

BroilVection™

Modelo JF63-BG/JF63-2-BG

Gas natural / GLP

Manual del Propietario

nieco

AUTOMATIC BROILERS



APROBACIONES:



PARA ASADORES AUTOMÁTICOS APROBADOS POR CE



ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato u otro similar.**
2. **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.**
3. **No utilice este aparato en una zona donde pudieran usarse chorros de agua.**
4. **No use chorros de agua para limpiar el aparato.**
5. **Si el cable del suministro de energía está averiado, sólo un taller de reparaciones autorizado por el fabricante deberá cambiarlo.**
6. **El cableado fijo incluirá un interruptor con desconexión de todos los polos y una separación de contactos de 3 mm como mínimo.**
7. **Se recomienda que las paredes, etc., cerca del aparato estén fabricadas de material incombustible. Caso contrario, deben revestirse con un material termoaislante incombustible adecuado y deberán observarse estrictamente las normas de prevención de incendio.**
8. **Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (incluidos los niños), ni por personas sin experiencia y el conocimiento necesarios, a menos que hayan recibido supervisión o capacitación con respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.**

**IMPORTANTE:
CONSERVE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO
PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO**

NOTAS PARA EL INSTALADOR

1. Este aparato está clasificado como IP20, el Grado de Protección que se obtiene del Gabinete.
2. Potencia nominal: 220V 1Ø

Modelo
JF63-BG

Diagrama eléctrico
22913

3. Este aparato se debe instalar de acuerdo con la normativa vigente y solo se debe utilizar en lugares bien ventilados. Antes de instalar y utilizar este aparato consulte las instrucciones.
4. Esta máquina se debe conectar a la alimentación eléctrica usando un enchufe con conexión a tierra.

ÍNDICE

A. Información general	3
A.1 Descripción	3
A.2 Información sobre la garantía	3
A.3 Servicio / Asistencia técnica	4
A.4 Información acerca de la seguridad	4
B. Instalación de la máquina	6
B.1 Antes de la instalación	6
B.2 Montaje	6
B.3 Nivelación	6
B.4 Requisitos de la campana de extracción	6
B.5 Distancias libres requeridas	6
B.6 Conexión del gas	7
B.7 Instalación de líneas de gas flexibles	7
B.8 Dispositivo de restricción	8
B.9 Conexión eléctrica	8
B.10 Inspección antes de la operación	8
C. Operación	9
C.1 Controles e indicadores	9
C.2 Procedimiento paso a paso para encender el asador	11
C.3 Procedimiento para apagar el asador	12
C.4 Operación de control	13
D. Armado, desarmado y limpieza del asador	15
E. Detección y resolución de problemas	30
F. Diagramas eléctricos	31

A. INFORMACIÓN GENERAL

A.1 Descripción

Los asadores automáticos Modelo JF63-BG de Nieco® usan la tecnología patentada BroilVection™, son fáciles de limpiar y vienen con un paquete de control simple e intuitivo que ayuda a eliminar los problemas de asado y le permite al operario un mayor control de las condiciones de asado.

Este manual contiene todos los procedimientos de seguridad, instalación y operación para el asador automático Modelo JF63-BG de Nieco. Recomendamos leer toda la información incluida en este manual antes de instalar y usar el asador.

A.2 Información sobre la garantía

Por favor lea todo el texto de la garantía limitada incluida en este manual.

Si recibe la unidad dañada, comuníquese inmediatamente con la compañía de transporte y presente el reclamo correspondiente. Cuando presente un reclamo guarde todos los materiales de empaque. Los reclamos por daños en el transporte son responsabilidad del comprador y **NO ESTÁN** cubiertas por la garantía.

La garantía **no** incluye lo siguiente:

- Daños causados durante el transporte o daños resultantes de un uso incorrecto.
- Instalación del servicio eléctrico.
- Mantenimiento normal como se indica en este manual.
- Funcionamiento incorrecto debido a mantenimiento inapropiado que no cumpla con los pasos indicados en este manual y cualquier capacitación correspondiente.
- Daños causados por el maltrato o el descuido en el manejo más allá de los procedimientos de operación normal incluidos en este manual.
- Daños causados por la humedad de los componentes eléctricos.
- Daños causados por alteraciones o por quitar algún dispositivo de seguridad.

IMPORTANTE:

Guarde estas instrucciones para referencia futura. Si el dueño 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. Estas revisiones no le otorgan al Comprador derecho a cualquier cambio, mejora, adición o reemplazo incorporado en equipos comprados previamente.

A. 3 Servicio / Asistencia técnica

Si tiene algún problema con la instalación o con la operación de su asador, comuníquese con el distribuidor local autorizado de Nieco.

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

Comprado a: _____
Fecha de compra: _____
No. de modelo: _____
No. de serie: _____



Para obtener el nombre de su distribuidor local autorizado de Nieco, llame al (800) 821-2141.



Use solamente repuestos genuinos de Nieco en su asador. El uso de repuestos que no sean suministrados por los distribuidores autorizados y agencias de servicio de Nieco anulará la garantía y podría alterar considerablemente el rendimiento de su asador. El uso de piezas que no sean las de Nieco puede afectar estos criterios y podría afectar el rendimiento del asador, la longevidad de las piezas y la seguridad de los alimentos. Su distribuidor local autorizado y agente de servicio de Nieco han recibido capacitación en la fábrica y tienen una línea completa de repuestos para su asador automático Nieco.



Si tiene dificultad para encontrar un distribuidor Nieco local, puede llamar a la fábrica directamente al (707) 284-7100.



A.4 Información importante acerca de la seguridad

En todo el manual encontrará palabras y símbolos de seguridad que indican importantes aspectos de seguridad relacionados con la operación y el mantenimiento del equipo:

 ADVERTENCIA 
ADVERTENCIA GENERAL. Indica información importante relacionada con la correcta operación del equipo. No observar esta advertencia puede resultar en daños al equipo y/o lesiones personales graves o incluso la muerte.

 ADVERTENCIA 
ADVERTENCIA ELÉCTRICA. Indica información relacionada con un posible peligro de electrocución. No observar esta advertencia puede resultar en daños al equipo y/o lesiones personales graves o incluso la muerte.

 PRECAUCIÓN 
PRECAUCIÓN GENERAL. Indica información importante relacionada con la correcta operación del equipo. No observar esta precaución puede resultar en daños al equipo.

 ADVERTENCIA 
ADVERTENCIA DE SUPERFICIE CALIENTE. Indica información importante relacionada con el manejo del equipo y de las piezas. No tener cuidado podría resultar en lesiones personales.

A.4 Información importante acerca de la seguridad (cont.)

Además de las advertencias y precauciones mencionadas en este manual, siga 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 manera apropiada para el uso que le va a dar, 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 repuestos genuinos de Nieco en su asador. Si no se hace esto la garantía se anulará y podría alterar considerablemente el rendimiento de su asador. El uso de repuestos que no sean de Nieco puede afectar estos criterios y podría afectar el rendimiento de los asadores, la vida útil de las piezas y la seguridad de los alimentos.

A lo largo del manual aparecen las advertencias y precauciones siguientes, las cuales deben respetarse cuidadosamente:

- **Apague el asador, cierre la válvula de gas principal y desconecte el enchufe antes de efectuar cualquier servicio, mantenimiento o limpieza del asador.**
- **Siempre deje que el asador se enfríe completamente antes de darle servicio, realizar mantenimiento o limpieza. No esperar que el asador se enfríe completamente puede resultar en lesiones personales.**
- **Los procedimientos de este manual pueden incluir referencias al uso de productos químicos. Nieco Corporation no respalda el uso de ningún agente limpiador ni desengrasador en particular. Solamente use los productos químicos aprobados para usar en su restaurante.**
- **El asador debe estar conectado a tierra según los códigos eléctricos locales para prevenir la posibilidad de una descarga eléctrica. Esto requiere un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas y protegidas por fusibles o disyuntores de capacidad adecuada.**
- **Todas las conexiones eléctricas deben cumplir con los códigos eléctricos locales y con cualquier otro código aplicable.**
- **El uso de una ventilación adecuada (como se especifica en este manual) es obligatorio. No ventilar correctamente y no proporcionar distancias de operación seguras (según se especifica en este manual) constituye un peligro de incendio. Siga las instrucciones para el apagado del asador en caso de una emergencia.**
- **No intente operar este aparato en caso de falla eléctrica.**

ADVERTENCIA DE PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN. NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE 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. NO SEGUIR ESTOS PROCEDIMIENTOS PUEDE RESULTAR EN LESIONES SERIAS:

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

B. INSTALACIÓN

B.1 Antes de la instalación

Desempaque el asador e inspecciónelo para ver si ha sufrido algún daño durante el transporte. Retire la cinta que asegura las piezas de la máquina e instale las piezas en sus lugares respectivos. Si descubre algún daño, ya sea obvio u oculto, en cualquier parte del asador, comuníquese con 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 se basa en el principio de flujo por gravedad. Por lo tanto, es extremadamente importante que el asador se coloque sobre una superficie nivelada.

B.4 Requisitos de la campana de extracción

Este aparato se debe instalar debajo de una campana de ventilación que tenga el tamaño adecuado. No obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación. Debe existir un suministro de aire adecuado para una operación correcta y segura.

B.5 Distancias libres requeridas

Mantenga el aparato lejos de sustancias combustibles.

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

DISTANCIAS LIBRES REQUERIDAS Y RECOMENDADAS

	DISTANCIAS REQUERIDAS para la instalación cerca de paredes combustibles y construcciones inflamables	DISTANCIAS REQUERIDAS para la instalación cerca de paredes que no son combustibles y construcciones no inflamables	RECOMENDADAS por Nieco para desarmar y darle servicio de forma correcta.
Parte posterior del asador	12" (305 mm)	0" (0 mm)	0" (0 mm)
Laterales del asador	12" (305 mm)	0" (0 mm)	0" (0 mm)
Parte anterior del asador (extremo de alimentación)	12" (305 mm)	0" (0 mm)	24" (610 mm)

B.6 Conexión del gas - 3/4 pulg N.P.T.

A la capacidad de régimen, el suministro de gas debe entregar una presión mínima de por lo menos 15 mbar (6 pulgadas de columna de agua) en la conexión de gas del asador para gas natural. La presión de entrada del suministro de gas no debe exceder 50 mbar (14 pulg de columna de agua).

Nota: La instalación de este dispositivo debe cumplir con los códigos locales.

B.7 Inspección antes de la operación

Asegúrese de que todas las piezas se hayan instalado en los lugares correctos.

- La ventilación está funcionando
- El asador está enchufado.
- La línea de gas está conectada

C. OPERACIÓN

C.1 Controles e indicadores

En el frente del asador:

1. Control de velocidad de la correa - Se usa para configurar el tiempo de asado para la correa transportadora de la carne. NOTA: El JF63-2 tiene dos (2) controles de velocidad.

2. Interruptor principal de encendido/apagado - Enciende y apaga el asador.

3. Luz de falla de ignición - Cuando titila indica que el asador ya no está encendido.

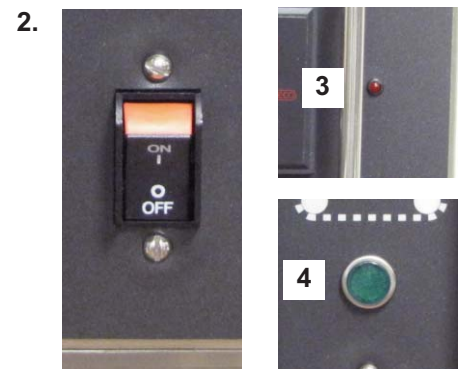
4. Luz indicadora de encendido - Se enciende de color verde cuando el asador está recibiendo energía.

En el lado del asador:

5. Control de estabilización de la carga - Controla la energía que llega al asado cuando está bajo carga.

6. Control de temperatura de la plancha de panecillos - Se usa para controlar la temperatura de la plancha de panecillos.

7. Botón de inversión de la dirección de avance de la correa - Presione y mantenga presionado este botón para invertir la dirección de avance de la correa para ayudar a liberarla en caso que se atasque. NOTA: El JF63-2-BG tiene (2) dos botones.



C. OPERACIÓN

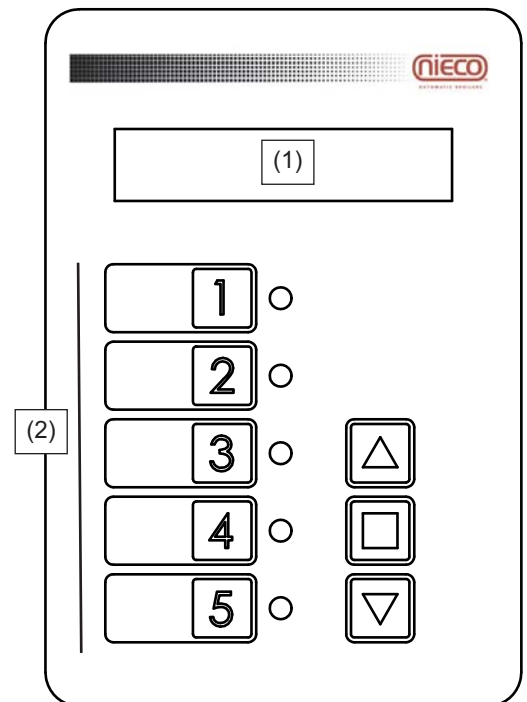
C.1 Controles e indicadores

- Control de múltiples productos (P/N 15161-B) - Se usa para asar una variedad de productos que pueden requerir diferentes configuraciones (si es que está instalado)



CONTROL DE MÚLTIPLES PRODUCTOS (si está instalado)

- PANTALLA LED** - Muestra el producto y el tiempo de cocción actualmente seleccionados.
- BOTONES DE SELECCIÓN DE PRODUCTO** - Presione estos botones para seleccionar diferentes parámetros predefinidos para diferentes productos.
- BOTONES DE AJUSTE** - Use estos botones para ajustar los tiempos de cocción de los productos, los parámetros de los elementos y los nombres de los productos.
- LUZ INDICADORA DE LA SELECCIÓN** - Se ilumina para mostrar cuál botón está seleccionado.



C.2 Procedimientos de encendido

PREPARACIÓN ANTES DEL ENCENDIDO

1. El asador está centrado debajo de la campana de extracción y está conectado.
2. La válvula de gas está abierta cuando el mango está en línea (paralelo) con la tubería.
3. Encienda el sistema de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

EL SISTEMA DE VENTILACIÓN DEBE ESTAR ENCENDIDO SIEMPRE QUE EL ASADOR ESTÉ FUNCIONANDO. OPERAR EL ASADOR SIN UNA VENTILACIÓN ADECUADA CONSTITUYE UN GRAVE PELIGRO DE INCENDIO.

IGNICIÓN NORMAL

El JF63-BG viene con ignición automática. Cuando el asador se enciende, un encendedor de superficie caliente se enciende 5 segundos antes que el flujo de gas. El gas luego fluye hacia todos los quemadores. Si los quemadores no se encienden en 10 segundos, el control se reiniciará y lo volverá a intentar durante 10 segundos. Esto ocurre tres veces. Si después del tercer intento el asador no se enciende, la luz de falla de la ignición destellará y el interruptor principal de encendido/apagado deberá ciclarse para repetir el procedimiento. Si esto no enciende el asador, consulte las instrucciones indicadas para la IGNICIÓN MANUAL.

1. Lleve el **INTERRUPTOR PRINCIPAL DE ENCENDIDO** a la posición de Encendido.



2. Deje que el asador se caliente durante 45 minutos antes de cocinar.



IGNICIÓN MANUAL

1. Quite el toldo de descarga. Lleve el **INTERRUPTOR PRINCIPAL DE ENCENDIDO** a la posición de Encendido. Coloque un encendedor o fósforo en el primer quemador superior en el extremo de descarga hasta que el quemador se encienda. Una vez encendido el primer quemador, verifique que todos los quemadores se hayan encendido también.



C.3 Procedimientos de apagado

APAGADO PLANEADO

1. Deje que el asador funcione sin ningún producto por 10 minutos. Esto hará que la cadena se queme y se limpie.
2. Lleve el **interruptor principal de encendido a la posición de Apagado (Off)**.



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

APAGADO DE EMERGENCIA

1. Lleve el **interruptor PRINCIPAL DE ENCENDIDO A LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF)**.



2. Cierre la **VÁLVULA PRINCIPAL DE GAS**

La válvula está cerrada cuando está perpendicular a la tubería.



Su asador automático Nieco ha sido diseñado para interrumpir automáticamente el flujo de gas en el asador en el caso de una falla eléctrica, pérdida de presión de gas o cualquier otro incidente similar. No intente operar este aparato en caso de una falla eléctrica.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

En un lugar bien visible, coloque las instrucciones que se deben seguir en el caso de que el usuario sienta un olor a gas. Esta información la debe obtener consultando a su proveedor de gas local.

⚠ 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 caso de una falla eléctrica prolongada, no intente poner en funcionamiento este aparato.

C.4 Operación de control

IMPORTANTE: ESTE ASADOR SE ENVÍA CON PARÁMETROS PREDEFINIDOS EN FÁBRICA QUE DEBEN CAMBIARSE.

Ajuste los tiempos de asado para cocinar sus productos de manera segura. Si esta es la primera vez que pone en marcha el asador, siga los procedimientos de calibración automática para calibrarlo correctamente.

OPERACIÓN DE CONTROL

1. CONFIGURACIÓN DE LAS VELOCIDADES DE LA CORREA

Para aumentar el tiempo de asado presione la flecha ascendente; para disminuir el tiempo de asado presione la flecha descendente. Una vez que haya configurado el control la pantalla titilará. Para guardar los cambios realizados presione el botón cuadrado que se encuentra en el centro. Si después de cambiar el tiempo de asado no presiona el botón cuadrado, los cambios no se guardarán.

2. CONTROL DE DETECCIÓN DE CARGA

Cómo funciona:

El control de detección de carga modula la presión del gas para ayudar a mantener el asador estable durante la cocción.

3. CALIBRACIÓN

Realice la calibración por la mañana cuando el asador esté frío.

- Encienda el asador y configure el punto de ajuste (número inferior en el control) como 1000. Deje que el asador se caliente durante una hora. No cocine durante el período de calentamiento.
- Luego de una hora, presione la flecha descendente para bajar el punto de ajuste a 25° por ENCIMA de la temperatura real.
- Su asador ahora ya está calibrado.

CONTROL DE TEMPERATURA DE LA PLANCHA

Para cambiar la temperatura de ajuste: Presione el botón cuadrado que se encuentra en el centro durante 5 segundos hasta que la pantalla de control cambie al número de ajuste que destella. Use las flechas ascendente y descendente para configurar la temperatura de la plancha de panecillos. Una vez que termine de realizar los cambios, presione el botón cuadrado para guardarlos.

El control mostrará el nuevo punto de ajuste durante algunos segundos y luego mostrará la temperatura real.

Bajo condiciones de funcionamiento normales, mientras la plancha se está calentando el control muestra 'Lo' y luego muestra 'Rdy' cuando está lista para usar.

Use las flechas ascendente y descendente para configurar el tiempo. Para guardar los cambios realizados presione el botón cuadrado que se encuentra en el centro.



Calibración
Suba la temperatura de ajuste a 1000.



Deje que el asador funcione durante 1 hora.

Baje la temperatura de ajuste a 25° por ENCIMA de la temperatura real.



No cocine durante la calibración.

Los números de su asador serán diferentes a los que aquí se ilustran.



OPERACIÓN DE CONTROL

1. Control de múltiples productos

Cómo funciona: El control de múltiples productos está diseñado para permitir asar diferentes productos en el lado flex del asador. El control permite tener diferentes configuraciones del asador para cada botón de selección de producto. Use una pluma resistente a la grasa para escribir el nombre del producto en el área blanca.

2. Operación normal

Presione 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 la luz que está al lado del botón de selección de producto se iluminará.

NOTA: Asegúrese de que la correa no tenga ningún producto antes de presionar el botón de selección de un producto nuevo.

3. Cambiar las velocidades de la correa

Presione el botón de selección de producto (a) que desea ajustar, presione las flechas hacia arriba y hacia abajo (b) para realizar los cambios que desee y a continuación presione el botón cuadrado (c) para guardarlos.

4. Cambiar los nombres de los productos

Presione el botón de selección de producto al cual desea ponerle un nombre. Presione el botón cuadrado durante 15 segundos. El control ingresará a la pantalla de modificación del nombre correspondiente a ese botón. Use las flechas ascendente y descendente para cambiar los caracteres. Presione el botón cuadrado para pasar al siguiente carácter hasta que haya terminado de editar el nombre del producto para ese botón (límite de 10 caracteres). Presione el BOTÓN DE SELECCIÓN DE PRODUCTO durante 5 segundos para guardar los cambios y regresar a la operación normal.



AJUSTE DEL TRANSPORTADOR DE PANECILLOS

Use las palancas para regular la altura de las planchas de los panecillos. La palanca de la derecha controla el lado del transportador correspondiente a la copa de los panecillos, mientras que la de la izquierda controla la altura del lado correspondiente a la base. Suba o baje las palancas para aumentar o disminuir la altura de la plancha y lograr una correcta cocción de los panecillos.



D. LIMPIAR Y DESARMAR

Apague el asador y cierre la válvula de gas principal. Desconecte la fuente de alimentación que llega al asador antes de limpiar o darle servicio. Si el asador se conecta mediante una restricción y es necesario desconectarla para limpiar o mover el asador, la restricción deberá reconectarse después que se haya puesto el asador en la posición inicial en que fue instalado. Deje que el asador se enfríe por 30 minutos antes de limpiar o desarmar. Deje el sistema de ventilación encendido durante el enfriamiento. Use solamente soluciones de limpieza, desengrase y desinfección aprobadas.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

DEJE LA CAMPANA DE VENTILACIÓN ENCENDIDA DURANTE EL ENFRIADO. NO HACERLO PODRÍA CREAR UN PELIGRO DE INCENDIO.

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Siga los pasos para desarmar y volver a armar el asador para asegurar su correcta operación. No hacerlo podría causar problemas de operación.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE LO CONTRARIO, TODAS LAS PARTES DEBEN LIMPIARSE DIARIAMENTE.

Siga los pasos indicados para desarmar el aparato correctamente. Invierta el orden para volverlo a armar.

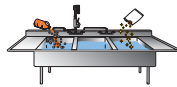
Cómo leer la sección sobre la limpieza

	Nombre de la parte a limpiar.	Ubicación de la parte.	Cuándo limpiar la parte.
Herramientas necesarias para limpiar la parte.	 Herramientas		
Cómo sacar y limpiar las partes.	 Instrucciones <ol style="list-style-type: none">1. Levante las guías de carne y quitelas del alimentador.2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos .		

Limpieza del asador



Herramientas necesarias



Fregadero de 3 compartimentos



Desengrasador



Guantes resistentes al calor



Almohadilla que no raya



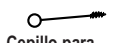
Estropajo



Cepillo de cerdas suaves



Toalla



Cepillo para orificios pequeños



Cepillo para orificios grandes



Herramienta de limpieza de ejes

ALTO

Símbolos importantes



Esta señal de "Alto" muestra un paso del procedimiento que se debe realizar exactamente como se indica o la seguridad del personal podría verse afectada.



Esta señal de advertencia indica un paso del procedimiento que se debe realizar exactamente como se indica o el rendimiento del asador podría verse afectado.



Este símbolo de "rompecabezas" muestra un paso obligatorio del procedimiento de rearmado.



Instrucciones

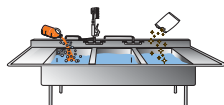
1. Permita que el asador funcione sin ningún producto durante 10 minutos antes de apagarlo. Esto permite que los residuos se quemen y se eliminen de las cadenas.
2. Apague el asador y permita que se enfríe durante 30 minutos antes de desarmarlo y limpiarlo.
3. Cierre la válvula de gas principal y desconecte el asador antes de limpiarlo.
4. Siempre deje la campana de ventilación encendida durante el período de enfriamiento de 30 minutos.
5. Solo utilice soluciones de limpieza aprobadas.
6. Permita que las partes se sequen al aire después de la limpieza.

Guía(s) de carne (si está instalada)

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Levante las guías de carne y quítelas del alimentador.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos .

Extremo de alimentación

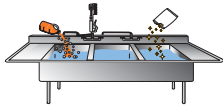


Cubierta del alimentador

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Deslice la cubierta del alimentador hacia usted hasta que salga completamente.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación

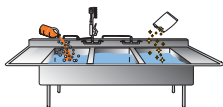


Base del alimentador de correa de alambre (si está instalada)

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Tire del pasador de liberación.
2. Levante y quite las bases del alimentador de correa de alambre.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

REARMADO: Tire del pasador de liberación y coloque la base del alimentador en su posición.

Extremo de alimentación

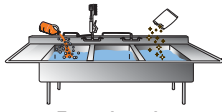


Base del alimentador de la barra de empuje (si está instalada)

Limpiar: Cada 4 horas



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos




Estropajo



Instrucciones

1. Tire del pasador de liberación.
2. Levante la barra de empuje y las bases del alimentador de correa de alambre y tire hacia afuera.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

 **NO LEVANTE** la base del alimentador por la barra ni por las cadenas. Esto dañará la base del alimentador.

 **REARMADO:** Tire del pasador de liberación y coloque la base del alimentador en su posición.

Extremo de alimentación

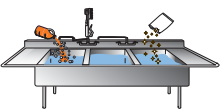


Caja protectora del alimentador

Limpiar: Diariamente



Herramientas



Fregadero de
3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

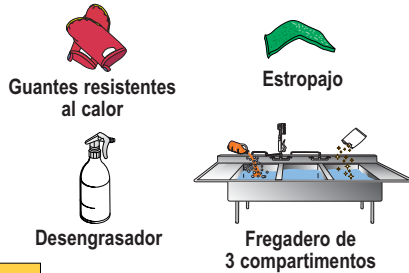
 **REARMADO:** Cuelgue la caja protectora del alimentador en los soportes.

Extremo de alimentación





Herramientas



Guantes resistentes al calor

Estropajo

Desengrasador

Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Deslice la bandeja de grasa hasta quitarla.

⚠️ Asegúrese de que la bandeja de grasa esté fría antes de ponerla en agua o de lo contrario podría combarse.

2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación



Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos

Estropajo



Instrucciones

1. Deslice la lámina y quítela de debajo de la plancha de panecillos.
2. Limpie la lámina usando un trapo húmedo.

REARMADO: Deslice nuevamente la lámina para colocarla debajo de la plancha de panecillos.

Extremo de alimentación



Bandeja para migas

Limpiar: Diariamente



Herramientas



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Deslice y retire de debajo del transportador de panecillos.
2. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación



Escudo de calor del extremo de alimentación

Limpiar: Cuando sea necesario



Herramientas



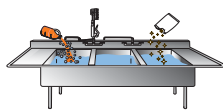
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de alimentación





Herramientas



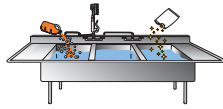
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



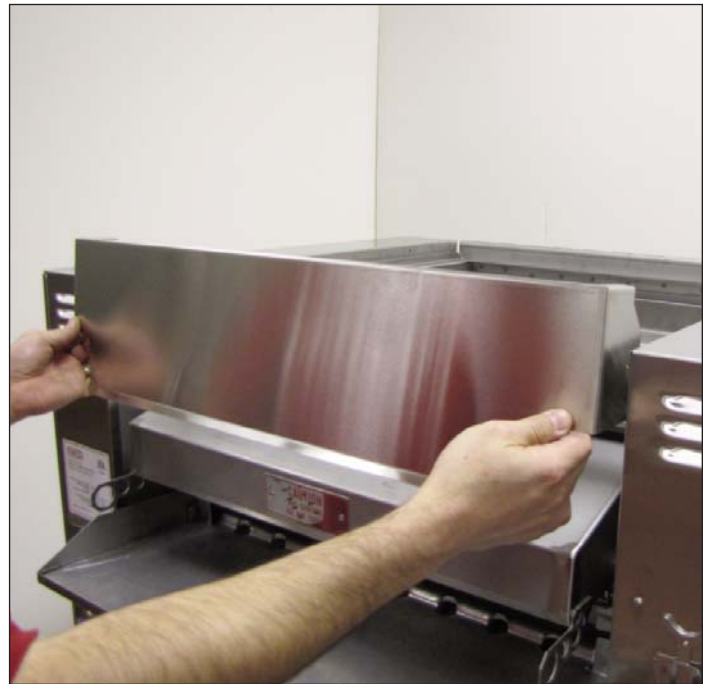
Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de descarga



Herramientas



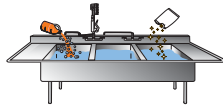
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de descarga



Placa de chisporroteo/Bandeja recolectora (si está instalada)

Limpiar: Diariamente



Herramientas


Guantes resistentes al calor


Estropajo


Desengrasador


Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite la placa de chisporroteo o la bandeja recolectora.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

NOTA: Su asador estará equipado con una o con la otra.

Extremo de descarga



Bandeja recolectora de hamburguesas

Limpiar: Diariamente



Herramientas


Guantes resistentes al calor


Estropajo


Desengrasador


Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de descarga



Hoja separadora

Limpiar: Diariamente



Herramientas



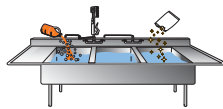
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Incline la hoja separadora alejándola de la cadena; levántela y quitela de los soportes.

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

2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

🧩 REARMADO: Cuelgue la hoja separadora en los soportes.

Extremo de descarga



Hoja para panecillos

Limpiar: Diariamente



Herramientas



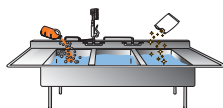
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Extremo de descarga





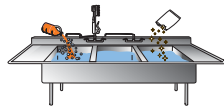
Herramientas



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



Instrucciones

1. Levante y quite la bandeja para grasa.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

REARMADO: Coloque la bandeja para grasa antes que la artesa de grasa.

NOTA: Si en vez de estar instalado sobre un pedestal su asador utiliza patas, su bandeja de grasa será como se muestra en la segunda figura.

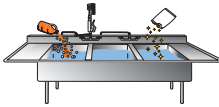
Lado



Herramientas



Guantes resistentes al calor



Fregadero de 3 compartimentos



Estropajo



Instrucciones

1. Levante el seguro del quemador.
2. Quite el quemador.
3. Lleve al fregadero de tres compartimentos y restriegue con un estropajo o cepillo de nylon.
4. De ser necesario, use un cepillo de dientes de cerdas duras para limpiar los orificios del quemador que estén obstruidos.

REARMADO: Asegúrese de que los orificios del quemador estén mirando hacia arriba.

! El quemador debe estar completamente seco antes del rearmado. Seque usando una toalla de papel.

Lado





Herramientas



Guantes resistentes al calor



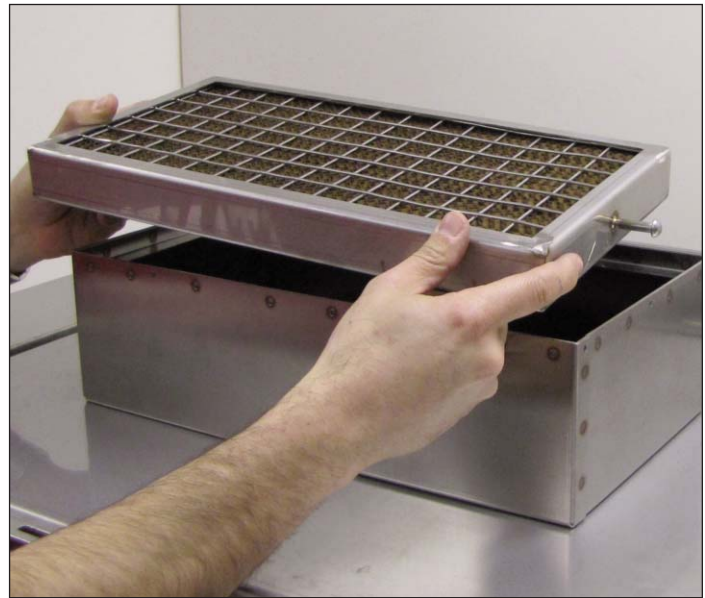
Instrucciones



EXTREMADAMENTE CALIENTE Tenga cuidado de no quemarse.

1. Tome el mango y levante el catalizador para quitarlo de la envoltura.
2. REMÓJELO EN AGUA TIBIA POR UNA HORA. ENJUAGUE SOLO CON AGUA. NUNCA USE NINGÚN PRODUCTO QUÍMICO EN EL CATALIZADOR.
3. Acuéstelo para que el agua drene y déjelo secar al aire toda la noche.
4. Asegúrese de que el catalizador esté seco antes de colocarlo nuevamente en el asador.

Parte superior



PRECAUCIÓN:
Extremadamente caliente 



Herramientas



Guantes resistentes al calor



Instrucciones



EXTREMADAMENTE CALIENTE Tenga cuidado de no quemarse.

1. Levante la tapa del collarín de la envoltura.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Parte superior



PRECAUCIÓN:
Extremadamente caliente 



Herramientas



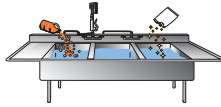
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



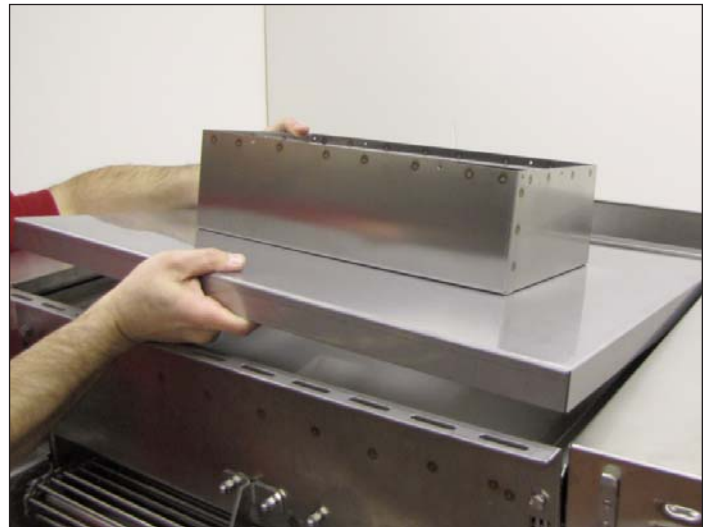
Instrucciones



EXTREMADAMENTE CALIENTE Tenga cuidado de no quemarse.

1. Levante y quite la chimenea Incendalyst™.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lavar con un estropajo para fregar, enjuagar y desinfectar en el fregadero de tres compartimentos.

Parte superior



PRECAUCIÓN: Extremadamente caliente 



Herramientas



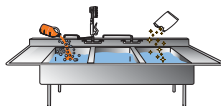
Guantes resistentes al calor



Estropajo



Desengrasador



Fregadero de 3 compartimentos



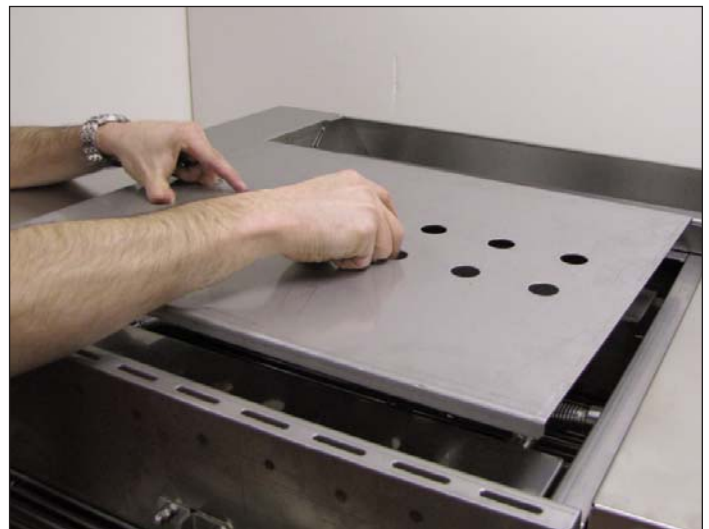
Instrucciones



EXTREMADAMENTE CALIENTE Tenga cuidado de no quemarse.

1. Levante y quite el escudo de calor superior.
2. Lleve hacia el área del fregadero y rocíe con desengrasador.
3. Lave con un estropajo, enjuague y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos.

Parte superior



PRECAUCIÓN: Extremadamente caliente 

Quemador superior/Caja de aire

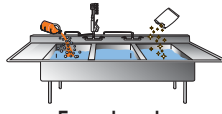
Limpiar: Mensualmente



Herramientas



Guantes resistentes al calor



Fregadero de 3 compartimentos




Estropajo



Instrucciones

1. Levante el quemador superior y la caja de aire de la parte superior del asador. No es necesario separarlos.
2. Use un cepillo de cerdas duras para limpiar los orificios del quemador que estén obstruidos.

 Asegúrese de que ambos conjuntos de la caja de aire estén instalados y a ras en sus soportes.

Parte superior

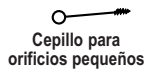


Orificios del quemador principal

Limpiar: Mensualmente



Herramientas



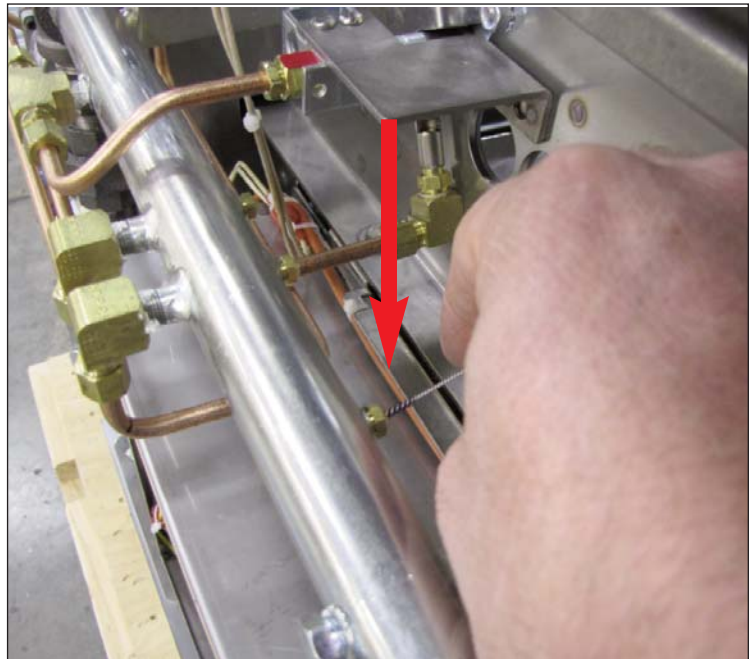
Cepillo para orificios pequeños



Instrucciones

1. Use un cepillo pequeño para limpiar los orificios del quemador principal.

Lado



Orificios del piloto

Limpiar: Mensualmente



Herramientas



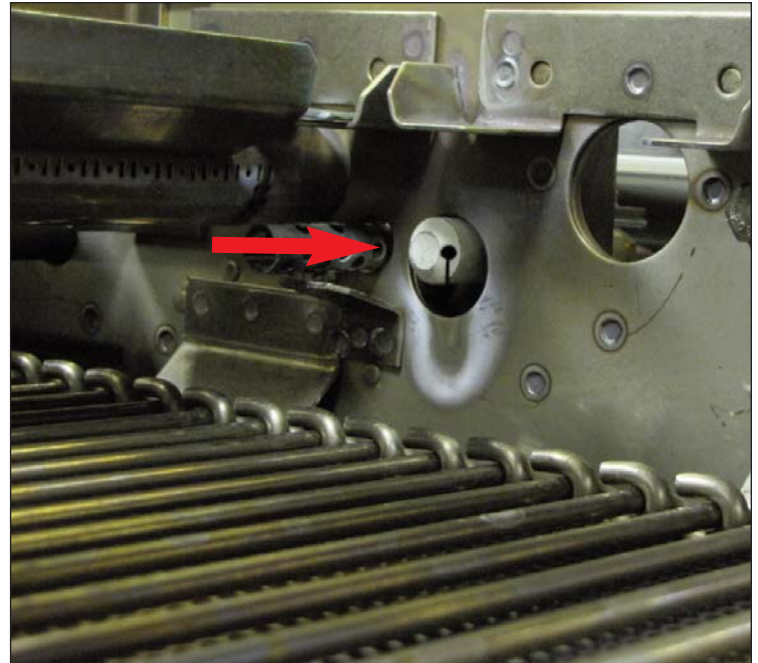
Destornillador
de cabeza plana



Instrucciones

1. Use un destornillador de cabeza plana o un cortador de cajas para limpiar las ranuras en los orificios del piloto.

Interior



Sensor de llama

Limpiar: Mensualmente



Herramientas



Estropajo



Instrucciones

1. Quite la cubierta de la caja de control del lado izquierdo.
2. Quite la bota cerámica de la parte posterior del sensor de llamas.
3. Afloje la tuerca mariposa que mantiene el sensor de llamas en su lugar.
4. Quite el sensor de llamas y limpie la punta metálica con un estropajo limpio y SECO.

Lado





Herramientas



Herramienta de limpieza de ejes



Instrucciones

1. Raspe cada eje de ambas correas en el extremo de descarga usando la punta ancha de la herramienta de limpieza de ejes. La herramienta está ubicada en el clip que se encuentra en la parte posterior del asador.
2. Limpie la herramienta de limpieza de los ejes con una toalla.

Extremo de descarga



E. DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Siempre verifique que el asador esté armado correctamente, que la campana de ventilación esté encendida, que la válvula de gas esté abierta y que el asador esté enchufado a la electricidad.

El asador no está recibiendo corriente cuando el interruptor está en la posición de encendido.	Verifique que: El asador esté enchufado. La campana de ventilación esté encendida. El disyuntor del tablero de la pared esté encendido.
El asador tiene potencia pero los quemadores no se encienden.	Verifique que: La campana de ventilación esté encendida. La tubería de gas esté bien conectada. La válvula de gas manual (si está instalada) esté abierta. Los quemadores estén bien instalados. Los quemadores estén limpios y secos. Conexión de los cables del sensor de llamas. Siga las instrucciones de encendido manual.
La luz roja de la caja de control derecha está parpadeando.	Si los quemadores no se encienden, revise los elementos indicados más arriba. Apague y encienda para restablecer la ignición. Siga las instrucciones de encendido manual.
La ignición de superficie caliente no calienta.	Revise para ver que no se se haya aflojado ninguno de los cables de conexión de la ignición de superficie caliente. Siga las instrucciones de encendido manual.
El asador está encendido, pero las correas transportadoras no funcionan.	Revise para ver que no haya ninguna obstrucción en la correa transportadora. Revise la hoja separadora y los parallamas para asegurarse de que estén correctamente instalados.
La correa del alimentador no se mueve.	Asegúrese de que el alimentador esté correctamente armado. Revise en busca de atascos. Asegúrese de que el pasador de mando esté engranado.
El alimentador se atasca.	Asegúrese de que las hamburguesas no estén pegadas porque están congeladas.
Las hamburguesas se adhieren al rodadero o a la hoja separadora.	Limpie profundamente el rodadero y la hoja separadora. Revise la temperatura de cocción (cocción insuficiente).
PROBLEMAS DE COCCIÓN Las hamburguesas se están cocinando muy poco o demasiado.	Ajuste la velocidad de la correa transportadora. Limpie los quemadores y los orificios.
Excesiva llama en el asador.	Limpie el catalizador si es que tiene uno instalado. Revise la campana para ver si funciona correctamente. Revise que el producto no esté demasiado cocinado.

F. LISTA DE REPUESTOS

Nº DE PIEZA DESCRIPCIÓN

COMPONENTES DE LA CAJA DE AIRE

21214	CONECTOR FLEX, 3/4 x 24"
20903	RESTRICTOR, VENTILADOR, CALIBRE 1/4", JF
20621	CAJA DE AIRE, POSTERIOR
20709	CAJA DE AIRE, DELANTERA
22937	QUEMADOR, DOBLE LLENADO
19764	MANGUERA CALENTADOR, _ DI X 2"
18447	VENTILADOR, ALTA PRESIÓN, 24 VCC, 2 CONDUCTORES

COMPONENTES DEL QUEMADOR DE GAS

18154	ORIFICIO, 1/8-27, PUNTA PLANA, #54 GAS NATURAL
2182	ORIFICIO, PILOTO (3225), GAS NATURAL
2047	ORIFICIO, PILOTO GAS (5232), GAS NATURAL
2051	ORIFICIO, QUEMADOR #46, GAS NATURAL
22930	ORIFICIO TUBO DE CIERRE #70 GAS NATURAL
20826	TUBO DE CIERRE, LARGO 8.44", JF - WLDMT
18163	ORIFICIO, 1/8-27, PUNTA PLANA, #63 GLP
17276	ORIFICIO, PILOTO, SUPERIOR (4214), PROPANO LÍQUIDO (LP)
23481	ORIFICIO, TUBO DE CIERRE, #78 GLP
2054	ORIFICIO, QUEMADOR #55, PROPANO LÍQUIDO (LP)
2049-A1	RESORTE, RV48, 5 - 12", PROPANO LÍQUIDO (LP)
2023	ORIFICIO, PILOTO (4212), PROPANO LÍQUIDO (LP)
2179	QUEMADOR PILOTO (INFERIOR)
2180	QUEMADOR PILOTO (SUPERIOR)
17185	SENSOR, LLAMAS, RANURADO
18861	SONDA DE TERMOPAR, 1.88 TIPO J, CABLES 48"
10291	ENCENDEDOR DE SUPERFICIE CALIENTE, 24V
2049-A	REGULADOR 3/4
12741	VÁLVULA SOLENOIDE 24 VCA, ADITAMENTO DE COMPRESIÓN 1/4"
19054	VÁLVULA SOLENOIDE, NPT 1/2", 24 VCA
21316	VÁLVULA MODULADORA, 24V, 1/2"

TRANSPORTADOR DE PANECILLOS

20786	MOTOR DE ENGRANAJES, CC, SIN ESCOBILLAS, EJE INVERTIDO
6049	COJINETE DE TEFLÓN
22811	COJINETE, TRANSPORTADOR DE PANECILLOS, PTFE, Ø3" X 1/2"
21728	COJINETE, Ø1- EJE 1/4", PANEL LATERAL
21729	RUEDA DENTADA, 35B32, CALIBRE Ø1-1/4"
6039	RUEDA DENTADA, 35B32, CALIBRE Ø5/8"
21720	EJE PROPULSOR, TRANSPORTADOR DE PANECILLOS, Ø5/8" X 22" - WLDMT
20864	CORREA DE ALAMBRE, FF, 15 X .092, 10.625W, 3SP, SLE, SS
21860	BASTIDOR, BRAZOS DE AJUSTE, CONJUNTO TRANSPORTADOR DE PANECILLOS

F. LISTA DE REPUESTOS

PLANCHA DE PANECILLOS

20721	PLANCHA ELÉCTRICA (208, 2400 W)
18861	SONDA DE TERMOPAR, 1.88 TIPO J, CABLES 48"
16408	SONDA DE TERMOPAR, 11.63", TIPO J, CABLES 51"
4403-04	SONDA, ATC, CABLES 19" SIN TERMINALES
13579	INTERRUPTOR, INVERSIÓN DEL MOTOR
17185	SENSOR, LLAMAS, RANURADO

SISTEMA DE TRANSMISIÓN POR CORREA Y COJINETES

6027	#35 CADENA DE TRANSMISIÓN
6048	CONJUNTO ESLABÓN MAESTRO
20786	MOTOR DE ENGRANAJES, CC, SIN ESCOBILLAS, EJE INVERTIDO
20774	COJINETE, ALUM/BRZ, EJE Ø5/8" X 1.19" ANCHO
6048	CONJUNTO ESLABÓN MAESTRO
6027	#35 CADENA DE TRANSMISIÓN
20774	COJINETE, ALUM/BRZ, EJE Ø5/8" X 1.19" ANCHO

ALIMENTADOR DE DOBLE CORREA

20884	CONJUNTO DE TRANSMISIÓN CON EMBRAGUE
22129	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, PB, CORREA 14", JF, IZQ.
22144	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, WB, CORREA 14", JF, IZQ.
22137	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, WB, CORREA 8", JF, DER.
22009	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, WB, CORREA 10", JF, DER.
22128	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, WB, CORREA 12", JF, IZQ.
21288	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, PB, CORREA 12", IZQ., BASTIDOR 23"
21984	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, PB, CORREA 10", DER., BASTIDOR 23"
22134	UNIDAD DE TRANSMISIÓN, PB, CORREA 8", JF, DER.
22156	CUBIERTA, ALIMENTADOR
6121	BANDA TRANSPORTADORA DE VARILLAS, CALIBRE 7, SEPARACIÓN 5/8", ANCHO 8"
6034	BANDA TRANSPORTADORA DE VARILLAS, CALIBRE 7, SEPARACIÓN 5/8", ANCHO 10"
6123	BANDA TRANSPORTADORA DE VARILLAS, CALIBRE 7, SEPARACIÓN 5/8", ANCHO 12"
6036	BANDA TRANSPORTADORA DE VARILLAS, CALIBRE 7, SEPARACIÓN 5/8", ANCHO 14"

CONTROLES Y ELEMENTOS ELÉCTRICOS

19076	CONTROL, VÁLVULA MODULADORA, 24V
16921	CONTROL, IGNICIÓN, 24V
17201	LÁMPARA, BLOQUEO DE LA IGNICIÓN, LED
4402	LUZ INDICADORA VERDE
13727-B	CONTROL DE MOTOR
13579	INTERRUPTOR, INVERSIÓN DEL MOTOR
22929	TRANSFORMADOR, 100-115-230 VCA x 18-24 VCA
16034	TRANSFORMADOR DE CONTROL
15480	INTERRUPTOR PRINCIPAL DE ENCENDIDO/APAGADO
12725	RECTIFICADOR PUENTE
4418	RELÉ (ENTRADA 24V, SALIDA 30V-25A)

F. LISTA DE REPUESTOS

13570-C CONTROL, DETECCIÓN DE CARGA, DIN 1/16", 24V
17173 RIEL, CONEXIÓN DE POTENCIA, CONJUNTO 1ø, 10MM

PIEZAS DE CHAPA METÁLICA

22840 CAMPANA, CHIMENEA, 23"
22119 BASTIDOR, HAMBURGUESA 1/2" A 1", CORREA 12", JF
22162 BASTIDOR, HAMBURGUESA 1/2" A 1", CORREA 10"
22003 BASTIDOR, HAMBURGUESA 1/2" A 1", CORREA 14"
22007 BASTIDOR, HAMBURGUESA 1/2" A 1", CORREA 8"
21850 HOJA SEPARADORA, CORTA, CORREA 12" Y 10"
21857 HOJA SEPARADORA, CORTA, CORREA 14" Y 8", JF
22179 PLACA DE CHISPORROTEO/RECOLECCIÓN DE HAMBURGUESAS
21873 BANDEJA, RECOLECCIÓN/DRENAJE DE HAMBURGUESAS, 23"
21869 ESCUDO DE CALOR, BASTIDOR 23", FLUJO PASANTE, JF
21868 VERTEDERO, GRASA, TRASERO, FLUJO PASANTE, JF - WLDMT
21865 RODADERO DE PANECILLOS, PIVOTANTE, BASTIDOR 23", JF - WLDMT
21863 TOLDO, PIVOTANTE, FLUJO PASANTE, 23" - WLDMT
21695 BANDEJA DE GRASA, PLANA, BASTIDOR 23", JF
20848 BANDEJA PARA MIGAS, TRANSPORTADOR DE PANECILLOS, BASTIDOR 23"
20836 DEFLECTOR DE CALOR, SUPERIOR
20625 ESCUDO DE CALOR, BASTIDOR/MARCO, BASTIDOR 23", JF
4123-09 LÁMINA PTFE 11.375" X 30", 824/50/960
16076 BANDEJA, PORTA PRODUCTOS, PLÁSTICO

MISCELÁNEOS

20860 INCENDALYST, 15.19" X 8" X 1.5", 29 CPI
23307 CEPILLO LIMPIADOR, JF
23265 HERRAMIENTA, LIMPIEZA COMBINADA
23433 CUÑA NIVELADORA, CALIBRE 12, PEDESTAL DEL ASADOR

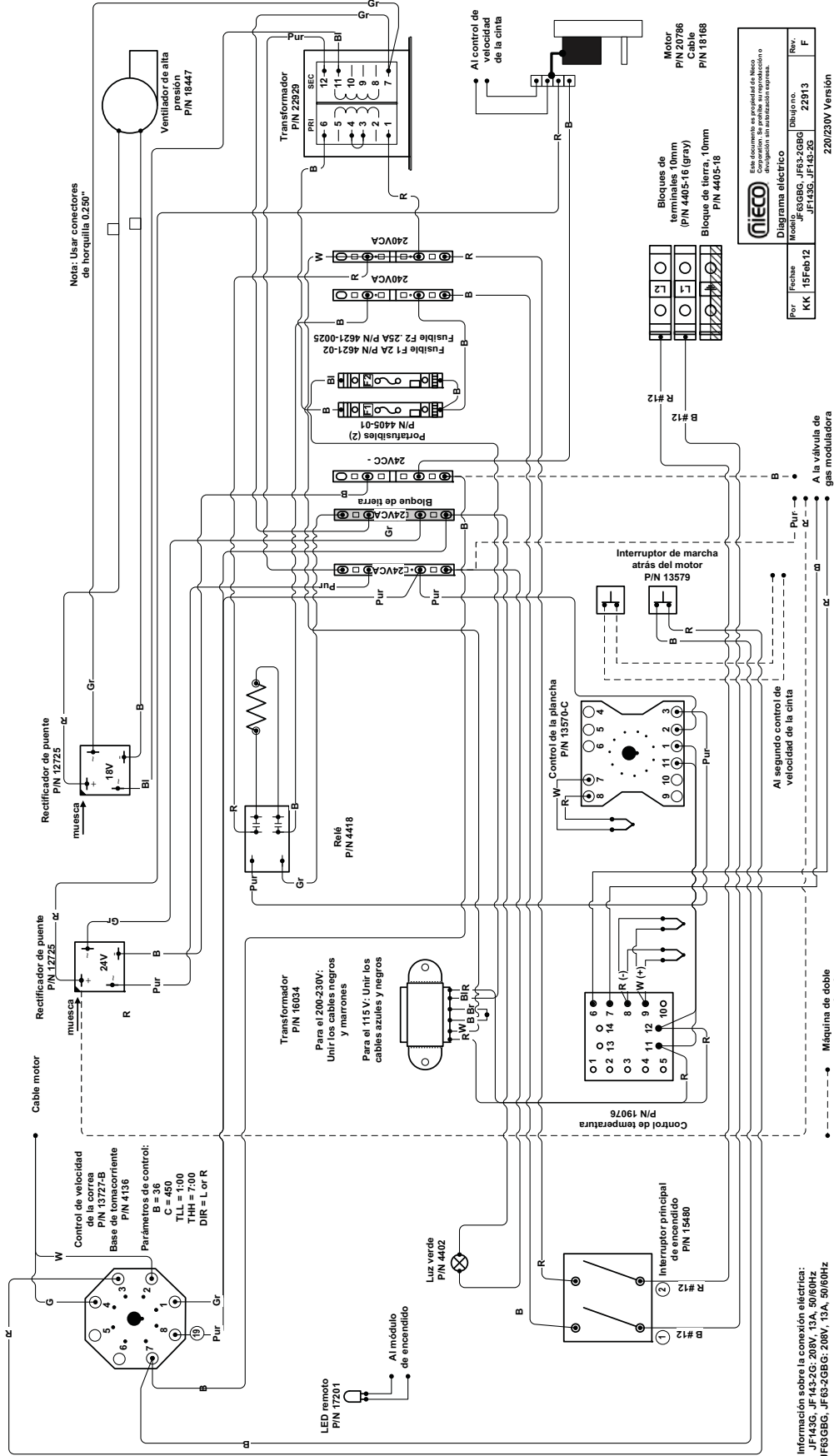
JUEGO DE REPUESTOS

20786 MOTOR DE ENGRANAJES, CC, SIN ESCOBILLAS, EJE INVERTIDO
22929 TRANSFORMADOR, 100-115-230 VCA x 18-24 VCA
16034 TRANSFORMADOR DE CONTROL
19076 CONTROL, VÁLVULA MODULADORA, 24V
10291 ENCENDEDOR DE SUPERFICIE CALIENTE, 24V
12725 RECTIFICADOR PUENTE
17185 SENSOR, LLAMAS, RANURADO
16921 CONTROL, IGNICIÓN, 24V
18861 SONDA DE TERMOPAR, 1.88 TIPO J, CABLES 48"
13727-B CONTROL DE MOTOR
18447 VENTILADOR, ALTA PRESIÓN, 24 VCC, 2 CONDUCTORES
20550 MOTOR SIN ESCOBILLAS Y VENTILADOR
20551 FLUJO DE RETORNO DE GAS
13570-C CONTROL, DETECCIÓN DE CARGA, DIN 1/16", 24V

F. DIAGRAMA ELÉCTRICO

REV.	DESCRIPCIÓN	FECHA	POR
A	Versión inicial	15-16b-12	RK
B	Se cambio por un ventilador de 18V	15-mar-12	RK

Caja de control del lado principal



Por	Fecha	Revisión	Blanco no.	Rev.
KK	15Feb12		22913	F
Modelo	JF63BG, JF63-2BG		JF63BG, JF63-2BG	

Este documento es propiedad de Neco Corporation. Se prohíbe su reproducción o distribución sin el consentimiento expreso.

niECO
Diagrama eléctrico

Información sobre la conexión eléctrica:
JF143C, JF143-2G: 208V, 13A, 50/60Hz
JF63BG, JF63-2BG: 208V, 13A, 50/60Hz

220/230V Versión
Hoja 1 de 2

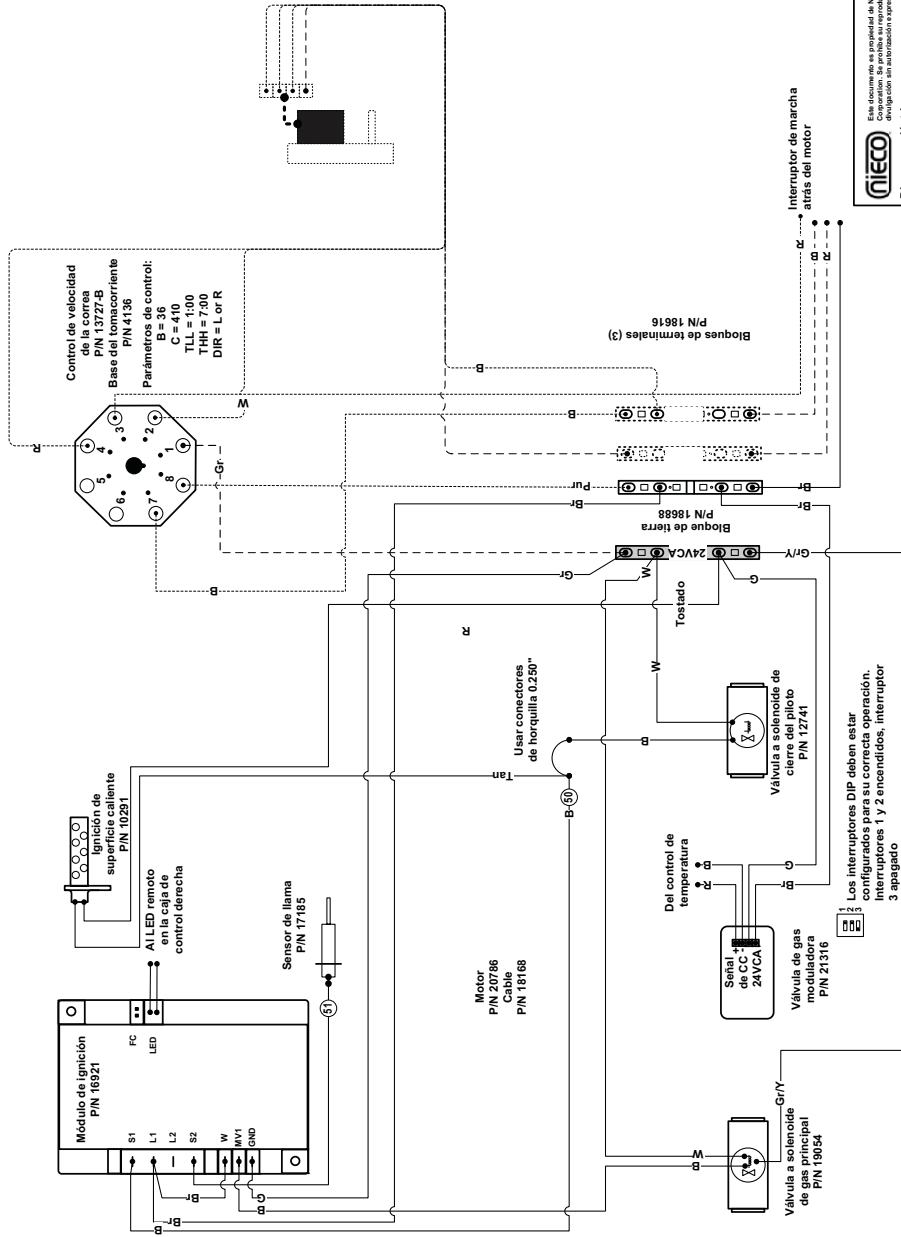


F. DIAGRAMA ELÉCTRICO

Caja de control del lado del múltiple

..... = Máquina de doble correa opcional

Segundo motor opcional
Para JF62-2 y 63-2



Por	Fecha	Dibujó no.	Rev.
KK	15Feb12	JF63-BG	F
Diagrama eléctrico		JF63-BG	22913
Modelo		JF63-BG	

Hoja 2 de 2

F. ESPECIFICACIONES

JF63 -BG/JF63-2-BG

Energía - Modelo a gas
220V 1Ø

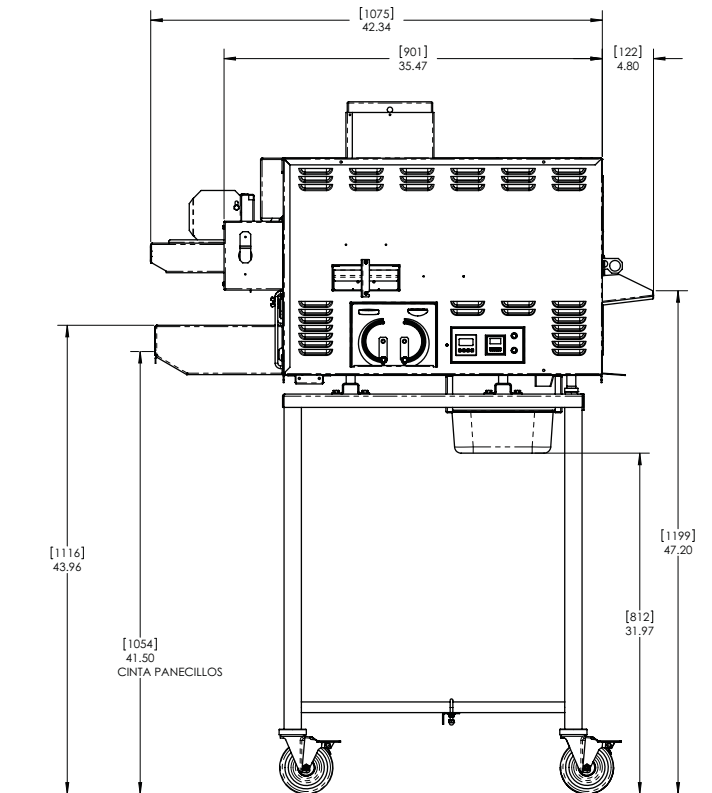
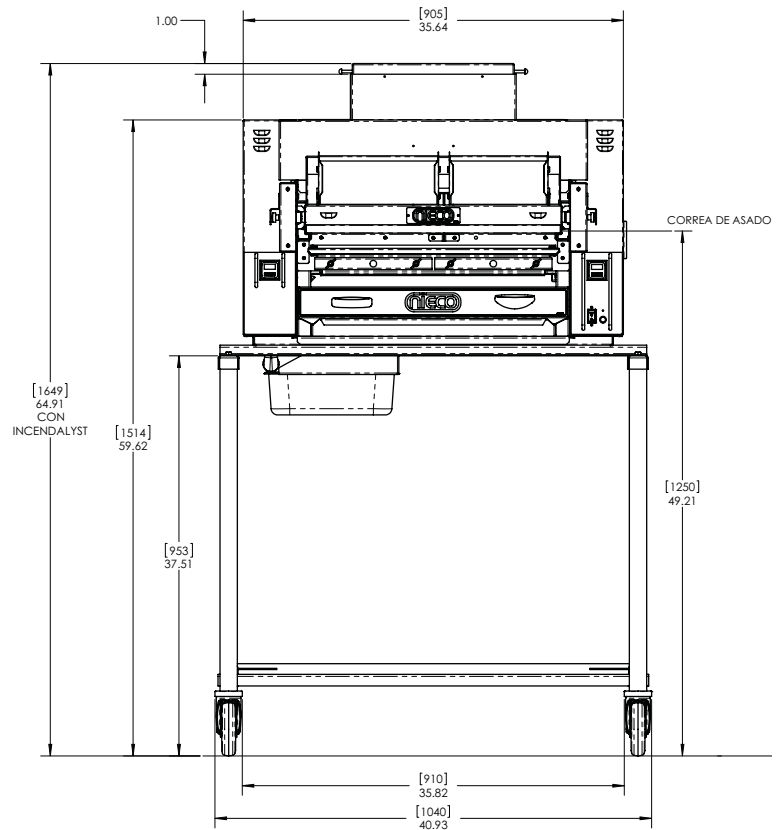
Gas natural (12.5 mbar)
12H (G20) con entrada de 20 mbar
12E (G20/25) con entrada de 20/25 mbar
12L (G25) con entrada de 25 mbar

GLP:
13P (G31) con entrada de 37/50 mbar

Entrada de calor nominal (alta) 16kW

Peso:
350 lbs 158 kg

Dimensiones:	Pulgadas	mm
Largo	36.47	901
Alto (en el pedestal)	59.62	1614
Ancho	36.64	906



Historial de revisiones:

Fecha	Notas	REV
10-9-2012	Publicación	A
1-11-2013	Se actualizaron las especificaciones	B



Nieco Corporation
7950 Cameron Drive
Windsor, CA 95492
Oficina (707) 284-7100 • Fax (707) 284-7430
www.nieco.com • correo electrónico:
service@nieco.com Impreso en los EE.UU. © 2011
Nieco Corporation Todos los derechos reservados