



HORNOS DE PISO A GAS

CONTENIDO

A.	INFORMACIÓN GENERAL	Página 2
A1	DESCRIBIENDO	Página 3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página 3
A3	TRANSPORTE	Página 3
A4	DESEMBALAJE	Página 4
B.	ASAMBLEA	Página 4
C.	ADVERTENCIAS GENERALES	Página 5
D	USO DEL DISPOSITIVO	Página 6
A	Limpieza y mantenimiento	Página 7
F	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Página 8
<small>gramo</small>	CAMBIO DE INYECTOR y AJUSTE DE GAS	Página 9
h	FOTOS DE CONEXIÓN DE GAS	Página 10
I	LISTA DE REPUESTOS - VISTA DESMONTADA	Página 12

A. INFORMACIÓN GENERAL

LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR ESTE DISPOSITIVO. LA INSTALACIÓN Y EL REEMPLAZO INCORRECTOS DE PIEZAS PUEDEN DAÑAR EL PRODUCTO O CAUSAR LESIONES A LAS PERSONAS. NUESTRA EMPRESA NO ES RESPONSABLE POR DAÑOS INTENCIONADOS AL DISPOSITIVO, DAÑOS CAUSADOS POR NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES Y NORMATIVAS O CONEXIONES INCORRECTAS. LA INTERFERENCIA NO AUTORIZADA CON EL DISPOSITIVO ANULARÁ LA GARANTÍA DEL PRODUCTO.

uno. Mantenga este folleto a mano en un lugar seguro para que otros operadores puedan consultarlo en el futuro.

2. La instalación del dispositivo debe ser realizada por personal autorizado de acuerdo con la normativa e instrucciones vigentes en el país donde se utilizará.

3. Este dispositivo debe ser utilizado por personas capacitadas.

4. En caso de mal funcionamiento del dispositivo, apáguelo. Sólo un centro de servicio autorizado por el fabricante debe reparar el dispositivo. Pregunte por repuestos originales.

HORNOS DE PISO A GAS

A1 DESCRIBIENDO

* Este dispositivo, que proporciona una alta eficiencia, es una estufa de piso profesional producida para su uso en cocinas industriales.

Código	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Dimensiones del embalaje (mm)
EMP.YRG.60	600x800x500	60	
EMP.YRG.80	700x915x560	80	

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código	Modelo	Fortaleza (kilovatios)	Consumo de gas (Gas natural)	Consumo de gas (GLP)
EMP.YRG.60	Horno de Piso 4 Quemadores - Válvula	27.24	2,88 m ³ /h	1,42 kg/hora
EMP.YRG.80	Estufa de piso 1 incorrecta	31.25	3,30 m ³ /h	2,48 kg/hora

A3 TRANSPORTE

* Este dispositivo no puede ser portátil. Por lo tanto, utilice un vehículo elevador (carretilla elevadora o transpaleta) para transportar el dispositivo. (Los brazos elevadores de la carretilla elevadora o transpaleta deben llegar a más de la mitad del fondo del aparato).

A4 DESEMBALAJE

* El dispositivo debe abrirse y su embalaje debe destruirse de acuerdo con la normativa del país de uso. Las piezas en contacto con alimentos son de acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Compruebe que las piezas del dispositivo estén completas y que no haya daños durante el transporte.

B. ASAMBLEA

* Coloque el producto sobre un terreno plano y sólido, tome las precauciones necesarias contra riesgos de vuelco.

* El personal que brindará instalación y servicio al dispositivo debe ser experto en su campo y contar con una licencia de servicio de instalación emitida por nuestra empresa.

* Todos los ajustes y cambios en la conexión de la instalación de gas del dispositivo deben ser realizados por una persona autorizada.

* El ambiente donde se ubique el aparato de gas debe estar adecuadamente ventilado y debe contar con salidas de aire.

* El dispositivo debe conectarse de acuerdo con las normas de gas nacionales y locales del país correspondiente.

* Las entradas de gas del dispositivo están marcadas en el cuerpo con la etiqueta "G".











* La conexión a la instalación de gas deberá realizarse con un tubo flexible metálico de diámetro adecuado y una válvula de bola. La válvula de bola en cuestión debe fijarse en un lugar alejado del calor y de fácil acceso en caso de peligro. Una vez realizada la conexión de entrada de gas, se deben comprobar posibles fugas de gas.

* El gas y la presión deben ajustarse según los datos de la placa del dispositivo. Si el tipo de gas al que está configurado el dispositivo no es adecuado para el tipo de gas en el lugar de instalación, siga las instrucciones escritas para ajustarlo a un tipo de gas diferente. **(Asunto: G)**

* Si la zona donde se ubican las estufas de gas está cubierta con material aislante térmico ignífugo, la distancia entre ellas debe ser de 5 cm. De lo contrario, debería tener al menos 20 cm. El dispositivo debe funcionar bajo una capota.

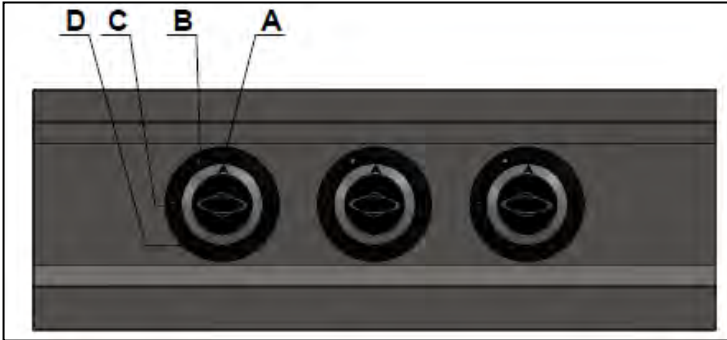
HORNOS DE PISO A GAS

C. ADVERTENCIAS GENERALES

-  * No utilice el dispositivo en instalaciones sin iluminación adecuada.
-  * Nunca toque las partes móviles mientras usa el dispositivo.
-  * No instale el dispositivo cerca de ambientes con materiales inflamables y explosivos.
-  * No opere el dispositivo inactivo.
-  * No cargue demasiado por debajo o por encima de la capacidad del dispositivo.
-  * No intervenir en el dispositivo sin utilizar el equipo de protección adecuado.
-  * En caso de incendio o llama por cualquier motivo en el área donde se utiliza el dispositivo, cierre inmediatamente las válvulas de gas y los interruptores eléctricos (si los hay) y utilice un extintor de incendios. Nunca utilices agua para apagar la llama.
-  * Si hay una fuga de gas en el ambiente donde se encuentran las estufas de gas, no encienda fuego ni juegue con la electricidad.
-  * Nunca permita que la comprobación de estanqueidad se realice con llama.
-  * No utilizar estufas de gas sin válvula de seguridad en áreas cerradas.

D USO DEL DISPOSITIVO

* Panel de control :



A:Abriendo y cerrando
B:Encendedor
A:posición de llama completa
D :Posición de media llama

* **Uso de:**

- Gire el botón de gas de la estufa a la posición de encendido presionándolo hacia adentro y encienda la estufa en la posición presionada.
- Una vez encendida la estufa, mantener pulsado el botón durante unos segundos (mín. 10) para permitir que la punta del termopar de seguridad se caliente lo suficiente.
- Luego ajústelo girándolo a la posición deseada (llama media o completa marcada en el mando).
- Luego comience el proceso de cocción.

HORNOS DE PISO A GAS

A Limpieza y mantenimiento

➤ **Qué hacer después de cada uso:**

- Antes de limpiar el dispositivo, desconecte la conexión de gas.
- Limpie la superficie exterior del dispositivo con un paño húmedo o un pulidor de cromo.
- No utilice ácido o materiales similares al limpiar el dispositivo.
- Al limpiar el dispositivo, no lo lave con agua a presión.
- No limpie el dispositivo con materiales que puedan rayar el material cromado, como lana de acero.
- Lave las rejillas de hierro fundido de la estufa con agua caliente y séquelas después de cada uso.

➤ **Cosas que hacer periódicamente;**

- El mantenimiento sólo debe ser realizado por personas capacitadas.
- Dado que no se les da mantenimiento al tanque de gasolina, asiento piloto, termopares, grifos, cables de quemador, encendedor y bujías, se reemplazan cuando se rompen.
- Compruebe periódicamente las mangueras de conexión de gas. Lágrimas, agujeros, etc. En tales casos, reemplace las mangueras.
- Compruebe periódicamente la ventilación del entorno donde se encuentra el dispositivo.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL DISPOSITIVO NO FUNCIONA

1. Compruebe si la conexión de gas del dispositivo está realizada.
2. Si no hay flujo de gas hacia los pilotos, el dispositivo no funcionará.
3. Si las mangueras de entrada de gas pierden gas debido a desgarros, agujeros, etc., el dispositivo no funcionará.

NO SE COCINA BIEN

1. Compruebe si funciona con la configuración de gas correcta.

DISPOSITIVO PARADO

1. Dado que los grifos de gas de las estufas EMP.PLS.9YRG.80 cuentan con válvulas de seguridad, el flujo de gas es automático en caso de que la llama se apague por cualquier motivo. será cortado. En este caso, el dispositivo no funcionará.
2. En caso de fuga de gas, si hay una alarma de solenoide cortador de gas en el ambiente, se cortará el flujo de gas y el dispositivo no funcionará. ambiente con salidas de aire ventilar.

- Si la cocción en hornillos de tierra no se realiza con la calidad adecuada,
- Si alguna de las funciones de seguridad no funciona,
 - No utilice el dispositivo.

*** Si los problemas anteriores persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**

HORNOS DE PISO A GAS

gramo CAMBIO DE INYECTOR y AJUSTE DE GAS

QUEMADOR HORNOS DE PISO - MESA DE CAMBIO DE INYECTORES

Familia de gases	Gas		PEQUEÑO	GRANDE	Piloto
			Inyector - mm	Inyector - mm	Inyector - mm
2	G20		2.40	3.00	0,41
	G25		-	-	0,41
3	G30	30 mbar	1.20	1,70	0,22
		50 mbar	-	-	0,20
	G31	37 mbar	-	-	0,22
		50 mbar	-	-	0,20

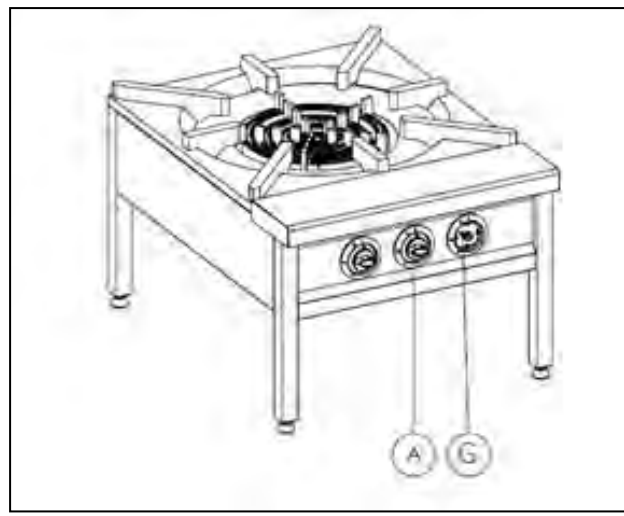
Reemplazo de Inyectores de Quemadores;

1. Retire la rejilla de hierro fundido de la estufa y la tapa superior del quemador. Para ajustar la configuración del gas, gire la "G" del grifo de gas hacia la izquierda para aumentarla y, girándola hacia la derecha, puede disminuirla (Figura. 1)
2. Reemplazar el inyector "B" por el inyector adecuado al tipo de gas a utilizar, teniendo en cuenta los valores de la tabla. Para hacer esto, primero afloje todos los tornillos "F", luego afloje las tuercas "C". Tire hacia atrás la placa de fijación del inyector "D". Válvulas "E" desmontar y quitar el inyector. (Figura 2)

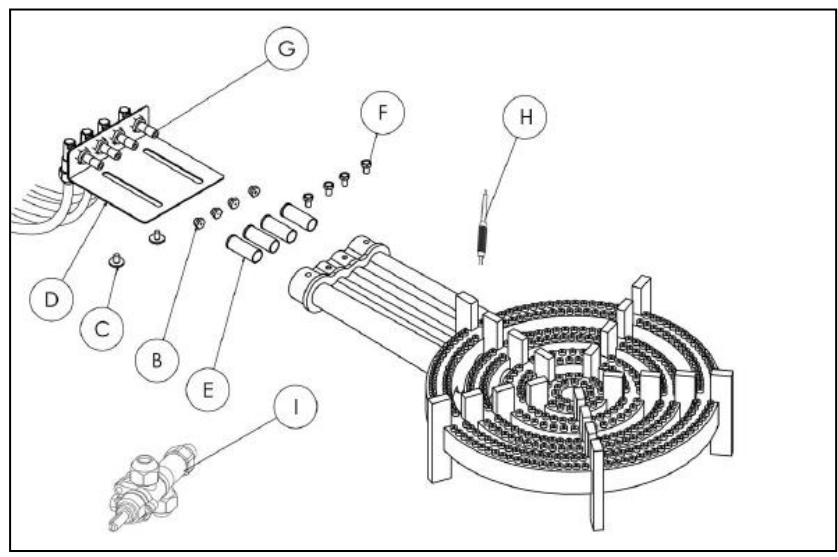
Válvula de seguridad ;

En caso de extinción involuntaria de la llama, la válvula de seguridad "E" cortará el flujo de gas cuando el termoelemento "F" no pueda ver la llama ardiente. (Figura 3)

h FOTOS DE CONEXIÓN DE GAS



(Figura 1)



(Figura 2)

HORNOS DE PISO A GAS

h FOTOS DE CONEXIÓN DE GAS

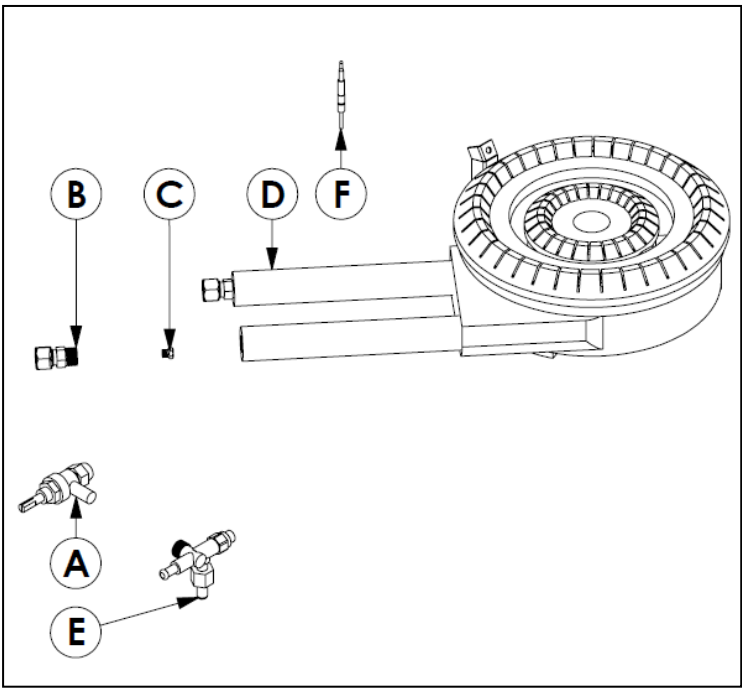
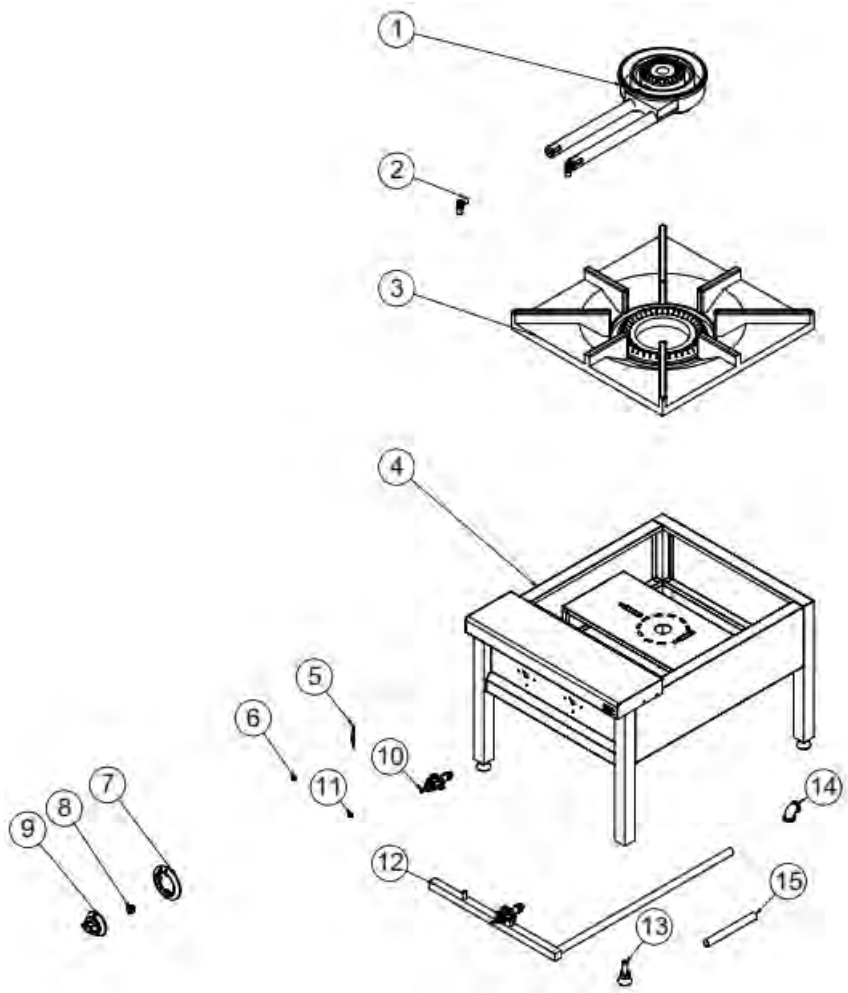


figura 3

I LISTA DE REPUESTOS - VISTA DESMONTADA

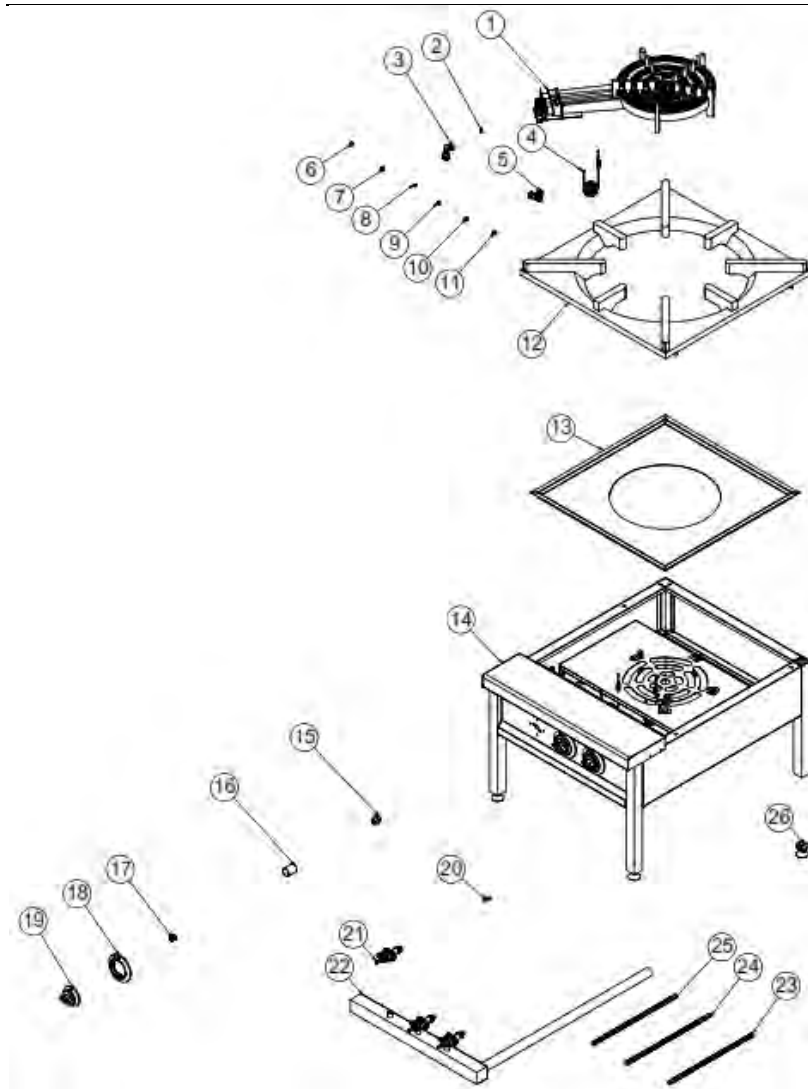


EMP.YRG.60

HORNOS DE PISO A GAS

I LISTA DE REPUESTOS - VISTA DESMONTADA

CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.YRG60		
NO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CÓDIGO U
uno	Nº: 5 QUEMADORES	M.GAZ-BRL-BEK-005
2	3/8 16*1.5 M.8 0.75 L CODO	M.GAZ-TES-SRI-023
3	HORNO DE FUNDICIÓN YRG.60	M.AKS-DKM-KZN-009
4	CHASIS	-
5	M8*1200 MM NO:19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
6	INYECTOR M8*0,75 Ø 2,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
7	PARAQUQUES DE BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-016
8	LLAVE BOTON 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
9	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
10	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-008
11	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
12	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-025
13	PIE DE VARILLA DE BOLA	M.MUH-AYK-40*40-001
14	CODO	JP.M.GAZ-TES-GLV-002
15	FLEX GAS Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013

I LISTA DE REPUESTOS - VISTA DESMONTADA

HORNOS DE PISO A GAS

I LISTA DE REPUESTOS - VISTA DESMONTADA

CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.YRG80		
NO	NOMBRE DEL PRODUCTO	CÓDIGO U
uno	QUEMADOR	M.GAZ-BRL-DKM-005
2	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,20 MM.	M.GAZ-ENJ-LPG-011
3	3/8 16*1.5 M.8 0.75 L CODO	M.GAZ-TES-SRI-023
4	M8*1200 MM NO:19 TERMOPAR	M.GAZ-TRL-005
5	TUBO T 3/8-3/8-3/8 (M16*1.5) 301021326	M.GAZ-TES-SRI-004
6	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,50 MM.	JP.M.GAZ-ENJ-LPG-012
7	INYECTOR M8*0,75 Ø 1,80 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-006
8	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
9	INYECTOR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
10	INYECTOR M8*0,75 Ø1,10MM	M.GAZ-ENJ-NG-013
11	INYECTOR M8*0,75 Ø 0,70 MM	M.GAZ-ENJ-NG-018
12	COCINA FUNDIDA 70*70 CM	M.AKS-DKM-KZN-016
13	HOJA DE COLADORA	YSC-KNX.PG9-LZ-0560
14	CHASIS	-
15	PEZÓN 3/4	M.GAZ-TES-GLV-011
dieciséis	REDUCCIÓN 1*3/4 FUNDICIÓN	M.GAZ-TES-GLV-010
17	LLAVE BOTON 8 MM	M.AKS-DGM-SKT-001
18	PARAQUOQUES DE BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-016
19	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
20	MUELLE DEL MARCO M4	M.YAY-PG-004
21	VÁLVULA DE GAS	M.GAZ-VNA-ECA-008
22	TANQUE DE GAS	M.GAZ-DPO-PG-034
23	FLEX GAS Ø10 MM 20 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-013
24	FLEX GAS Ø 10 MM 7 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-027
25	FLEX GAS Ø10 MM 15 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-028
26	PIE DE VARILLA DE BOLA	M.MUH-AYK-40*40-001