2-72/PL; ED2SYS-72/PL
ED2-72/PR; ED2SYS-72/PR**

**EU2SYS-72; EU2SYS-72/P
EU2SYS-72/PL
EU2SYS-72/PR**

**ED2-96; ED2SYS-96
ED2-96/PL; ED2SYS-96/PL
ED2-96/PR; ED2SYS-96/PR**

**EU2SYS-96; EU2SYS-96/P
EU2SYS-96/PL
EU2SYS-96/PR**

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

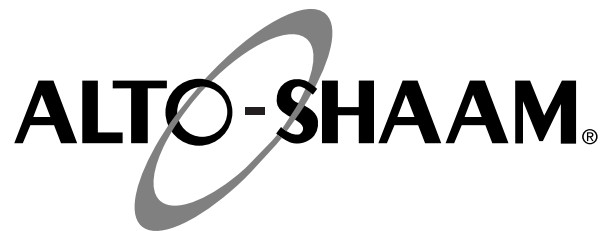
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

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.





ÍNDICE

Entrega	1
Desembalaje	1
Procedimientos y precauciones de seguridad	2

Instalación

Requisitos de instalación	4
Requisitos de espacio	4
Nivelación	4
Instalación de la tabla de corte	4
Planos de dimensiones	5
Conexión eléctrica.	8
Opciones y accesorios	10

Instrucciones de operación

Operación de arranque	10
Procedimientos de operación	11
Configuraciones de las bandejas	12
Pautas generales de mantenimiento.	13

Cuidado y limpieza

Limpieza y mantenimiento preventivo	14
Lista de verificación de mantenimiento preventivo	15
Cuidado del equipo	17
Inocuidad de los alimentos	18

Mantenimiento

Kit de cables de repuesto	19
Serie ED2, conjunto completo, vista frontal	20
Serie ED2, vidrio del extremo y paneles de encimera	22
Serie ED2, piezas de repuesto para unidades de autoservicio.	23
Serie ED2, conjunto de base	24
Serie ED2, conjunto interior superior	25
Carro BU2, conjunto completo.	26
Carro BU2 de menor tamaño, conjunto completo	27

Diagramas de cableado *Revise siempre los diagramas de cableado que se incluyen con la unidad, para obtener una versión más actual*

Garantía

Reclamaciones y daños durante el transporte	CUBIERTA POSTERIOR
Garantía limitada	CUBIERTA POSTERIOR



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.

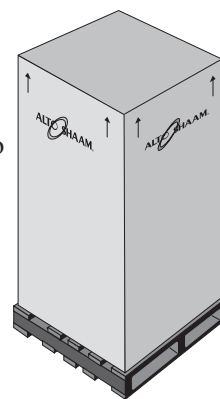
Todas las personas que usen o instalen el modelo del equipo deben leer y comprender este manual. Si tiene alguna duda relacionada con la instalación, la operación o el mantenimiento, comuníquese con el Departamento de Servicio del equipo técnico de Alto-Shaam.

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

DESEMBALAJE

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

AVISO: No deseche la caja de cartón u otro material de embalaje hasta que haya inspeccionado la unidad para saber si tiene daños ocultos, y haya probado que funcione de manera correcta.



- 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.
- **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.*
- 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.

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: _____

ADVERTENCIA



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
- La unidad debe aclimatarse a la temperatura ambiente del lugar donde se instalará. Se recomiendan 24 horas.
- La temperatura ambiente varía entre 10° 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.

PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Este equipo está diseñado para mantener alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni recomienda ningún otro uso de este equipo.
- 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. Recomendamos que su personal tenga una capacitación regular, para evitar el riesgo de accidentes o daños en la unidad. Los operadores también deben recibir instrucciones de seguridad de forma regular.
- 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 técnicos capacitados y calificados.
- Se debe considerar este manual como una pieza permanente de este equipo. Este manual y todas las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, notificaciones y etiquetas que se proporcionan con él, deben permanecer con el equipo si éste se vende o se cambia de ubicación.

AVISO: Para equipos que se entreguen para su uso en cualquier ubicación regulada por la siguiente instrucción:



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

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 señales y palabras de advertencia de peligro a lo largo de este manual.

PELIGRO



Se usa para indicar la presencia de un peligro que **PROVOCARÁ** lesiones corporales graves, la muerte o daños importantes a la propiedad si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

ADVERTENCIA



Se usa para indicar la presencia de un peligro que **PUEDE** provocar lesiones corporales, posible muerte o daños mayores a la propiedad si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

PRECAUCIÓN



Se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar o provocará lesiones corporales o daños a la propiedad menores o moderados si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se usa para indicar la presencia de un peligro que puede provocar o provocará lesiones corporales o daños a la propiedad menores o una posible práctica insegura si se ignora la advertencia incluida junto con este símbolo.

AVISO: Se usa para notificar al personal de instalación, operación o mantenimiento, información que es importante, pero que no se relaciona con un peligro.



Se usa para indicar que la consulta de las instrucciones de operación es una acción obligatoria. Si el operador no las cumple, podría sufrir lesiones corporales.



Se usa para indicar que se recomienda consultar las instrucciones de operación para entender la operación del equipo.

PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- 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 la unidad se mueva. Si el equipo se mueve, asegúrese de que todas las conexiones de las empresas de servicio público estén adecuadamente desconectadas. Si la unidad 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 horno, 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.

ADVERTENCIA



Si el equipo no se limpia o no se limpia lo suficientemente bien, los depósitos de grasa y los residuos de alimento en el interior del equipo pueden incendiarse. Si los depósitos de grasa o los residuos de alimento en el interior del equipo se incendian, desconecte el disyuntor principal del equipo y use un extintor de incendios (¡no use agua para extinguir grasa en llamas!). Si el equipo no se limpia adecuadamente, este puede causar incendios, lesiones corporales o la muerte, además invalidará la garantía y liberará a Alto-Shaam de toda responsabilidad.

ADVERTENCIA



La instalación, alteración, ajuste, mantenimiento o limpieza inadecuados pueden provocar daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.

LEA y COMPRENDA por completo las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar, operar o realizar mantenimiento en este equipo.

PRECAUCIÓN



Para evitar LESIONES CORPORALES GRAVES o DAÑOS A LA PROPIEDAD:

Para evitar quemaduras, SIEMPRE use protección en las manos al operar este equipo. Las piezas metálicas de este equipo se vuelven extremadamente calientes cuando están en funcionamiento.

PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

ADVERTENCIA

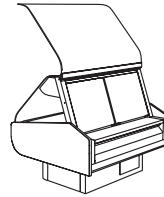


El equipo y sus accesorios pueden ser pesados. Para evitar lesiones graves, SIEMPRE use una cantidad suficiente de trabajadores capacitados y experimentados cuando mueva o nivele el equipo y manipule accesorios.

ADVERTENCIA



El vidrio de la cubierta que se extiende hasta la parte vertical completa se estabiliza usando las barras amortiguadoras diseñadas para soportar el peso total de la carga. Estas barras se podrían debilitar o fallar debido al desgaste, las condiciones ambientales o el paso del tiempo.

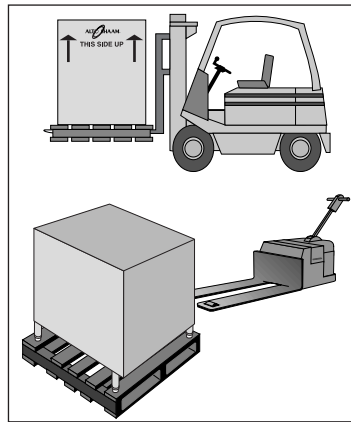


Para evitar LESIONES GRAVES o DAÑOS A LA PROPIEDAD: Los operadores deben estar atentos a cualquier aumento en el esfuerzo para levantar la cubierta e iniciar una inspección inmediata de seguridad de las barras amortiguadoras. NO levante la cubierta en estas condiciones.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Para mantener las normas establecidas por National Sanitation Foundation, todos los modelos fijos al piso se deben sellar al piso con vulcanizado a temperatura ambiente o Silastic que cumpla los requisitos de la N.S.F. o tener un espacio libre sin obstrucciones de 152 mm debajo de la unidad.



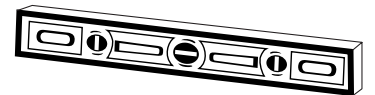
1. El equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.
2. **NO** instale este equipo en áreas donde se pueda ver afectado por condiciones adversas, como vapor, grasa, goteo de agua, altas temperaturas u otras condiciones gravemente adversas.
3. **NO** instale una vitrina para alimentos calientes cerca de una fuente de aire frío como un congelador, salidas de aire acondicionado o en cualquier área donde alguna fluctuación de aire exterior pueda afectar el rendimiento.
4. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.

REQUISITOS DE ESPACIO MÍNIMOS

Las unidades de las encimeras y las mesas se deben montar sobre patas de una altura suficiente de 102 mm o 152 mm según la longitud de la unidad para proporcionar un espacio mínimo sin obstrucción debajo de la unidad. Estas patas se proporcionan con la unidad. Si no se siguen estas instrucciones, la garantía se declarará nula y sin efecto.

Hay varios ajustes asociados con la instalación y el arranque inicial. Es importante que un técnico de servicio calificado realice estos ajustes. Los ajustes de instalación y arranque son responsabilidad del distribuidor o del usuario, e incluyen, entre otros, la calibración del termostato, el ajuste de puertas, la nivelación, la conexión eléctrica y la instalación de ruedas o patas opcionales.

NIVELACIÓN

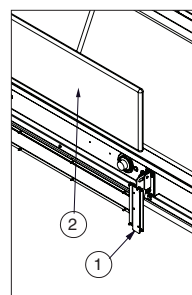


Nivele el equipo de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire.

Le recomendamos revisar periódicamente el nivel para asegurarse de que el piso no haya cambiado ni se haya movido el equipo.

AVISO: Si no se nivela correctamente este equipo, es posible que funcione incorrectamente.

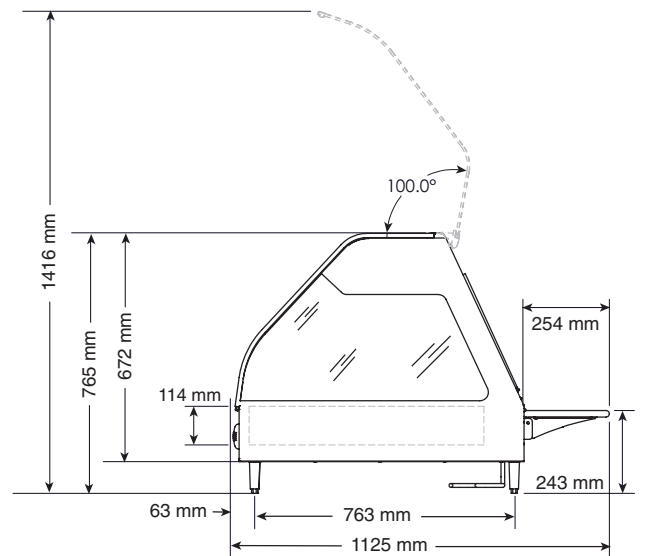
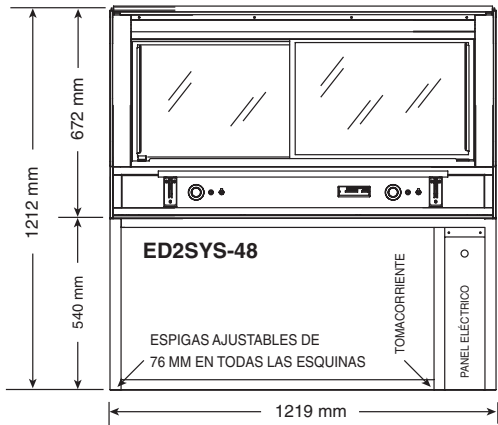
Instalación de la tabla de corte:



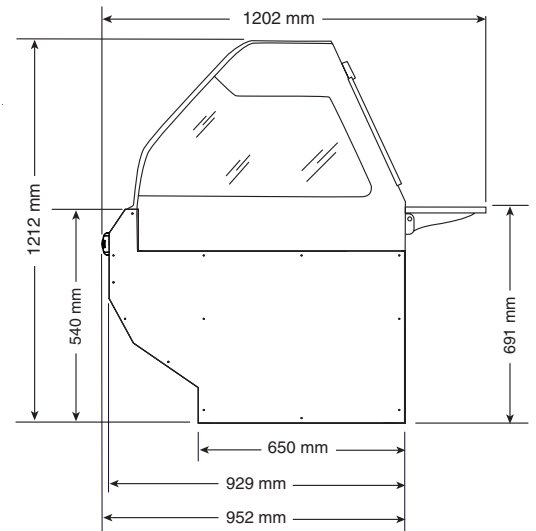
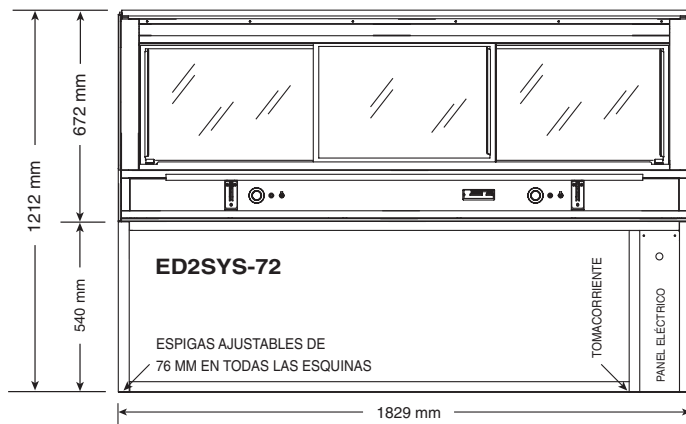
1. Coloque ambos soportes en la posición cerrada (abajo).
2. Deslice los rebordes posteriores de la tabla de corte hacia abajo hasta los soportes.
3. Gire la tabla instalada a una posición horizontal y deslice el soporte hacia abajo para fijarlo en la posición abierta.
(NO SE MUESTRAN)

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

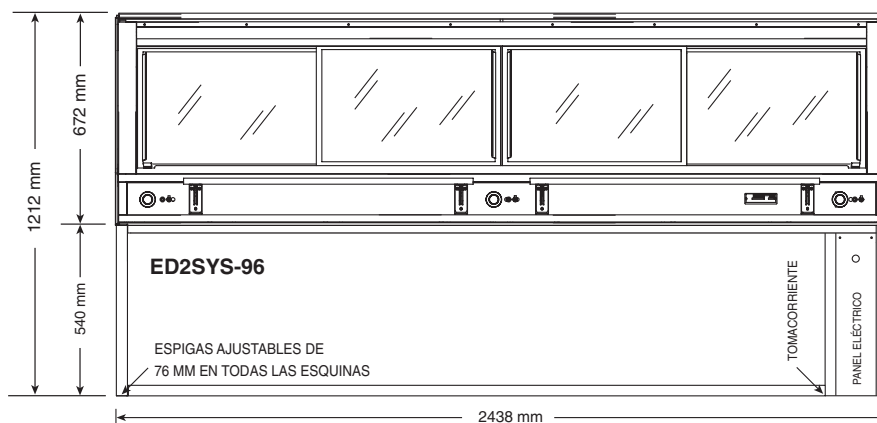
SERIES ED2 Y ED2SYS



PERFIL DE ED2



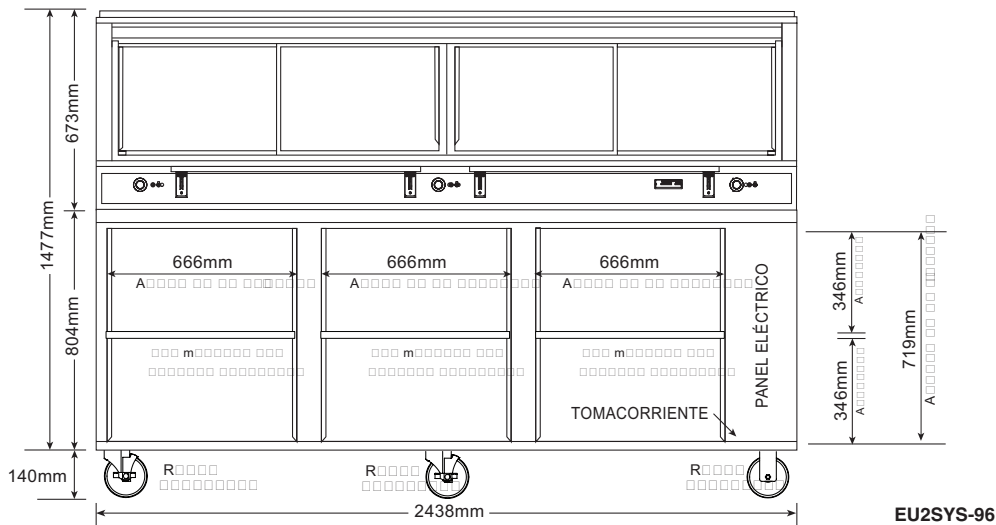
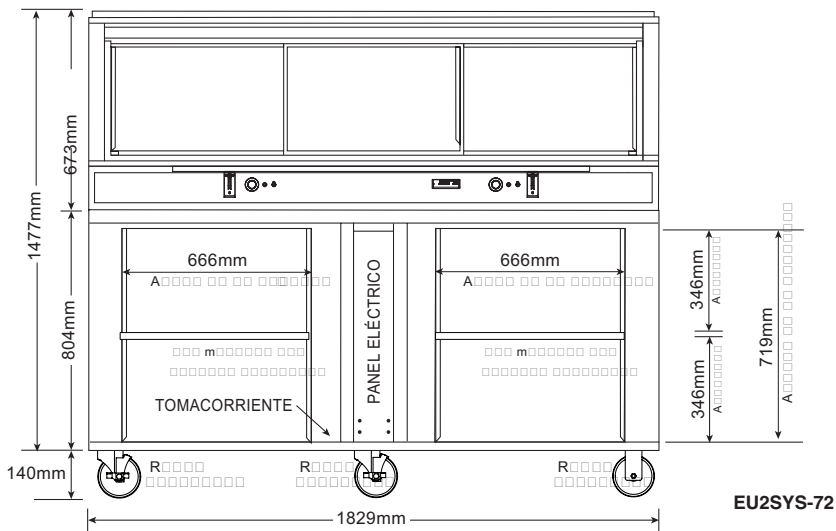
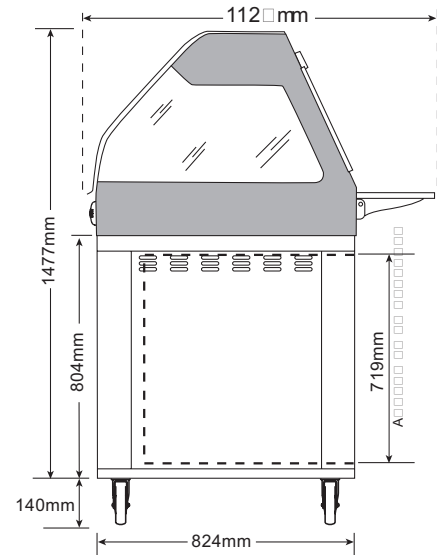
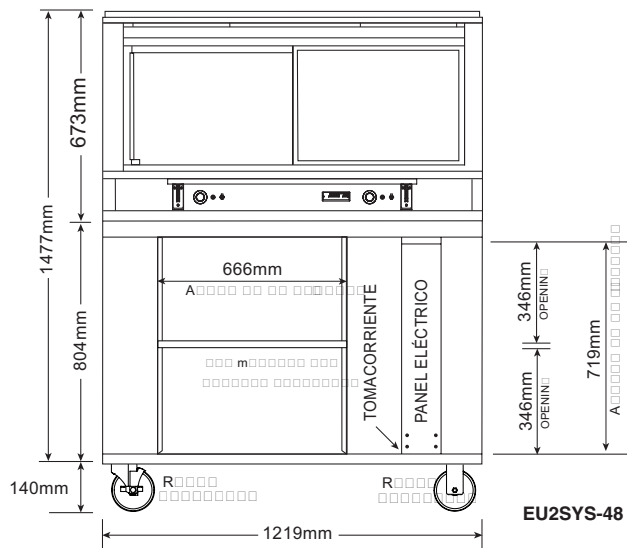
PERFIL DE ED2SYS



INSTALACIÓN

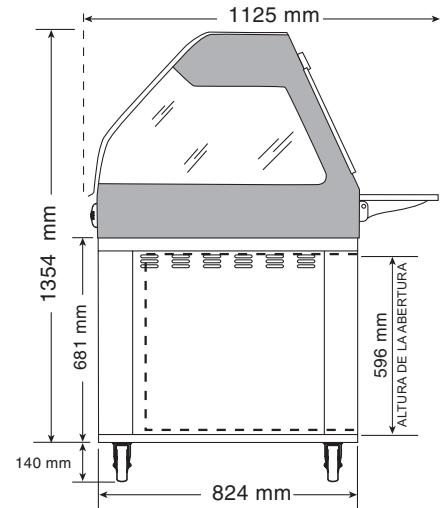
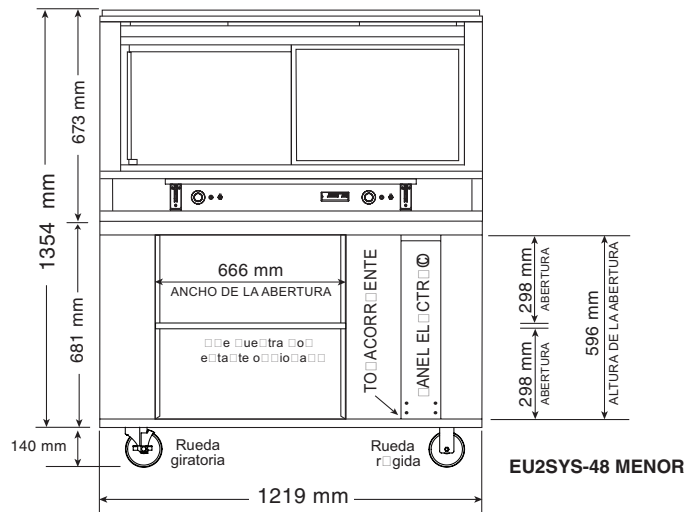
INSTALACIÓN EN EL LUGAR

SERIE EU2SYS

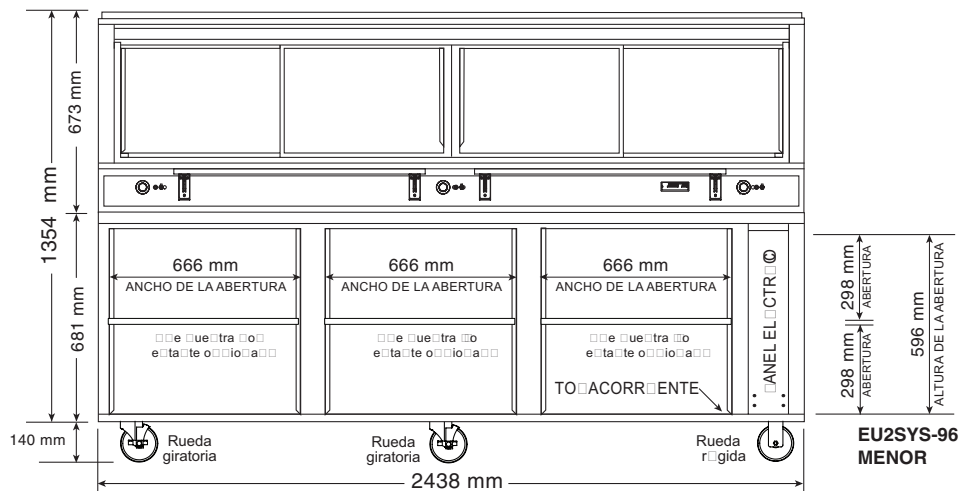
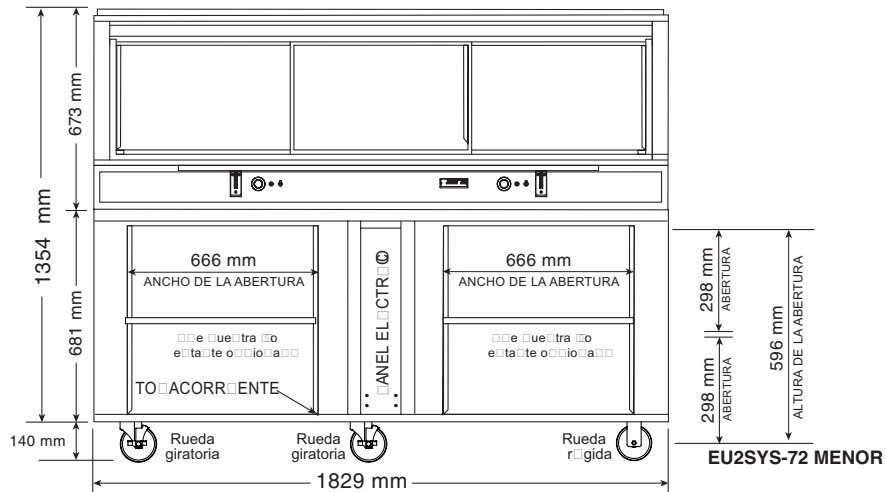


INSTALACIÓN EN EL LUGAR

SERIE DE MENOR TAMAÑO EU2SYS



PERFIL DE EU2SYS



INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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.

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.

⚠ PELIGRO



Asegúrese de que la fuente de energía coincida con el voltaje identificado en la etiqueta de capacidad del equipo. La etiqueta de capacidad proporciona información técnica esencial y requerida para cualquier instalación, mantenimiento o reparación del equipo. No retire, dañe o modifique la etiqueta de capacidad.

Enchufe la unidad SOLAMENTE a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en caso de emergencia. Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "APAGADO".

RESPECTO A UNIDADES ESTÁNDAR INTERNACIONALES:

Si la unidad no está equipada con cable flexible y enchufe, se debe incorporar en el cableado fijo un dispositivo de desconexión multipolar aprobado en el país para la desconexión, que tenga una separación de los contactos de al menos 3 mm en todos los polos. Al usar un cable sin enchufe, el conductor verde/amarillo se debe conectar al terminal que está marcado con el símbolo de conexión a tierra. Si se usa un enchufe, el tomacorriente hembra debe ser de fácil acceso. Si se requiere cambiar el cable de alimentación, use uno similar que venda el distribuidor.

Para unidades con aprobación CE: Para evitar el peligro de descarga eléctrica entre el equipo y otros equipos o piezas metálicas cercanas, se proporciona un borne de conexión de compensación. Para proporcionar la protección suficiente contra diferencias de voltaje, se debe conectar un conductor de conexión de compensación a este borne y a los otros equipos o piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.



Los modelos con cableado permanente :





Los modelos con cableado permanente deben estar equipados con un interruptor de desconexión multipolar externo certificado para el país, con suficiente separación entre los contactos.

Si se usa un cable de alimentación para la conexión del producto, se debe usar un cable resistente al aceite como

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.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Los diagramas de cableado se encuentran en el material impreso que viene con la unidad.

SERIE ELÉCTRICA ED2(SYS)					
48 Serie					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	
120/208-240	1	50/60	13,8	3,3	NEMA L14-20P ENCHUFE DE 20A, 250V  (ENCHUFE: SOLO PARA ENCIMERA; BLOQUE DE TERMINALES: SISTEMA)
208	1	50/60	12,0	2,5	
240	1	50/60	13,8	3,3	
230	1	50/60	12,6	2,9	CEE 7/7  ENCHUFE DE 220-230V (ENCHUFE: SOLO PARA ENCIMERA; BLOQUE DE TERMINALES: SISTEMA)
Serie 72					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	
120/208-240	1	50/60	18,8	4,5	ENCHUFE NEMA L14-30P 30 A, 250 V  (ENCHUFE - SOLO ENCIMERA; SISTEMA DE BLOQUE DE TERMINALES)
208	1	50/60	16,3	3,4	
240	1	50/60	18,8	4,5	
230	1	50/60	18,3	4,2	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE (SOLO ENCIMERA) (SISTEMA DE BLOQUE DE TERMINALES)
380-415	3	50/60	9,2	4,4	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE (SOLO ENCIMERA) (SISTEMA DE BLOQUE DE TERMINALES)
380	3	50/60	8,0	3,3	
415	3	50/60	9,2	4,4	
Serie 96					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	
120/208-240	1	50/60	21,7	5,2	ENCHUFE NEMA L14-30P  30 A, 250 V (ENCHUFE - SOLO ENCIMERA; SISTEMA DE BLOQUE DE TERMINALES)
208	1	50/60	18,8	3,9	
240	1	50/60	21,7	5,2	
230	1	50/60	24,3	5,6	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE (SOLO ENCIMERA) (SISTEMA DE BLOQUE DE TERMINALES)
380-415	3	50/60	12,5	6,0	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE (SOLO ENCIMERA) (SISTEMA DE BLOQUE DE TERMINALES)
380	3	50/60	10,8	4,5	
415	3	50/60	12,5	6,0	

SERIE ELÉCTRICA EU2SYS					
Serie 48					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	
120/208-240	1	50/60	13,8	3,3	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
208	1	50/60	12,0	2,5	
240	1	50/60	13,8	3,3	
230	1	50/60	12,6	2,9	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
Serie 72					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	
120/208-240	1	50/60	18,8	4,5	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
208	1	50/60	16,3	3,4	
240	1	50/60	18,8	4,5	
230	1	50/60	18,3	4,2	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
380-415	3	50/60	9,2	4,4	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
380	3	50/60	8,0	3,3	
415	3	50/60	9,2	4,4	
Serie 96					
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	
120/208-240	1	50/60	21,7	5,2	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
208	1	50/60	18,8	3,9	
240	1	50/60	21,7	5,2	
230	1	50/60	24,3	5,6	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
380-415	3	50/60	12,5	6,0	EXTREMO DESCUBIERTO, SIN ENCHUFE
380	3	50/60	10,8	4,5	
415	3	50/60	12,5	6,0	

INSTALACIÓN

OPCIONES INSTALADAS EN LA FÁBRICA

DESCRIPCIÓN	SERIE 48	SERIE 72	SERIE 96
TOMACORRIENTE INDEPENDIENTE	5001781	5001781	5001781
SONDA DE TEMPERATURA	5004916	5004917	5004918

ACCESORIOS

DESCRIPCIÓN	SERIE 48	SERIE 72	SERIE 96
KIT DE ARMADO A PRESIÓN, ENCIMERA	5015249	5015249	5015249
KIT DE ARMADO A PRESIÓN, SISTEMA	5008523	5008523	5008523
ESTACIÓN PARA TRINCHADO DE COSTILLA	5001874	5001874	5001874
RUEDAS DE LA PLACA (SOLO EU2SYS) 127 mm, RÍGIDAS 127 mm, GIRATORIAS CON FRENO	CS-2025 (SE REQUIEREN 2)	CS-2025 (SE REQUIEREN 2)	CS-2025 (SE REQUIEREN 2)
	CS-2026 (SE REQUIEREN 2)	CS-2026 (SE REQUIEREN 4)	CS-2026 (SE REQUIEREN 4)
INSERTO DE BANDEJA DE AUTOSERVICIO 102 mm DE PROFUNDIDAD	1001990	1001991	—
BÁSCULA DE PLATAFORMA DERECHA IZQUIERDA	5001307	5001307	5001307
	5001308	5001308	5001308
ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE (SOLO EU2SYS)	5005786	5005786	5005786
PAQUETE DE BARRAS DIVISORAS PARA BANDEJAS PLANAS	-48, -48/P	5002802	—
	-72, -72/P	—	5002803
	-72/PL, -72/PR	—	5002804
	2-96	—	—
	2-96/PL, -96/PR	—	—
BASE DE MENOR TAMAÑO (SOLO EU2SYS) ALTURA GENERAL REDUCIDA EN 121 mm	304332	304342	304352
PLACA DE LA CUBIERTA PROTECTORA DEL TERMOSTATO	5007660 (SE REQUIEREN 2)	5007660 (SE REQUIEREN 2)	5007660 (SE REQUIEREN 3)
ESTANTE DE TRABAJO CON HILERA PARA JUGO DE CARNE ASADA	2-48, -48/P	5005638	—
	2-72, -72/P, -72/PL, -72/PR	—	5005639
	2-96, -96/P, -96/PL, -96/PR	—	—
			5005640

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

OPERACIÓN DE ARRANQUE

ANTES DEL USO INICIAL:

Se deben calentar las superficies interiores de la vitrina para eliminar los aceites en la superficie y el olor que se produce durante el primer uso del equipo.

Retire las bandejas. Gire los termostatos a la posición "ENCENDIDO". Ajuste los termostatos en el ajuste 10. Permita que la unidad se caliente durante 30 minutos o hasta que no se detecte ningún olor.

CALENTAMIENTO PREVIO:

Se debe precalentar la unidad en la configuración 10 durante un mínimo de 30 a 45 minutos antes de cargar la vitrina con alimentos calientes. Siga las instrucciones de operación que se indican en la página siguiente de este manual.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

1. NO AGREGUE AGUA A LA VITRINA

Las vitrinas Halo Heat mantienen una temperatura constante pero suave y eliminan gran parte de la pérdida de humedad asociada con las vitrinas convencionales. Debido a este calor suave, no es necesario agregar agua a la vitrina. De hecho, **no se recomienda agregar agua** ya que esta acelerará el deterioro del producto y dañará la unidad, con lo que se anulará la garantía.

2. COLOQUE LOS SEPARADORES Y LAS BANDEJAS PARA SERVIR EN LA VITRINA

Consulte los diagramas de disposición de las bandejas para los diferentes tipos de ubicaciones de bandejas. En este manual se encuentra una disposición completa de la configuración de las bandejas. Es **MUY importante tener en cuenta que**, sin considerar el tipo de configuración de bandejas que se escoja, se deben usar barras separadoras o barras divisorias de bandejas para cerrar todas las separaciones entre las bandejas y todas las separaciones entre las bandejas y los bordes de la vitrina. Si no se cierran estas separaciones, se escapará el calor desde el fondo de la caja hacia el área de la vitrina. Como consecuencia, la distribución del calor será desigual y será más difícil mantener una temperatura uniforme. Si fuese necesario, se encuentran disponibles barras separadoras adicionales para bandejas. Los insertos de bandejas de autoservicio con parrillas metálicas que se proporcionan son para usarlos con alimentos previamente envasados en las secciones de autoservicio de las unidades.

3. “ENCIENDA” LAS LUCES DE LA PANTALLA Y AJUSTE EL TERMOSTATO EN EL NUMERO “10” PARA PRECALENTAR

Se encenderá una luz indicadora cuando los termostatos estén “ENCENDIDOS”. Los indicadores permanecerán encendidos mientras la unidad esté precalentando o esté pidiendo calor. Se debe precalentar la unidad en la configuración 10 durante un mínimo de 30 a 45 minutos antes de cargar la vitrina con alimentos calientes. Cuando termine el precalentamiento, o cuando la unidad alcance la temperatura que ajuste el operador entre 1 y 10, las luces indicadoras se “APAGARÁN”.

4. CARGUE ALIMENTOS CALIENTES EN LA VITRINA

Asegúrese de que solo se coloquen alimentos calientes en la vitrina. Antes de cargar la vitrina con alimentos, use un termómetro de alimentos pequeño para asegurarse de que todos los productos hayan alcanzado una temperatura interna de 60 °C a 71 °C. Si algún producto no está a la temperatura apropiada para servir, use un horno de cocción y mantenimiento Halo Heat ajustado entre 121 °C y 135 °C o un horno Combitherm para calentar el producto al rango de temperatura correcto.

- Use protección en las manos cuando manipule artículos calientes.
- Asegúrese de que se usen solo alimentos calientes ENVASADOS PREVIAMENTE en recipientes adecuados resistentes al calor en la sección de autoservicio de la vitrina.
- No apile los recipientes de alimentos.

5. VUELVA A AJUSTAR LOS TERMOSTATOS SEGÚN SEA NECESARIO

Después de que se carguen todos los productos en la vitrina y se cierren las puertas, es necesario volver a ajustar los termostatos. Para secciones completamente cerradas, restablezca el termostato en el ajuste número “8”. Las vitrinas con sección de autoservicio se deben mantener entre los números “9” y “10” para la sección de autoservicio **solamente**. ESTOS AJUSTES NO SERÁN NECESARIAMENTE FINALES. Debido a que el rango de temperatura apropiado depende del tipo de productos y de las cantidades que se mantengan, es necesario usar en forma periódica un termómetro pequeño para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. El rango de temperatura correcto es entre un mínimo de 60 °C y 71 °C. Normalmente, esto requerirá un ajuste del termostato de entre “6” y “8” en las vitrinas completamente cerradas. Las vitrinas o secciones de autoservicio siempre requerirán una configuración mayor del termostato.

6. COLOCACIÓN DE UNA SONDA PARA ALIMENTOS

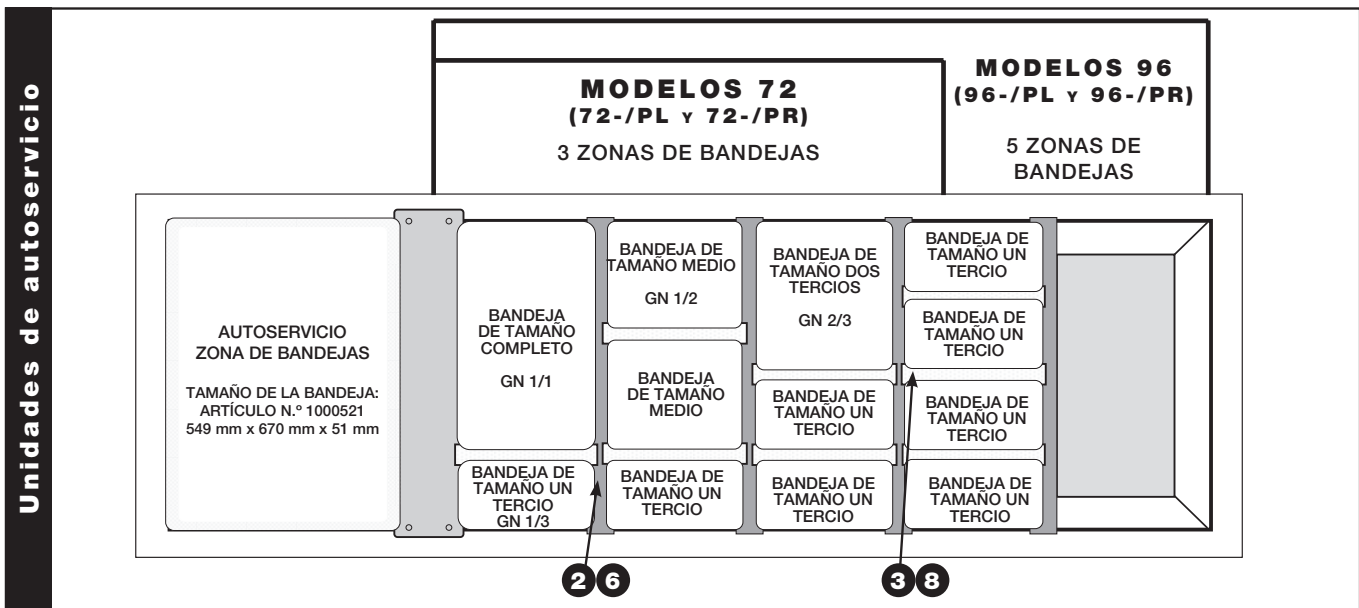
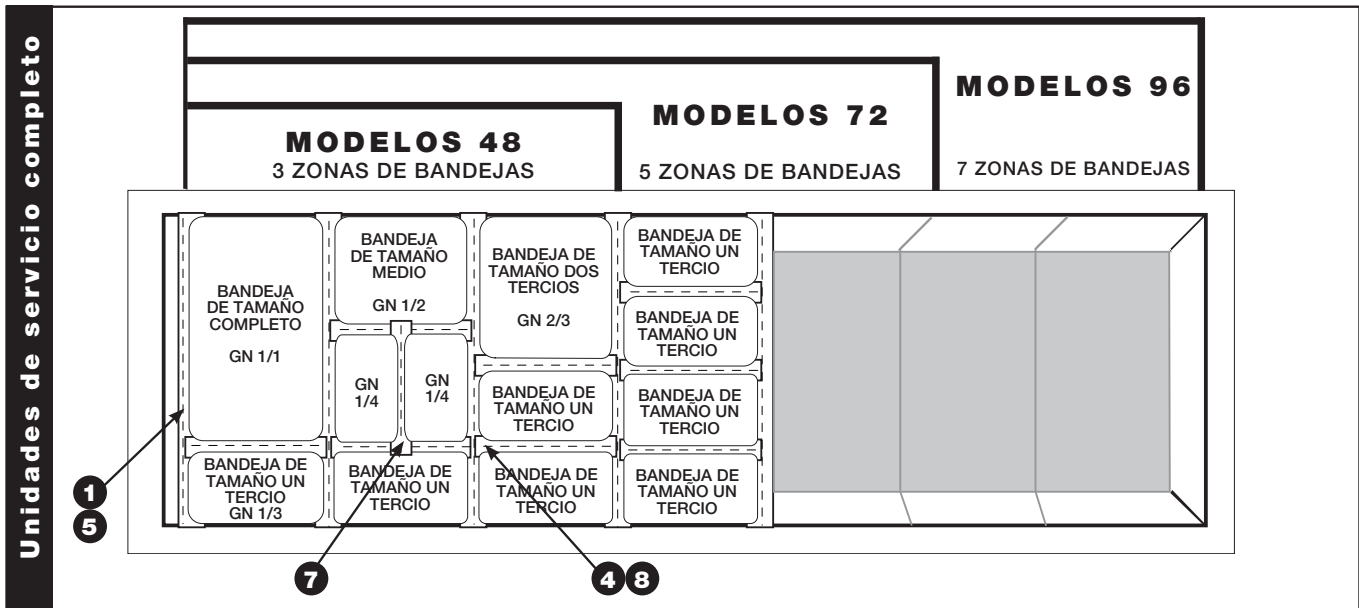
Si la unidad está equipada con el accesorio de sonda, limpie cada sonda y su punta con una almohadilla desechable con alcohol para limpiarla y desinfectarla antes de su uso. Si la sonda permanece insertada en su soporte, la pantalla de temperatura LED indicará la temperatura ambiente del aire dentro de la vitrina. Para colocar una sonda en los alimentos que se mantienen en una vitrina, retire la sonda del soporte e inserte la punta de la sonda hasta la mitad del producto, colocando la punta en el centro de la masa del alimento. Cuando inserte la sonda en alimentos sólidos como carne asada o pechugas de ave, empújela desde una posición perpendicular hacia abajo o desde el costado hacia la posición central. Si se coloca en un producto líquido o semilíquido, es probable que sea necesario fijar el cable de la sonda para mantenerla en la posición correcta. No permita que la punta de la sonda toque los bordes o los lados. Fije con cinta adhesiva el cable de la sonda al borde del recipiente. Limpie la punta de cada sonda con una toalla limpia de papel para sacar los restos de alimento después de cada uso. Continúe la limpieza de las sondas con una almohadilla desechable con alcohol y vuelva a colocar cada sonda en la posición apropiada del soporte.

7. SIRVA ALIMENTOS CALIENTES FRESCOS

Mantenga los alimentos calientes con apariencia fresca. Ocasionalmente revuelva o gire los alimentos, según sea necesario. Sirva los productos de alimentos en paquetes o recipientes apropiados resistentes al calor. Mantenga cerradas las puertas de las vitrinas después de servir. Limpie inmediatamente los derrames para garantizar la máxima atracción visual y para facilitar la limpieza del final del día.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONFIGURACIONES DE LAS BANDEJAS • VITRINAS PARA ALIMENTOS CALIENTES



SE INCLUYEN BARRAS ESTÁNDAR EN CADA PAQUETE

N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (A x L)	MODELO > 48		72		96		
			COMPLETO	AUTO	COMPLETO	AUTO	COMPLETO	AUTO	
PAQUETES NACIONALES									
1	1002584	LARGO (TAMAÑO COMPLETO, MEDIO Y DE UN TERCIO)	64 mm x 711 mm	4	—	4	2	—	—
2	1002590	LARGO (TAMAÑO COMPLETO, MEDIO Y DE UN TERCIO)	46 mm x 711 mm	—	—	—	—	6	6
3	1002621	CORTO (TAMAÑO COMPLETO, MEDIO Y DE UN TERCIO)	37 mm x 343 mm	3	—	5	3	7	7
4	11318	CORTO (TAMAÑO COMPLETO, MEDIO Y DE UN TERCIO)	25 mm x 343 mm	9	—	15	9	21	21
PAQUETES INTERNACIONALES									
5	1002585	LARGO (GN 1/1, GN 1/2 Y GN 1/3)	58 mm x 711 mm	4	—	10	6	—	—
6	1002591	LARGO (GN 1/1, GN 1/2 Y GN 1/3)	41 mm x 711 mm	—	—	—	—	6	6
7	1002619	CORTO (GN 1/4)	25 mm x 270 mm	6	—	10	6	14	14
8	1000544	CORTO (GN 1/1, GN 1/2 Y GN 1/3)	25 mm x 327 mm	9	—	15	9	21	21

*No se muestra

INSTRUCCIONES DE 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.

Cuando se retira el producto de un ambiente de cocción a alta temperatura para transferencia inmediata a equipos con la menor temperatura que se requiere para mantenimiento de comida caliente, se puede formar condensación en el exterior del producto y en el interior de recipientes plásticos que se usen para aplicaciones de autoservicio. Permitir que el producto libere el vapor y el calor inicial que se produce por la cocción a alta temperatura puede paliar esta condición. 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.

La unidad está equipada con un termostato que indica un rango entre 1 y 10. Use un termómetro indicador de aguja de metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantienen. Ajuste la configuración del termostato para alcanzar la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión.

Los productos químicos fuertes, corrosivos, o inadecuados pueden destruir por completo la capa protectora de acero inoxidable. Las almohadillas abrasivas, la lana de acero y los

instrumentos de metal desgastan por rozamiento las superficies, lo que ocasiona daños a este recubrimiento protector y finalmente aparecen áreas con corrosión. Incluso el agua, particularmente el agua dura que tiene concentraciones de cloruro altas a moderadas, causan oxidación y perforaciones que producen herrumbre y corrosión. Además, muchos alimentos ácidos que se derraman y que se dejan en las superficies metálicas contribuyen a que se corroan las superficies.

Es vital usar agentes, materiales y métodos adecuados de limpieza para mantener la apariencia y la vida útil de este aparato. Es necesario eliminar los alimentos que se derramen y limpiar el área tan pronto como sea posible pero, como mínimo, una vez al día. Es necesario siempre enjuagar por completo las superficies después de usar algún agente de limpieza y secar el agua lo más pronto posible después de enjuagar.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza no abrasivos diseñados para su uso sobre superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruro ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Siempre use agentes de limpieza adecuados con la concentración recomendada por el fabricante. Comuníquese con su proveedor de productos de limpieza local para obtener recomendaciones de productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza normalmente se puede lograr con el agente de limpieza apropiado y un paño suave y limpio. Cuando sea necesario usar métodos más agresivos, se deben usar esponjas no abrasivas en las áreas difíciles y asegurarse de frotar en el sentido del grano visible de la superficie de metal para evitar rayarla. Nunca se deben usar cepillos de metálicas, esponjas metálicas o raspadores para eliminar residuos de alimentos.

PRECAUCIÓN



Para proteger las superficies de acero inoxidable, evite por completo el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. **NUNCA** use ácido clorhídrico (ácido muriático) sobre acero inoxidable. **NUNCA** use cepillos metálicos ni esponjas o raspadores de metal.

ADVERTENCIA



Si el equipo no se limpia o no se limpia lo suficientemente bien, los depósitos de grasa y los residuos de alimento en el interior del equipo pueden incendiarse. Si los depósitos de grasa o los residuos de alimento en el interior del equipo se incendian, desconecte el disyuntor principal del equipo y use un extintor de incendios (¡no use agua para extinguir grasa en llamas!). Si el equipo no se limpia adecuadamente, este puede causar incendios, lesiones corporales o la muerte, además invalidará la garantía y liberará a Alto-Shaam de toda responsabilidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LISTA DE VERIFICACIÓN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

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.

Empresa: _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____

Fecha de inspección: _____

LISTA DE VERIFICACIÓN DIARIA:

- Limpie la vitrina y el vidrio como se detalla en este manual.

LISTA DE VERIFICACIÓN SEMANAL:

- Apriete e inspeccione las bombillas.

LISTA DE VERIFICACIÓN MENSUAL:

- Inspeccione los vidrios delantero y del extremo en busca de desportilladuras y grietas.
 - Programe un mantenimiento inmediatamente si nota una desportilladura o una grieta.
- Pruebe las barras amortiguadoras (solo vitrinas de servicio completo).
 - Levante el vidrio delantero completamente.
 - Asegúrese de que el vidrio permanezca suspendido sin caer de vuelta.
 - Si las barras amortiguadoras no afirman el vidrio en posición vertical, programe un mantenimiento tan pronto como sea posible.

FALLA Y REEMPLAZO DE COMPONENTES

Indique los detalles de las fallas con la fecha en la que ocurrieron. (Deje en blanco si los componentes funcionan correctamente)

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

Componente: _____ Fecha (DD/MM/AA): _____

CUIDADO Y LIMPIEZA

LISTA DE VERIFICACIÓN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

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.

Empresa: _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

Comprado en: _____

Fecha de instalación: _____ Voltaje: _____

Fecha de inspección: _____

LISTA DE VERIFICACIÓN CADA 12 MESES:

Inspección realizada por un técnico autorizado de la fábrica.

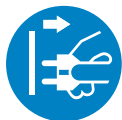
- Abra el panel de control e inspeccione y apriete todo el cableado.
- Inspeccione todos los componentes eléctricos.
- Realice pruebas a los elementos para probar su cortocircuito eléctrico a tierra. Reemplace y repare según sea necesario.
- Retire la cubierta superior e inspeccione el cableado de las luces y los portalámparas. Repare o reemplace según sea necesario.
- Inspeccione visualmente la fuente y la superficie de la fuente en busca de indicios de grietas, deterioro, distorsión o uso indebido.
- Reemplace la junta del vidrio del extremo.
- Inspeccione la junta de la manilla. Reemplace según sea necesario.
- Reemplace las juntas de la puerta de vidrio deslizables.
- Inspeccione la alineación del vidrio.
- Inspeccione la abrazadera del vidrio y la posición del vidrio en la abrazadera. Apriete o reemplace según sea necesario.
- Inspeccione todos los materiales paragolpes del cliente. Reemplace según sea necesario.
- Realice la calibración del termostato según los procedimientos recomendados por la fábrica.

FALLA Y REEMPLAZO DE COMPONENTES

Anote las fallas de los componentes que se descubrieron durante esta inspección de doce meses.
(Deje en blanco si los componentes funcionan correctamente)

CUIDADO Y LIMPIEZA

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 prevenir LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE o DAÑOS A LA PROPIEDAD:

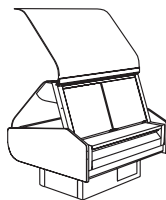
NO limpie con vapor, mangueras ni inunde el interior o el exterior con agua o soluciones líquidas de ningún tipo. NO USE un pulverizador a chorro para limpiar.

Si no cumple con esta precaución, la garantía se anulará.

ADVERTENCIA



El vidrio de la cubierta que se extiende hasta la parte vertical completa se estabiliza usando las barras amortiguadoras diseñadas para soportar el peso total de la carga. Estas barras se podrían debilitar o fallar debido al desgaste, las condiciones ambientales o el paso del tiempo.



Para evitar LESIONES GRAVES o DAÑOS A LA PROPIEDAD: Los operadores deben estar atentos a cualquier aumento en el esfuerzo para levantar la cubierta e iniciar una inspección inmediata de seguridad de las barras amortiguadoras. NO levante la cubierta en estas condiciones.

NO USE EL EQUIPO SI LOS CONTROLES NO FUNCIONAN CORRECTAMENTE

Consulte la Guía de solución de problemas que se encuentra en este manual o llame a un técnico de servicio autorizado.

LIMPIE DIARIAMENTE

- Apague las luces, ajuste el termostato en la posición "APAGADO", desconecte la unidad desde la fuente de alimentación y permita que se enfríe.
- Retire los alimentos, cúbralos o envuélvalos y refrigérelos.
- Limpie las superficies interiores metálicas de la vitrina con un paño limpio o esponja húmedos y con cualquier detergente comercial o solvente desengrasante bueno en la concentración recomendada. Use una esponja plástica o un limpiador de hornos para las áreas difíciles. Enjuague bien para sacar todos los residuos y seque.

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.

- 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.
- Limpie los vidrios con un limpiador de ventanas. Las puertas deslizables de vidrio se pueden desmontar, lo que facilita la limpieza.
- Limpie completamente las juntas, el panel de control y las perillas, debido a que estas áreas guardan desechos de alimentos.
- Limpie completamente los carriles para eliminar la acumulación de desechos.
- Para ayudar a mantener el revestimiento de la película protectora sobre acero inoxidable pulido, limpie el exterior de la unidad 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.

LIMPIE DIARIAMENTE LAS SONDAS

Si la vitrina se proporciona con sondas, retire todos los restos de alimentos de las sondas. Limpie todo el conjunto de sonda y el cable completos con una solución tibia de detergente y un paño limpio. Elimine el detergente limpiando cada sonda y el cable con agua limpia para enjuagar y un paño. Limpie las sondas con una almohadilla desechable con alcohol o una solución desinfectante recomendada para superficies que tengan contacto con alimentos. Deje que la sonda y el cable de esta se sequen al aire en el soporte de mantenimiento de la sonda.



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*

KIT DE CABLES DE REPUESTO

SERIE 48 KIT DE CABLES DE REPUESTO

KIT DE SERVICIO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE N° 4880

INCLUYE:

CB-3045	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE	40,84 M
CR-3226	CONECTOR TÓRICO.....	4
IN-3488	ESQUINA DE AISLAMIENTO	30,5 CM
BU-3105	CASQUILLO CON REBORDE	4
BU-3106	CASQUILLO DE COPA.....	4
SL-3063	MANGUITO AISLANTE	4
TA-3540	CINTA PARA ALTA TEMPERATURA	1 ROLLO
ST-2439	PERNO DE 10/32.....	4
NU-2215	TUERCA HEXAGONAL	8

SERIE 72 KIT DE CABLES DE REPUESTO

KIT DE SERVICIO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE N° 4881

INCLUYE:

CB-3045	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE	64 M
CR-3226	CONECTOR TÓRICO.....	12
IN-3488	ESQUINA DE AISLAMIENTO	30,5 CM
BU-3105	CASQUILLO CON REBORDE	12
BU-3106	CASQUILLO DE COPA.....	12
SL-3063	MANGUITO AISLANTE	12
TA-3540	CINTA PARA ALTA TEMPERATURA	1 ROLLO
ST-2439	PERNO DE 10/32.....	12
NU-2215	TUERCA HEXAGONAL	24

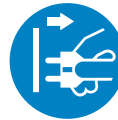
SERIE 96 KIT DE CABLES DE REPUESTO

KIT DE SERVICIO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE N° 14228

INCLUYE:

CB-3045	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE	85,3 M
CR-3226	CONECTOR TÓRICO.....	8
IN-3488	ESQUINA DE AISLAMIENTO	30,5 MM
BU-3105	CASQUILLO CON REBORDE	8
BU-3106	CASQUILLO DE COPA.....	8
SL-3063	MANGUITO AISLANTE	8
TA-3540	CINTA PARA ALTA TEMPERATURA	1 ROLLO
ST-2439	PERNO DE 10/32.....	8
NU-2215	TUERCA HEXAGONAL	16

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.

PRECAUCIÓN

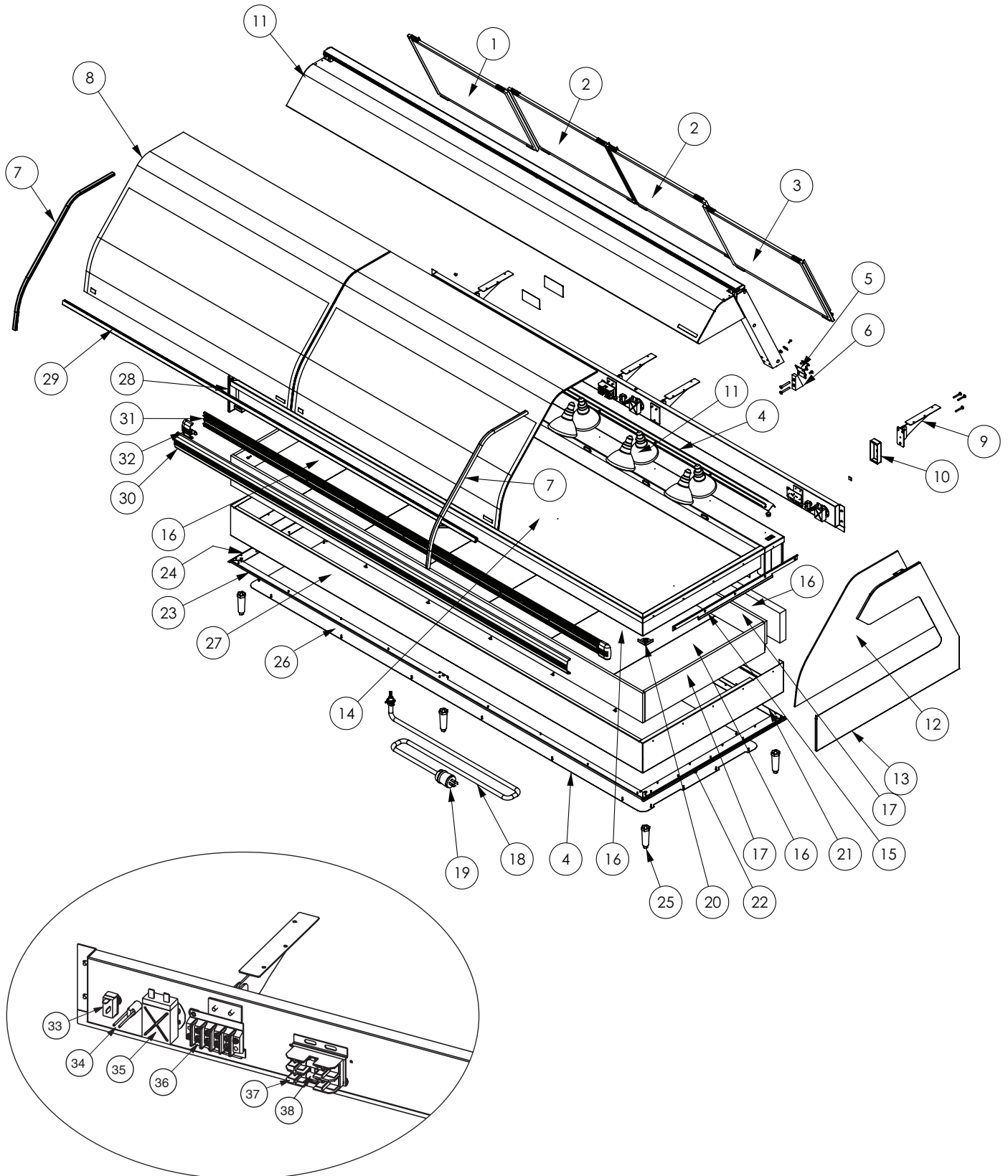


El rendimiento de esta unidad se ha optimizado usando las bombillas proporcionadas de fábrica. Estas bombillas se deben reemplazar con un repuesto exacto o con un repuesto recomendado por el fabricante. Estas bombillas se han tratado para que resistan el rompimiento y se deben reemplazar por bombillas tratadas de manera similar para mantener el cumplimiento de las normas NSF. **NO** apriete excesivamente las bombillas en sus portalámparas ya que esto puede dañar el filamento de la bombilla.

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

MANTENIMIENTO

CONJUNTO COMPLETO • VISTA FRONTAL (SE MUESTRA ED2-96)



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

MANTENIMIENTO

CONJUNTO COMPLETO • VISTA FRONTAL

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	MODELO >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
		N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.		
1	PUERTA DE VIDRIO, IZQUIERDA	DR-25422	1	DR-25422	1	DR-25422	1		
2	PUERTA DE VIDRIO, CENTRAL	DR-25423	1	DR-25423	1	DR-25423	2		
3	PUERTA DE VIDRIO, DERECHA	—	—	DR-25424	1	DR-25424	1		
4	CARRIL DE LA PUERTA, INFERIOR	TK-26751	1	TK-26753	1	TK-26755	1		
5	SOPORTE DE ÁNGULO RECTO	1004870	2	1004870	2	1004870	2		
6	CUÑA RECTA	BK-26025	2	BK-26025	2	BK-26025	2		
7	JUNTA, VIDRIO DEL EXTREMO	GS-22547	1	GS-22547	1	GS-22547	1		
8	VIDRIO DELANTERO**	GL-25420	1	GL-25785	1	GL-25420	2		
9	SOPORTE, TABLA DE CORTE	BT-2342	2	BT-2342	2	BT-2342	4		
	*TABLA DE CORTE	4016	1	4017	1	4016	2		
10	SOPORTE, TABLA DE CORTE	11283	2	11283	2	11283	4		
11	BOMBILLA	120 V/208-240 V; 90 VATIOS	LP-33592	6	LP-33592	10	LP-33592	14	
		120 V/208-240 V; 65 VATIOS	LP-34762	6	—	—	—		
		230 V; 80 VATIOS	LP-33783	6	LP-33783	10	LP-33783	14	
12	VIDRIO DEL EXTREMO***	TRANSPARENTE	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762	2	
13	PANEL LATERAL, DERECHO***	NEGRO	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1	
14	FUENTE, CONJUNTO DE CABLES		5003844	1	5003845	1	5003846	1	
15	ESTRUCTURA, VIDRIO, SOPORTE DE LA FUENTE		1000647	2	1000647	2	1000647	2	
16	AISLAMIENTO		IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	
17	AISLAMIENTO		IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1	
18	CABLE, 2133 mm	120 V/208-240 V	CD-3291	1	CD-3557	1	CD-3557	1	
		230 V	CD-3922	1	CD-33490	1	CD-33489	1	
19	ENCHUFE	NEMA L14-20P, 20 A, 250 V	PG-3337	1	—	1	—	1	
		NEMA L14-30P, 30 A, 250 V	—	—	PG-3267	—	PG-3267	—	
20	EMPLAZAMIENTO PARA EL MONTAJE DE LAS PATAS		5000712	4	5000712	4	5000712	6	
21	RECORTE DEL PANEL POSTERIOR***	NEGRO	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1	
22	RECORTE DEL PANEL DERECHO***	NEGRO	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1	
23	RECORTE DEL PANEL DELANTERO***	NEGRO	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1	
24	RECORTE DEL PANEL IZQUIERDO***	NEGRO	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1	
25	PATAS, 102 mm	AJUSTABLES	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	6	
26	PANEL DE ACCESO		1000620	1	1001264	1	1001469	1	
27	ENVOLTORIO DE LA FUENTE		1000613	1	1001255	1	1001468	1	
28	PANEL LATERAL, IZQUIERDO***	NEGRO	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1	
29	MANILLA, VIDRIO		HD-27795	1	HD-27796	1	HD-27797	1	
30	PARAGOLPES, CARRIL		1010949	1	1010950	1	1010951	1	
31	PARAGOLPES, RIEL		1010952	1	1010953	1	1010954	1	
32	PARAGOLPES, TAPA LATERAL		BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2	
33	INTERRUPTOR BASCULANTE	120 V/208-240 V	SW-33896	2	SW-33896	2	SW-33896	3	
		230 V	SW-3528	2	SW-3528	2	SW-3528	3	
	INTERRUPTOR DE ARRANQUE	230 V	SW-3905	2	SW-3905	2	SW-3905	3	
34	LUZ INDICADORA	120 V/208-240 V	LI-3951	2	LI-3027	2	LI-3027	3	
		230 V	LI-3951	2	LI-3951	2	LI-3951	3	
35	TERMOSTATO		TT-3498	2	TT-3498	2	TT-3498	3	
36	BLOQUE DE TERMINALES	120 V/208-240 V	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1	
		230 V	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021	1	
		380-415 V	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1	
37	PORTAFUSIBLES		FU-3772	1	FU-3772	1	FU-3772	1	
38	FUSIBLE, 15 AMPERIOS		FU-3775	2	FU-3775	2	FU-3775	2	
39*	PERILLA DEL TERMOSTATO		KN-3473	2	KN-3473	2	KN-3473	3	
40*	RIELES DE LA PUERTA		DR-22480F	1	DR-22480F	1	DR-22480F	1	
41*	PARAGOLPES DE LA PUERTA		DR-22480G	1	DR-22480G	1	DR-22480G	1	
42*	BLOQUE DE TERMINALES, MODULAR	120 V/208-240 V	BK-25432	1	BK-25432	1	BK-25432	1	
		230 V	—	—	—	—	BK-25432	1	
		380-415 V	—	—	BK-25432	1	BK-25432	1	

* NO SE MUESTRA ** Consulte la sección de piezas de repuesto para unidades de autoservicio (pág. 23)

***Se indican las piezas estándar, consulte la siguiente página para ver las piezas opcionales.

MANTENIMIENTO

VIDRIO DEL EXTREMO (CONSULTE EL CONJUNTO COMPLETO EN LAS PÁGINAS ANTERIORES)

MODELO >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
12	VIDRIO DEL EXTREMO TRANSPARENTE	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762	2
	COLOR BRONCE, DERECHO	GL-25728	1	GL-25728	1	GL-25728	1
	COLOR BRONCE, IZQUIERDO	GL-25727	1	GL-25727	1	GL-25727	1

PANELES DE ENCIMERA (CONSULTE EL CONJUNTO COMPLETO EN LAS PÁGINAS ANTERIORES)

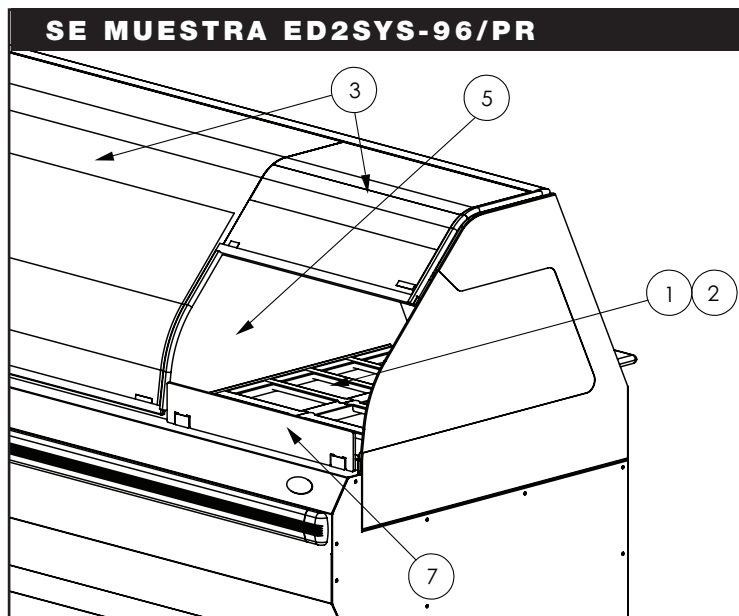
MODELO >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
13	ESTRUCTURA DEL VIDRIO, DERECHA NEGRO	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1
	ACERO INOXIDABLE	5001266	1	5001266	1	5001266	1
	COLOR PERSONALIZADO	5001484	1	5001484	1	5001484	1
21	RECORTE POSTERIOR NEGRO	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1
	ACERO INOXIDABLE	1002021	1	1002023	1	1002025	1
	COLOR PERSONALIZADO	1000392	1	1002464	1	1002466	1
22	RECORTE DERECHO NEGRO	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1
	ACERO INOXIDABLE	1002018	1	1002018	1	1002018	1
	COLOR PERSONALIZADO	1002309	1	1002309	1	1002309	1
23	RECORTE DELANTERO NEGRO	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1
	ACERO INOXIDABLE	1002020	1	1002022	1	1002024	1
	COLOR PERSONALIZADO	1000391	1	1002463	1	1002465	1
24	RECORTE IZQUIERDO NEGRO	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1
	ACERO INOXIDABLE	1002019	1	1002019	1	1002019	1
	COLOR PERSONALIZADO	1002310	1	1002310	1	1002310	1
28	ESTRUCTURA DEL VIDRIO, IZQUIERDA NEGRO	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1
	ACERO INOXIDABLE	5001265	1	5001265	1	5001265	1
	COLOR PERSONALIZADO	5001483	1	5001483	1	5001483	1

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

MANTENIMIENTO

PIEZAS DE REPUESTO PARA UNIDADES DE AUTOSERVICIO

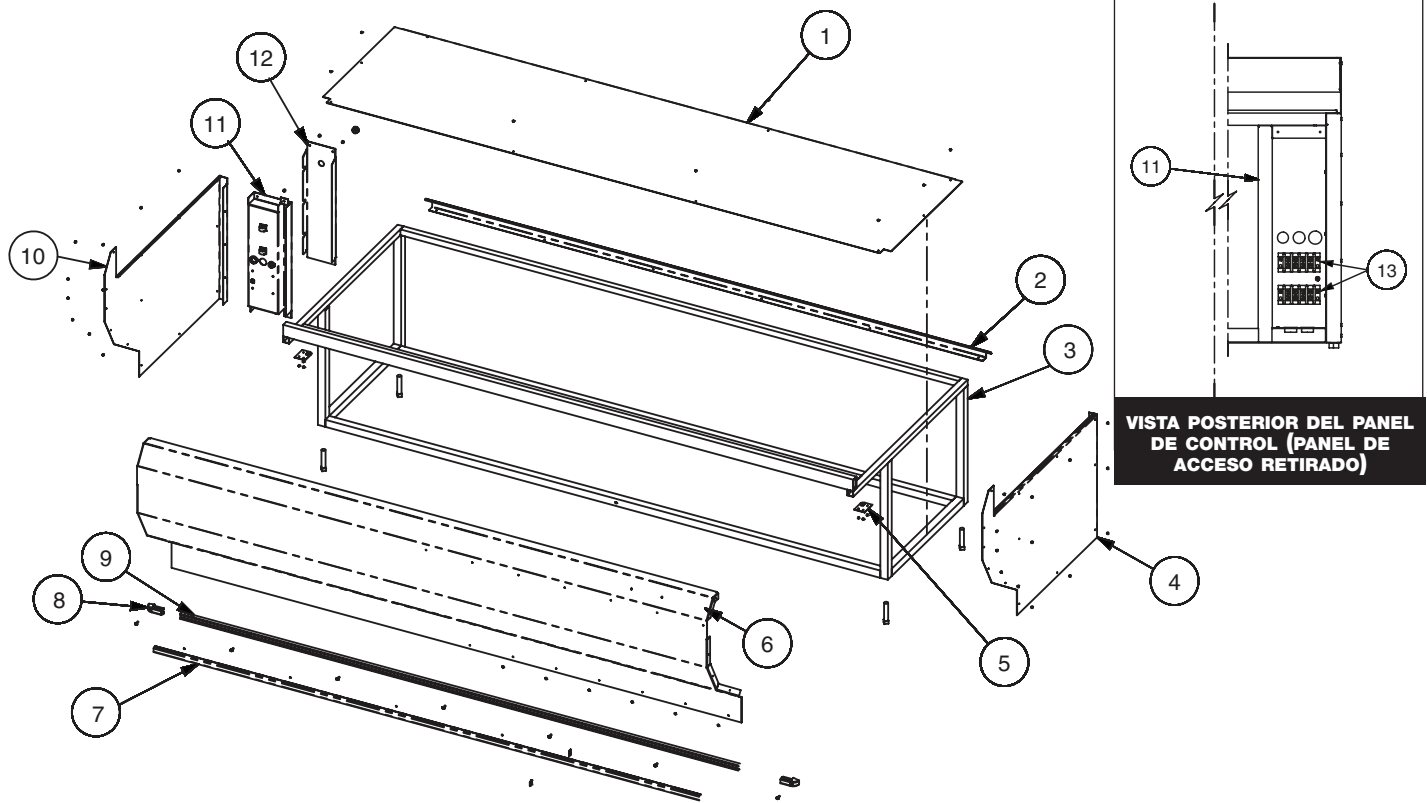
* NO SE MUESTRA		MODELO >	ED2(SYS)	-48/P	-72/P	-72/PL, /PR	-96/PL, /PR
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	CANT.	CANT.	CANT.	
1	REJILLAS PARA BANDEJAS	PN-25752	2	3	1	1	
2	INSERTO DE LA BANDEJA	1000993	1	—	—	—	
		1000735	—	1	—	—	
		1000521	—	—	1	1	
3	VIDRIO DELANTERO <small>SERVICIO COMPLETO</small>	GL-25420	—	—	1	—	
		GL-25785	—	—	—	1	
	<small>AUTOSERVICIO</small>	GL-25586	1	—	—	—	
		GL-25889	—	1	—	—	
		GL-25430	—	—	1	1	
4*	BARRA, AMORTIGUADORA <small>200 N</small>	SU-26848	—	1	—	—	
	<small>400 N</small>	SU-26849	—	—	2	1	
	<small>700 N</small>	SU-26851	—	—	—	1	
5	SEPARADOR DE VIDRIO TEMPLADO	GL-22049	—	—	1	1	
6*	SOPORTE DEL VIDRIO SEPARADOR	5002164	—	—	1	—	
		5002165	—	—	—	1	
7	PROTECCIÓN, CONJUNTO DE CALENTADOR <small>ENCIMERA</small>	5013003	1	—	—	—	
		5013004	—	1	—	—	
		5013005	—	—	1	1	
	<small>SISTEMA</small>	5013006	1	—	—	—	
		5013007	—	1	—	—	
		5013008	—	—	1	1	
8*	PROTECCIÓN, TÉRMICA (ANTES DE 01/11)	GD-25577	1	—	—	—	
		GD-25899	—	1	—	—	
		GD-24852	—	—	1	1	
9*	SOPORTE, PROTECCIÓN TÉRMICA (ANTES DE 01/11)	1000734	1	—	—	—	
		1002065	—	1	—	—	
		1001455	—	—	1	1	



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

MANTENIMIENTO

CONJUNTO DE BASE (SE MUESTRA ED2SYS-96)

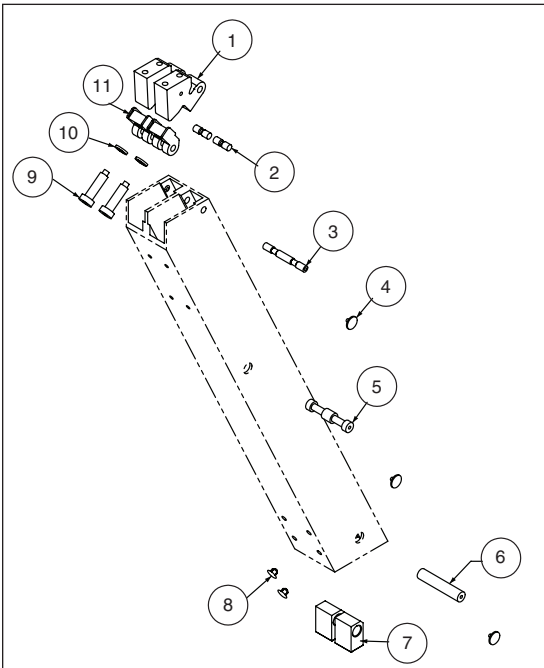
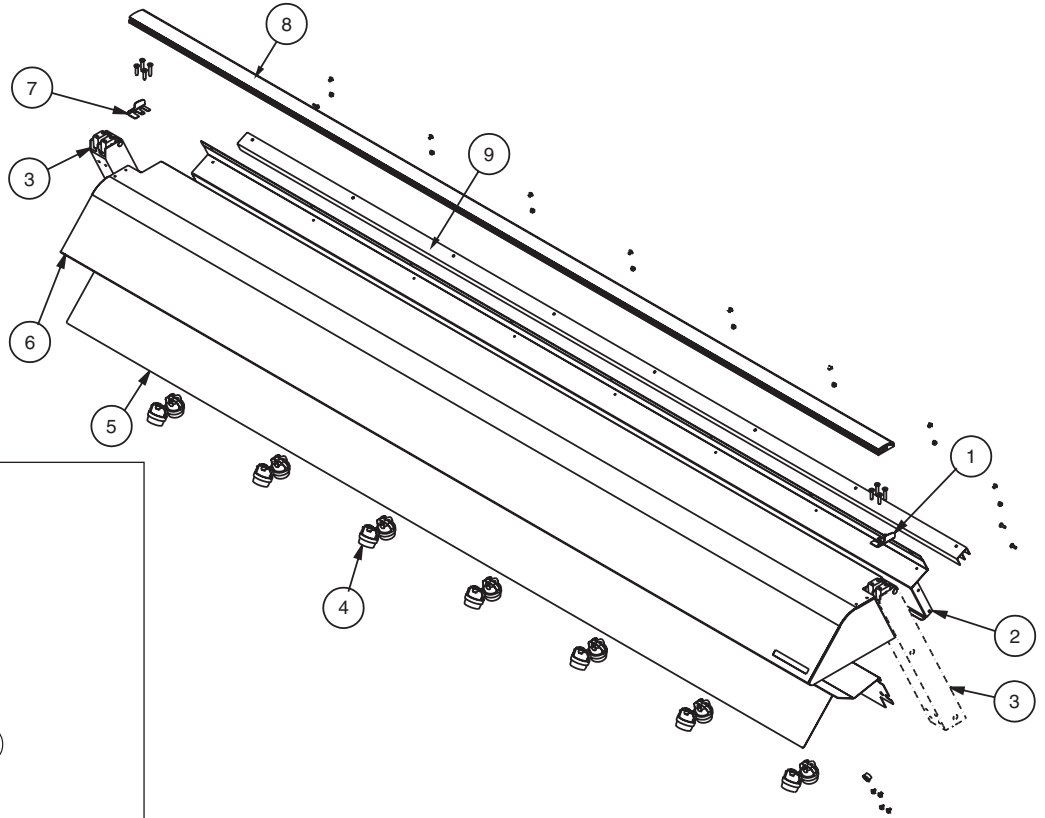


MODELO >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	BASE DEL PANEL	1001859	1	1001860	1	1001861	1
2	RELLENO, SUPERIOR, POSTERIOR	1001862	1	1001863	1	1001864	1
3	SOLDADURA DE LA ESTRUCTURA	FR-26725	1	FR-26726	1	FR-26727	1
4	PANEL LATERAL, DERECHO	NEGRO 1001852	1	1001852	1	1001852	1
	ACERO INOXIDABLE	1002055	1	1002055	1	1002055	1
	COLOR PERSONALIZADO	1002050	1	1002050	1	1002050	1
5	SOPORTE DE MONTAJE DE LA PATA	1001915	2	1001915	2	1001915	2
6	PANEL DELANTERO	NEGRO 1001854	1	1001855	1	1001856	1
	ACERO INOXIDABLE	1002057	1	1002056	1	1002059	1
	COLOR PERSONALIZADO	1002052	1	1002053	1	1002679	1
7	PARAGOLPES, RIEL	1,22 m 1010952	1	—	—	—	—
	1,83 m	—	—	1010953	1	—	—
	2,44 m	—	—	—	—	1010954	1
8	PARAGOLPES, TAPA LATERAL	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2
9	PARAGOLPES, CARRIL	1010949	1	1010950	1	1010951	1
10	PANEL LATERAL, IZQUIERDO	NEGRO 1001853	1	1001853	1	1001853	1
	ACERO INOXIDABLE	1002056	1	1002056	1	1002056	1
	COLOR PERSONALIZADO	1002051	1	1002051	1	1002051	1
11	CONJUNTO DE EMPLAZAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL	5001211	1	5001211	1	5001211	1
12	PANEL DE ACCESO	1001858	1	1001858	1	1001858	1
13	BLOQUE DE TERMINALES	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2

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

MANTENIMIENTO

CONJUNTO INTERIOR SUPERIOR (SE MUESTRA ED2-96)



CONJUNTO DE REPARACIÓN DE BISAGRAS

KIT DE REPARACIÓN DE BISAGRAS (HG-28160)

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	CANT.	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	BISAGRA DE 25°	2	7	BLOQUES DE MONTAJE	2
2	CLAVIJAS DEL ARIETE AMORTIGUADOR	2	8	ORIFICIO DEL ENCHUFE	2
3	PASADOR DE LA BISAGRA	1	9	PERNO DE LA BISAGRA	2
4	CONECTOR DE LA CLAVIJA	6	10	ARANDELAS DE PRESIÓN	2
5	CLAVIJAS DEL ARIETE AMORTIGUADOR INFERIORES	1	11	SOPORTE DEL ARIETE AMORTIGUADOR	2
6	CLAVIJA DE MONTAJE	1			

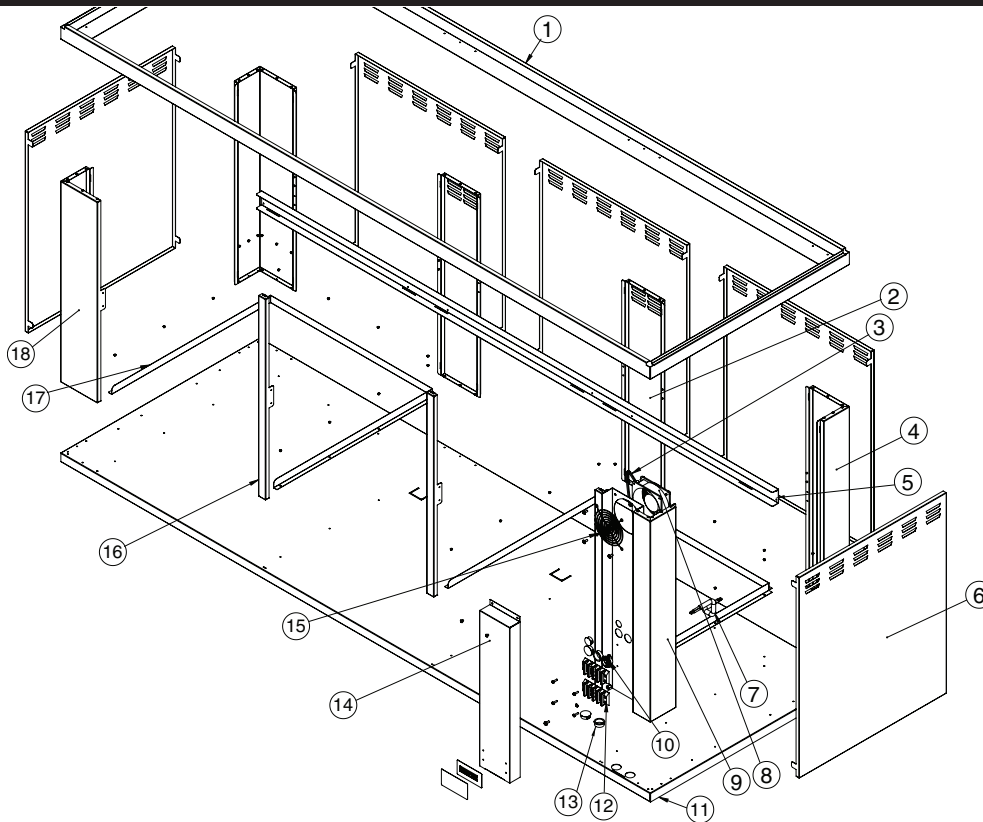
* NO SE MUESTRA

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	MODELO >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
		N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.		
1	TAPA LATERAL, DERECHA	CP-27561	1	CP-27561	1	CP-27561	1		
2	RELLENO SUPERIOR DE LA PUERTA	1005031	1	1005032	1	1005034	1		
3	CONJUNTO DE REPARACIÓN DE BISAGRAS (CONSULTE LA INSERCIÓN)	HG-28160	1	HG-28160	1	HG-28160	1		
4	PORTALÁMPARA 120 V/208-240 V	RP-3952	6	RP-3952	10	RP-3952	14		
		RP-3955	6	RP-3955	10	RP-3955	14		
5	PARTE SUPERIOR INTERIOR	1005017	1	1005018	1	1005024	2		
6	PARTE SUPERIOR EXTERIOR	5004030	1	5004031	1	5004034	1		
7	TAPA LATERAL, IZQUIERDA	CP-27560	1	CP-27560	1	CP-27560	1		
8	CONJUNTO DE ABRAZADERA	CM-26765	1	CM-26766	1	CM-26767	1		
9*	CARRIL SUPERIOR	TK-26752	1	TK-26754	1	TK-26756	1		
10*	BARRA 400 N	SU-26849	2	—	—	SU-26849	4		
		600 N	—	—	SU-26850	2	—	—	

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

MANTENIMIENTO

CONJUNTO COMPLETO (SE MUESTRA BU2-96)

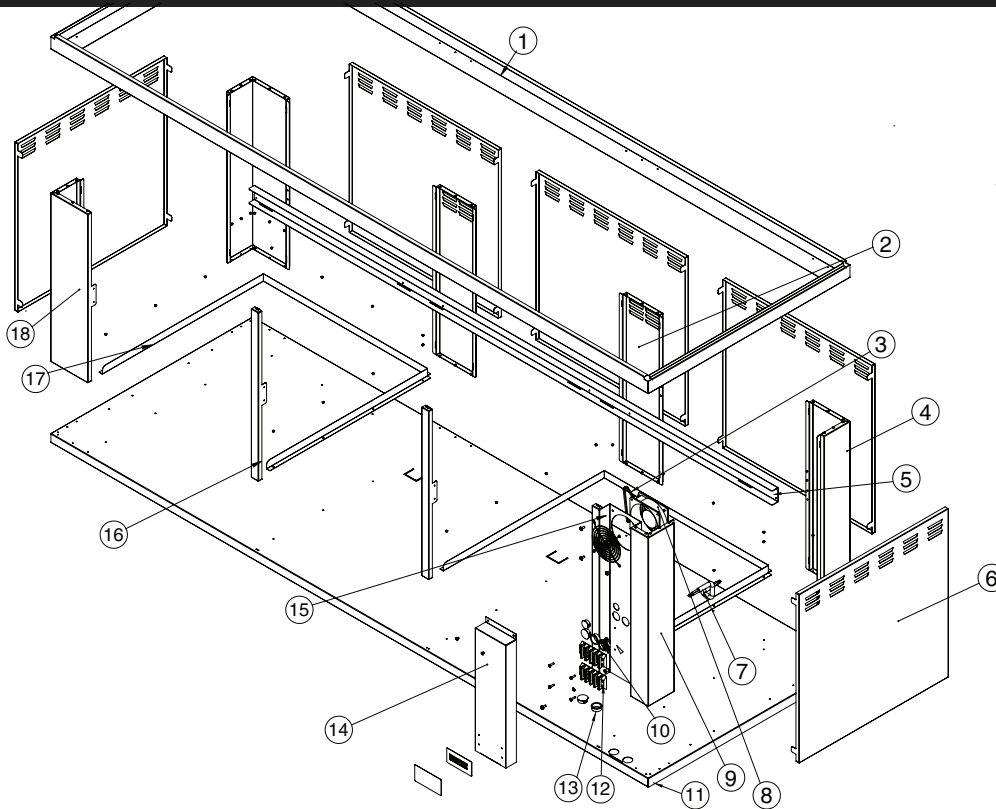


MODELO >		BU2-48		BU2-72		BU2-96	
ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	ESTRUCTURA SUPERIOR	1006862	1	1006863	1	1006864	1
2	PANEL CENTRAL	—	—	1006869	1	1006875	2
3	CABLE PARA CAJA DEL VENTILADOR DE 102 mm	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1
4	PANELES DE LAS ESQUINAS	LADO DEL CLIENTE	1006794	2	1006794	2	1006794
5	SOPORTE DEL ESTANTE POSTERIOR		1007017	1	1007018	1	1007019
6	PANELES LATERALES	NEGROS	1006857	2	1006857	2	1006857
		ACERO INOXIDABLE	1006858	2	1006858	2	1006858
		COLOR PERSONALIZADO	1006859	2	1006859	2	1006859
	PANELES POSTERIORES	NEGROS	1006854	1	1006857	2	1006857
		ACERO INOXIDABLE	1006855	1	1006858	2	1006858
		COLOR PERSONALIZADO	1006856	1	1006859	2	1006859
7	CABLE	1,83 m	CD-3607	1	—	—	—
		3,66 m	—	—	CD-3607	1	CD-3607
8	CUBIERTA DEL VENTILADOR	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1
9	EMPLAZAMIENTO PARA EL MONTANTE	1006795	1	1006870	1	5005506	1
10	CONECTOR DE CABLE DE 19 mm	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
11	EMPLAZAMIENTO DE LA BASE	5005544	1	5005545	1	5005546	1
12	BLOQUE DE TERMINALES	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
13	CASQUILLO DE DESCONEXIÓN RÁPIDA DE 29 mm	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2
14	CUBIERTA DEL MONTANTE	1006796	1	1006796	1	1006796	1
15	PROTECTOR VENTILADOR	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2
16	POSTE CENTRAL DELANTERO	—	—	—	—	1006890	2
17	RIEL GUÍA	1006830	1	1006830	2	1006830	2
18	PANELES DE LAS ESQUINAS, LADO DEL OPERADOR	1006792	1	1006792	1	1006792	1

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

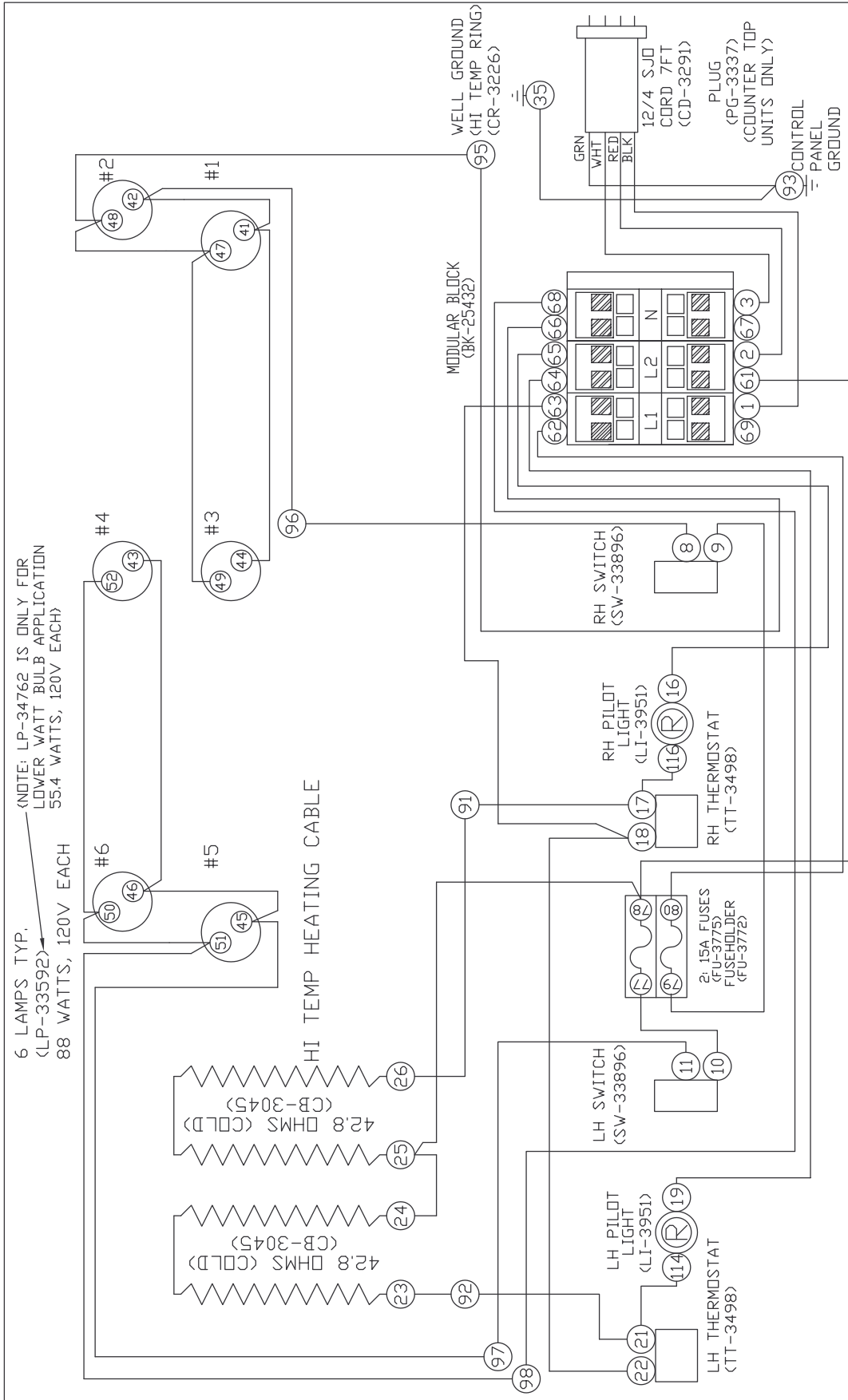
MANTENIMIENTO

CONJUNTO COMPLETO (SE MUESTRA BU2-96 MENOR)



ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	MODELO >		BU2-48 MENOR		BU2-72 MENOR		BU2-96 MENOR	
		N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.		
1	ESTRUCTURA SUPERIOR	1006862	1	1006863	1	1006864	1		
2	PANEL CENTRAL	—	—	1006986	1	1006987	2		
3	CABLE PARA CAJA DEL VENTILADOR DE 102 mm	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1		
4	PANELES DE LAS ESQUINAS LADO DEL CLIENTE	1006988	2	1006988	2	1006988	2		
5	SOPORTE DEL ESTANTE POSTERIOR	1007017	1	1007018	1	1007019	1		
6	PANELES LATERALES	1006982	2	1006982	2	1006982	2		
	NEGROS	1006983	1	1006983	2	1006983	2		
	ACERO INOXIDABLE	1006984	1	1006984	2	1006984	2		
	COLOR PERSONALIZADO	1006979	1	1006982	2	1006982	3		
	PANELES POSTERIORES	1006980	1	1006983	2	1006983	3		
	NEGROS	1006981	1	1006984	2	1006984	3		
	ACERO INOXIDABLE	—	—	—	—	—	—		
	COLOR PERSONALIZADO	—	—	CD-3607	1	CD-3607	1		
7	CABLE	1,83 m	1	—	—	—	—		
		3,66 m	—	—	—	—	—		
		—	—	CD-3607	1	CD-3607	1		
8	CUBIERTA DEL VENTILADOR	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1		
9	EMPLAZAMIENTO PARA EL MONTANTE	1006990	1	1006991	1	5005506	1		
10	CONECTOR DE CABLE DE 19 mm	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1		
11	EMPLAZAMIENTO DE LA BASE	5005544	1	5005545	1	5005546	1		
12	BLOQUE DE TERMINALES	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2		
13	CASQUILLO DE DESCONEXIÓN RÁPIDA DE 29 mm	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2		
14	CUBIERTA DEL MONTANTE	1006978	1	1006978	1	1006796	1		
15	PROTECTOR VENTILADOR	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2		
16	POSTE CENTRAL DELANTERO	—	—	—	—	1006890	2		
17	RIEL GUÍA	1006830	1	1006830	2	1006830	2		
18	PANELES DE LAS ESQUINAS, LADO DEL OPERADOR	1006989	1	1006989	1	1006792	1		

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



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	5917	FLIP T-BLOCK WIRING	2/14/11	JPK
4	5396	RELEASED TO PRODUCTION	4/03/09	KDS
3.01	-	BULB CHANGE	3/16/09	JPK
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2 (SYS)-48 & /P				

RATINGS WITH 88 WATT BULB		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2491W	11.6A
240V	3142W	13A
120/208-240V	3320W	13.8A

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2295W	10.2A
240V	2946W	12.3A
120/208-240V	3320W	13.8A

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

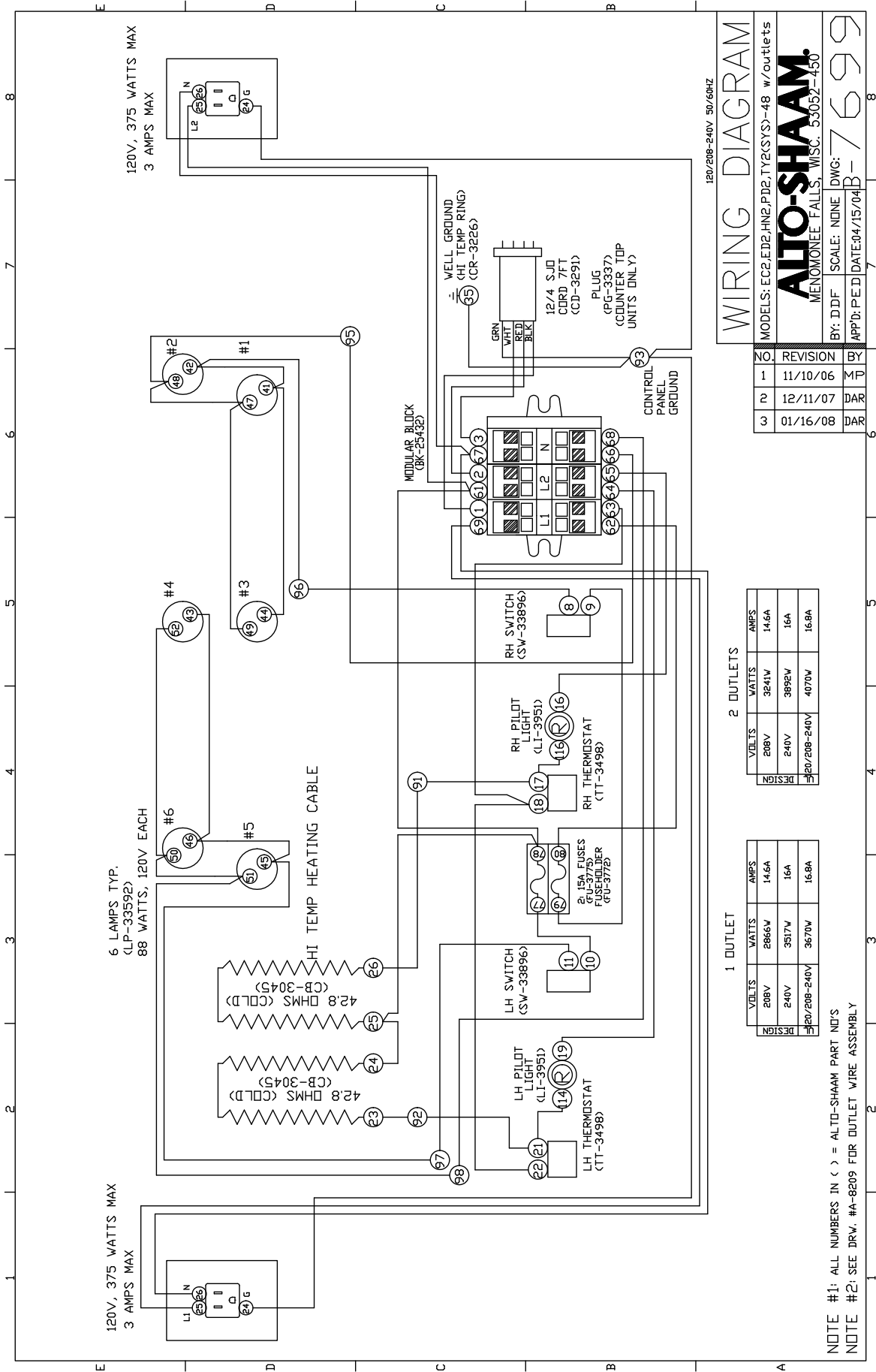
DWG: 7661

BY: AHL DATE: 06/11/03

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S

NOTE #2: SEE DRV. B-8166 FOR WIRE ASSEMBLIES

SHEET 1_OF_1



WIRING DIAGRAM

120/208-240V 50/60HZ
 MODELS: EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 w/outlets
ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
 BY: D.D.F. SCALE: NONE DWG: B-7699
 APP'D: P.E.D DATE: 04/15/04

NO	REVISION	BY
1	11/10/06	M.P.
2	12/11/07	DAR
3	01/16/08	DAR

2 OUTLETS

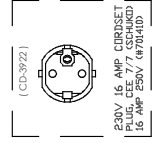
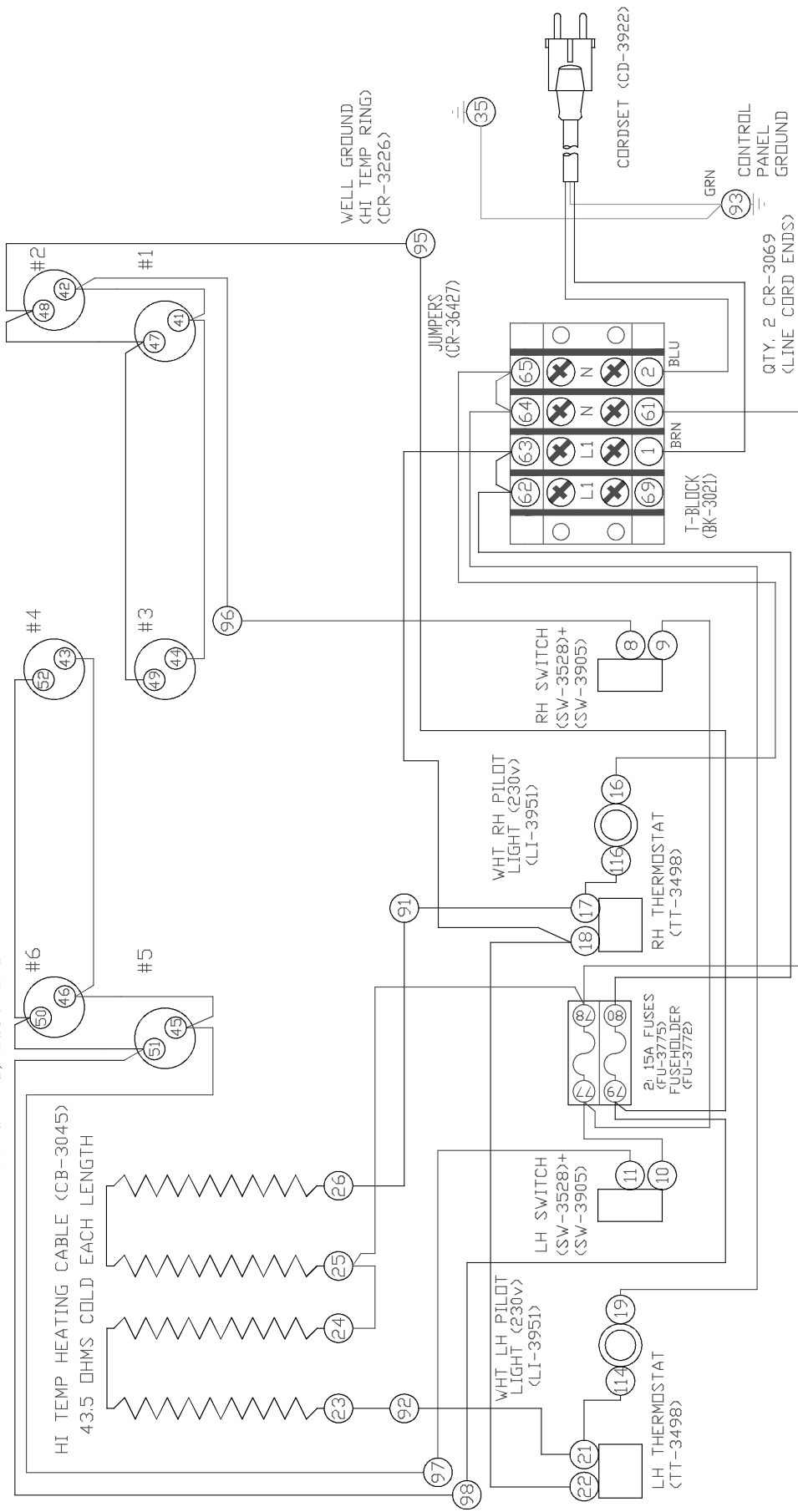
DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
1	208V	3241W	14.6A
2	240V	3892W	16A
3	120/208-240V	4070W	16.8A

1 OUTLET

DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
1	208V	2865W	14.6A
2	240V	3517W	16A
3	120/208-240V	3670W	16.8A

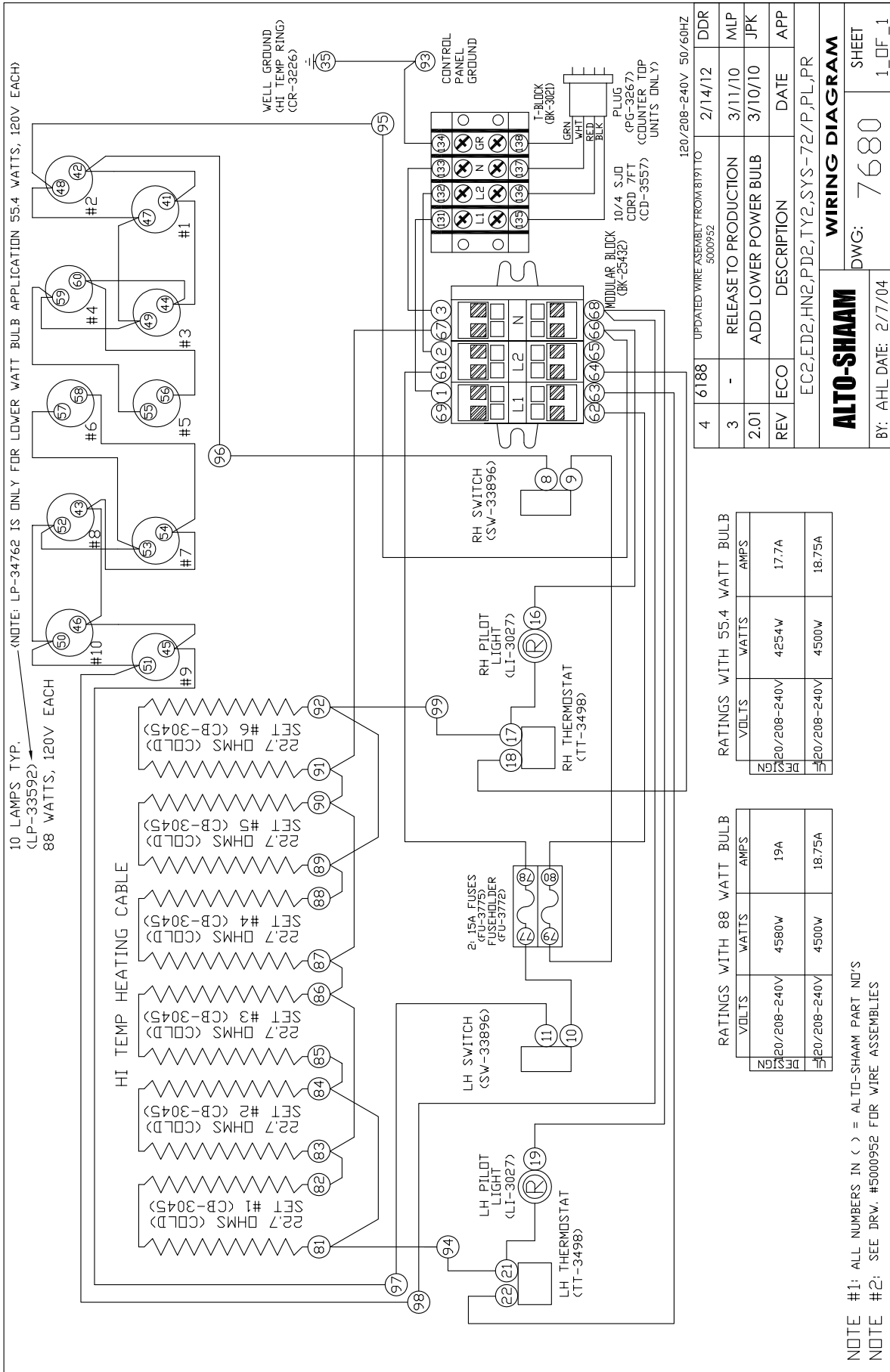
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
 NOTE #2: SEE DRV. #A-8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY

6 LAMPS TYP.
(LP-33783)
77 WATTS, 230V EACH



NOTE #1: ALL NUMBERS IN < > = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. A-8190 FOR WIRE ASSEMBLIES

7	7178	LP-33783 CHANGED TO 80W	04/24/15	TJG
6	6893	INCLUDE SCHUKO CORDSET	1/23/14	TJG
5	6799	REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS	10/09/13	TJG
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 / P 230V 50HZ				
ALTO-SHAAM			WIRING DIAGRAM	
DWG: 7679			SHEET	
BY: DDF DATE: 1/6/04			1_DF_1	

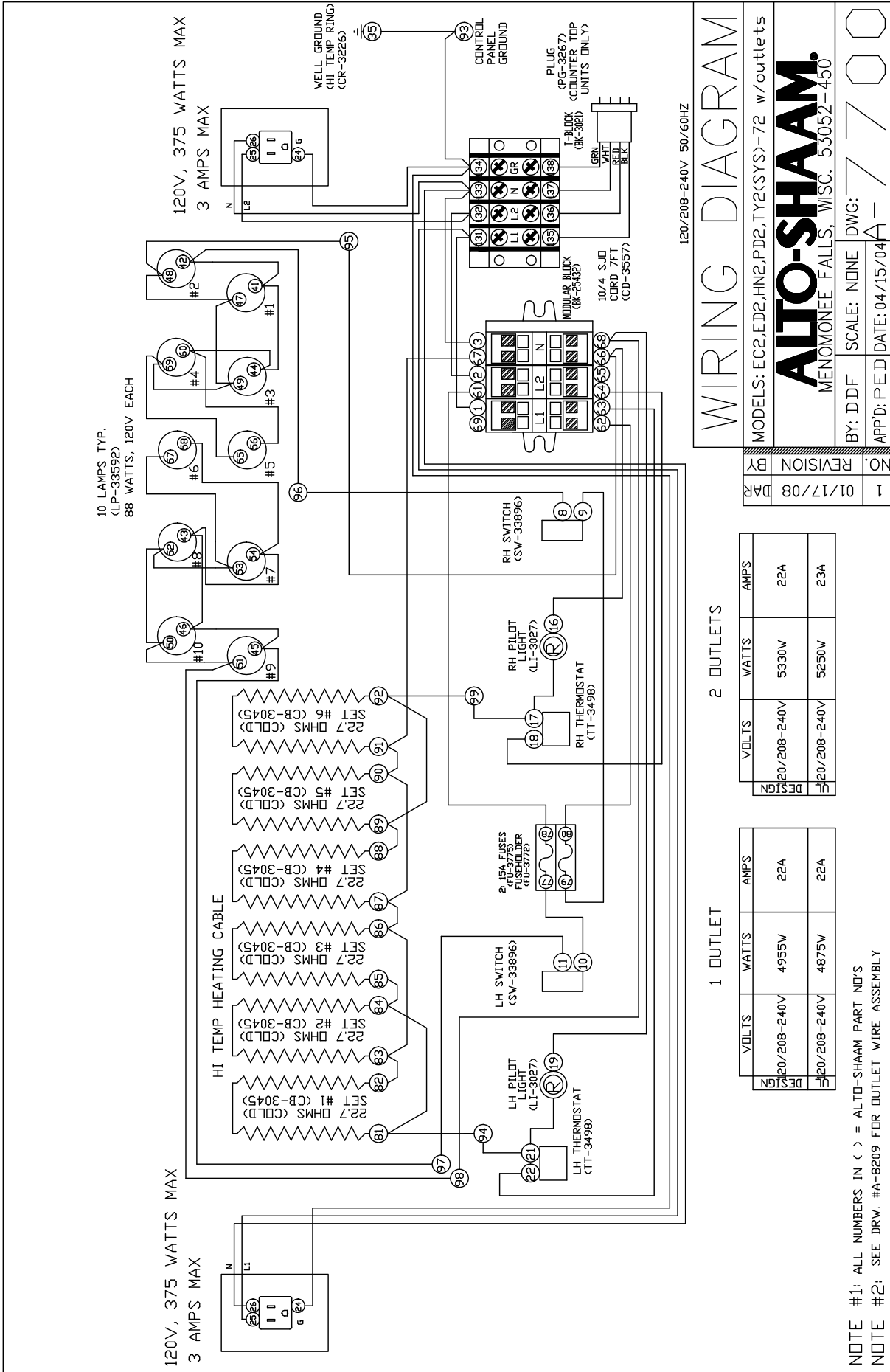


4	6188	UPDATED WIRE ASSEMBLY FROM 8191 TO 5000952	2/14/12	DDR
3	-	RELEASE TO PRODUCTION	3/11/10	MUP
2.01	-	ADD LOWER POWER BULB	3/10/10	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2,SYS-72/P,PL,PR				
WIRING DIAGRAM				
DWG: 7680			SHEET 1_DF_1	
BY: AHL DATE: 2/7/04				

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB	
VOLTS	AMPS
20/208-240V	17.7A
20/208-240V	18.75A

RATINGS WITH 88 WATT BULB	
VOLTS	AMPS
20/208-240V	19A
20/208-240V	18.75A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #5000952 FOR WIRE ASSEMBLIES



120/208-240V 50/60HZ

WIRING DIAGRAM

MODELS: EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-72 w/outlets
ALTO-SHAAM
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

NO.	REVISION	BY	DATE
1	01/17/08	DAK	

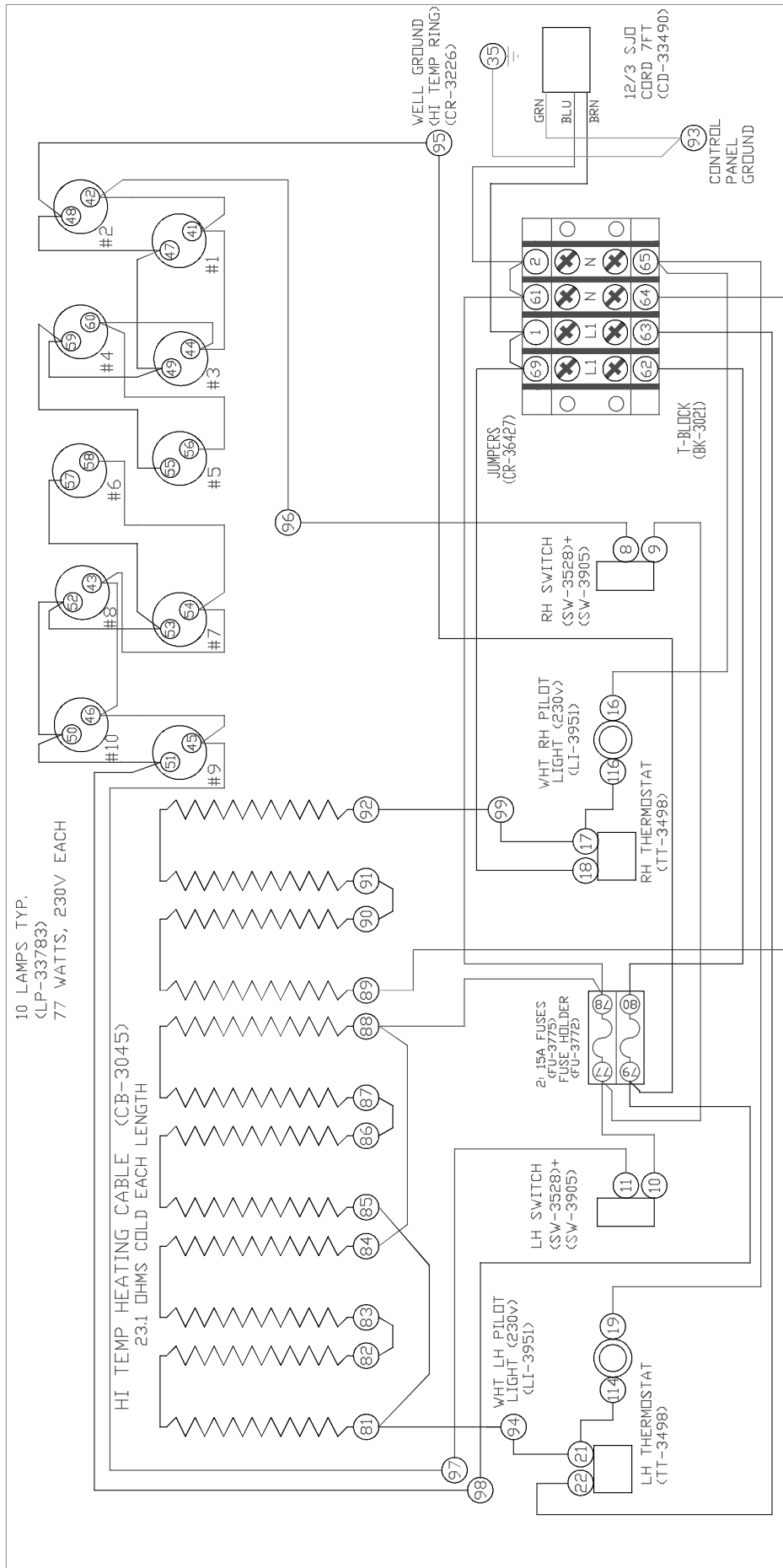
2 OUTLETS

VOLTS	WATTS	AMPS
120/208-240V	5330W	22A
120/208-240V	5250W	23A

1 OUTLET

VOLTS	WATTS	AMPS
120/208-240V	4955W	22A
120/208-240V	4875W	22A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
 NOTE #2: SEE DRW. #A-8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY



10 LAMPS TYP.
(LP-33783)
77 WATTS, 230V EACH

HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
23.1 OHMS COLD EACH LENGTH

WELL GROUND
(KHI TEMP RING)
(CR-3226)

GRN
BLU
BRN
12/3 SJD
CORD 7FT
(CD-33490)

JUMPERS
(CR-36427)

T-BLOCK
(BK-3021)

RH SWITCH
(SW-3528+)
(SW-3905)

WHT RH PILOT
LIGHT (230V)
(LI-3951)

RH THERMOSTAT
(TT-3498)

2-15A FUSES
(FU-3775)
FUS. HOLDER
(FU-3772)

LH SWITCH
(SW-3528+)
(SW-3905)

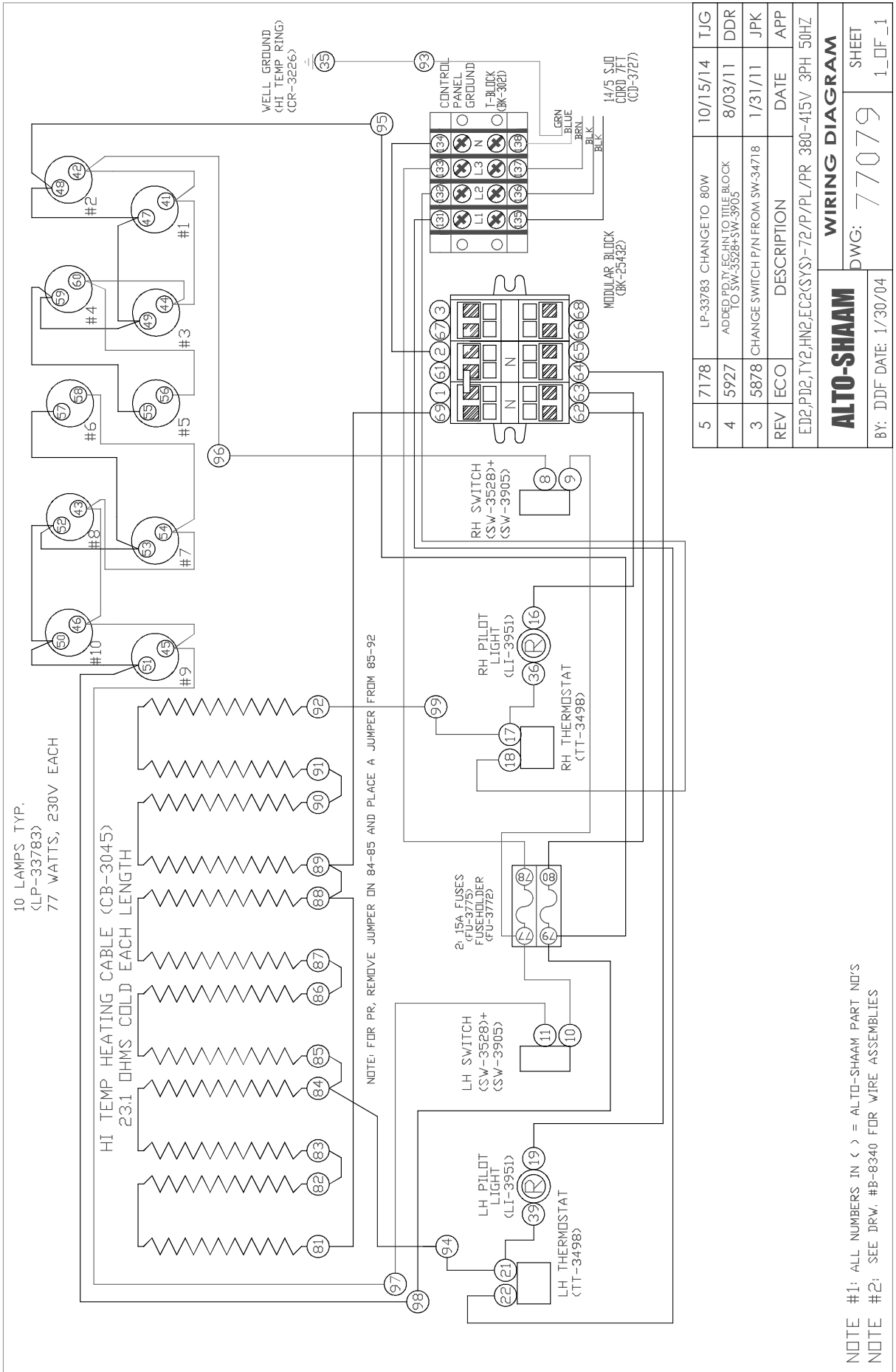
WHT LH PILOT
LIGHT (230V)
(LI-3951)

LH THERMOSTAT
(TT-3498)

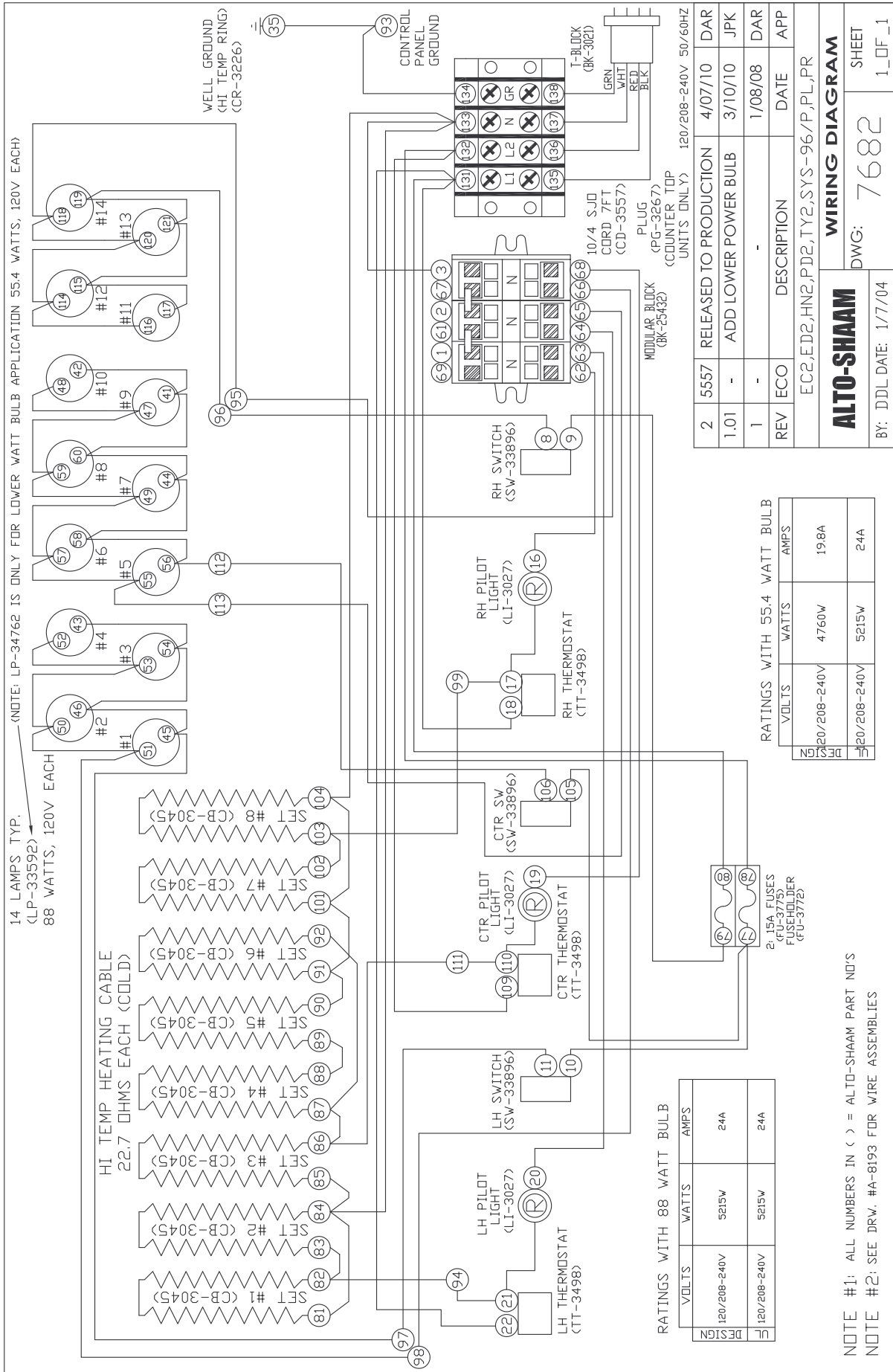
CONTROL
PANEL
GROUND

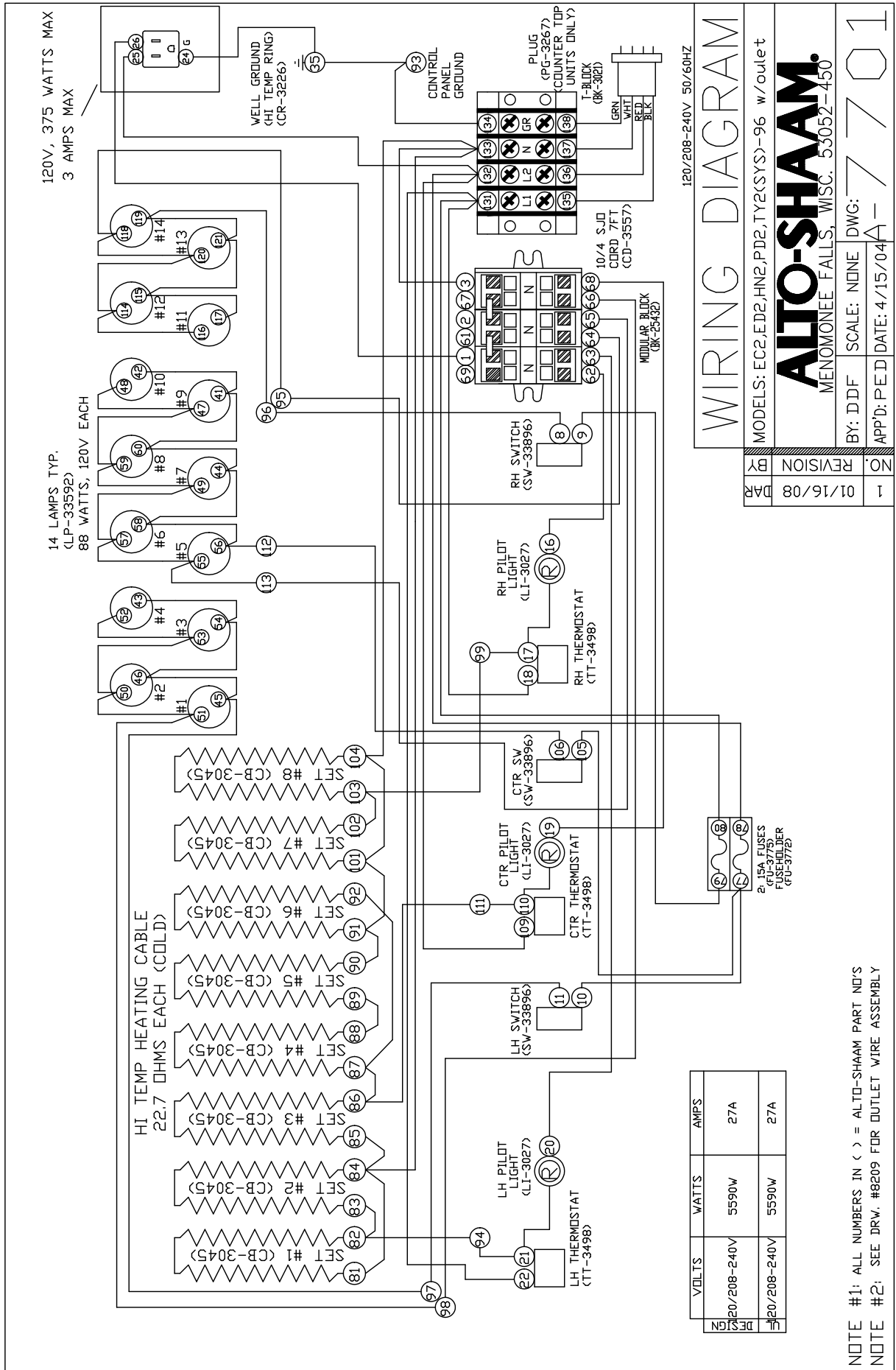
6	7178	IP-33783	CHANGE TO 80W	04/27/15	TJG
5	6799	REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS		10/14/14	TJG
4	6161	FIX POWER CORD TO BRN AND BLU		02/09/12	DDR
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP	
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2-(SYS)-72 / P 230V 50HZ					
ALTO-SHAAM				WIRING DIAGRAM	
DWG: 7681				SHEET	
BY: JPK DATE: 9/30/08				1_OF_1	

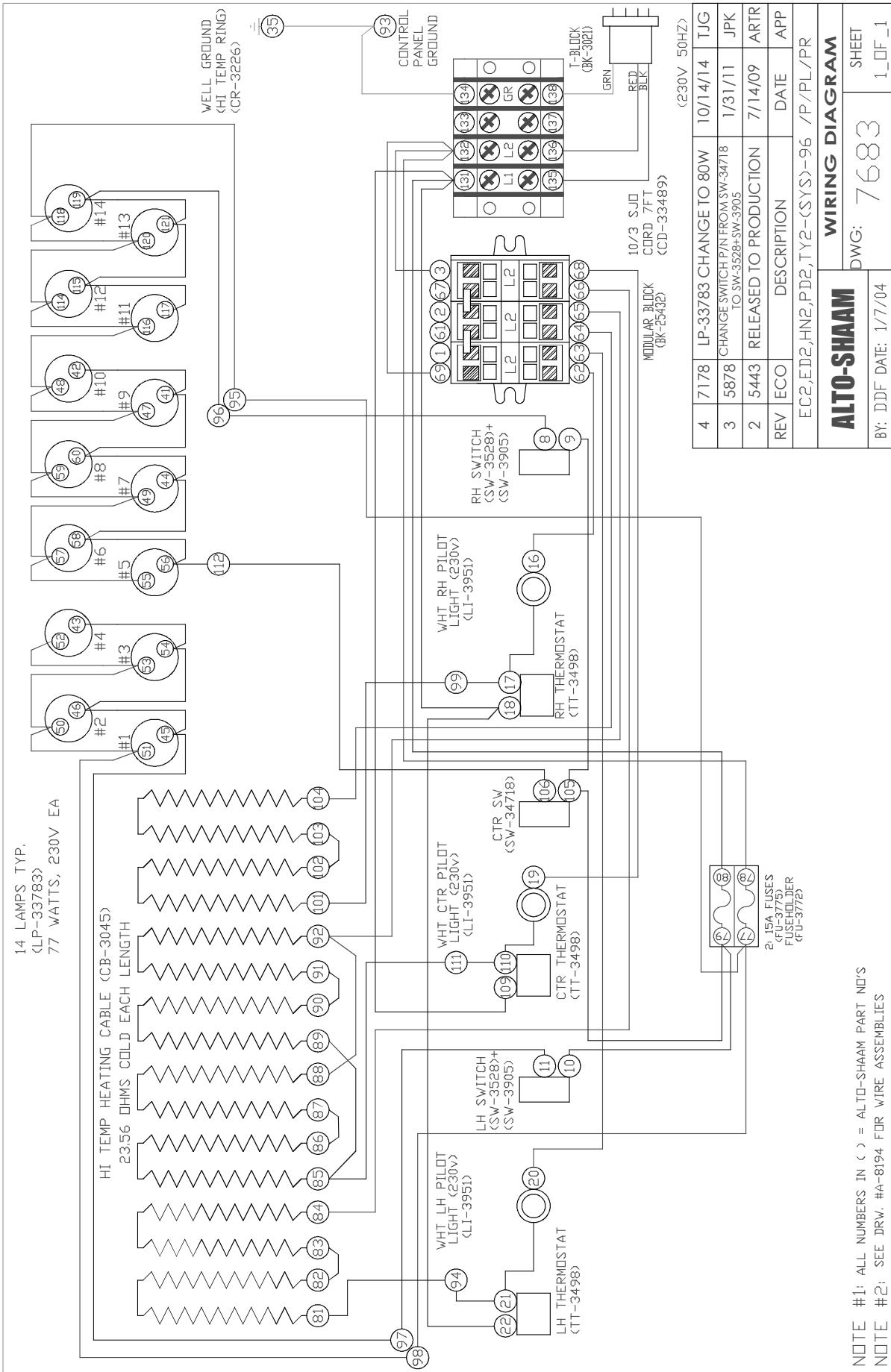
NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NOS
NOTE #2: SEE DRW #A-8192 FOR UNIT WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: PR, P SHOWN. FOR PL ADD DASHED WIRE , AND REMOVE WIRE 81-85

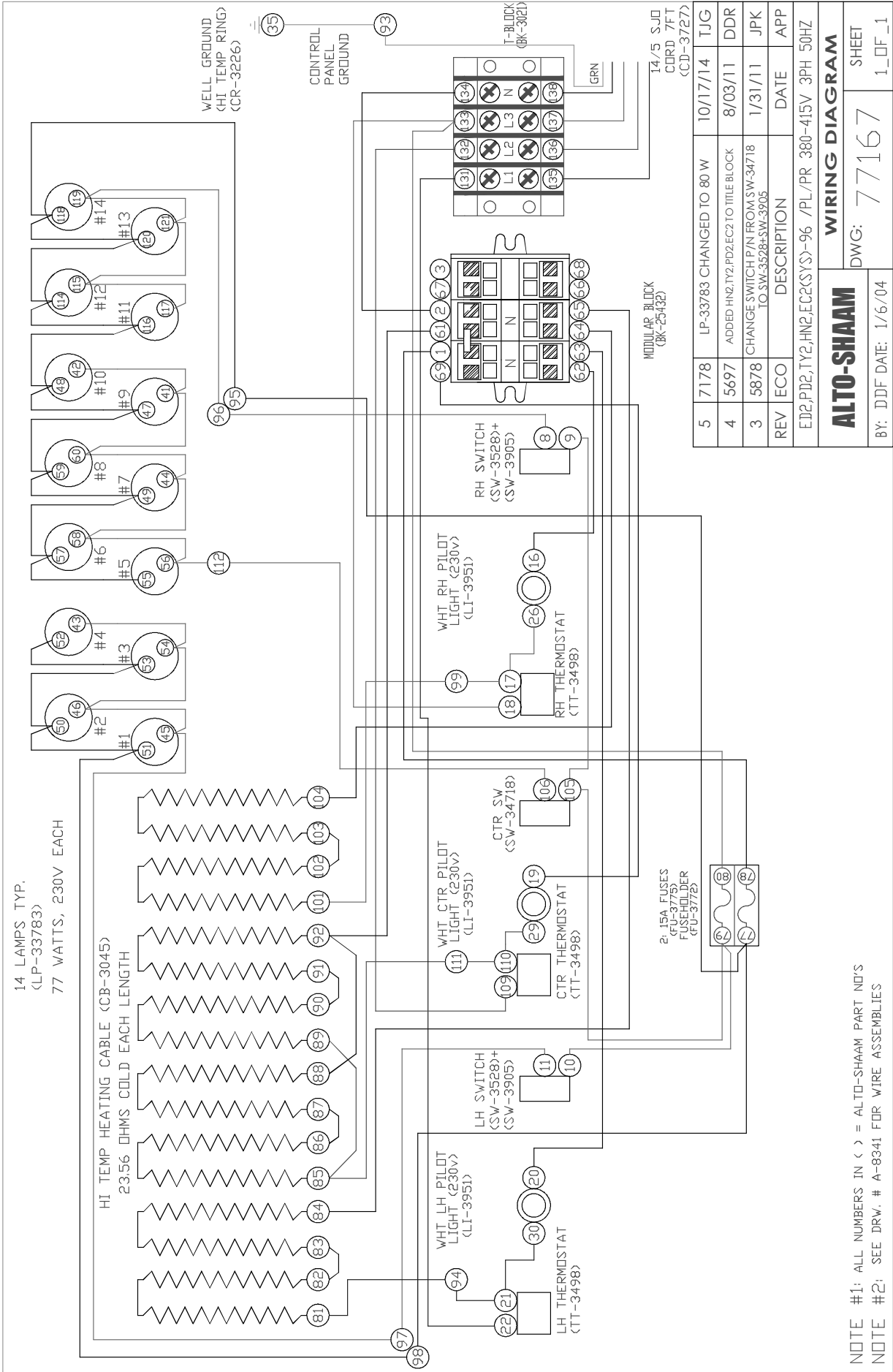


NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #B-8340 FOR WIRE ASSEMBLIES

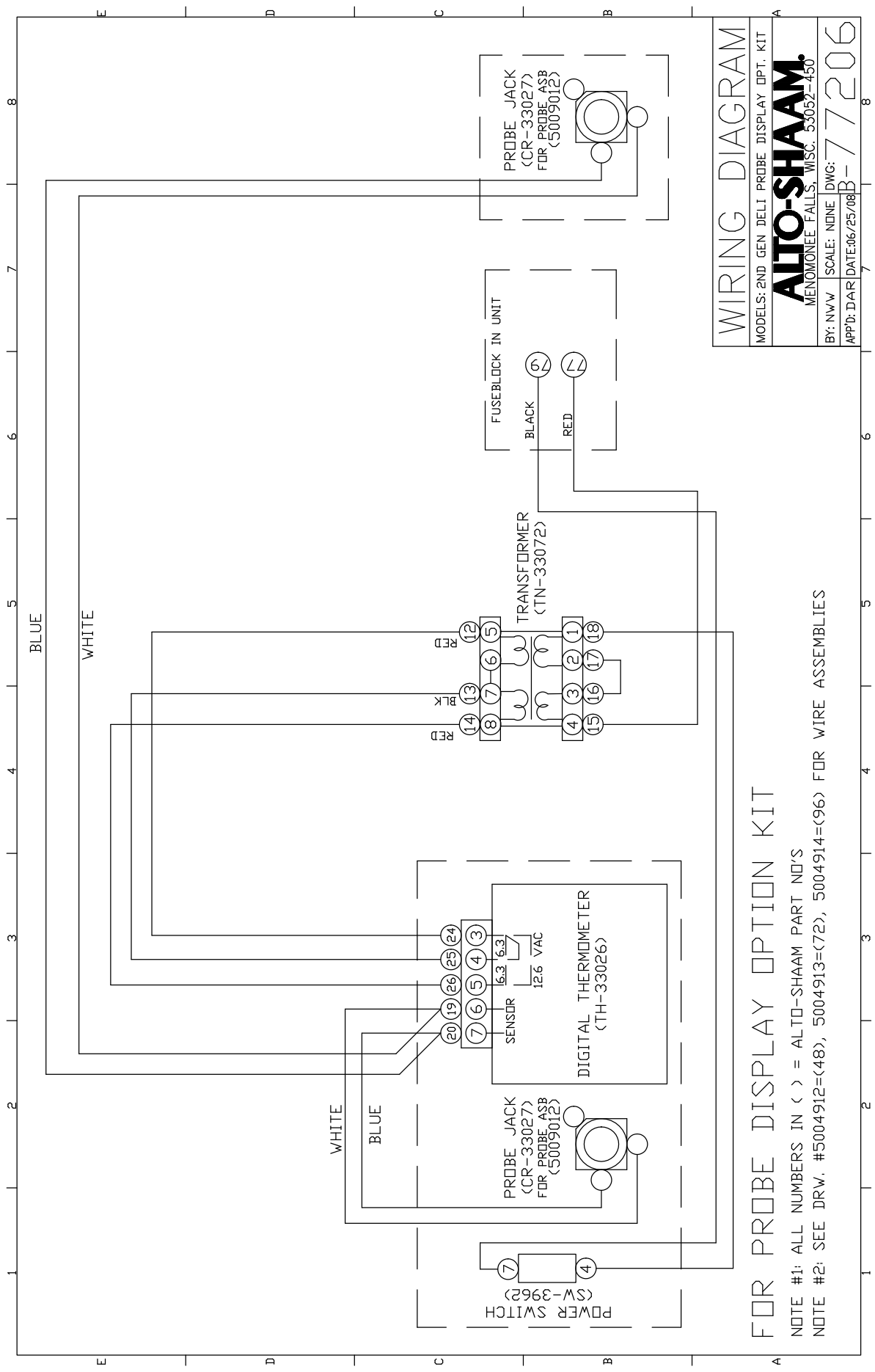


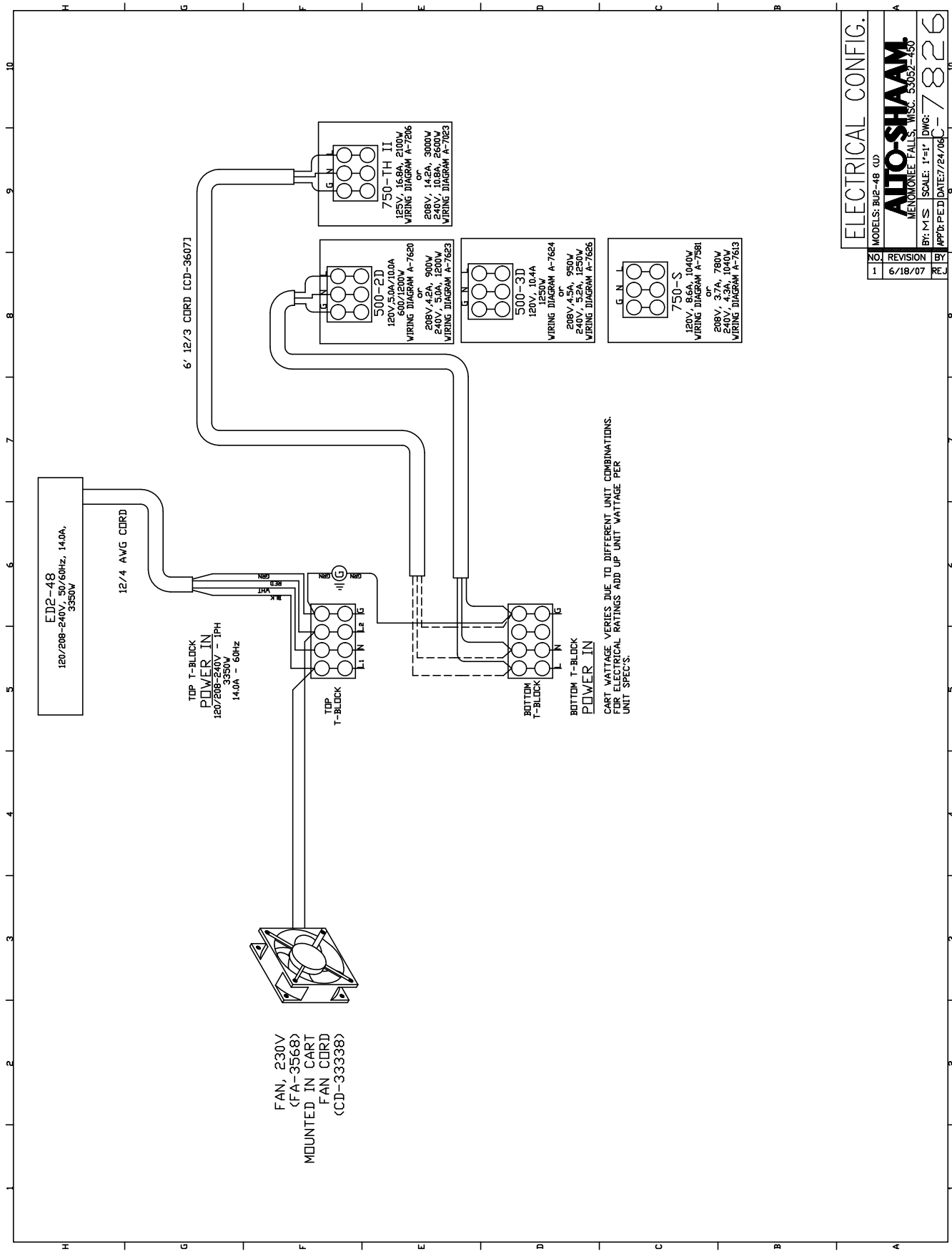






NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NO/S
 NOTE #2: SEE DRW. # A-8341 FOR WIRE ASSEMBLIES





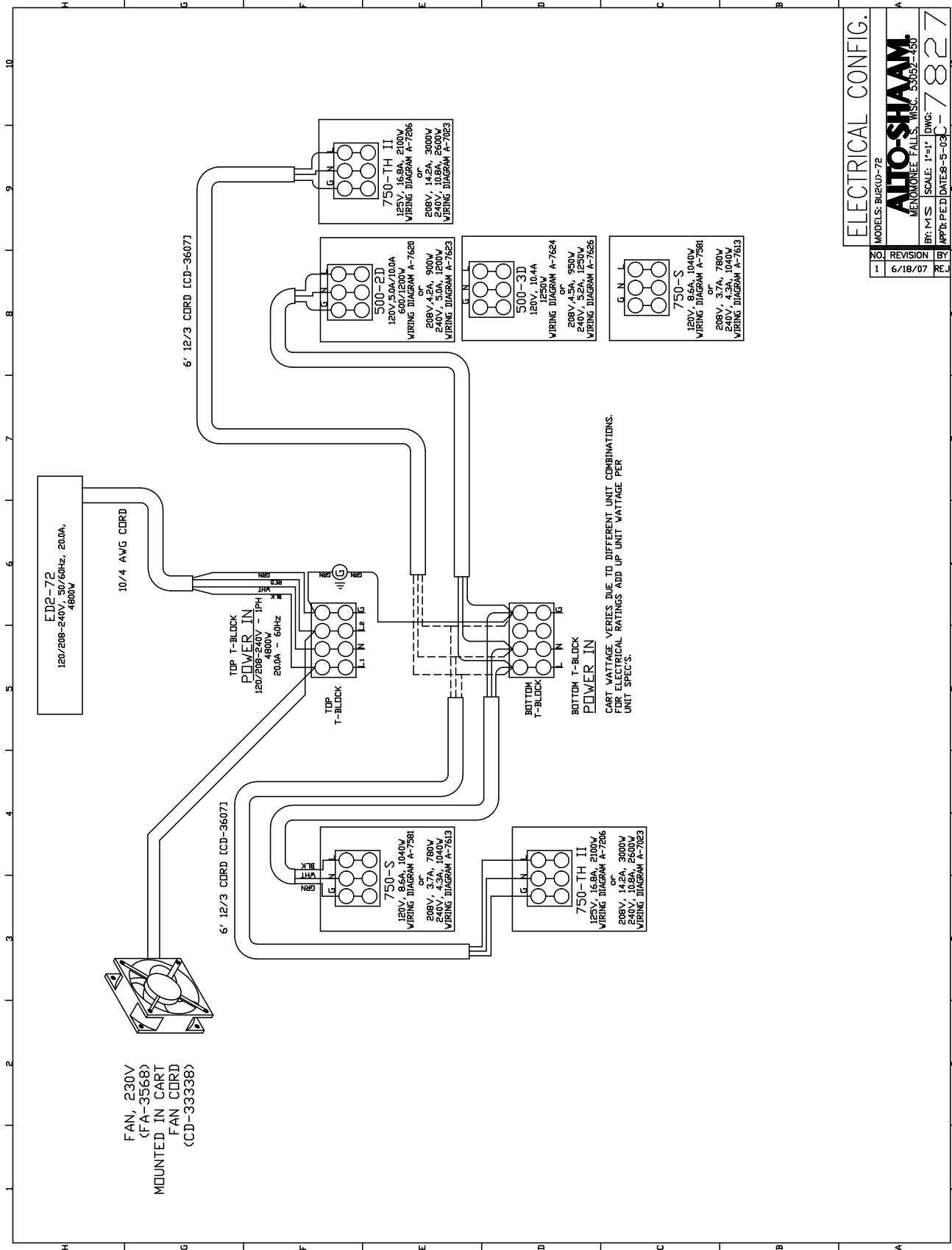
ELECTRICAL CONFIG.

MODELS: BU2-48 (U)

ATO SHAM
MENOMONEE FALLS, WISCONSIN 53057-1500

BY: M/S SCALE: 1"=1' DWG: C-7826
APP'D: P.E.D. DATE: 7/24/06

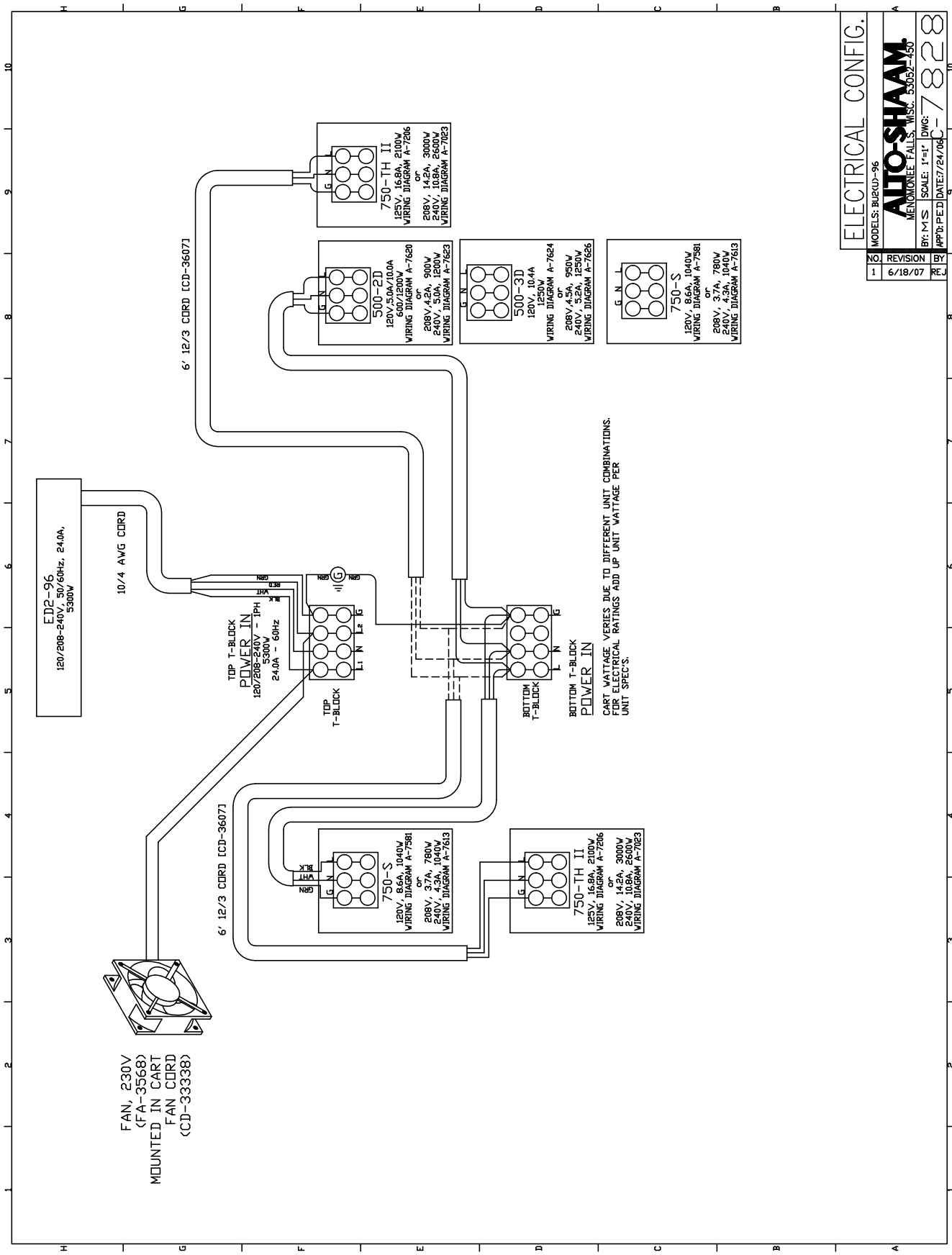
NO.	REVISION	BY
1	6/18/07	R.L.



ELECTRICAL CONFIG.

NO.	REVISION	BY
1	6/18/07	RE

MODELS: BU2CU-72
AUTO-SHAM
 MONTICELLO FALLS, WISC. 53052-1450
 BR: M/S SCALE: 1"=1' DWG: C-7827
 APPR: P.E.D. DATE: 6-5-03



ELECTRICAL CONFIG.

NO	REVISION
1	6/18/07

MODELS: BURCU-96

ALTO-SHAAM
MENOMONIE FALLS, WIS. 53052-4507

BY: M.S. SCALE: 1"=1' DWG: 33052-4507

APP'D: P.E.D. DATE: 7/24/08

7828

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE



Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

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.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario.

En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
 2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
 3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
 4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
 5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
 6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
 7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
 8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.
- Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y 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 cocción y mantenimiento Halo Heat®, siempre que 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. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los 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. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al 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.