



500-HWI/D4



100-HW/D6



300-HWI/D6



400-HW/D4

Modelos:

- 100-HW/D4/D6/D443/D643
- 100-HWLF/D4/D6
- 200-HW/D4/D6/D443/D643
- 200-HWLF/D4/D6
- 200-HWI/D4/D6/D443/D643
- 200-HWILF/D4/D6
- 300-HW/D4/D6/D443/D643
- 300-HWLF/D4/D6
- 300-HWI/D4/D6/D443/D643
- 300-HWILF/D4/D6
- 400-HW/D4/D6
- 400-HWLF/D4/D6
- 400-HWI/D4/D6
- 400-HWILF/D4/D6
- 500-HW/D4/D6
- 500-HWLF/D4/D6
- 500-HWI/D4/D6
- 500-HWILF/D4/D6

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

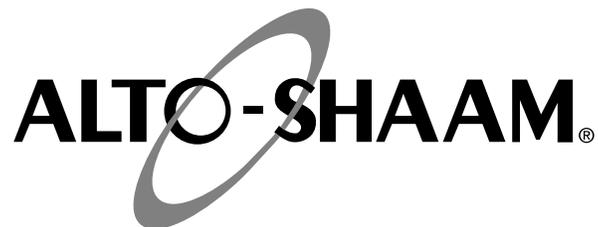
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

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



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





Entrega.....	1
Desembalaje.....	1
Procedimientos de seguridad y precauciones.....	2

Instalación

Requisitos de instalación.....	3
Nivelación.....	3
Opciones y accesorios.....	3
Dimensiones.....	4-12
Abertura de picadura basta del mesón.....	13
Capacidad de producto\bandeja.....	14
Instrucciones para el montaje del control remoto.....	15
Conexión eléctrica.....	16
Especificaciones eléctricas.....	17

Instrucciones de operación

Instrucciones de operación.....	18
Pautas generales de mantenimiento.....	19

Cuidado y limpieza

Limpieza y mantenimiento preventivo.....	20
Protección de las superficies de acero inoxidable.....	20
Agentes de limpieza.....	20
Materiales de limpieza.....	20
Cuidado y limpieza.....	21
Desinfección.....	22

Mantenimiento

Piezas de servicio.....	23-40
-------------------------	-------

Diagramas del cableado

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

Garantía

Reclamaciones y daños durante el transporte.....	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.

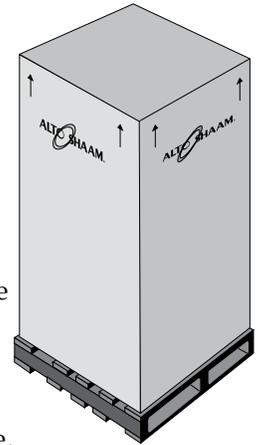
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

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.

PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen de 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.



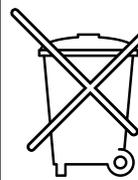
Se usa para indicar que se recomienda consultar las instrucciones de operación para entender la operación del equipo.

1. Este artefacto está diseñado para cocinar, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se ha diseñado para su uso 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.

CONDICIONES AMBIENTALES

- Condiciones ambientales de operación.
- La unidad debe aclimatarse a la temperatura ambiente del lugar donde se instalará. Se recomiendan 24 horas.
- El margen de la temperatura ambiente es entre 10 °C y 43 °C.
- La humedad relativa es menor que 95 % sin condensación.
- El margen de la presión atmosférica es de 50 kPa a 106 kPa.

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.



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

INSTALACIÓN

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



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

PRECAUCIÓN



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



PELIGRO

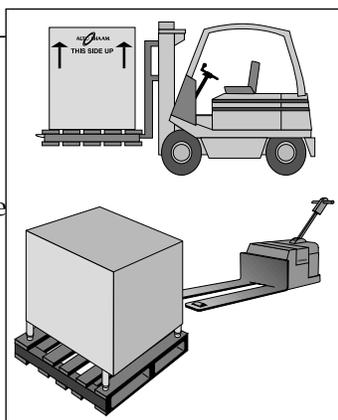


NO guarde ni utilice líquidos inflamables ni permita la existencia de vapores inflamables en las proximidades de éste y otros electrodomésticos.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

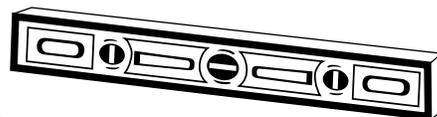


Los equipos de Alto-Shaam se deben instalar en una ubicación que les permita funcionar según el propósito para el que se diseñaron y les permita, además, contar con el espacio adecuado para la limpieza y acceso para realizar mantenimiento.



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 condición adversa grave.
3. **NO** almacene ni use ningún líquido inflamable ni permita vapores inflamables en las cercanías de este horno o cualquier otro equipo.
4. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier material combustible.
5. Las paredes exteriores de la fuente caliente pueden alcanzar desde 93 °C hasta 127 °C. Verifique la capacidad de temperatura del mesón con el fabricante antes de instalar, para garantizar que pueda soportar el calor.

NIVELACIÓN



El horno calentado se debe nivelar antes de conectar el suministro eléctrico. Nivele el equipo de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire. Para equipos instalados en una plataforma móvil, es importante que la superficie de instalación esté nivelada debido a la probabilidad de reposicionamiento frecuente.

NOTA

Es importante aplicar silicona compatible con alimentos debajo del reborde decorativo para fijarlo al mesón.



REQUISITOS DE ESPACIO

25 mm con respecto a las superficies combustibles

OPCIONES Y ACCESORIOS

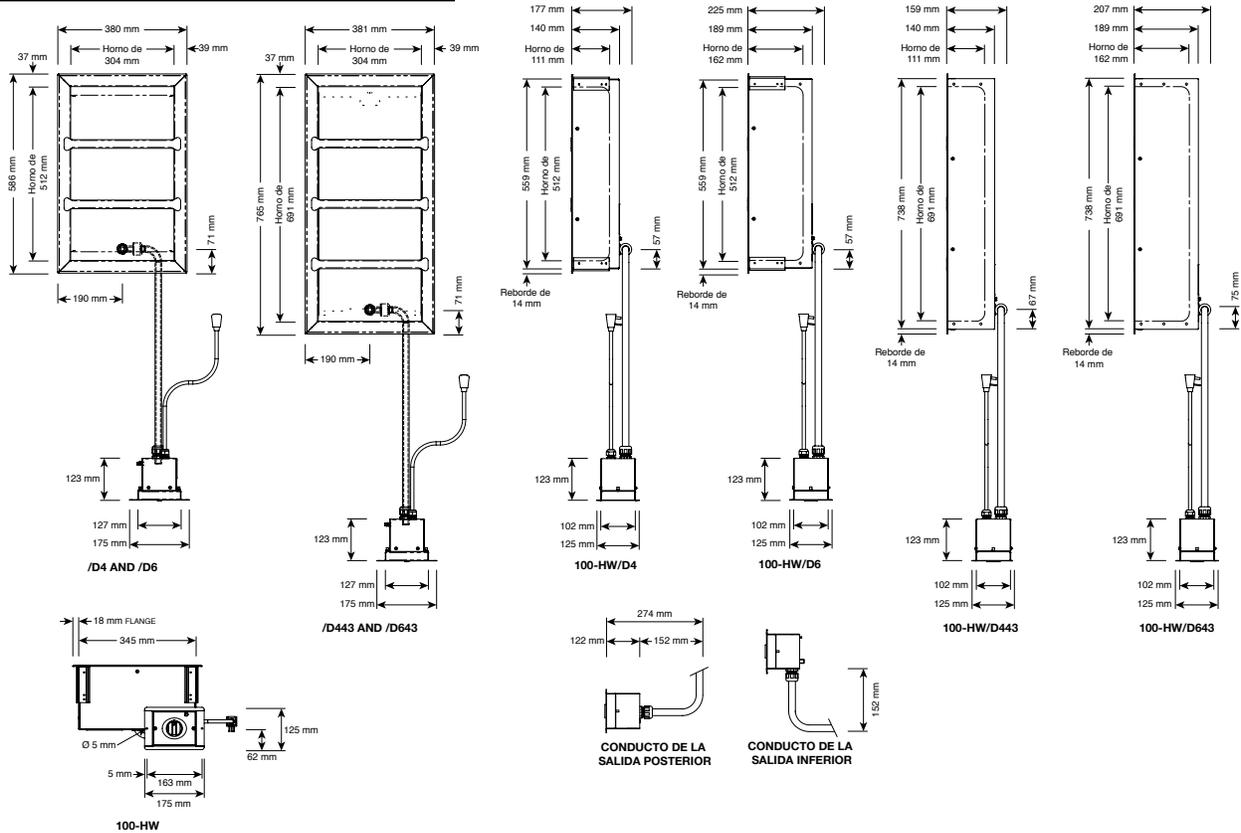
Barras divisoras de bandejas

Tamaño completo	16019
Tamaño mediano y tamaño de un tercio	11318
Tamaño de los modelos D443 y D643	1012405

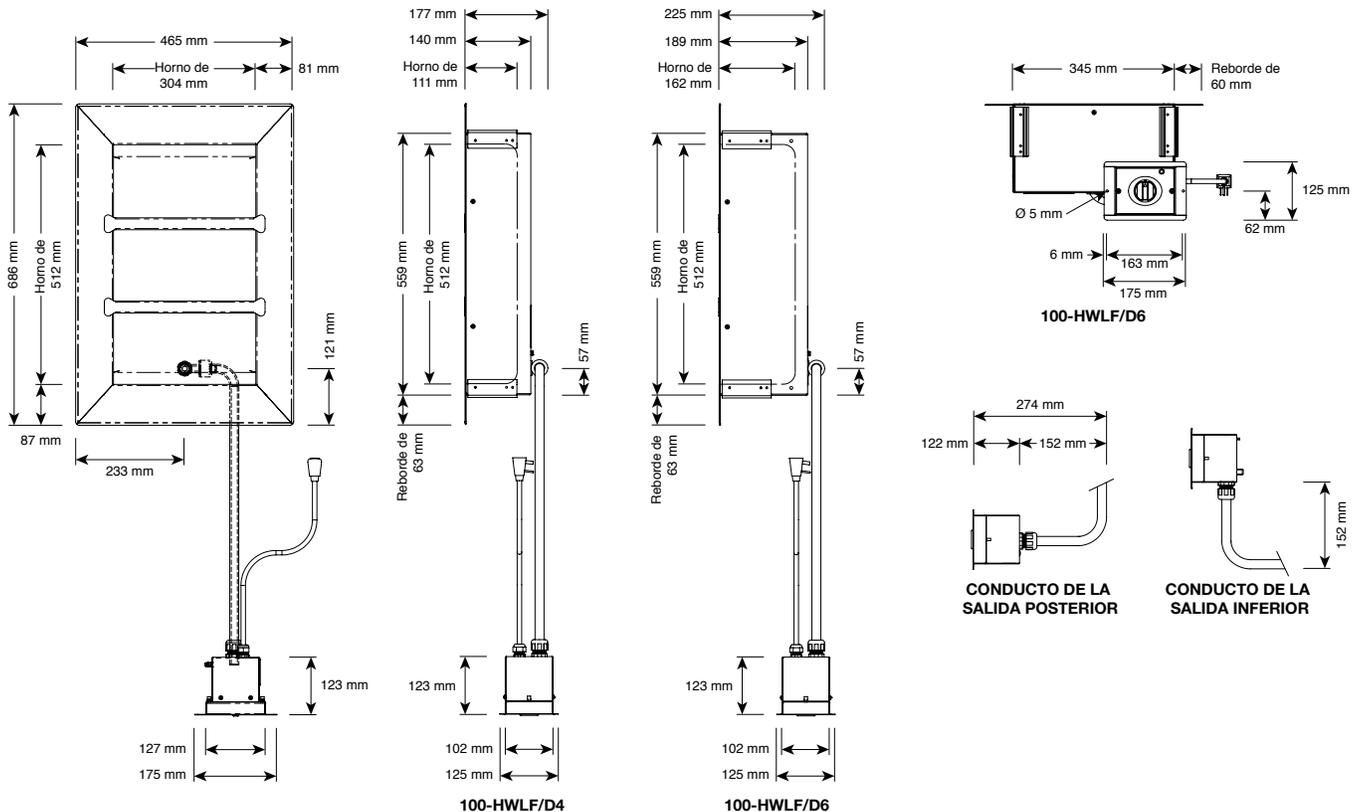
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

100-HW/D4, D6, D443, D643



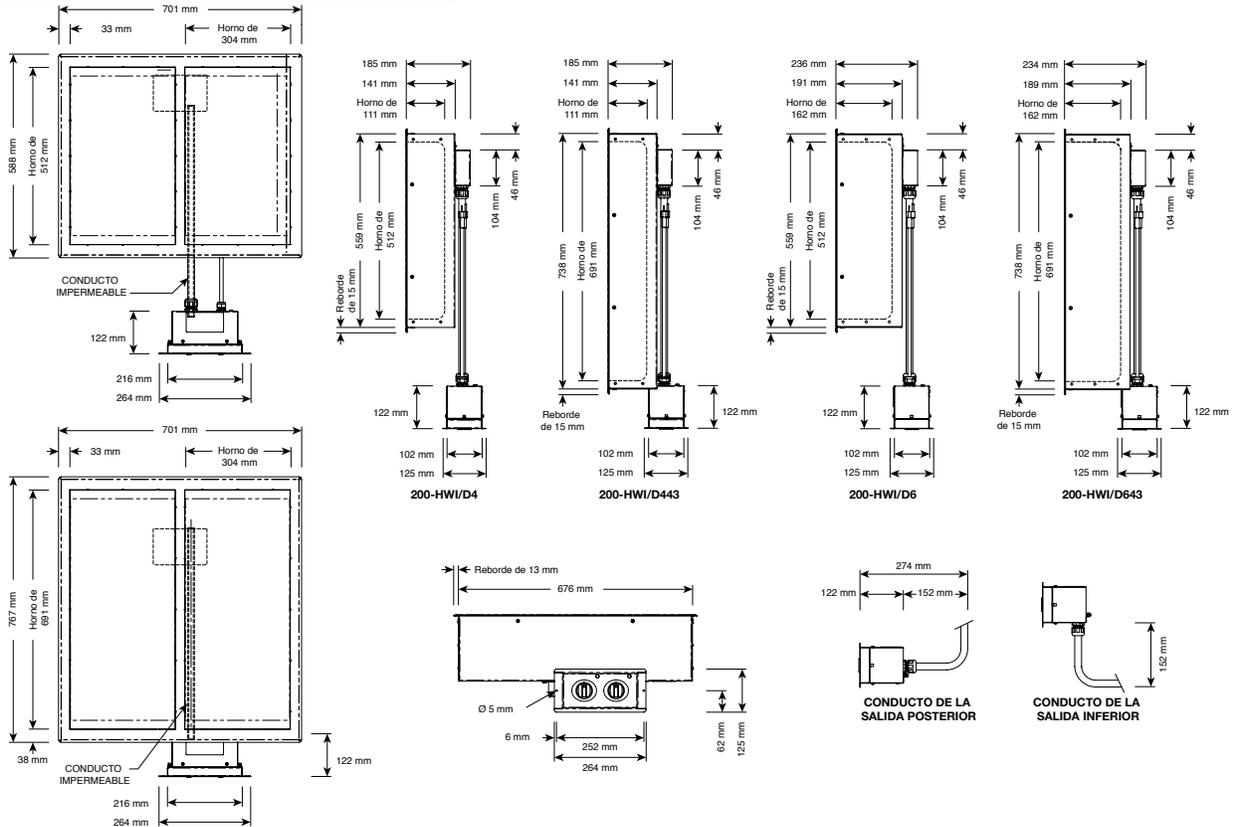
100-HWLF/D4 & 100-HWLF/D6



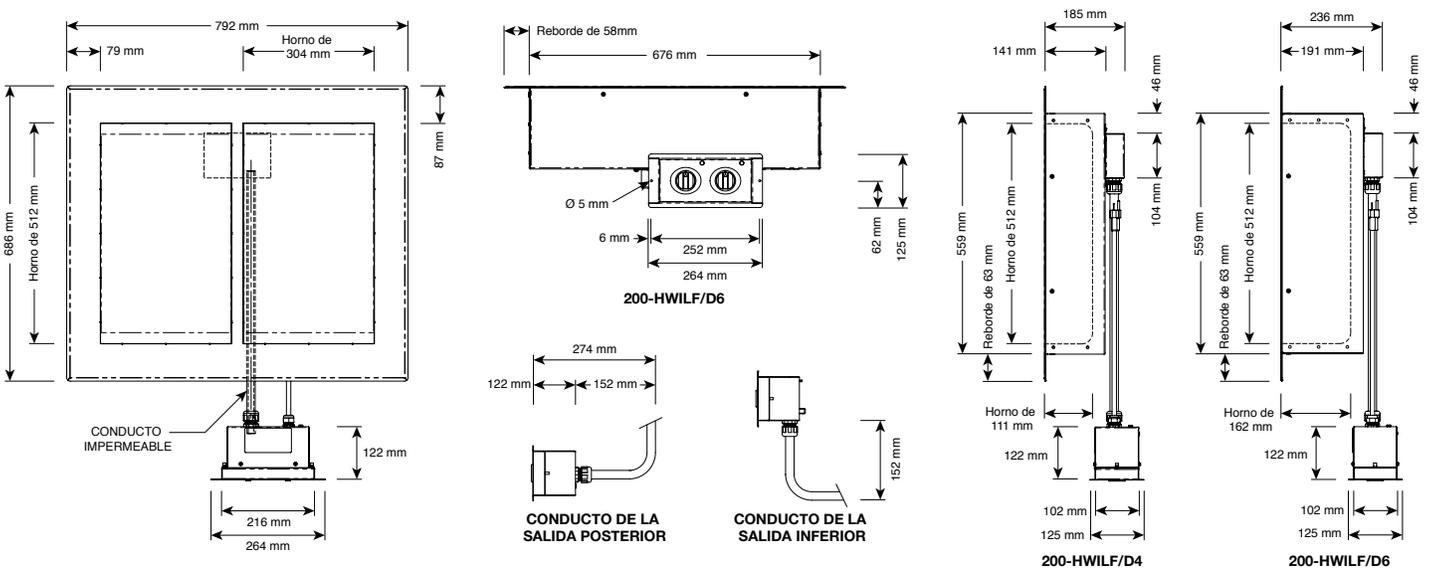
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

200-HWI/D4, D6, D443, D643



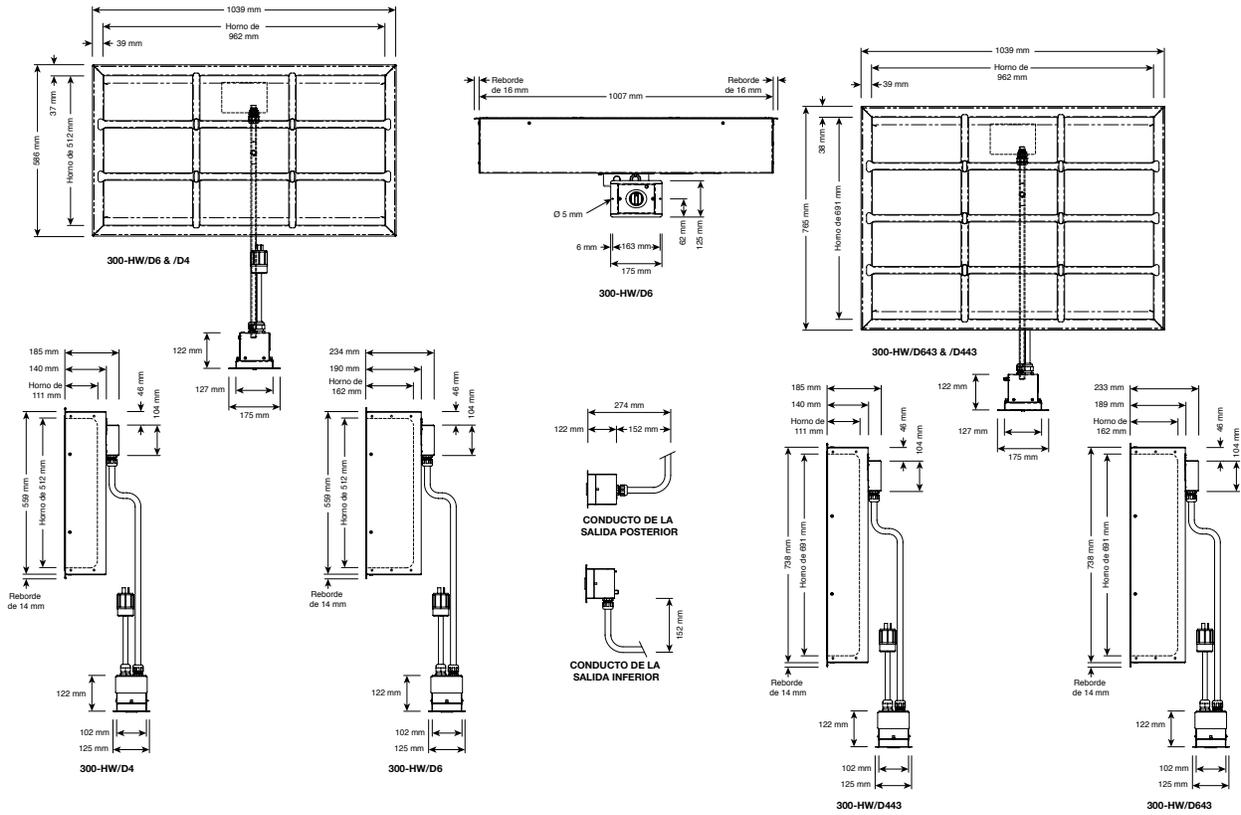
200-HWILF/D4 & 200-HWILF/D6



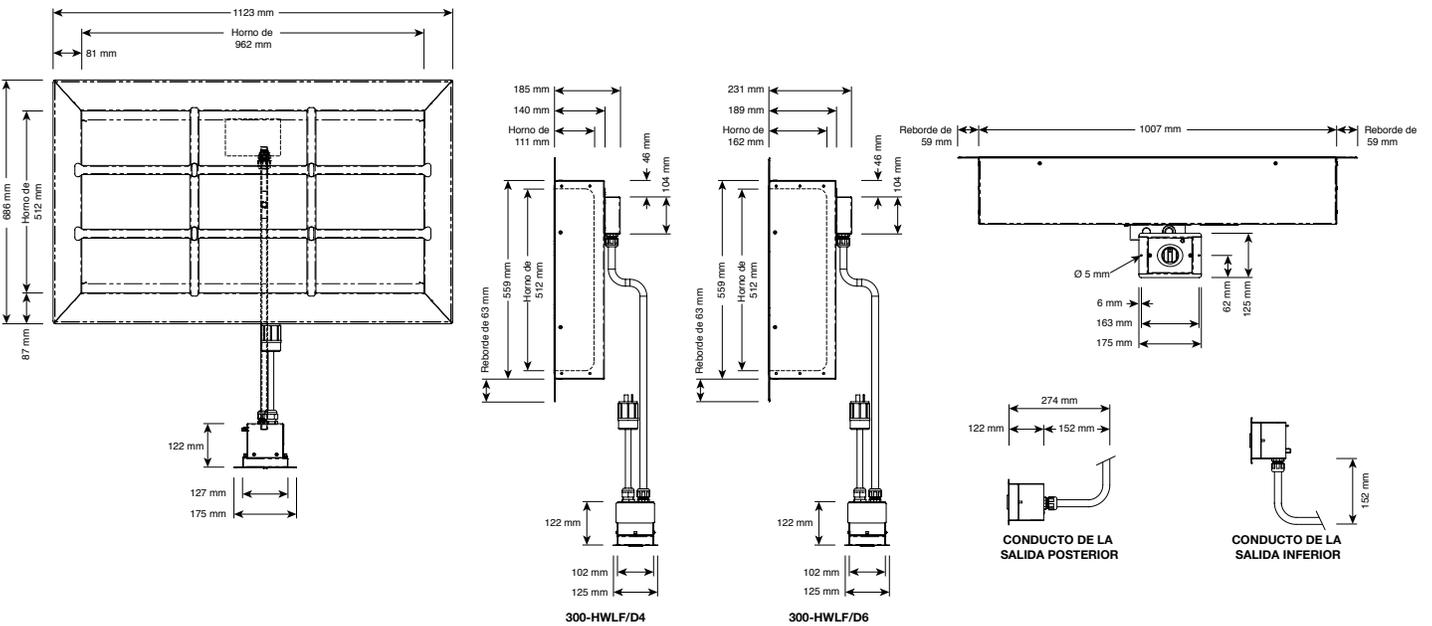
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

300-HW/D4, D6, D443, D643



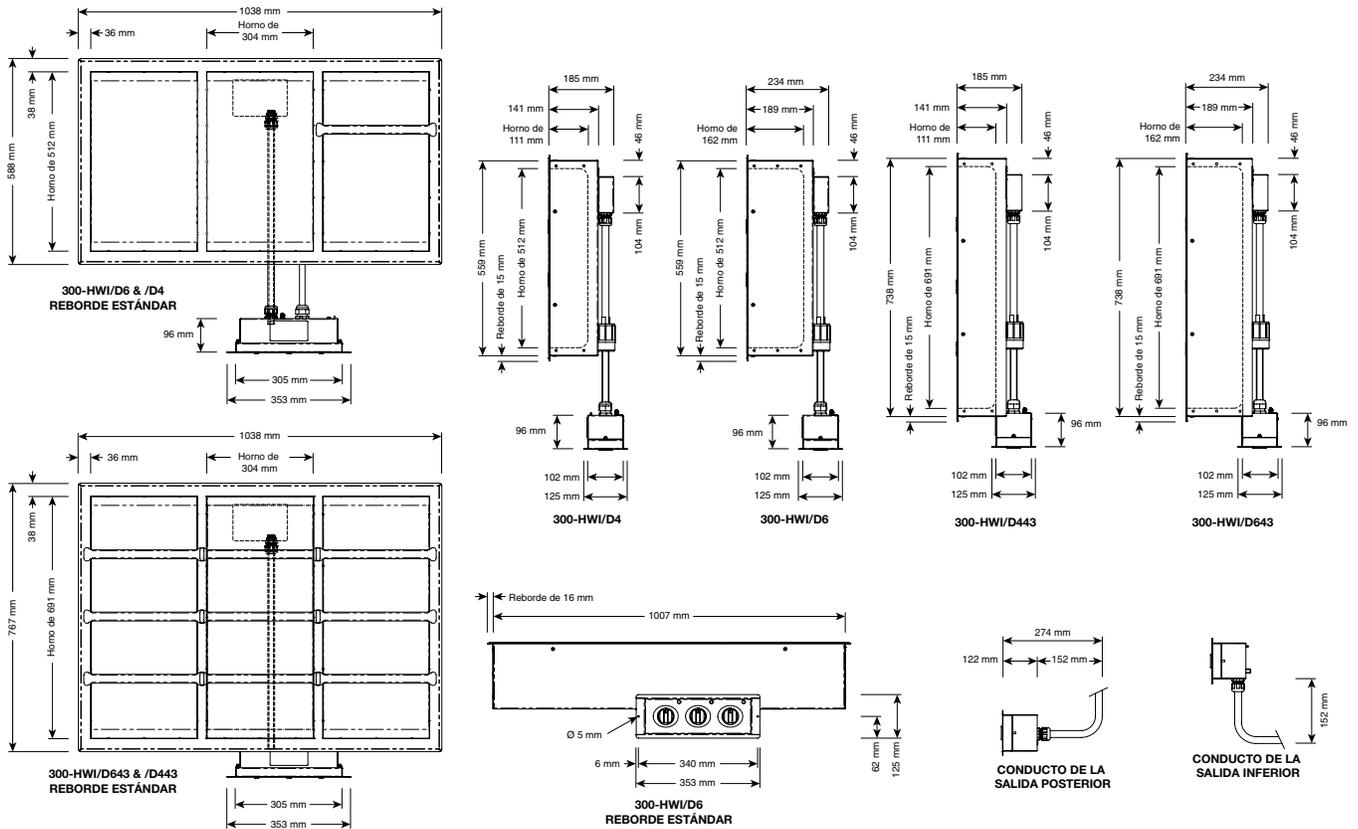
300-HWLF/D4 & 300-HWLF/D6



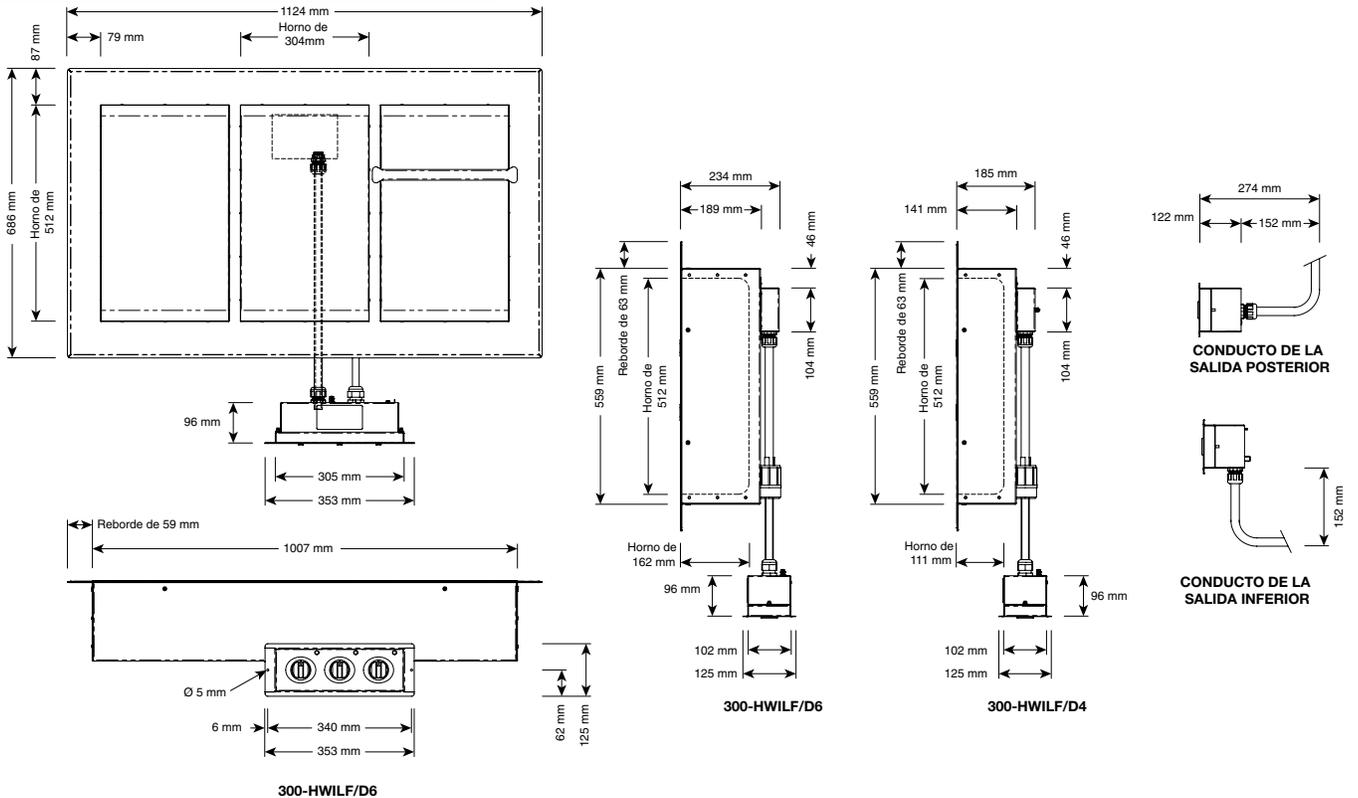
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

300-HWI/D4, D6, D443, D643



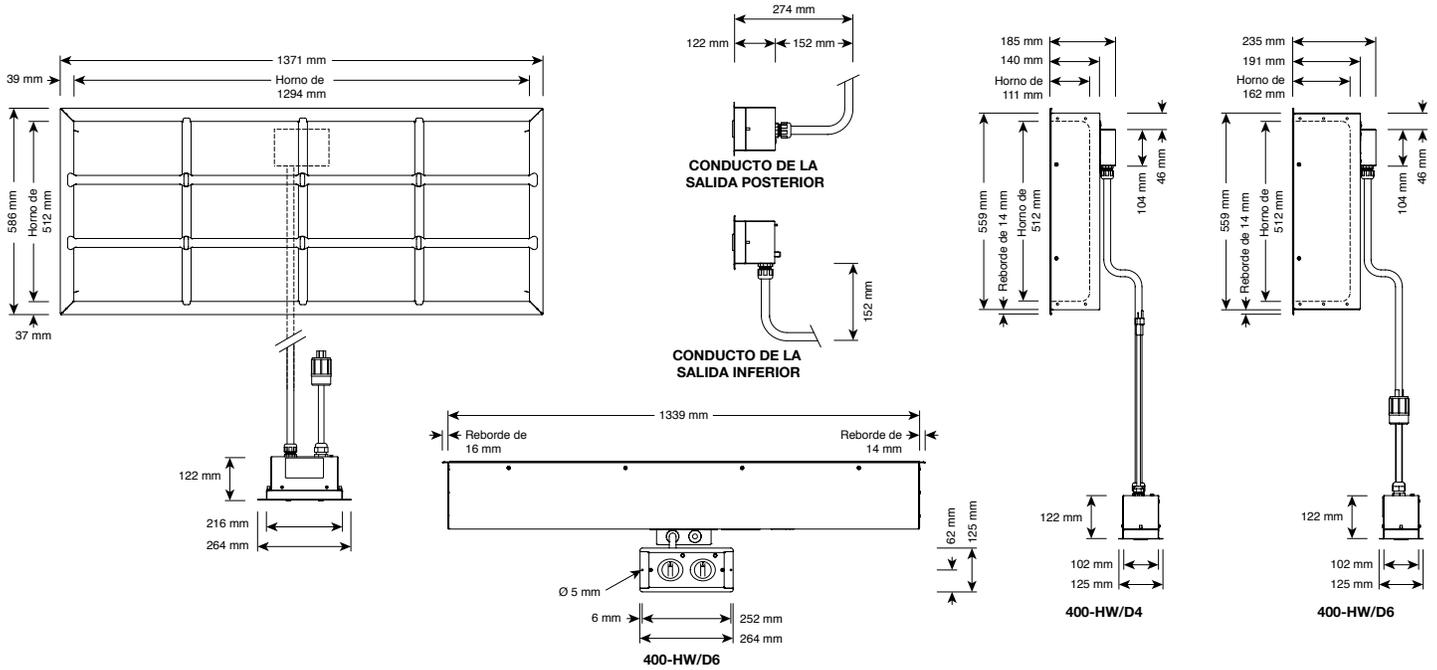
300-HWILF/D4 & 300-HWILF/D6



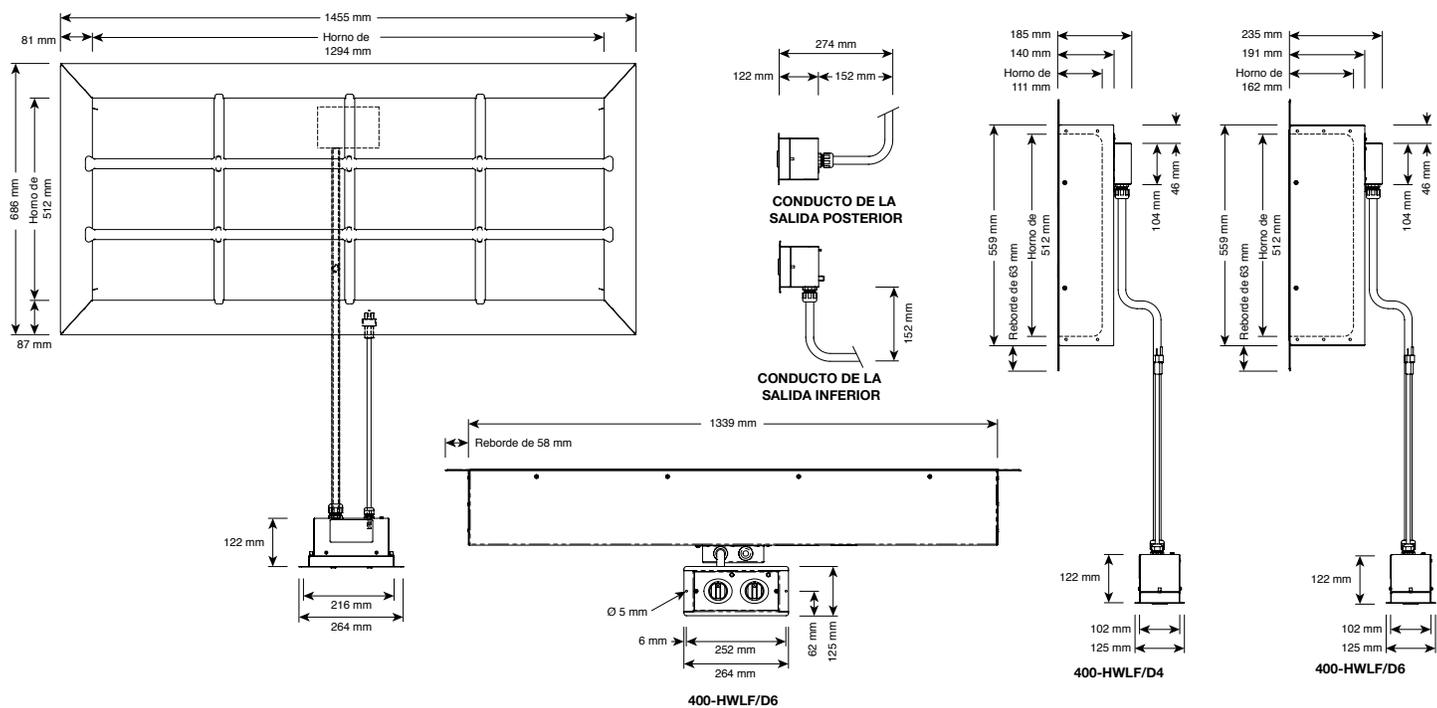
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

400-HW/D4 & 400-HW/D6



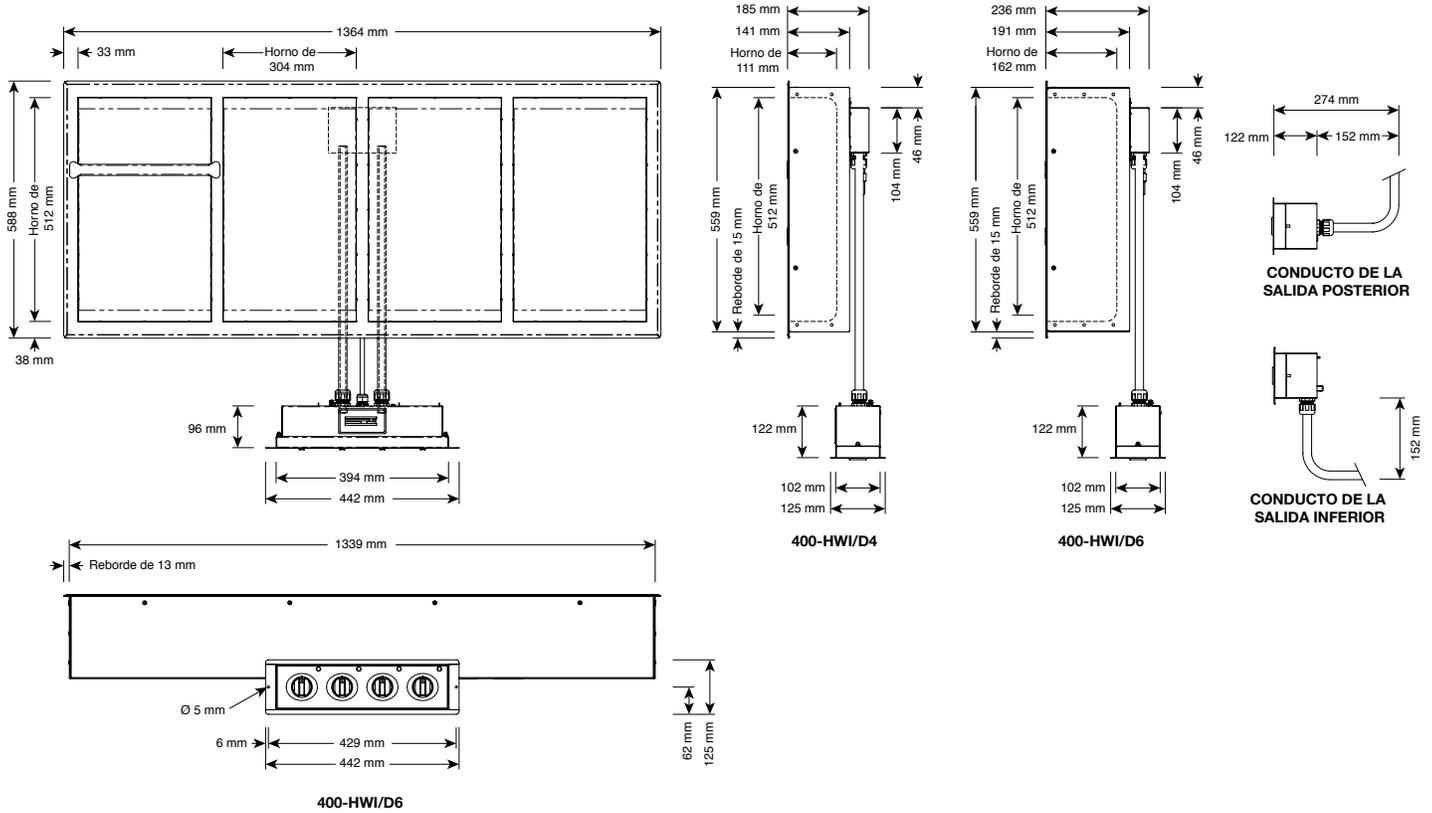
400-HWLF/D4 & 400-HWLF/D6



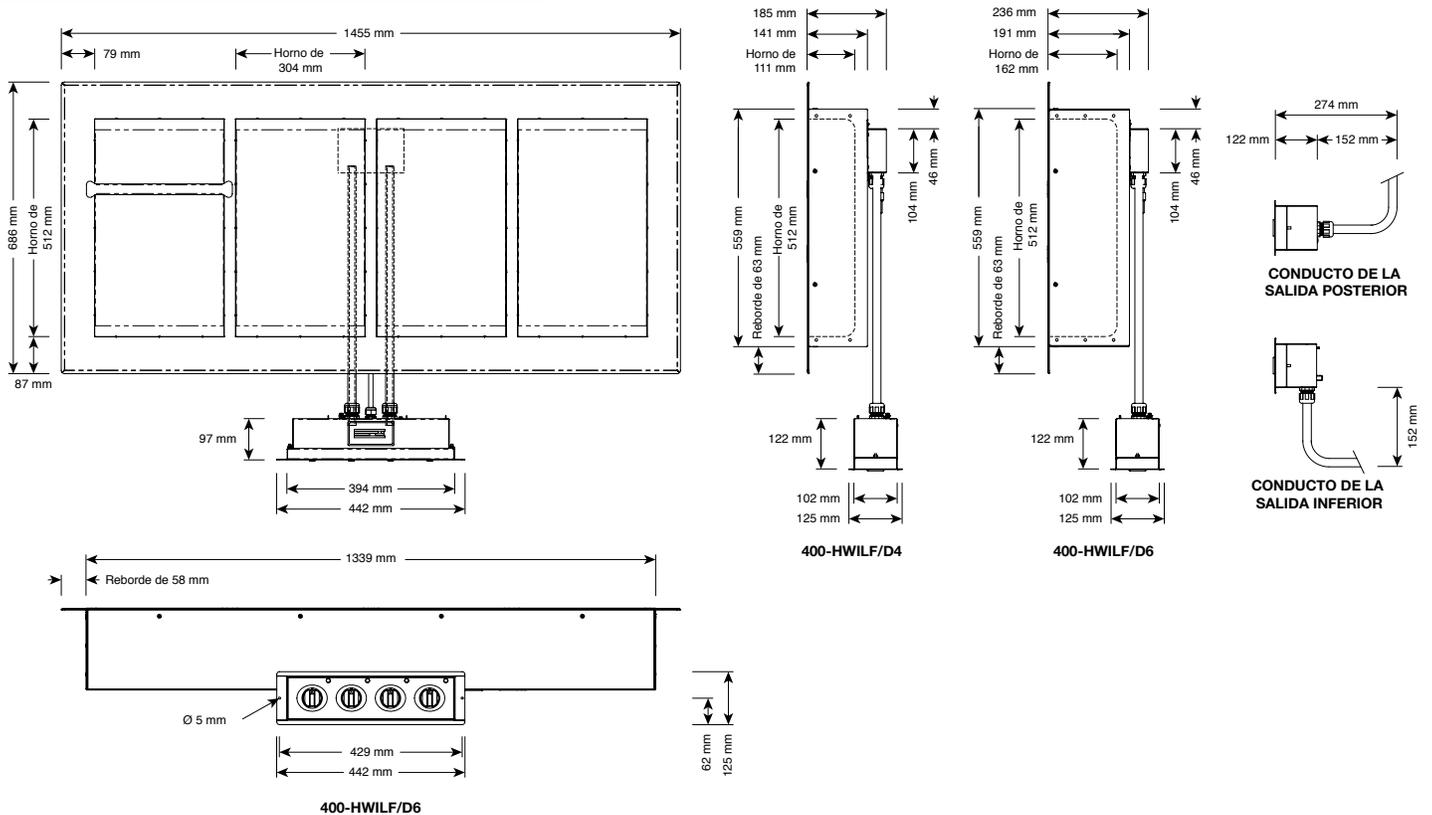
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

400-HWI/D4 & 400-HWI/D6



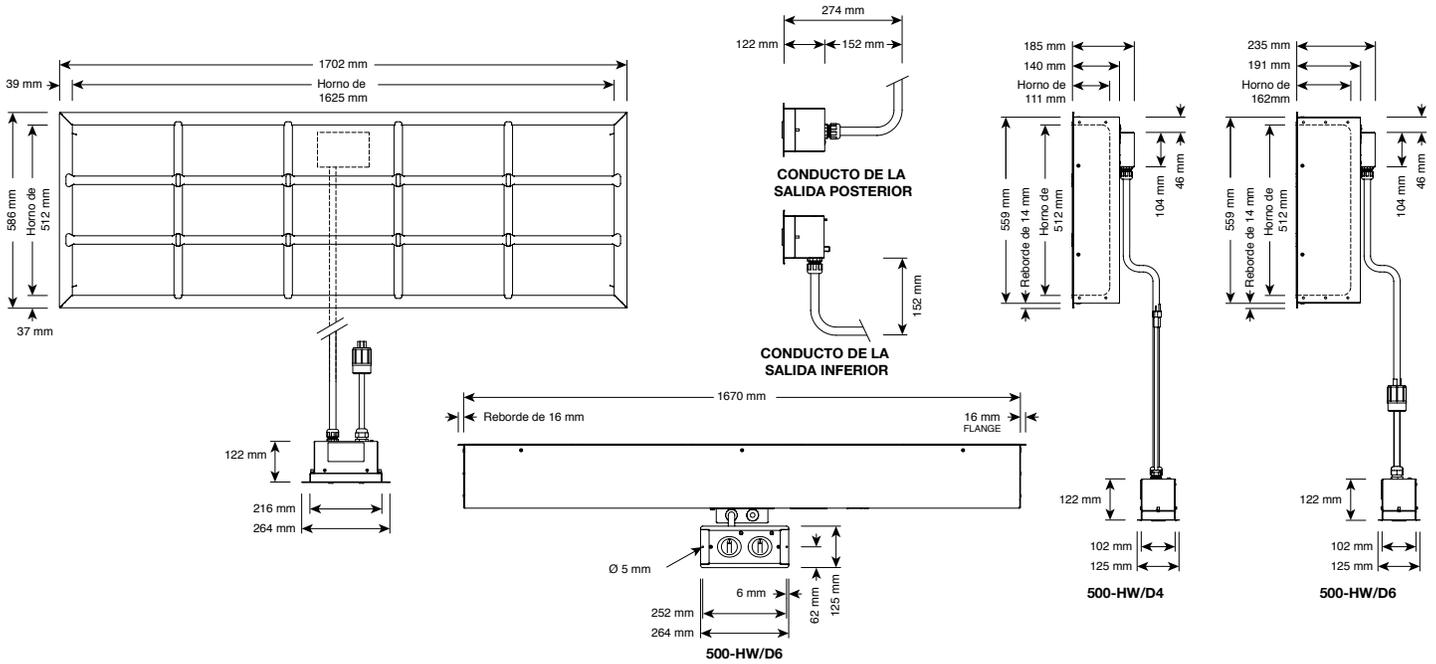
400-HWILF/D4 & 400-HWILF/D6



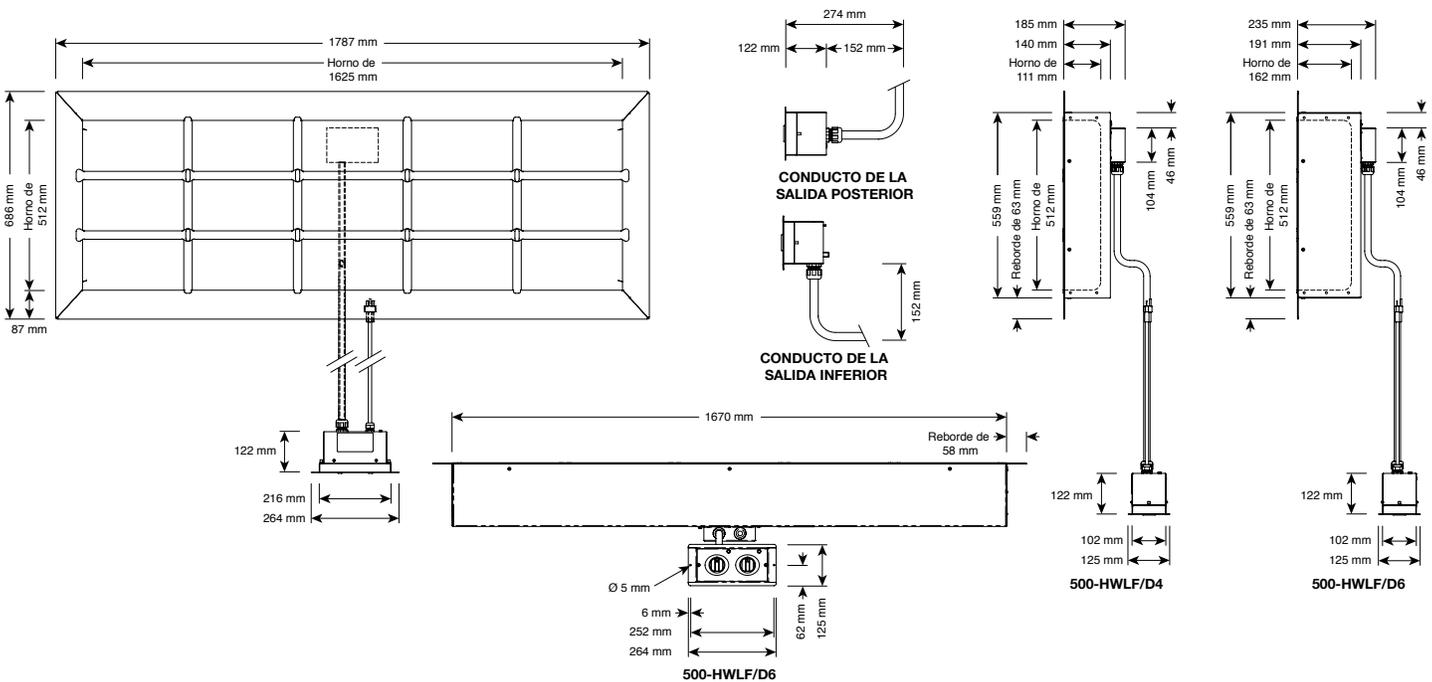
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

500-HW/D4 & 500-HW/D6



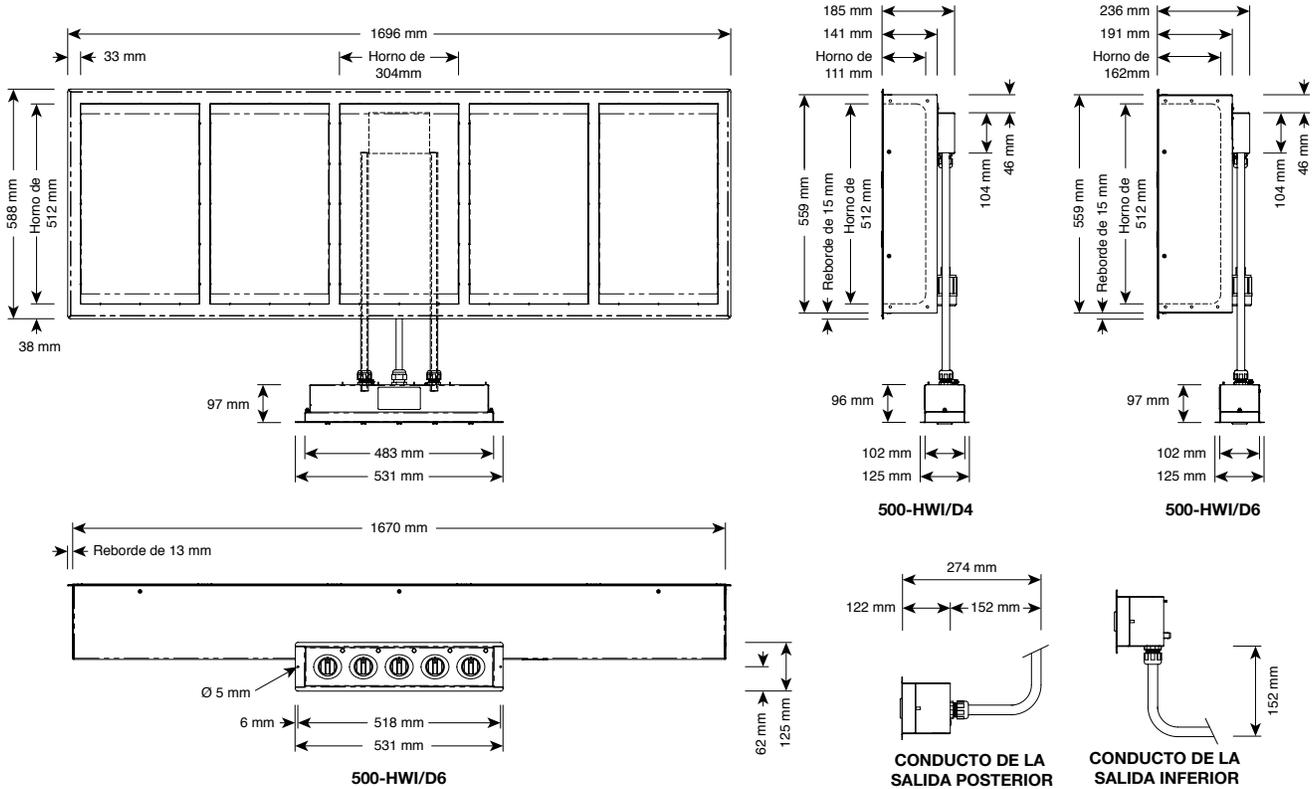
500-HWLF/D4 & 500-HWLF/D6



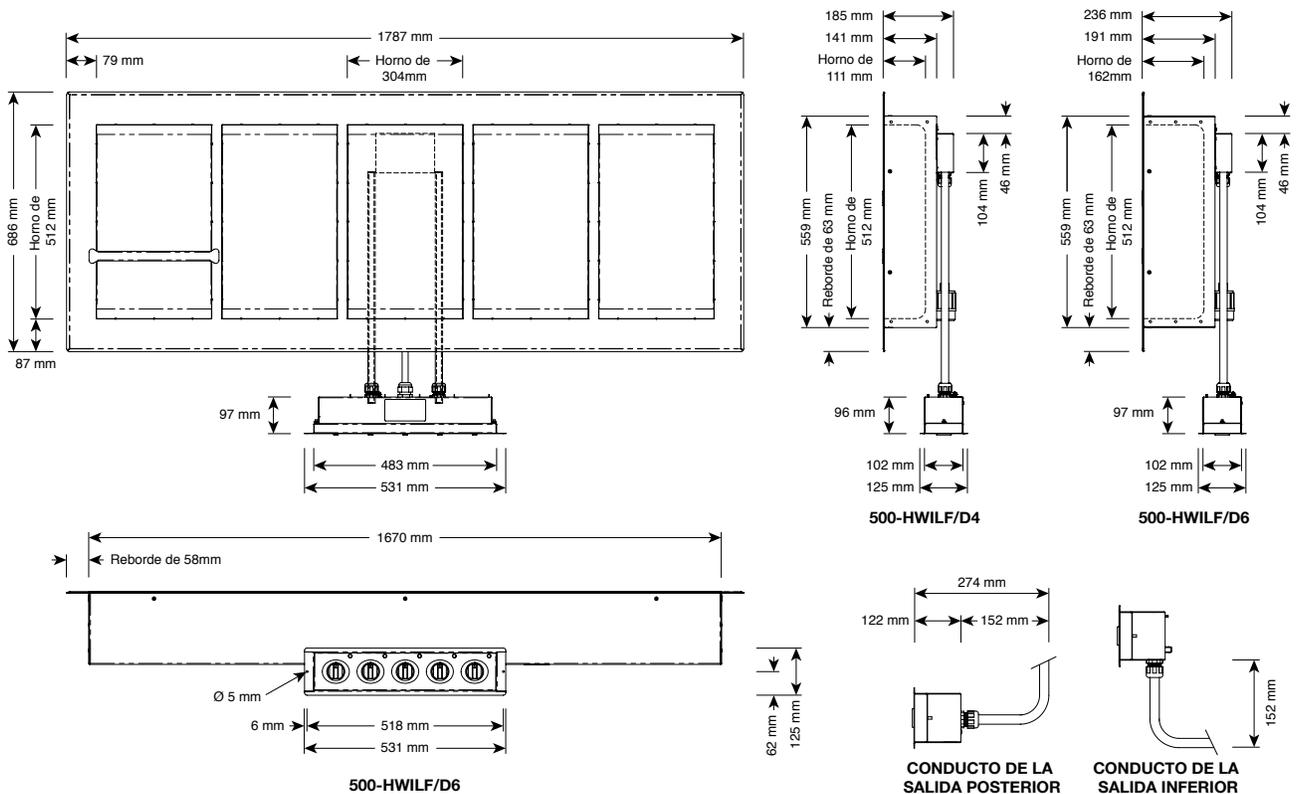
INSTALACIÓN

DIMENSIONES

500-HWI/D4 & 500-HWI/D6



500-HWILF/D4 & 500-HWILF/D6



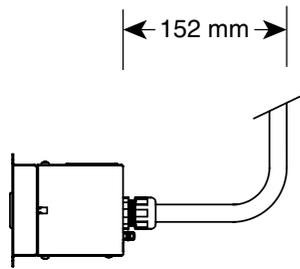
INSTALACIÓN

ABERTURA DE PICADURA BASTA DEL MESÓN

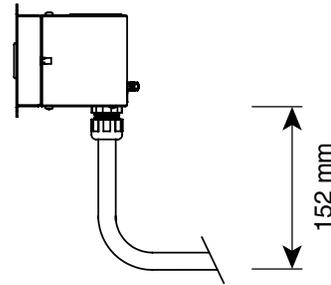
MODELOS	ÁREA DE LA ENCIMERA (A x P)	ÁREA PARA LA CAJA DE CONTROL (A x A x P)
100-HW/D4 o D6 UNA BANDEJA GN1/1 100-HWLF/D4 o D6 UNA BANDEJA GN1/1	363 mm x 572 mm	108 mm x 133 mm x 274 mm
100-HW/D443 o D643 UNA BANDEJA GN1/1 Y UNA BANDEJA GN1/3	363 mm x 749 mm	108 mm x 133 mm x 274 mm
200-HW/D4 o D6 DOS BANDEJAS GN1/1 200-HWLF/D4 o D6 DOS BANDEJAS GN1/1	686 mm x 572 mm	108 mm x 133 mm x 274 mm
200-HW/D443 o D643 DOS BANDEJAS GN1/1 Y DOS BANDEJA GN1/3	686 mm x 749 mm	108 mm x 133 mm x 274 mm
200-HWI/D4 o D6 DOS BANDEJAS GN1/1 200-HWILF/D4 o D6 DOS BANDEJAS GN1/1	686 mm x 572 mm	108 mm x 222 mm x 274 mm
200-HWI/D443 o D643 DOS BANDEJAS GN1/1 Y BANDEJA GN1/3	686 mm x 749 mm	108 mm x 222 mm x 274 mm
300-HW/D4 o D6 TRES BANDEJAS GN1/1 300-HWLF/D4 o D6 TRES BANDEJAS GN1/1	1016 mm x 572 mm	108 mm x 133 mm x 274 mm
300-HW/D443 o D643 TRES BANDEJAS GN1/1 Y TRES BANDEJAS GN1/3	1016 mm x 749 mm	108 mm x 133 mm x 274 mm
300-HWI/D4 o D6 TRES BANDEJAS GN1/1 300-HWILF/D4 o D6 TRES BANDEJAS GN1/1	1016 mm x 572 mm	108 mm x 311 mm x 274 mm
300-HWI/D443 o D643 TRES BANDEJAS GN1/1 Y TRES BANDEJAS GN1/3	1016 mm x 749 mm	108 mm x 311 mm x 274 mm
400-HW/D4 o D6 CUATRO BANDEJAS GN1/1 400-HWLF/D4 o D6 CUATRO BANDEJAS GN1/1	1350 mm x 572 mm	108 mm x 222 mm x 274 mm
400-HWI/D4 o D6 CUATRO BANDEJAS GN1/1 400-HWILF/D4 o D6 CUATRO BANDEJAS GN1/1	1350 mm x 572 mm	108 mm x 400 mm x 274 mm
500-HW/D4 o D6 CINCO BANDEJAS GN1/1 500-HWLF/D4 o D6 CINCO BANDEJAS GN1/1	1683 mm x 572 mm	108 mm x 222 mm x 274 mm
500-HWI/D4 o D6 CINCO BANDEJAS GN1/1 500-HWILF/D4 o D6 CINCO BANDEJAS GN1/1	1683 mm x 572 mm	108 mm x 489 mm x 274 mm

INSTALACIÓN

CONDUCTO DE CONTROL



CONDUCTO DE LA SALIDA POSTERIOR



CONDUCTO DE LA SALIDA INFERIOR

*Deje 152 mm de espacio desde la parte posterior o inferior de la caja de control hasta la curva del conducto

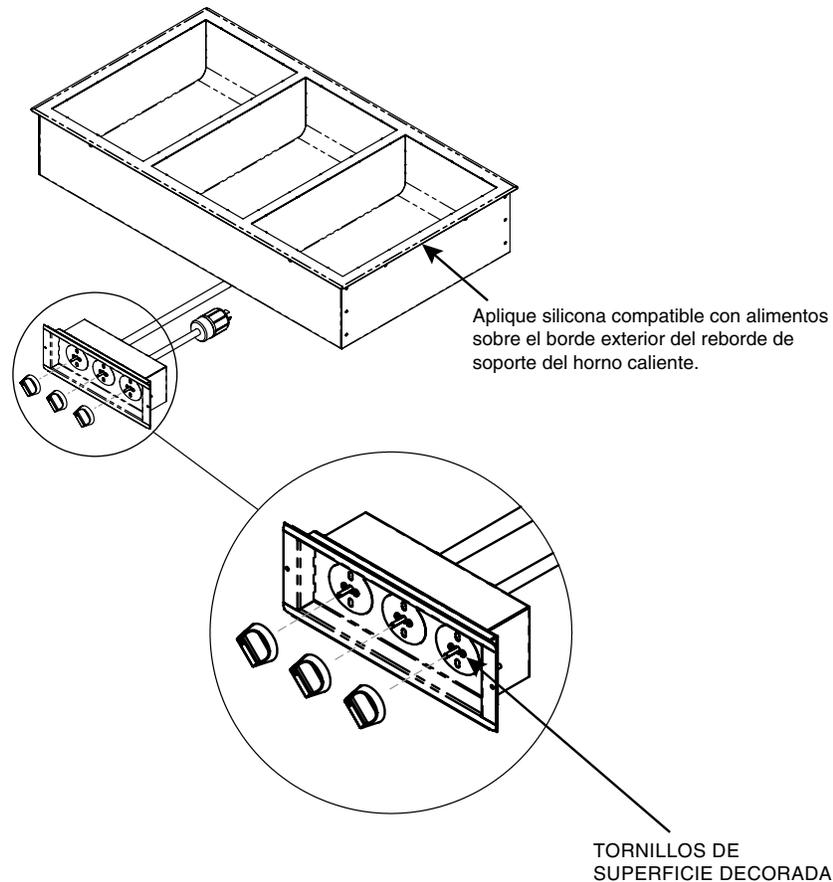
CAPACIDAD DE PRODUCTO\BANDEJA (BASADO EN BANDEJAS HONDAS DE 100 mm)

	Capacidad Max.		Volumen Max.		GN 1/1 530 x 325 x 100 mm	GN 1/2 265 x 325 x 100 mm	GN 1/3 176 x 325 x 100 mm	
	D4	D443	D4	D443			D4	D443
100-HW/D4 y /D6, 100-HW/D443 y /D643, 100-HWLF/D4 y /D6	11 kg	14.5 kg	14 L	17,8 L	1	2	3	4
200-HW/D4 y /D6, 200-HW/D443 y /D643, 200-HWLF/D4 y /D6, 200-HWI/D4 y /D6, 200-HWI/D443 y D643, 200-HWILF/D4 y /D6	22 kg	29 kg	28 L	35,5 L	2	4	6	8
300-HW/D4 y /D6, 300-HW/D443 y /D643, 300-HWLF/D4 y /D6, 300-HWI/D4 y /D6, 300-HWI/D443 y /D643, 300-HWILF/D4 y /D6	33 kg	43.5 kg	42 L	53,3 L	3	6	9	12
400-HW/D4 y /D6, 400-HWLF/D4 y /D6, 400-HWI/D4 y /D6, 400-HWILF/D4 y /D6	44 kg	—	56 L	—	4	8	12	—
500-HW/D4 y /D6, 500-HWLF/D4 y /D6, 500-HWI/D4 y /D6, 500-HWILF/D4 y /D6	54 kg	—	70 L	—	5	10	15	—

*TAMBIÉN ADMITE BANDEJAS DE 65 mm DE PROFUNDIDAD; LAS UNIDADES D6 ADMITEN BANDEJAS DE 150 mm DE PROFUNDIDAD

INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE DEL CONTROL REMOTO



1. Corte una abertura de tamaño adecuado en el lugar donde se ubicará el control. Consulte el cuadro de la página 13 para conocer el tamaño del área.
2. Limpie y seque cuidadosamente la superficie de montaje que rodea la abertura del control en la cual se aplicará la superficie de decoración.
- NOTA:** La superficie de control no se adherirá de manera adecuada a una superficie sucia.
3. Retire el botón(es) del termostato(s) tirando el botón hacia afuera del control. Para retirar la superficie de decorado de la unidad, saque un tornillo ubicado a la derecha del termostato. (Dos tornillos para vainas dobles). Consulte el diagrama que se muestra a continuación.
4. Disponga los implementos de control remoto al abrir el corte descrito en el paso 1. Asegure la carcasa de la superficie de decoración a la carcasa de control usando el tornillo(s) retirados en el paso 3.
5. Retire la capa protectora de la cinta de montaje en los bordes interiores de la superficie decorativa y aplica la superficie decorativa sobre la superficie de montaje. Existen dos agujeros en la superficie decorativa para montar tornillos adicionales (no vienen incluidos) si se desea.
6. Reintegre el botón(es) al termostato(s).

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Una etiqueta de identificación está montada permanentemente sobre el equipo.
2. Este equipo cuenta con un enchufe de tres terminales con conexión a tierra. Para su protección contra el peligro de descarga eléctrica, este equipo debe conectarse directamente a un tomacorriente de tres terminales debidamente conectado a tierra. No corte ni quite el terminal de conexión a tierra de este enchufe. Enchufe la unidad SOLAMENTE a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en caso de emergencia. Se producirá la formación de un arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "OFF" (apagado).
3. 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.



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.



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

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

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

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.

INSTALACIÓN

ELÉCTRICO

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS (Consulte el diagrama de cableado que viene con la unidad)

1 Fase, 50/60 Hz									
Voltaje	Amperios	kW	ENCHUFE NEMA 5-15P DE 15A-125V	ENCHUFE NEMA 5-20P DE 20A-125V	ENCHUFE NEMA L5-30P DE 30A-125V	ENCHUFE NEMA 6-15P DE 15A-250V	ENCHUFE CEE 7/7 CON CLASIFICACIÓN DE 250 V	ENCHUFE CH2-16P CON CLASIFICACIÓN DE 250 V	ENCHUFE BS1363 CON CLASIFICACIÓN DE 250 V
100-HW/D4, /D6									
120 v	5,0	0,6	✓						
208 v	2,2	0,5				✓			
240 v	2,5	0,6							
230 v	2,6	0,6					✓	✓	✓
100-HW/D443, /D663									
120 v	6,8	0,8	✓						
208 v	2,9	0,6				✓			
240 v	3,4	0,8							
230 v	3,5	0,8					✓	✓	✓
200-HW/D4, /D6 & 200-HWI/D4, /D6									
120 v	10,0	1,2	✓						
208 v	4,3	0,9				✓			
240 v	5,0	1,2							
230 v	5,2	1,2					✓	✓	✓
200-HW/D443, /D643 Y 200-HWI/D443, /D643									
120 v	13,5	1,6		✓					
208 v	5,8	1,6				✓			
240 v	6,8	1,6							
230 v	6,5	1,6					✓	✓	✓
300-HW/D4, /D6, 300-HWLF/D4, /D6, 300-HWI/D4, /D6, Y 300-HWILF/D4, /D6									
120 v	15,0	1,8		✓					
208 v	6,5	1,4				✓			
240 v	7,5	1,8							
230 v	7,8	1,8					✓	✓	✓
300-HW/D443, /D663 & 300-HWI/D443, /D643									
120 v	20,3	2,4			✓				
208 v	8,8	1,8				✓			
240 v	10,1	2,4							
230 v	10,6	2,4					✓	✓	✓
400-HW/D4, /D6, 400-HWLF/D4, /D6, 400-HWI/D4, /D6, Y 400-HWILF/D4, /D6									
120 v	20,0	2,4			✓				
208 v	8,7	1,8				✓			
240 v	10,0	2,4							
230 v	10,4	2,4					✓	✓	✓
500-HW/D4, /D6, 500-HWLF/D4, /D6, 500-HWI/D4, /D6, Y 500-HWILF/D4, /D6									
120 v	25,0	3,0			✓				
208 v	10,8	2,3				✓			
240 v	12,5	3,0							
230 v	13,0	3,0					✓	✓	✓

Longitud mínima del cable de alimentación: 1524 mm

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. NO AGREGUE AGUA A LA FUENTE CALIENTE

Las fuentes 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 dispereja 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. PRECALIENTE

El nuevo control ahora viene con un paso de precalentamiento incorporado. Si desea mantener el ajuste n.º 4, ajuste el disco en el n.º 4. La unidad se precalentará automáticamente durante un tiempo predeterminado y luego, comenzará el ciclo de encendido y apagado según el ajuste seleccionado. La luz piloto (verde) se “enciende” siempre que el disco está en un número.



4. 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.

5. 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.

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

CAUTION	
	METAL PARTS OF THIS EQUIPMENT BECOME EXTREMELY HOT WHEN IN OPERATION. TO AVOID BURNS, ALWAYS USE HAND PROTECTION WHEN OPERATING THIS APPLIANCE.

7. 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.

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.

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

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

RANGO DE TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO	
CARNE	CELSIUS
CARNE DE 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.	



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 METÁLICO	
 NINGÚNA AL MOHADILLA ACERO	

CUIDADO Y LIMPIEZA



La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El buen equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más tiempo.



PELIGRO



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

NOTA: Permita siempre que el equipo se enfríe antes de limpiar.

LIMPIE LOS EQUIPOS DIARIAMENTE.

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.

NOTA: Evite por completo el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Para proteger el acabado metálico de acero inoxidable, no utilice ácido clorhídrico (ácido muriático).



INTERIOR:

1. Desconecte el equipo de la fuente de energía. Permita que la unidad se enfríe.
2. Una vez que la unidad se encuentre fría, retire los elementos removibles como las bandejas y barras divisoras. Limpie estos artículos por separado.
3. Retire los residuos de comida.
4. Limpie las superficies metálicas interiores con una toalla de papel para retirar cualquier resto de comida.
5. Limpie el interior con un paño húmedo o una esponja y cualquier detergente de buen rendimiento aplicando la fuerza recomendada.
6. Para los depósitos de comida horneada, use un limpiador para hornos no cáustico y no tóxico adecuado para la superficie interior. Siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante para el uso de este producto. Cualquier limpiador para hornos debe estar aprobado para el uso en áreas en contacto con alimento. Retire la suciedad con una esponja plástica.
7. Enjuague las superficies con un paño limpio o una esponja y agua tibia y limpia.
8. Elimine el exceso de agua con una esponja, limpie y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Deje las puertas abiertas hasta que el interior esté completamente seco. Reemplace las barras divisoras y las bandejas.
9. Se puede limpiar el interior 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.

NO USE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.

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

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.

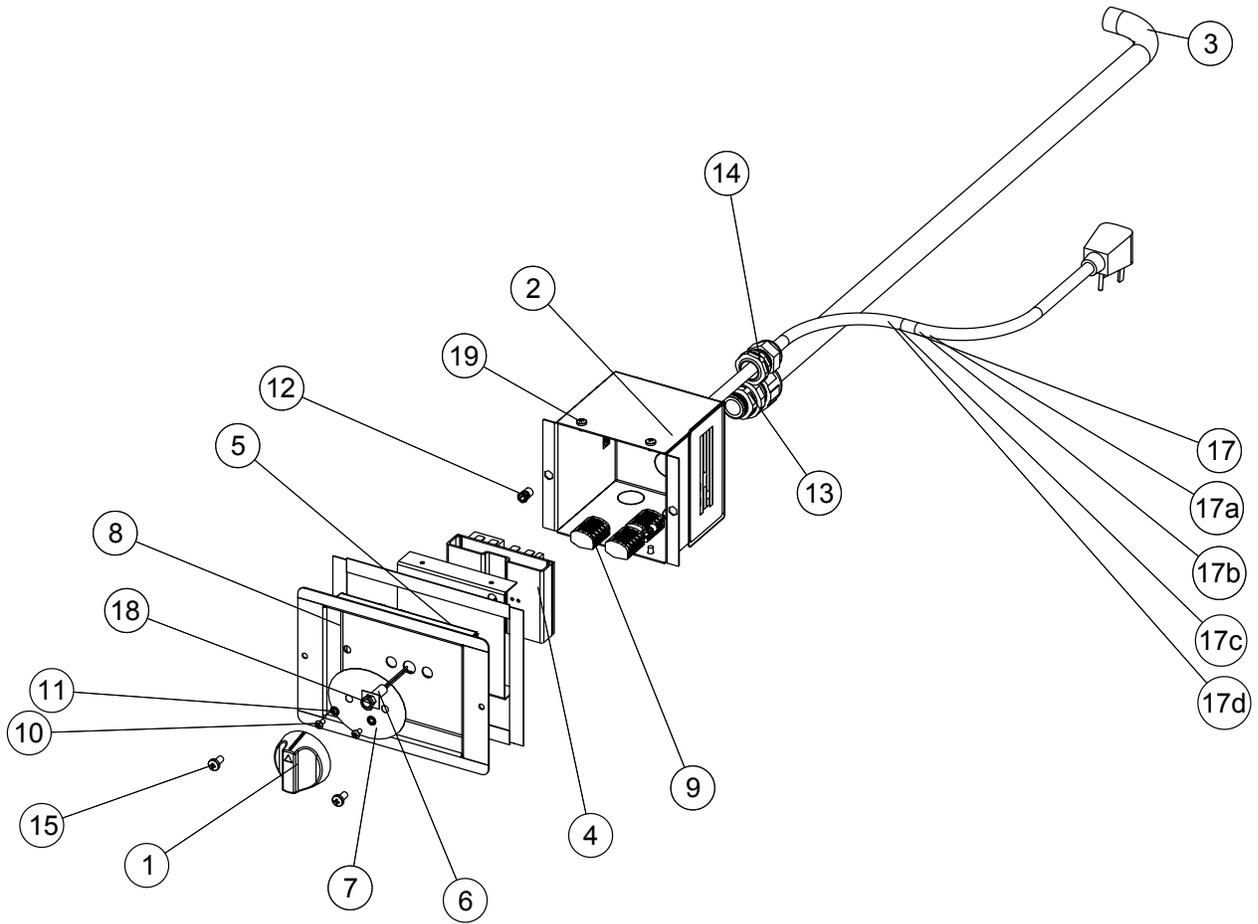
HACCP, un acrónimo para Hazard Analysis Critical Control Points, es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. Los pasos necesarios a seguir para complementar prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Aunque las guías de HACCP van más allá del alcance de este manual, 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

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 100-HW)



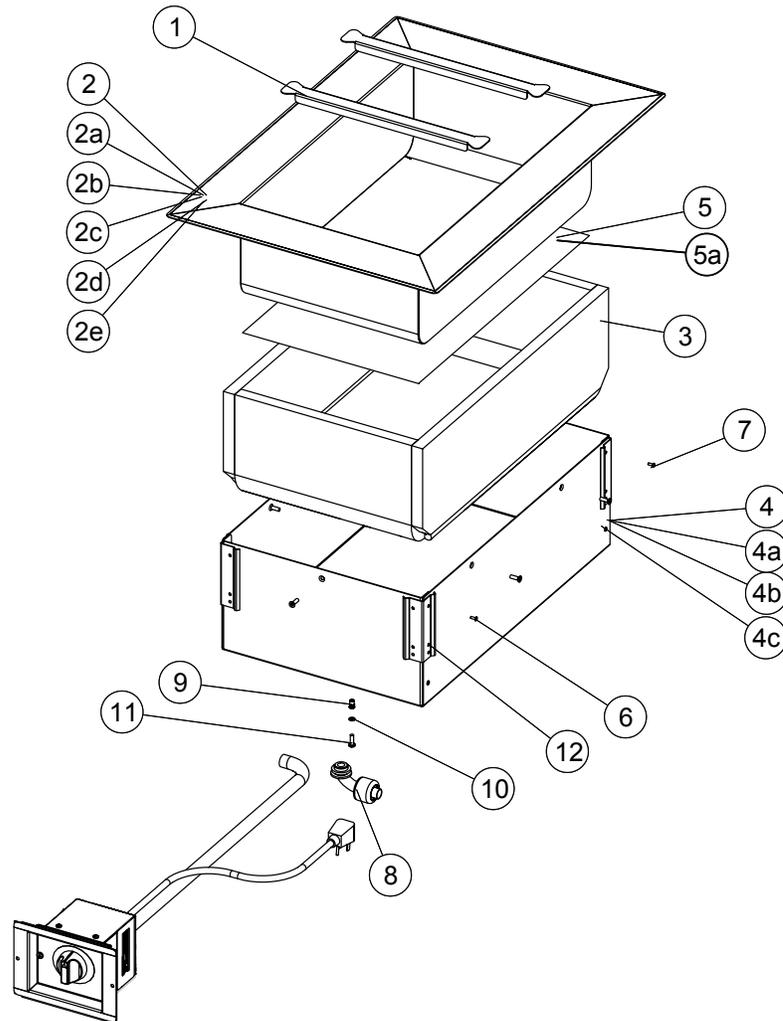
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	1
2	1015723	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL DE 1 PERILLA	1
3	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE DE 1,8 m	1
4	CC-36859	CONTROL	1
5	1017287	PLACA DE SUPERFICIE	1
6	LI-37215	LUZ INDICADORA	1
7	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL DE CONTROL	1
8	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm DE ANCHO	1
9	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	3
10	SC-22500	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 6-32 x 1/4 PULG.	2
11	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6	2
12	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
13	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
14	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
15	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2
17	CD-3232	CONJUNTO DE CABLES 14/3 SJTOW DE 125 V	1
17a	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
17b	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
17c	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
17d	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
18	CL-37245	ABRAZADERA DE MONTAJE DE LA LUZ	1
19	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 100-HW)



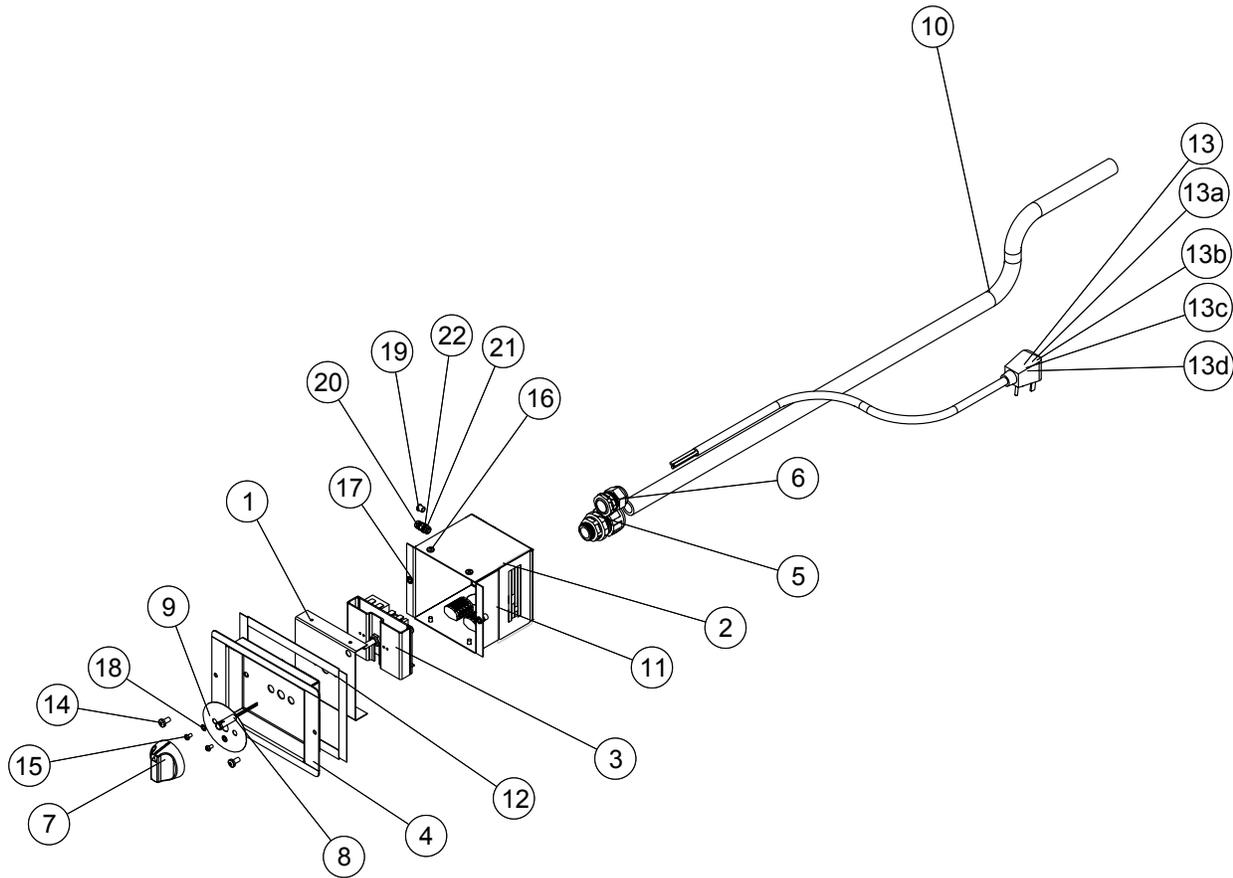
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	2
2	5017271	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D6	1
2a	5017613	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D4	1
2b	5017684	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D643	1
2c	5017703	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D6	1
2d	5017708	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D4	1
2e	5018740	EMPLAZAMIENTO DE LA FUENTE DE REBORDE ESTÁNDAR, D443	1
3	IN-24588	AISLAMIENTO	1
4	1015827	ENVOLTORIO, 1 FUENTE, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
4a	1016193	ENVOLTORIO, 1 FUENTE, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
4b	1016204	ENVOLTORIO, 1 FUENTE, 152 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
4c	1016200	ENVOLTORIO, 1 FUENTE, 102 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
5	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN	1
5a	EL-36860	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN, MODELO 4/3	1
6	RI-27108	REMACHE SELLADO	8
7	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	6
8	CR-33179	CONECTOR FLEXIBLE DE NYLON DEL ROSAPISO	1
9	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	1
10	WS-22301	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M5	1
11	SC-36973	TORNILLO MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
12	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR, SOLO 230 V	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 200-HW)



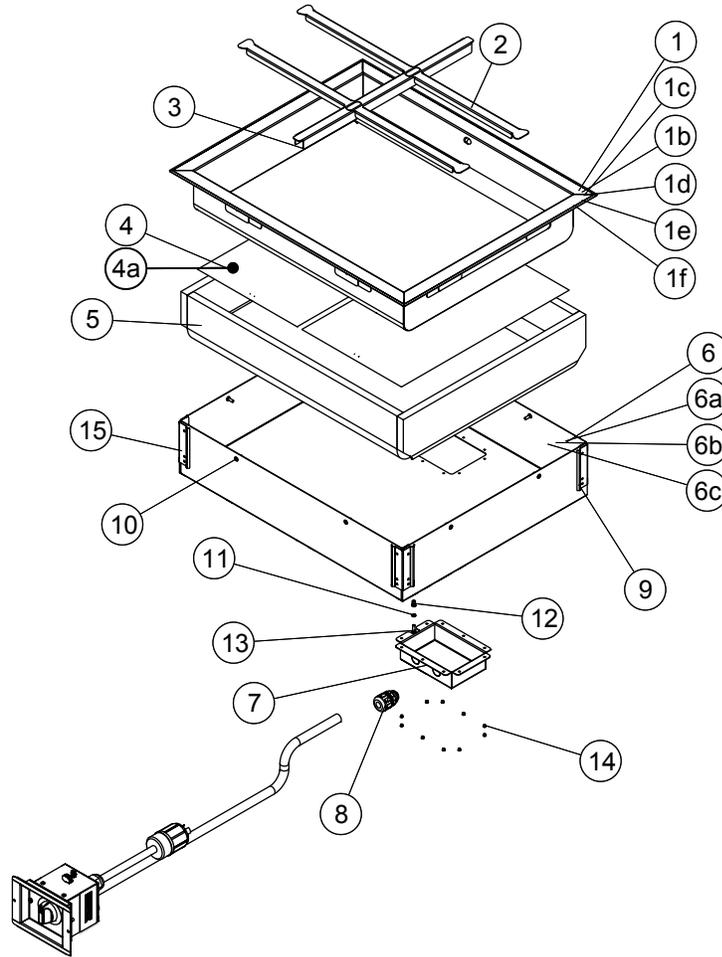
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	1017287	PLACA DE SUPERFICIE	1
2	1017303	ARMAZÓN, PROFUNDIDAD DE LA CÁPSULA DE CONTROL, 1 PERILLA	1
3	CC-36859	CONTROL	1
4	1015805	CAJA DE CONTROL REMOTO DE SUPERFICIE DECORADA DE 1 PERILLA	1
5	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
6	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
7	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	1
8	LI-37215	LUZ INDICADORA	1
9	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL	1
10	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE IMPERMEABLE, 0,9 m	1
11	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	3
12	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm	4
13	CD-3232	CONJUNTO DE CABLES 14/3 SJTOW DE 125 V	1
13a	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
13b	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
13c	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
13d	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
14	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2
15	SC-22500	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 6-32 x 1/4 PULG.	2
16	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4
17	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2
18	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6	2
19	PG-35411	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 1/4 PULG.	1
20	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
21	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
22	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 200-HW)



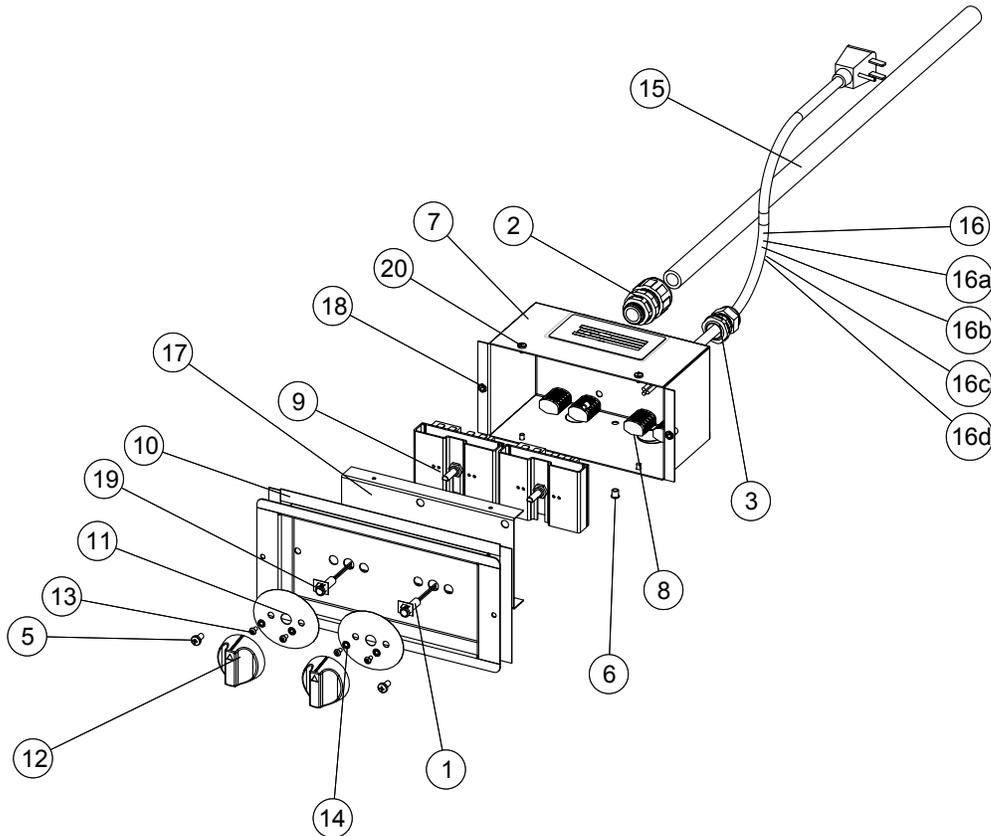
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5018588	FUENTE ESTÁNDAR, D4	1
1b	5018589	FUENTE DE REBORDE ESTÁNDAR, D6	1
1c	5018590	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D4	1
1d	5018591	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D6	1
1e	5018695	FUENTE DE REBORDE ESTÁNDAR, D443	1
1f	5018696	FUENTE DE REBORDE ESTÁNDAR, D643	1
2	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	4
3	16019	DIVISOR DE BANDEJA	1
4	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN	2
4a	EL-36860	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN, MODELO 4/3	1
5	IN-24588	AISLAMIENTO	1
6	1015828	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
6a	1016194	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
6b	1017333	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
6c	1017334	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
7	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1
8	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
9	RI-27108	REMACHE SELLADO	8
10	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	8
11	WS-22301	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M5	1
12	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	1
13	SC-36973	TORNILLO MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
14	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10
15	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR, SOLO 230 V	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 200-HWI)



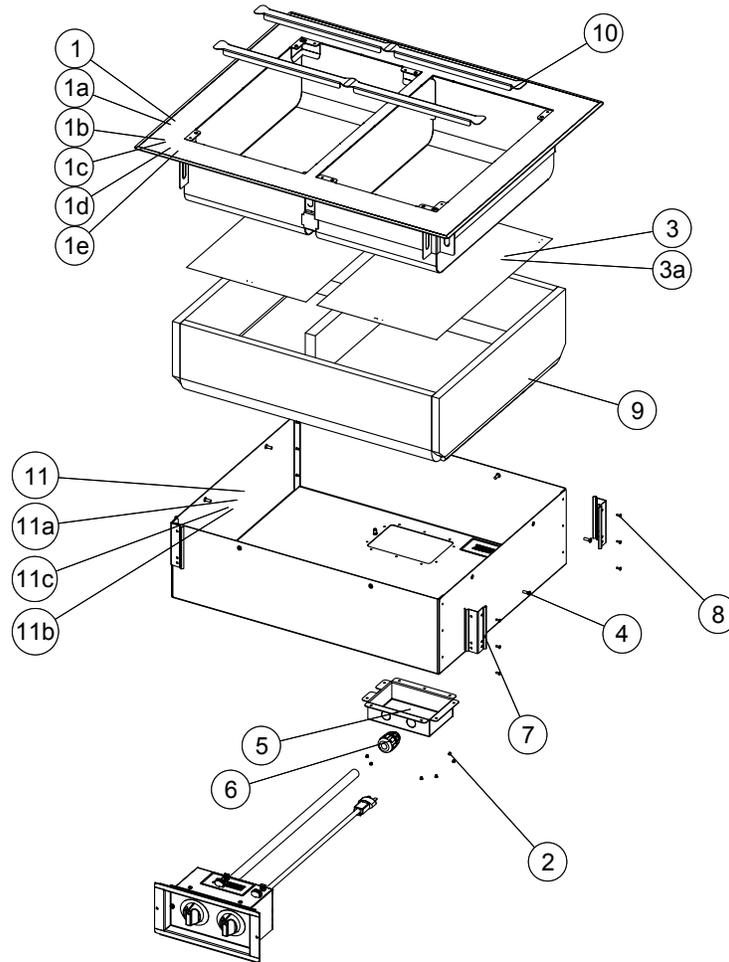
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	LI-37215	LUZ INDICADORA	2
2	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
3	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
5	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2
6	PG-35411	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 1/4 PULG.	1
7	1015724	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL DE 2 PERILLAS	1
8	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	4
9	CC-36859	CONTROL DE DETENCIÓN, 343 °C MÁX	2
10	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm x 239 mm	1
11	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL	2
12	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	2
13	SC-22500	TORNILLO DE 6-32 X 1/4 PULG. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	4

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
14	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6 DE ACERO INOXIDABLE	4
15	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE IMPERMEABLE	1
16	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
16a	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
16b	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
16c	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
16d	CD-3232	CONJUNTO DE CABLES 14/3 SJTOW DE 125 V	1
17	1017288	PLACA DE SUPERFICIE	1
18	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2
19	CL-37245	ABRAZADERA DE MONTAJE DE LA LUZ	2
20	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 200-HWI)



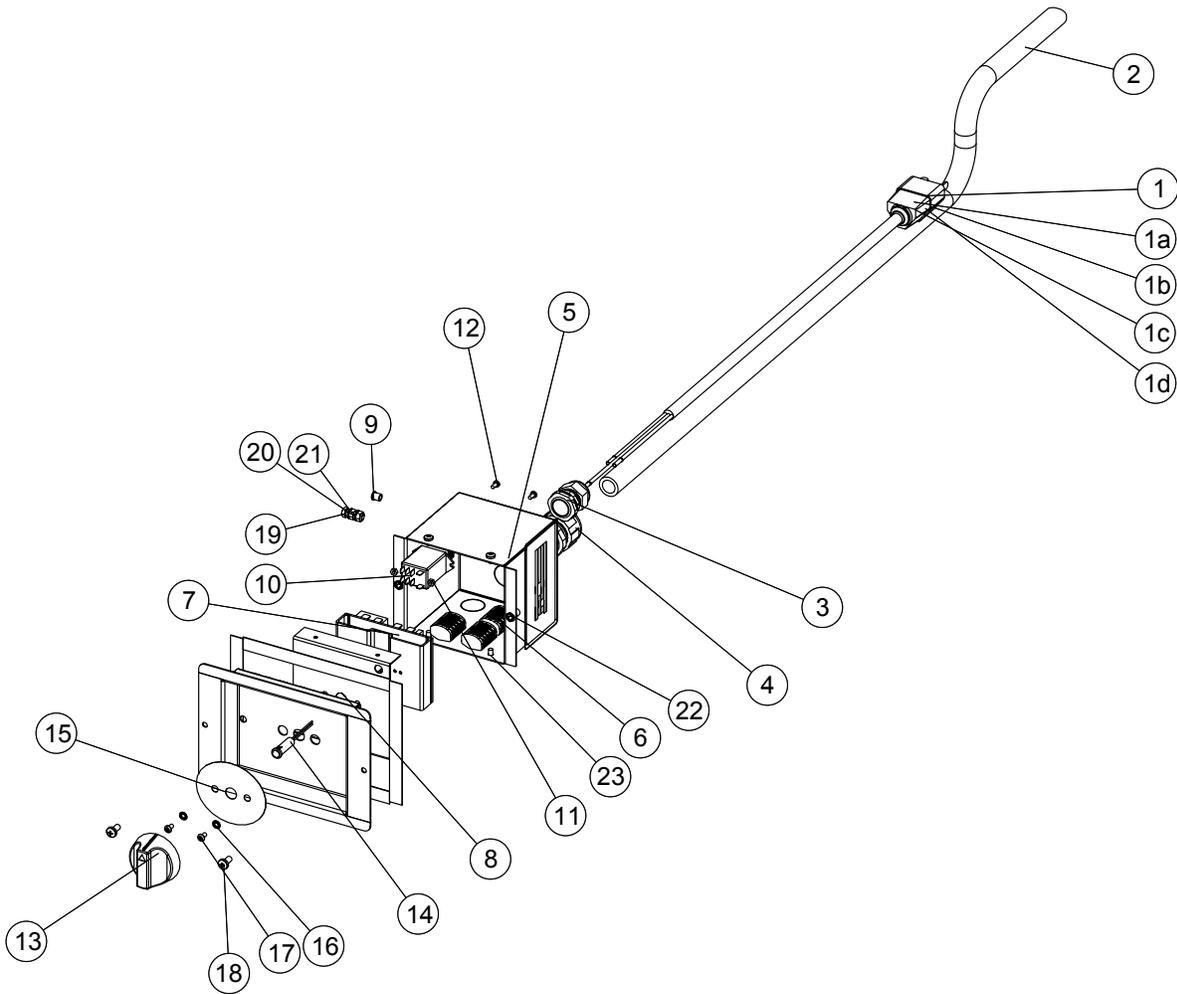
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5017704	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D6	1
1a	5017612	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D6	1
1b	5017709	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D4	1
1c	5017614	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D6	1
1d	5018690	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D643	1
1e	5018691	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D443	1
2	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10
3	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN DE ALUMINIO	2
3a	EL-36860	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN, 810 W	2
4	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	6
5	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
6	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
7	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR, SOLO 230 V	4
8	RI-27108	REMACHE SELLADO	12
9	IN-24588	AISLAMIENTO	1
10	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	4
11	1015828	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
11a	1016194	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
11b	1017333	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
11c	1017334	ENVOLTORIO, 2 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 300-HW)



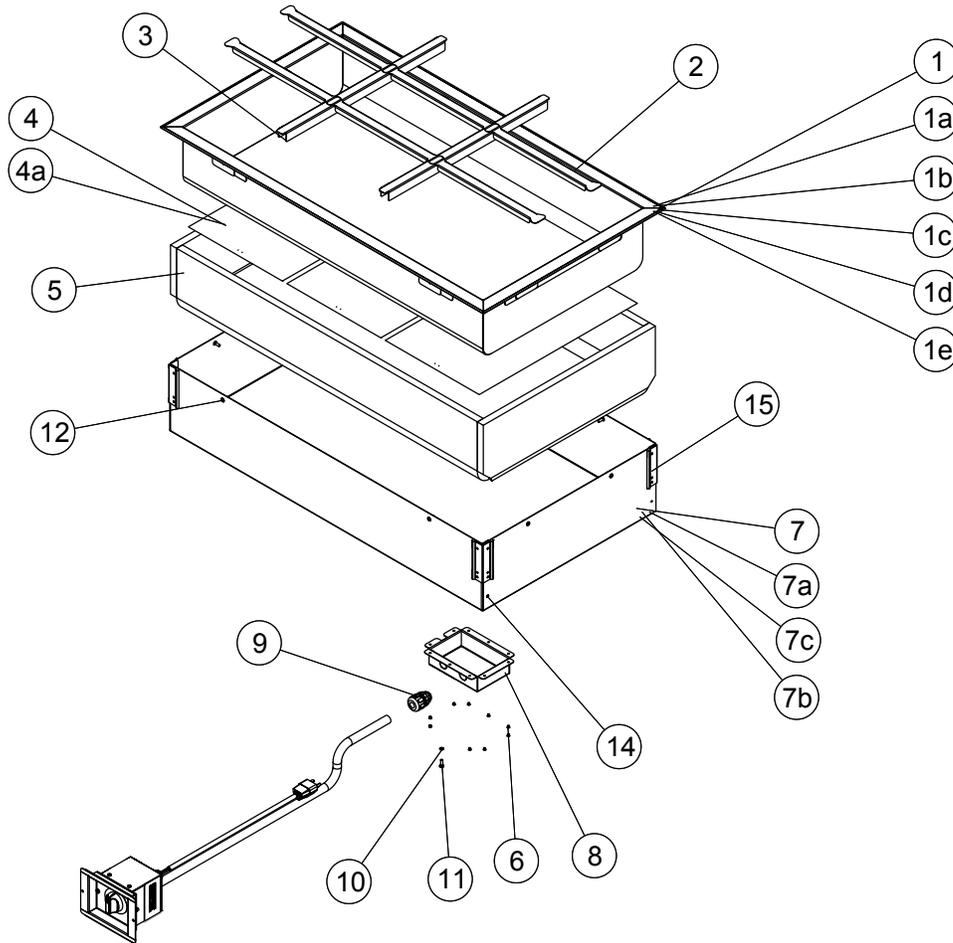
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
1a	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
1b	5017529	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES NEMA 5-20P	1
1c	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
1d	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
2	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE IMPERMEABLE, 0,9 m	1
3	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
4	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
5	1017312	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL DE 1 PERILLA	1
6	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	3
7	CC-36859	CONTROL	1
8	1017287	PLACA DE SUPERFICIE	1
9	PG-35411	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 1/4 PULG.	1
10	RL-34279	RELÉ, 120 V	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
11	NU-22285	TUERCA HEXAGONAL, M3 - 0,5	2
12	SC-22266	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M3 x 0,5 x 6 mm	2
13	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	1
14	LI-37215	LUZ INDICADORA	1
15	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL	1
16	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6	2
17	SC-22500	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 6-32 x 1/4 PULG.	2
18	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2
19	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
20	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
21	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1
22	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2
23	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 300-HW)



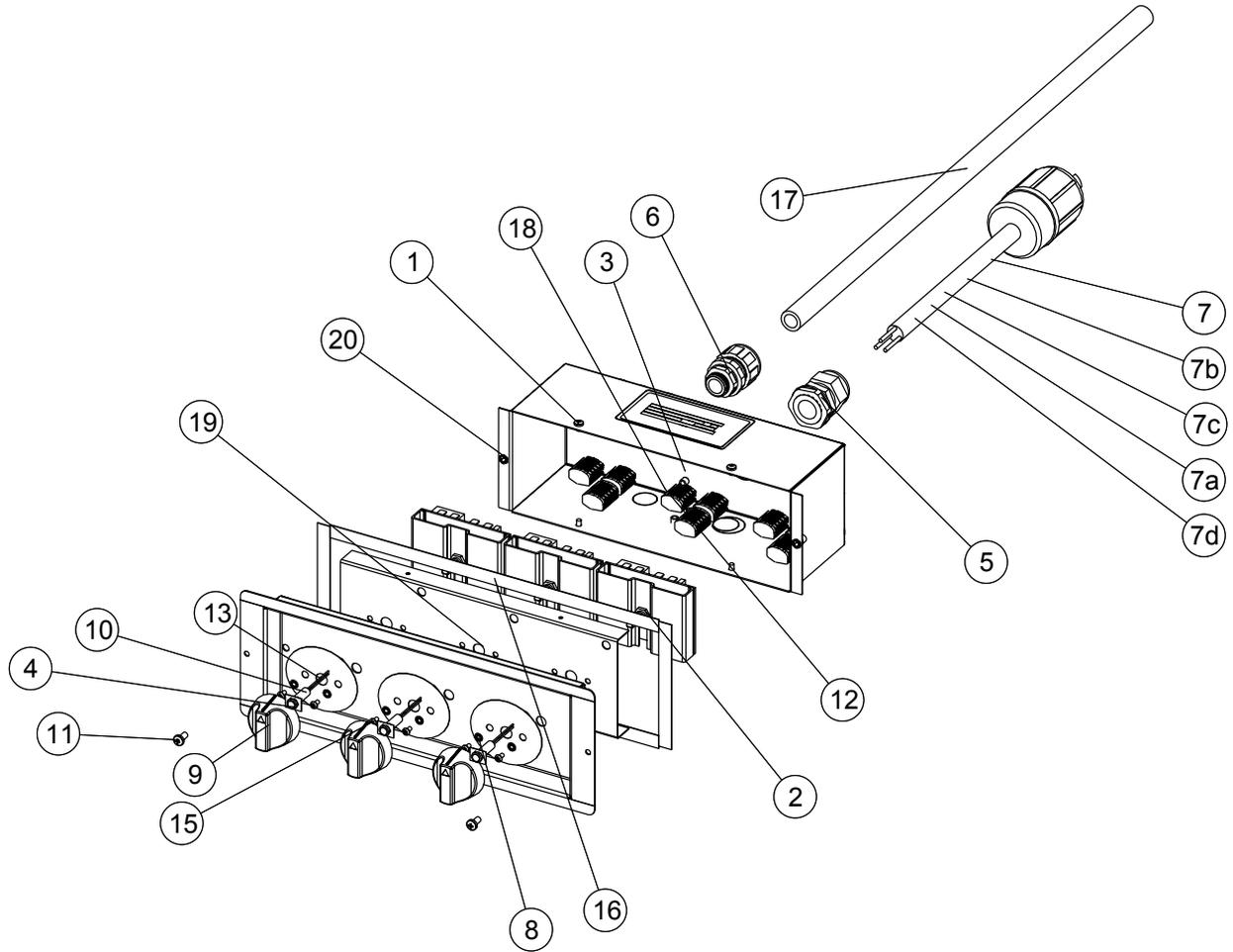
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5018554	FUENTE ESTÁNDAR, D4	1
1a	5018555	FUENTE ESTÁNDAR, D6	1
1b	5018556	FUENTE ESTÁNDAR D443	1
1c	5018557	FUENTE ESTÁNDAR D643	1
1d	5018558	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D4	1
1e	5018559	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D6	1
2	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	6
3	16019	DIVISOR DE BANDEJA	2
4	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN	3
4a	EL-36860	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN, MODELO 4/3	3
5	IN-24588	AISLAMIENTO	1
6	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
7	1015670	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
7a	1016195	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
7b	1016205	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
7c	1016207	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
8	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1
9	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
10	WS-22301	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M5	1
11	SC-36973	TORNILLO MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
12	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	8
14	RI-27108	REMACHE SELLADO	12
15	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 300-HWI)



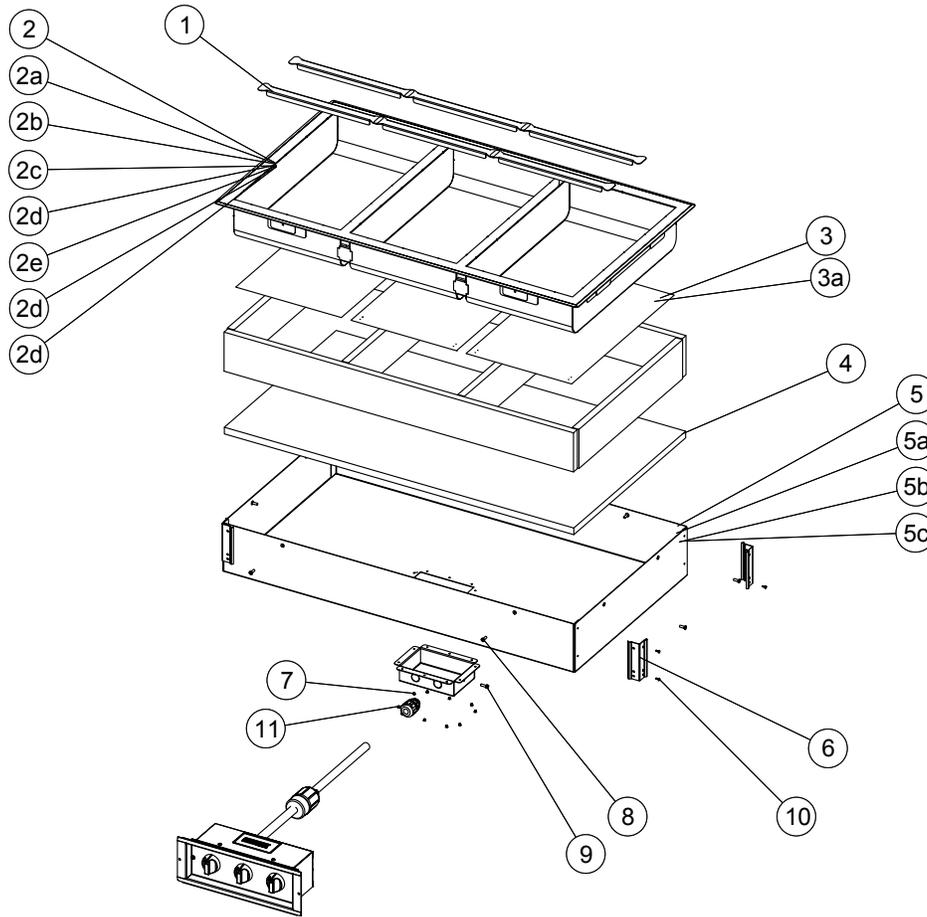
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4
2	CC-36859	CONTROL, 343 °C MÁX	3
3	1015725	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL	1
4	CL-37245	ABRAZADERA DE MONTAJE DE LA LUZ	3
5	BU-33505	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
6	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
7	CD-33366	CONJUNTO DE CABLES DE 2 M 125 V; 30 A; 10/3	1
7a	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
7b	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
7c	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
7d	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
8	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6 DE ACERO INOXIDABLE	6

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
9	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	3
10	LI-37215	LUZ INDICADORA	3
11	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2
12	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
13	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL DE CONTROL	3
15	SC-22500	TORNILLO DE 6-32 x 1/4 PULG. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	6
16	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm x 328 mm	1
17	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE IMPERMEABLE	1
18	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1
19	1017289	PLACA DE SUPERFICIE	1
20	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 300-HWI)



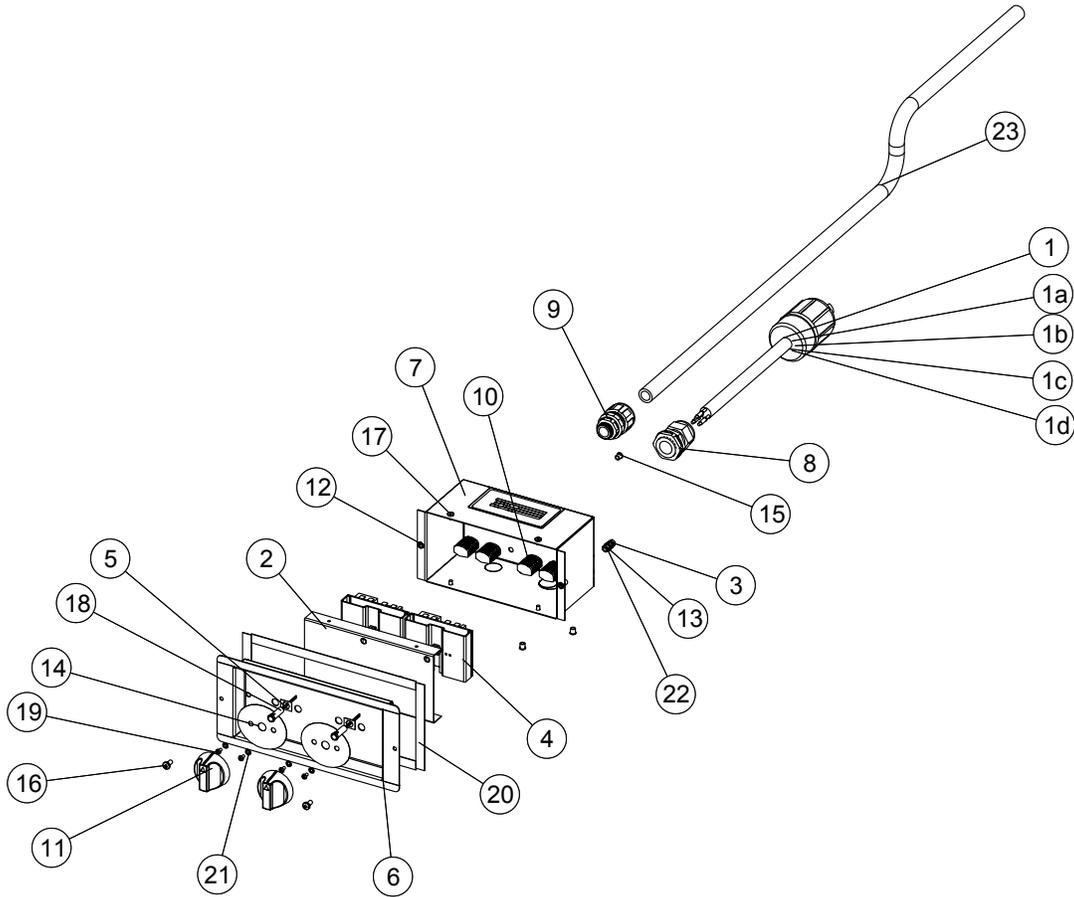
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	6
2	5017216	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D6	1
2a	5017615	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D4	1
2b	5017692	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D643	1
2c	5017696	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D443	1
2d	5017705	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE GRANDE, D6	1
2e	5017710	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE GRANDE, D4	1
3	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN DE ALUMINIO, 600 W	3
3a	EL-36860	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN DE ALUMINIO, 810 W	3
4	IN-24588	DENSIDAD N.º 8, 1000 mm x 554 mm x 25 mm	1
5	1015670	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
5a	1016195	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
5b	1016205	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
5c	1016207	ENVOLTORIO, 3 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD, MODELO 4/3	1
6	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR	4
7	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	9
8	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	8
9	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
10	RI-27108	REMACHE SELLADO	8
11	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 400-HW)



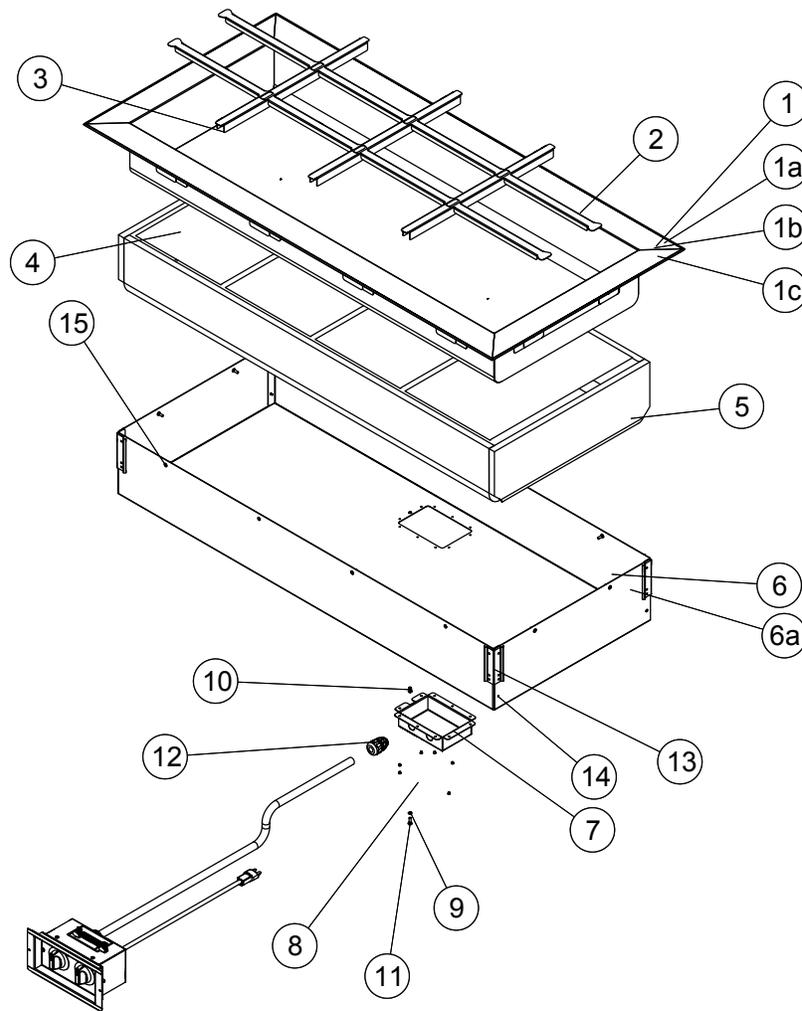
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5013668	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES NEMA L5-30P	1
1a	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
1b	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
1c	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
1d	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
2	1017288	PLACA DE SUPERFICIE	1
3	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
4	CC-36859	CONTROL DEL TIEMPO DEL CICLO DE TRABAJO: CONSULTE TABLA	2
5	CL-37245	ABRAZADERA DE MONTAJE DE LA LUZ	2
6	1015806	CAJA DE CONTROL REMOTO DE SUPERFICIE DECORADA DE 2 PERILLAS	1
7	1015724	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL DE 2 PERILLAS	1
8	BU-33505	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES, 230 V	1
9	BU-34606	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES, 120 V, 208 - 240 V	1
10	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	4

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
11	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	2
12	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2
13	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
14	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL	2
15	PG-35411	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 1/4 PULG.	3
16	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2
17	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4
18	LI-37215	LUZ INDICADORA	2
19	SC-22500	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 6-32 x 1/4 PULG.	4
20	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm DE ANCHO	4
21	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6	4
22	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1
23	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE DE 1,8 m	1

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 400-HW)



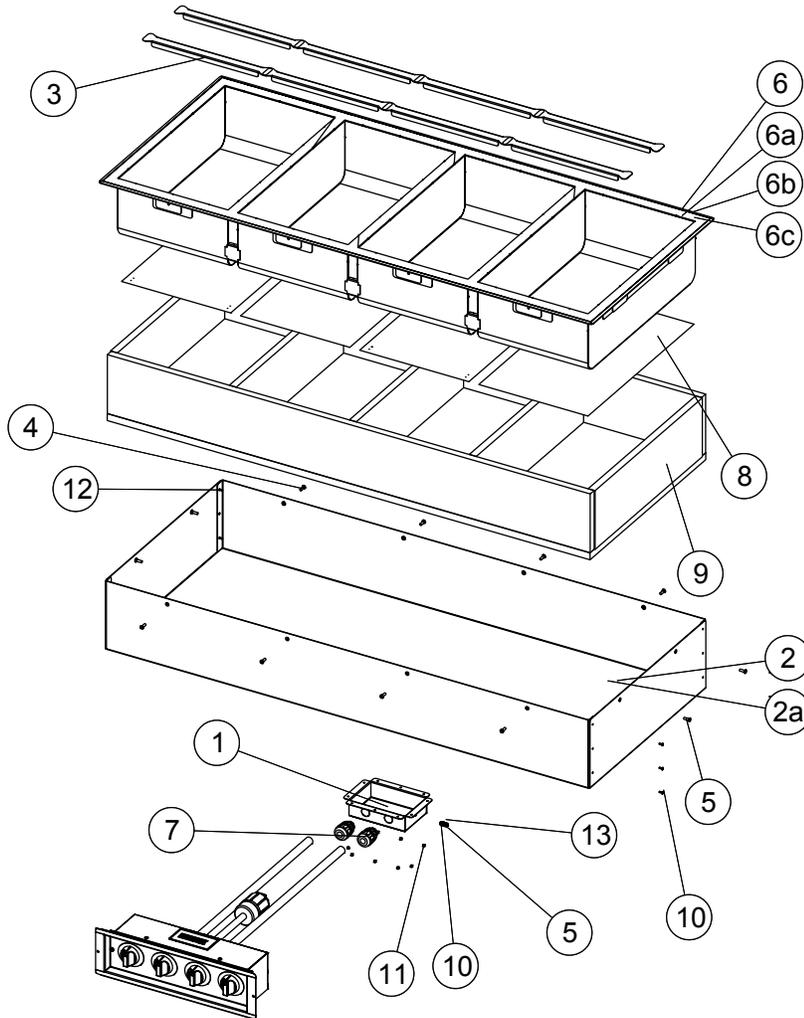
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5018600	FUENTE ESTÁNDAR, D4	1
1a	5018601	FUENTE ESTÁNDAR, D6	1
1b	5018602	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D4	1
1c	5018603	EMPLAZAMIENTO DE LA FUENTE	1
2	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	8
3	16019	DIVISOR DE BANDEJA	3
4	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN DE ALUMINIO	4
5	IN-24588	AISLAMIENTO	1
6	1016162	ENVOLTORIO, 4 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
6a	1016168	ENVOLTORIO, 4 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
7	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1
8	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10
9	WS-22301	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M5	1
10	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	1
11	SC-36973	TORNILLO MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
12	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	1
13	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR, SOLO 230 V	4
14	RI-27108	REMACHE SELLADO	8
15	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	12

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 400-HWI)



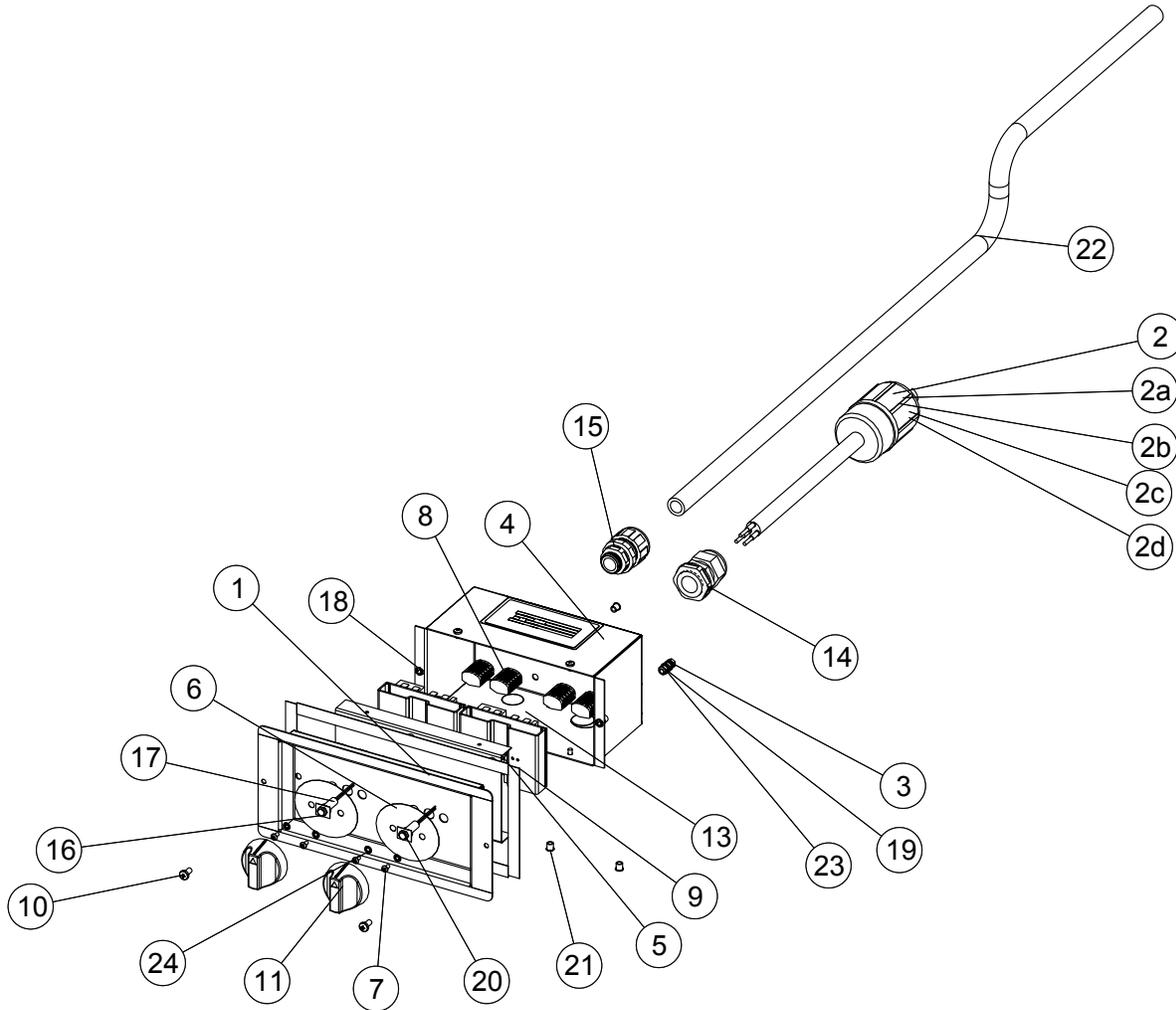
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1
2	1016162	ENVOLTORIO, 4 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
2a	1016168	ENVOLTORIO, 4 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
3	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	8
4	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	12
5	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
6	5017611	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D6	1
6a	5017616	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D4	1
6b	5017711	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D4	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
6c	5017706	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D6	1
7	BU-34606	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	2
8	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN DE ALUMINIO	4
9	IN-24588	AISLAMIENTO	1
10	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
11	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10
12	RI-27108	REMACHE SELLADO	12
13	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 500-HW)



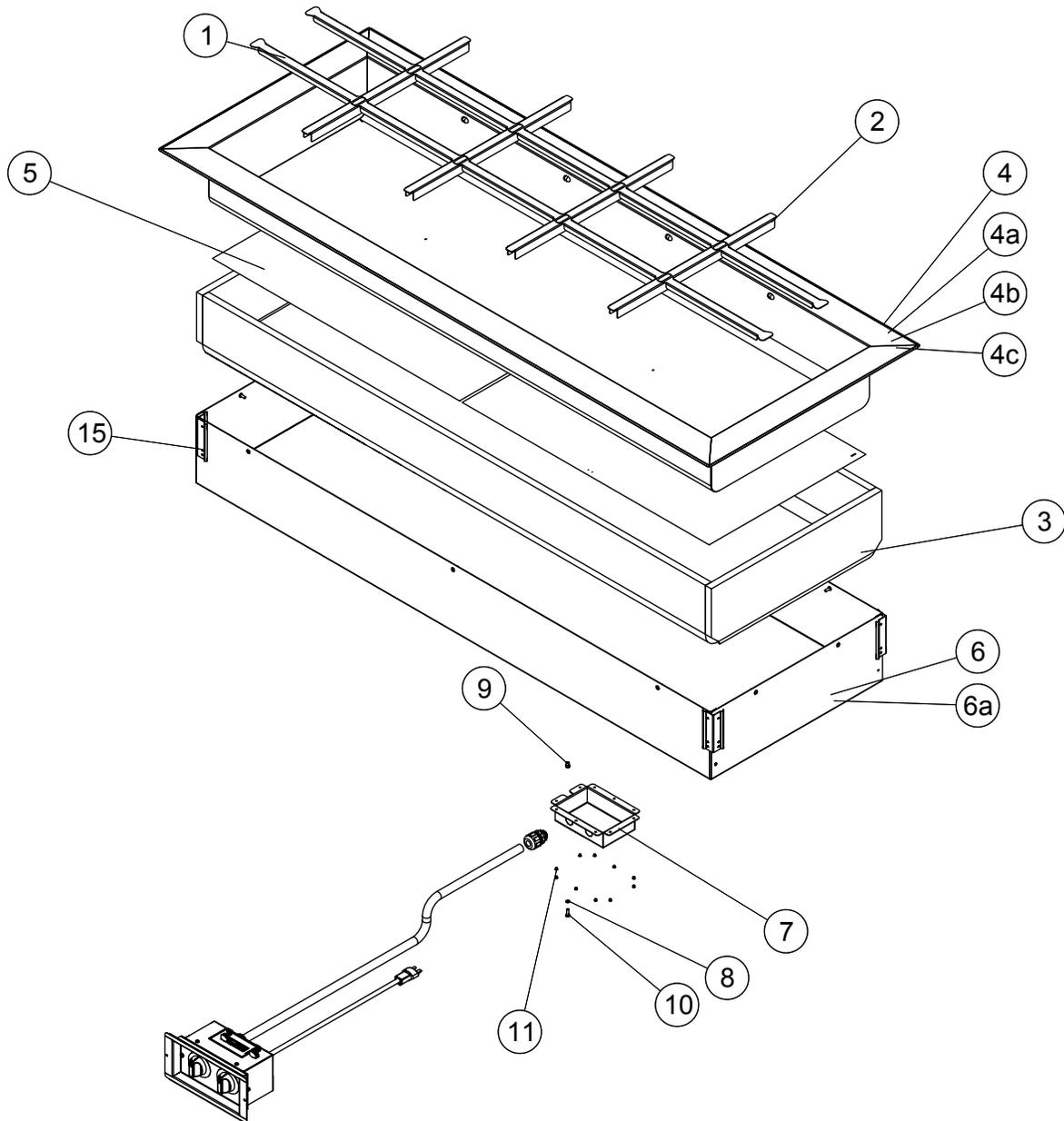
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	1017288	PLACA DE SUPERFICIE	1
2	5013668	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES NEMA L5-30P	1
2a	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
2b	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
2c	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
2d	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
3	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
4	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4
5	CC-36859	CONTROL	2
6	1015806	CAJA DE CONTROL REMOTO DE SUPERFICIE DECORADA DE 2 PERILLAS	1
7	SC-22500	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 6-32 x 1/4 PULG.	4
8	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	4
9	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm DE ANCHO	4
10	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	2

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
11	KN-36424	PERILLA DE CONTROL DEL TERMOSTATO	2
13	1015724	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL DE 2 PERILLAS	1
14	BU-33505	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES, 230 V	1
15	BU-34606	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES, 120 V, 208 - 240 V	1
16	CL-37245	ABRAZADERA DE MONTAJE DE LA LUZ	2
17	LI-37215	LUZ INDICADORA	2
18	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2
19	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
20	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL	2
21	PG-35411	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 1/4 PULG.	3
22	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE DE 1,8 m	1
23	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1
24	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 500-HW)



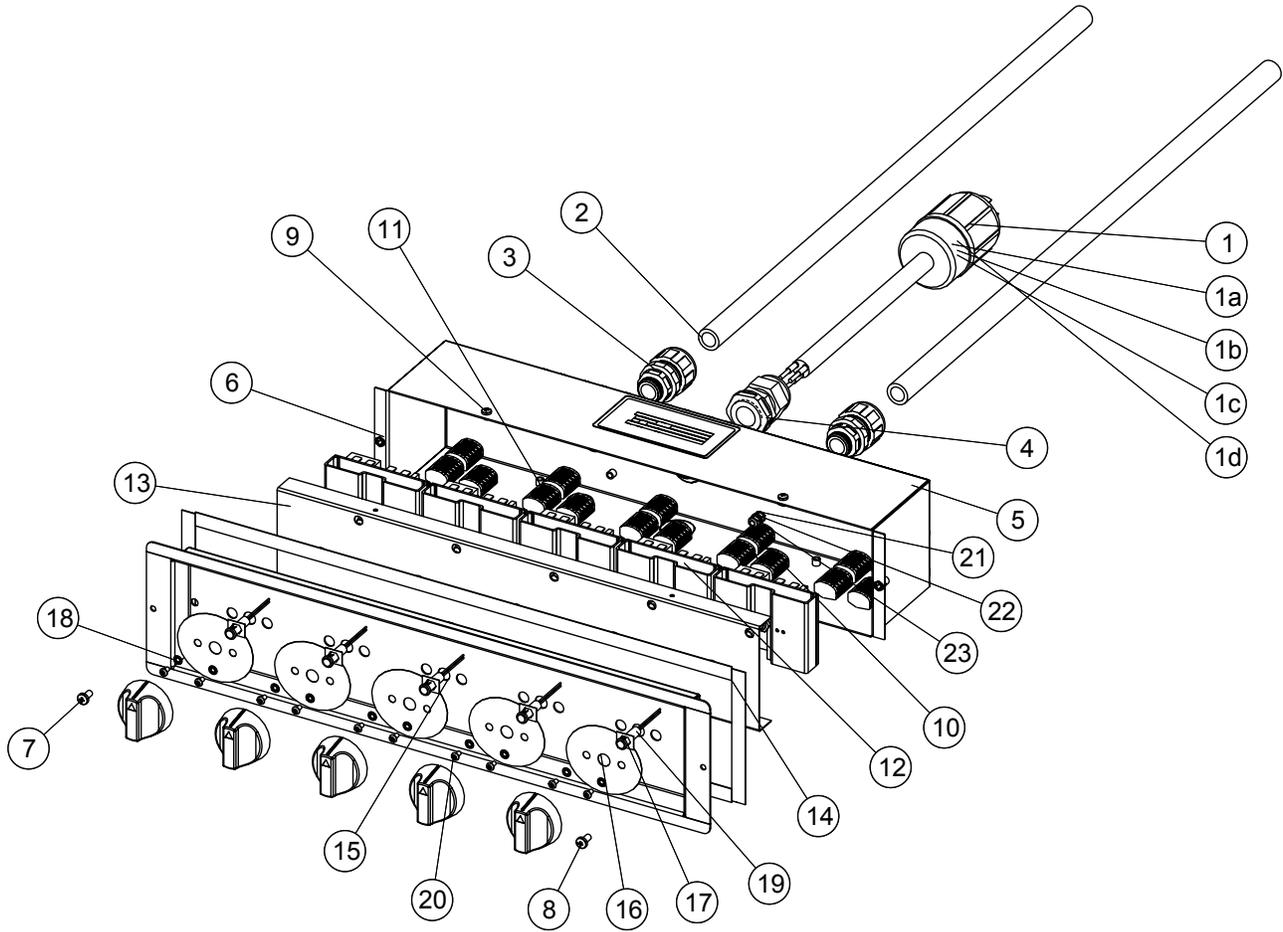
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	10
2	16019	DIVISOR DE BANDEJA	4
3	IN-24588	AISLAMIENTO	1
4	5018546	FUENTE ESTÁNDAR, D4	1
4a	5018547	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D6	1
4b	5018548	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D4	1
4c	5018549	FUENTE DE REBORDE ANCHO, D6	1
5	EL-37233	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN	2
6	1015717	ENVOLTORIO, 5 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
6a	1016196	ENVOLTORIO, 5 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
7	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1
8	WS-22301	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M5	1
9	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	1
10	SC-36973	TORNILLO MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
11	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10
15	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR, SOLO 230 V	4

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO DE CONTROL (SE MUESTRA 500-HWI)



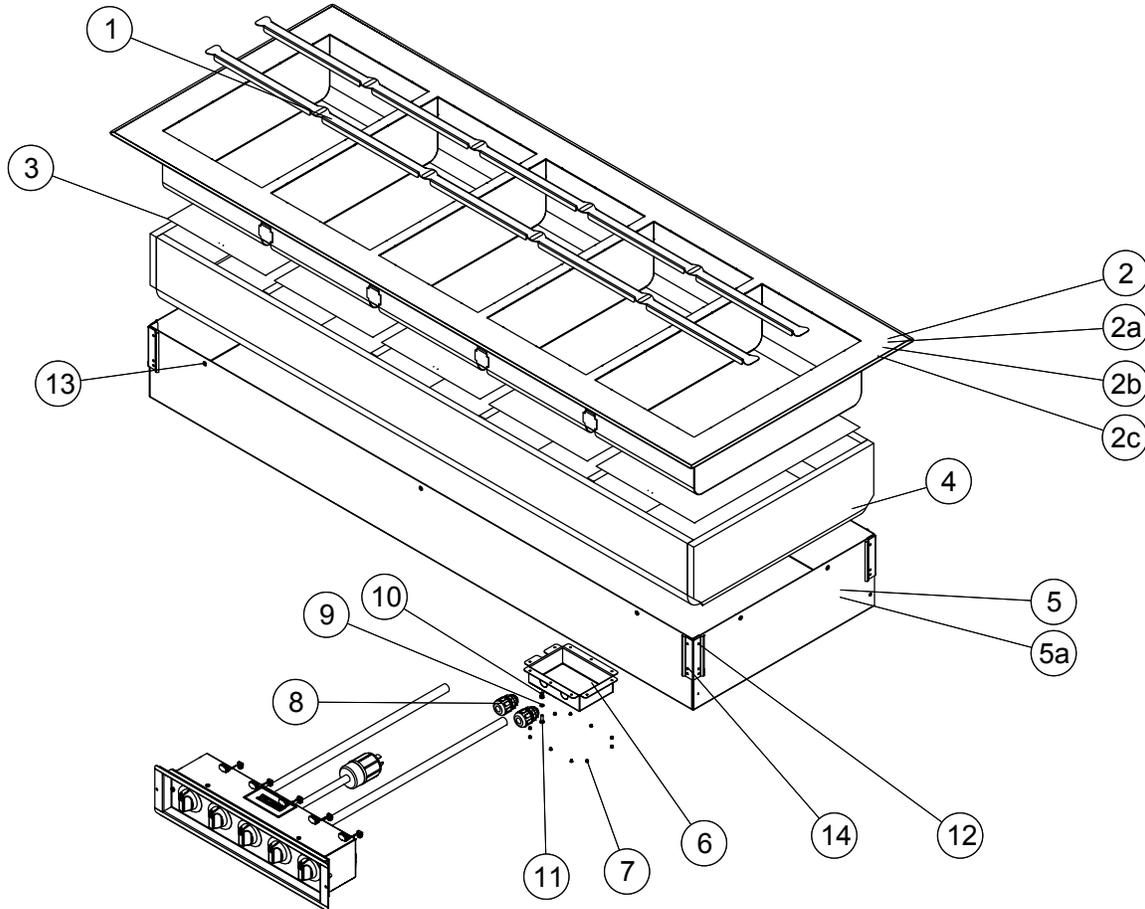
Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	5013668	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES NEMA L5-30P	1
1a	CD-33840	CONJUNTO DE CABLES DE 15 A, 208 - 240 V	1
1b	5014997	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES BS 1363	1
1c	5016998	CONJUNTO DE CASQUILLO DEL CONJUNTO DE CABLES CH2-16P	1
1d	CD-3922	CONJUNTO DE CABLES DE 16 AWG, 3/C, INT'L HARM	1
2	TU-33178	CONDUCTO FLEXIBLE	2
3	BU-34606	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	2
4	BU-33505	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES, 230 V	1
5	1015727	ARMAZÓN DE LA CÁPSULA DE CONTROL DE 5 PERILLAS	1
6	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	2
7	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	1
8	SC-22766	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5 x 0,8 x 10 mm	1
9	SC-22271	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M4 x 0,7 x 6 mm	4
10	CR-34646	CONDUCTOR DE 5 CONECTORES	14

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
11	PG-35411	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 1/4 PULG.	3
12	CC-36859	CONTROL	5
13	1017291	PLACA DE SUPERFICIE	1
14	TA-24637	CINTA DE ESPUMA VHB DE 12,7 mm DE ANCHO	1
15	1015808	CAJA DE CONTROL REMOTO DE SUPERFICIE DECORADA DE 5 PERILLAS	1
16	PE-36566	ESQUEMA DEL PANEL	5
17	CL-37245	ABRAZADERA DE MONTAJE DE LA LUZ	5
18	WS-2768	ARANDELA DE PRESIÓN N.º 6	10
19	LI-37215	LUZ INDICADORA	5
20	SC-22500	TORNILLO DE CABEZA TRONCOCÓNICA 6-32 x 1/4 PULG.	10
21	SC-22926	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M5 x 0,8 x 16 mm	1
22	NU-36234	TUERCA CON TOPES M5	2
23	WS-22295	ARANDELA PLANA M5 DE ACERO INOXIDABLE	1

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

MANTENIMIENTO

VISTA DEL SERVICIO EXTERIOR (SE MUESTRA 500-HWI)

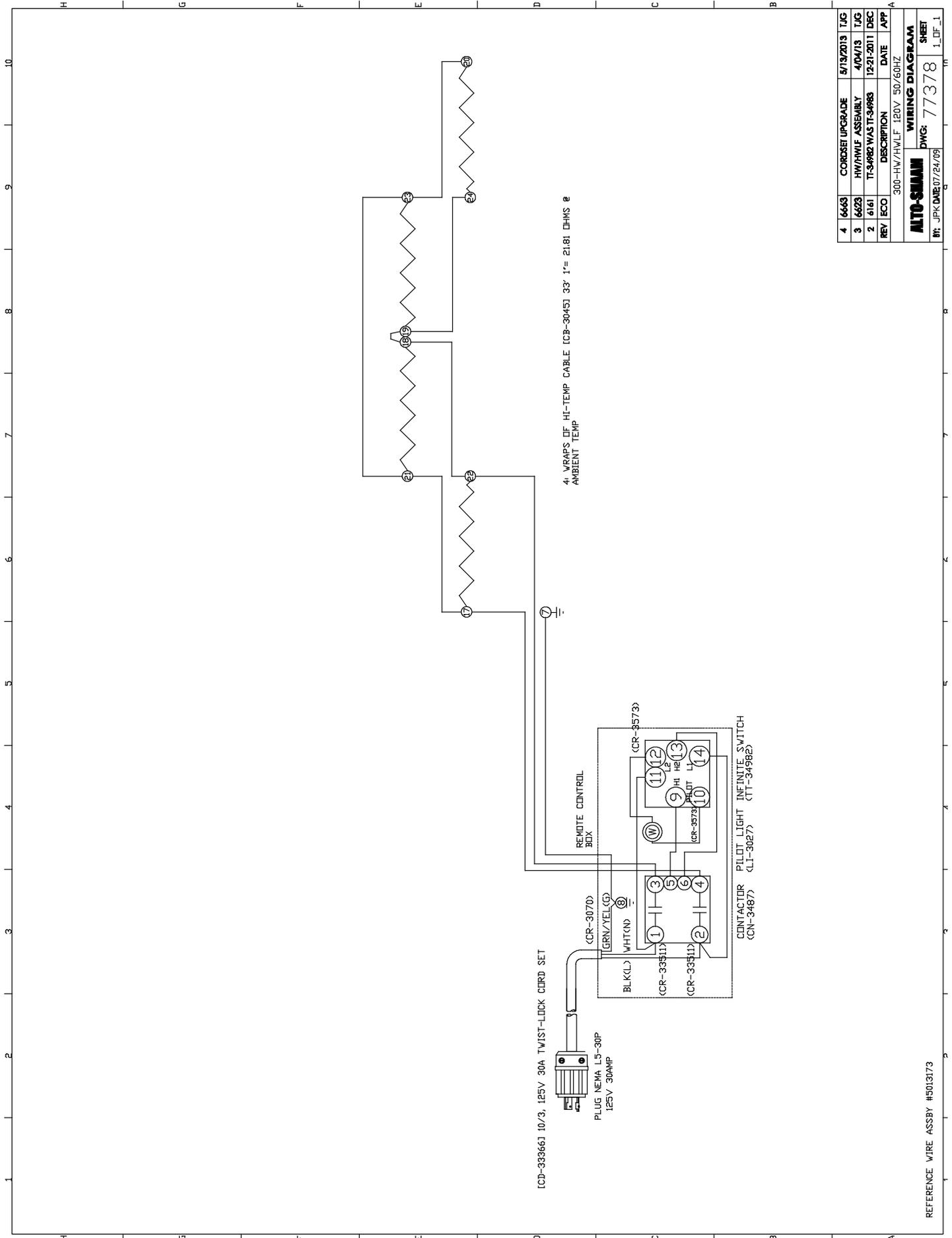


Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
1	11318	DIVISOR DE BANDEJA CORTO	10
2	5017707	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D6	1
2a	5017712	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ANCHO, D4	1
2b	5017270	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D6	1
2c	5017617	PIEZAS SOLDADAS DE REBORDE ESTÁNDAR, D4	1
3	EL-36317	ELEMENTO, ALMOHADILLA DE CALEFACCIÓN DE ALUMINIO	5
4	IN-24588	AISLAMIENTO, 850 x 1980 mm	1
5	1015717	ENVOLTORIO, 5 FUENTES, 152 mm DE PROFUNDIDAD	1
5a	1016196	ENVOLTORIO, 5 FUENTES, 102 mm DE PROFUNDIDAD	1
6	1016034	CAJA DE CONEXIÓN	1

Artículo	Pieza	Descripción	Cant.
7	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N.º 42	10
8	BU-34606	CASQUILLO CON PROTECCIÓN CONTRA TIRONES	2
9	WS-22301	ARANDELA DE CIERRE DIVIDIDO M5	1
10	NU-23909	CASQUILLO DE TUERCA HEXAGONAL M5	1
11	SC-36973	TORNILLO MÉTRICO DE CABEZA TRONCOCÓNICA M5	1
12	RI-27108	REMACHE SELLADO	12
13	SC-22281	TORNILLO DE CABEZA PLANA M5 x 0,8 x 16 mm	8
14	1017049	SOPORTE DE SEPARADOR, SOLO 230 V	4

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

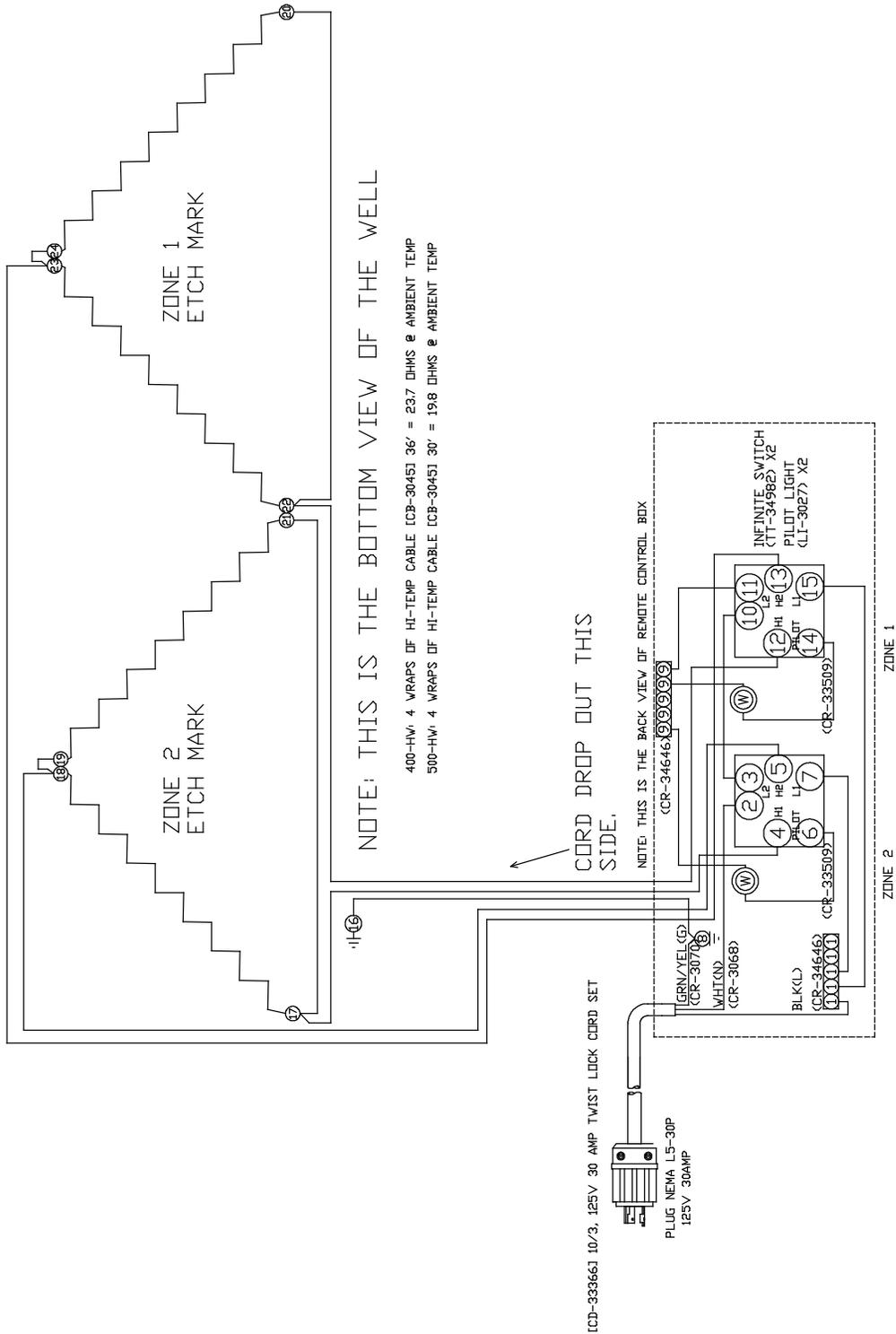
Revise el diagrama del cableado que se envía con la unidad para una versión más actual.



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6663	CORSET UPGRADE	5/19/2013	TJG
3	6623	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	6161	TI-34982 WAS TI-34983	12-21-2011	DEC
1				

WIRING DIAGRAM	
DWG: 77378	SHEET 1_DF_1
M: JPK DATE 07/24/09	
300-HW/HWLF 120V 50/60HZ	

Revise el diagrama del cableado que se envía con la unidad para una versión más actual.



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6663	CORDSET UPGRADE	5/13/2013	TJG
3	6623	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	5945	RE-DRAW HTG CABLE SYMBOL	3/14/11	JPK
1				

400 & 500-HW/HWLF 120V 50/60HZ

AUTO-SHAAM
 WIRING DIAGRAM
 DWG: 77356

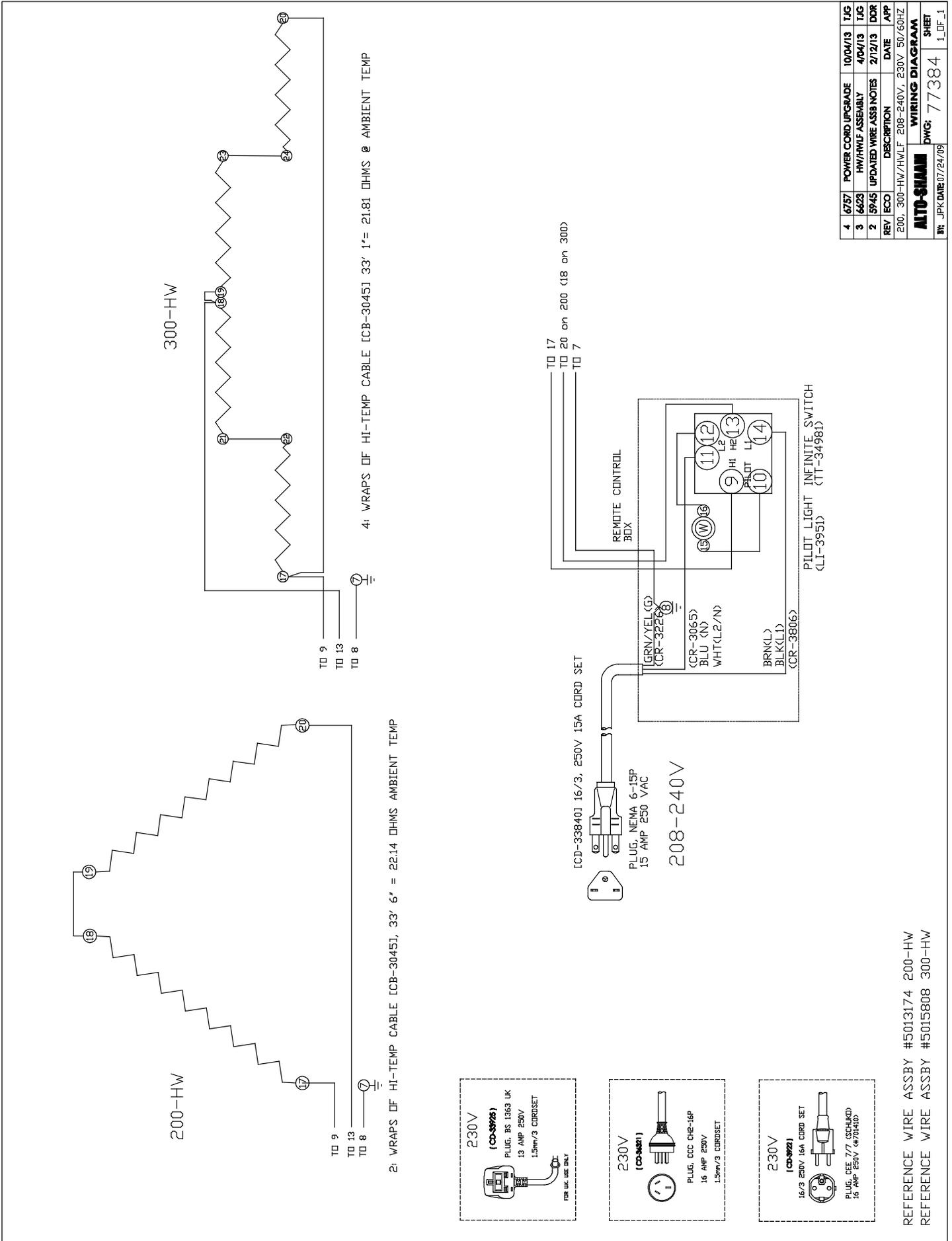
REF: JPK/DME.05/28/10

SHEET 1_OF_1

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

REFERENCE WIRE ASSBY #5013175

Revise el diagrama del cableado que se envía con la unidad para una versión más actual.



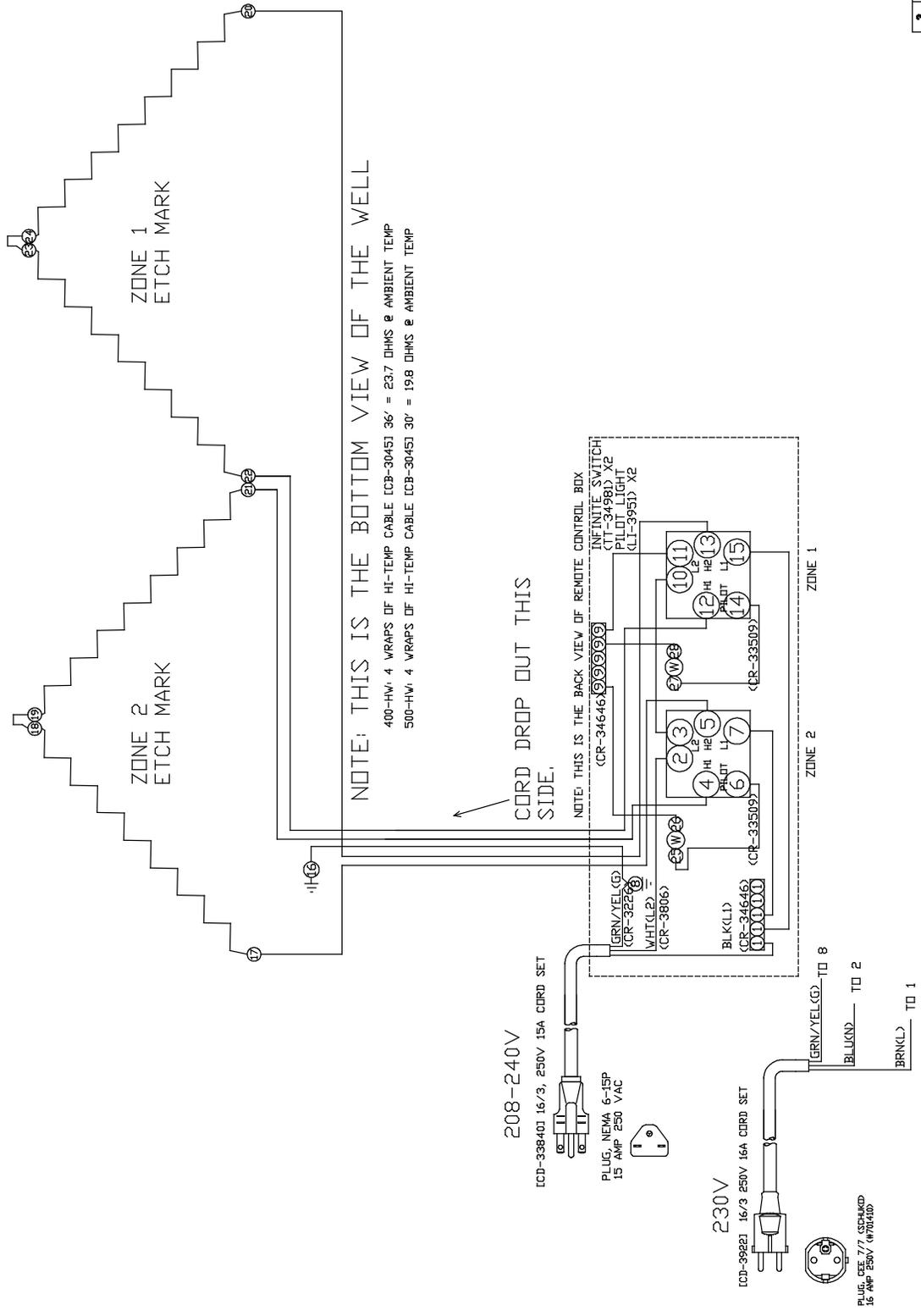
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6757	POWER CORD UPGRADE	10/04/13	T/JG
3	6423	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	T/JG
2	5945	UPDATED WIRE ASS NOTES	2/12/13	DDR
1				

200, 300-HW/HWLF 208-240V, 230V 50/60HZ

ALTO-SHAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77384
SHEET 1 OF 1

REFERENCE WIRE ASSBY #5013174 200-HW
REFERENCE WIRE ASSBY #5015808 300-HW

Revise el diagrama del cableado que se envía con la unidad para una versión más actual.



3	6623	HW/HWLF ASSEMBLY	4/04/13	TJG
2	6445	EXTD. CONDUIT FOR 307393	7/26/12	TJG
1	5945	RE-DRAW HTG. CBL SYMBOL	3/14/11	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
	400 & 500-HV/HWLF	208F-240V	50760HZ	
ALTO-SHAW				
DWG: 77385				WIRING DIAGRAM
BT	JPK/ONE	11/24/10	SHEET 1_OF_1	

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

REFERENCE WIRE ASSBY #5013176
 REFERENCE WIRE ASSBY #5015655 FOR UNIT 307393

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 originales es el siguiente:

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

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

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

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

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

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

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

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



Entrada en vigencia: 01.11.12

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.