

# BroilVection™ Modelo JF94E

## Manual del Propietario



APROBACIONES:



### **PARA SU SEGURIDAD:**

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato u otro similar.

### **ADVERTENCIA:**

La instalación, ajuste, alteración o mantenimiento incorrecto puede causar daños a la propiedad, Lesiones o muerte. Lea completamente todas las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento Antes de instalar o darle servicio a este equipo.

Mantenga la zona del asador libre de materiales combustibles; el flujo del aire de combustión y el de ventilación. No deben tener obstrucciones. El personal a cargo de la operación no debe efectuar tareas de mantenimiento O reparación. Póngase en contacto con el Concesionario Autorizado de Nieco

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA REFERENCIAS FURURAS

Esta pagina se deajo en blanco intencionalmente



Esta pagina se deajo en blanco intencionalmente



# ÍNDICE

<b>A. Información general</b> .....	<b>5</b>
A.1 Descripción .....	5
A.2 Información sobre la garantía .....	5
A.3 Servicio / Asistencia técnica .....	6
A.4 Información de seguridad .....	6
<b>B. Instalación de la máquina</b> .....	<b>8</b>
B.1 Antes de la instalación .....	8
B.2 Montaje .....	8
B.3 Nivelación .....	8
B.4 Requisitos de la campana de extracción .....	8
B.5 Distancias de seguridad requeridas .....	8
B.6 Conexión eléctrica .....	8
B.7 Inspección antes de la operación .....	8
<b>C. Operación</b> .....	<b>9</b>
C.1 Controles e indicadores .....	9
C.2 Procedimiento paso a paso para encender el asador .....	11
C.3 Procedimiento para apagar el asador .....	11
C.4 Control del funcionamiento .....	12
<b>D. Montaje, desmontaje y limpieza</b> .....	<b>14</b>
<b>E. Guía de detección y reparación de averías</b> .....	<b>27</b>
<b>F. Diagrama eléctrico</b> .....	<b>39</b>
<b>G. Especificaciones</b> .....	<b>42</b>

# A. INFORMACIÓN GENERAL

## A.1 Descripción

El asador automático Nieco modelo JF94E está dotado de la tecnología patentada Jet-Flow™ para la gestión del aire, que utiliza el calor desaprovechado para mejorar el asado del producto, lo que aporta un gran ahorro de energía. El asador JF94 es también de fácil limpieza, y está dotado también de un sistema de control que ayuda a la eliminación de problemas de asado y proporciona al operador un control mayor, sobre el entorno del mismo.

Este manual contiene todos los procedimientos de seguridad, instalación y operación para el asador automático modelo JF94E de Nieco. Recomendamos leer toda la información incluida en este manual antes de su instalación y uso.

## A.2 Información acerca de la garantía

Rogamos leer todo el texto de la garantía limitada incluido en este manual.

Si la unidad se recibe dañada, comuníquelo inmediatamente a la compañía de transporte y presente una reclamación ante ella. Conserve todos los materiales de embalaje si va a presentar una reclamación. Las reclamaciones por daños en el transporte constituyen una responsabilidad del comprador y **NO ESTÁN** cubiertas por la garantía

La garantía **no** incluye:

- Daños causados durante el transporte o daños resultantes de un uso incorrecto.
- La instalación del servicio eléctrico.
- El mantenimiento normal como se indica en este manual.
- Las averías resultantes de un mantenimiento inapropiado, que no cumpla con los pasos indicados en este manual y con la formación previa del operador que sea aplicable.
- Los daños causados por mal uso o manejo negligente, fuera del ámbito de los procedimientos de uso habituales incluidos en este manual.
- Daños causados por humedad en los componentes eléctricos.
- Daños causados por alteraciones en, o desmontaje de, algún dispositivo de seguridad.

### **IMPORTANTE:**

**Guarde estas instrucciones para referencia futura. Si la propiedad de esta unidad cambia, asegúrese de que este manual acompañe al equipo.**

### **IMPORTANTE**

**Nieco Corporation se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño del producto de acuerdo con los términos y las condiciones generales expuestos en el acuerdo celebrado entre BURGER KING® y el Vendedor. Estas revisiones no otorgan al comprador el derecho a los cambios, mejoras adiciones ni sustituciones correspondientes para equipos adquiridos con anterioridad.**

### A.3 Servicio / Asistencia técnica

Si tiene cualquier problema con la instalación u operación de su asador, comuníquelo a su distribuidor autorizado local de Nieco.

Escriba la información indicada abajo y téngala a mano cuando llame a la agencia autorizada de servicio para obtener asistencia. El número de serie está en la placa de características del asador, ubicada a un lado de la unidad.

Adquirido en: \_\_\_\_\_  
Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
No. de modelo: \_\_\_\_\_  
No. de serie: \_\_\_\_\_



Para obtener el nombre de su distribuidor autorizado local de Nieco, por favor llame al teléfono (800) 821-2141 (Solamente en Estados Unidos)..


Use solamente piezas de recambio genuinas de Nieco en su asador. El uso de piezas de recambio que no sean suministradas por los distribuidores autorizados y agencias de servicio de Nieco, anulará la garantía y podría alterar considerablemente el rendimiento de su asador. Nieco y Burger King Corporation han trabajado conjuntamente para crear un conjunto de normas que regulen el rendimiento de los asadores, así como la calidad y seguridad de los alimentos. El uso de piezas que no sean las originales de Nieco puede afectar estos criterios y podría afectar el rendimiento de los asadores, la longevidad de las piezas y la seguridad de los alimentos. Su distribuidor autorizado local y agente de servicio de Nieco han recibido capacitación en la fábrica y tienen una línea completa de piezas para su asador automático Nieco.



Puede llamar a la fábrica directamente al teléfono (+1) -707-284-7100 si tiene dificultad en encontrar un distribuidor Nieco local.



### A.4 Información importante de seguridad

A lo largo de este manual se encuentran símbolos y avisos de seguridad que es importante tener muy en cuenta para la operación y el mantenimiento correctos del equipo.

 <b>ADVERTENCIA</b> 
<b>ADVERTENCIA GENERAL.</b> Indica información importante con respecto a la operación correcta del equipo. La no observación de esta advertencia puede resultar en daños al equipo y/o en lesiones personales severas y hasta la muerte.

 <b>ADVERTENCIA</b> 
<b>ADVERTENCIA ELÉCTRICA.</b> Indica información con respecto a un posible peligro de electrocución. La no observación de esta advertencia puede resultar en daños al equipo y/o en lesiones personales severas y hasta la muerte.

 <b>PRECAUCIÓN</b> 
<b>PRECAUCIÓN GENERAL.</b> Indica información importante con respecto a la operación correcta del equipo. La no observación de esta precaución puede resultar en daños al equipo.

 <b>ADVERTENCIA</b> 
<b>ADVERTENCIA DE SUPERFICIE CALIENTE.</b> Indica información importante con respecto al manejo del equipo y de las piezas. La falta de precaución podría resultar en lesiones personales.

## A.4 Información importante sobre la seguridad (cont.)

Además de las advertencias y precauciones mencionadas en este manual, use las pautas siguientes para una operación segura de su asador automático Nieco:

- Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Instale o coloque el asador de una forma apropiada y solamente para el uso previsto, como se describe en este manual.
- No use este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente o si ha sido dañado de cualquier otra manera.
- Este equipo debe recibir servicio solamente de personal autorizado. Comuníquese con su distribuidor local de Nieco para los ajustes o las reparaciones.
- Use solamente piezas de recambio genuinas de Nieco en su asador. En caso contrario, la garantía quedará anulada y además el rendimiento de su asador puede resultar considerablemente alterado. Nieco y Burger King Corporation han trabajado conjuntamente para crear un conjunto de normas que regulen el rendimiento de los asadores, así como la calidad y seguridad de los alimentos. El uso de piezas que no sean originales de Nieco puede afectar estos criterios y podría afectar el rendimiento de los asadores, acortar la vida útil de las piezas y la seguridad de los alimentos.

**Las advertencias y precauciones siguientes aparecen a todo lo largo del manual y deben respetarse cuidadosamente:**

- **Apague el asador y desconéctelo de la red antes de ejecutar cualquier servicio, mantenimiento o limpieza del mismo.**
- **Siempre deje que el asador se enfríe completamente antes de darle servicio, mantenimiento o limpieza. No esperar a que el asador se enfríe completamente puede resultar en lesiones personales.**
- **Los procedimientos en este manual pueden incluir referencias al uso de productos químicos. La Nieco Corporation no recomienda el uso de ningún agente limpiador o desengrasante en particular. Use solamente aquellos productos químicos aprobados para su uso dentro del SISTEMA BURGER KING® .**
- **El asador debe estar conectado a tierra de acuerdo a los códigos eléctricos locales para prevenir la posibilidad de una descarga eléctrica. El asador requiere un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, protegidas por fusibles o disyuntores de circuito de la intensidad nominal apropiada.**
- **Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y con cualquier otro código aplicable.**
- **El uso de una ventilación adecuada (como se especifica en este manual) para este asador es obligatorio. La ventilación incorrecta de este aparato, así como no respetar las distancias mínimas de seguridad de operación (como se especifican en este manual) crea un peligro de incendio. Siga las instrucciones para apagar el asador en caso de emergencia.**
- **No se debe tratar de operar este aparato en caso de una falla eléctrica.**

**ADVERTENCIA DE PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN. LA NO OBSERVACIÓN DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN LESIONES SERIAS O LA MUERTE:**

- Este aparato requiere el uso de una conexión eléctrica a tierra.
- Consulte a un electricista capacitado si tiene alguna duda de que el asador esté conectado correctamente a tierra.
- No use agua en la caja de control, ni cerca de ella, porque causaría un peligro de lesiones serias o la muerte debido a una descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA: SUPERFICIES CALIENTES CON ALTAS TEMPERATURAS. LA NO OBSERVACIÓN DE ESTOS PROCEDIMIENTOS PUDIERA RESULTAR EN LESIONES SERIAS:**

- No trate de limpiar, desmontar o efectuar ningún mantenimiento en este asador hasta que se haya enfriado completamente, de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual.

## B. INSTALACIÓN

### B.1 Antes de la instalación

Desembale el asador e inspecciónelo para comprobar si ha sufrido algún daño durante el transporte. Retire la cinta que asegura las piezas de la máquina e instálelas en el lugar adecuado. Si descubre algún daño, aparente u oculto, en cualquier parte del asador, comuníquelo a la compañía de transporte. La garantía de fábrica no cubre los daños producidos durante el transporte.

### B.2 Montaje

Siga las instrucciones de montaje si esta función no es efectuada por el instalador.

### B.3 Nivelación

El sistema de drenaje de grasa está basado en el principio de flujo por gravedad. Por lo tanto, es extremadamente importante que el asador sea colocado sobre una superficie nivelada.

### B.4 Requisitos de la campana de extracción

El asador debe instalarse bajo una campana de extracción de capacidad y tamaño adecuados:

No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación. Debe existir un suministro adecuado de aire para una operación segura y apropiada.

### B.5 Distancias de seguridad requeridas

Mantenga el aparato lejos de sustancias combustibles.

Para facilitar el desmontaje y el servicio de la unidad, debe dejar un espacio libre mínimo de 610 mm (24 pulgadas) en la parte del tablero de control (extremo de alimentación) del asador.

#### DISTANCIAS DE SEGURIDAD REQUERIDAS Y RECOMENDADAS

	<b>DISTANCIAS REQUERIDAS</b> para una instalación cercana a paredes combustibles y de obra	<b>DISTANCIAS REQUERIDAS</b> para una instalación cercana a paredes no combustibles y de obra	<b>RECOMENDADAS</b> por Nieco para desmontaje y servicio correctos.
Parte posterior del asador	305 mm (12 pulg.)	0 mm (0 pulg.)	0 mm (0 pulg.)
Laterales del asador	305 mm (12 pulg.)	0 mm (0 pulg.)	0 mm (0 pulg.)
Parte anterior del asador (extremo de alimentación)	305 mm (12 pulg.)	0 mm (0 pulg.)	610 mm (24 pulg.)

### B6 Conexión eléctrica

Las necesidades de potencia eléctrica se especifican en la placa de identificación del asador y las conexiones deben ser efectuadas de acuerdo con las mismas. Antes de poner en marcha el asador, apretar firmemente todas las conexiones eléctricas en la caja de control. El interior de dicha caja contiene un diagrama de cableado eléctrico.

**Nota:** Desconecte la electricidad antes de dar servicio a este equipo.

### B.7 Inspección antes de la operación

Asegúrese de que todas las piezas se hayan instalado en sus ubicaciones correctas.

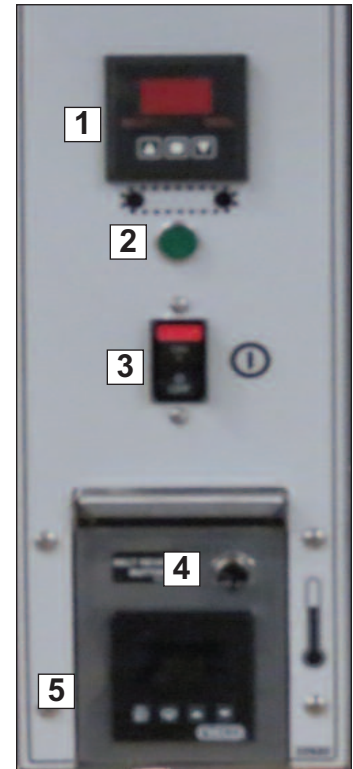


# C. OPERACIÓN

## C.1 Controles e indicadores

### EN EL LADO PRINCIPAL

1. Control de la velocidad de la banda transportadora (P/N 13727-B) - Utilizado para establecer el tiempo para asado en la banda transportadora de carne
2. Luz indicadora de encendido/apagado (P/N 4402) - Se enciende cuando el asador está encendido
3. Interruptor principal de encendido/apagado (P/N 15480) - Utilizado para conectar / desconectar la alimentación principal del asador.
4. Botón inversor de marcha de la banda transportadora (P/N 13579) - en caso de un atasco de la banda transportadora, pulsar y mantener accionado el botón inversor de marcha de la banda, para ayudar a liberar cualquier objeto que pueda estar atrapado en la misma para eliminar un atasco.
5. Control de temperatura (P/N 19325) - Ayuda a mantener la temperatura del asador estable cuando éste está sometido a trabajo pesado.

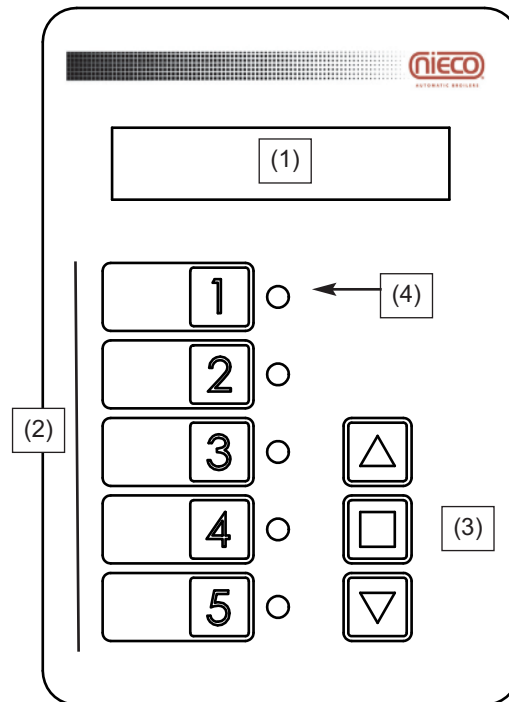


### EN EL LADO FLEX

1. Control Multiproducto (P/N 15161-B) - Utilizado para asar una variedad de productos que pueden requerir parámetros distintos (WHOPPERS®, pollo, XT)
2. Botón inversor de marcha de la banda transportadora (P/N 13579) - en caso de un atasco de la banda transportadora, pulsar y mantener accionado el botón inversor de marcha de la banda, para ayudar a liberar cualquier objeto que pueda estar atrapado en la misma para eliminar un atasco.
3. Control de temperatura (P/N 19325) - Ayuda a mantener la temperatura del asador estable cuando éste está sometido a trabajo pesado.



## C.1 Controles e indicadores (cont.)



Control multivelocidades P/N 15161-B

- (1) PANTALLA LED: Muestra la selección actual del producto y el tiempo de cocción.
- (2) BOTONES DE SELECCIÓN DE PRODUCTO: Pulsar para seleccionar los diferentes parámetros prefijados para diferentes productos.
- (3) PULSADORES DE AJUSTE: Utilizar para ajustar los tiempos de cocción del producto, los parámetros prefijados de los elementos y los nombres de los productos.
- (4) LUZ DEL INDICADOR DE SELECCIÓN: Se ilumina para mostrar el botón seleccionado.

## C.2 Procedimientos de encendido

### PREPARACIÓN ANTES DEL ENCENDIDO

1. Comprobar que el asador está centrado bajo la campana de extracción y que está conectado.
2. Conectar el sistema de ventilación

#### ⚠ ADVERTENCIA ⚠

EL SISTEMA DE VENTILACIÓN DEBE ESTAR FUNCIONANDO EN TODO MOMENTO DURANTE LA OPERACIÓN DEL ASADOR. LA OPERACIÓN DEL ASADOR SIN UNA VENTILACIÓN ADECUADA CONSTITUYE UN GRAVE PELIGRO DE INCENDIO.

### ENCENDIDO NORMAL

1. Conectar el **INTERRUPTOR PRINCIPAL** (posición "On").
2. Deje que el asador se caliente por 45 minutos antes de cocinar. No cocine durante el período de calentamiento.

1.



## C.3 Procedimientos de apagado

### APAGADO PLANIFICADO

1. Deje que el asador funcione sin ningún producto por 10 minutos. Esto hará que se queme cualquier residuo y la cadena se limpie.
2. Desconecte **Interruptor principal**.



3. Espere 30 minutos para que el asador se enfríe.

### APAGADO DE EMERGENCIA

1. Desconecte **INTERRUPTOR PRINCIPAL**.



#### ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

**PARA SU SEGURIDAD:** No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato u otro similar.

#### ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

**PARA SU SEGURIDAD:** En el caso de una falla eléctrica prolongada, no trate de poner en marcha este aparato.

## C.4 Operación de control

### IMPORTANTE: ESTE ASADOR SE ENVÍA CON PARÁMETROS PREFIJADOS EN LA FÁBRICA QUE DEBEN CAMBIARSE.

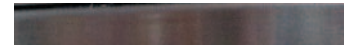
Si es el arranque inicial (puesta en servicio) de su asador, TODOS los parámetros de control deben ser ajustados según las especificaciones de BURGER KING®. Siga los pasos detallados de calibración y de cambio de tiempos prefijados.

#### CONTROLES LADO PRINCIPAL

##### 1 CONFIGURACIÓN DE LAS VELOCIDADES DE LA BANDA TRANSPORTADORA

Pulsar “flecha arriba” para incrementar el tiempo de asado y “flecha abajo” para disminuirlo. El display parpadeará una vez establecido el cambio. Pulsar el botón cuadrado central para guardar los cambios. NOTA: Si no se pulsa el botón cuadrado central después de cambiar el tiempo de asado, los cambios no se guardan.

Utilizar las flechas “arriba” y “abajo” para establecer el tiempo. Pulsar el botón cuadrado central para guardar los cambios.



##### 2. CONTROLES DE TEMPERATURA

Los asadores eléctricos están equipados con un control de estabilización de temperatura de asado que detecta cuando se está utilizando el asador y ajusta la temperatura para mantenerlo caliente durante un período de uso intenso. El control consta de dos componentes: una sonda térmica para detectar la temperatura interna del asador y el control propiamente dicho.



##### 3. CONFIGURACIÓN DEL CONTROL DE TEMPERATURA

A fin de asegurar un funcionamiento adecuado, el control estabilizador del asador debe calibrarse para operación en un restaurante. Seguir estas instrucciones paso a paso al utilizar el asador por primera vez y una vez al mes después:

Paso 1: Asegúrese de que todas las piezas del asador estén en los lugares correspondientes. Asegúrese de enchufar el asador y conectar la campana de extracción de humos. Conectar el asador.

Paso 2: LADO PRINCIPAL DEL ASADOR: Establecer la temperatura (Número de abajo) en 360° C (680°F). Utilizar las flechas “arriba” y “abajo” para establecer la temperatura. El número de abajo es la temperatura programada y el número de arriba es la temperatura real.

LADO FLEX DEL ASADOR: Establecer la temperatura (Número de abajo) en 360° C (680°F). Utilizar las flechas “arriba” y “abajo” para establecer la temperatura. El número de abajo es la temperatura programada y el número de arriba es la temperatura real.

## C.4.5 CONTROLES DEL LADO FLEX

### 1. Control multiproducto

Cómo funciona: El control multiproducto está diseñado para permitirle asar diferentes productos en el lado Flex del asador. El control permite fijar diferentes valores para el asador para cada botón de selección de producto. Usar un lápiz de mina gruesa para rotular el área blanca con el nombre del producto.

### 2. Funcionamiento normal

Pulsar el botón de selección de producto (número) para el producto que desea cocinar. La pantalla mostrará el nombre del producto y el tiempo de cocción, y se encenderá la luz que está al lado del botón de selección de producto.

NOTA: Asegúrese de que la cadena transportadora está libre de cualquier producto antes de pulsar el botón de selección de un producto nuevo.

### C.3 Cambio de las velocidades de la cadena transportadora

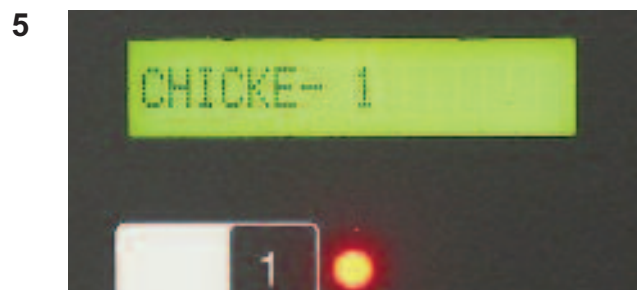
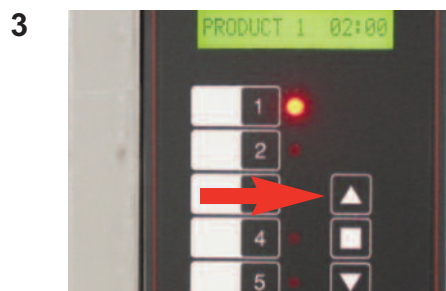
Pulsar el botón de selección de producto a ajustar, a continuación pulsar las flechas "arriba" y "abajo" según sea necesario para los cambios y finalmente pulsar el botón cuadrado central para guardar los cambios.

### 4 Cambio de las opciones del elemento de calentamiento superior

Para ajustar los valores del elemento, pulse el botón de selección del producto que desea cambiar, y después pulse ese mismo botón de nuevo. La pantalla indicará Duty Cycle (Ciclo de trabajo) y mostrará un porcentaje. Pulsar los botones "arriba" y "abajo" para aumentar o disminuir la potencia del elemento (0 = Apagado; 100% = Completamente encendido). Al terminar de ajustar el ciclo de trabajo (Duty cycle), pulsar el botón cuadrado central para guardar los cambios.

### 5. Cambio de nombre de producto

Pulse el botón de selección de producto al que desea cambiarle el nombre. Mantener pulsado durante 15 segundos el botón cuadrado central. El control entrará en la pantalla de modificación del nombre para ese botón. Utilizar los botones "arriba" y "abajo" para cambiar los caracteres. Pulsar el botón cuadrado central una vez para moverse hacia el siguiente carácter hasta concluir la modificación del nombre del producto asignado a este botón (límite de 10 caracteres). Mantener pulsado el BOTÓN DE SELECCIÓN DE PRODUCTO durante 5 segundos para guardar los cambios y volver a la operación normal.



## D. LIMPIEZA Y DESMONTAJE

Desconectar el asador. Desconectar la alimentación del asador antes de limpiar o darle servicio. Deje que el asador se enfríe durante 30 minutos antes de limpiar o desmontar. Mantenga el sistema de ventilación encendido durante el enfriamiento. Use solamente las soluciones de limpieza, desengrase e higienización aprobadas.

### ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

MANTENGA LA CAMPANA DE VENTILACIÓN ENCENDIDA DURANTE EL ENFRIADO. NO HACERLO PUEDE CREAR UN PELIGRO DE INCENDIO.

### ⚠️ PRECAUCIÓN ⚠️

Siga los pasos para desmontar y volver a ensamblar el asador para asegurar una buena operación. No hacerlo así puede causar problemas de funcionamiento.

### ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

LAS PIEZAS DEL ASADOR ESTÁN CALIENTES. NO INTENTE DESARMAR EL ASADOR HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE FRÍO. LA NO OBSERVACIÓN DE ESTA INSTRUCCIÓN PUEDE RESULTAR EN LESIONES GRAVES.

**TODAS LAS PARTES DEBEN LIMPIARSE DIARIAMENTE A NO SER QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO.**

Seguir los pasos indicados para un desmontaje correcto. Invierta el orden para reensamblar.

## Cómo leer la sección para la limpieza

El nombre de la parte a limpiar.      La ubicación de la parte.      Cuándo limpiar la parte.

**Guía de las piezas de carne - P/N 19762**

**Herramientas**

Fregadero de 3 compartimentos      Estropajo

**Instrucciones**

- Tirar de la guía de piezas de carne ligeramente hacia arriba desde el fondo y sacarla completa.
- Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

**Limpiar: Cada 4 horas**

**Extremo de alimentación**

Fotografía de la parte a sacar y limpiar.

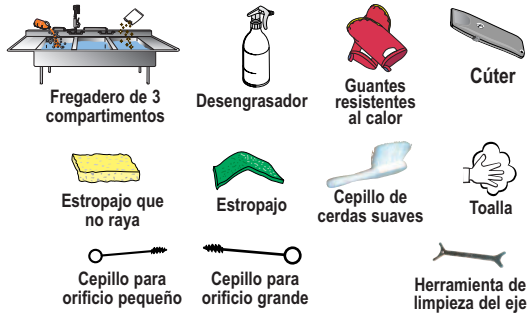
Las herramientas necesarias para limpiar la parte.

Cómo sacar y limpiar las partes.

# Limpeza de la parrilla de asar



## Herramientas necesarias



ALTO

## Símbolos importantes



Esta señal de "Alto" muestra un paso en el procedimiento que debe seguirse exactamente como está indicado o la seguridad del personal podría resultar afectada.



Esta señal de advertencia muestra un paso en el procedimiento que debe seguirse exactamente como está indicado o el rendimiento de la parrilla para asar podría resultar afectado.



Este símbolo de "rompecabezas" muestra un paso en el procedimiento de reensamble que debe ser seguido.



## Instrucciones

1. Deje que el asador funcione en vacío durante 10 minutos antes de apagarlo. Esto permite que todo residuo se queme y se desprenda de las cadenas.
2. Apague el asador y déjelo enfriar por 30 minutos antes de desmontarlo y limpiarlo.
3. Cierre la válvula de gas principal y desconecte el asador antes de limpiarlo.
4. Mantener siempre la campana de ventilación conectada durante el período de enfriamiento de 30 minutos.
5. Use sólo las soluciones de limpieza aprobadas.
6. Deje que las partes se sequen al aire después de la limpieza.

## Guía de carne - P/N 18554(izquierda), 18556(derecha)

Limpiar: Cada 4 horas



## Herramientas



## Instrucciones

1. Tirar de la guía de piezas de carne ligeramente hacia arriba desde el fondo y sacarla completa.
2. Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

## Extremo de alimentación





## Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



## Instrucciones

1. Saque la cubierta del alimentador en dirección a usted hasta que salga completamente.
2. Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

### Extremo de alimentación



## Barra de empuje P/N 22348(izquierda) Barra de empuje P/N 22354(derecho)



## Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



## Instrucciones

1. Tire del pasador de liberación.
2. Levante la barra de empuje y las bases de la banda transportadora de malla metálica hacia arriba y hacia afuera.
3. Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

**!** NO LEVANTE la base del alimentador por la barra o las cadenas del alimentador. Esto dañaría la base del alimentador.

**+** REENSAMBLAJE: Tire del pasador de liberación y coloque la base del alimentador en posición.

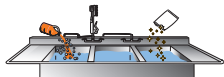
### Extremo de alimentación







## Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



## Instrucciones

1. Levantar y extraer.
2. Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

**REENSAMBLAJE:** Cuelgue el alojamiento del alimentador en los soportes.

### Extremo de alimentación



## Herramientas



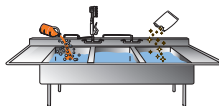
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones

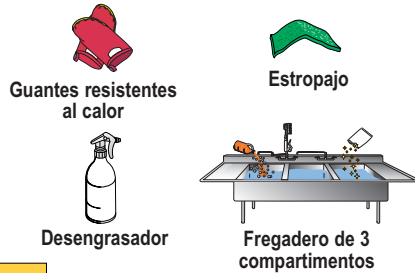
1. Levante el escudo hacia arriba y hacia afuera.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Extremo de alimentación





## Herramientas



## Instrucciones

1 Deslice la bandeja de grasa hacia afuera.

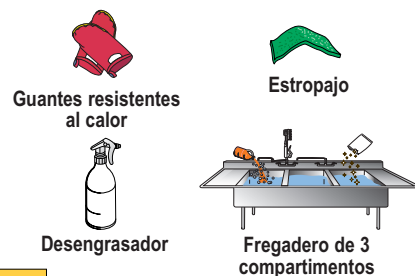
**⚠ Asegúrese de que la bandeja de grasa esté fría antes de sumergirla en agua; de lo contrario podría combarse.**

- Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
- Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Extremo de alimentación



## Herramientas



## Instrucciones

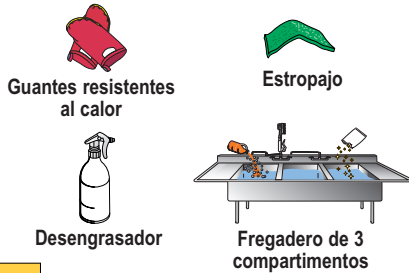
- Sacar la bandeja de precalentamiento.
- Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
- Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Extremo de alimentación





## Herramientas



Guantes resistentes al calor

Estropajo

Desengrasador

Fregadero de 3 compartimentos



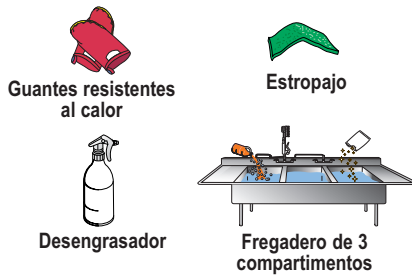
## Instrucciones

1. Deslice los reflectores hacia afuera.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Extremo de alimentación



## Herramientas



Guantes resistentes al calor

Estropajo

Desengrasador

Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones

1. Levantar el soporte y sacarlo.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Extremo de alimentación





## Herramientas



Toalla enjabonada



Toalla higienizada



## Instrucciones

1. Limpie el área de manejo de productos mientras todavía esté tibia.
2. Escurra una toalla enjabonada y lave el área de manejo de productos.
3. Escurra una toalla higienizada y lave el área de manejo de productos.

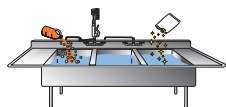
### Extremo de alimentación



## Herramientas



Estropajo



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones

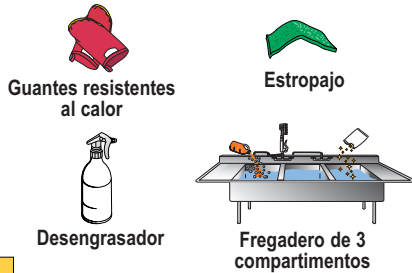
1. Deslice la artesa de grasa sacándola hacia usted.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Extremo de alimentación





## Herramientas



## Instrucciones

1. Levante el escudo hacia arriba y hacia fuera del asador.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

**REENSAMBLAJE:** Asegurarse de que los soportes quedan por encima del bastidor del asador.

### Extremo de descarga



## Herramientas



## Instrucciones

1. Incline y levante los pasadores para sacarlos de los ganchos. Levántelos y sáquelos.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar, enjuagar e higienizar en el fregadero de tres compartimentos.

**REENSAMBLAJE:** Asegúrese de que la bandeja de retorno esté colgada de los soportes.

### Extremo de descarga





## Herramientas



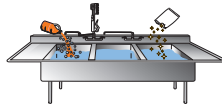
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones

1. Inclíne la cuchilla raspadora alejándola de la cadena; levántela y sáquela de los soportes.

**!** Asegúrese de que la hoja separadora esté fría antes de ponerla en agua o de lo contrario podría combarse.

2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

**REENSAMBLAJE:** Cuelgue la cuchilla raspadora en los soportes.

### Extremo de descarga



## Herramientas



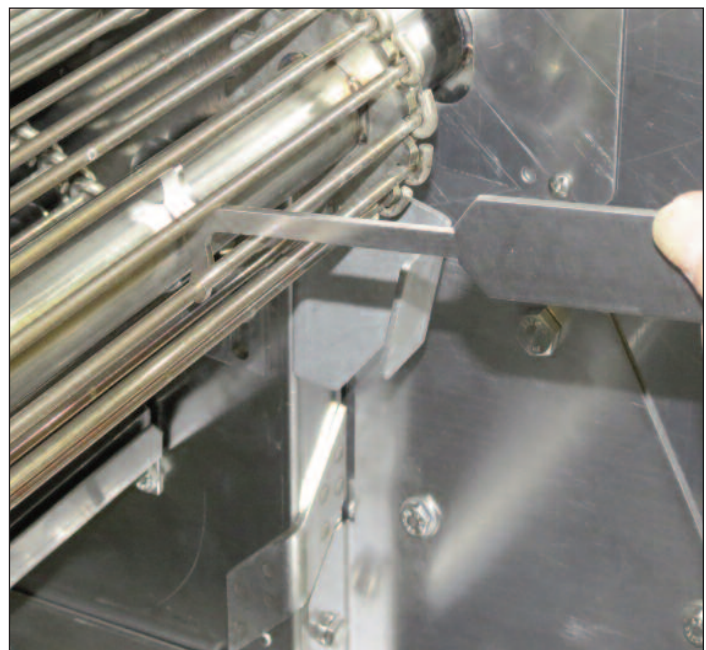
Herramienta de limpieza del eje, P/N 9128



## Instrucciones

1. Raspe cada rodillo de ambos transportadores en el extremo de descarga con el extremo ancho de la herramienta de limpieza de rodillos. La herramienta está ubicada en el clip ubicado en caja de control del lado principal.
2. Limpie la herramienta de limpieza de los rodillos con una toalla.

### Extremo de descarga





## Herramientas



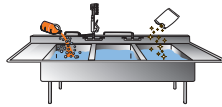
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones

1. Levante y saque la artesa de grasa del asador.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

**REENSAMBLAJE:** Asegurarse de empujar la artesa de grasa hasta el fondo del asador.

Lado



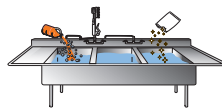
## Herramientas



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones

1. Levantar la caja de grasa y sacarla.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo para fregar, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

**REENSAMBLAJE:** Introducir la caja de grasa antes que la artesa.

Lado





## Herramientas



Guantes resistentes al calor



## Instrucciones



**¡EXTREMADAMENTE CALIENTE!** Tener cuidado -evitar quemaduras.

1. Agarre el mango y levante el catalizador para sacarlo de la chimenea
2. Dejar en remojo en agua tibia durante una hora. Enjuagar únicamente con agua NUNCA USE NINGÚN PRODUCTO QUÍMICO EN EL CATALIZADOR.
3. Dejarlo en posición plana para que escurra el agua y dejar secar al aire toda la noche.
4. Asegurarse de que el catalizador está seco antes de recolocar en el asador.

### Parte de arriba



**PRECAUCIÓN:** Extremadamente caliente 



## Herramientas



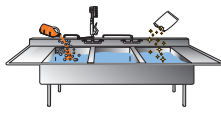
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones



**¡EXTREMADAMENTE CALIENTE!** Tener cuidado -evitar quemaduras.

1. Extraer la chimenea de encima del asador.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Parte de arriba



**PRECAUCIÓN:** Extremadamente caliente 





## Herramientas



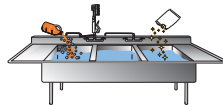
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



## Instrucciones



**¡EXTREMADAMENTE CALIENTE!** Tener cuidado -evitar quemaduras.

1. Extraer el reflector de la parte superior de las cámaras de aire.
2. Llevar hacia el área del fregadero y rociar con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo, enjuagar e higienizar en el fregadero de 3 compartimentos.

### Parte de arriba



**PRECAUCIÓN:** Extremadamente caliente 

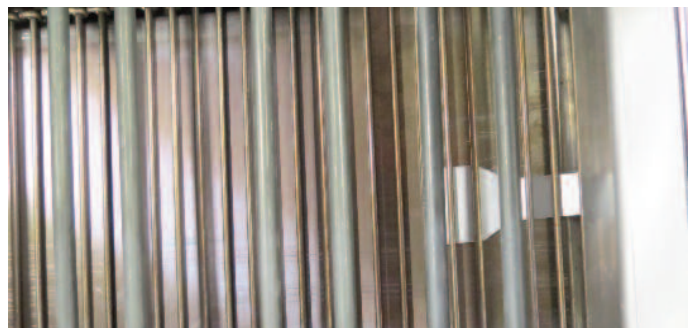


## Herramientas



## Instrucciones

1. Retire el alimentador, escudo trasero, pieza de retorno del producto y la hoja separadora.
2. Retire la herramientas de limpieza de doble uso de la parte trasera del Broiler.
3. Use la herramienta para raspar depósitos del Reflector / Escudo insertando entre la correa y el escudo.





## Herramientas



## Instrucciones



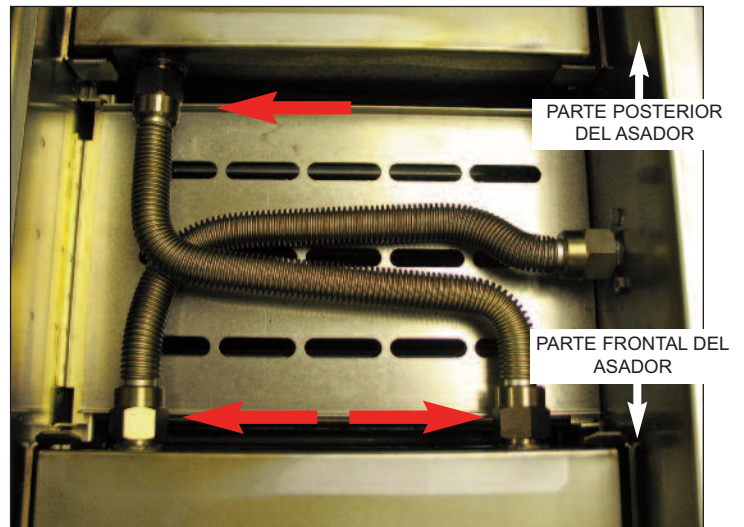
**¡EXTREMADAMENTE CALIENTE!** Tener cuidado -evitar quemaduras.

1. Aflojar y retirar los tubos flexibles según marcan las flechas.
2. Extraer las cámaras de aire del asador. Observar que la cámara de aire frontal está dotada de dos (2) válvulas de entrada y la posterior de una (1) solamente.
3. Limpiar los orificios de paso de aire (en el ejemplo de la foto marcados con una flecha) en ambas cámaras con un cepillo, o con una brocha para orificios si están seriamente atascados.
4. Reensamblar, asegurándose de que la cámara frontal, con dos válvulas de entrada, está ubicada en el lado frontal del asador.

**PRECAUCIÓN:**  
Extremadamente caliente 

### Parte de arriba

1.



2.



3.



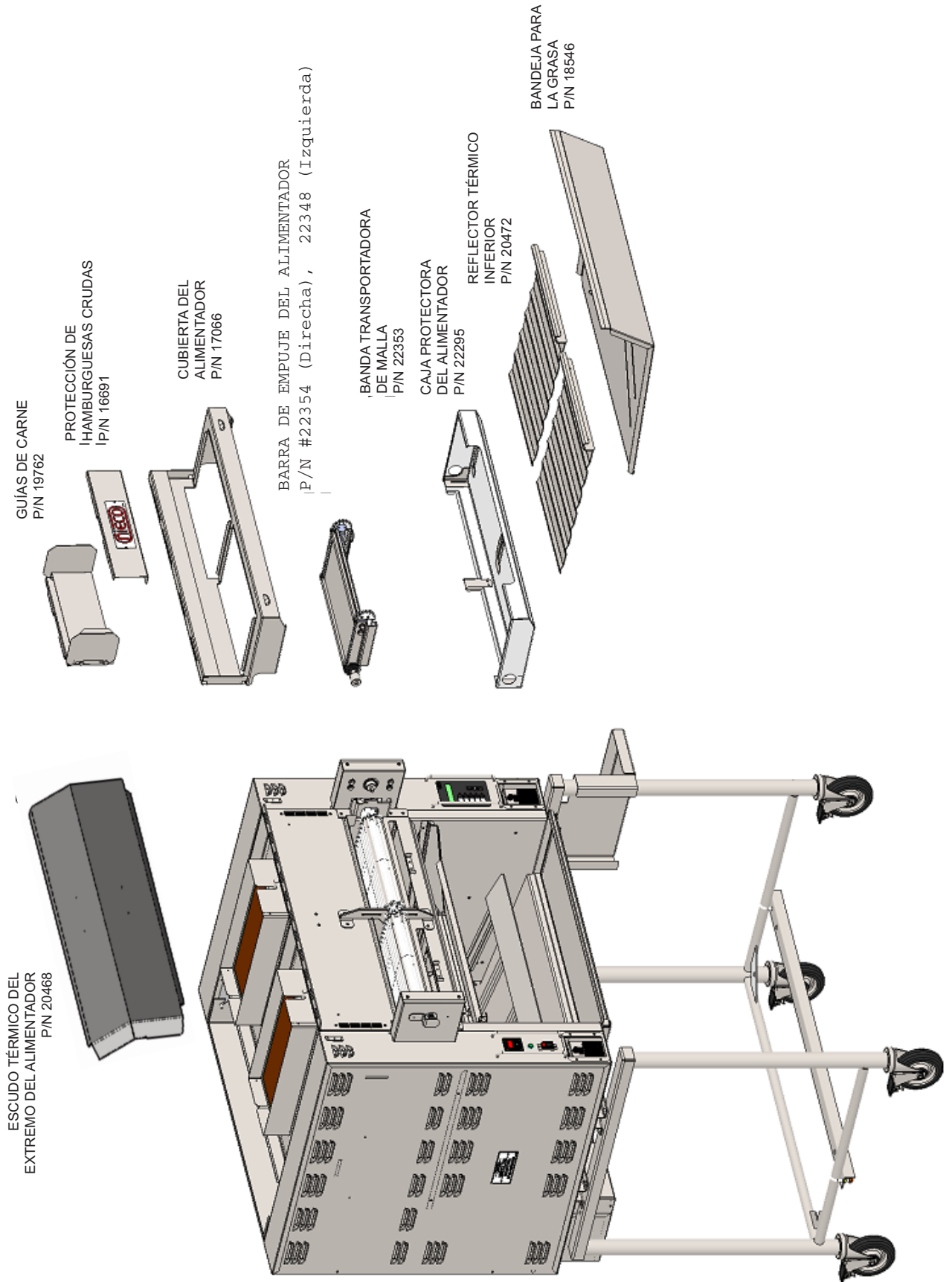
## E. DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Verificar siempre que el asador esté correctamente montado, que la campana de ventilación esté encendida, que la válvula de gas esté abierta y que el asador esté conectado al suministro eléctrico.

El asador no está recibiendo corriente cuando el interruptor está conectado.	Verificar que: El asador esté enchufado. La campana de ventilación esté encendida. El disyuntor en el tablero de la pared está conectado.
El asador está encendido, pero los transportadores no funcionan.	Comprobar si hay algún atasco en el transportador. Revise la cuchilla raspadora para asegurarse de que esté bien instalada.
El transportador de alimentación no se mueve.	Asegurarse de que el alimentador esté bien ensamblado. Revisar en busca de atascos. Asegurarse de que el pasador de mando esté engranado.
El alimentador se atasca.	Asegúrese de que las hamburguesas no estén pegadas por congelación.
Las hamburguesas se están pegando a la rampa de salida o a la cuchilla raspadora.	Limpie la rampa y la cuchilla raspadora muy a fondo. Revise la temperatura de cocción (en caso de cocción insuficiente)
<p><b>PROBLEMAS DE COCCIÓN</b></p> <p>Las hamburguesas se están cocinando muy poco o demasiado.</p>	Lado principal: Ajuste la velocidad del transportador. Lado Flex: Ajuste la velocidad del transportador y el ciclo de cocción
Excesiva llama en el asador.	Limpie el catalizador si está instalado. Revise la campana para ver si funciona bien. Revise que el producto no esté demasiado cocinado.

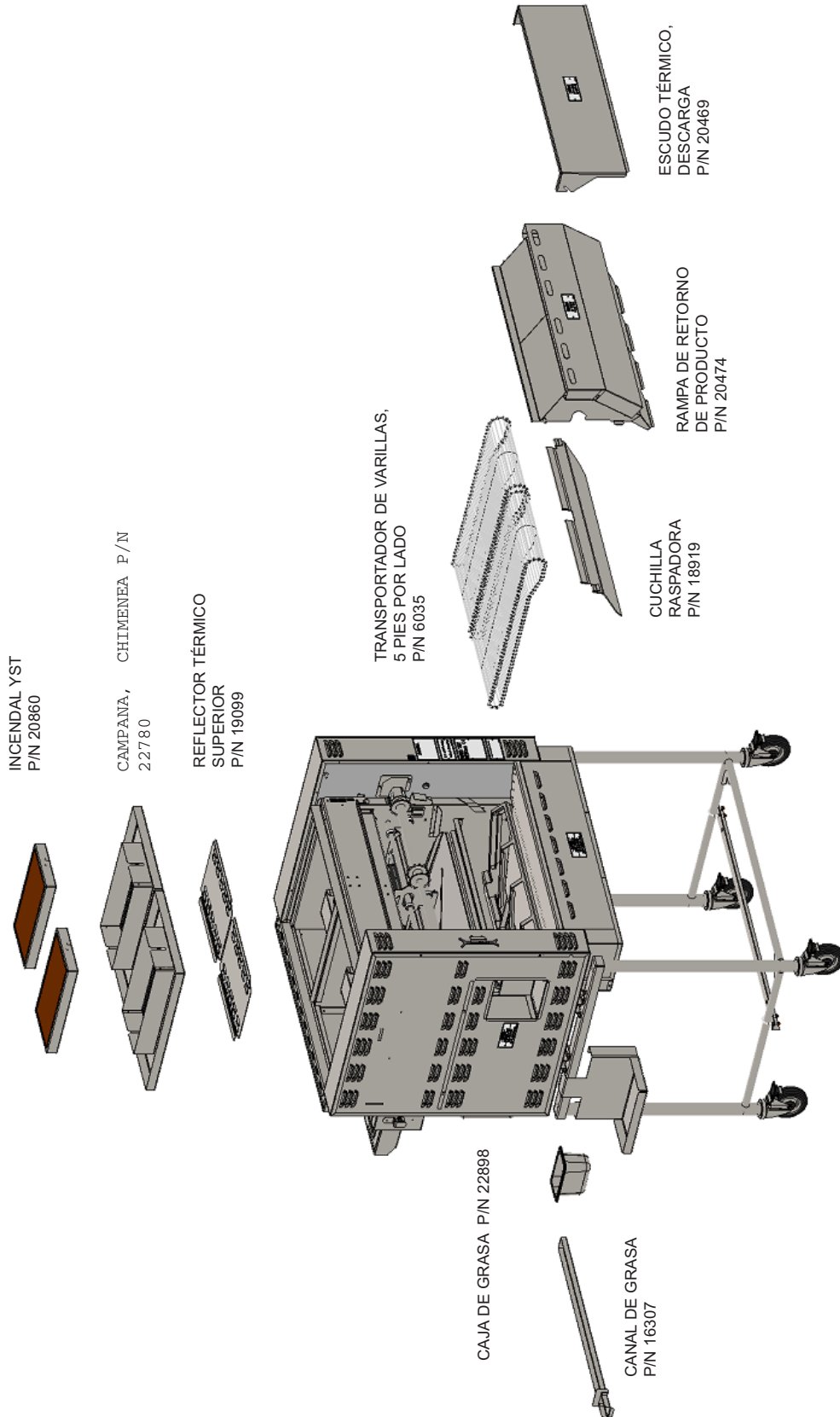
# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

## Extremo de alimentación



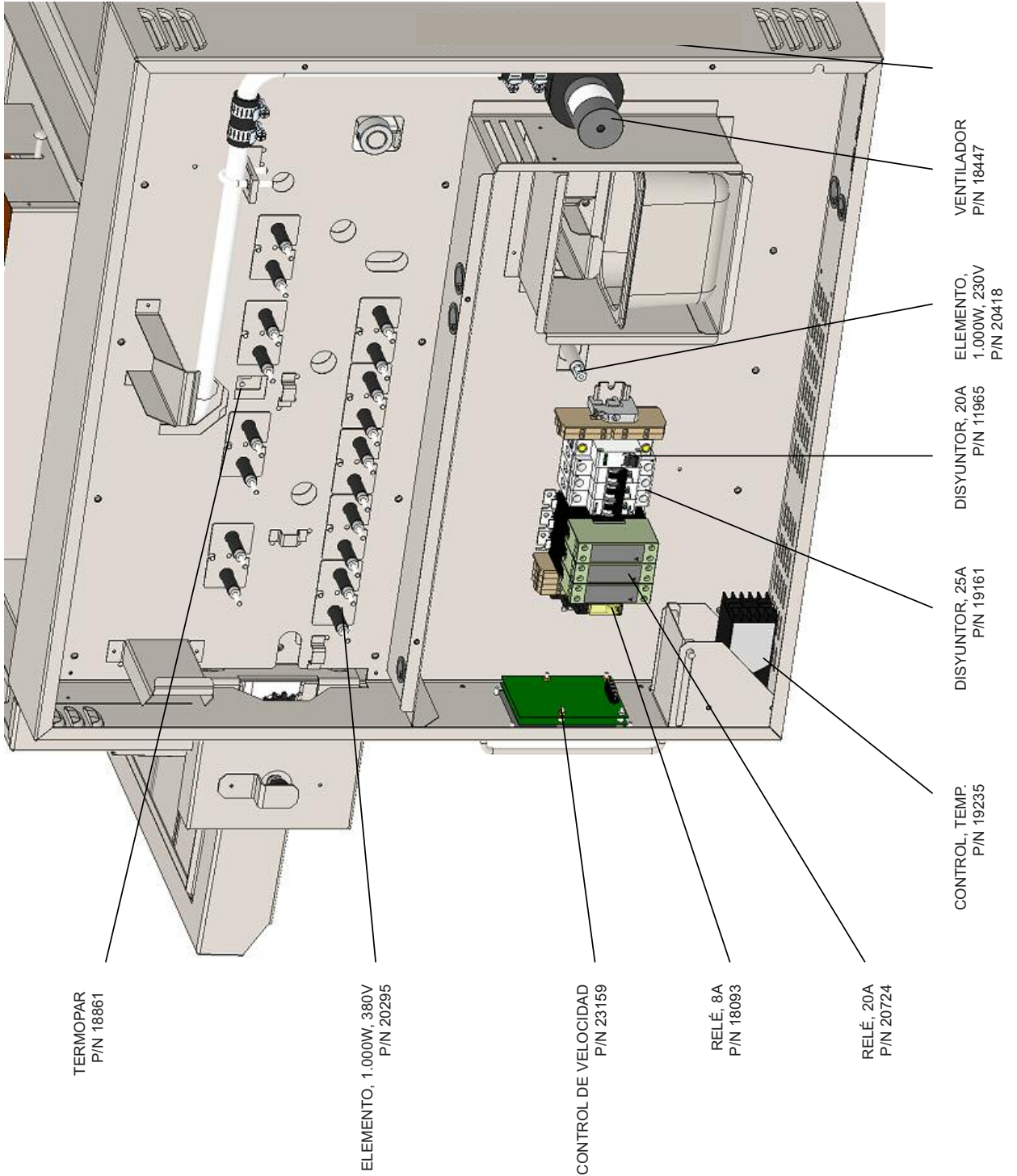
# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

Vistas de la descarga, lateral y en planta



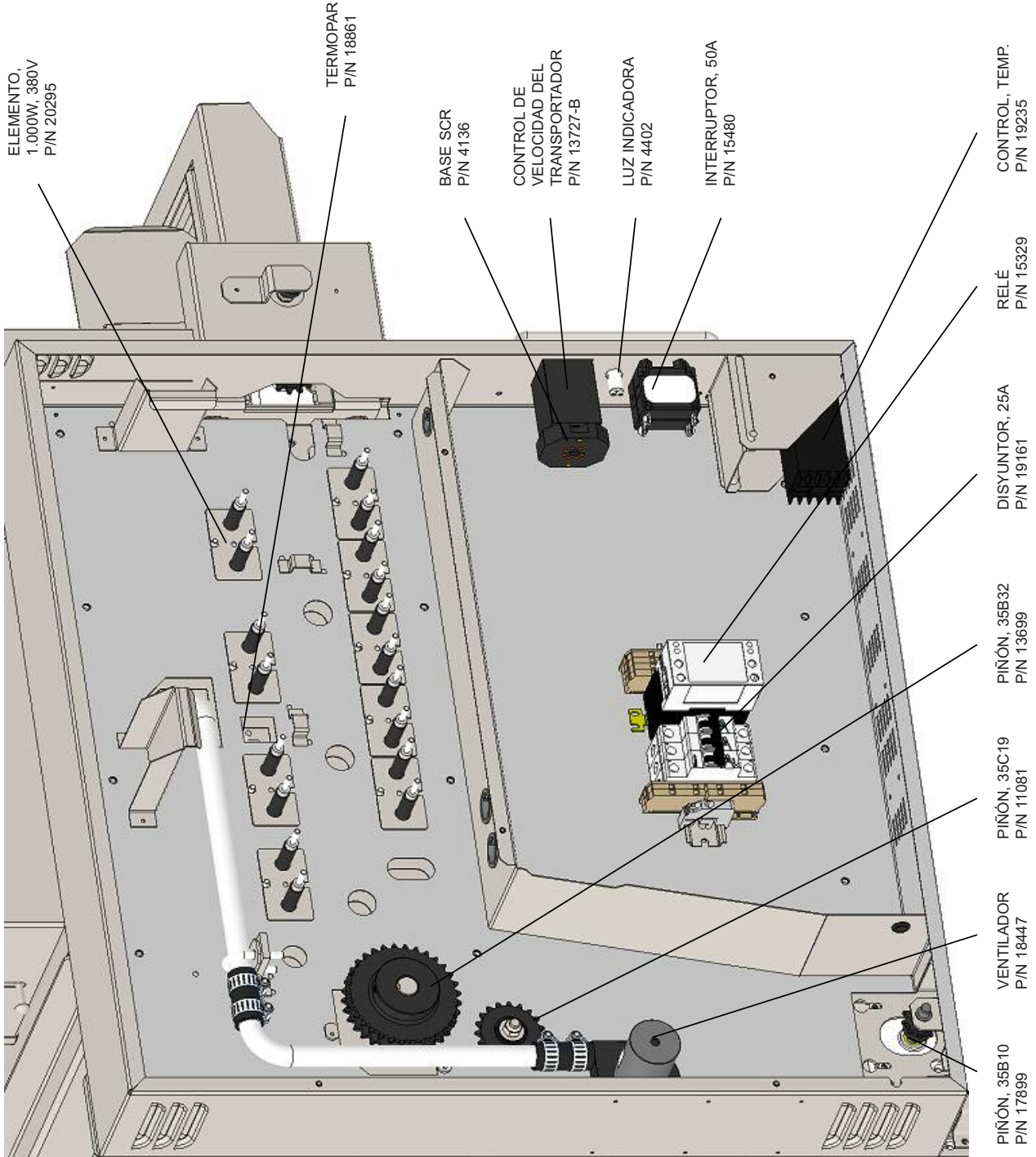
# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

## Caja de control derecha



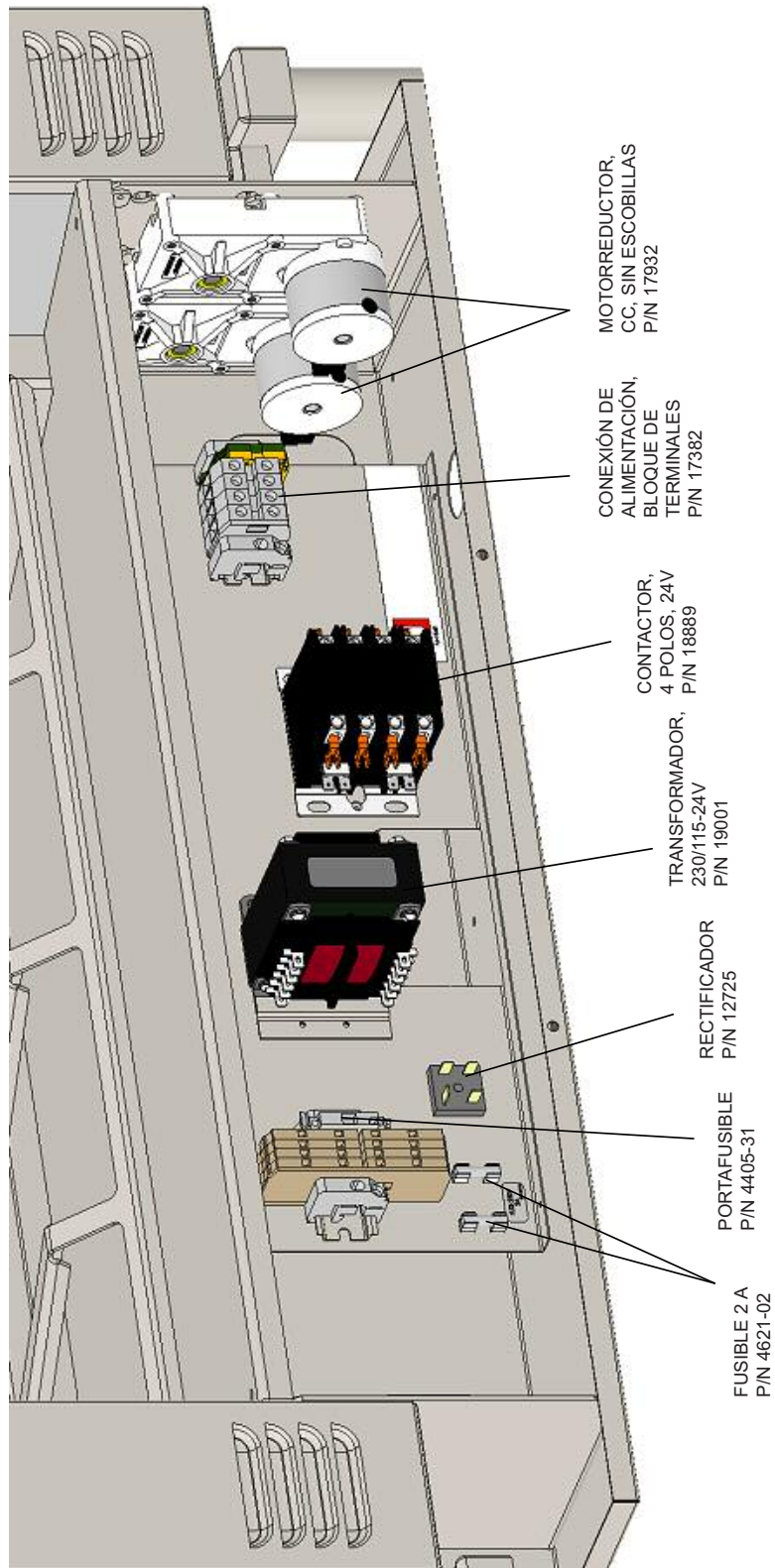
# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

## Caja de control izquierda



# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

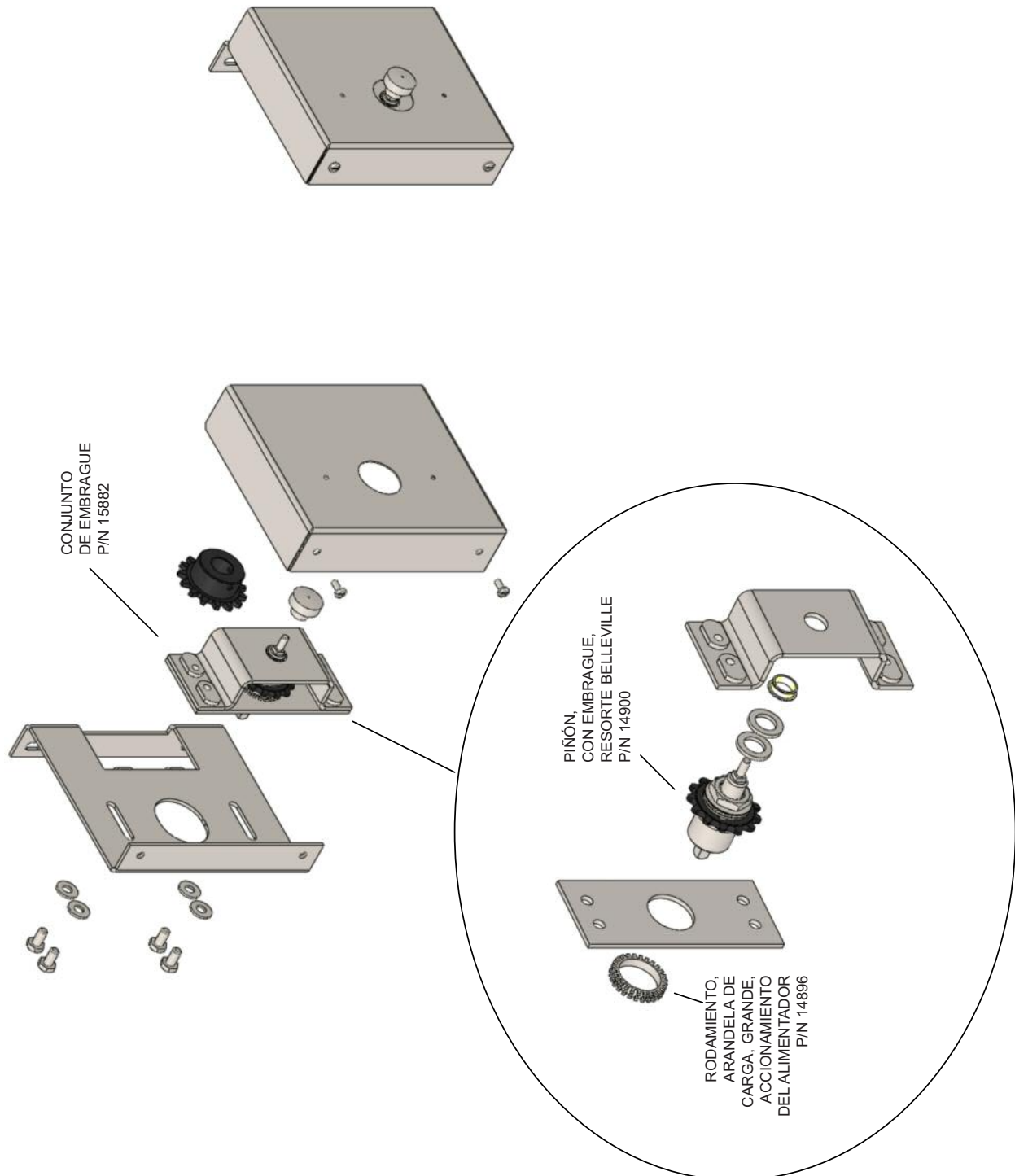
Caja de control del motor (en la descarga del asador)





# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

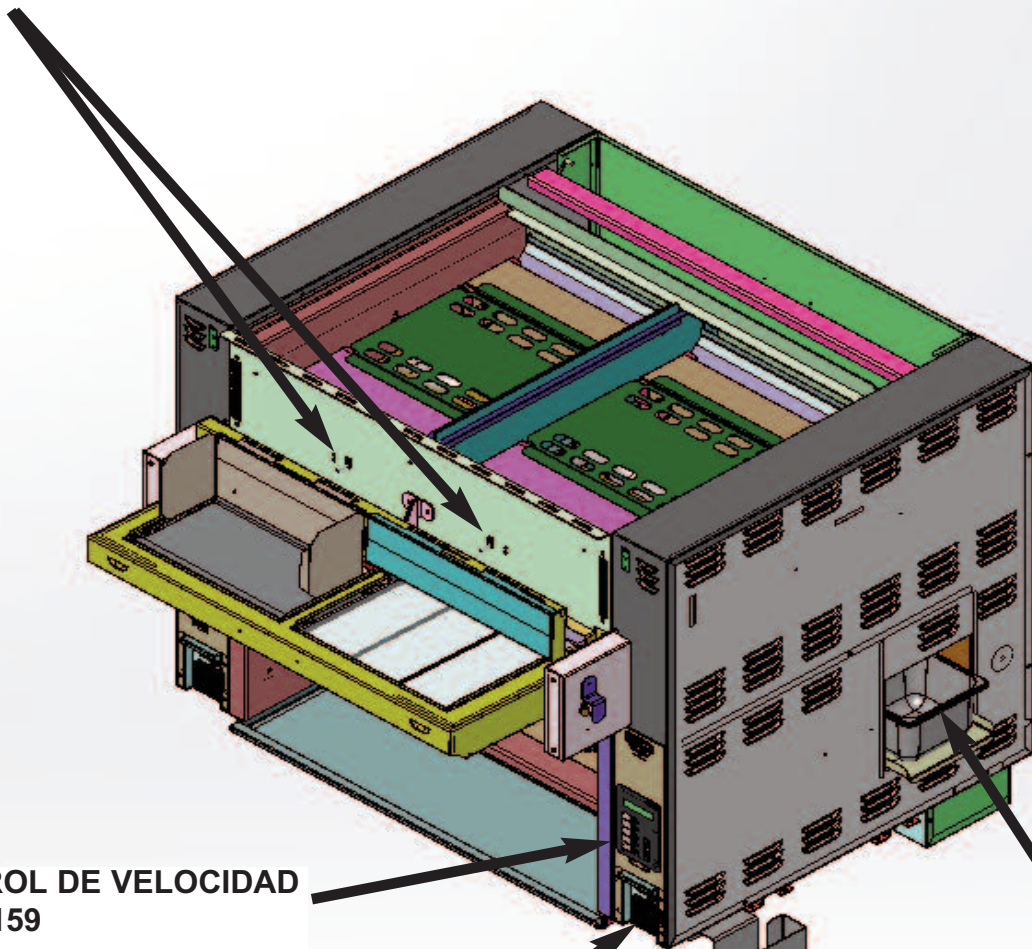
## Conjunto de embrague



# F. DIBUJOS DE UBICACIÓN DE LAS PIEZAS

## VISTA DELANTERO

SONDA DE  
TEMPERATURA  
P/N 18861



CONTROL DE VELOCIDAD  
P/N 23159

CONTROL TEMP.  
P/N 19235

PAN RACK  
P/N 16794

BANDEJA PARA LA  
GRASA P/N 22898

## G. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

11 OCTUBRE 2011

**Nº DE PIEZA**    **DESCRIPCIÓN**

### **SISTEMA DE AIRE**

20909	CONECTOR, FLEX, 3/4 X 16" - CONJUNTO
20821	MANGUERA AIRE, COLECTOR, VENTILADOR - GRUPO SOLDADO
19764	MANGUERA CALENTADOR, 3/4" Ø INT. x 2"
19040	CÁMARA DE AIRE, FRONTAL, 13,38", JF-G/E - GRUPO SOLDADO
19022	CÁMARA DE AIRE, FRONTAL, 13,38", JF-E - GRUPO SOLDADO
18447	VENTILADOR, ALTA PRESIÓN, 24VCC, 2 CABLES

### **SISTEMA DE ACCIONAMIENTO DEL TRANSPORTADOR Y RODAMIENTOS**

17932	MOTORREDUCTOR, CC, SIN ESCOBILLAS, DE EJE DESPLAZADO
17907	RODAMIENTO, MANGUITO, 3/8", SUJECIÓN RÁPIDA
17906	SOPORTE, 3/8", EJE MOTOR
17899	PIÑÓN, 35B10, 3/8" DIA. INTERIOR
20430	CUBIERTA, PROTECCIÓN DEDOS SOBRE CADENA Y EJE ACCIONAMIENTO, JF
17907	RODAMIENTO, MANGUITO, 3/8", SUJECIÓN RÁPIDA
18998	EJE ACCIONAMIENTO PARA TRANSPORTADOR DOBLE, 13", JF, GRUPO
13699	PIÑÓN, 35B32, 3/4" DIA. INTERIOR
18997	EJE DE ACCIONAMIENTO, TUBO EXTERIOR, TRANSPORTADOR 13" - GRUPO SOLDADO
18996	EJE DE ACCIONAMIENTO, 33,33", TRANSPORTADOR 13" - GRUPO SOLDADO
18919	CUCHILLA RASPADORA, FIJA, TRANSPORTADOR DOBLE, 13", JF
15655	VARILLA CON CHAVETA, LONGITUD 5/8" X 16-3/4" 13" - GRUPO SOLDADO
6049	COJINETE PARA VARILLA, PTFE, 1" ANCHURA, 1-7/8" ALTURA, 5/8"Ø
6047	COJINETE PARA VARILLA, PTFE, 1" ANCHURA, 1-7/8" ALTURA, 3/4"Ø
6046	COJINETE PARA VARILLA, PTFE, 1" ANCHURA, 1-7/8" ALTURA, 1-1/4"Ø
6035	TRANSPORTADOR DE VARILLAS, 7GA, ANCHO 13"
6027	CADENA, RODILLO, Nº35
20430	CUBIERTA, PROTECCIÓN DEDOS SOBRE CADENA Y EJE ACCIONAMIENTO, JF
22293	CAMPANA, CHIMENEA, INCENDALYST, JF - GRUPO SOLDADO
22291	ELEMENTOS, SUPERIORES, REFLECTOR DE CALOR, JF94/84
20474	RAMPA, 4 VÍAS, MARCO 28,5", JF - GRUPO SOLDADO
20472	ELEMENTO REFLECTOR INFERIOR, 12,5" ANCHO - GRUPO SOLDADO
20469	ESCUDO TÉRMICO, TRASERO, MARCO 28,5", JF
20468	ESCUDO TÉRMICO, ALIMENTADOR/MARCO, MARCO 28,5", JF
19099	REFLECTOR DE CALOR, SUPERIOR, JF94E
18546	PLACA RECOGEDORA DE GRASA, NO VENTILADA, MARCO 28,5"
17052	BANDEJA, RECOGIDA DE GOTEIO DE GRASA - MARCO 28,5"
16946	MARCO, SOPORTE, BANDEJA DE ALMACENAMIENTO, 4 VÍAS, MPB
16840	ESCUDO, CALOR, VAIVÉN
16794	ESTANTERÍA, PILA, BANDEJA DE HAMBURGUESAS CRUDAS
16382	BANDEJA, HOTEL, 1/9 X 4" (FONDO)
16307	BANDEJA, SEDIMENTO - MARCO DE 28,5" - GRUPO SOLDADO

## G. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

### **CONTROLES Y ELEMENTOS ELÉCTRICOS**

22288	TAPA, ENVOLVENTE, MOTORES ELÉCTRICOS TRASERA, JF
22287	TAPA, ENVOLVENTE, MOTORES ELÉCTRICOS/AIRE, JF-E TRASERA
22286	TAPA, ENVOLVENTE, MOTORES ELÉCTRICOS/AIRE, JF-E IZQUIERDA
22285	ENVOLVENTE, MOTORES ELÉCTRICOS, TRASERA, JF-E - GRUPO
22278	ENVOLVENTE, ELEC/AIRE, JF94/84E, DERECHA - GRUPO
20876	PROTECCIÓN DEL CONTROL, 7" LONGITUD, CAJA ELÉCTRICA
20724	RELÉ, ESTADO SÓLIDO, 20a, 600v, BOBINA CC
19161	DISYUNTOR, 277/480v, 25A, TRIPOLAR
19235	CONTROL, TEMPERATURA DIGITAL, 24v CA, SALIDA SSR
15161-B	CONTROL VELOCIDAD, MULTICANAL, VERTICAL
19161	DISYUNTOR, 277/480v, 25A, TRIPOLAR
11965	DISYUNTOR, 20A
18092	BASE RELÉ, MONTAJE DIN, 8 PINES
18093	RELÉ, 250V CA, BOBINA 24V, 8A, 8 PINES
18686	BLOQUE DE TERMINALES, 4 X 4MM, SC, GRIS
4621-02	FUSIBLE 2 A
4405-31	BLOQUE DE TERMINALES, PORTAFUSIBLE, TIPO M
19001	TRANSFORMADOR, 230/115-24v, 7,3A
18889	CONTACTOR, 4 POLOS, 24V, BOBINA
12725	RECTIFICADOR MONOFÁSICO DE PUENTE, 25A, 200V
4621-02	FUSIBLE 2 A
15480	INTERRUPTOR BASCULANTE, DISYUNTOR 50A
13727-B	CONTROL, MOTOR SIN ESCOBILLAS
IDLER	PIÑÓN CONDUCIDO, 35C19, 3/8" DIA. INTERIOR
4402	LUZ INDICADORA, VERDE, 28V
4136	BASE SCR
20418	ELEMENTO - 31", 1.000W, 230V, 0,55Ø.
20295	ELEMENTO - 17,5", 1.000W, 380V, 0,49Ø - GRUPO SOLDADO (CE)
20291	ELEMENTO - 17,5", 1.000W, 208V, 0,49Ø - GRUPO SOLDADO (DOMÉSTICO)
18168	CABLE MOTOR, 4 HILOS, CON CONECTOR
18861	SONDA DE TERMOPAR, 1,88", TIPO J, HILOS DE 48"
13579	CONMUTADOR INVERSOR PARA MOTOR
18687	CUBIERTA TOPE, 2 X 4MM, SC, GRIS
4405-01	TAPA FINAL, GRIS (103 002.26)
22269	ENVOLVENTE, ELEC/AIRE, JF94/84E, IZQUIERDA - GRUPO

### **PIEZAS DE CHAPA METÁLICA**

16403	SOPORTE DE MONTAJE, CUCHILLA RASPADORA - DERECHA
16402	SOPORTE DE MONTAJE, CUCHILLA RASPADORA - IZQUIERDA
15689	VARILLA, SOPORTE TRANSVERSAL - 63" X 28.5"
6300	VARILLA, SOPORTE TRANSVERSAL - 5/8" X 26,875"
6028	COLLAR, GRUPO, 5/8" DIA. INTERIOR
16838	SOPORTE, TENSOR DE TRANSPORTADOR DE VARILLAS

## G. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

18910	SOPORTE, ELEMENTO, AIRE, SUPERIOR, TRASERO, JF-E
19610	COJINETE, ALU/BRONCE. EJE 5/8" X 1,44 ANCHO
20300	MÉNSULA, SOPORTE DEL ALIMENTADOR, JF, IZQUIERDA
20301	MÉNSULA, SOPORTE DEL ALIMENTADOR, JF, DERECHA
20312	SOPORTE, RODAMIENTO, CENTRO, JF-E - GRUPO SOLDADO
20417	PRETECCIÓN, PRECALENTADOR HAMBURGUESAS CRUDAS, JF - GRUPO SOLDADO
20419	SOPORTE, TRANSPORTADOR (TUBO 1/8 SS, 2" LONGITUD)
20309	SOPORTE, REFLECTOR/RASCADOR, JF-E - GRUPO SOLDADO

### ALIMENTADOR

22214	ALIMENTADOR CON ACCIONAMIENTOS, DOBLE, 13", PB/WB, JF
22353	UNIDAD DE ACCIONAMIENTO, TRANSPORTADOR DE MALLA DE 13", DERECHA - GRUPO
22298	EJE DE ACCIONAMIENTO, PB/WB, 14.53" IZQ., TRANSPORTADOR DE VARILLAS DE 13"
22297	TENSOR, BARRA DE EMPUJE, PTFE, DERECHA - GRUPO
22296	TENSOR, BARRA DE EMPUJE, PTFE, IZQUIERDA - GRUPO
20883	PIÑÓN, CADENA DE RODILLOS, 12T, 3/8" DIA. INTERIOR
15617	BARRA DE EMPUJE, TRANSPORTADOR DE VARILLAS 13" - GRUPO SOLDADO
11478	CASQUILLO, CON BRIDAS, EJE 3/8", W/FLAT
11381	CADENA, CARGADOR, PASO 353", 13 GA
11194	ACOPLAMIENTO DEL ACCIONAMIENTO, 1/4" CUADRADO (ext) X 3/8" DIÁMETRO INTERIOR
22347	PLATAFORMA, BARRA DE EMPUJE TRIPLE, TRANSPORTADOR DE 13"
22353	UNIDAD DE ACCIONAMIENTO, TRANSPORTADOR DE MALLA DE 13", DERECHA - GRUPO
22352	EJE, 1/2" Ø, ROSCADO 1/4-20 X 12,88"
22351	TENSIONADOR, TRANSPORTADOR DE MALLA DE 13" - GRUPO SOLDADO
20882	PIÑÓN, TRANSPORTADOR DE MALLA, 24T, 3/8" Ø INTERIOR
19913	CASQUILLO, CON BRIDAS, 3/8"Ø EJE X 275", W/FLAT
17409	TRANSPORTADOR DE MALLA, LUZ DE 72 X 0,050 X 12" DE ANCHURA X 3 ESPACIOS
11114	PASADOR DE RODILLO, 1/8"Ø X 1" SS
6099	COLLAR, EJE, TORNILLO DE FIJACIÓN, 3/8" DIA. INTERIOR
22349	PLATAFORMA, TRANSPORTADOR DE MALLA, 13", JF
19762	MARCO, TRANSPORTADOR 13" HAMBURGUESAS CRUDAS, 1/2" A 1 - GRUPO
17494	SOPORTE, SUJECIÓN DEL EMBRAGUE, ACCIONAMIENTO DEL ALIMENTADOR
17066	CUBIERTA, ALIMENTADOR, DOBLE, 13" - MPB
16691	CUBIERTA, ALIMENTADOR, 2 VÍAS, LADO FLEX
22295	ENVOLVENTE, ALIMENTADOR DOBLE 13", JF - GRUPO SOLDADO
20884	GRUPO DE ACCIONAMIENTO CON EMBRAGUE, ALIMENTADOR 15t, UNIV.
20504	CUBIERTA, ACCIONAMIENTO DEL ALIMENTADOR/GRUPO DEL EMBRAGUE, JF
11608	EMPUÑADURA, NEGRA, CON INSERTO, 10-32
6053	ESLABÓN DESVIADO, Nº 35, CADENA DE RODILLOS
6048	ESLABÓN MAESTRO, Nº 35, CADENA DE RODILLOS
6037	PIÑÓN, CADENA DE RODILLOS, 35B, 5/8" DIA. INTERIOR
6027	CADENA, RODILLO, Nº35
14900	PIÑÓN, CON EMBRAGUE, 13T, RESORTE BELLEVILLE
14896	RODAMIENTO, ARANDELA DE CARGA, GRANDE, ACCIONAMIENTO DEL ALIMENTADOR
10627	CLIP PARA RODAMIENTO, 1/2" DIA. INTERNO, 12 THK

## G. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO

### VARIOS

20860	INCENDALYST, 15.19" X 8" X 1.5", 29 CPI
22400	KIT DE RECAMBIO
22342	KIT DE RECAMBIOS DE PIEZAS DE USO INTENSO

# G. DIAGRAMA ELÉCTRICO - Lado principal

Página 1 - Caja de control, lado izquierdo

Cables de conexión de los elementos. 12 GA. (2.05 mm) TGGT

Control Box

Extremo de alimentación  
Element Connection Wires 12 ga. TGGT

Feed End

Resistencia de calentamiento p/n 20295

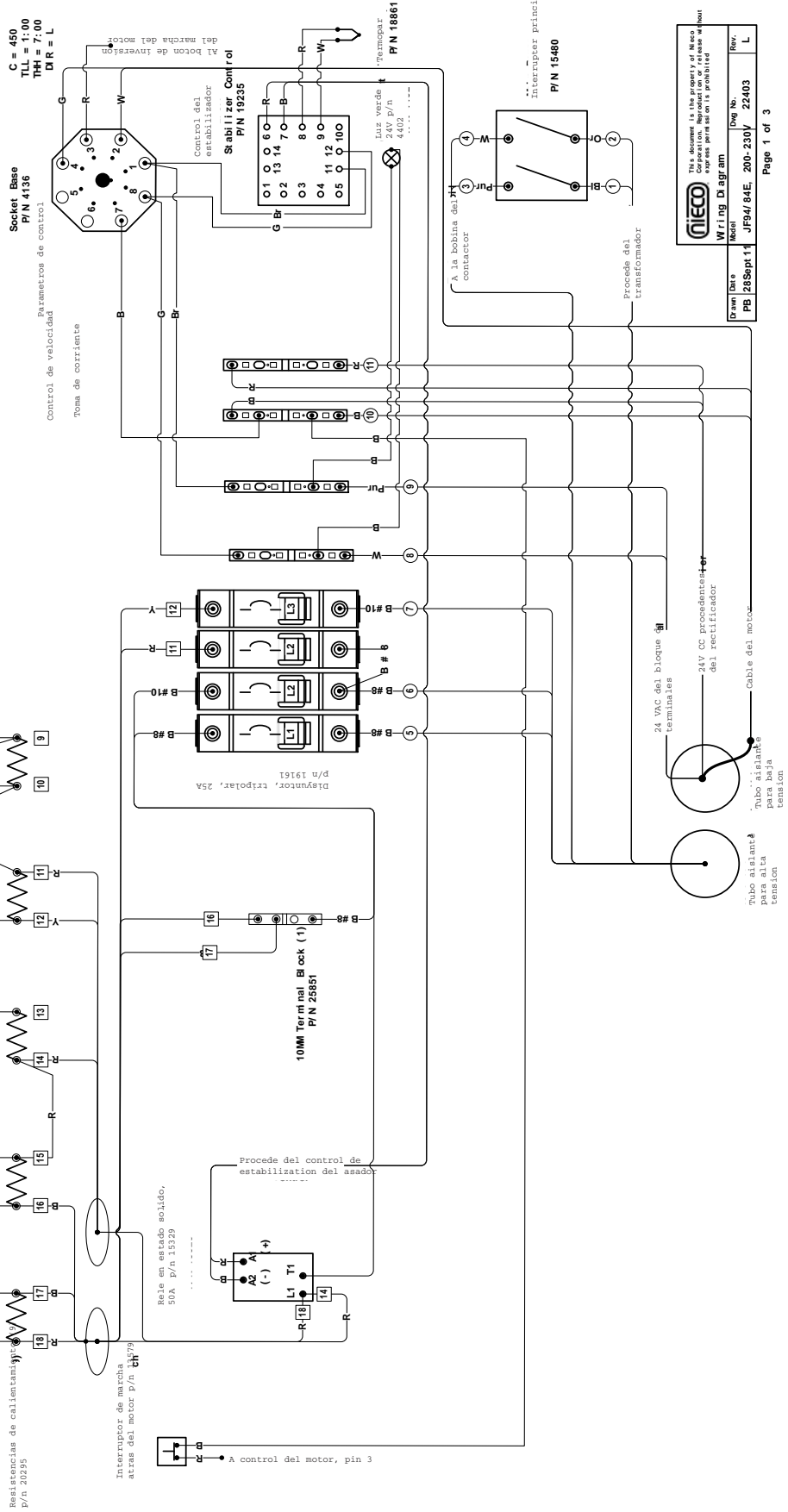
Interrupción de marcha atrás del motor p/n 1379

Rele en estado sólido. 50A p/n 15329

10MM Terminal Block (1) P/N 25851

Procede del control de estabilización del asado

Control del motor, pin 3



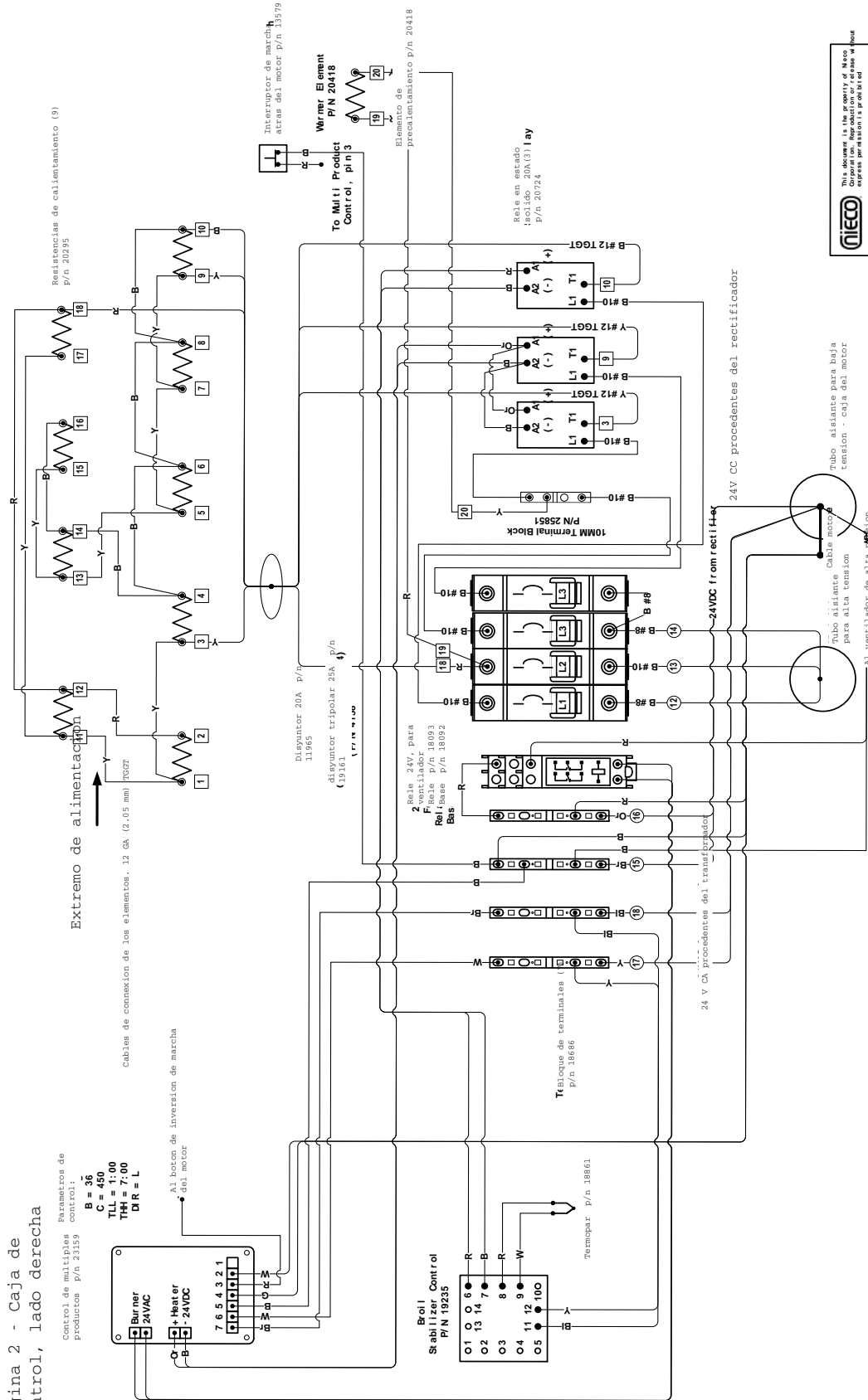
Drawn Date	Rev.
PE 26Sept11	L
Model	Doc No.
JF94/84E	200-230Y-22403

Page 1 of 3



# G. DIAGRAMA ELÉCTRICO - Lado Flex

Página 2 - Caja de control, lado derecha



Control de múltiples productos p/n 2119

Parámetros de control:  
B = 36  
C = 450  
TLL = 1:00  
THH = 7:00  
DIR = L

Drawn by	Wiring Diagram	Page No.	22403
Checked	JF94/84E	Rev.	L
Date	28Sept11		

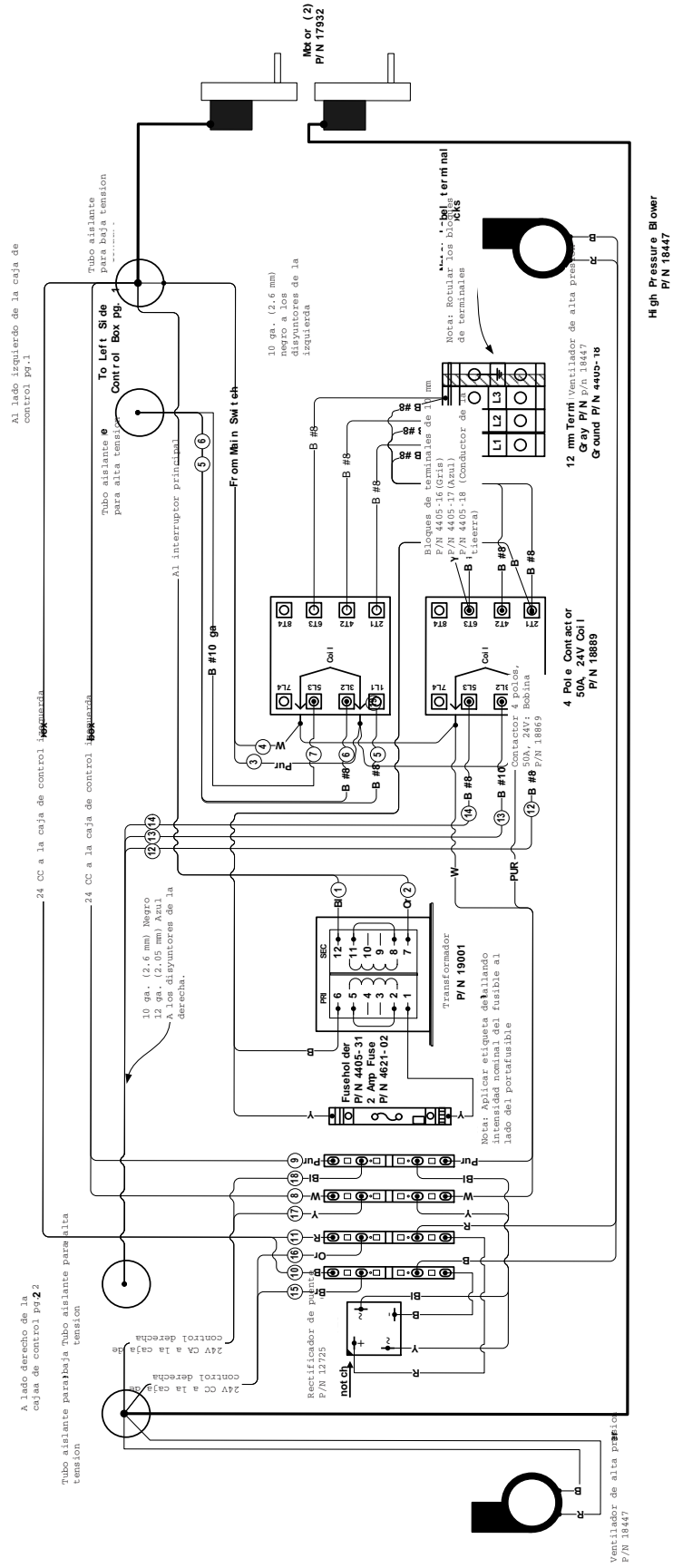
Page 2 of 3





# G. DIAGRAMA ELÉCTRICO - Lado principal

Página - 3 - Caja de motor



Drawn (Dib.)	W. F. Rodriguez	Rev.	L
Checked (Ceb.)	J. F. S. J. S.	Drawn No.	22403
Approved (Aprob.)	J. F. S. J. S.	Drawn Date	28/Sept/11

Page 3 of 3

# I. ESPECIFICACIONES

## ASADOR AUTOMÁTICO

Modelo JF94E

DIMENSIONES	PULG	MM
Longitud	35.48	901
Altura	64.02	1626
Ancho	40.11	1019

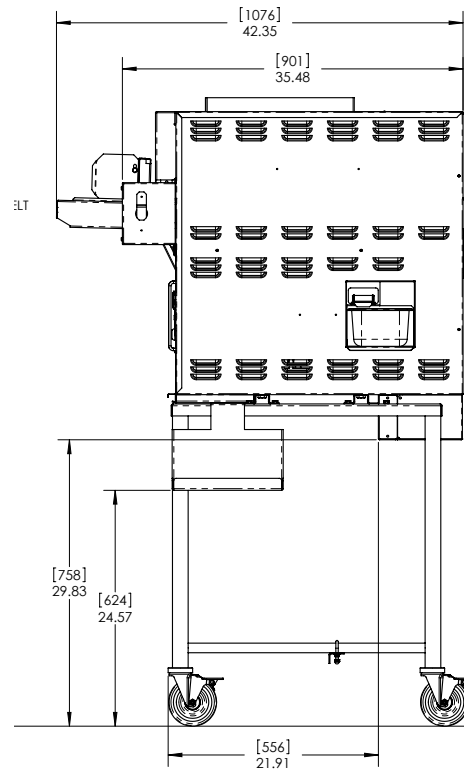
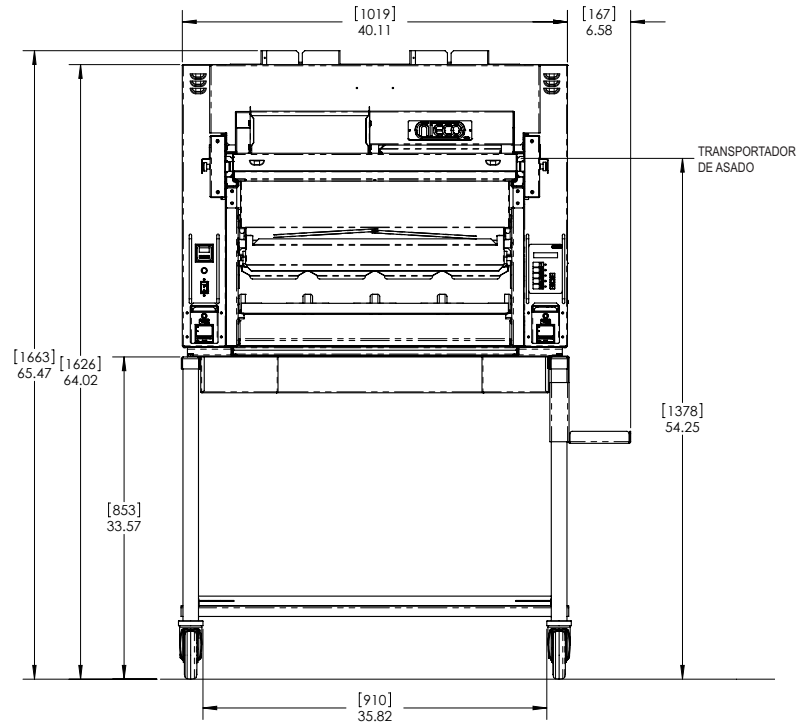
## ENERGÍA

Conexión eléctrica (especifique el voltaje exacto)

CE 380-415V 3Ø 25A 19kW

Consumo medio calculado 16 kW

PESO	LIBRAS	KG
Envío	690	313
Asador sobre pedestal	565	256



### ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Todas las conexiones eléctricas deben estar de acuerdo con los códigos eléctricos locales y con cualquier otro código aplicable.

### ⚠ PRECAUCIÓN ⚠

No use el asador a presiones de gas que no sean las indicadas aquí. De lo contrario, la operación de su asador se verá afectada.

Esta pagina se dejo en blanco intencionalmente



Historial de revisiones

Fecha	Notas	REV
13/1/2010	Publicado	A
4/2/2010	Diagrama de cableado 20110	B
15/8/2011	Diagrama de cableado actualizado a 20110-B, cambios en instrucciones de control	C
25/10/2011	Adición de dibujos de ubicación de componentes; lista de piezas de recambio	D
2/11/2011	Actualización de dibujos de ubicación de componentes	E
7-1-2013	Actualiza instrucciones control de temperatura	F
9/18/2015	Actualizacion general	G



Nieco Corporation  
 7950 Cameron Drive  
 Windsor, CA 95492  
 +1-707-284-7100  
 +1-707-284-7430 Fax  
 www.nieco.com  
 sales@nieco.com • service@nieco.com  
 ©2015 Nieco Corporation  
 Todos los derechos reservados  
 Impreso en U.S.A

