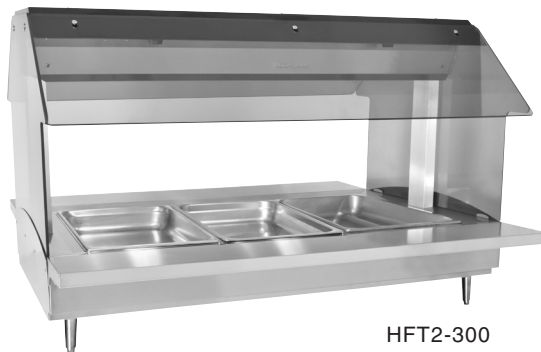


ALTO-SHAAM®

Estación de venta para alimentos caliente



HFT2SYS-400 (Estándar)



HFT2-300



HFT2SYS-500 (De lujo)

Modelos:

HFT2SYS-300

HFT2-300

HFT2SYS-400

HFT2-400

HFT2SYS-500

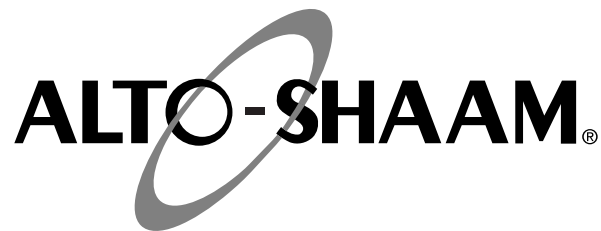
HFT2-500

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

**HALO
HEAT®**

24•7
Your Service Hotline
1-800-558-8744

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 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com



Entrega	1
Desembalaje	1
Procedimientos de seguridad y precauciones	2

Instalación

Requisitos de instalación.	3
Nivelación	3
Planos de dimensiones, pesos y capacidades.	4-8
Opciones y accesorios	8
Especificaciones eléctricas	9

Instrucciones de operación

Información de seguridad para el usuario	10
Operación de arranque	10
Procedimientos de operación	11
Pautas generales de mantenimiento	12

Cuidado y limpieza

Limpieza y mantenimiento preventivo	13
Protección de las superficies de acero inoxidable	13
Agentes de limpieza	13
Materiales de limpieza	13
Cuidado del equipo	14
Limpie diariamente	14

Desinfección

Desinfección e inocuidad de los alimentos	15
Temperaturas internas de productos alimentarios	15

Mantenimiento

Vista de mantenimiento y listas de piezas	
Protecciones Lexan.	16
Deslizadores de bandejas	16
Colores de panel, piezas de lujo	17
Unidad interior	18-19
Base	20-21
Kits de cables de calentamiento de repuesto	21
Calibración	21

Diagramas de cableado

Siempre revise los diagramas de cableado que se incluyen con la unidad, para obtener una versión más actual.

Garantía

Reclamaciones y daños durante el transporte	Contraportada
Garantía limitada.	Contraportada



ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido probado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. En el momento de la recepción, compruebe si ha sufrido daños durante el envío e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transporte responsable. *Consulte en este manual la sección "Reclamaciones y daños durante el transporte".*

Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

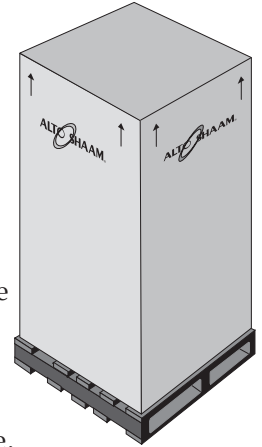
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE

1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No deseche la caja ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.



2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

GUARDE ESTE MANUAL.

Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio o a la persona encargada de la formación de operarios. *Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.*

3. Retire la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen en forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PELIGRO



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte o daños considerables en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN



Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves o daños en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

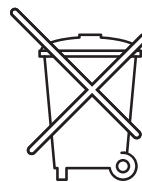
PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica potencialmente insegura, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este artefacto está diseñado para mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se diseñó para ser utilizado en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA



Para los equipos entregados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:
NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOS MUNICIPALES.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

PELIGRO



LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

PRECAUCIÓN



PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

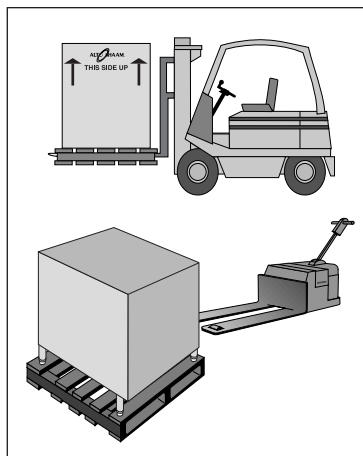
PRECAUCIÓN



Se ha optimizado el rendimiento de esta unidad usando las bombillas proporcionadas de fábrica. Estas bombillas se deben reemplazar por un repuesto exacto o por un repuesto recomendado por el fabricante. Estas bombillas se han tratado para resistir el quiebre y se deben reemplazar por bombillas tratadas en forma similar con el propósito de mantener el cumplimiento de las normas NSF. **NO** apriete en exceso las bombillas en su tomacorriente, ya que esto puede dañar el filamento de la bombilla.

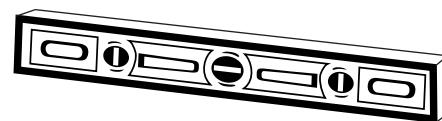
INSTALACIÓN EN EL LUGAR

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 153 mm debajo de la unidad.



1. El 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 otra condición adversa grave.
3. **NO** instale vitrinas 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.

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.

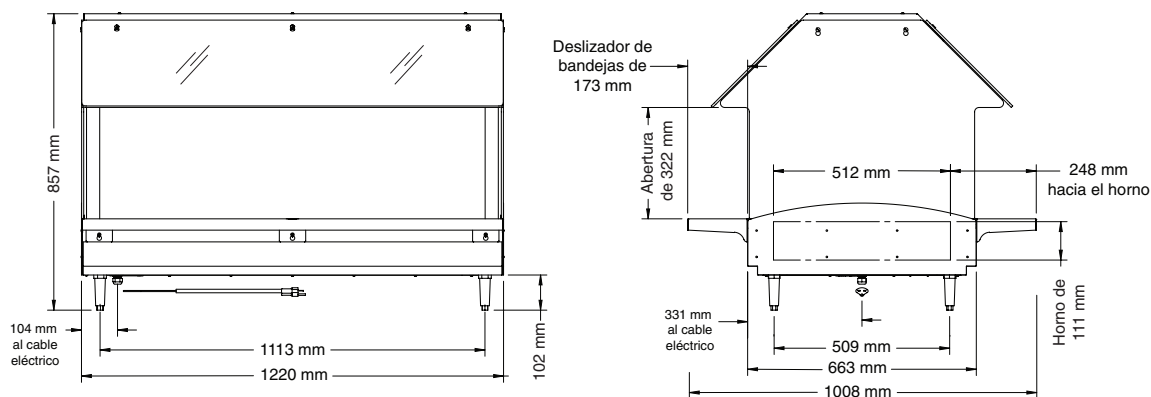
Le recomendamos revisar periódicamente el nivel para asegurarse de que el piso no haya cambiado ni se haya movido el equipo.

NOTA: Si no se nivela correctamente este equipo, puede funcionar incorrectamente.

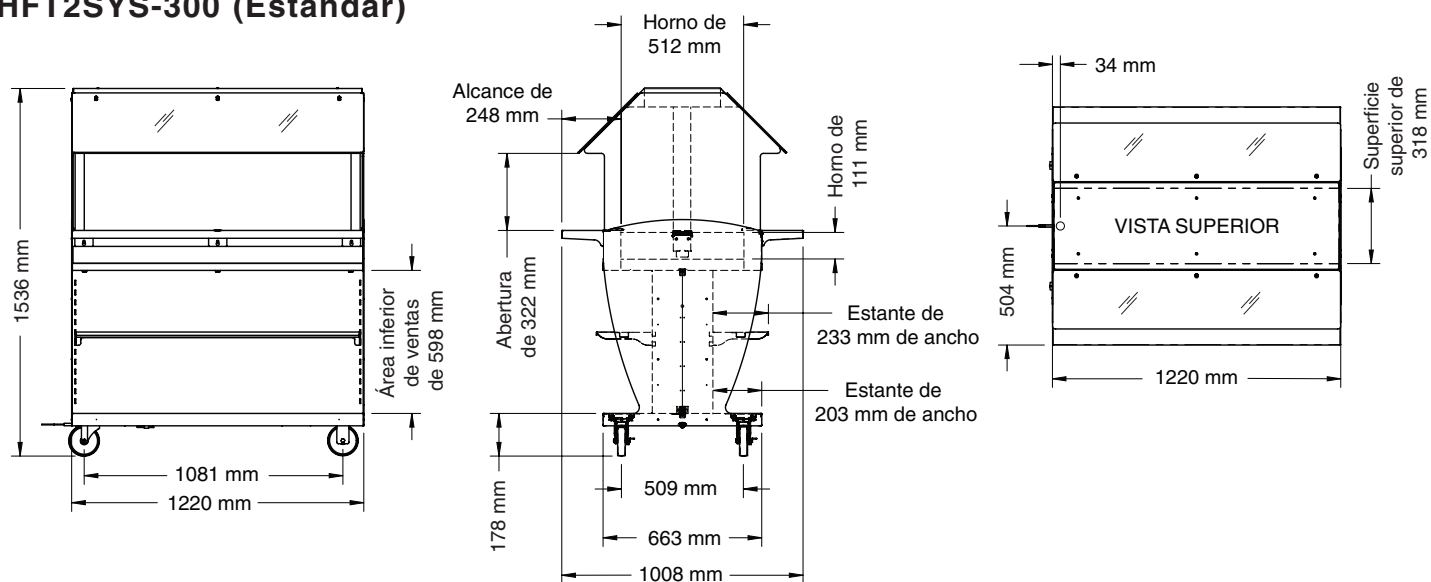
INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

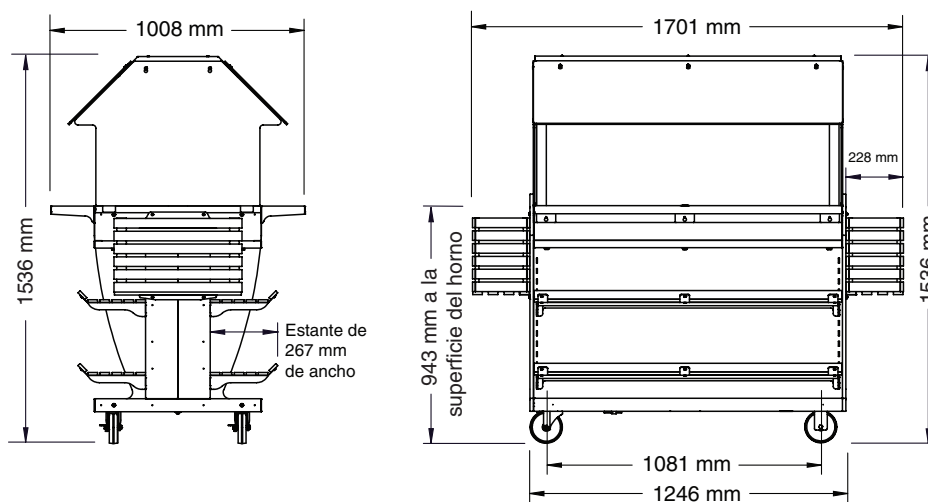
HFT2-300



HFT2SYS-300 (Estándar)



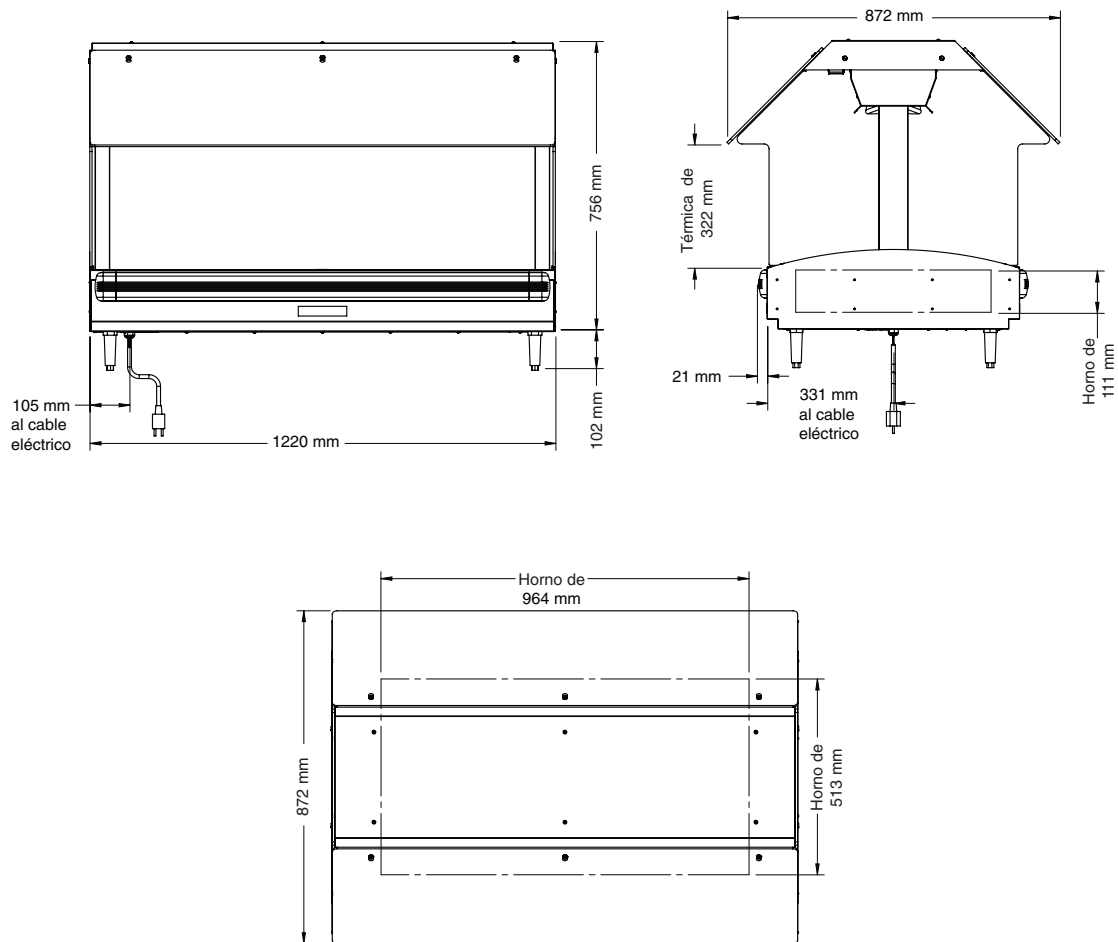
HFT2SYS-300 (De lujo)



INSTALLATION

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

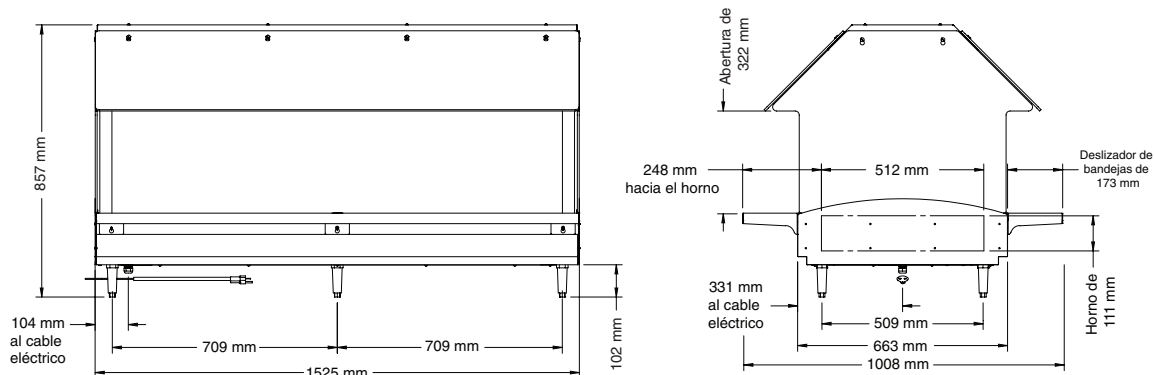
HFT2-300 (230V, internacional con paraglopes)



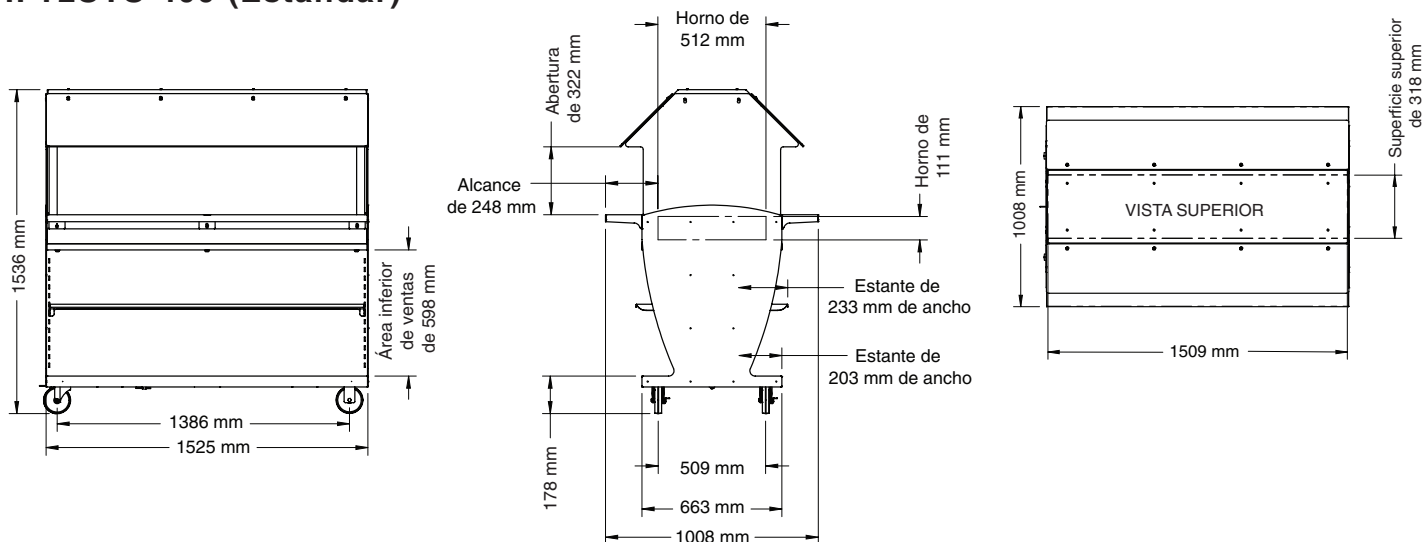
INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

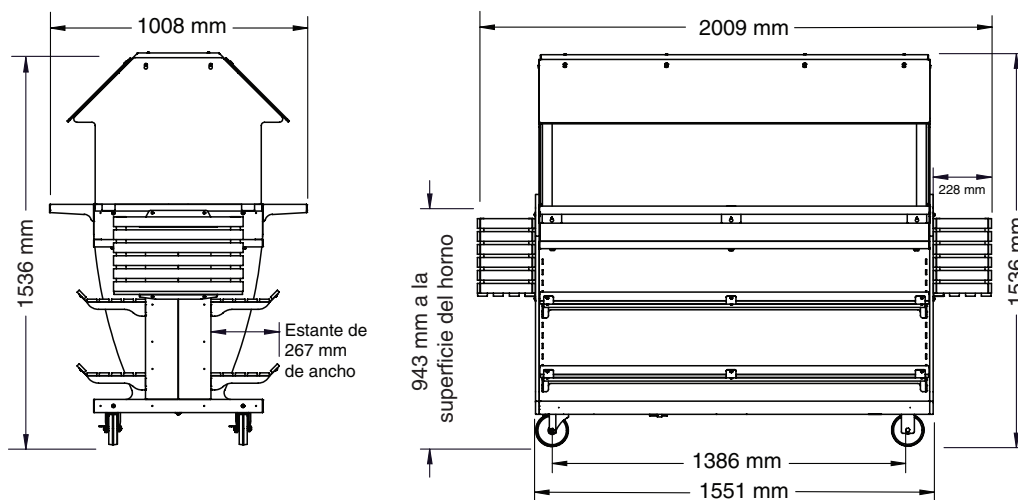
HFT2-400



HFT2SYS-400 (Estándar)



HFT2SYS-400 (De lujo)



INSTALACIÓN

CAPACIDADES • OPCIONES

CAPACIDAD DEL PRODUCTO Y DE LAS BANDEJAS:

Basado en bandejas de 65 mm de profundidad

HFT2-300, HFTSYS-300	
D4: 30 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: D4: 57 L	
BANDEJAS DE TAMAÑO COMPLETO*:	Tres (3) 305 x 508 x 102 mm GN 1/1: (325 x 530 x 102 mm)
BANDEJAS DE MEDIO TAMAÑO*:	Seis (6) 305 x 254 x 102 mm GN 1/2: (325 x 265 x 102 mm)
BANDEJAS DE TAMAÑO UN TERCIO*:	Nueve (9) 305 x 152 x 102 mm GN 1/3: (325 x 176 x 102 mm)

*TAMBIÉN ACEPTARÁ BANDEJAS DE 65 mm DE PROFUNDIDAD; LAS UNIDADES D6 ACEPTARÁN BANDEJAS DE 153 mm DE PROFUNDIDAD

HFT2-400, HFTSYS-400	
44 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: 76 L	
BANDEJAS DE TAMAÑO COMPLETO*:	Cuatro (4) 305 x 508 x 102 mm GN 1/1: (325 x 530 x 102 mm)
BANDEJAS DE MEDIO TAMAÑO*:	Ocho (8) 305 x 254 x 102 mm GN 1/2: (325 x 265 x 102 mm)
BANDEJAS DE TAMAÑO UN TERCIO*:	Doce (12) 305 x 152 x 102 mm GN 1/3: (325 x 176 x 102 mm)

*TAMBIÉN ACEPTARÁ BANDEJAS DE 65 mm DE PROFUNDIDAD; LAS UNIDADES D6 ACEPTARÁN BANDEJAS DE 153 mm DE PROFUNDIDAD

HFT2-500, HFTSYS-500	
54 kg MÁXIMO VOLUMEN MÁXIMO: 95 L	
BANDEJAS DE TAMAÑO COMPLETO*:	Cinco (5) 305 x 508 x 102 mm GN 1/1: (325 x 530 x 65 mm)
BANDEJAS DE MEDIO TAMAÑO*:	Diez (10) 305 x 254 x 102 mm GN 1/2: (325 x 265 x 65 mm)
BANDEJAS DE TAMAÑO UN TERCIO*:	Quince (15) 305 x 152 x 102 mm GN 1/3: (325 x 176 x 65 mm)

*TAMBIÉN ACEPTARÁ BANDEJAS DE 65mm DE PROFUNDIDAD; LAS UNIDADES D6 ACEPTARÁN BANDEJAS DE 153 mm DE PROFUNDIDAD

OPCIONES Y ACCESORIOS

Opciones de color del panel	CONSULTE LAS PIEZAS DE REPUESTO
Divisores de bandejas, tamaño completo	16019
Divisores de bandejas, tamaño medio y un tercio	11318

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Un técnico de servicio calificado debe instalar el equipo. El horno se debe conectar debidamente a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes.

PELIGRO



Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico **DEBE** estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA N° 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

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 arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "OFF" (apagado).

Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

ASPECTOS ELÉCTRICOS: HFT2-300						
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW		CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	13,6	3,3		NEMA 6-15P
a 208	1	60	11,8	2,5		ENCHUFE DE 15 A, 250 V
a 240	1	60	13,6	3,3		
230	1	50	13,0	3,0		CEE 7/7, ENCHUFE DE 220 V A 230 V

ASPECTOS ELÉCTRICOS: HFT2-400						
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW		CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	13,7	3,3		NEMA 6-20P
a 208	1	60	11,9	2,5		ENCHUFE DE 20 A, 250 V
a 240	1	60	13,7	3,3		
230	1	50	13,1	3,0		CEE 7/7, ENCHUFE DE 220 V A 230 V

ASPECTOS ELÉCTRICOS: HFT2-500						
VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW		CABLE Y ENCHUFE
208-240 (AGENCIA)	1	60	15,7	3,8		NEMA 6-20P
a 208	1	60	13,6	2,8		ENCHUFE DE 20 A, 250 V
a 240	1	60	15,7	3,8		
230	1	50	15,0	3,5		CEE 7/7, ENCHUFE DE 220 V A 230 V

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



PELIGRO



LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.



PELIGRO



CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

RESPECTO A UNIDADES ESTÁNDAR INTERNACIONALES:

Si la unidad no está equipada con cable flexible con enchufe, se debe incorporar en el cableado fijo para la desconexión un dispositivo de desconexión aprobado en el país con todos los polos y 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 prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el aparato y otros aparatos 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 aparatos o piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.



OPERACIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO:

Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde el personal calificado esté familiarizado 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.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

ARRANQUE

ANTES DEL USO INICIAL:

Antes de operar la unidad, limpie el interior y exterior con un paño húmedo y una solución jabonosa suave. Enjuague bien.

Se debe calentar la placa calentadora de mercadería para eliminar los aceites en la superficie y el olor que se produce durante el primer uso del equipo.

Coloque el interruptor de cambio de encendido/apagado en la posición ON (Encendido). Coloque el termostato en la configuración **10**. Permita que la unidad se caliente durante 30 minutos o hasta que no se detecte ningún olor.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. NO AGREGUE AGUA AL HORNO CALIENTE

Los hornos calientes de Halo Heat® mantienen una temperatura suave y constante. **No se recomienda agregar agua** debido a que acelerará el deterioro del producto y puede dañar la unidad, lo que anularía la garantía.

2. DIVISORES DE BANDEJAS Y BANDEJAS VACÍAS EN LOS HORNOS

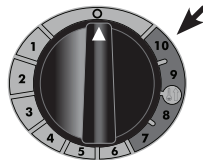
NOTA: Sin considerar el tipo de configuración de bandejas que se escoja, se deben usar barras separadoras o barras divisorias de bandejas para cerrar todas las separaciones entre las bandejas y todas las separaciones entre los bordes de la vitrina y las bandejas. Si estas separaciones son apartadas, el calor escapará, la distribución de calor será dispareja y será difícil mantener una temperatura uniforme. **Este es un requerimiento MUY importante que se debe seguir siempre que este equipo se encuentre en uso.**

3. COLOQUE EL INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN EN LA POSICIÓN "ON".

Coloque el interruptor de cambio en la posición "ON". Se encenderán las luces y comenzará a calentarse el horno caliente.

4. PRECALIENTE EN LA CONFIGURACIÓN NÚMERO "10" DURANTE UN MÍNIMO DE 30 MINUTOS

Se encenderá una luz indicadora cuando los termostatos estén "encendidos." Se debe precalentar la unidad en la configuración **10** durante un mínimo de **30 minutos** antes de cargar la vitrina con alimento caliente.



5. CARGA DE COMIDA CALIENTE EN EL EQUIPO

Luego de precalentar, coloque la comida caliente en las bandejas precalentadas del equipo o cambie las bandejas anteriormente cargadas con productos. Este equipo está diseñado para mantener comida caliente. Sólo se deben colocar alimentos calientes dentro de la unidad. Los alimentos peligrosos se deben mantener en la unidad en la configuración 10. Si se usa una configuración menor, asegúrese de que la comida ha mantenido temperaturas seguras para el alimento. El usuario debe probar las

configuraciones menores para asegurarse de que la comida ha mantenido temperaturas seguras para el alimento, entre 60 °C y 71 °C.

Se deben usar todas las barras divisoras de bandejas que se requieran en todo momento, con la configuración de bandejas escogida. Antes de cargar la unidad con alimentos, use un termómetro de alimentos pequeño para asegurarse de que todos los productos hayan alcanzado una temperatura interna de 60 °C a 82 °C. Si algún producto no está a la temperatura apropiada para servir, use un horno de cocción y de mantenimiento Halo Heat ajustado entre 121 °C y 135 °C o un horno Combitherm para calentar el producto al rango de temperatura correcto.

6. VUELVA A AJUSTAR LOS TERMOSTATOS SEGÚN SEA NECESARIO

Luego de cargar todos los productos en la unidad, es necesario volver a ajustar los termostatos. 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 82° C.

7. PARA MANTENER LA TEMPERATURA ADECUADA DE LOS ALIMENTOS, SE REQUIERE CALEFACCIÓN VERTICAL.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

8. SIRVA EL ALIMENTO CALIENTE FRESCO

Mantenga los alimentos calientes con apariencia fresca. Ocasionalmente revuelva o gire el alimento, según sea necesario. Limpie inmediatamente los derrames para garantizar la máxima atracción visual y para facilitar la limpieza del final del día.

OPERACIÓN

PAUTAS GENERALES DE MANTENIMIENTO

Los chefs, los cocineros y otro personal especializado de servicios de alimentos 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 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 contenedores 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.

Use un termómetro de aguja de metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantengan. 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 VACUNO ASADA — A punto	54° C
CARNE DE VACUNO - Término medio/Bien cocido	68° C
PECHO DE VACUNO	71° — 79° C
CARNE TIPO CORN BEEF	71° — 79° C
PASTRAMI	71° — 79° C
COSTILLA DE PRIMERA — A punto	54° C
BISTEC — Asado/Frito	60° — 71° C
COSTILLAS — Vacuno o cerdo	71° C
TERNERA	71° — 79° C
JAMÓN	71° — 79° C
CERDO	71° — 79° C
CORDERO	71° — 79° C
AVE	
POLLO — Frito/Horneado	71° — 79° C
PATO	71° — 79° C
PAVO	71° — 79° C
GENERAL	71° — 79° C
PESCADO/MARISCOS	
PESCADO — Horneado/Frito	71° — 79° C
LANGOSTA	71° — 79° C
CAMARONES — Frito	71° — 79° C
PRODUCTOS HORNEADOS	
PAN/ROLLOS	49° — 60° C
MISCELÁNEOS	
GUISOS	71° — 79° C
MASA — Reposar	27° — 38° C
HUEVOS — Fritos	66° — 71° C
ENTRADAS CONGELADAS	71° — 79° C
CANAPÉS	71° — 82° C
PASTA	71° — 82° C
PIZZA	71° — 82° C
PAPAS	82° C
COMIDAS EN PLATO	60° — 74° C
SALSAS	60° — 93° C
SOPA	60° — 93° C
VEGETALES	71° — 79° C
LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO QUE SE INDICAN AQUÍ SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS. TODO EL MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. RESPETE SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.	

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión durante su mantenimiento. Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del

acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible, pero como mínimo una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

 PRECAUCIÓN	
 NINGÚN RASPADOR	PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.
 NINGÚN CEPILLO DE	
 NINGÚNA ALMOHADILLA DE	

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO DEL EQUIPO

La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y brindar alimentos sabrosos y apetitosos.

Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.



LIMPIE COMPLETAMENTE EL EQUIPO TODOS LOS DÍAS

1. Retire los alimentos de la estación de venta.
2. Coloque el interruptor de cambio de encendido/apagado en la posición "OFF". Desconecte la unidad de la fuente de energía. Permita que la unidad se enfríe.
3. Limpie la placa calefactora y las superficies metálicas de la unidad con un paño limpio 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 las superficies, limpiando con una esponja y agua tibia limpia.



NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

4. Las superficies se pueden limpiar con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso con superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.

5. Limpie las protecciones térmicas con un limpiador de ventanas.
6. Para ayudar a mantener el revestimiento de película protectora sobre acero inoxidable, limpie el exterior de la unidad con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.

Respete siempre las normas de salud (higiene) estatales o locales relacionadas con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de servicio de alimentos.

PELIGRO



EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.



PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

DESINFECCIÓN

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 eficacia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

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 servicios 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 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 eficacia 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 ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes involucrados 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 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.

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.

La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos puede evitarse por medio de un control de temperatura adecuado y un programa de desinfección integral. Estos dos factores son importantes para forjar un servicio de calidad como la base de la satisfacción del cliente. Las prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos son de importancia fundamental para la salud y la seguridad de los clientes.

Usted puede obtener más información disponible comunicándose con:

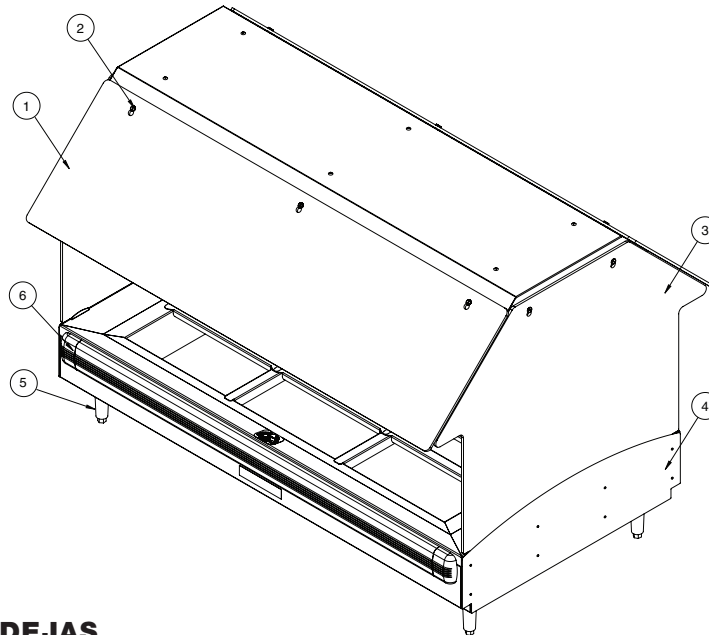
**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

TEMPERATURAS INTERNAS DE PRODUCTOS	
ALIMENTOS CALIENTES	
ZONA DE PELIGRO	4° A 60° C
ZONA CRÍTICA	21° A 49° C
ZONA SEGURA	60° A 74° C
ALIMENTOS FRÍOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 4° C
ZONA SEGURA	2° A 4° C
ALIMENTOS CONGELADOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 0° C
ZONA CRÍTICA	-18° A 0° C
ZONA SEGURA	-18° C O INFERIOR

MANTENIMIENTO

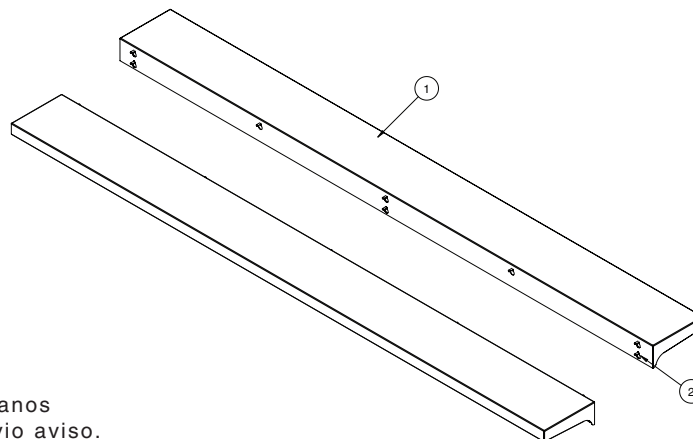
PIEZAS DE SERVICIO

MODELO >		HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	PROTECCIONES LEXAN	GD-29516	2	GD-29517	2	GD-29412	2
2	PERNO DE REBORDE, LARGO DE ACERO INOXIDABLE	ST-2547	12	ST-2547	12	ST-2547	12
3	PROTECCIÓN LEXAN, LATERALES COMPLETAS	GD-29413	2	GD-29413	2	GD-29413	2
4	PANEL LATERAL, ACERO INOXIDABLE	1012070	2	1012070	2	1012070	2
5	PATAS AJUSTABLES DE 102 mm (SÓLO CT)	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	4
6	PARAGOLPES (230V, INTERNACIONAL SÓLO)	5011297	2	—	—	—	—
	— PARAGOLPES, CARRIL	1010949	2	—	—	—	—
	— PARAGOLPES, RIEL	1010952	2	—	—	—	—
	— PARAGOLPES, CAPACETE	BM-29064	4	—	—	—	—



DESLIZADORES DE BANDEJAS

MODELO >		HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	DESLIZADOR DE BANDEJAS, EMPLAZAMIENTO	5013497	2	5013542	2	5013486	2
2	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 X 1/2 PULG.	SC-2425	12	SC-2425	16	SC-2425	16



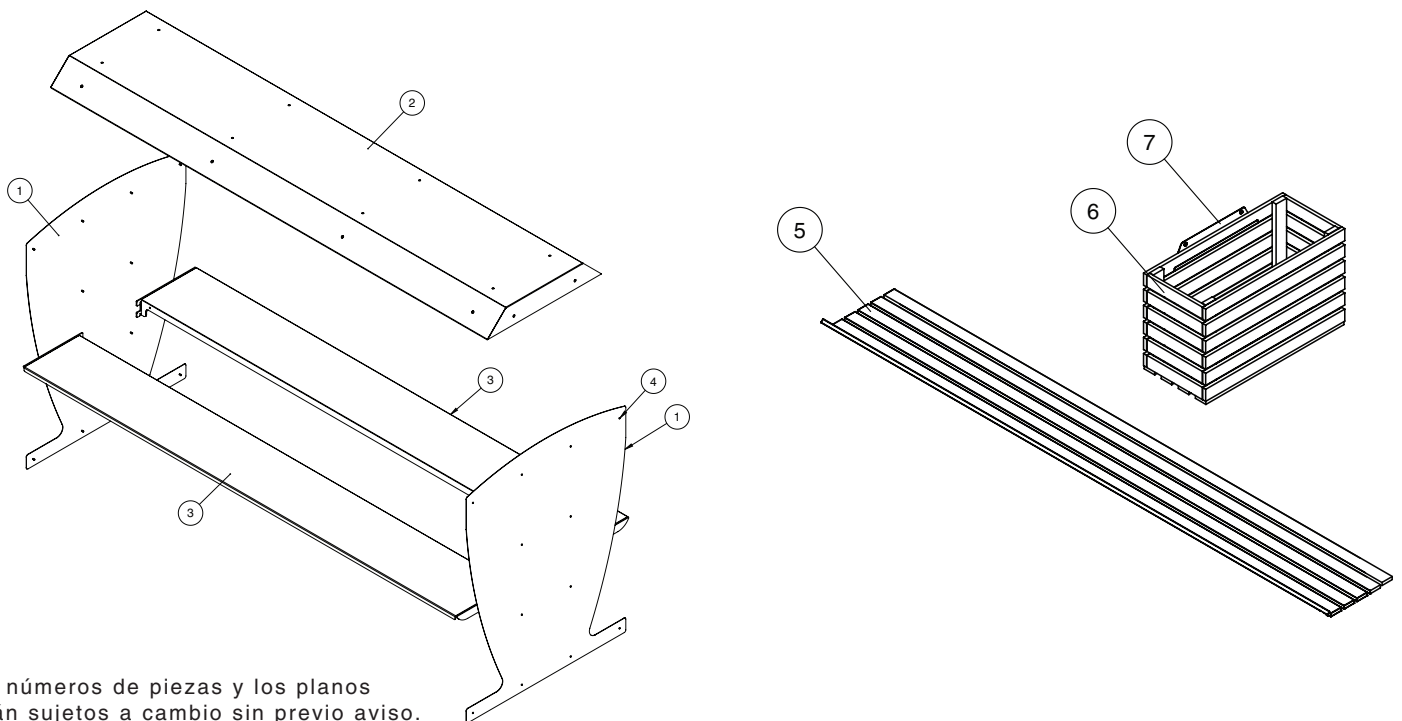
Los números de piezas y los planos están sujetos a cambio sin previo aviso.

MANTENIMIENTO

LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO: COLORES DE PANEL, CESTAS

MODELO >		HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	PANEL, LATERAL, PINTADO: ESTÁNDAR ACERO INOXIDABLE NEGRO ESPECIFIQUE COLOR PERSONALIZADO	1006498 1006499 1006497	2	1006498 1006499 1006497	2	1006498 1006499 1006497	2
	PANEL, LATERAL, PINTADO: DE ENCIMERA ACERO INOXIDABLE NEGRO ESPECIFIQUE COLOR PERSONALIZADO	1012070 1012069 1012071	2	1012070 1012069 1012071	2	1012070 1012069 1012071	2
	PANEL, LATERAL, FORMICA: DE LUJO NEGRO ESPECIFIQUE COLOR PERSONALIZADO	PE-28241 PE-27805	2	PE-28241 PE-27805	2	PE-28241 PE-27805	2
2	CUBIERTA SUPERIOR, EXTERIOR ACERO INOXIDABLE NEGRO ESPECIFIQUE COLOR PERSONALIZADO	5005294 5005285 5005295	1	5013547 5013544 5013548	1	5007920 5007449 5007450	1
3	ESTANTE, ESTÁNDAR/DE LUJO ACERO INOXIDABLE NEGRO COLOR PERSONALIZADO	5006786 5006851 5006852	2	5013550 5013549 5013551	2	5007615 5007616 5007971	2
4	ESTANTE, MADERA: SÓLO DE LUJO	5006642	4	5013563	4	5007638	4
5	CESTA, MADERA: SÓLO DE LUJO	BS-27896	2	BS-27896	2	BS-27896	2
6	SOPORTE 1, CESTA LATERAL	1006 624	2	1006624	2	1006624	2
7*	SOPORTE 2, CESTA LATERAL	1007795	2	1007795	2	1007795	2
8*	TUERCA, CASQUILLO, ROSCADA	NU-24613	8	NU-24613	8	NU-24613	8
9	REMACHE	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
10*	TORNILLO, CT, M4.8 X 16 MM	SC-22307	8	SC-22307	8	SC-22307	8
11*	TORNILLOS PHILLIPS DE 1/4-20 X 1	SC-22466	8	SC-22466	8	SC-22466	8

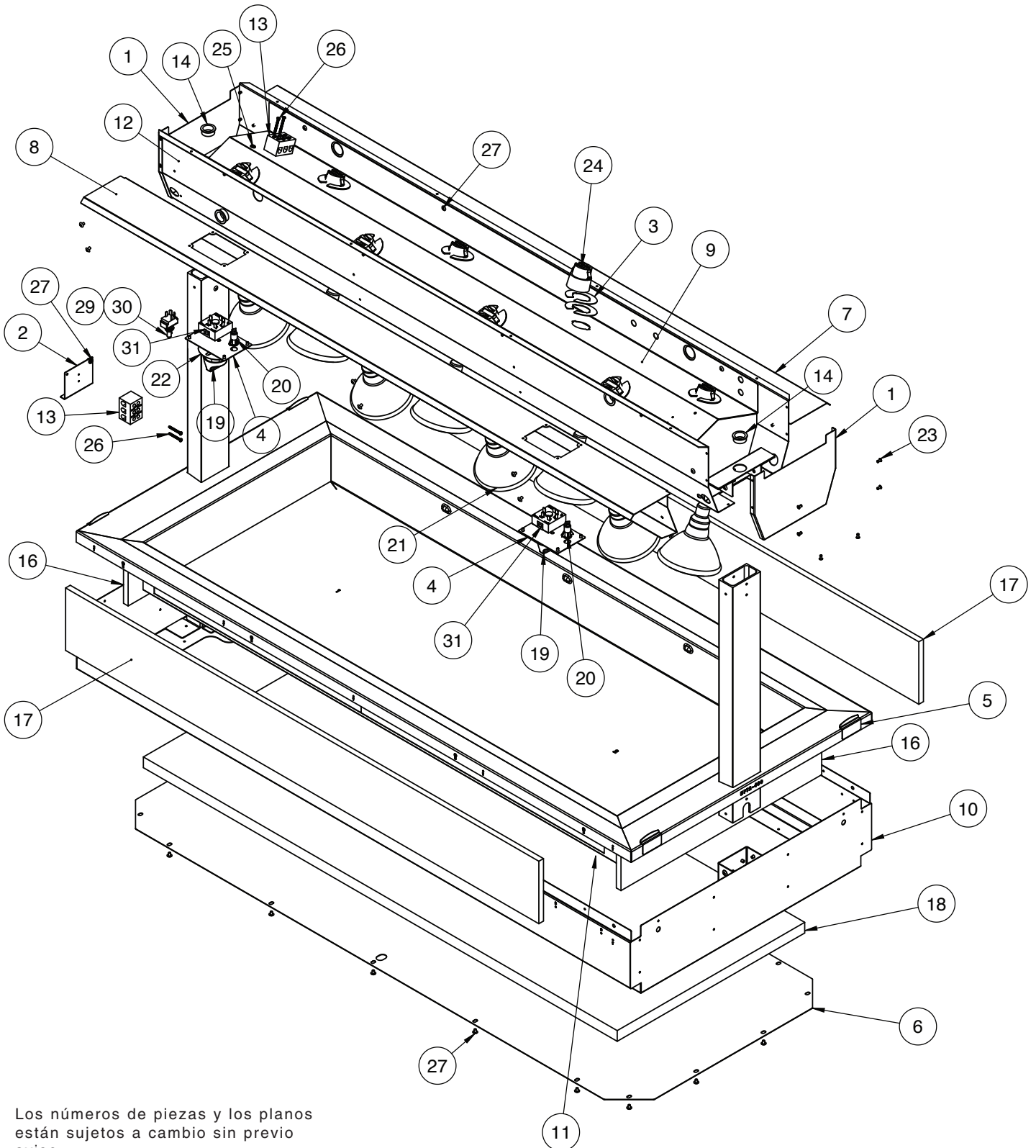
* NO SE MUESTRA



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

MANTENIMIENTO

Se muestra HFT2-400



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

MANTENIMIENTO

LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO: UNIDAD INTERIOR

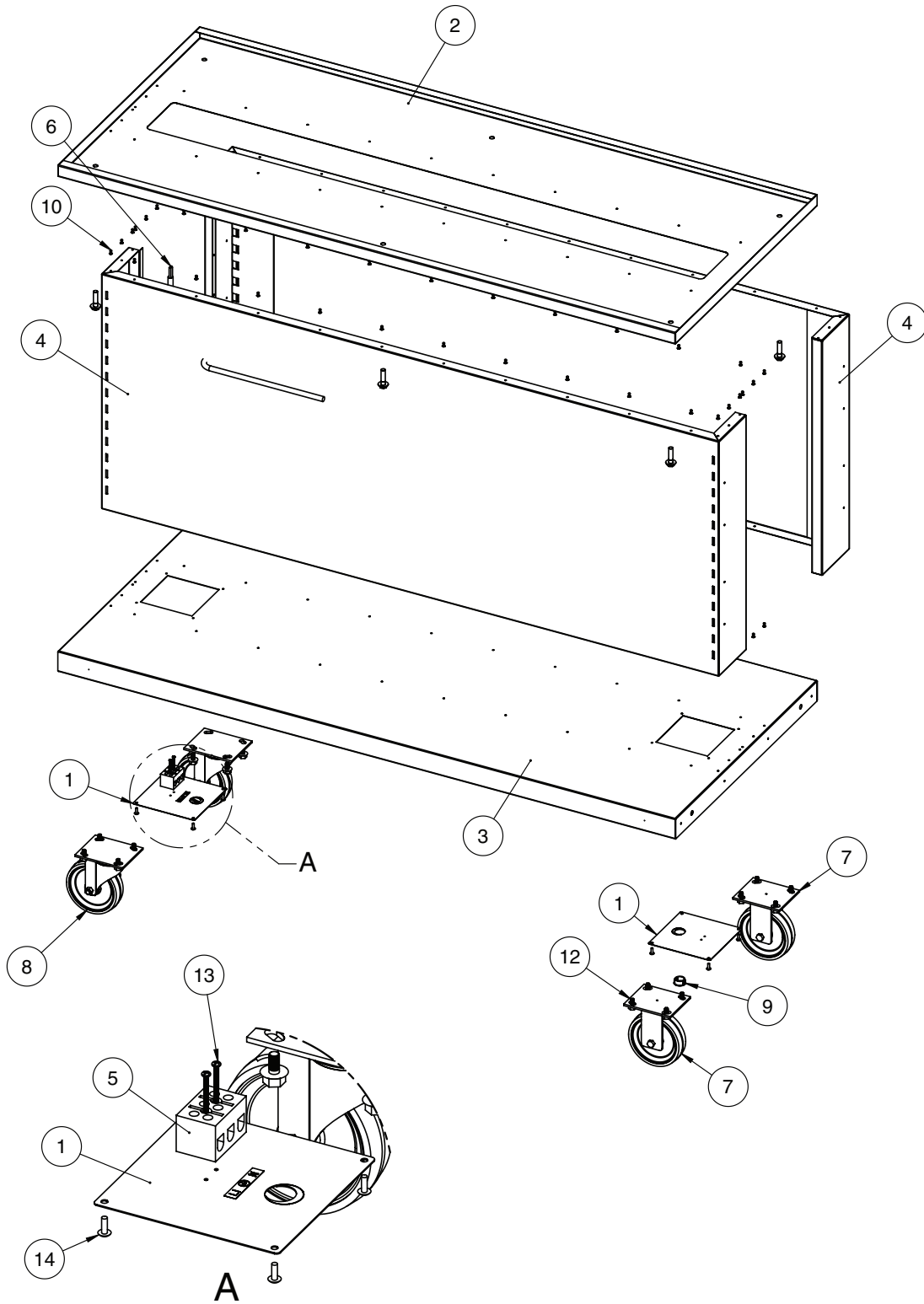
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	MODELO >		HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
		N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.		
1	EXTREMO DE LA LUZ SUPERIOR INTERIOR	1007098	2	1007098	2	1007098	2		
2	SOPORTE DE TERMINAL	1007507	1	1007507	1	1007507	1		
3	BLOQUEO DE TOMACORRIENTE	1008952	12	1008952	16	1008952	16		
4	PLACA DE CONTROL DE ACCESORIO	1012113	1	1012113	2	1012113	2		
5	ABRAZADERA DE POSICIÓN LATERAL DE LEXAN	1012185	4	1012185	4	1008952	16		
6	PANEL INFERIOR DE CUBIERTA	1007110	1	1012222	1	1008268	1		
7	LADO SUPERIOR INTERIOR	1007080	1	1012223	1	1008327	1		
8	LADO DE CONTROL SUPERIOR INTERIOR	1012196	1	1012224	1	1011896	1		
9	PANEL DE LUZ INTERIOR	1008316	1	1012226	1	1008330	1		
10	CAJA DE HORNO, EMPLAZAMIENTO	5013467	1	5013526	1	5012935	1		
11	ESTUCHE DE ELEMENTO	4880	1	4881	1	4880	1		
12	EMPLAZAMIENTO SUPERIOR INTERIOR	5005806	1	5013538	1	5007446	1		
13	BLOQUE EN T	BK-3019	2	BK-3019	2	BK-3019	2		
14	CASQUILLO DEL ORIFICIO DE 1 PULG.	BU-33619	4	BU-33619	4	BU-33619	5		
15*	BISAGRA DE SOPORTE VERTICAL	HG-27333	2	HG-27333	2	HG-27333	2		
16	AISLAMIENTO, TABLERO, 5,875 X 21,670, 1/2 PULG.	IN-2003	2	IN-2003	2	IN-2003	2		
17	AISLAMIENTO, TABLERO, 6 X 50,125, 1/2 PULG.	IN-2003	2	IN-2003	2	IN-2003	2		
18	AISLAMIENTO, ESPONJOSO	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1		
19	PERILLA DEL TERMOSTATO	KN-26568	1	KN-26568	2	KN-26568	2		
20	LUZ PILOTO, BLANCA	LI-3951	1	LI-3951	2	LI-3951	2		
21	FOCO, REFLECTOR	LP-33783	6	LP-33783	8	LP-33783	8		
22	ESQUEMA DEL PANEL	PE-29421	1	PE-29421	2	PE-29421	2		
23	REMACHE OCULTO N.º 44 INOXIDABLE	RI-2100	12	RI-2100	20	RI-2100	12		
24	TOMACORRIENTE ENCAJABLE	RP-3955	6	RP-3955	8	RP-3955	8		
25	TORNILLO DE BANDEJA 10-32 X 1/4 DE USO INTENSIVO DE CONEXIÓN A TIERRA	SC-2190	2	SC-2190	2	SC-2190	2		
26	TORNILLO DE 6-32 X 1-1/4 DE CABEZA REDONDA	SC-2365	4	SC-2365	4	SC-2365	4		
27	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 X 1/4 PULG.	SC-2459	62	SC-2459	68	SC-2459	74		
28	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 PULG. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	SC-26791	12	SC-26791	12	SC-26791	12		
29	INTERRUPTOR, 20 A, 250 V, INTERRUPTOR DE CAMBIO	SW-3528	1	SW-3528	2	SW-3528	1		
30	INTERRUPTOR, FUNDA DE GOMA CON TUERCA	SW-3905	1	SW-3905	2	SW-3905	1		
31	TERMOSTATO, 240 V, 13 A	TT-34981	1	TT-34981	2	TT-34981	2		
32*	JUEGO DE CABLES	208 - 240 V 230 V	CD-33840 CD-3922	1 1	CD-3588 CD-3922	1 1	CD-3588 CD-3922	1 1	
33*	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	BU-3964	2	BU-3964	2	BU-3964	2		
34*	INTERRUPTOR DE ENCENDIDO	SW-3528	1	SW-3528	1	SW-3528	1		
35*	BORNE DE CONEXIÓN A TIERRA, SOLO 230 V	5012929	1	5012929	1	5012929	1		

* NO SE MUESTRA



MANTENIMIENTO

Se muestra la base de HFT2-400



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

MANTENIMIENTO

LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO: BASE

MODELO >		HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.	N.º DE PIEZA	CANT.
1	PLACA DE LA CUBIERTA DEL CABLE	1006591	2	1006591	2	1006591	2
2	PANEL DE PLATAFORMA BASE SUPERIOR	1006995	1	1012228	1	1008348	1
3	EMPLAZAMIENTO DEL SOPORTE DE LA BASE	5005235	1	5013540	1	5007460	1
4	REFUERZO DE LA BASE, EMLAZAMIENTO	5013483	2	5013541	2	5012923	2
5	BLOQUE EN T	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
6*	CABLE DE 12/3, 122 CM DE LARGO	CD-33490	1	CD-33490	1	CD-33490	1
7	RUEDA RÍGIDA DE 127 MM	CS-2025	2	CS-2025	2	CS-2025	2
8	RUEDA, GIRATORIA DE 127 MM CON FRENO	CS-2026	2	CS-2026	2	CS-2026	2
9	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 7/8 PULG.	PG-3559	1	PG-3559	1	PG-3559	1
10	REMACHE OCULTO, N.º 44 INOXIDABLE	RI-2100	72	RI-2100	64	RI-2100	72
11*	TAPA HEXAGONAL DE 3/8-16 X 1-1/2 PULG.	SC-22553	6	SC-22553	6	SC-22553	6
12	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL DENTADO DE 5/16-18 X 5/8 PULG.	SC-2351	16	SC-2351	16	SC-2351	16
13	6-32 X 1-1/4 PULG. DE CABEZA REDONDA	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
14	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 X 1/2 PULG.	SC-2425	8	SC-2425	8	SC-2425	8
15*	ARANDELA PLANA DE 3/8 PULG. DE DIÁMETRO INTERIOR, 7/8 PULG. DE DIÁMETRO EXTERIOR Y ACERO INOXIDABLE	WS-23991	6	WS-23991	6	WS-23991	6

* NO SE MUESTRA

KITS DE SERVICIO PARA EL RECAMBIO DE CABLES DE CALENTAMIENTO		HFT2-300	HFT2-400	HFT2-500
NÚMERO DE KIT		4880	4881	4880
EL KIT DE SERVICIO INCLUYE:				
CB-3045	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO DEL CABLE	40,2 m	43,9 m	36,6
CR-3226	CONECTOR ANULAR	8	12	8
IN-3488	ESQUINA DE AISLAMIENTO	2,44 m	2,44 m	2,44 m
BU-3105	CASQUILLO CON REBORDE	8	12	8
BU-3106	CASQUILLO DE COPA	8	12	8
SL-3063	MANGUITO AISLANTE	8	12	8
TA-3540	CINTA ELÉCTRICA PARA ALTA TEMPERATURA	1 rollo	1 rollo	1 rollo
ST-2439	PERNO 10,32	8	12	8
NU-2215	TUERCA HEXAGONAL	32	24	32

PROCEDIMIENTOS DE CALIBRACIÓN

Toda unidad se calibra en la fábrica. Si es necesario calibrar la unidad, sólo un técnico de servicio calificado debe hacerlo.

RIESGO DE DESCARGA ADVERTENCIA:

Se debe desconectar la unidad de la fuente de poder antes de realizar ajustes o cambios en la calibración.

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

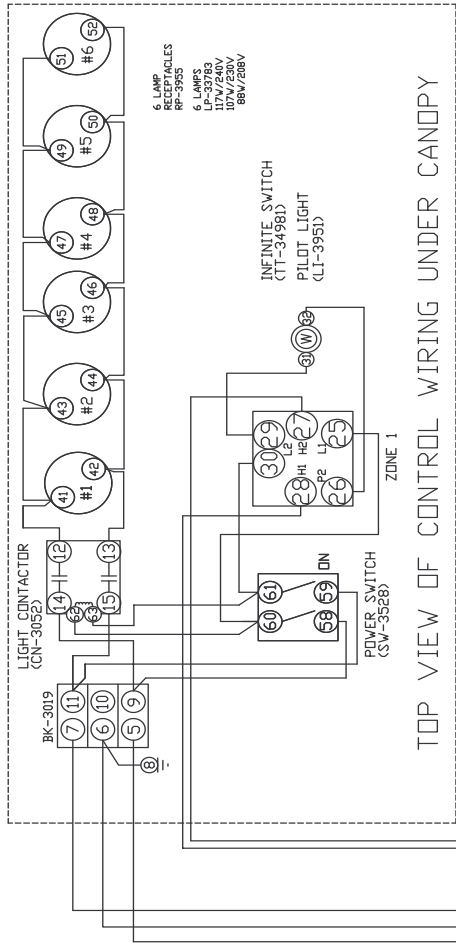
Llave Allen (hex) 2 mm.

PELIGRO

CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

PRECAUCIÓN

ESTA SECCIÓN ESTÁ DEDICADA SÓLO A TÉCNICOS DE SERVICIO CALIFICADOS, Y NO A PERSONAL DE SERVICIO QUE NO ESTÁ DEBIDAMENTE ENTRENADO NI AUTORIZADO.



TOP VIEW OF CONTROL WIRING UNDER CANOPY

6 LAMP RECEPTACLES RP-3985
 6 LAMPS
 17A/278V
 107W/230V
 88W/208V

INFINITE SWITCH (TT-3498)
 PILOT LIGHT (LT-3951)

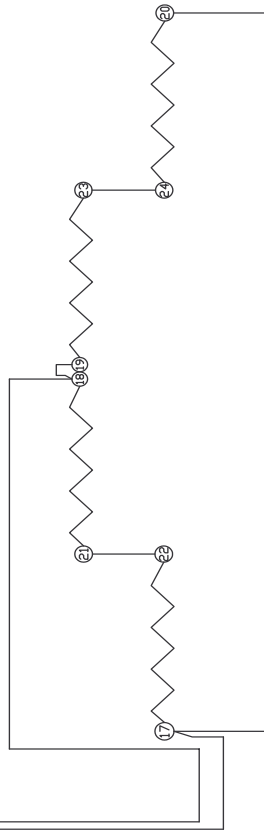
ZONE 1

POWER SWITCH (SW-3528)

LIGHT CONTACTOR (CN-3052)

BK-3019

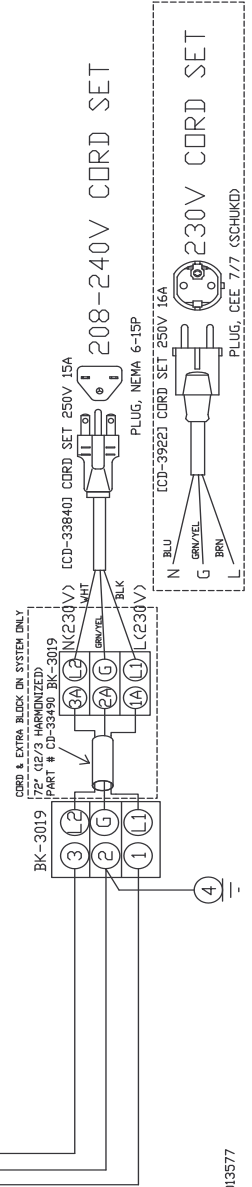
IMPORTANT: THIS IS THE BOTTOM VIEW OF THE WELL.



4: WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045] 33' 1"= 21.81 OHMS EACH @ AMBIENT TEMP

VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2457W	11.8A
240V	3270W	13.6A
240V	3270W	13.6A

VOLTS	WATTS	AMPS
230V	3000W	13A
230V	3000W	13A



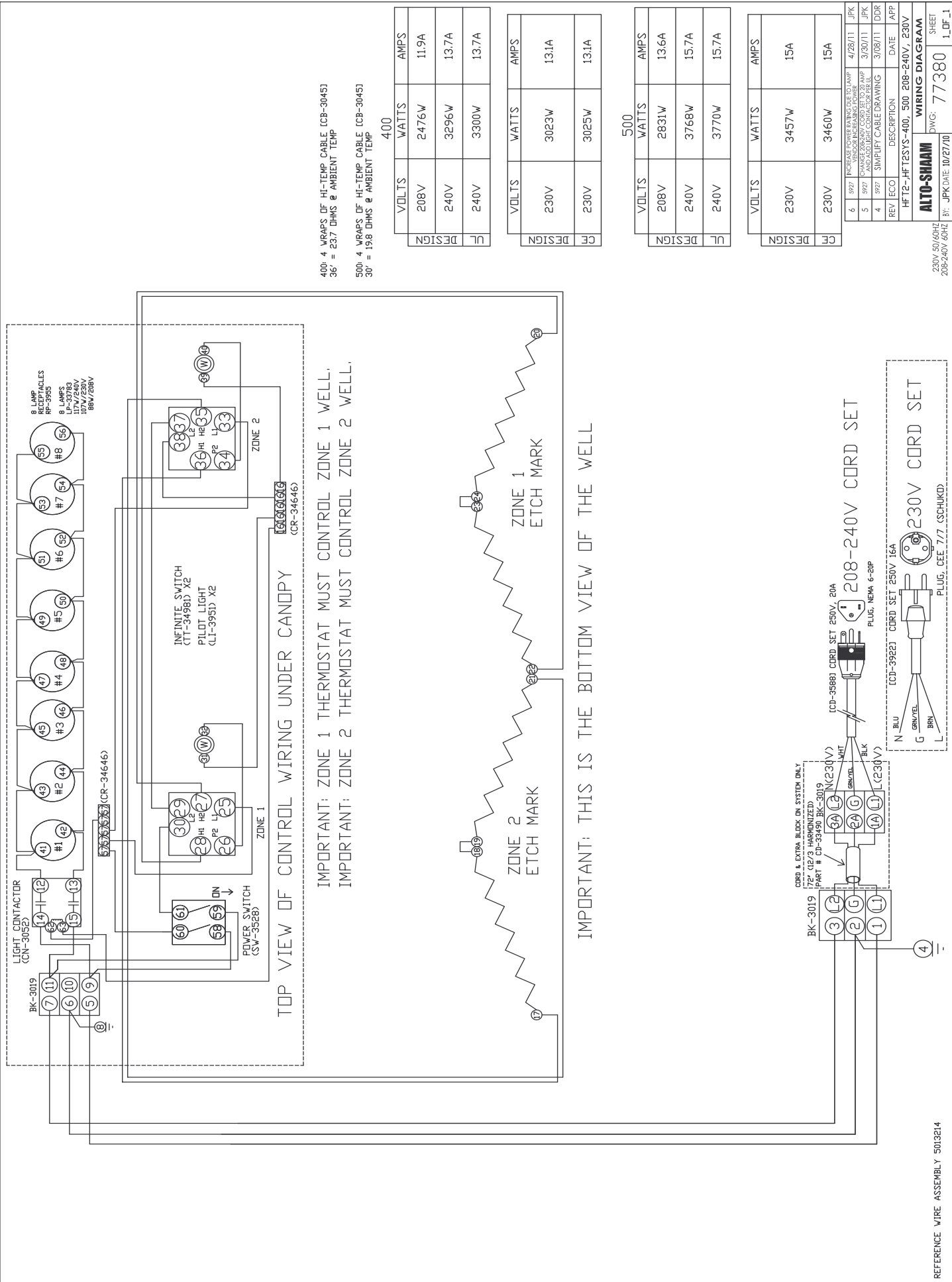
208-240V CORD SET

230V CORD SET

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2		INCREASED WATTS PER LAMP (DISCORD INCREASED WATTS)	4/28/11	JPK
1	5977	ADD LIGHT CONTACTOR PER ILL	3/30/11	JPK
0	480028	NEW MODEL	2/21/11	JPK

HFT2-HFTSYS-300 208-240V, 230V

WIRING DIAGRAM
 SHEET 1 OF 1



400: 4 WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045]
 36" = 23.7 DHMS @ AMBIENT TEMP

500: 4 WRAPS OF HI-TEMP CABLE [CB-3045]
 30" = 19.8 DHMS @ AMBIENT TEMP

400			
VOLTS	WATTS	AMPS	
208V	2476W	11.9A	DESIGN
240V	3296W	13.7A	DESIGN
240V	3300W	13.7A	CL

500			
VOLTS	WATTS	AMPS	
230V	3023W	13.1A	DESIGN
230V	3025W	13.1A	CE

500			
VOLTS	WATTS	AMPS	
208V	2831W	13.6A	DESIGN
240V	3768W	15.7A	DESIGN
240V	3770W	15.7A	CL

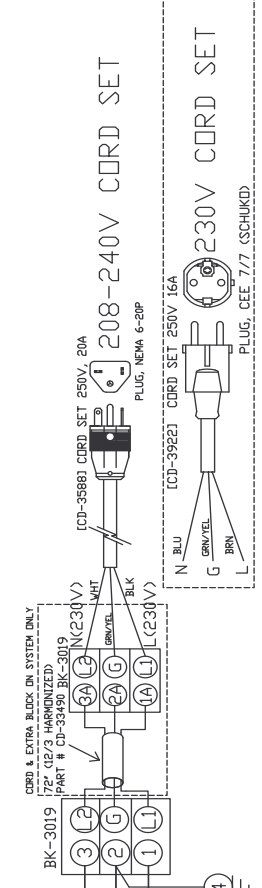
500			
VOLTS	WATTS	AMPS	
230V	3457W	15A	DESIGN
230V	3460W	15A	CE

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
6		INCREASED WIRE SIZE FOR LAMP WIRE TO ACCOMMODATE INCREASED POWER	4/28/11	JPK
5		CHANGE 208V CORD SET TO 230V	3/30/11	JPK
4		SNAP LIFT CABLE DRAWING	3/08/11	DDR
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
HFT2-HFTSYS-400, 500 208-240V, 230V				

ALTO-SHAAM WIRING DIAGRAM
 DWG: 77380 SHEET 1 OF 1
 BY: JPK/IME:10/27/10

IMPORTANT: ZONE 1 THERMOSTAT MUST CONTROL ZONE 1 WELL.
 IMPORTANT: ZONE 2 THERMOSTAT MUST CONTROL ZONE 2 WELL.

IMPORTANT: THIS IS THE BOTTOM VIEW OF THE WELL



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 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 es el siguiente:

- Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación.
- 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, 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.
- 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: 1 noviembre 2011

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____ Fecha de instalación: _____
Voltaje: _____ Adquirida en: _____
Número de serie: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.
Teléfono: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.