

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9005J
SWGHE
02/16/2021
Spanish



XLT Horno Eléctrico & XLT Campana Manual de Instalación y Operación



Lea este manual antes de utilizar este aparato.

Las versiones actuales de este manual, Especificaciones Rough-In, piezas y manual de servicio, dibujos de arquitectura, y una lista de distribuidores autorizados Internacional están disponibles en: www.xltovens.com

Para el uso con las siguientes versiones XLT Horno Eléctrico:

Estándar (S) G
Mundo (W) G

Para el uso con las siguientes versiones de XLT eléctrica de la capilla:

Estándar (S) E
Mundo (W) E



Traducción de las instrucciones originales

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com



ADVERTENCIA

POR TU SEGURIDAD

No almacene o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de este o cualquier otro electrodoméstico.



ADVERTENCIA

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, lesiones o incluso la muerte. Read the installation, operating and Leer la instalación, operación y instrucciones de mantenimiento antes de instalar, usar o dar servicio a este equipo.

XLT ha gastado millones de dólares diseñar y probar nuestros productos, así como en desarrollo de instalación y manuales de operación. Estos manuales son los más completos y más fácil de entender en la industria. Sin embargo, son inútiles si no se siguen.

Hemos sido testigos de los operadores de tiendas y propietarios de edificios perder muchos miles de dólares en ingresos perdidos debido a una instalación defectuosa. Le recomendamos que siga todas las instrucciones dadas en este manual, así como las mejores prácticas de fontanería, electricidad, climatización y códigos de construcción.

Revision History Table

Revision	Comments	Date
H	Updated Operation Section Pg. 29, Updated Schematics Pg. 92-105	11/20/2020
J	Updated Oven Operator Controls Pg. 30, Updated Schematics Pg. 92-97	02/16/2021

Definiciones Y Símbolos

Una instrucción de seguridad (mensaje) incluye un "Símbolo de Alerta" y escribir una palabra o frase como **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN**. Cada palabra de advertencia tiene esiguiente significado:

 PELIGRO	<p>ISO 7000-0434: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves o la muerte.</p>
 ALTO VOLTAJE	<p>IEC 60417-5036: Indica un alto voltaje. Se llama su atención a los elementos u operaciones que podrían ser peligrosos para usted y otras personas que operen este equipo. Lea el mensaje y siga las instrucciones cuidadosamente.</p>
 ADVERTENCIA	<p>ISO 7000-0434: Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas o graves daños en el producto. La situación descrita en PRECAUCION puede, si no se evita, conducir a resultados graves. medidas de seguridad importantes se describen en la PRECAUCIÓN (así como en ADVERTENCIA), así que asegúrese de observarlas.</p>
 PRECAUCIÓN	<p>ISO 7000-0434: Indica una situación potencialmente peligrosa, que si no se evita, puede provocar lesiones menores o moderadas o graves daños en el producto. La situación descrita en PRECAUCION puede, si no se evita, conducir a resultados graves. medidas de seguridad importantes se describen en la PRECAUCIÓN (así como en ADVERTENCIA), así que asegúrese de observarlas.</p>

 **NOTA** Notas indica un área o tema de especial atención, enfatizando ya sea la capacidad del producto o errores comunes en la operación o mantenimiento.

 **IDEA** Idea, es una instrucción especial que puede ahorrar tiempo proveer otros beneficios al instalar o utilizar el producto. La punta llama la atención sobre una idea que puede no ser evidente para los usuarios de primera vez del producto.

 READ MANUAL	<p>ISO 7000-0790: Lea las instrucciones antes de usar esta máquina.</p>	 CLASS II EQUIPMENT	<p>IEC 60417-5172: Una clase II o aparato eléctrico con doble aislamiento.</p>
 PROTECTIVE EARTH	<p>IEC 60417-5019: Terminal que está destinado para la conexión a un conductor externo.</p>	 EQUIPOTENTIALITY	<p>IEC 60417-5021: Tener el mismo potencial eléctrico de potencial eléctrico uniforme.</p>
 FUSE-LINK	<p>IEC 60417-5016: Terminal que está destinado para la conexión a un conductor externo.</p>		



SEGURIDAD DEPENDE DE TI



PRECAUCIÓN

Este aparato es para uso profesional por personal cualificado. Este aparato debe ser inestancado por personas calificadas de acuerdo con la normativa vigente. Este aparato debe ser inestancado con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de subposturas perjudiciales para la salud en la sala en la que está instalado. Este aparato necesita un sin obstáculos flujo de aire fresco para un funcionamiento satisfactorio y se debe instalar en una habitación adecuadamente ventilada en conformidad bailar con la normative vigente. Este aparato debe ser reparado por personal cualificado, al menos, cada doce (12) meses o antes si se espera un uso intensivo.



PELIGRO

Las reparaciones de todos los aparatos y campanas de ventilación sólo deben ser realizadas por un profesional calificado que haya leído y entendido estas instrucciones y esté familiarizado con las precauciones de seguridad adecuadas. Lea detenidamente este manual antes de instalar o dar servicio a este equipo.

- No restringir el flujo de aire de ventilación a la unidad. Proporcionar un espacio libre adecuado para el funcionamiento, la limpieza, el mantenimiento de la unidad está en la posición instalada.
- Mantener el área libre y clara de material combustible. NO SPRAY AEROSOLS DEL ÁREA DE ESTE aparato mientras está en funcionamiento.
- Los hornos están certificados para la instalación en pisos combustibles.
- Los esquemas eléctricos se encuentran dentro de la caja de control del horno, en este manual y en línea en www.xltovens.com. Desconecte la alimentación de la unidad antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Esta unidad requiere una campana de ventilación. La instalación debe cumplir con los códigos locales.
- Esta unidad debe ser operado por el mismo voltaje, fase y frecuencia de la energía eléctrica, designada en la etiqueta de identificación situada en el lado de la unidad.
- Los espacios libres mínimos deben ser mantenidos a partir de materiales de construcción combustibles y no combustibles.
- Siga todos los códigos locales al instalar esta unidad.
- Siga todos los códigos locales para conectar a tierra eléctricamente la unidad.
- El aparato no se debe limpiar con agua a alta presión.
- hornos XLT están certificados para su uso en pilas de hasta tres (3) unidades de productos XLT. No se recomienda la integración de productos de otros fabricantes en una pila horno, y anula cualquier garantía. XLT Hornos no asume ninguna responsabilidad por las aplicaciones de productos mixtos.
- Si no se llama a Servicio al Cliente al 1-888-443-2751 XLT antes de contactar con una empresa de reparación anula cualquier y todas las garantías.
- Conserve esta MANUAL PARA EL FUTURO.
- Este aparato funciona por debajo de 70 dBA.

Advertencia y Seguridad Información	2
Garantía.....	6
General.....	8
Recepción e inspección.....	9
Responsabilidades de instalación	10
Descripción del horno	12
Dimensiones de la caja del horno	15
Dimensiones y pesos del horno	16
Requisitos eléctricos del horno	20
Especificaciones del horno sólo para el horno	21
Asamblea del Horno	23
Conexión del horno.....	30
Supresión del fuego del horno	31
Directrices sobre la ventilación de los hornos	33
Arranque inicial del horno	34
Operación del horno	35
Controles del operador del horno	36
Limpieza del horno	38
Mantenimiento del horno	43
Solución de problemas del horno	44
Instalación del campana	46
Descripción de la campana	47
Dimensiones de la caja de la campana y el sudario	49
Dimensiones y pesos del campana	50
Tasas de flujo de escape recomendadas	52
Requisitos eléctricos del campana	54
Especificaciones de la campana	55
Conexiones eléctricas del campana	56
Ensamblaje del campana	70
Conexión del campana	88
Arranque inicial del campana	90
Controles del operador del campana	91
Kit de Valance de la campana.....	92
Kit de envoltura de conductos del campana	95
Limpieza de la campana.....	96
Esquemas eléctricos	98
Certificaciones	119
Lista de comprobación de inicio	121
Instalación típica de la tienda	122
Notas	123



GARANTÍA—EE.UU. Y CANADÁ

Rev H

Fecha de aprobación: 09/28/2017

XLT garantiza que los hornos de la versión G fabricados después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra bajo el uso normal durante siete (7) años a partir de la fecha de compra original por el usuario final y garantiza además paletas principales, , y rodamientos transportadores durante diez (10) años. XLT además garantiza que todos los hornos / campanas estén libres de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo fue comprado originalmente. XLT garantiza que las campanas de la versión E fabricadas después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra durante el uso normal durante siete (7) años a partir de la fecha de compra original por el comprador final. Si la compra incluye una campana del sistema Ansul y los hornos, la garantía se aumentará a diez (10) años en ambos equipos. En el caso de una falla de la pieza, XLT proporcionará una pieza de reemplazo y pagará todo el trabajo asociado con el reemplazo de la pieza. Si al inspeccionar XLT determina que la pieza no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador del usuario final. Esta garantía se extiende al comprador original del usuario final y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limitan al precio de compra original.

DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de la recepción. El daño durante el envío debe ser informado inmediatamente al transportista y también a XLT
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad
- Esta garantía no eximirá al propietario del mantenimiento adecuado del equipo de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad
- Una copia de la "Lista de Verificación de Arranque Inicial" debe ser llenada y devuelta a XLT cuando la unidad es instalada inicialmente y / o cuando la unidad es removida e instalada en otra ubicación
- Las utilidades de gas, electricidad y aire acondicionado deben estar conectadas al horno e instaladas por contratistas con licencia local
- Si no contacta a los hornos XLT antes de ponerse en contacto con una empresa de reparaciones para obtener garantías, se anularán todas las garantías

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños a la carga
- Cargas por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a servicios de utilidad (picos de tensión, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones de utilidad inadecuadas)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y / u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Fanáticos exhaustos
- Bombillas
- Superficies pintadas o en polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o cualquier pieza está dañada como resultado de accidente, accidente, alteración, mal uso, abuso, limpieza inadecuada, instalación incorrecta, operación inapropiada, desastres naturales o desastres causados por el hombre

RECLAMOS MANEJADOS de la siguiente MANERA:

debe ser descubierto cualquier defecto, se notificará XLT. Tras la notificación, XLT se encargará de las reparaciones necesarias a ser realizada por un agente de servicio autorizado. Negación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará XLT de toda garantía de las obligaciones.





GARANTÍA—INTERNACIONAL

Rev K

Fecha de aprobación: 09/28/2017

XLT garantiza que los hornos de la versión G fabricados después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra durante el uso normal durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original por el usuario final y garantiza además las palas del ventilador principal, , y rodamientos transportadores durante diez (10) años. XLT además garantiza que todos los hornos / campanas estén libres de óxido durante diez (10) años a partir de la fecha en que el equipo fue comprado originalmente. XLT garantiza que las campanas de la versión E fabricadas después del 16 de octubre de 2017 estarán libres de cualquier defecto de material y mano de obra durante el uso normal durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra original por el comprador final. Si la compra incluye una campana y los hornos tanto la garantía se incrementará a siete (7) años en ambos equipos. En el caso de una falla de la pieza, XLT proporcionará una pieza de repuesto y pagará todo el trabajo asociado con el reemplazo de la pieza. Si al inspeccionar XLT determina que la pieza no es defectuosa, todos los costos incurridos serán responsabilidad del comprador del usuario final. Esta garantía se extiende al comprador original del usuario final y no es transferible sin el consentimiento previo por escrito de XLT. Los daños se limitan al precio de compra original.

DEBERES DEL PROPIETARIO:

- El propietario debe inspeccionar el equipo y las cajas en el momento de la recepción. Los daños durante el envío deben ser comunicados inmediatamente al transportista y también al Distribuidor / Proveedor de Servicio
- El equipo debe ser instalado y operado de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad
- Una copia de la "Lista de Verificación de Inicio Inicial" debe ser llenada y devuelta al Distribuidor / Proveedor de Servicio cuando la unidad es instalada inicialmente y / o cuando la unidad es removida e instalada en otra ubicación
- Las utilidades de gas, electricidad y aire acondicionado deben estar conectadas al horno e instaladas por contratistas con licencia local
- Si no contacta al Distribuidor / Proveedor de Servicio antes de ponerse en contacto con una empresa de reparaciones para el trabajo de garantía anula todas y
- Esta garantía no eximirá al propietario del mantenimiento adecuado del equipo de acuerdo con el Manual de I & O suministrado con la unidad

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO:

- Daños a la carga
- Cargas por horas extras
- Cualquier pieza que se vuelva defectuosa debido a servicios de utilidad (picos de tensión, voltajes altos o bajos, presión o volumen de gas alto o bajo, combustible contaminado o conexiones de utilidad inadecuadas)
- Cualquier parte que se vuelva defectuosa debido a la humedad y / u otros contaminantes
- Cintas transportadoras
- Filtros
- Fanáticos exhaustos
- Bombillas
- Superficies pintadas o en polvo
- Mantenimiento o ajustes normales
- Esta garantía no se aplicará si el equipo o cualquier pieza está dañada como resultado de accidente, accidente, alteración, mal uso, abuso, limpieza inadecuada, instalación incorrecta, operación inapropiada, desastres naturales o desastres causados por el hombre

RECLAMACIONES MANIPULADAS COMO SIGUE:

Si se detecta algún defecto de este tipo, se debe notificar al Distribuidor / Proveedor de Servicio. Una vez notificado, el Distribuidor / Proveedor de Servicios hará arreglos para que las reparaciones necesarias sean hechas por un agente de servicio autorizado. La denegación de servicios a la llegada de un agente de servicio autorizado liberará a XLT y al Distribuidor / Proveedor de Servicio de todas y cada una de las obligaciones de garantía.

7761 W Kellogg Drive 67209-2003 - PO Box 9090 67277-0090 - Wichita, Kansas
Voice (316) 943-2751 - (888) 443-2751 - Fax (316) 943-2769
www.xltovens.com

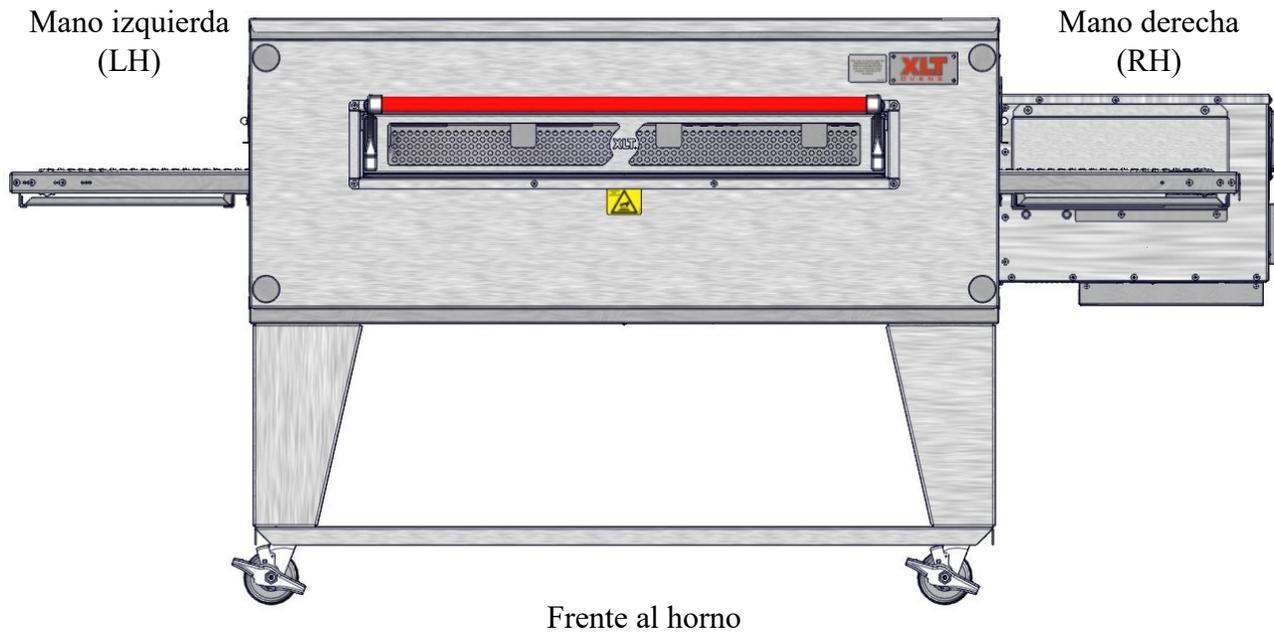


GUARDE ESTE MANUAL

Este documento es propiedad del dueño de este equipo.

XLT Hornos se reserva el derecho a realizar cambios en el diseño y especificaciones, y / o hacer adiciones o mejoras en sus productos sin imponer ninguna obligación sobre sí misma para instalarlos en los productos fabricados previamente.

Todas las designaciones de mano derecha y de mano izquierda de este manual son desde el punto de vista como si está de pie directamente delante de la puerta sándwich de vidrio.



NOTIFICAR PORTADOR DE DAÑO A LA VEZ

Tras la recepción de todas las mercancías enviadas por un transporte común, comprobar si hay algún daño exterior que puede indicar daño interior. Si las condiciones del permiso, abrir todos los cajones y hacer una inspección completa de los daños mientras que el conductor de la entrega sigue ahí. Si hay algún daño, tenga en cuenta en el recibo de entrega y llamar a la compañía para hacer una reclamación por daños en transporte dentro de las 24 horas siguientes a la recepción. Si no se realiza una reclamación por daños en las primeras 24 horas puede anular la posibilidad de que el litigio se resolvió.

XLT Hornos quiere que quede totalmente satisfecho con todos los aspectos de poseer y de utilizar el horno y campana. Sus comentarios, tanto positivos y negativos, es muy importante para nosotros, ya que nos ayuda a entender cómo mejorar nuestros productos y nuestra empresa. Nuestro objetivo es proporcionar equipos que estamos orgullosos de construir y que se siente orgulloso de poseer.

Para recibir soporte técnico para el horno o una campana que ha adquirido, XLT tiene el personal de servicio al cliente calificados que pueden proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema horno XLT puede experimentar. Servicio de atención al cliente está disponible 24/7/365 o visite www.xltovens.com.

Responsabilidad	Compañía de servicio	Propietario / Contratista
Inspección del lugar: Verificar eléctrica y de gas del medidor / regulador tamaños	X	
El cableado de alimentación de TS1 # R3 , R4 , R5 a Extintor		X
Alimentación (1) monofásica de 230 voltios circuito de 10 amperios del panel de interruptores de la capilla XLT		X
Asamblea del nuevo capó por la instalación XLT y Manual de Operación		X
Suspender XLT capilla de techo		X
Instalar un nuevo extractor de aire en el techo		X
Suministrar energía a la capilla XLT		X
Instalar la cubierta del ducto o cenefa por encima de la capilla XLT		X
Asamblea de nuevos hornos XLT por la instalación y Manual de Operación		
Los stands montados y fijados en su sitio	X	
Hornos movido y apilado con equipo de elevación adecuado	X	
Pele todo el PVC	X	
Montar las cubiertas y soportes para XLT Horno / Campana	X	
Conexión en circuito a los productos XLT		
Conductos de soldadura para la capilla XLT		X
Conectar el suministro eléctrico	X	
Conexión pueden requerir permiso y Código Inspecciones		X
Reubicar Maquillaje - aire para entrar en la habitación en los extremos de los hornos		X
Puesta en marcha por la instalación XLT y Manual de Operación :	X	
La presión de gas / prueba de fugas, campana / funciones del horno, ajustar según sea necesario	X	
Lista de verificación de puesta en marcha debe ser sometido a XLT para validar la garantía		X

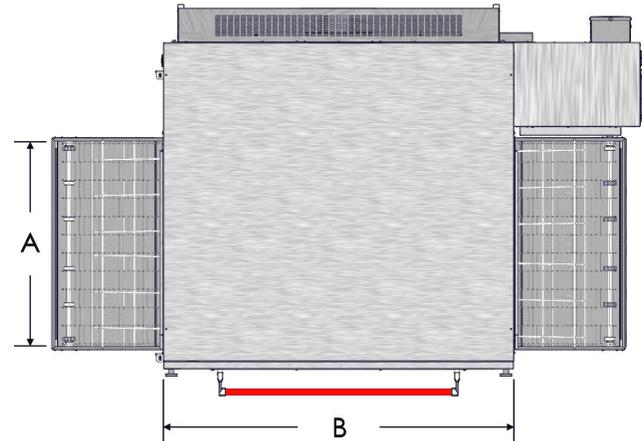
**NOTA**

Si los empleados de XLT están completando el proceso de instalación, serán considerados una Compañía de Servicios en lo que respecta a la tabla anterior.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

Este manual incluye los siguientes modelos XLT Horno y de la capilla:

Ovens	Hoods
X3G-1832-xxxxx	H3E-1832-xxxxx
X3G-2336-xxxxx	
X3G-2440-xxxxx	H3E-2440-xxxxx
X3G-3240-xxxxx	H3E-3240-xxxxx
X3G-3255-xxxxx	H3E-3255-xxxxx
X3G-3855-xxxxx	H3E-3855-xxxxx



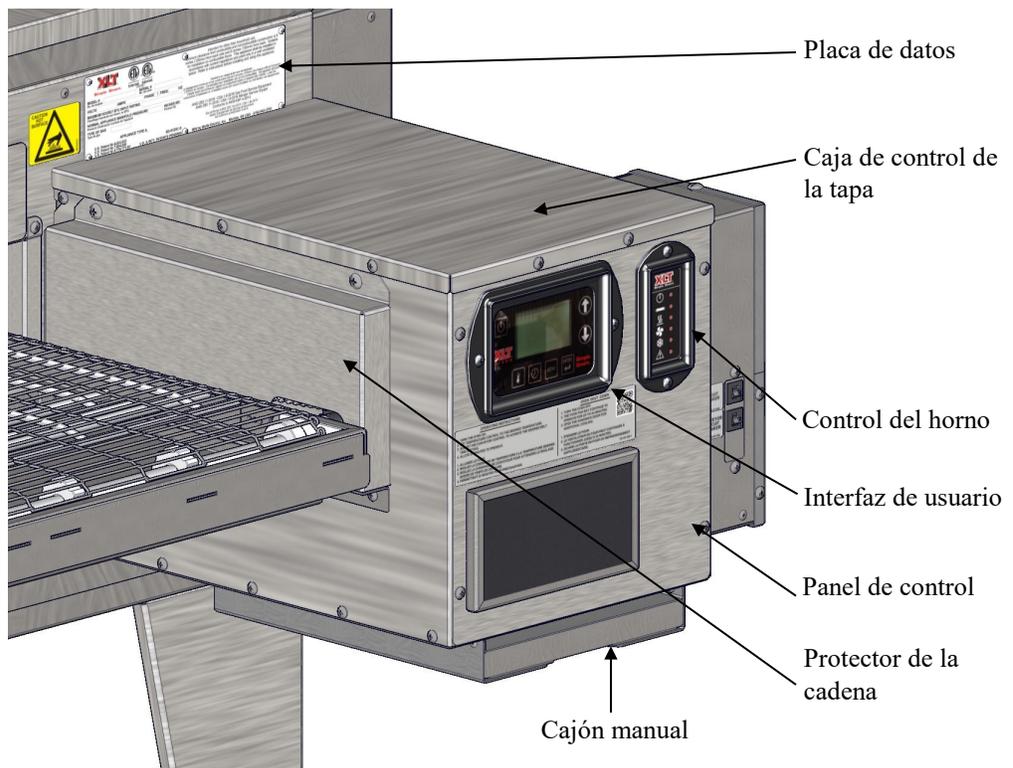
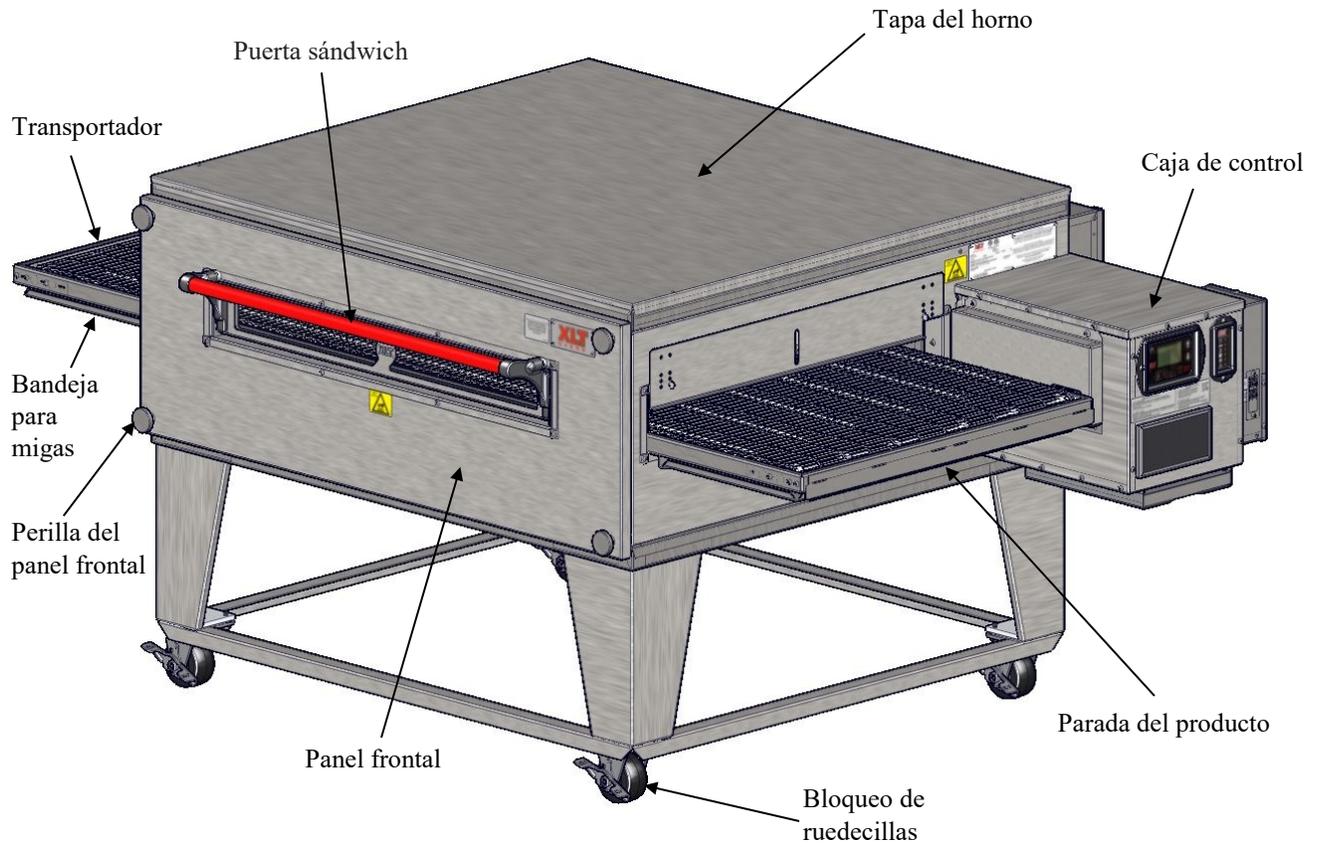
Los primeros dos (2) dígitos del número de modelo después del guión representan el ancho del transportador y los últimos dos (2) dígitos indican la longitud de la cámara de cocción. Por ejemplo, los modelos X3G-3255-xxxx tendrían una cámara de cocción con un ancho (A en la imagen de arriba) de 32 pulgadas y una longitud (B en la imagen de arriba) de 55 pulgadas. Las cinco (5) x después de esos números representan el número de configuración del horno y la campana. Los hornos pueden ser usados en una configuración de pila simple, doble, triple o cuádruple. Todos los modelos tienen una caja de control única, que puede ser montada tanto en el lado derecho como en el izquierdo, y son calentados por elementos eléctricos (los hornos de gas también están disponibles en una variedad de tamaños). Todos los modelos pueden configurarse para una cinta transportadora dividida.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

El producto alimenticio se coloca sobre la cinta transportadora de alambre de acero inoxidable de un lado del horno. Después, el transporte transporta el alimento a través de la cámara de hornear a una velocidad controlada por el usuario. Esto proporciona la cocción de alimentos repetible y uniforme. Los transportadores se pueden configurar fácilmente para mover ya sea de izquierda a derecha o de derecha a izquierda con un simple cambio en la programación. Una gran puerta central sándwich permite la introducción o eliminación de los alimentos para cocinar en tiempos más cortos. temperaturas precisas son ajustables y mantenido por un control digital de usuario.

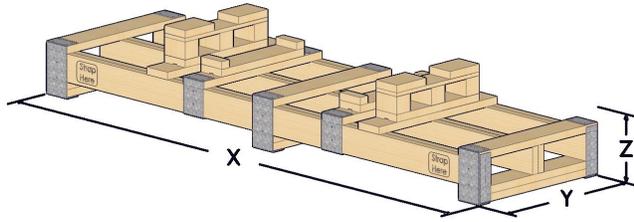
Un panel frontal fácilmente desmontable permite la limpieza completa del interior del horno. Todas las superficies expuestas del horno, tanto exteriores como interiores son de acero inoxidable. El transportador es un diseño de una sola pieza y se retira desde el lado que tiene la caja de control. No se requieren herramientas para el desmontaje y limpieza de la cinta transportadora o en el interior del horno. El horno en sí está montado sobre ruedas giratorias bloqueables para facilitar el movimiento y mantenimiento.

Accesorios como estantes de transportador, estantes de base, frentes extendidos, componentes de extinción de incendios y bandejas perforadas para migas están disponibles en XLT. Además, se dispone de equipos de movimiento como carros y gatos elevadores para ayudar a instalar y mover los hornos. Por favor contacte a XLT o a su Distribuidor Autorizado para más información.



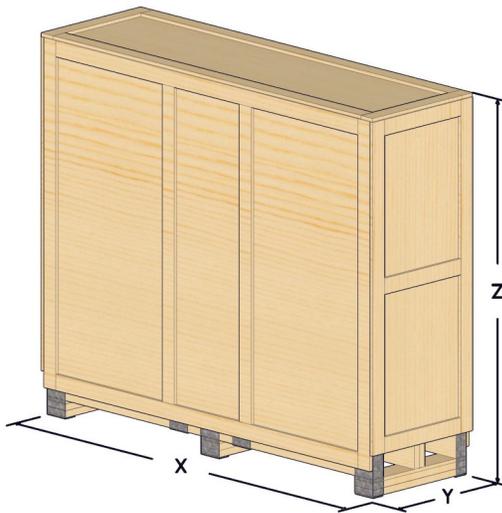
Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

CAJAS DE MADERA DOMESTICAS



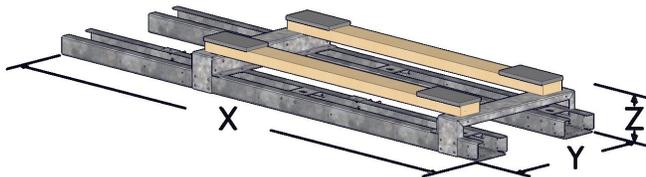
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2336	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	59 3/4 [1518]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	62 [1575]
3240	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3255	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3855	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	76 [1930]

CAJAS DE MADERA INTERNACIONAL



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

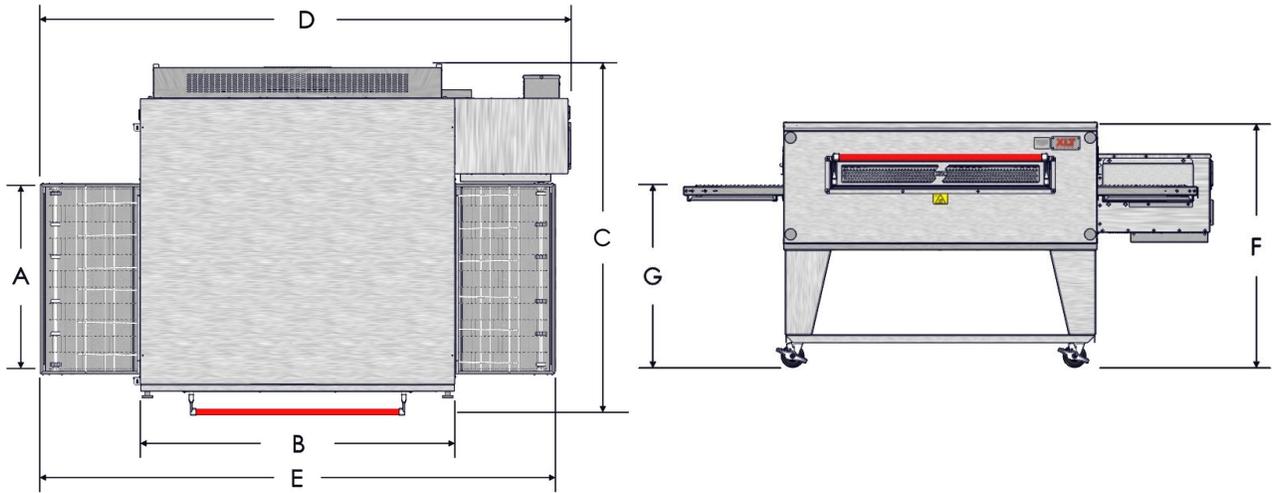
PATINES METALICOS (Sólo Contenedores)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	22 [559]	6 1/2 [165]	49 [1245]
2336	59 [1499]	22 [559]	6 1/2 [165]	52 3/4 [1340]
2440	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	55 [1397]
3240	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3255	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3855	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	69 [1753]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas [milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

UNA SOLA PILA

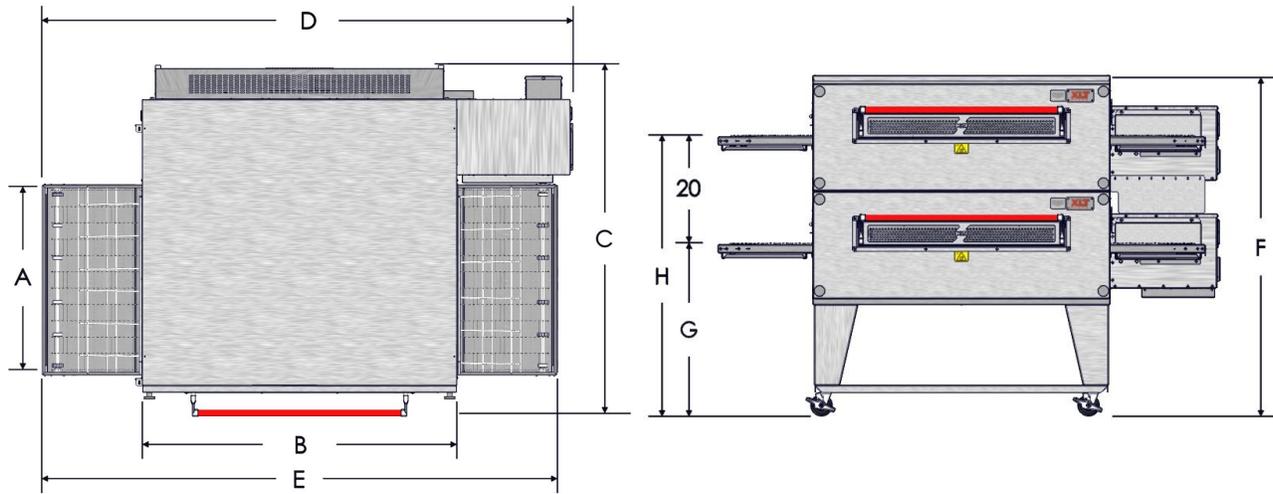


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	571 [259]
2336	23 [584]	36 [914]	50 3/8 [1280]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	641 [291]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	718 [326]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	810 [367]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	976 [443]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	N/A	1049 [476]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	768 [348]	806 [366]	691 [313]
2336	845 [383]	896 [406]	772 [350]
2440	930 [422]	981 [445]	858 [389]
3240	1031 [468]	1088 [494]	960 [435]
3255	1240 [562]	1303 [591]	1157 [525]
3855	1320 [599]	1389 [630]	1237 [561]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

DOBLE PILA

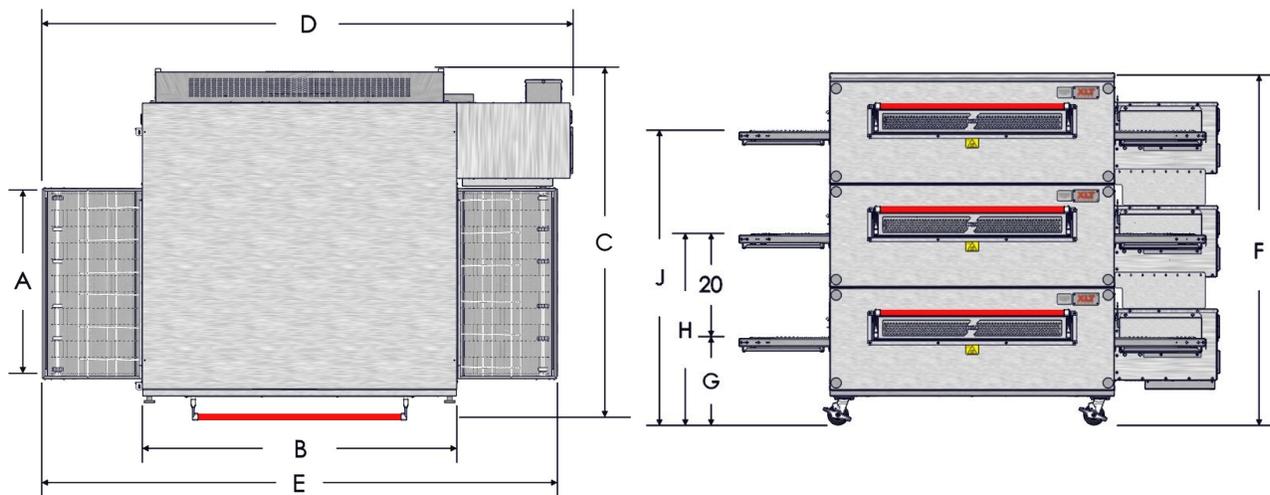


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1036 [470]
2336	23 [584]	36 [914]	52 5/6 [1342]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1165 [528]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1308 [593]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1467 [665]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1767 [801]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	N/A	1900 [862]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1419 [644]	1494 [678]	1265 [574]
2336	1561 [708]	1663 [754]	1414 [641]
2440	1719 [780]	1820 [826]	1576 [715]
3240	1894 [859]	2008 [911]	1751 [794]
3255	2276 [1032]	2402 [1090]	2109 [957]
3855	2423 [1099]	2559 [1161]	2255 [1023]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

TRIPLE PILA



TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1466 [665]
2336	23 [584]	36 [914]	50 3/8 [1280]	70 3/4 [1797]	65 3/4 [1670]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1661 [753]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1861 [844]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	2086 [946]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2520 [1143]
3855	38 [965]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2708 [1228]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	2032 [922]	2144 [973]	1801 [817]
2336	2247 [1019]	2398 [1088]	2026 [919]
2440	2467 [1119]	2618 [1188]	2252 [1021]
3240	2714 [1231]	2886 [1309]	2500 [1134]
3255	3271 [1484]	3459 [1569]	3020 [1370]
3855	3478 [1578]	3682 [1670]	3227 [1464]

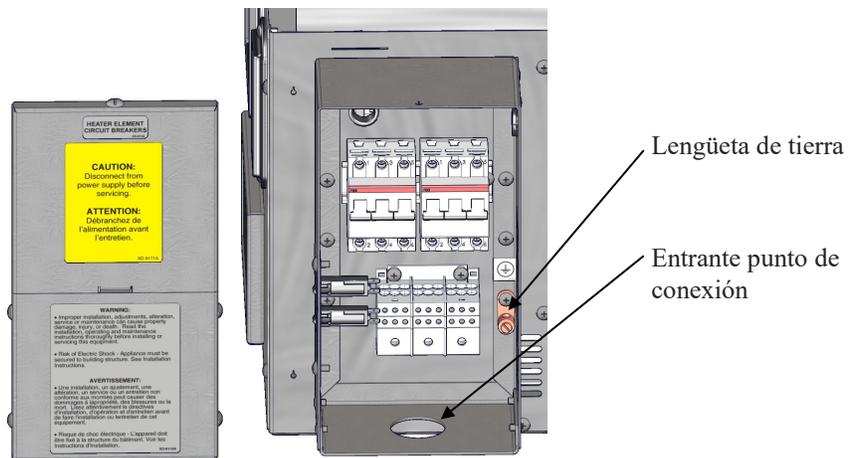
NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

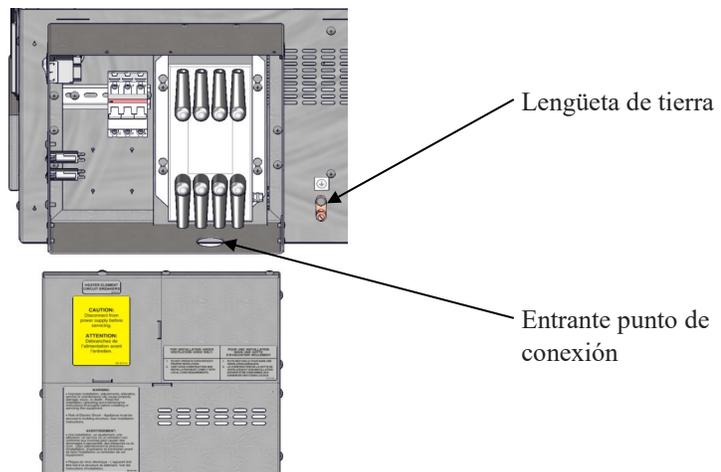
Electric Oven Electrical Requirements											
Per EACH Oven											
Oven Model	STANDARD					WORLD					
	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	
1832	208/240	45/39	60	3	16	380/415	31/24	50	3	16/15	
2336											
2440		82/65			27		32				51/44
3240											
3255		90/80			32		55/48				
3855											
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)					5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)						

PARA CADA HORNO:

- Un interruptor de circuito se debe presentar para cada horno de la cubierta.
- Las conexiones eléctricas deben ser accesibles cuando los hornos están en la posición instalada.
- Las conexiones eléctricas deben cumplir con todos los requisitos de los códigos locales.
- Asegurar hornos están conectados a tierra según los códigos locales.

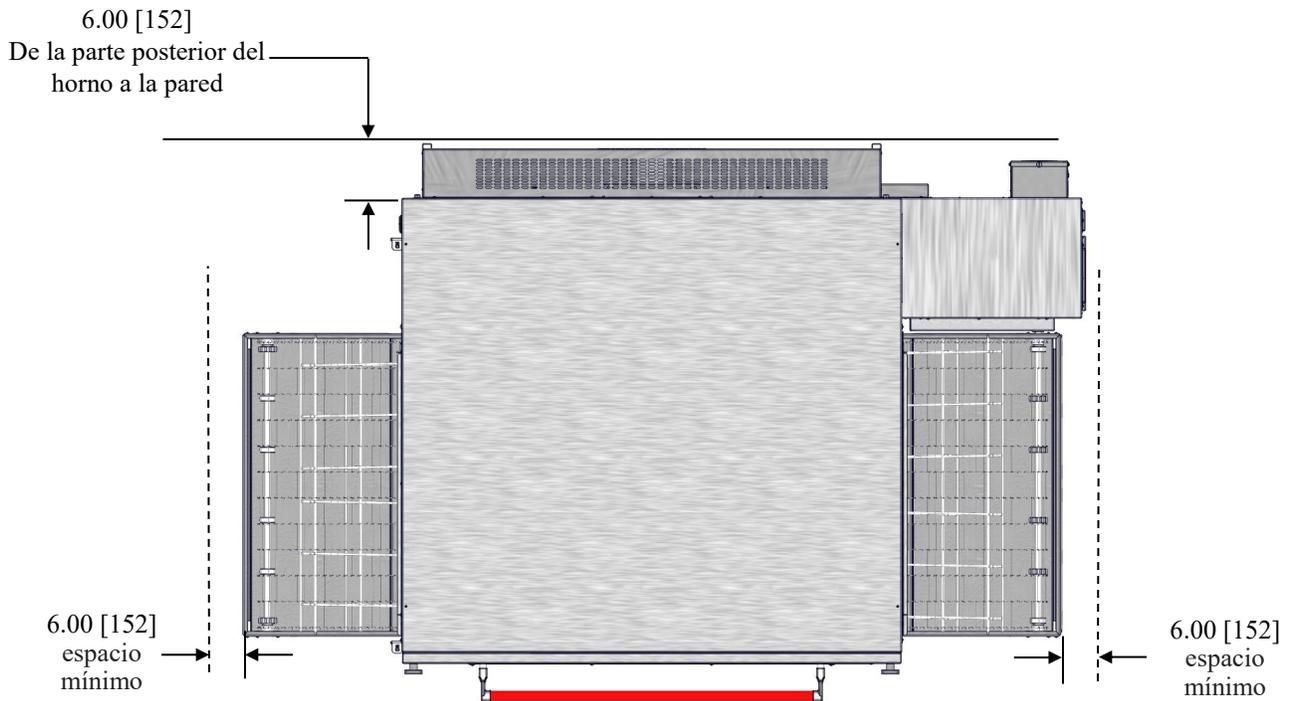


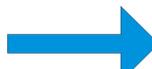
Control de cuadro trasero—Estándar

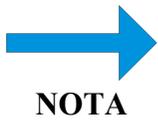
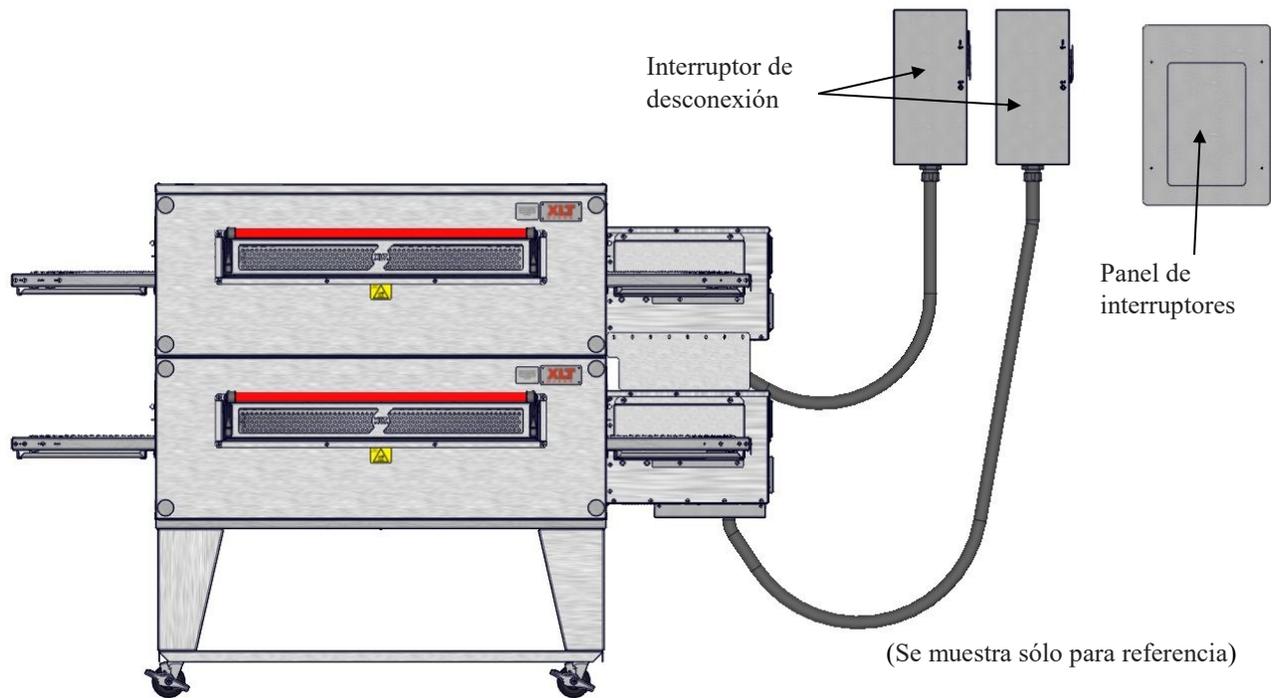


Control de cuadro trasero—Mundo

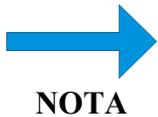
Estos hornos son adecuados para la instalación en cualquiera de los pisos combustibles o no combustibles, y adyacente a cualquiera de las paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñado para proporcionar el espacio adecuado en la parte posterior del horno. Los espacios libres mínimos secundarios son 6 pulgadas. / 150 mm, medida desde el extremo de la cinta transportadora.



NOTA  Utilidades deben ser fácilmente accesibles cuando los hornos están en la posición instalada. No instale las utilidades detrás de los hornos.



Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Se requiere que los hornos se colocan bajo una campana de ventilación para proporcionar aire de ventilación y suministro de aire adecuado.



El equipo debe instalarse con anclaje de cuerda para aliviar la tensión de los conductores, la torsión de los terminales y las abrasiones del aislamiento.

ADVERTENCIA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y

Hornos XLT se pueden mover fácilmente y se apilan con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipos de elevación aprobado XLT es muy recomendable. Póngase en contacto con XLT para más información.



PELIGRO

- Estos hornos son pesados y pueden volcarse o caerse y provocar lesiones corporales.
- Nunca coloque ninguna parte de su cuerpo por debajo de cualquier horno que está suspendido por los gatos de elevación. Existe riesgo de aplastamiento si el horno se cae o se desliza.
- NO coloque las manos en el poste vertical gato de elevación por debajo del toro de la toma. Como cabrestante de la toma desciende cuando se enciende la manija del gato, se crea un punto de unión entre el cabrestante y el polo.



PRECAUCIÓN

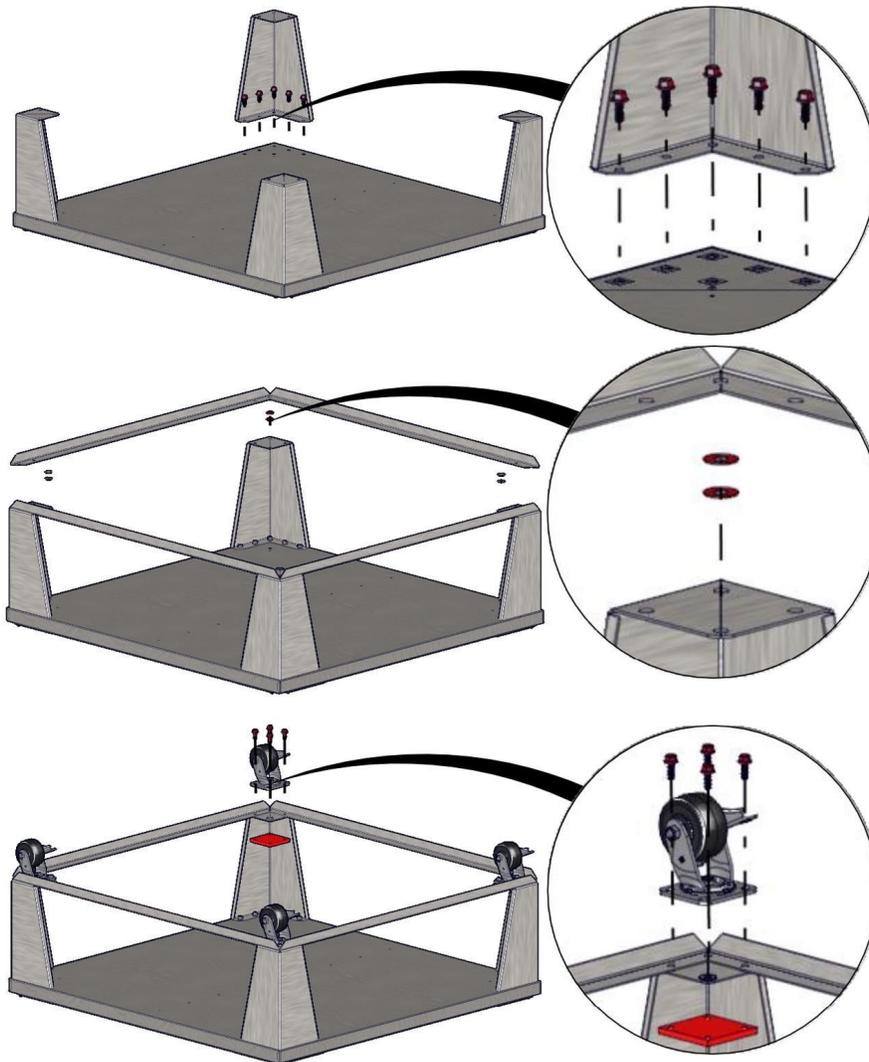
Tenga cuidado al rodar el horno en el carro, especialmente al subir o bajar rampas y sobre los baches. Deje las correas / bandas en el horno hasta que está cerca de la zona de montaje.



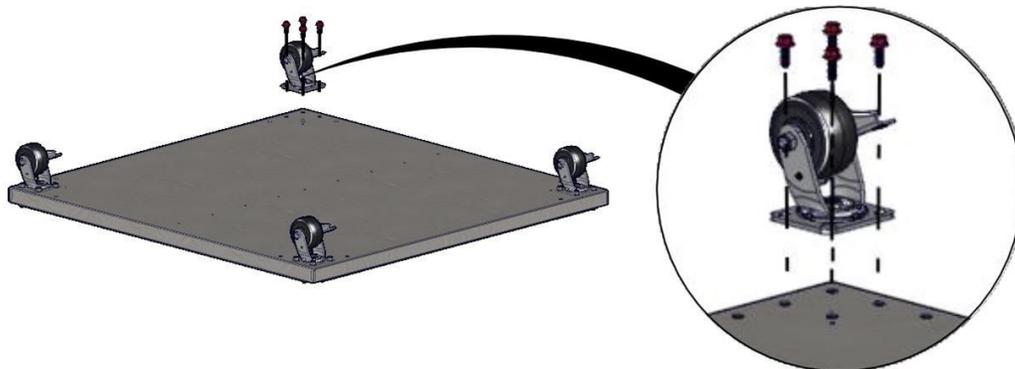
PELIGRO

- Asegúrese de que la muesca en el tubo del conjunto de cabrestante está alineado con el pasador en la base de trípode tal como se muestra. Estas alineaciones son importantes y mantienen la toma alineado correctamente.
- Compruebe si hay un funcionamiento suave. El cable no debe ser pellizcado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto del poste.
- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de desgaste excesivo, NO USE hasta que se sustituya el cable.
- Como mínimo reemplazar el cable anualmente con cable de acero que cumple o supera las especificaciones del fabricante jack.
- No exceda la capacidad indicada de la toma.

Ensamblaje de la base - simple y doble pila



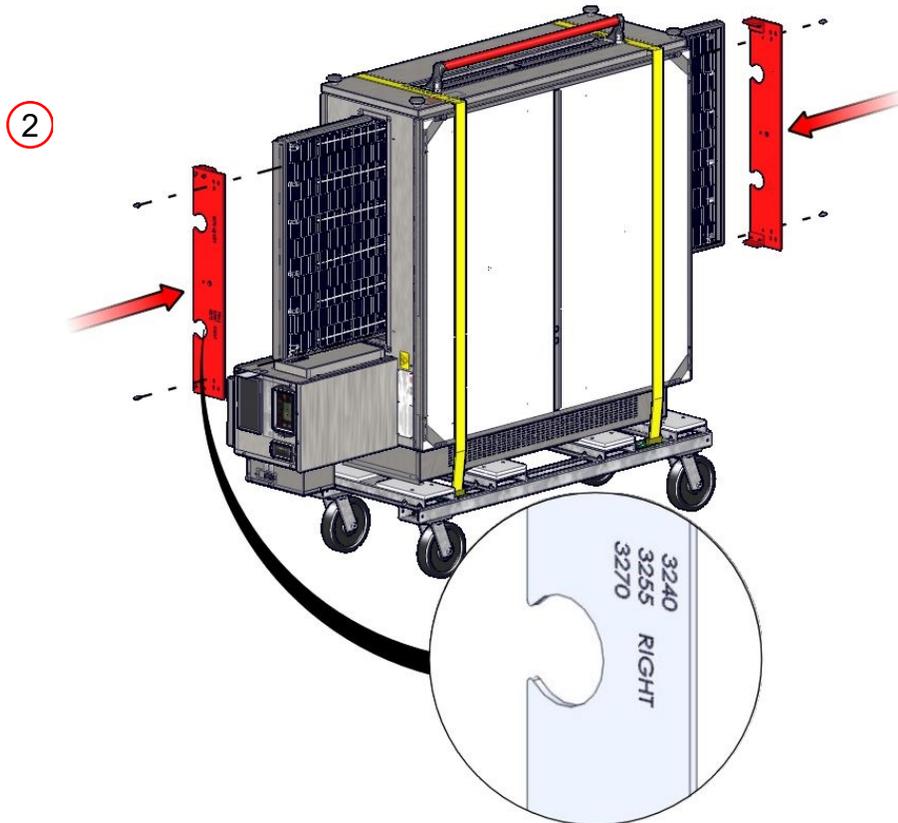
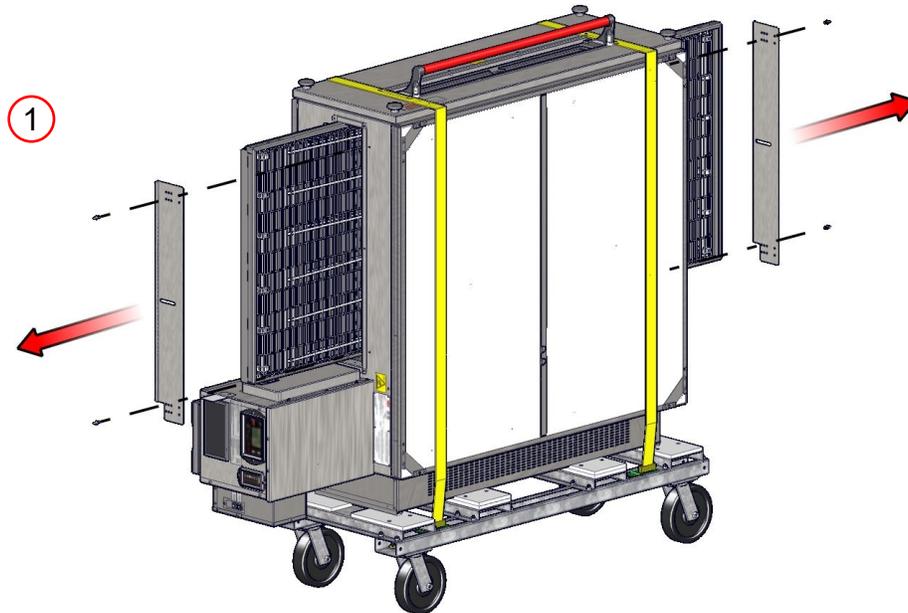
Ensamblaje de la base - Triple pila





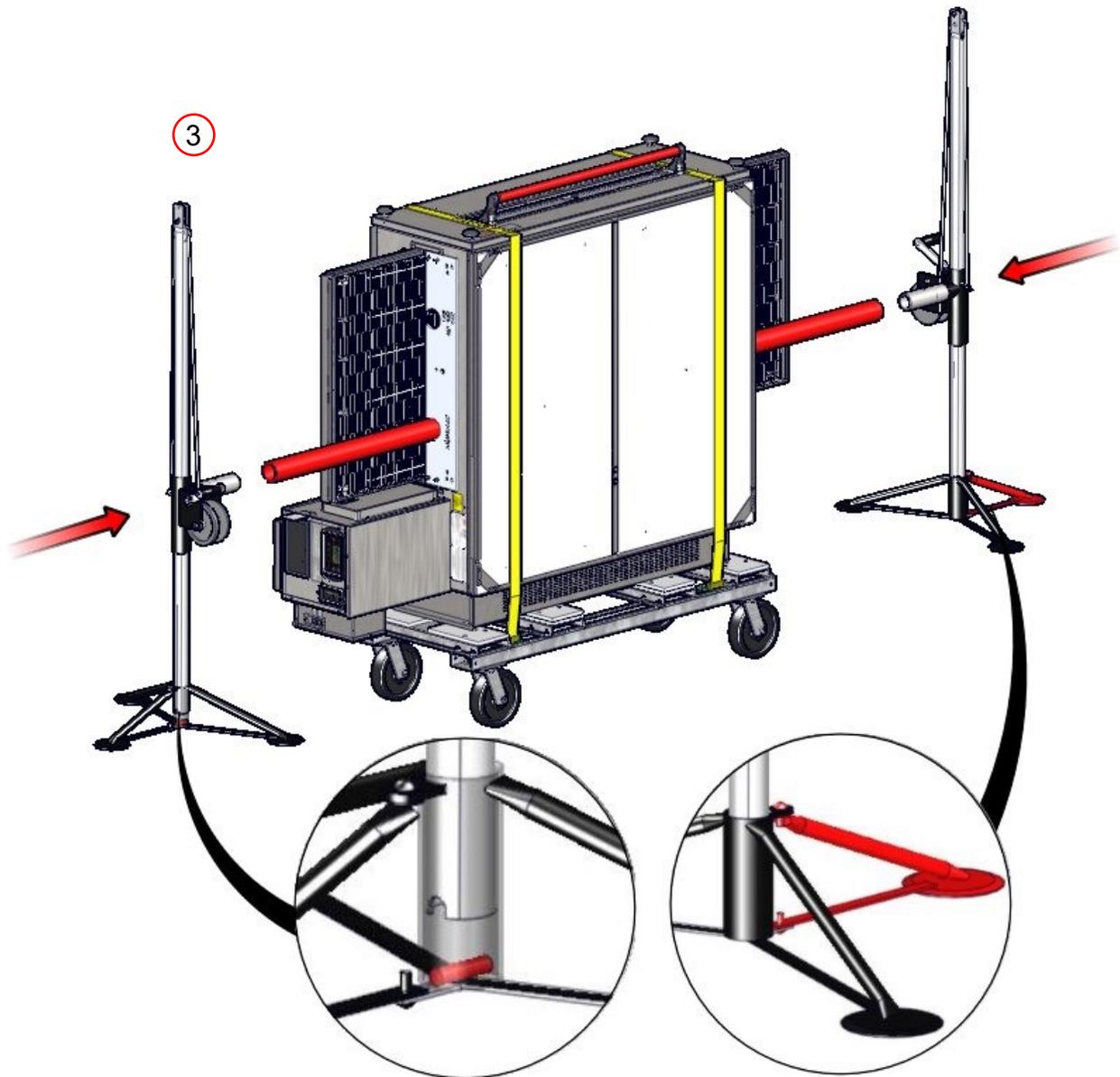
IDEA

Lea y entienda los siguientes seis (6) pasos primero. Ilustran cómo apilar los hornos e instalar accesorios



NOTA

El orificio de la tubería de elevación, marcada para el tamaño apropiado del horno, debe instalarse lo más cerca de la caja de control.



La pata plegable del trípode debe estar posicionada hacia afuera del horno.

NOTA

Apilar Los Hornos



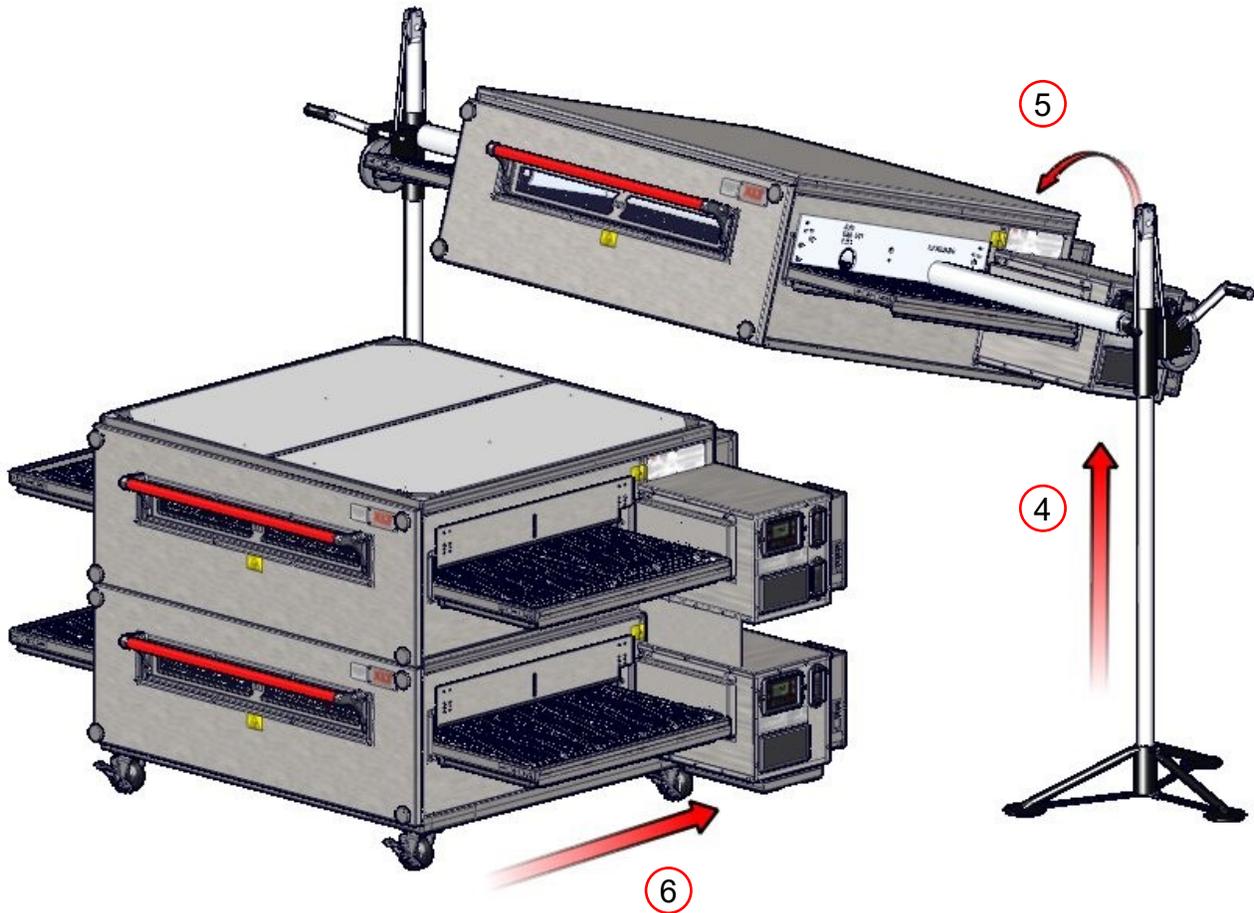
PELIGRO

Si no se dedican los gatos de elevación en la tubería de elevación adecuada y completamente puede causar daños, lesiones o la muerte de un horno de caída.



PELIGRO

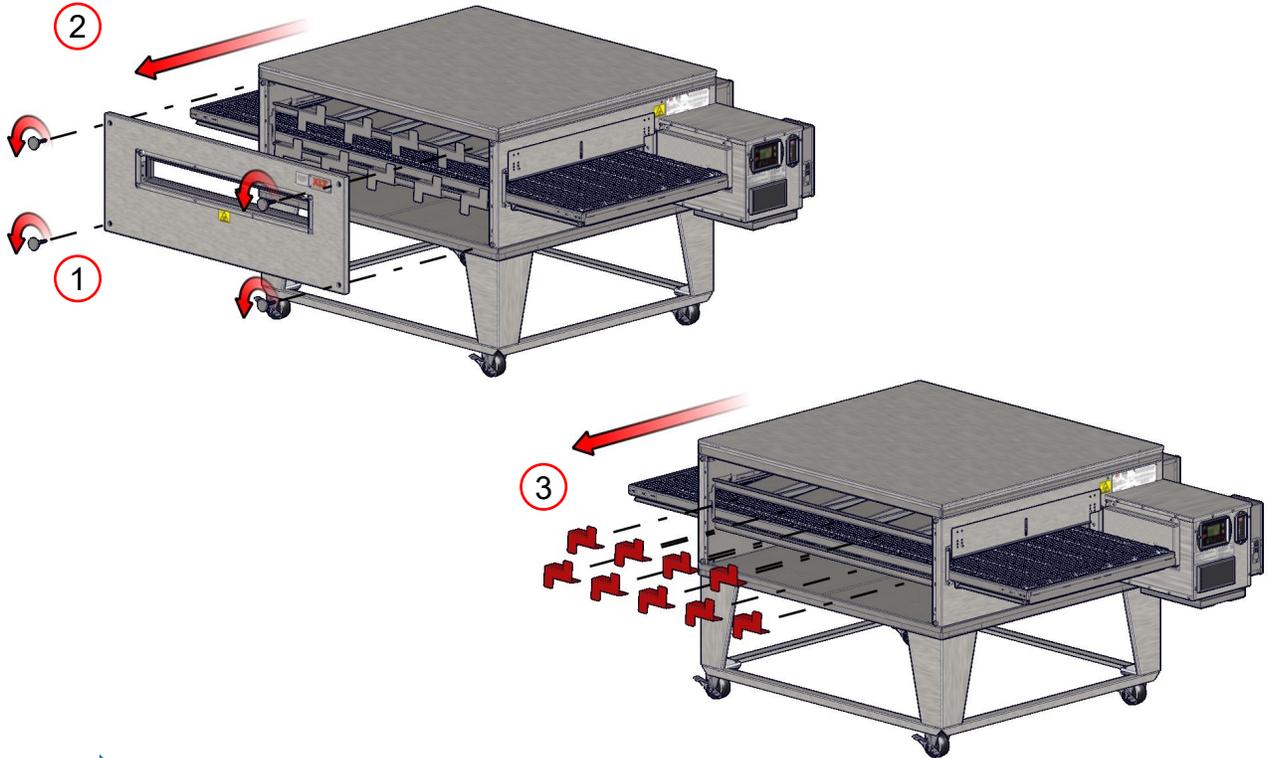
- Ambos conectores deben ser criados al unísono, de lo contrario pueden atar y una situación peligrosa desarrollarán.
- No ponga ninguna parte del mismo bajo el horno en cualquier momento.
- El horno es demasiado pesada. Ten cuidado.





Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.

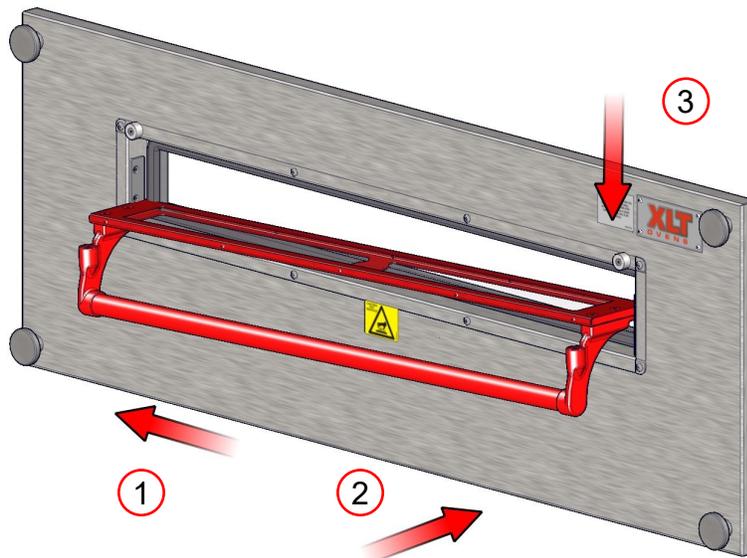
Eliminación de clips de dedo

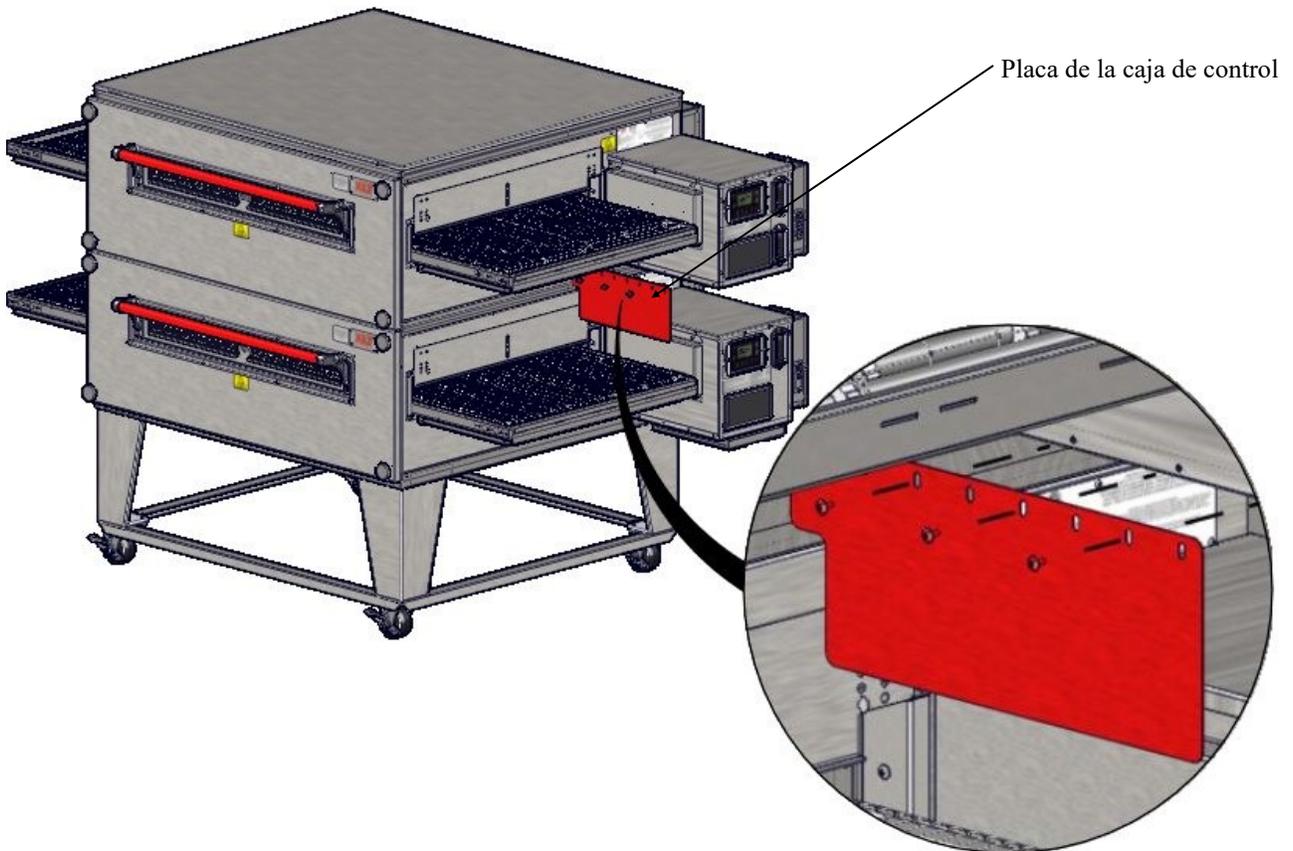
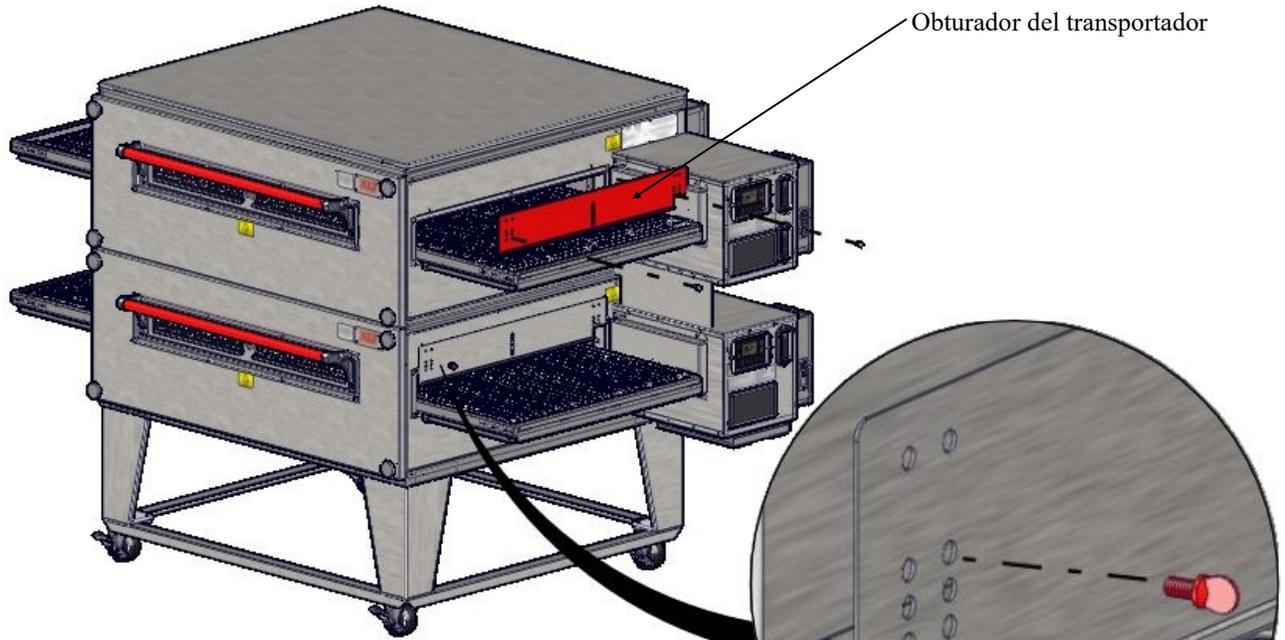


NOTE

Pinzas para el transporte únicamente. Deseche una vez eliminado.

Instalación de Puerta Sandwich





Localización física y requisitos de espacio

Estos hornos son adecuados para la instalación en cualquiera de los pisos combustibles o no combustibles, y adyacente a cualquiera de las paredes combustibles o no combustibles. La cubierta del motor está diseñado para proporcionar el espacio adecuado en la parte posterior del horno. Los espacios libres mínimos secundarios son 6 pulgadas. / 150 mm, medida desde el extremo de la cinta transportadora.



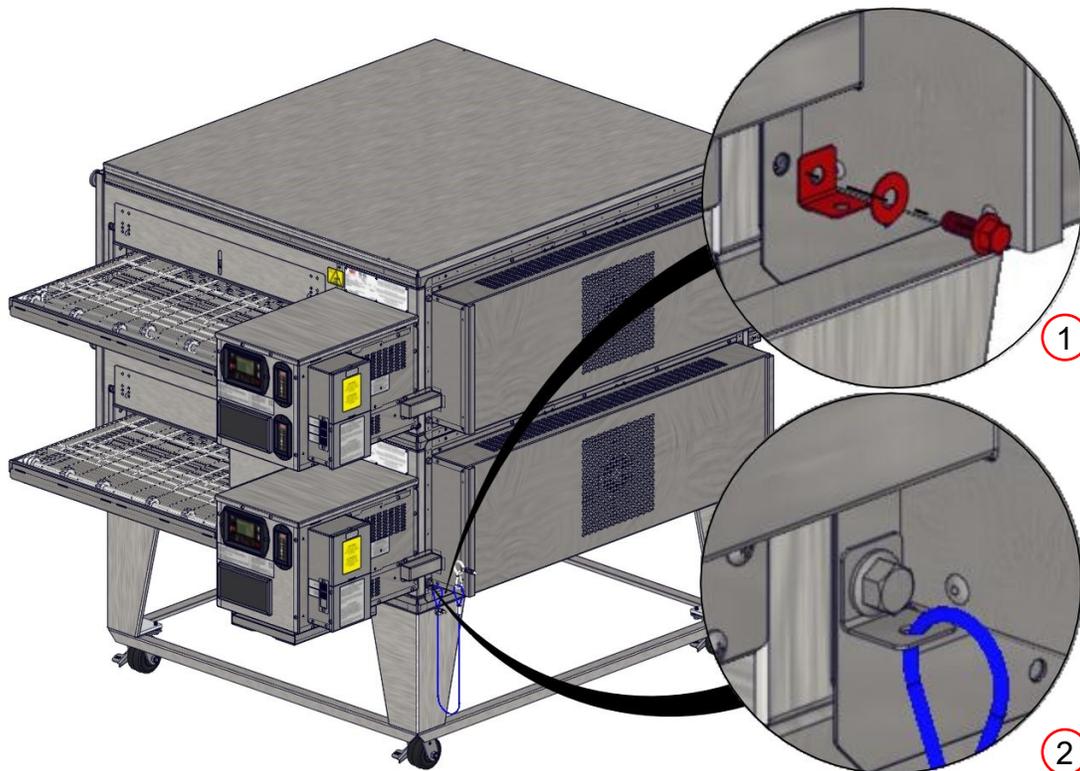
Todas las instalaciones deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos.

NOTA

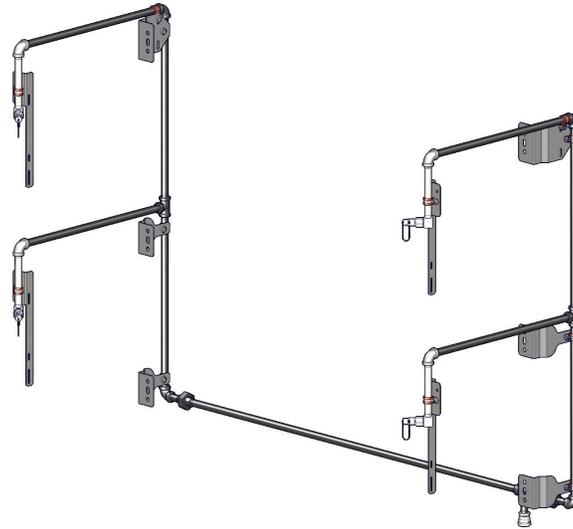
Restricción

Debido a que todos los hornos están equipados con ruedas, todas las instalaciones deben estar configurados con un sistema de retención para limitar el movimiento del horno sin depender de la manguera de cable de suministro de energía eléctrica o de gas para limitar el movimiento del horno. Un (1) Kit de restricción, que incluye un (1) tornillo de ojo, (1) Clip de acero inoxidable y un cable, se requiere para cada pila horno, sin tener en cuenta si se utiliza en una configuración simple, doble, o triple. El clip debe ser instalado en el orificio más bajo de la pared posterior en el extremo de control del horno más bajo de la pila. El perno de ojo retraso se debe instalar en un elemento estructural de una pared o en el suelo. Es responsabilidad del propietario asegurarse de la restricción está instalado correctamente.

Al término de la realización de cualquier servicio o funciones que requieren la supresión de la limitación de la limpieza, asegúrese de que tiene correctamente re-une al horno.

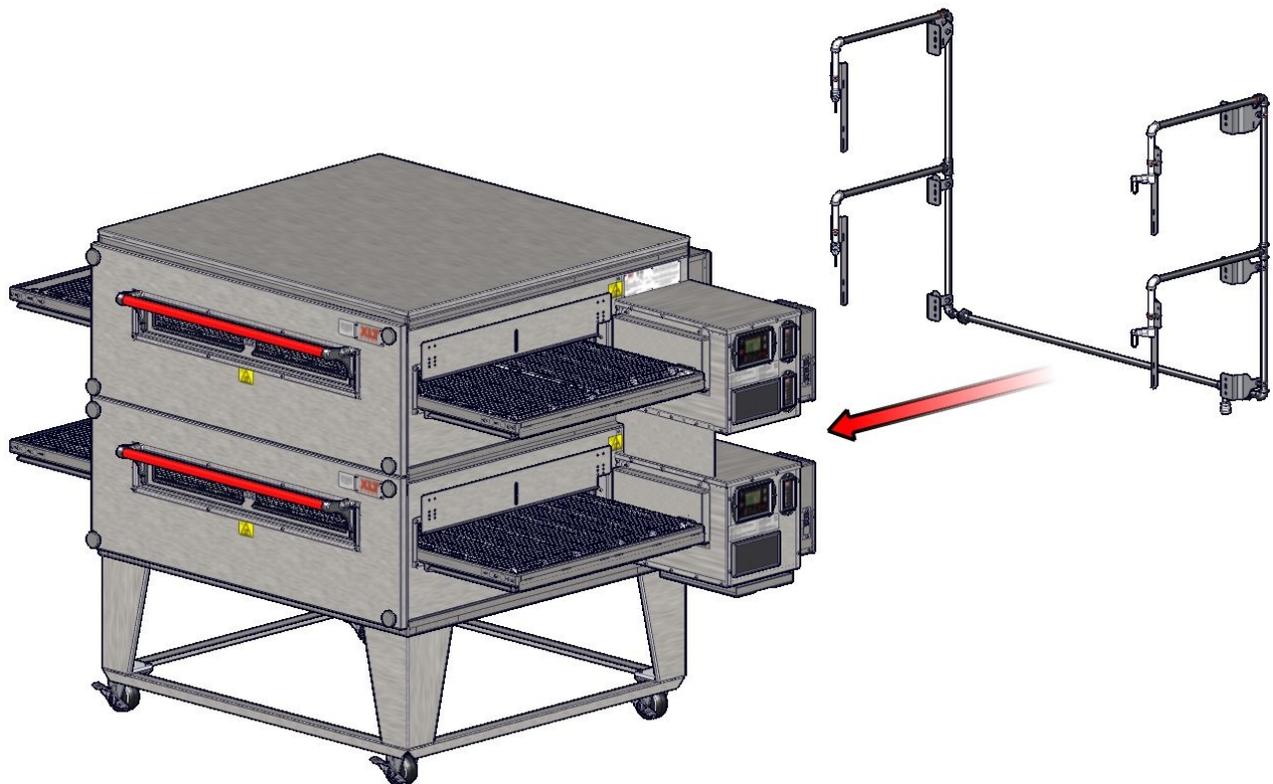


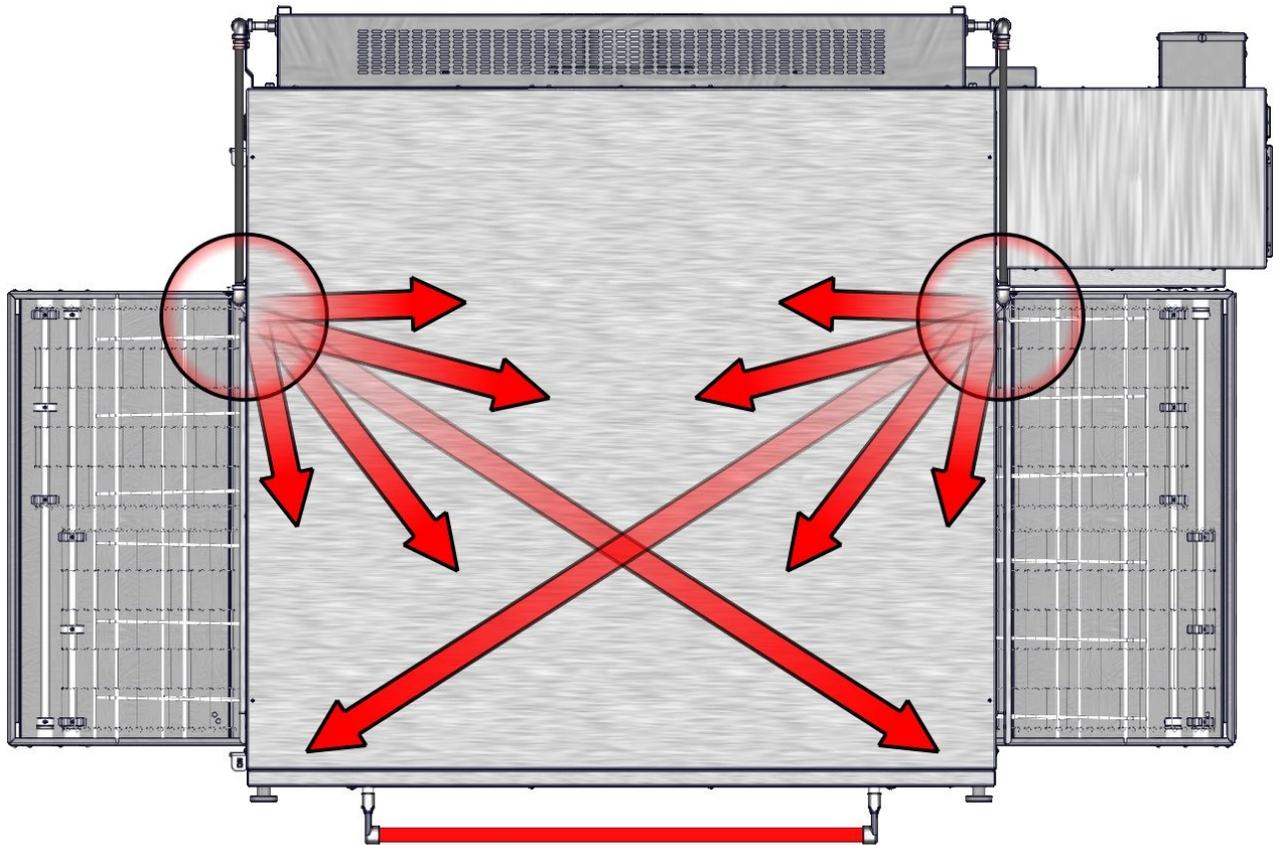
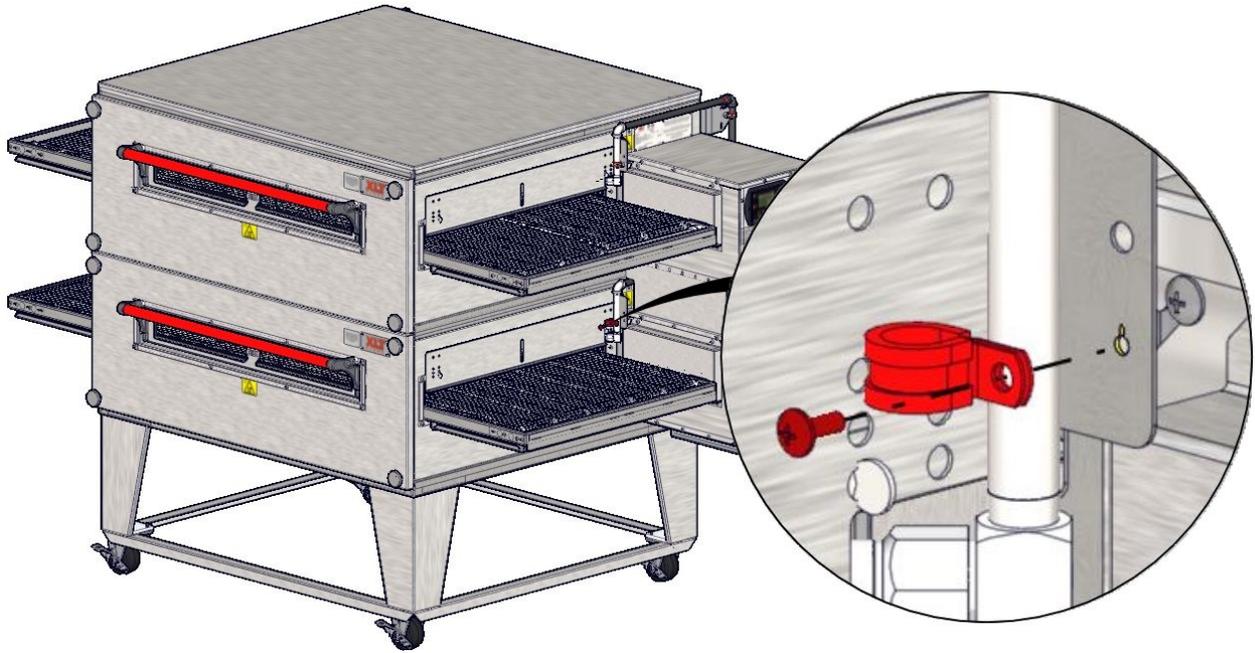
El requisito para los sistemas de extinción de incendios varían según la ubicación y la jurisdicción que tiene autoridad. Si es necesario instalar la extinción de incendios en el horno, un juego de tubos pre-ensamblado está disponible que utiliza los agujeros previamente existentes para simplificar la instalación y el servicio futuro.



Este diseño ha sido probado y aprobado para cumplir satisfactoriamente con los códigos de supresión de incendios. Utiliza sólo dos (2) boquillas por cámara de hornear, y permite que las bandejas de miga, protectores de cadena, y todos los demás accesorios que deba eliminarse fácilmente. El kit no interfiere con ninguna operación o mantenimiento.

Para obtener información detallada sobre la supresión de incendios, consulte el manual XD -9011 Instalación de supresión de incendios para campanas XLT y hornos XLT.





Requisitos de Ventilación

Se requiere una campana de ventilación con energía para eliminar el calor y los vapores. Algunos debe preverse para reponer la cantidad de aire que se extrae de la construcción. La campana y la instalación de climatización deben cumplir con los códigos locales de construcción y mecánicos. Los requisitos varían en todo el país dependiendo de la ubicación. La ventilación adecuada es responsabilidad del propietario del horno. El sistema XLT de la capilla está diseñado para cumplir con todos los requisitos para hornos XLT y es nuestra recomendación de que se utiliza este sistema.

Directrices de Ventilación

Obtener información de la jurisdicción que tiene autoridad para determinar los requisitos para su instalación. Su proveedor extractora de humo y contratista de HVAC debe ser contactado para proporcionar orientación. Una prueba de equilibrio del aire es muy recomendable, realizado por un contratista con licencia. Una campana de ventilación y diseñado especialmente instalado y sistema de climatización se acelere la aprobación, reducir los costes de mantenimiento, y proporcionar un entorno de trabajo más cómodo. XLT también recomienda que los interruptores de operador para los hornos y el interruptor de operador para el extractor de aire de estar enclavados de modo que el ventilador de escape se activa siempre que los hornos están encendidos.

Prueba de Funcionamiento de la Ventilación

Después de que el horno y campana de ventilación se han instalado y están en funcionamiento, un bote de humo se puede utilizar para "ver" si el calor y los vapores se extraen por completo. El procedimiento de ensayo se describe a continuación:

El horno debe estar operando a 450°-500°F / 232°-260°C.

El transportador debe estar apagado.

El extractor de aire de ventilación campana debe estar encendido.

Poner una vela humo en una sartén sobre la cinta transportadora en el centro del horno.

Observar el patrón de humo que sale del horno.

Repita la prueba de Humo de la vela para cada horno, así como cuando todos los hornos están operando.

La campana de ventilación debe capturar todo el humo del horno.

Después de que el extractor de aire se ha ajustado para capturar y contener el calor por completo, es necesario que haya una cantidad correspondiente de aire de compensación (MUA) introdujo en el edificio para compensar la cantidad de volumen de aire que está siendo eliminado. Una prueba de balance de aire se puede determinar la cantidad apropiada de caudales de aire de maquillaje.

Todos los hornos se prueban en la fábrica para la operación funcional. La operación se verificó y se realizan ajustes para asegurar su correcto funcionamiento. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes a las condiciones de fábrica. **Es necesario contar con un técnico de servicio autorizado verificar el funcionamiento y calibración de campo si es necesario.**

El Horno de puesta en marcha Lista de comprobación inicial, que se encuentra al final de este manual, debe ser completado (ambos lados) en el momento de la instalación, firmado por el cliente y volvió a XLT Hornos y el Distribuidor Autorizado para iniciar la política de garantía. **Si la Lista de verificación de puesta en marcha no se llena por completo y volvió a XLT Hornos, a continuación, la garantía no será aceptado.**

Procedimiento de puesta en marcha

1. Asegúrese de que todos los hornos han sido instalados de acuerdo con el Manual de I & O y que todos los servicios públicos están conectados a los hornos de acuerdo con los códigos de construcción locales.
2. Rellene el paso 1 de la lista de verificación con toda la información y con letra legible.
3. Coloca todas las cajas de control en la posición de servicio, eliminar todas las etiquetas azules desde el interior de todas las cajas de control y conecte el puente para el mazo de cables. Podrá comenzar el horno y forma completa.
4. Completa lista de verificación de puesta en marcha con la firma de propietario y retorno a XLT.



PRECAUCIÓN

No exceda de 65 Hz en la configuración de VFD.



NOTA

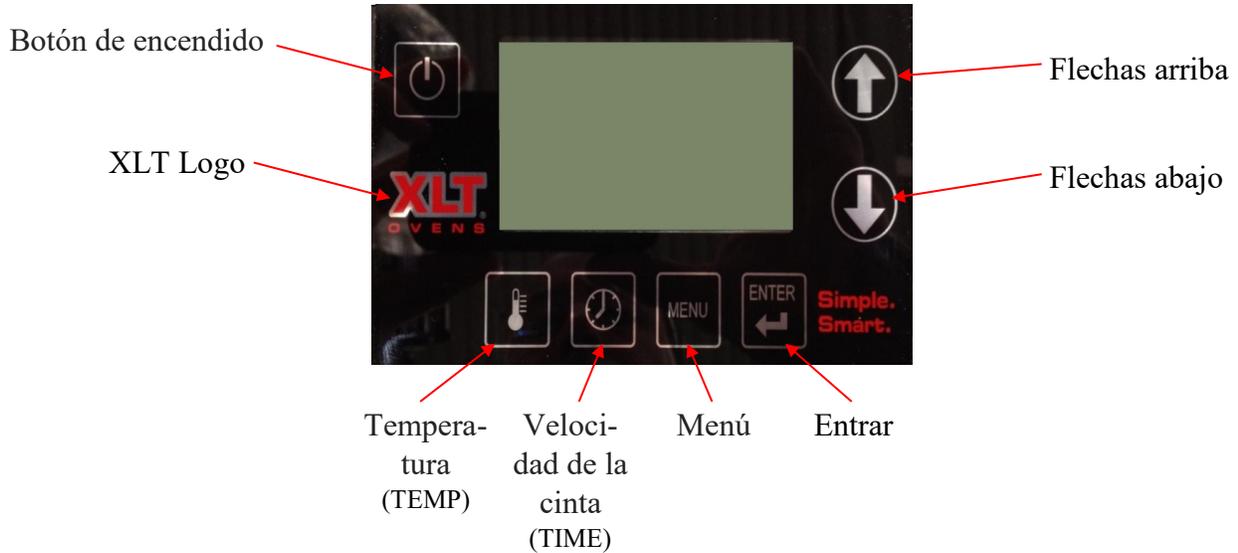
Todos los hornos XLT vendrán programados para un tiempo de cocción de 5:00 minutos y una temperatura de 500°F/260°C. Los usuarios finales son responsables de determinar los ajustes del horno. Las tablas de abajo indican los valores mínimos y máximos para el tiempo de horneado y la temperatura.

Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx70	1:30	20:00

Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	149° C	310° C



PRECAUCIÓN Este horno no es capaz de ser colocado de manera segura en funcionamiento en caso de un fallo de alimentación. No se debe intentar hacer funcionar este horno durante un corte eléctrico.



① **Encender:** Horno Encendido (Mantenga durante 1 segundo)

Ajuste de la temperatura



② **Ajuste de la temperatura:** Presione el botón de TEMP durante tres (3) s. Para ajustar la temperatura Utilice la flecha arriba o abajo. Si quemador doble pulse el botón TEMP el cambio a otro de temperatura. Pulse Intro para guardar.

Ajuste del tiempo de la correa



③ **Ajuste del tiempo de la correa:** Presione el botón TIME durante tres (3) s. Para ajustar el cinturón de empleo del tiempo las flechas arriba o abajo. Si se divide la correa de prensa el botón del tiempo para cambiar a otro momento. Pulse Intro para guardar.

④ **Apagar:** La alimentación del horno apagado (Mantenga durante 1 segundo)

Modo de Menú (Opciones)

Funcionamiento del menú

1. Para entrar en el modo Menú pulse MENU.
2. El número en la esquina inferior derecha comienza a parpadear.
3. Desplazarse por los menús pulsando flechas arriba / abajo (máximo de doce (12) menús preestablecidos).
4. Para seleccionar el menú de prensa desea, puede introducir. El número debe tener un sólido cuadro negro alrededor de él.
5. Para cambiar a otra selección de menú MENU y el cuadro negro sólido desaparecerá y el número comienza a parpadear.
6. Cuando el número parpadea pulsando MENU saldrá del modo de menú.



Cambiar configuración del menú

1. Para cambiar un ajuste, cuando el número parpadea ir al preajuste que desee y pulse ENTER y MENU durante tres (3) segundos.
2. TEMP debe comenzar a parpadear. Utilice las flechas arriba / abajo para seleccionar la temperatura a continuación, presione ENTRAR.
3. TIEMPO debería comenzar a parpadear. Utilice las flechas arriba / abajo para seleccionar el tiempo a continuación, pulse y mantenga pulsado ENTER y MENU durante tres (3) segundos para guardar preestablecido.

Opciones de usuario adicionales

Ajustes de bloqueo

1. Para bloquear y desbloquear el horno hora y pulse ENTER de tiempo y temperatura durante tres (3) segundos hasta que el LUI emite un pitido.
2. A continuación, pulse TEMP, TIME luego TEMP dentro de tres (3) segundos para bloquear los ajustes.
3. Un bloqueo o desbloqueo de símbolo se mostrarán en la esquina inferior izquierda de la LUI.

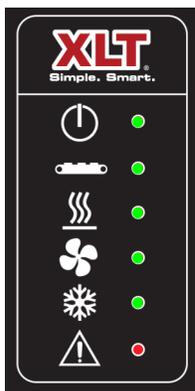
Fahrenheit a Celsius

1. Para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius pulse y mantenga pulsado TEMP y ENTER durante tres (3) segundos y la configuración cambiarán.

LED de control del horno:

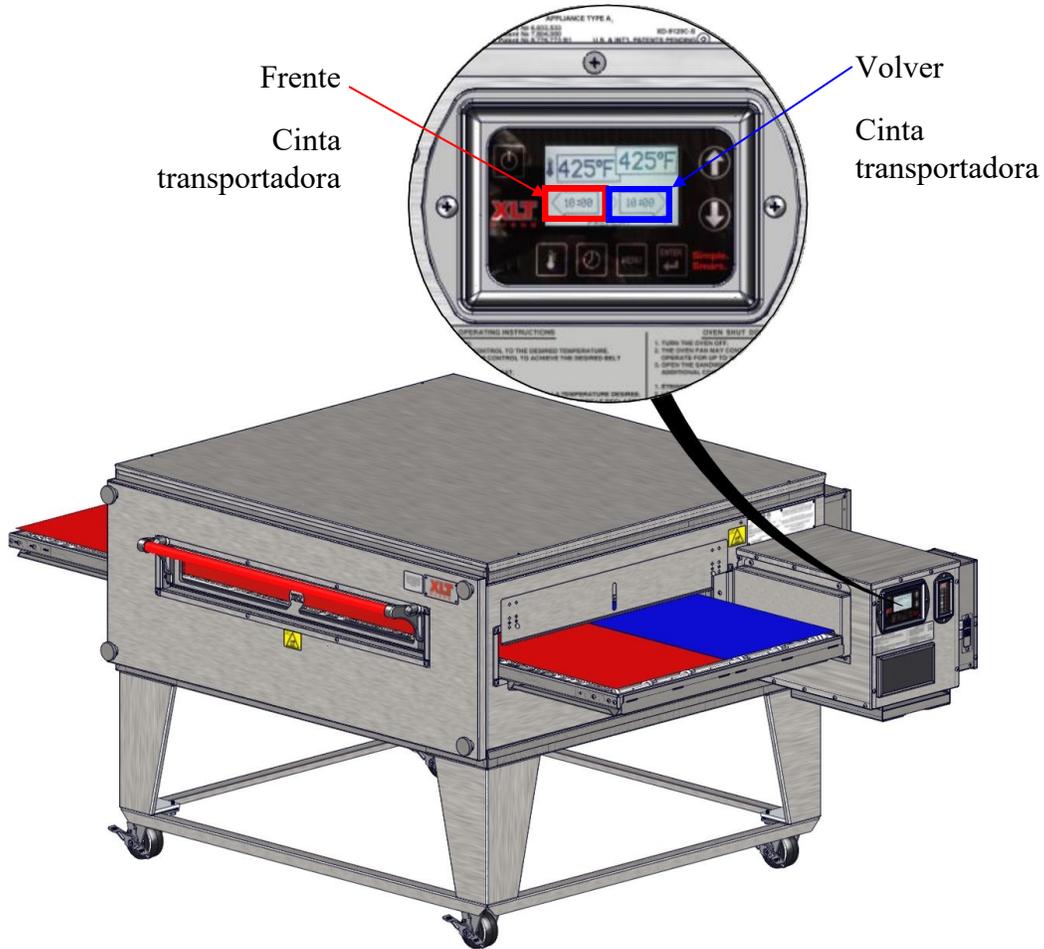
Estado del LED:

1. Energía - Verde (Iluminado cuando el horno tiene energía)
2. Transportador - Verde (Iluminado cuando los transportadores están activos)
3. Calor - Verde (Iluminado cuando el SSR recibe energía)
4. Ventilador principal - Verde (Iluminado cuando el ventilador está girando)
5. Enfriar - Verde (Iluminado cuando el horno está en modo de enfriamiento)
6. Alarma - Rojo (Iluminado cuando se dispara una alarma)



(Todos los LED están encendidos para referencia)

Controles de tiempo de la cinta transportadora dividida

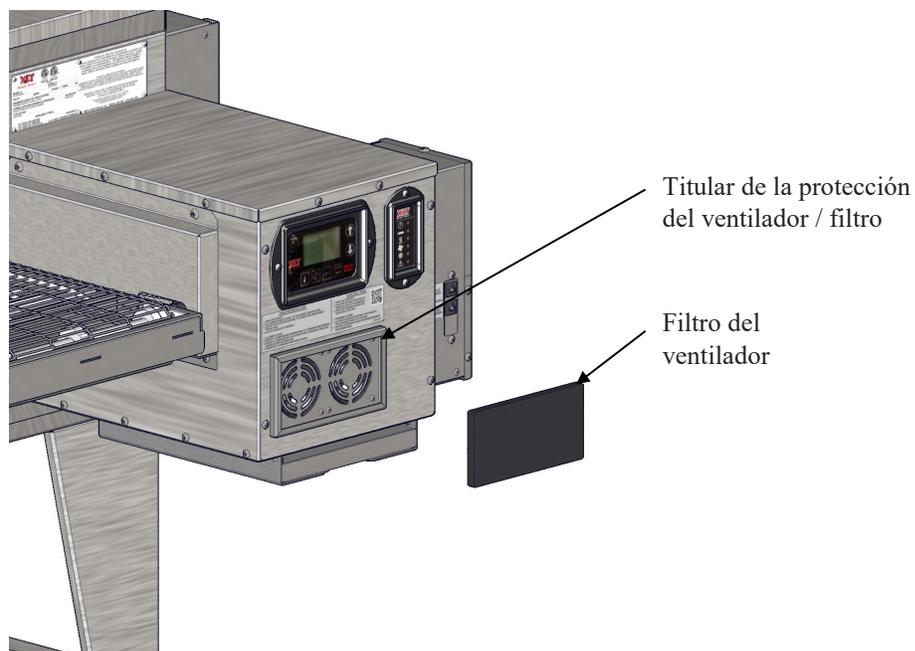


Su horno XLT está construido de acero inoxidable. La mayoría de los agentes de limpieza comerciales pueden ser utilizados con seguridad en todas las superficies de acero inoxidable. Comprobar las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de su uso. Observar las medidas de precaución y de seguridad recomendadas según lo dictado por el fabricante del producto. No use limpiadores cáusticos sobre los cojinetes transportadoras.

No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas ya que pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada deben ser rociadas y se dejan en remojo durante un máximo de 5 minutos antes de limpiar limpio. Siempre limpie con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

No use limpiadores cáusticos en el panel de control y / o componentes electrónicos. Use solamente limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control de correa.

El elemento más crítico para limpiar el filtro está en el ventilador. El filtro se mantiene en su lugar por el ventilador de acero protector / filtro de acero montar y se puede lavar varias veces. La limpieza regular del filtro es importante para mantener la circulación de aire dentro de la caja de control. Dependiendo de las condiciones del almacén, este filtro debe limpiarse semanalmente o, ya que se llena de polvo. Por favor, póngase en contacto con XLT Hornos de piezas de recambio.



Mantenimiento del filtro de enfriamiento

1. Cuando los filtros de enfriamiento necesitan ser limpiados una alarma aparecerá en la LUI diciendo "FILTRO".
2. Pulse el botón MENU para entrar en la pantalla "FILTRO".
3. Una vez que se limpia el filtro, pulse ENTER para restablecer el temporizador del filtro. Esto le llevará a otra pantalla que le mostrará el temporizador de nuevo a las 00:00 y se terminará después de 5 segundos.
4. Si se desea anular la alarma pulse el botón MENU y se despejará la alarma durante 2 horas adicionales. A continuación, la alarma "FILTRO" aparecerá de nuevo.



PELIGRO

Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.



PRECAUCIÓN

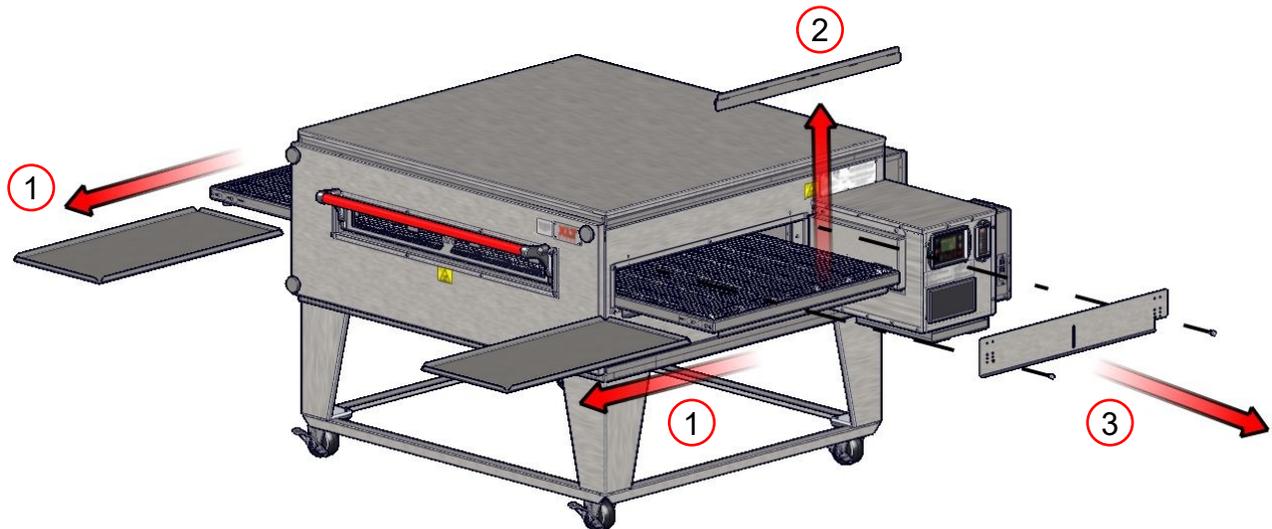
Si el horno ha de ser retirado de su lugar de instalación para la limpieza o el mantenimiento, el siguiente procedimiento debe ser seguido:

1. Apaga la desconexión eléctrica principal
2. Desenchufe el cable eléctrico, si está equipado
3. Desbloquear las ruedas
4. Desconectar la sujeción
5. Desconecte el cable de reubicación de la campana (si corresponde)
6. Cuando el servicio o la limpieza se haya completado, mueva el horno a su ubicación original
7. Conectar el cable de reubicación de la campana (si es aplicable)
8. Conecta la restricción
9. Ruedas de bloqueo
10. Enchufe el cable eléctrico, si está equipado
11. Encienda la desconexión eléctrica principal
12. Siga las instrucciones normales de arranque



IDEA

Leen y comprenden los siguientes 11 pasos en primer lugar. Que ilustran cómo quitar componentes del horno para la limpieza.





Apertura de la puerta Sandwich proporcionará un lugar de agarre para retirar el panel frontal.

IDEA



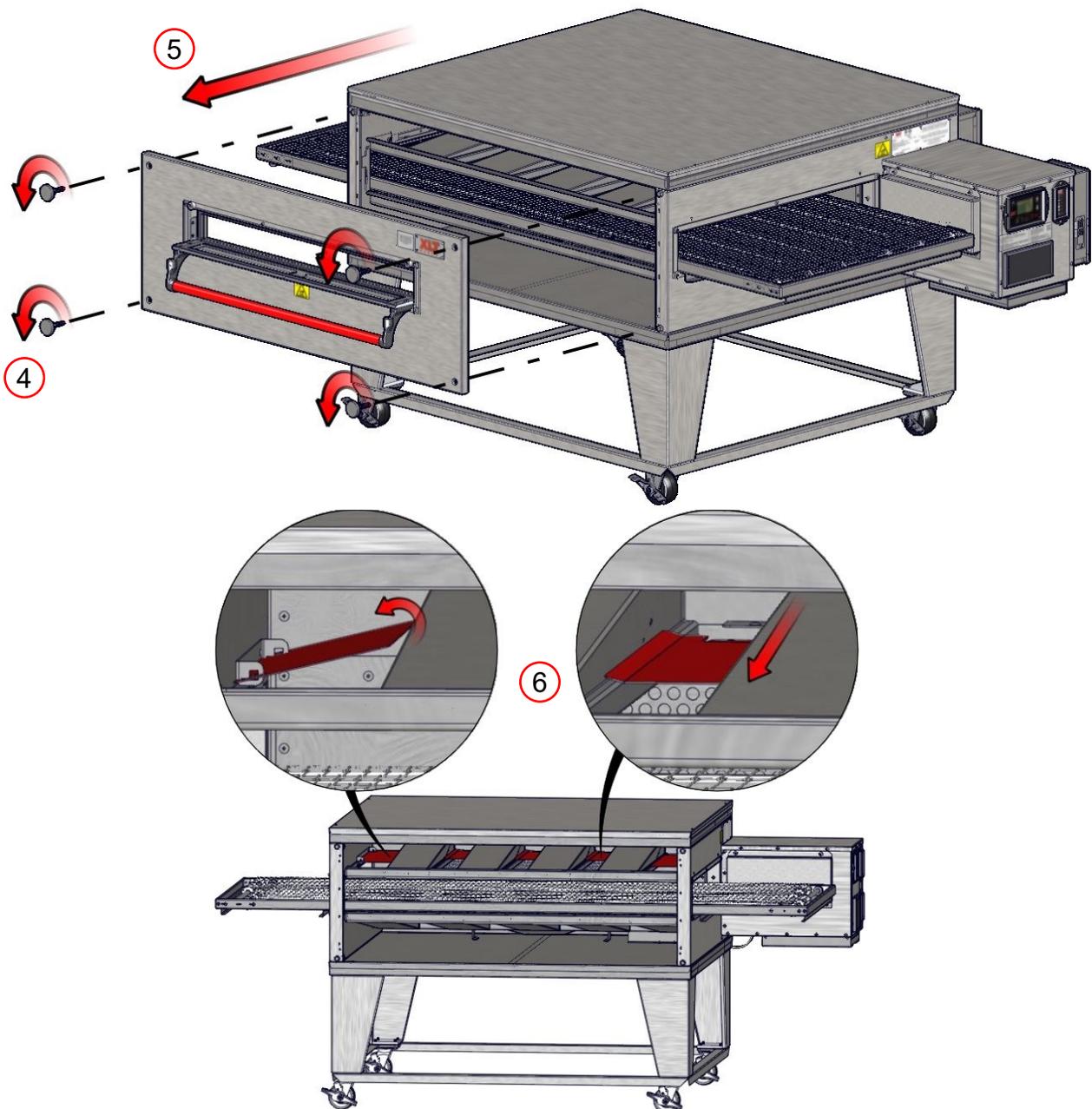
PRECAUCIÓN

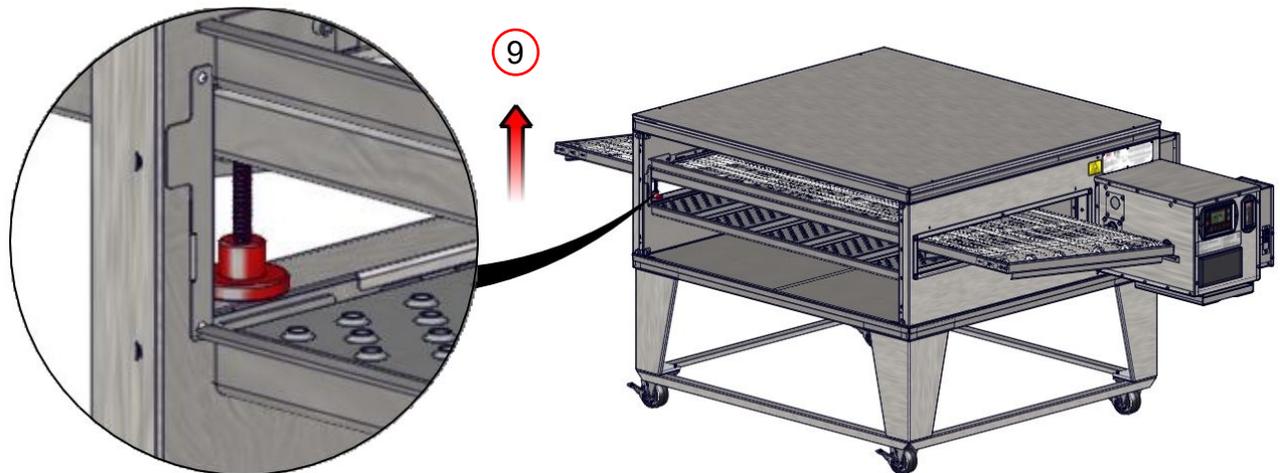
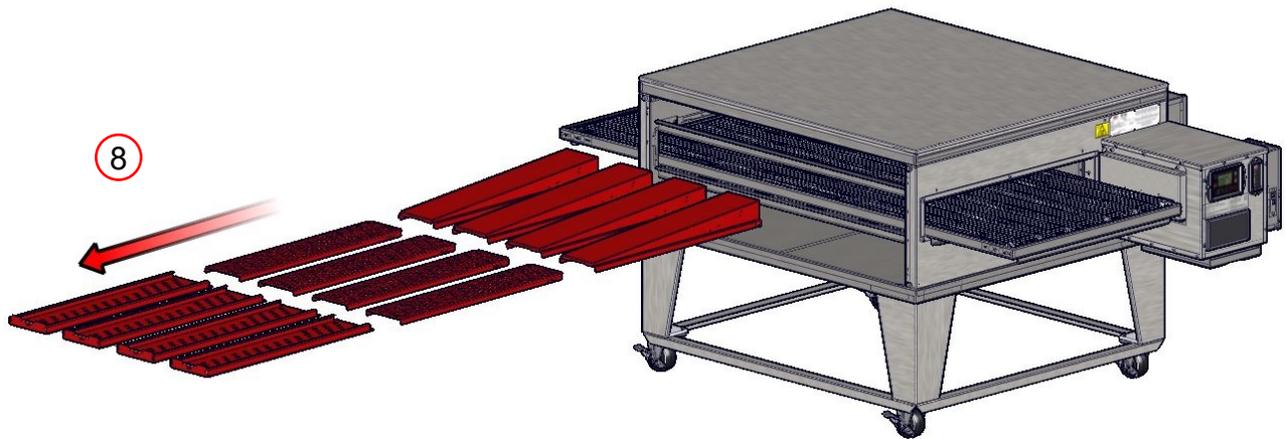
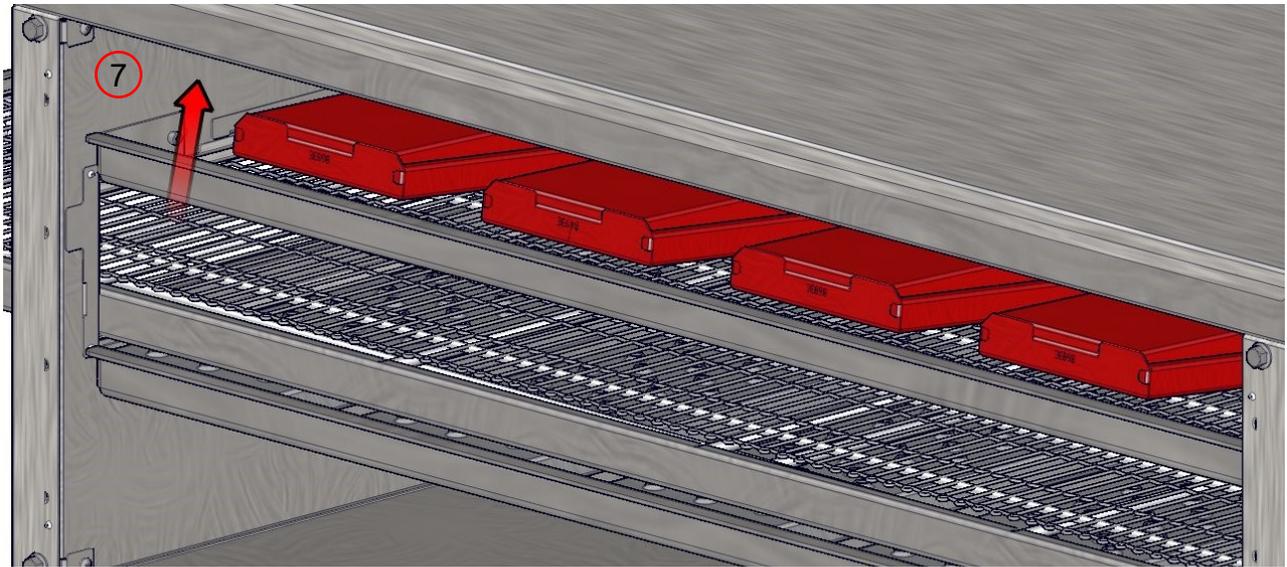
Los paneles frontales pueden llegar a pesar hasta 72 libras. [33 kg]. Tenga cuidado al levantar.

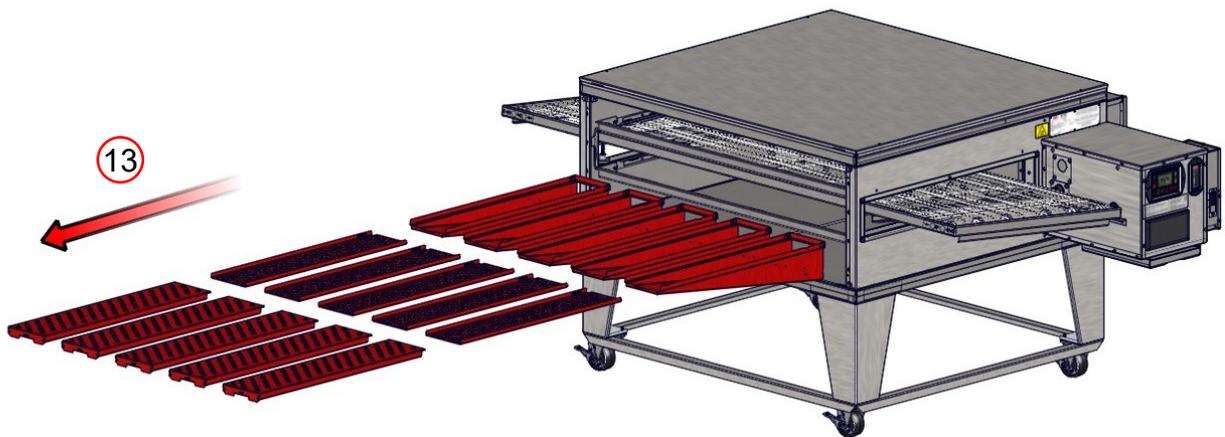
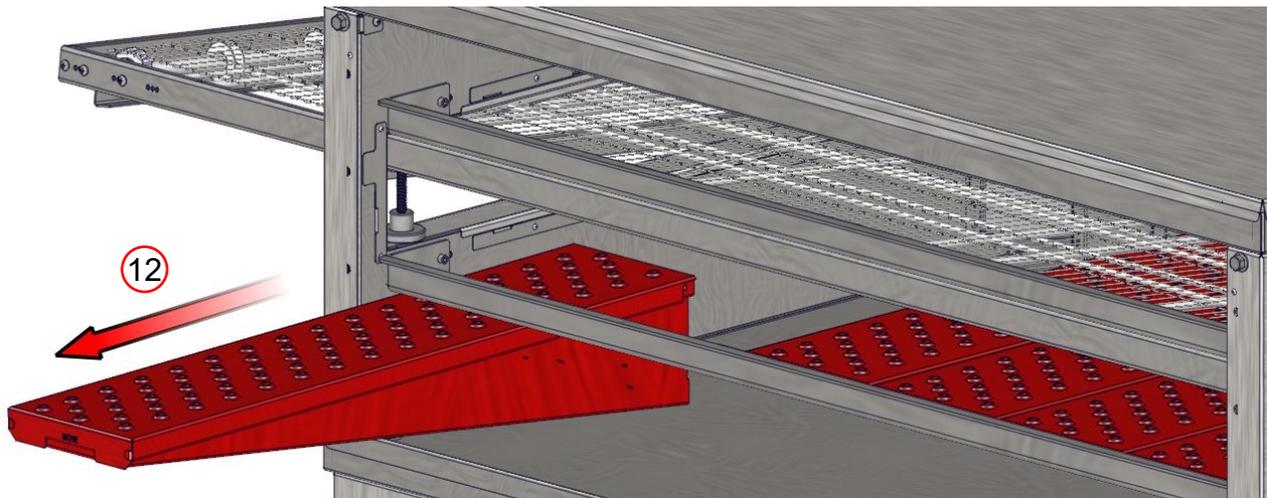
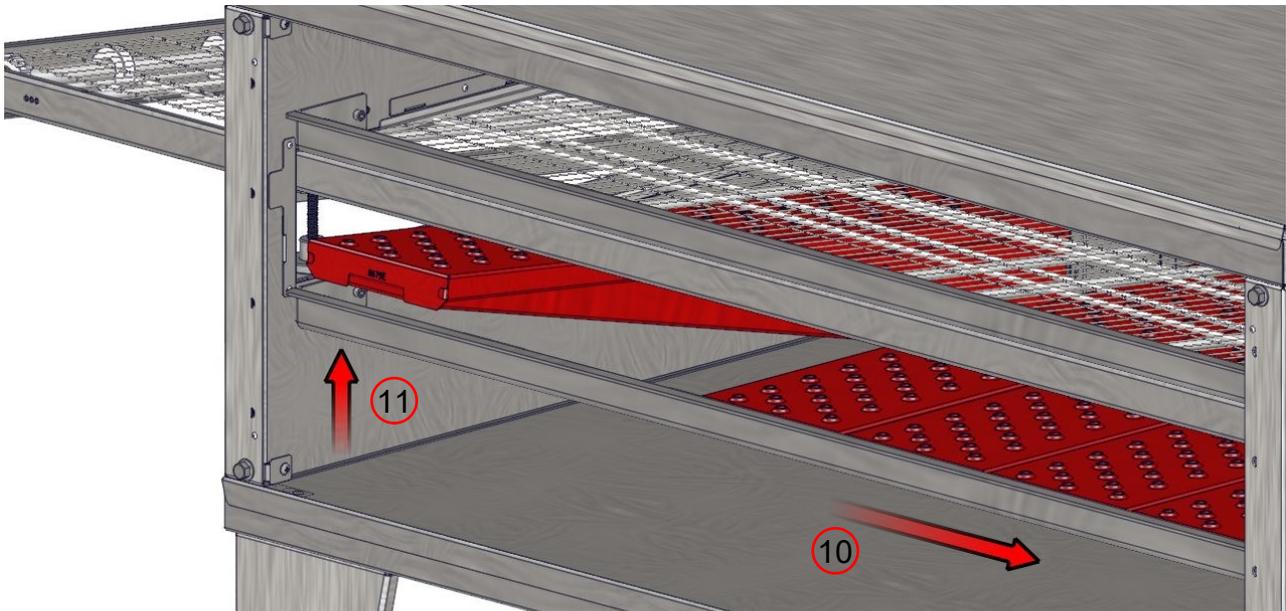


ADVERTENCIA

Los individuos con marcapasos o dispositivos médicos internos no deben manejar fuertes imanes de tierras raras. Estos imanes se encuentran en el ensamblaje de la puerta del sándwich.







PRECAUCIÓN

NO rocíe productos de limpieza líquidos en las ranuras y agujeros en los siguientes lugares: Parte trasera de la caja de control, Debajo de la caja de control, Principal cubierta del motor del ventilador.

Como con cualquier aparato, se requiere un mantenimiento periódico. Muchos factores afectan esta programación como combinación de productos y horas de uso. Se incluye un programa de ejemplo.

Programa de mantenimiento del horno					
		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Annual
Limpieza					
	Bandejas de migas vacías	<input type="checkbox"/>			
	Limpiar el frente, los lados y la parte superior	<input type="checkbox"/>			
	Limpiar la caja de control y el panel de control *	<input type="checkbox"/>			
	Limpiar o reemplazar los filtros del ventilador	<input type="checkbox"/>			
	Remover los grandes escombros de la cinta transportadora		<input type="checkbox"/>		
	Limpiar la cubierta del motor		<input type="checkbox"/>		
	Limpiar la ventana del sándwich		<input type="checkbox"/>		
	Remover los escombros de los dedos externos			<input type="checkbox"/>	
	Quitar los escombros del interior de la cámara de cocción			<input type="checkbox"/>	
	Remover los escombros del motor del ventilador principal			<input type="checkbox"/>	
	Limpiar el exterior de los dedos				<input type="checkbox"/>
	Limpiar el interior de la cámara de cocción				<input type="checkbox"/>
	Ensamblaje del transportador limpio				<input type="checkbox"/>
Inspección					
	Revisar los filtros de los ventiladores en busca de suciedad	<input type="checkbox"/>			
	Revisar la cinta de alambre del transportador para ver si se estira		<input type="checkbox"/>		
	Revisar la cadena de rodillos de tracción del transportador para ver si se estira			<input type="checkbox"/>	
Ajustar					
	Cinta transportadora de alambre			<input type="checkbox"/>	
Lubricar					
	Lubricación de los alfileres de las ventanas con grasa de grado alimenticio			<input type="checkbox"/>	
	Cadena de rodillos de accionamiento del transportador				<input type="checkbox"/>
Reemplazar					
	Filtros de ventilador				<input type="checkbox"/>

- No utilizar limpiadores cáusticos en los cojinetes del transportador (véase la pág. 38)
- No use limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas (refiérase a la pág. 38)
- *No use limpiadores cáusticos en el panel de control. Sólo use limpiadores compatibles con Lexan® en la cara del control del transportador (refiérase a la Pg. 38)
- No use agua a alta presión para limpiar el horno.

Póngase en contacto con un representante de la fábrica o con una empresa de servicios local para realizar el resto de las tareas de mantenimiento y reparaciones.



PELIGRO

Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

La Cocción Adecuada

La experimentación es la única manera de determinar el momento adecuado y ajustes de temperatura. Mientras que una pizza probablemente parece estar perfectamente cocida en el exterior, el interior puede ser hecha. Un termómetro es necesario determinar si los alimentos están siendo adecuadamente preparado. La mayoría de los departamentos de salud tienen reglas y reglamentos que establecen temperaturas mínimas de temperatura interna del alimento. La mayoría de los operadores quieren para cocinar los alimentos lo más rápido posible con el fin de servir a más clientes por hora. Sin embargo, los alimentos cocción más lenta es la única manera de alcanzar una temperatura interna adecuada. Si sus productos alimenticios mirar aceptable en el exterior, sino que tenga una temperatura interna que es demasiado baja, entonces la reducción de la temperatura y la disminución de la velocidad de la cinta (aumentando con ello el tiempo de cocción), será necesario.

Hay varios factores que pueden afectar al rendimiento de cocción y características:

- La temperatura del horno (generalmente afecta el color)
- La velocidad del transportador (generalmente afecta a punto de cocción)
- Arreglo de dedo
- Altitud
- Cacerolas frente a las pantallas
- Espesor de la masa
- Tipo de queso
- Temperatura de materia prima (congelado?)
- Cantidad de ingredientes

Hornos XLT se pueden configurar para cocinar una gran variedad de artículos alimenticios. Esto se logra mediante la disposición de los dedos para controlar las características de cocción. En términos generales, la mayoría de cocina es un "abajo hacia arriba" proceso. El aire caliente de la fila inferior de los dedos tiene que pasar por el transportador (una distancia de alrededor de 2 "/ 50,8 mm), calentar la sartén o en la pantalla, y luego en realidad cocinar pasta cruda. El aire caliente de la parte superior, por el contrario, básicamente, sólo tiene que fundir queso y coberturas precocida re-calor. En consecuencia, la mayoría de los operadores utilizar el horno con los dedos dispuestos de modo que mucho más aire es dirigido hacia la parte inferior de la pizza que a la parte superior. Hay lugares para el mismo número de dedos por encima y por debajo de la cinta transportadora. Están disponibles placas de cubierta dedo que tienen seis filas de agujeros, cuatro filas de agujeros, dos filas de agujeros, y no hay agujeros (o placas de cubierta en blanco). Una disposición típica dedo podría tener la mayoría o incluso todos los dedos en la parte inferior "totalmente abierta", es decir los dedos con las seis filas de agujeros, y sólo dos o tres dedos en la parte superior con cuatro o seis filas de agujeros. Los mejores dedos pueden estar dispuestos en un patrón simétrico o se pueden desplazar de forma asimétrica a ya sea el extremo de entrada o salida de la cinta transportadora. Lo invitamos a experimentar al tratar diferentes arreglos de los dedos, temperaturas y velocidades de banda. XLT Hornos le puede ayudar con sus configuraciones de horno / productos.

Función Mecánica

Si el horno no funciona correctamente, compruebe las siguientes condiciones:

1. Compruebe que el cable de alimentación al horno está conectado y la falta de conexión se encuentra en la posición "on".
2. Compruebe que los interruptores de circuito en el panel de servicio eléctrico del edificio no se han disparado o desactivado.
3. Compruebe todos los interruptores del panel de control del horno para asegurarse de que no se han disparado.
4. Compruebe que la tensión adecuada, el amperaje y tamaño del cable.

Si el horno todavía no funciona correctamente, XLT tiene el personal de servicio al cliente calificados que pueden proporcionar asistencia en cualquier tipo de problema horno XLT puede experimentar. Servicio de atención al cliente está disponible 24/7/365 al 888-443-2751, o visite www.xltovens.com.

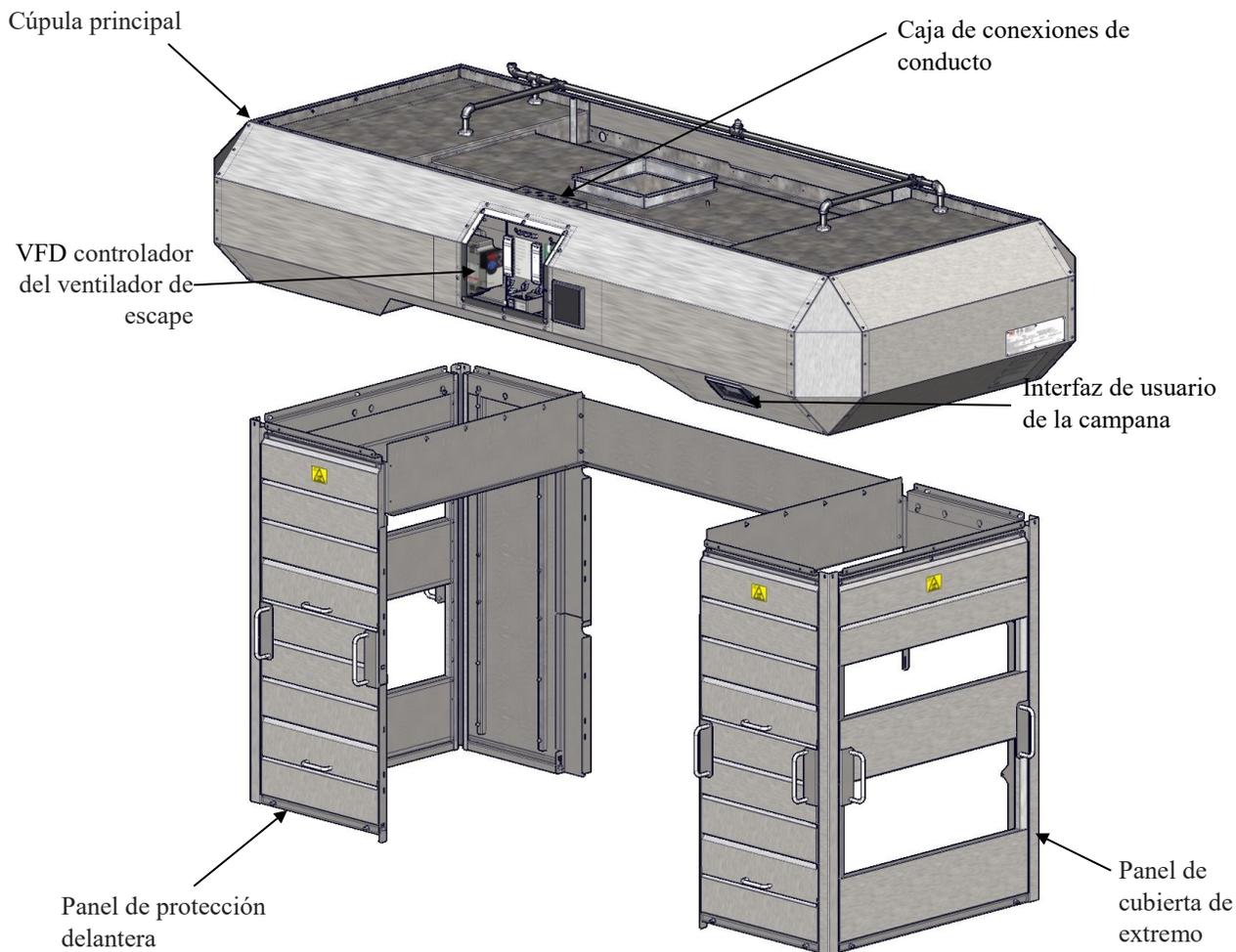
**PELIGRO**

Compruebe todos los códigos locales antes de la instalación. Los requisitos especiales pueden ser necesarias dependiendo de la construcción de edificios material. Es el contratista de la instalación de forma responsable para asegurar que la estructura de la campana se va a ser colgado desde cumple con todos los códigos y puede llevar el peso capó.

Responsabilidad del Comprador

Es la responsabilidad del comprador:

1. Revise minuciosamente los planos y especificaciones del piso. La ubicación exacta del horno debe ser determinado antes de instalar la campana.
2. Para descargar, desembálela, ensamblar e instalar la campana al que está destinado ubicación.
3. Para asegurarse de que las empresas eléctricas están instalados en el sitio, de acuerdo con los códigos de construcción locales y cumplir con las especificaciones de este manual.
4. Para ver que las empresas eléctricas están conectados correctamente por un instalador calificado, utilizando el hardware adecuado.
5. Para garantizar un instalador calificado ha realizado un procedimiento de puesta en marcha inicial.
6. La ubicación debe minimizar largos y retorcidos carreras de conducto, y hacer esfuerzos para tener un camino claro directamente a la acera ventilador de techo / pared.
7. Todas las estructuras de soporte de campana deben ser lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la campana y mortajas. Consulte la página de la capilla de dimensiones y pesos para el peso.
8. Mantenga las distancias adecuadas de los materiales combustibles de acuerdo al código mecánico Internacional (IMC), y la Agencia Nacional de Protección contra Incendios (NFPA) 96, y los códigos mecánicos locales.
9. En Australia, una campana de ventilación para ser instalado de acuerdo con el AS 5601 Instalación de Gas.
10. Para asegurarse de que el XLT de la capilla se suspende correctamente a partir de la estructura del techo.



El Sistema de la capilla XLT consta de tres (3) partes principales; el paracaídas principal, de las cubiertas, y el controlador del ventilador de escape de frecuencia variable (VFD).

El paracaídas principal sirve para recoger y transmitir calor al extractor de aire. Contiene filtros, luces y controlador. El controlador opera tanto en el capó y hornos. El tamaño principal de cubierta depende del tamaño del horno.

Las cubiertas ayudan a la eficiencia de la cúpula principal atrapando calor. Ellos son configurables para cada lado o extremo de carga o descarga, y son fácilmente extraíbles para su limpieza y mantenimiento.

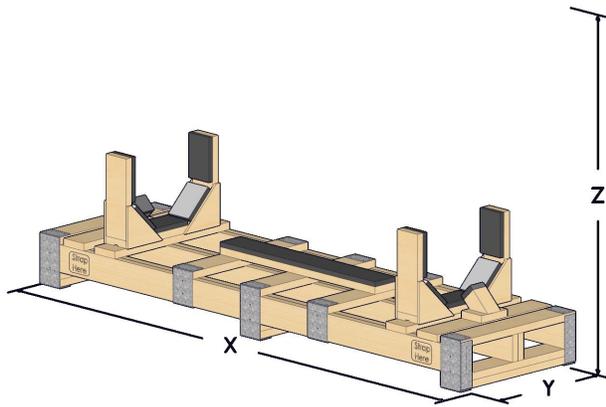
El VFD convierte la potencia de entrada a la frecuencia de potencia de salida de tres de fase variable para controlar la velocidad del ventilador de escape. Todas las compañías de electricidad para el ventilador de la campana y de escape se conectan a través del cuadro eléctrico situado en la parte frontal de la cúpula principal. Los botones táctiles capacitivos están situados en la interfaz de usuario de la capilla en el frente del paracaídas principal, y el enclavamiento de la función de la campana y el horno (s). Hay relés que proporcionan enclavamientos para equipos tales como, amortiguadores HVAC, y / o unidades de MUA dedicados y hay un relé opcional para la extinción de incendios.

Todas las campanas están disponibles XLT tuberías necesarias para la extinción de incendios, lo que permite simples, instalaciones realizadas sobre el terreno. Para obtener información detallada de extinción de incendios consulte el manual XD-9011 Instalación de supresión de incendios para XLT Campanas y XLT Hornos.

La campana XLT fue diseñado para cumplir con los requisitos de IMC 2015 o versión actual, que es una campana del Tipo I. También fue diseñado para tener la extinción de incendios opcional añadido para satisfacer los requisitos de la norma NFPA 96 estándar. Esto se hizo para permitir XLT para un mejor servicio a los requisitos del cliente y las jurisdicciones asociadas.

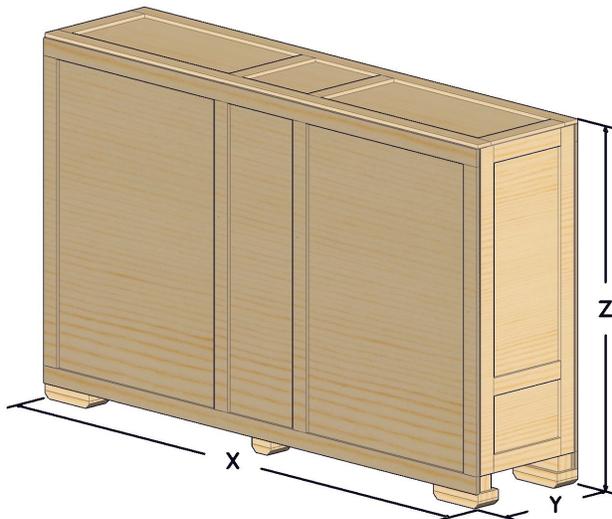
Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

CAJAS DE CAMPANA DOMÉSTICA



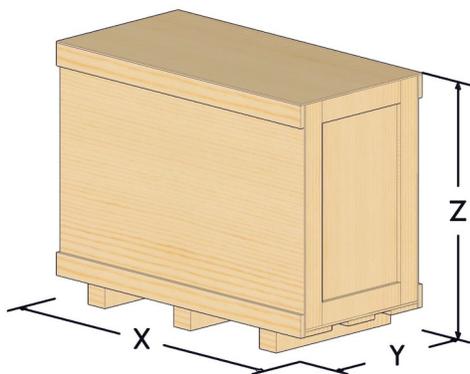
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/6 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/6 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/6 [1706]
3270	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/6 [1554]
3870	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/6 [1706]

CAJAS DE CAMPANA INTERNACIONALES



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

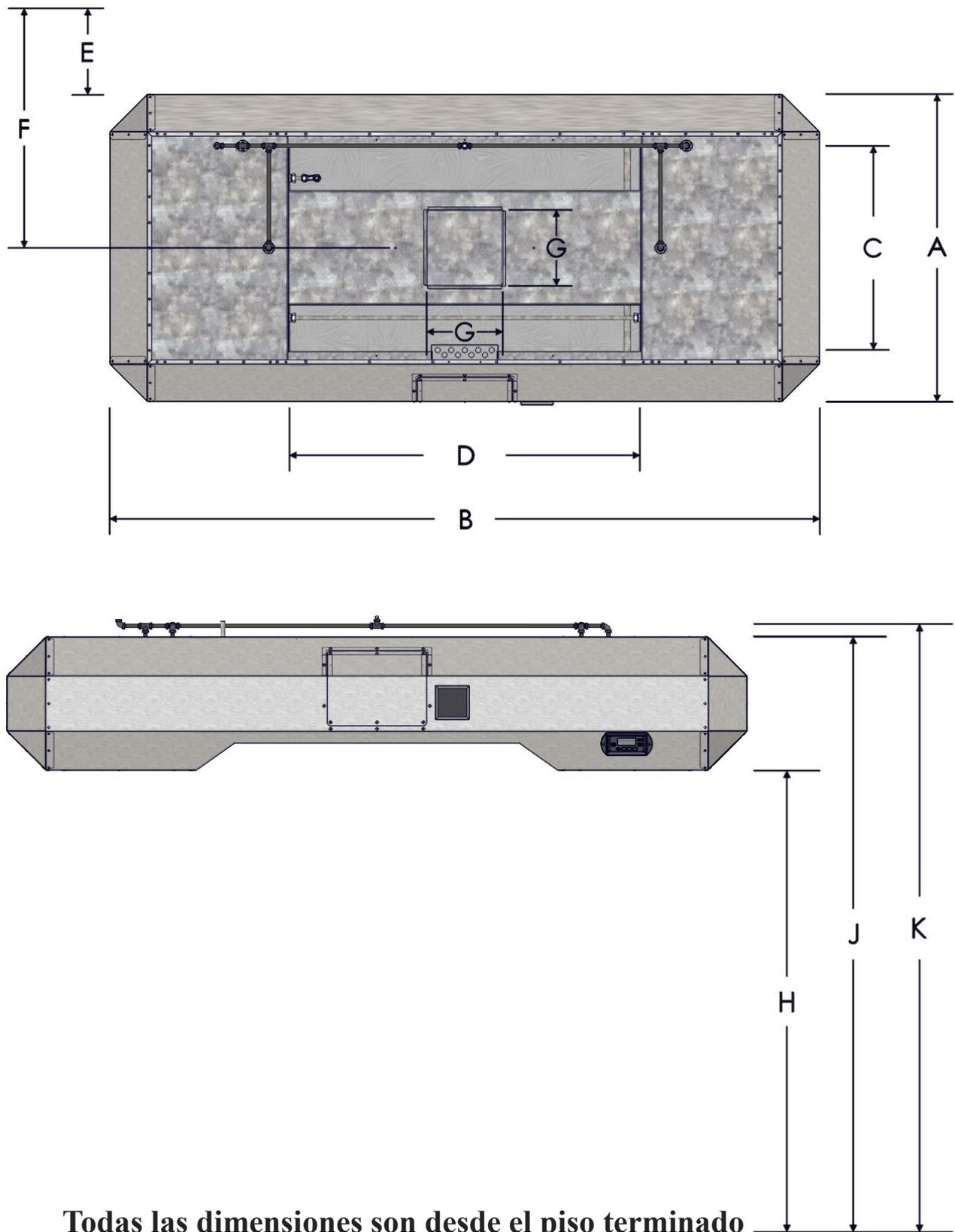
SUDARIO CAJAS



Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
18xx-1	51 1/4	25 1/2	27 1/2
18xx-2	[1302]	[648]	[699]
18xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
24xx-1	51 1/4	25 1/2	31 1/2
24xx-2	[1302]	[648]	[800]
24xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]

Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
32xx-1	51 1/4	25 1/2	39 1/2
32xx-2	[1302]	[648]	[1003]
32xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
38xx-1	51 1/4	25 1/2	45 1/2
38xx-2	[1302]	[648]	[1156]
38xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.



Oven Model	Hood Dimensions										Hood Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12 [305]	69 5/8 ±1/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 7/8 [2334]	506 [230]	495 [225]	495 [225]	523 [237]	310 [141]	264 [120]	304 [138]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					590 [268]	565 [256]	560 [254]	610 [277]	339 [154]	281 [127]	322 [146]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]		37 5/8 [956]					685 [311]	640 [290]	660 [299]	661 [277]	373 [154]	304 [127]	333 [146]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [300]	385 [169]	310 [138]	333 [151]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [328]	408 [175]	310 [141]	339 [151]

Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



* E y F son las distancias mínimas de una estructura de pared no combustible.

NOTA

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], ± 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.
 Todos los pesos en libras[kilogramos] a menos que se indique lo contrario.

Exhaust Flow Rates VOLUME (min. recommended)								
		Switches On			18xx	24xx	32xx	38xx
		Top	Middle	Bottom				
Single	X				500	500	500	500
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
Double	X				500	500	500	500
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
	X		X	X	506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
Triple	X				500	500	500	500
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
	X	X			506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	X	766	975	1254	1463
					[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X			506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
X		X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X	X	X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	



Todos los valores son CFM [m³ / min] a menos que se indique lo contrario. Las cifras representan volumen total medido en el conducto.

NOTA

De acuerdo con los códigos mecánicos, el aire de reposición debe ser suministrado. Para el aire de reposición de las cocinas comerciales, la cantidad se determina por los requisitos de flujo de la campana de escape y todos los demás requisitos de flujo de escape en la cocina.

Como mínimo, se deben usar velas de humo para una prueba de captura y contención (C&C). Consulte los requisitos de ventilación que se detallan en la sección Horno de este manual.

Se recomienda un informe de Prueba y Balance (TAB) después de completar la instalación. A continuación se indican los elementos mínimos que deben incluirse en este informe:

- Flujo de aire total en todos los sistemas de aire acondicionado, aire de reposición (MUA) y de escape.
- Flujo de aire en cada rejilla de suministro y escape.
- Flujos de aire en las campanas de escape comparados con las especificaciones de diseño.

Un informe final de balance de aire, con cualquier corrección de los problemas encontrados en el informe, ayudará a asegurar que los sistemas de su edificio están funcionando correcta y eficientemente.

[Consulte la sección "Directrices sobre la ventilación de los hornos"](#)

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)							
Switches On				18xx	24xx	32xx	38xx
Top	Middle	Bottom					
Single	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
Double	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X		X	189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
Triple	X			187.5	187.5	93.75	93.75
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X	X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	287.25	365.625	235.125	274.3125
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X		189.75	241.5	155.25	181.125
				[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
X		X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	
X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	



NOTA

Todos los valores son FPM [m / min] a menos que se indique lo contrario. Las cifras representan la velocidad medida en el filtro de grasa.



NOTA

Verifique a través de los códigos de construcción cuál es la velocidad mínima requerida de CFM y que es mayor que los valores listados en la tabla anterior para el tamaño y la cantidad de hornos debajo de la campana.

Las lecturas de velocidad anterior se obtienen mediante la celebración de un anemómetro 3 "lejos de el filtro de grasa. Tome varias lecturas en diferentes lugares a través de los filtros y promediar los resultados.

Insumos para la eléctrica

XLT Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 3 Amp	VFD Controller
	up to 3	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 20 Amp	Ovens
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 3 Amp	VFD Controller
	up to 3	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 10 Amp	Ovens



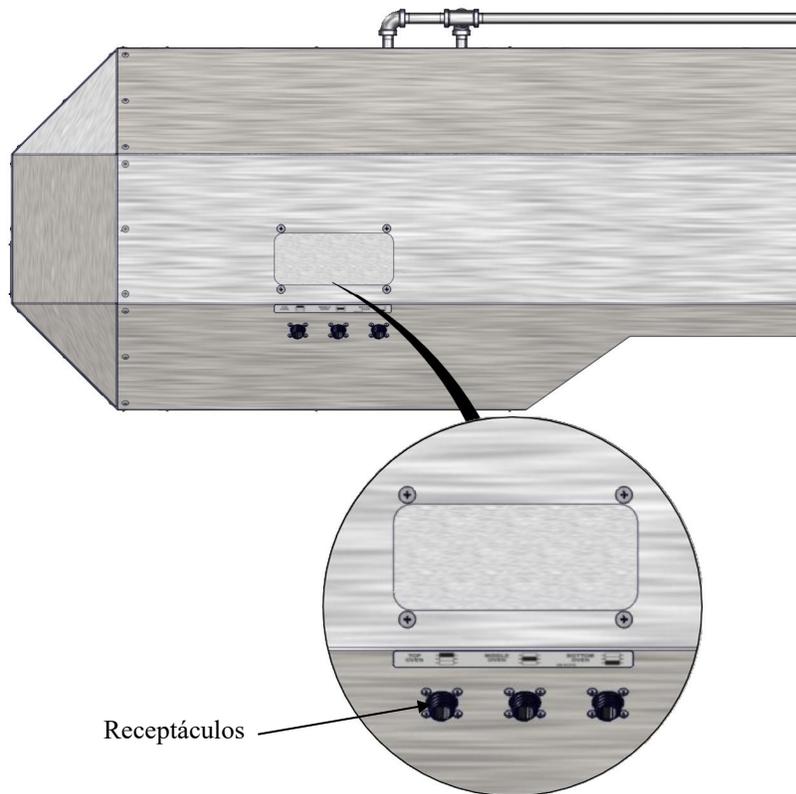
PRECAUCIÓN

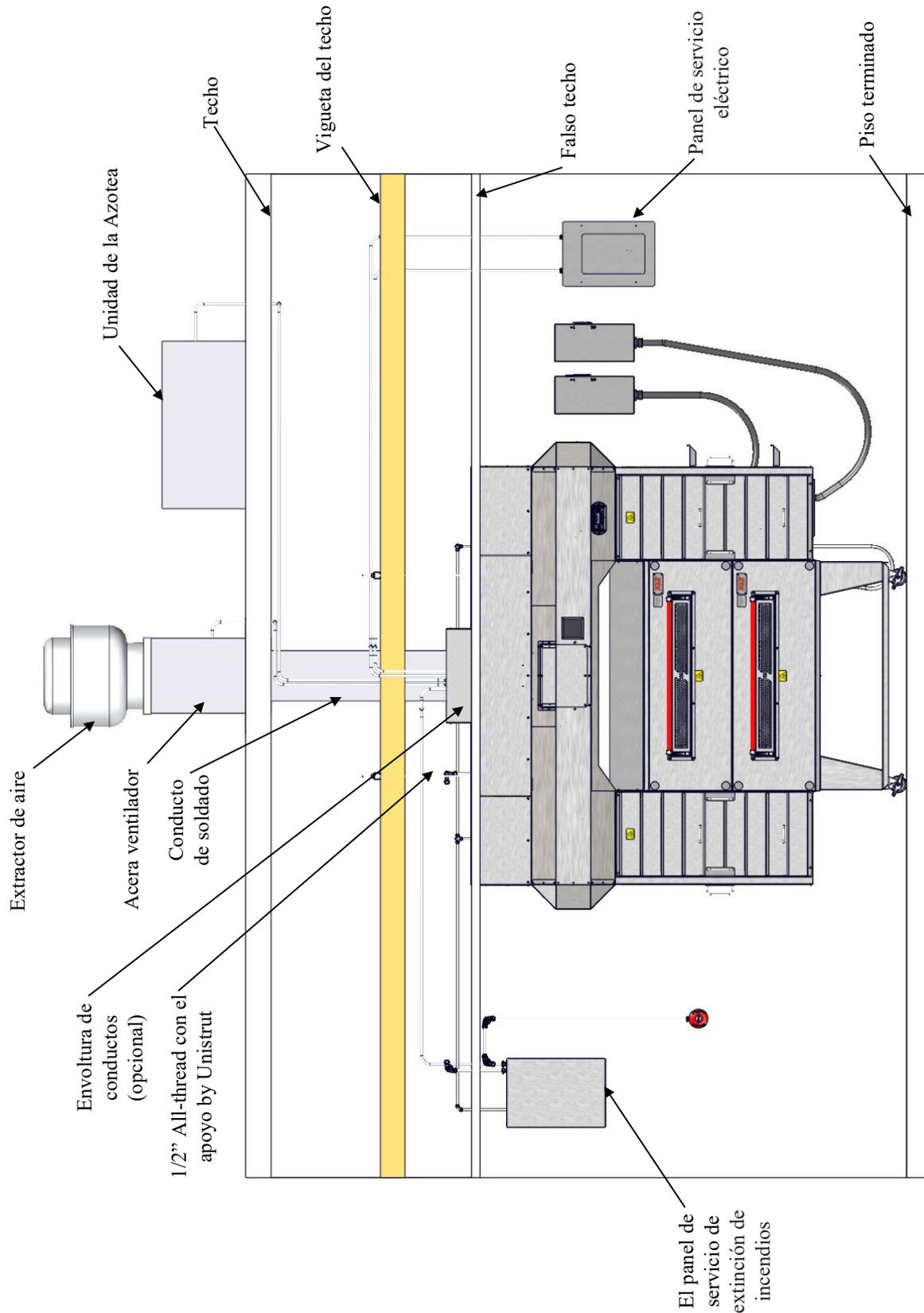
No conecte la alimentación a 3 fases. 1 fase solamente.

Las salidas de eléctrica

El sistema XLT Campana ofrece:

- Hasta (3) salidas de conmutación para HVAC amortiguador y / o unidad dedicada.
- Un (1) 230 V CA, 10 amperios, de frecuencia variable, salida de potencia trifásica para el ventilador de extracción de gases.
- Hasta tres (3) Los recipientes para hornos.
- Un (1) 24 VDC señal de alarma contra incendios.
- El cable de reubicación se conectará físicamente al horno.

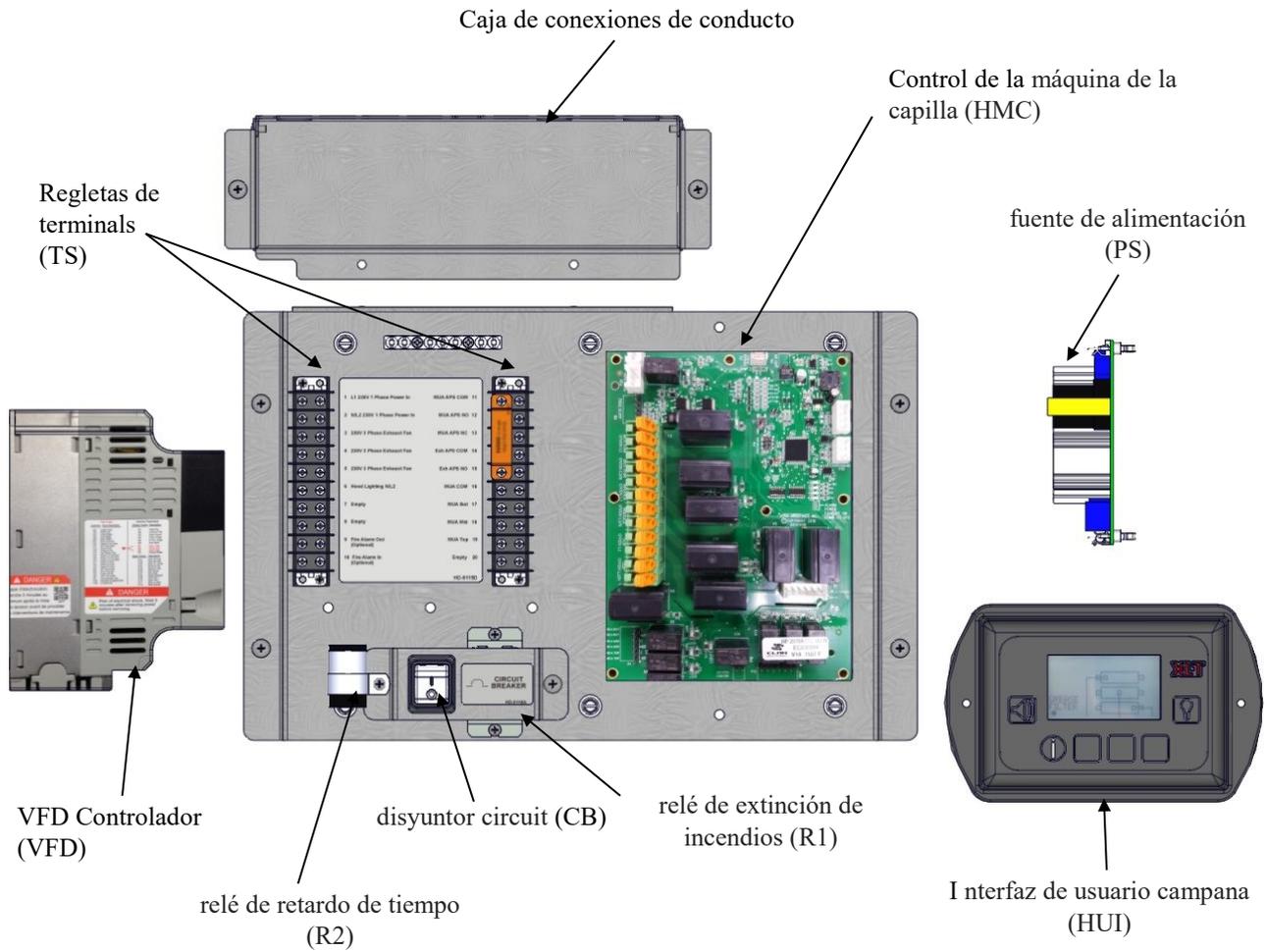




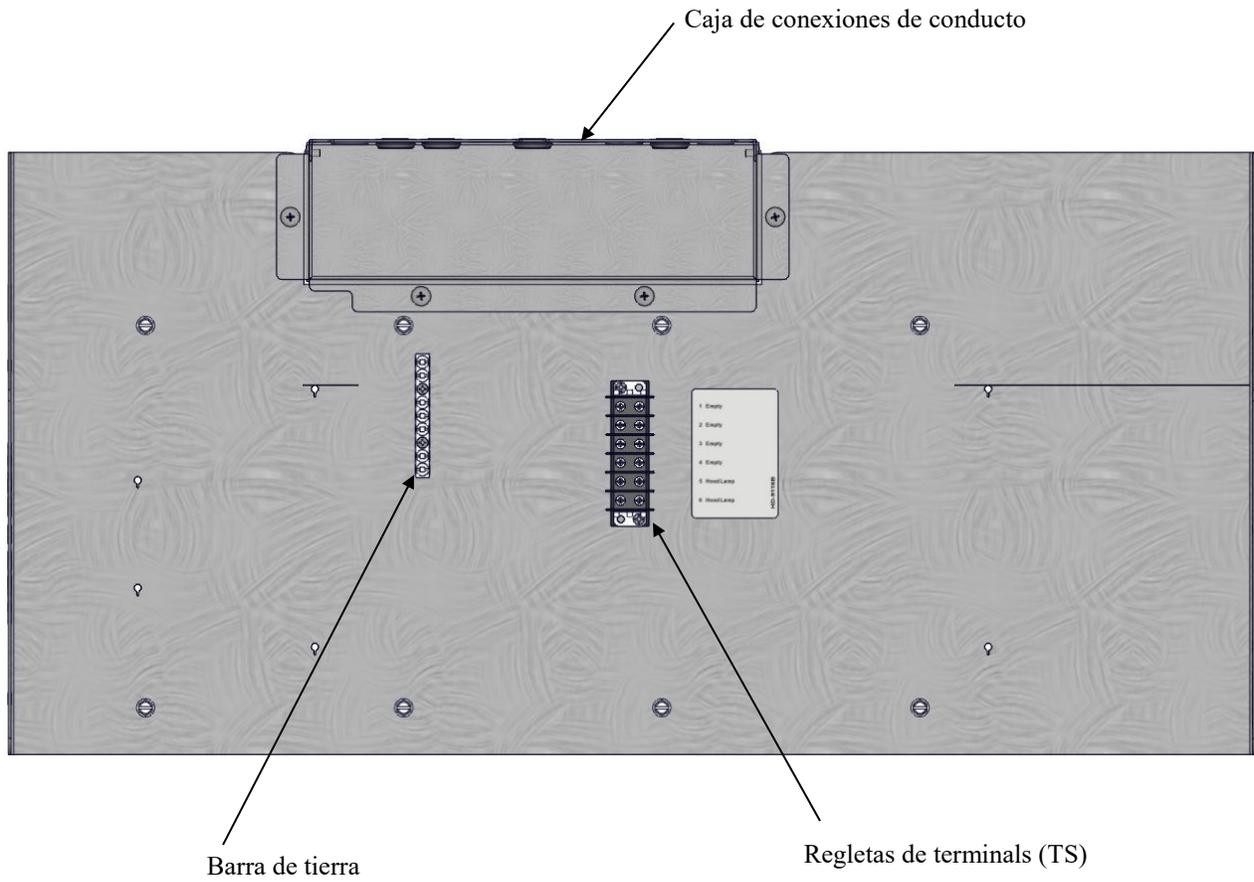
Todos los elementos estructurales, eléctricos y equipos de extinción de incendios se muestra sólo para referencia.

Conexiones eléctricas del campana

Caja de control VFD - Estándar (230V / 60Hz)

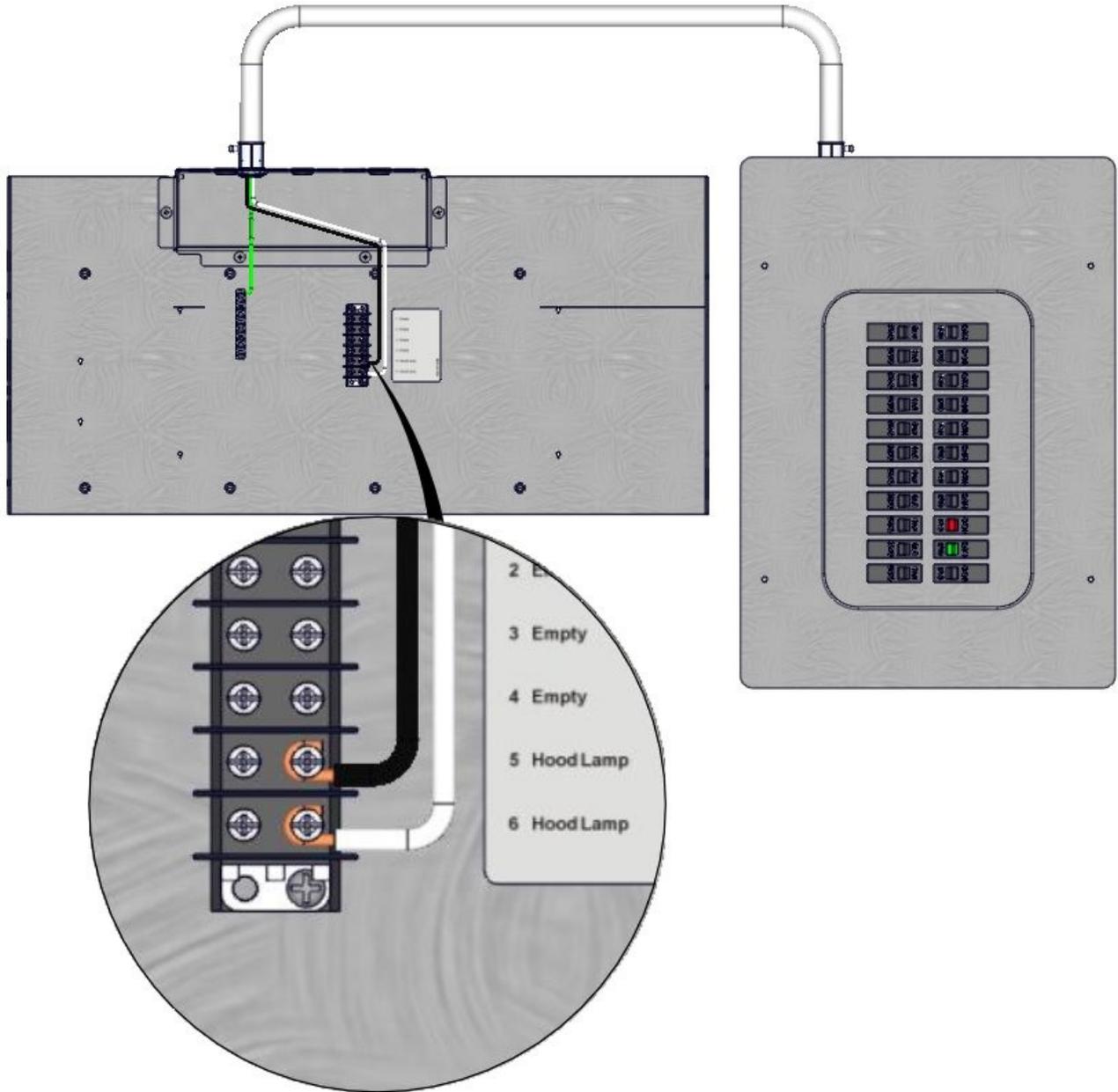


Caja de control sin VFD



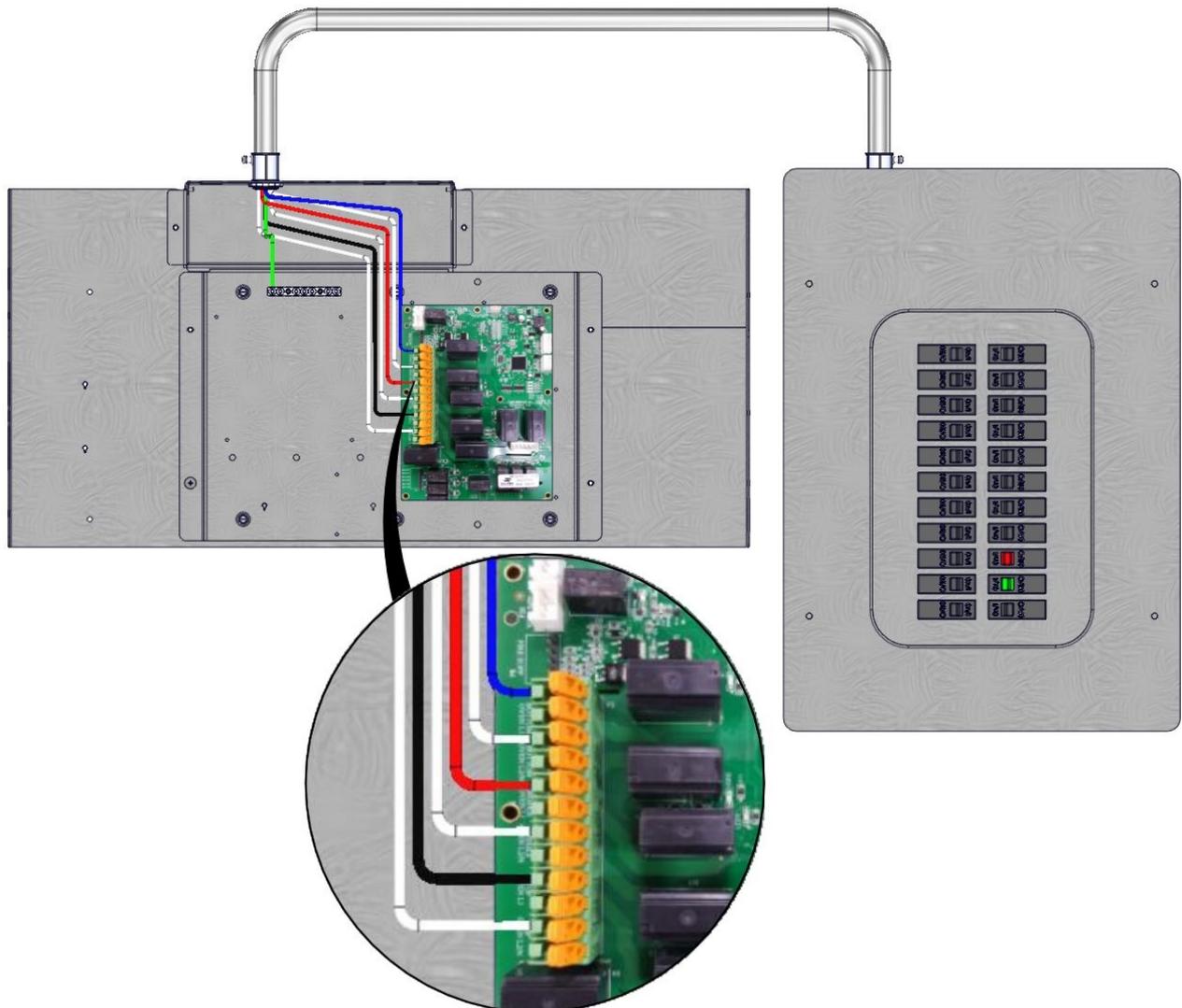
Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

Caja de control sin VFD - Entrada de energía para las luces



Conexiones eléctricas del campana

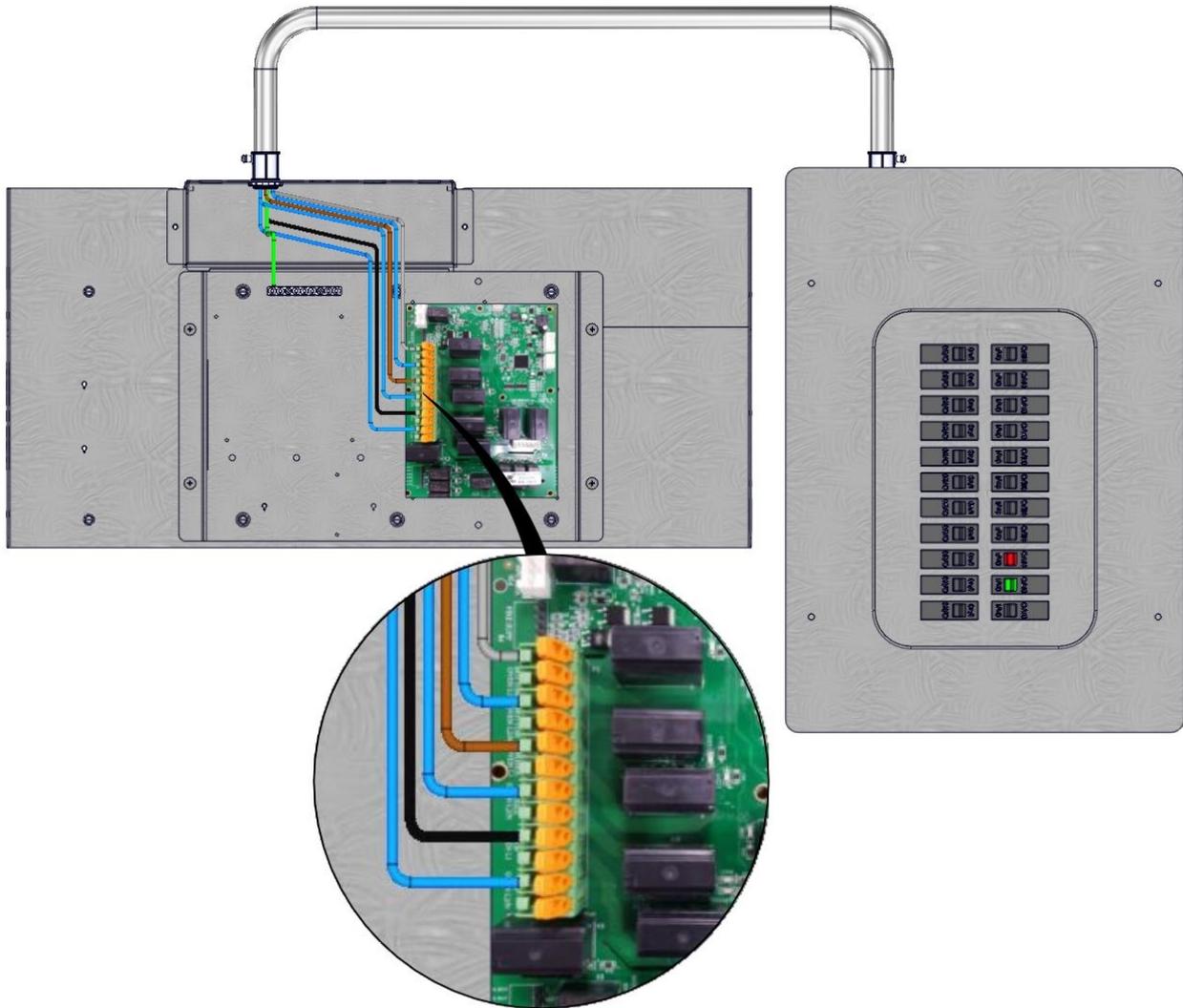
Entrada de energía de Hornos - Estándar (120V / 60Hz)



NOTA

Cada horno tendrá su propio cable de 120V y neutro.

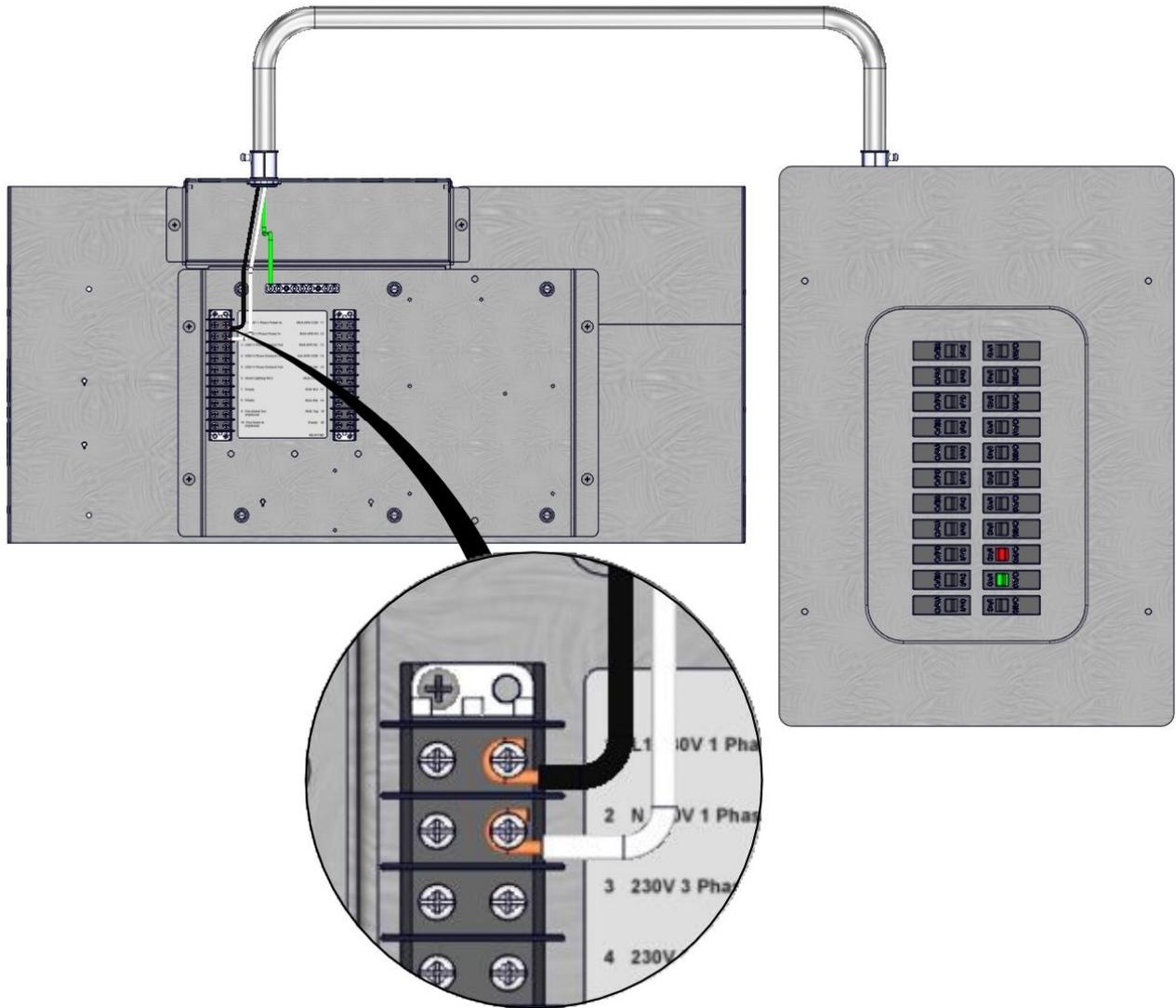
Entrada de energía de Hornos - Mundial (230V / 50Hz)



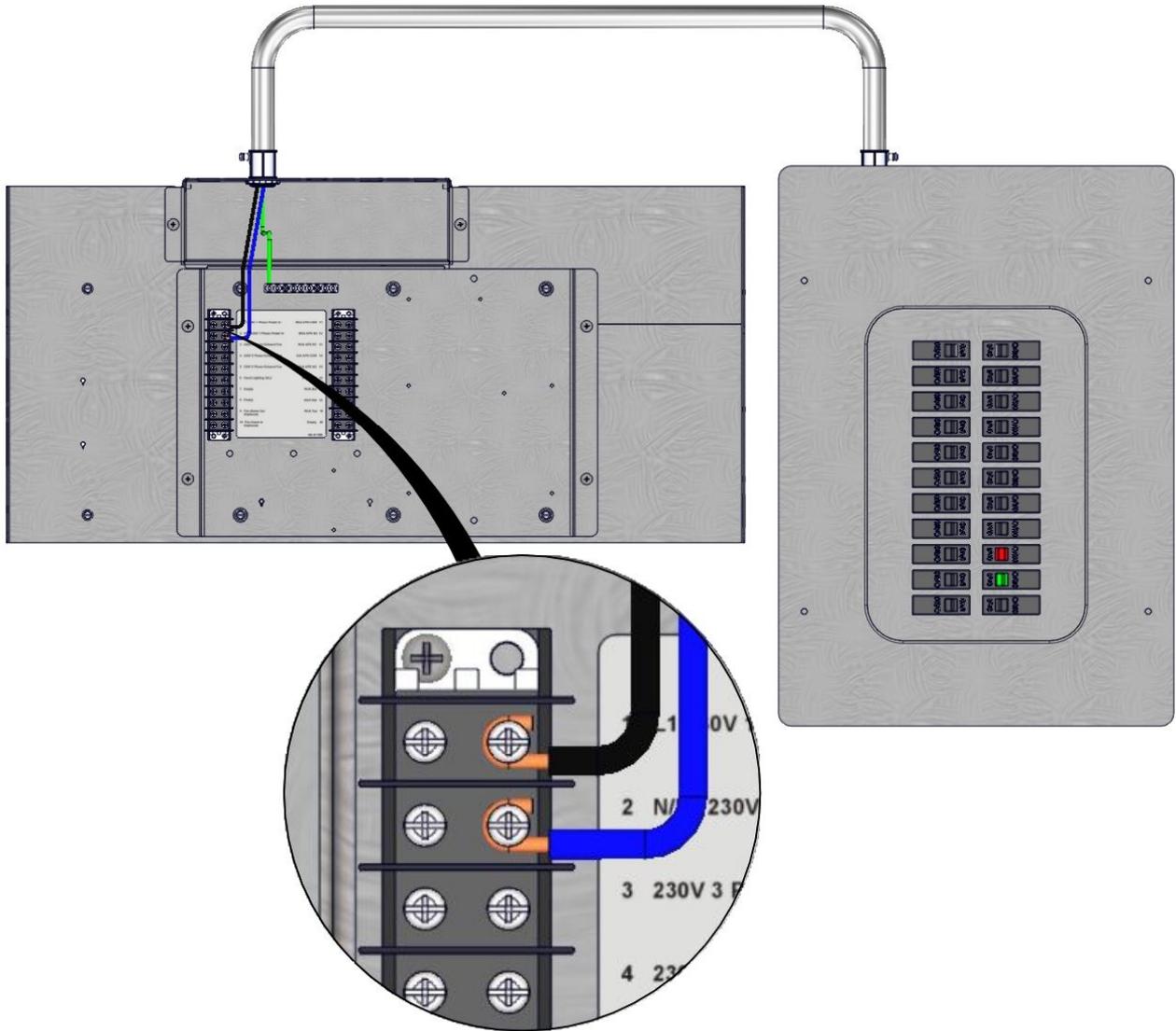
NOTA

Cada horno tendrá su propio cable de 120V y neutro.

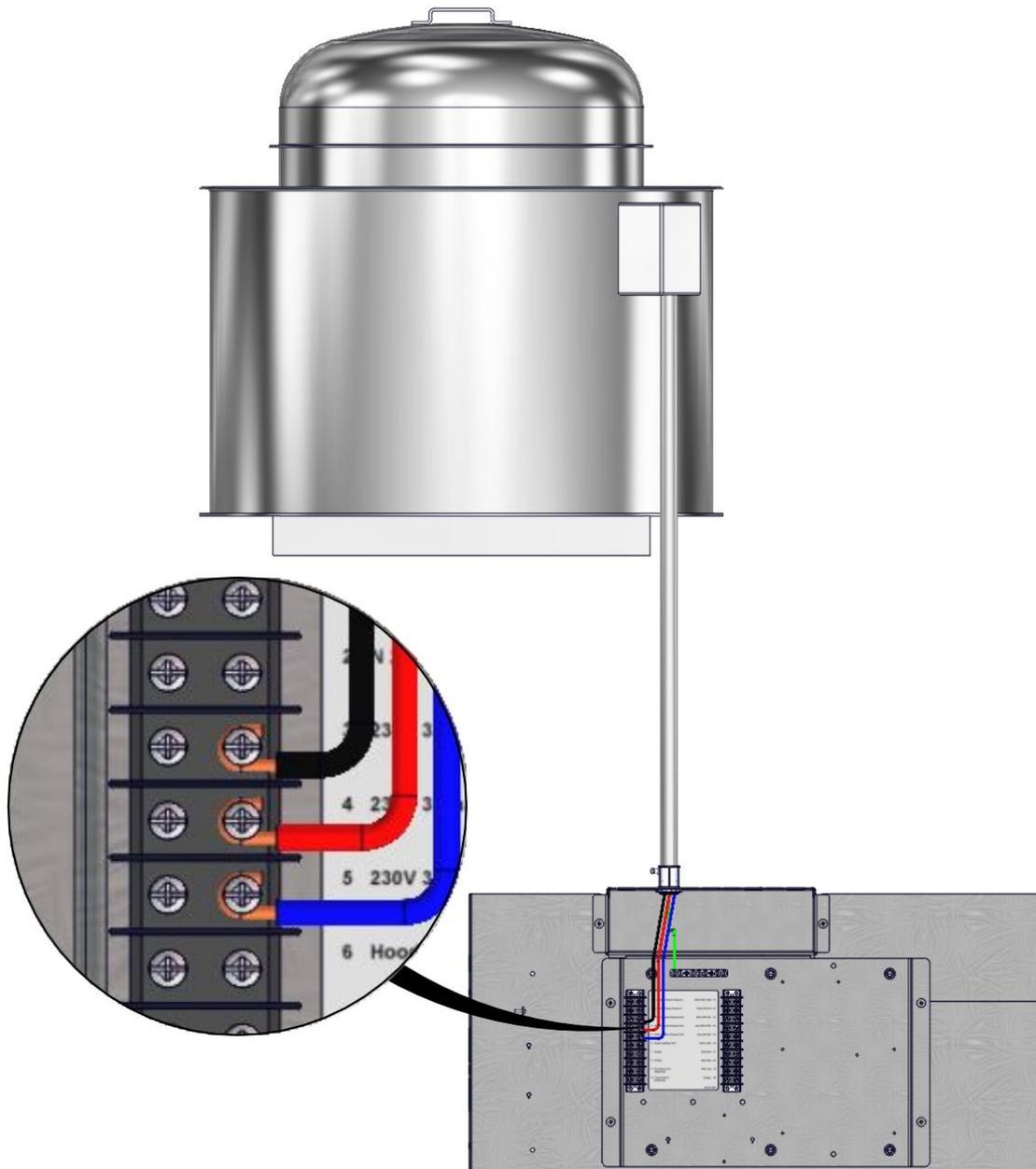
Entrada de energía al controlador VFD - Estándar (230V / 60Hz)



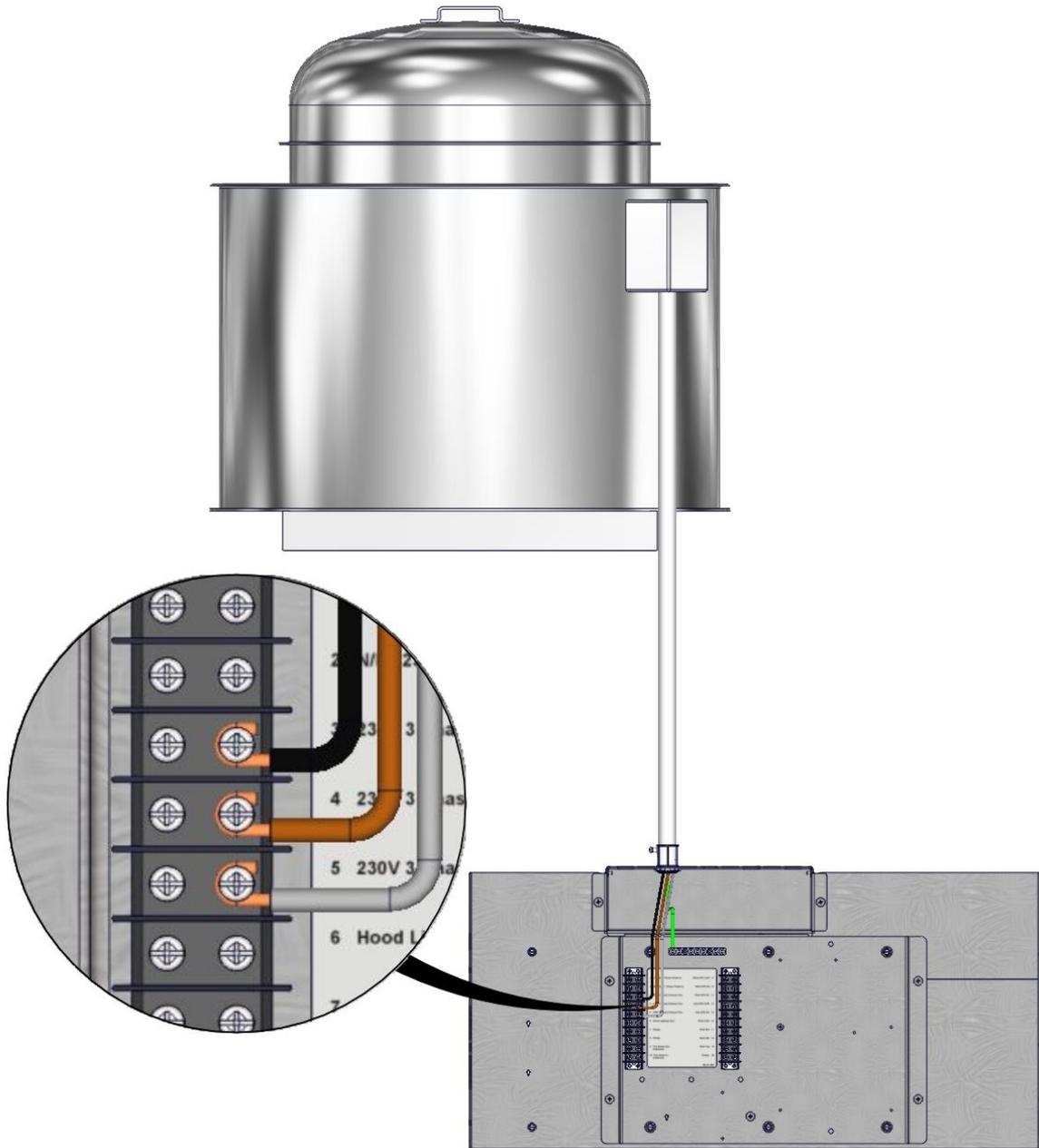
Entrada de energía al controlador VFD - Mundial (230V / 50Hz)



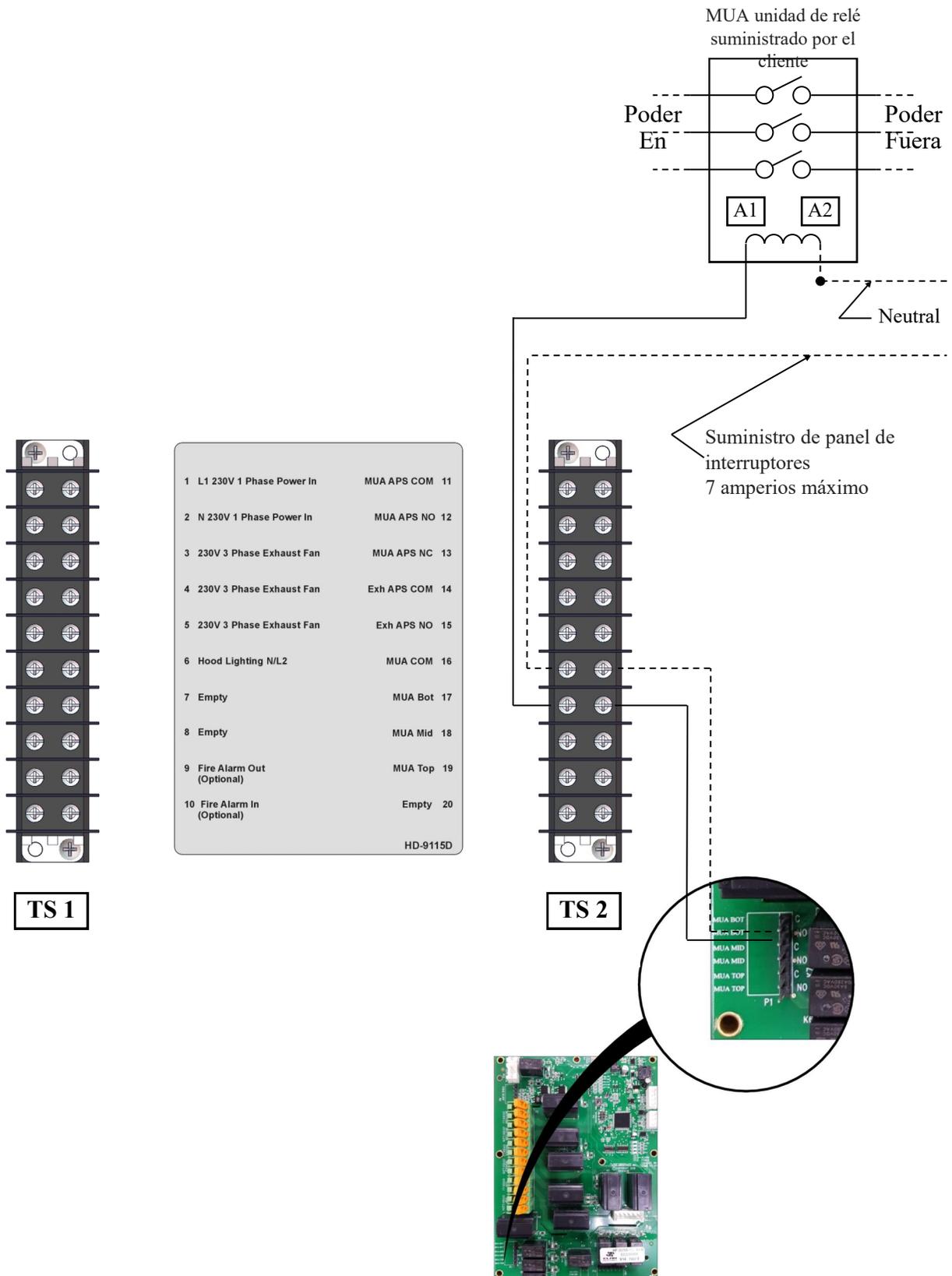
Potencia de salida del variador de frecuencia para Extintor - Estándar



Potencia de salida del variador de frecuencia para Extintor - Mundial

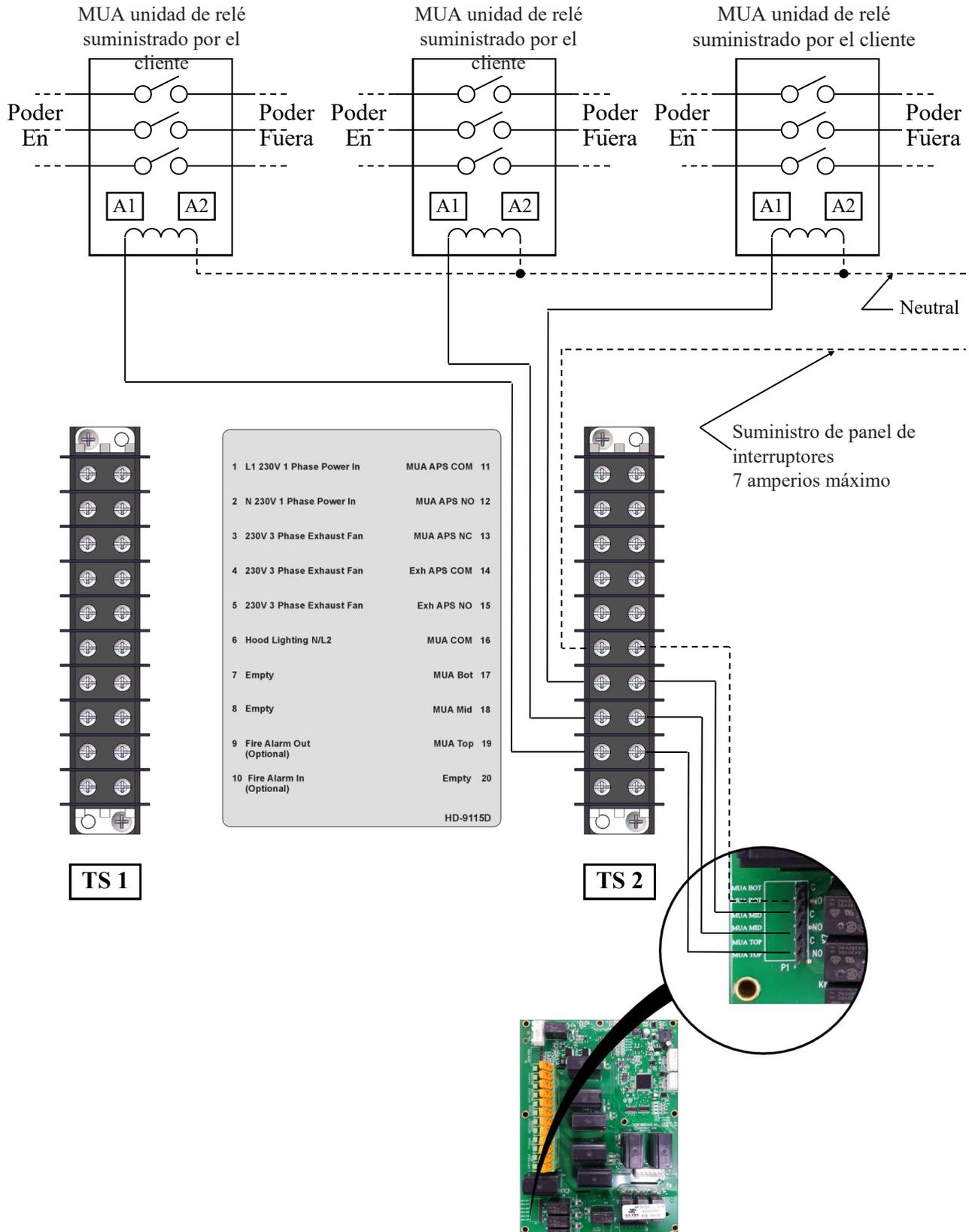


MUA Damper - Los relés de salida única - Voltaje y Frecuencia

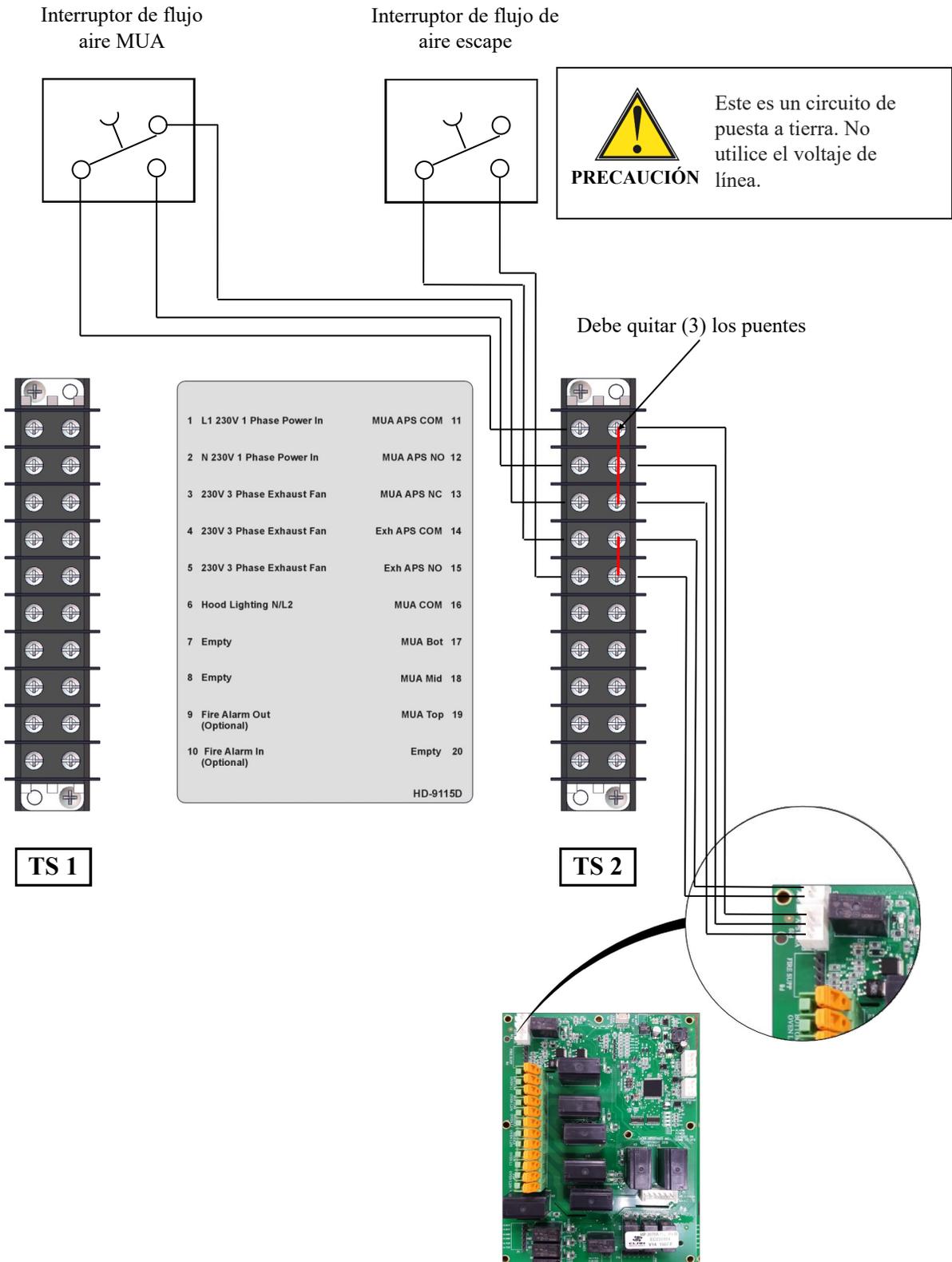


Algunos cableado retiradas para mayor claridad. Vea el esquema para más detalles.

MUA Damper - Los relés de salida múltiple - Voltaje y Frecuencia



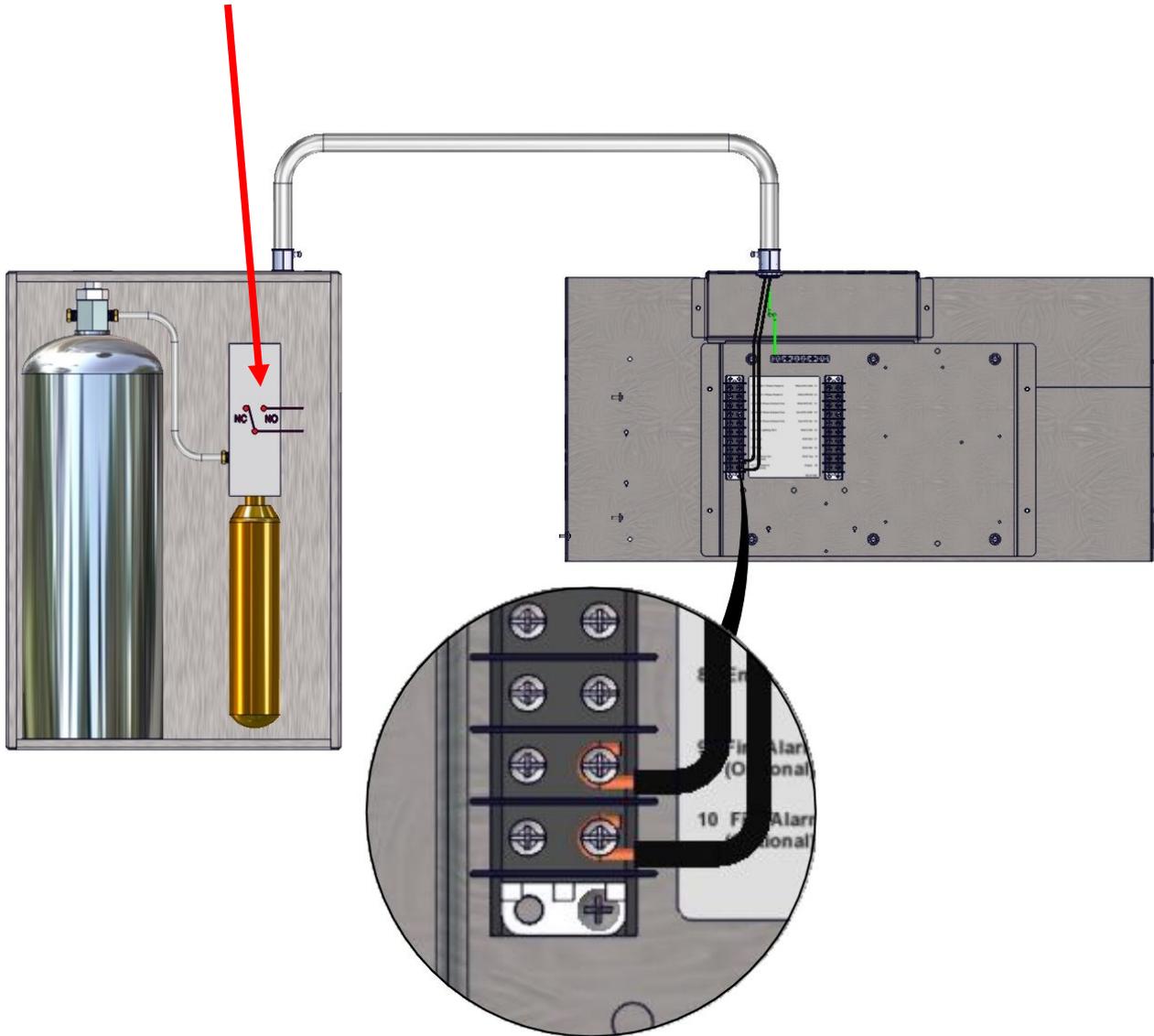
Algunos cableado retiradas para mayor claridad. Vea el esquema para más detalles.



Algunos cableado retiradas para mayor claridad. Vea el esquema para más detalles.

El relé de alarma de incendios - Voltaje y Frecuencia

NOTA Conecte los cables de la caja de conexiones a los contactos en el gabinete de supresión de incendios normalmente abierto (NO).



NOTA El TS1-10R sólo tendrá voltaje cuando el sistema de supresión de incendios se haya activado.

**PELIGRO**

El horno debe estar frío y el panel eléctrico en posición de apagado antes de que comience el montaje de la campana.

**PRECAUCIÓN**

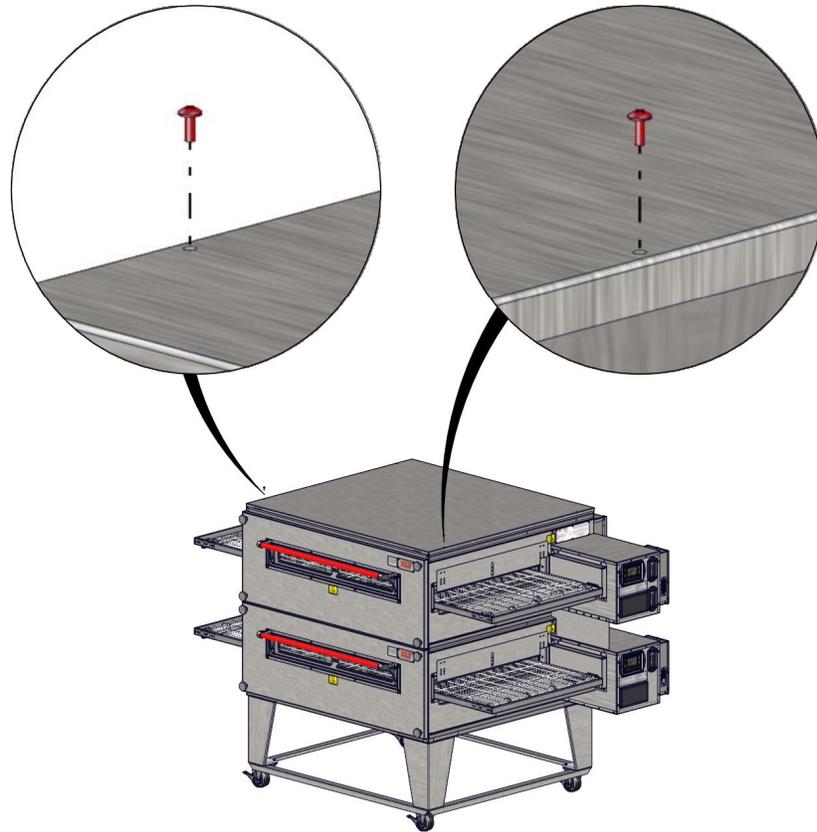
Si se va a retirar el horno de su lugar de instalación para el ensamblaje y la instalación de la campana, se debe seguir el siguiente procedimiento:

1. Ponga el panel eléctrico en posición de apagado
2. Desbloquear las ruedas
3. Desconectar la sujeción
4. Cuando el ensamblaje de la campana esté completo, mueva el horno a su ubicación original
5. Conecta la restricción
6. Ruedas de bloqueo
7. Ponga el panel eléctrico en posición de encendido
8. Siga las instrucciones normales de arranque

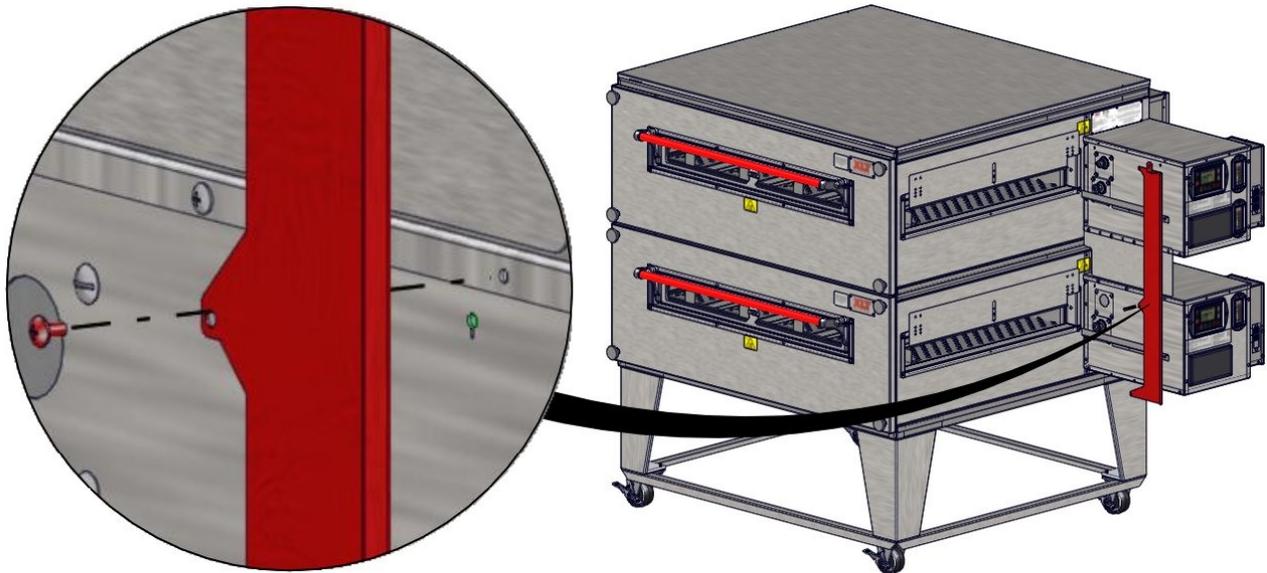
**IDEA**

Lea y entienda las siguientes diecisiete (17) páginas primero. Ilustran cómo instalar los componentes de la campana y el sudario.

Preparar Hornos - Quitar tornillos de la tapa - Dos (2) Solo



Preparar Hornos - Soporte de la caja de control de la liquidación

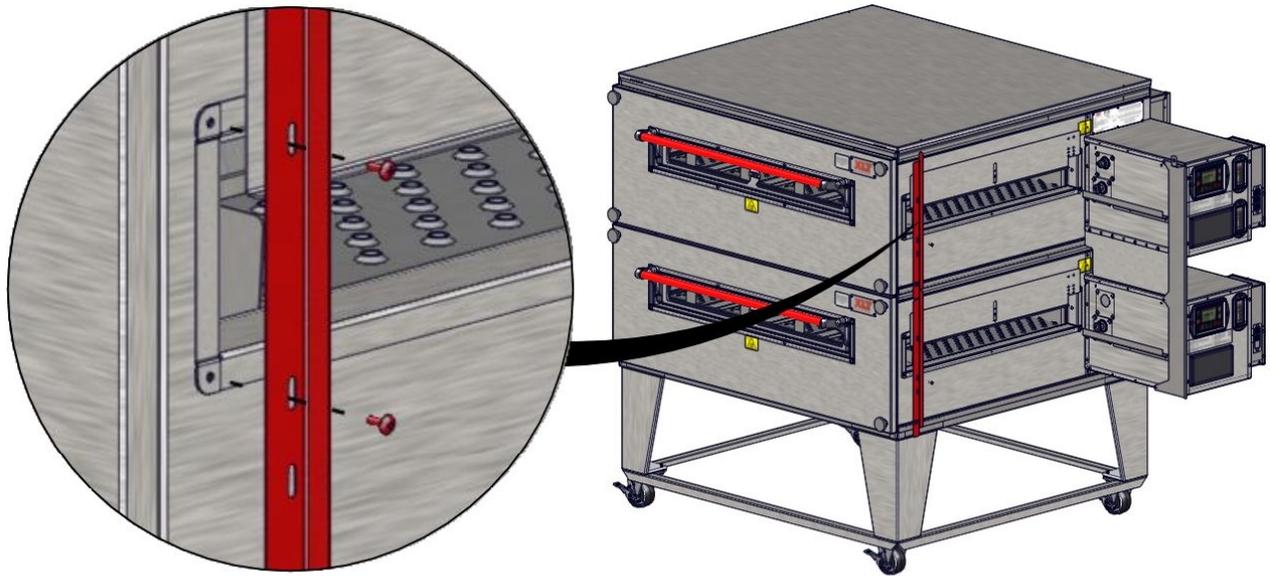


Transportadores se han eliminado para mayor claridad.

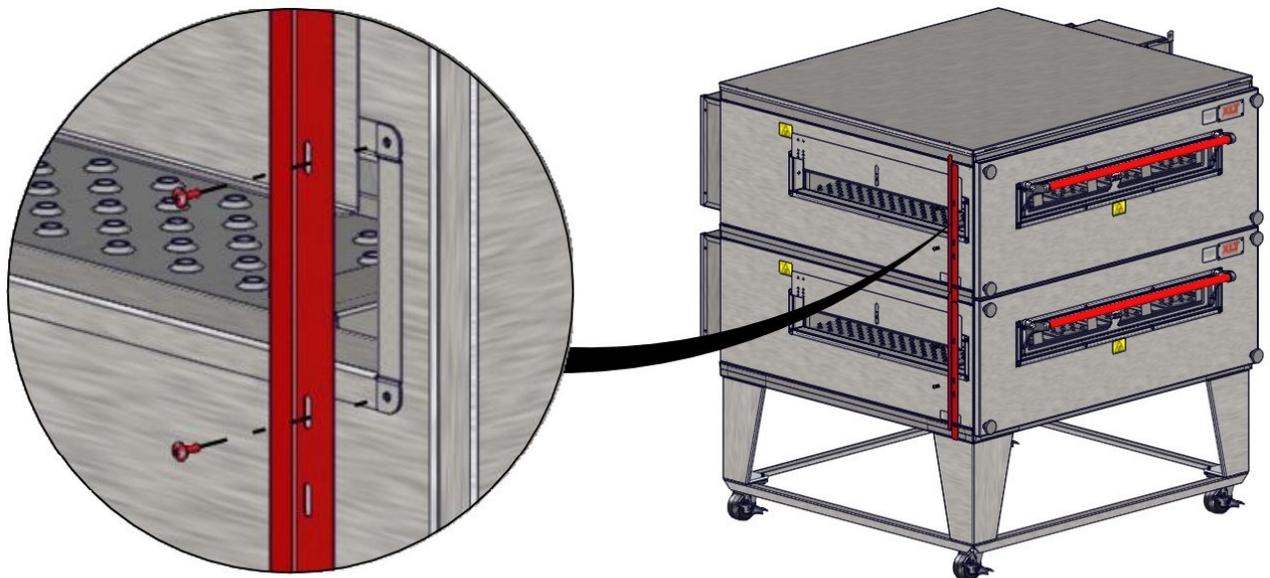
NOTA

Preparar Hornos - Delanteros en Protector Soportes

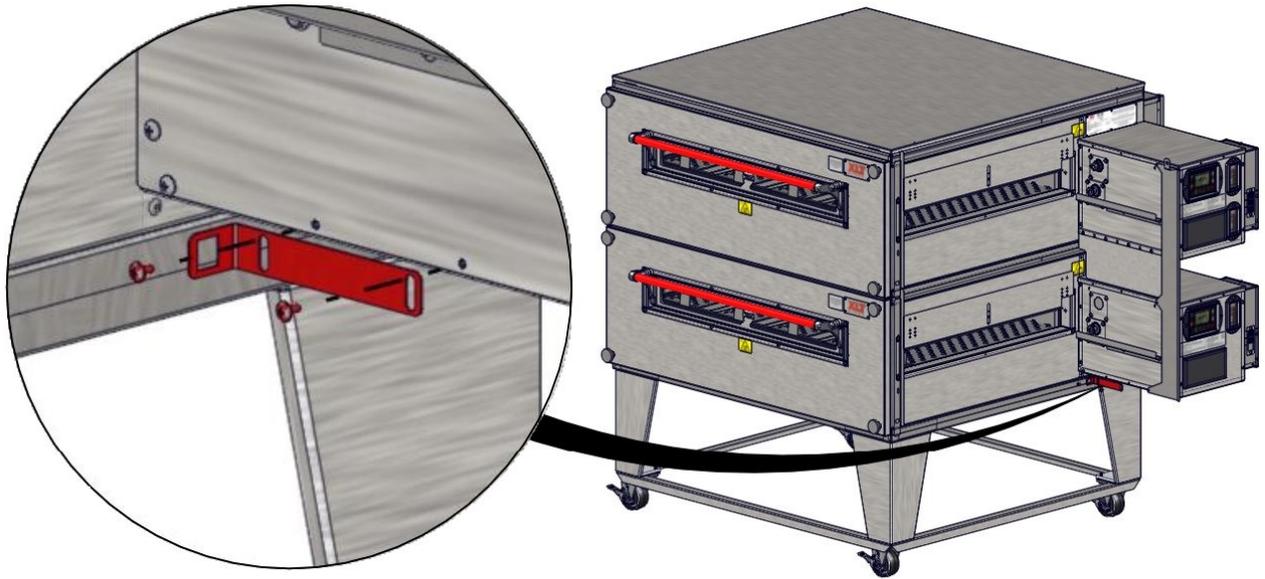
Lado derecho



Lado izquierdo



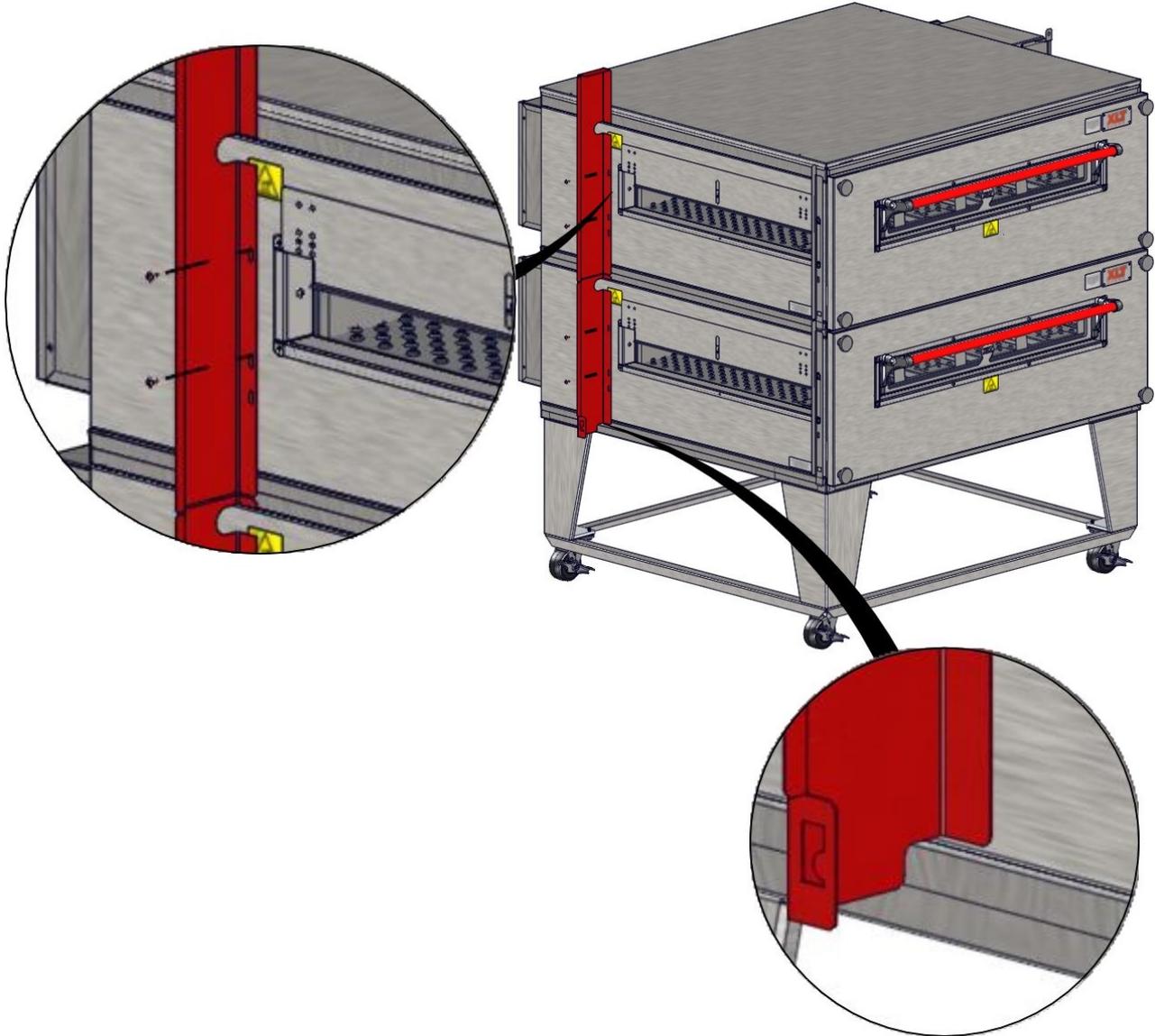
Preparar Hornos - Soporte de riel inferior



Preparar Hornos - Caja de control lateral Liquidación



Preparar Hornos - traseras en protector Soportes

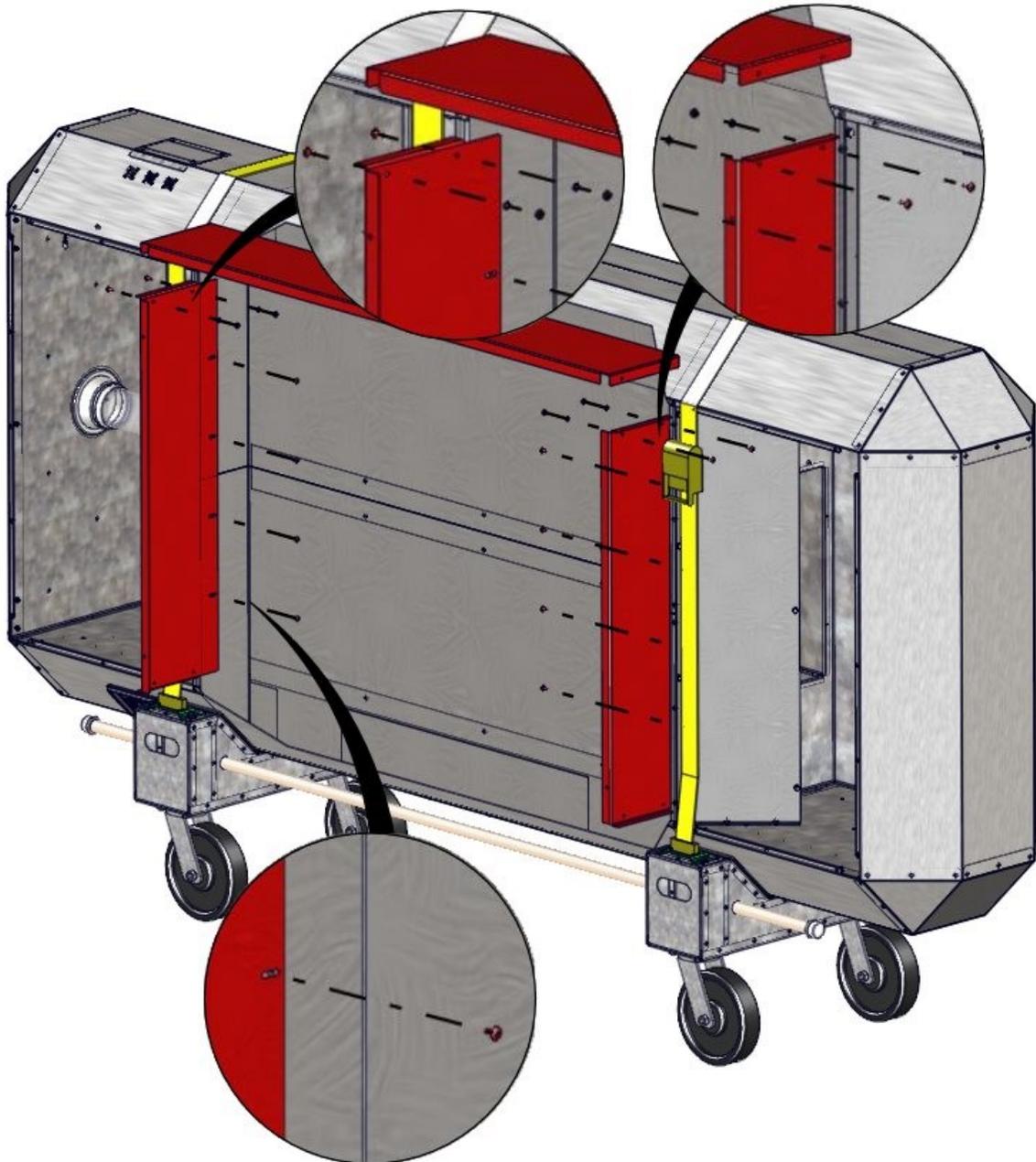


Preparar la campana



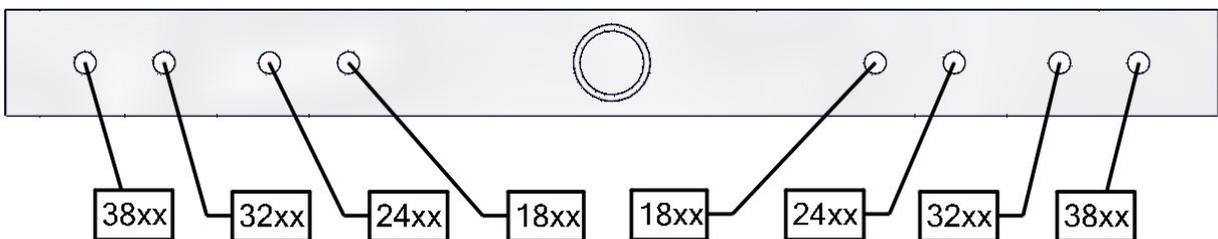
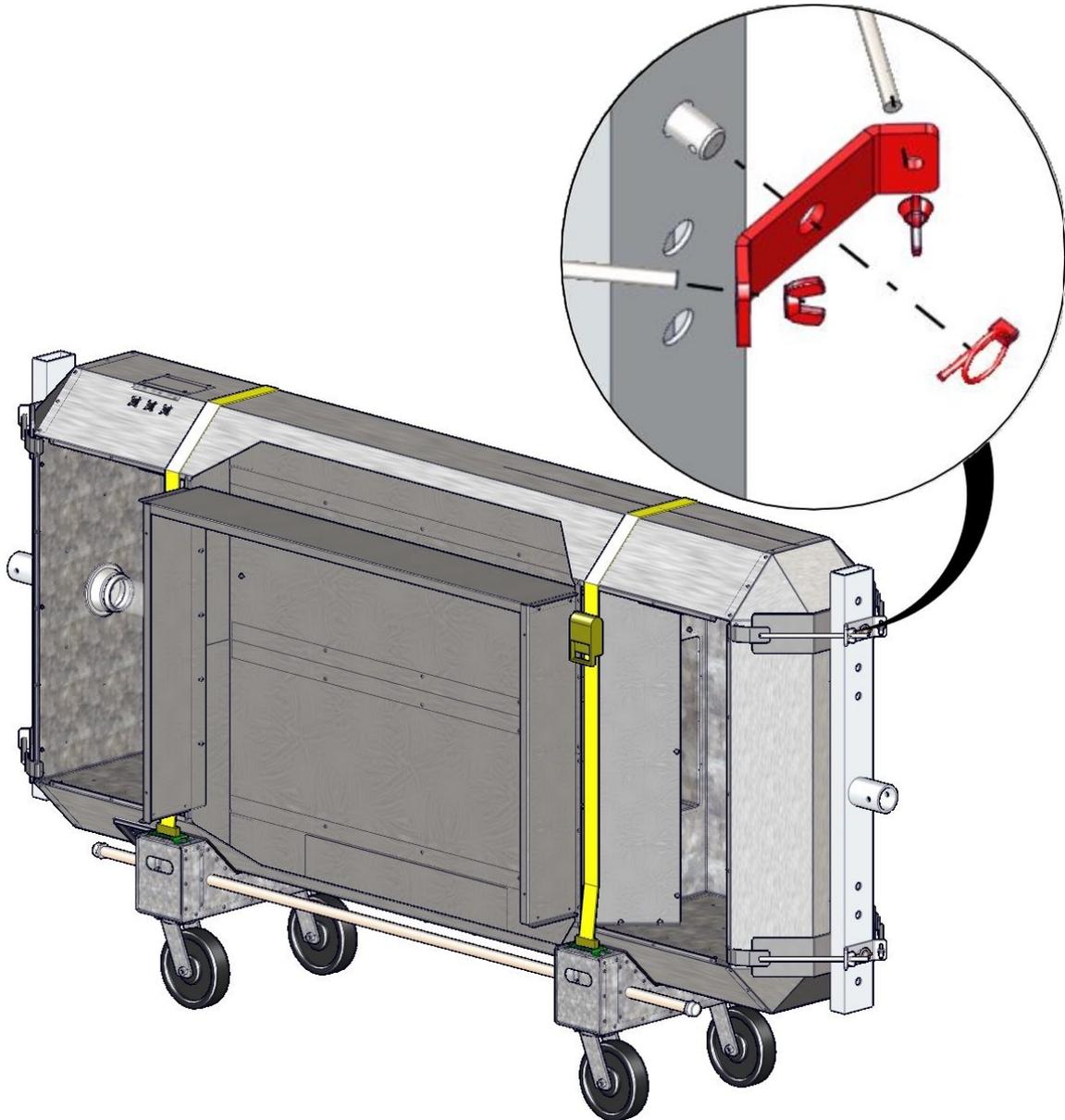
PELIGRO

- Ambos conectores deben ser criados al unísono, de lo contrario pueden atar y una situación peligrosa desarrollarán.
- No ponga ninguna parte del mismo bajo el capó en cualquier momento.
- La campana es demasiado pesada. Ten cuidado.



Configuración del mecanismo de elevación

Campanas XLT se pueden mover fácilmente y se apilan con el equipo de elevación adecuado. El uso de equipos de elevación aprobado XLT es muy recomendable. Póngase en contacto con XLT para más información.



Gato de elevación configurado



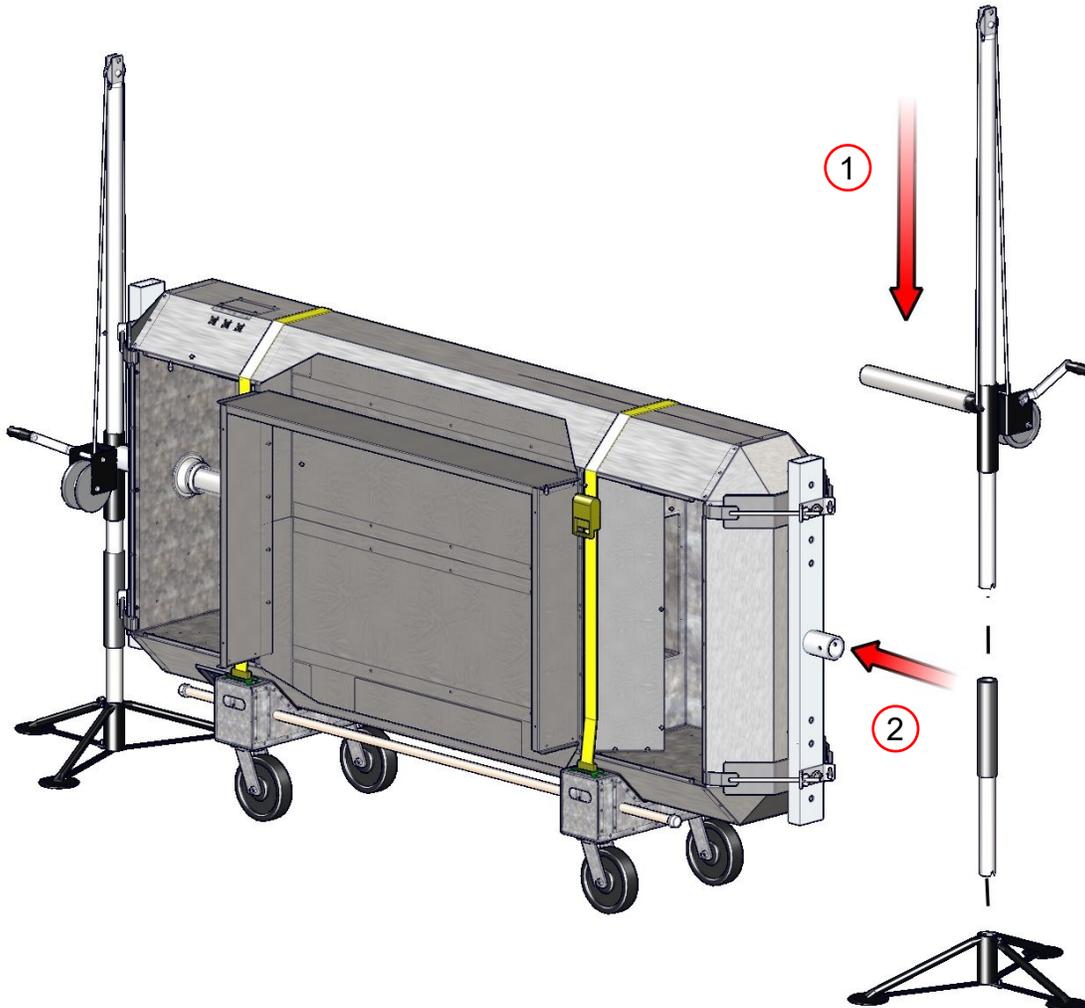
PELIGRO

- Inspeccione el cable antes de cada uso.
- Si el cable está deshilachado o muestra signos de excesivo desgaste y desgarros, NO USE hasta que se sustituya el cable.
- Compruebe si hay un funcionamiento suave. El cable no debe ser pellizcado y debe pasar suavemente sobre la polea en la parte superior del conjunto del poste.
- Como mínimo reemplazar el cable anualmente con cable de acero que cumple o supera las especificaciones del fabricante jack.
- No exceda la capacidad indicada de la toma.



PELIGRO

Si no se dedican los gatos de elevación en la tubería de elevación adecuada y completamente puede causar daños, lesiones o muerte por una campana que cae.

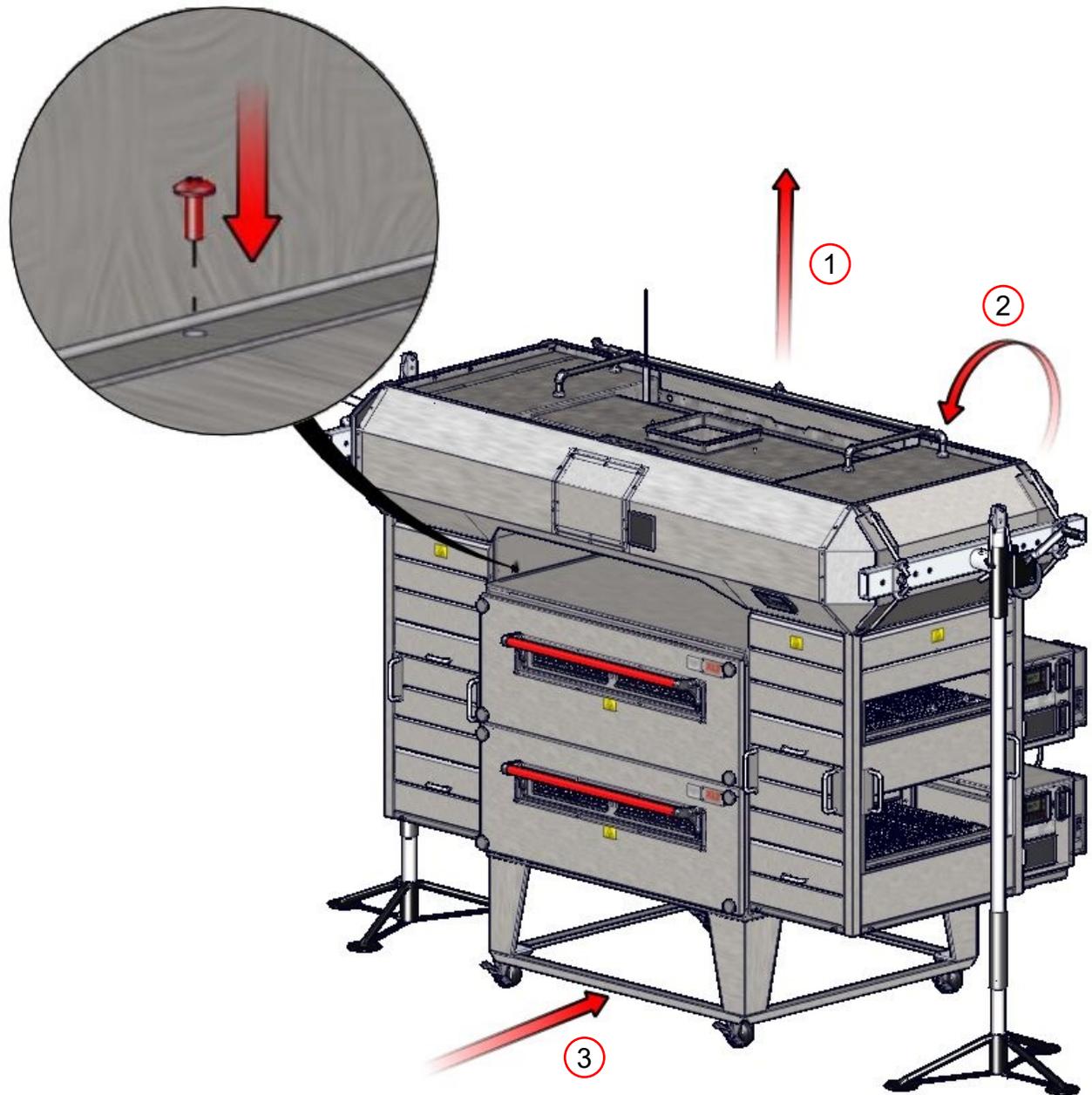


NOTA

La pata plegable del trípode debe ser colocada hacia afuera del horno

Ensamblaje del campana

Apilar campana en los hornos

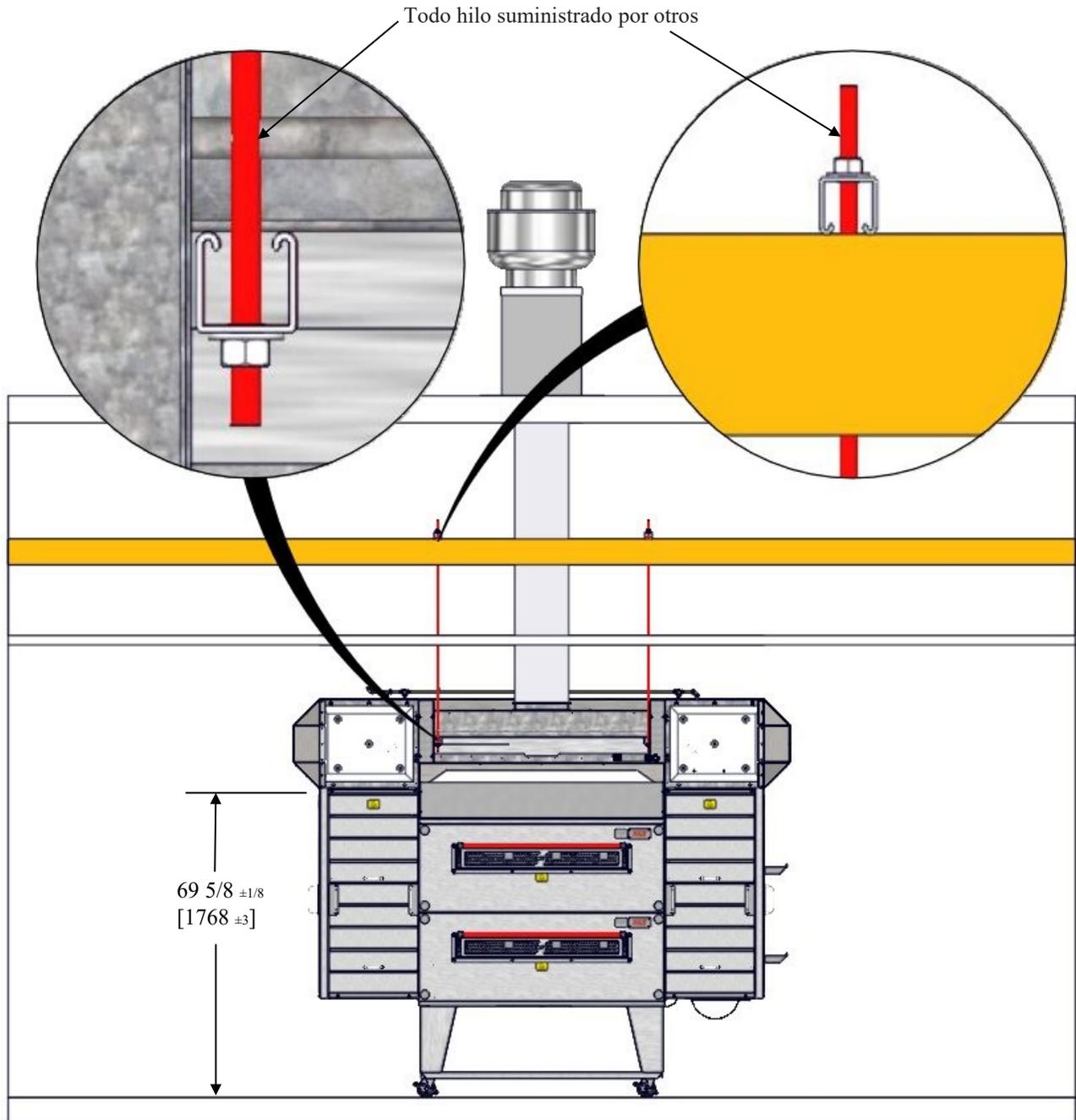


Cuelgue la campana de las vigas del techo



PELIGRO

Campana debe ser suspendido de las vigas del techo

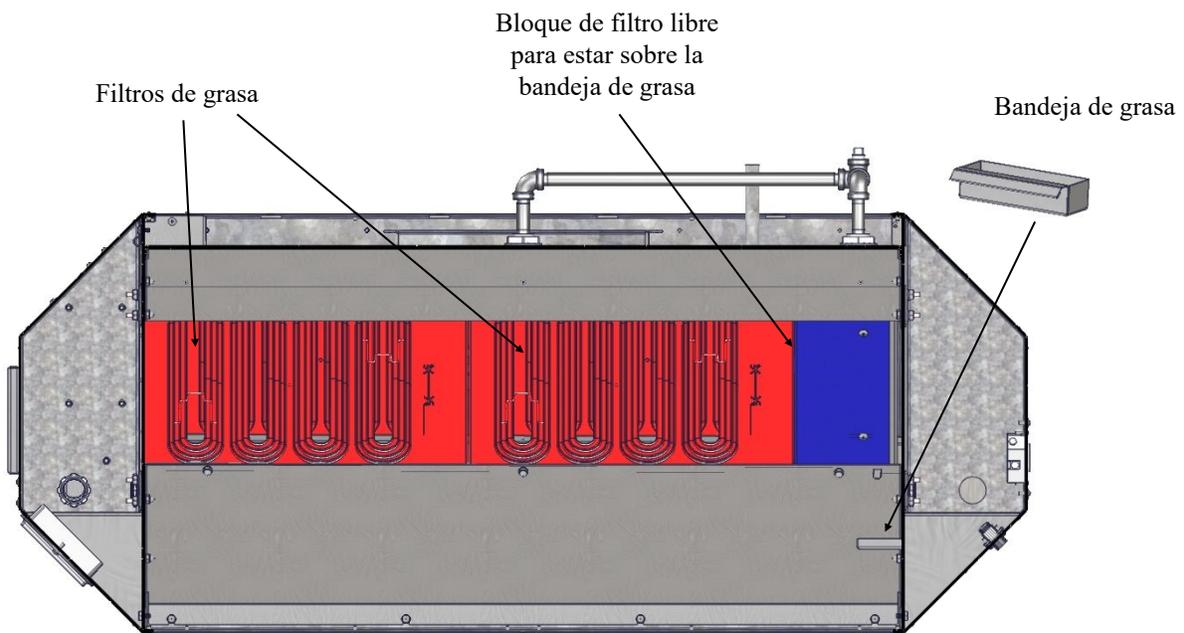
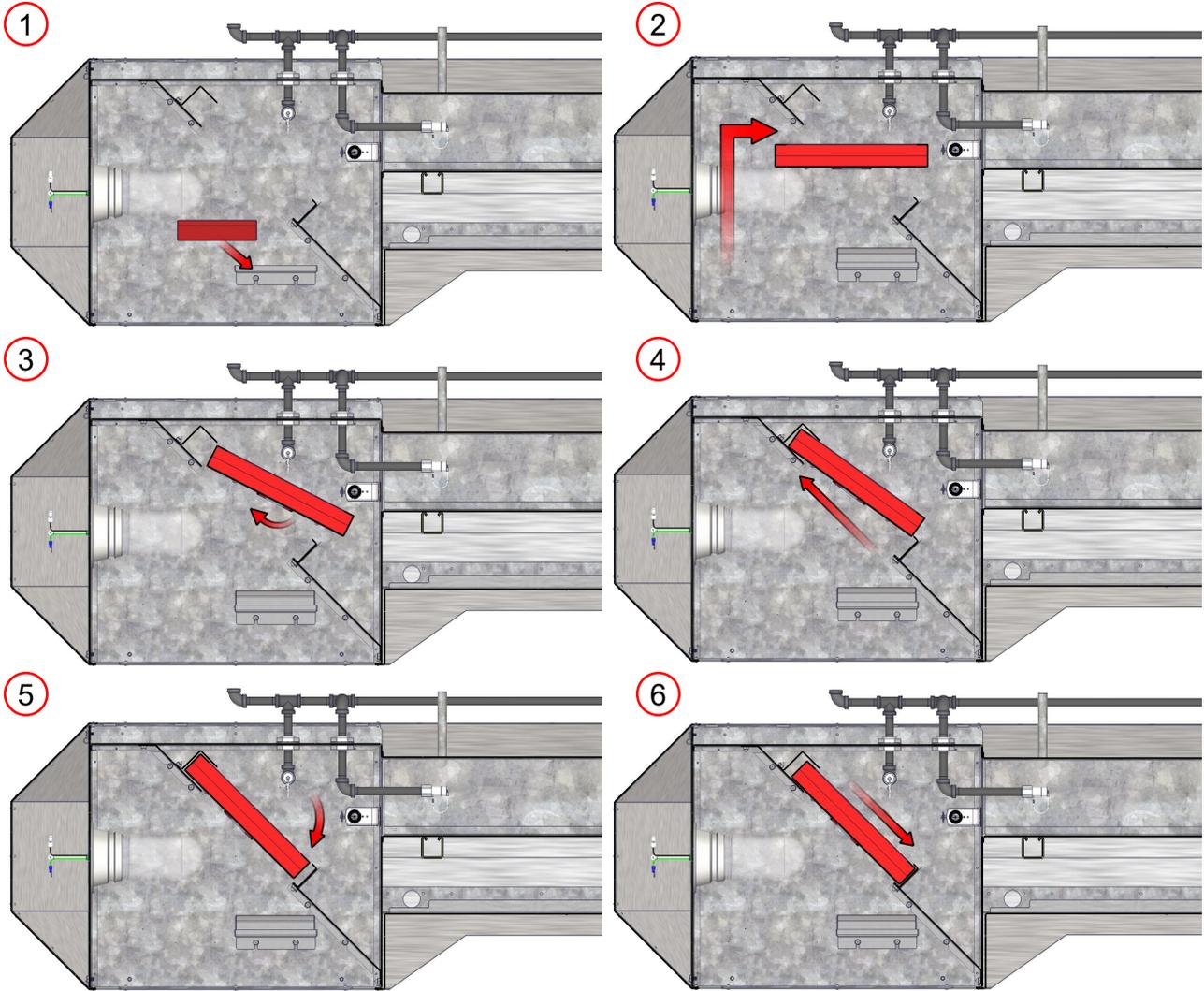


Esta medición es del piso acabado a la parte inferior de la campana suspendida.

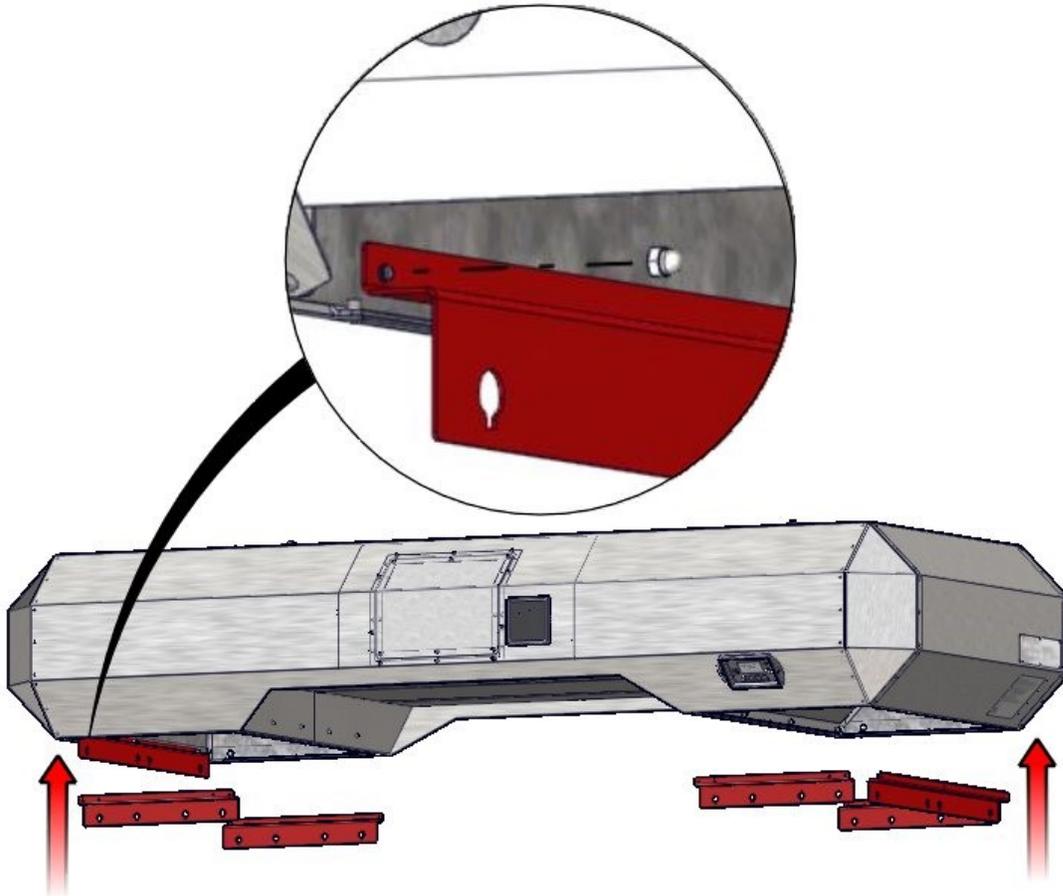
NOTA

NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], \pm 1/4[6], a menos que se indique lo contrario.

Instalar grasa, bandejas y cubiertas de los bulbos de luz y filtros de grasa



Instalar soportes de suspensión en protector

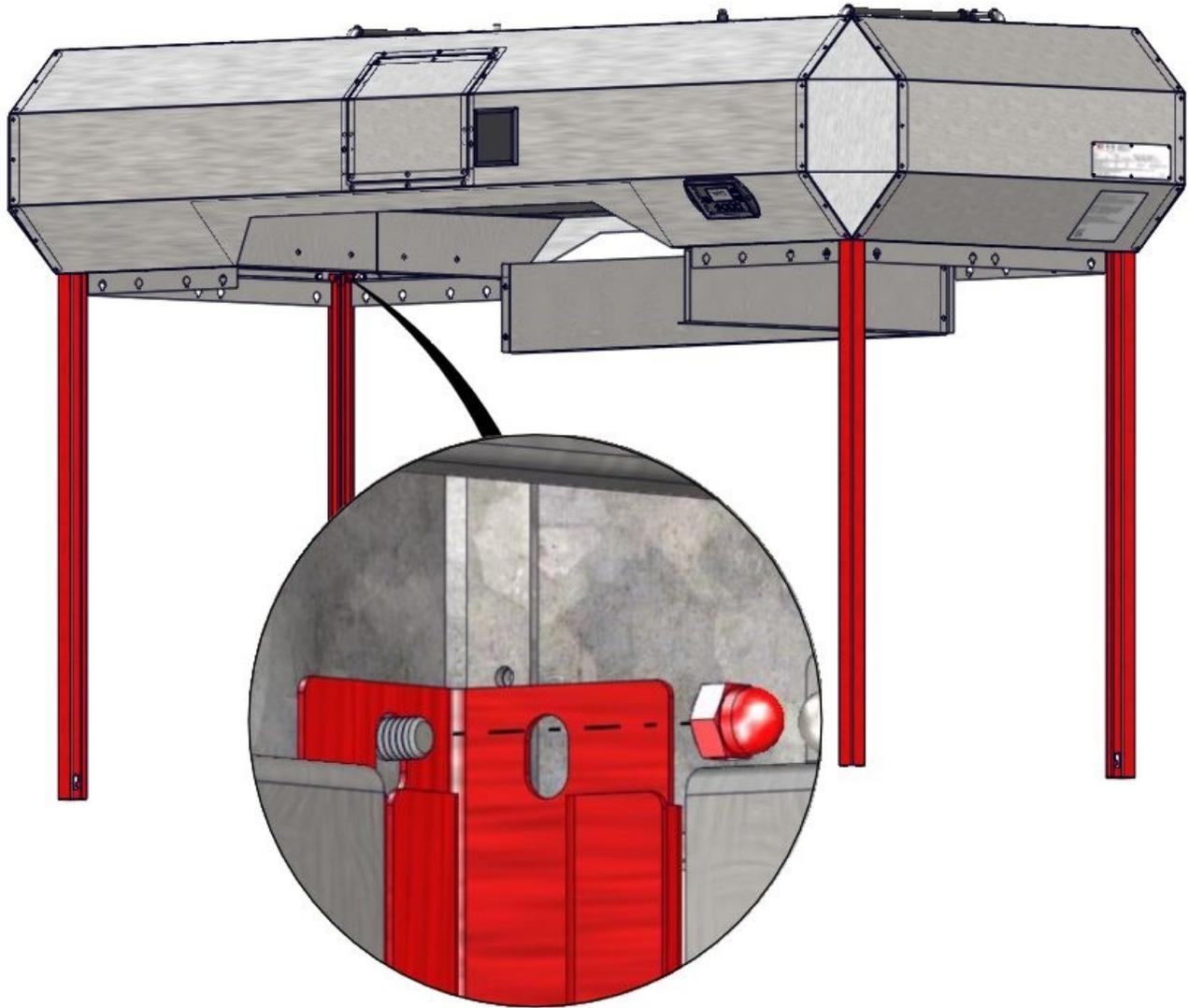


Partes para mayor claridad.

NOTA

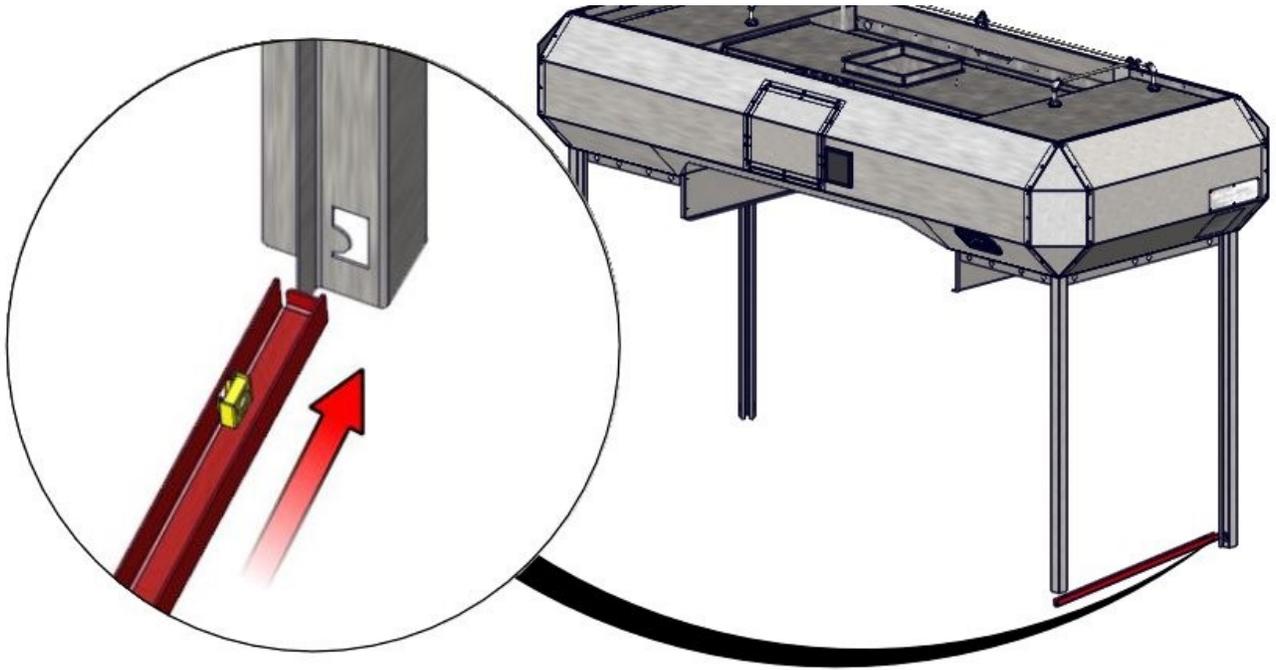
Ensamblaje del campana

Instalar postes en las esquinas

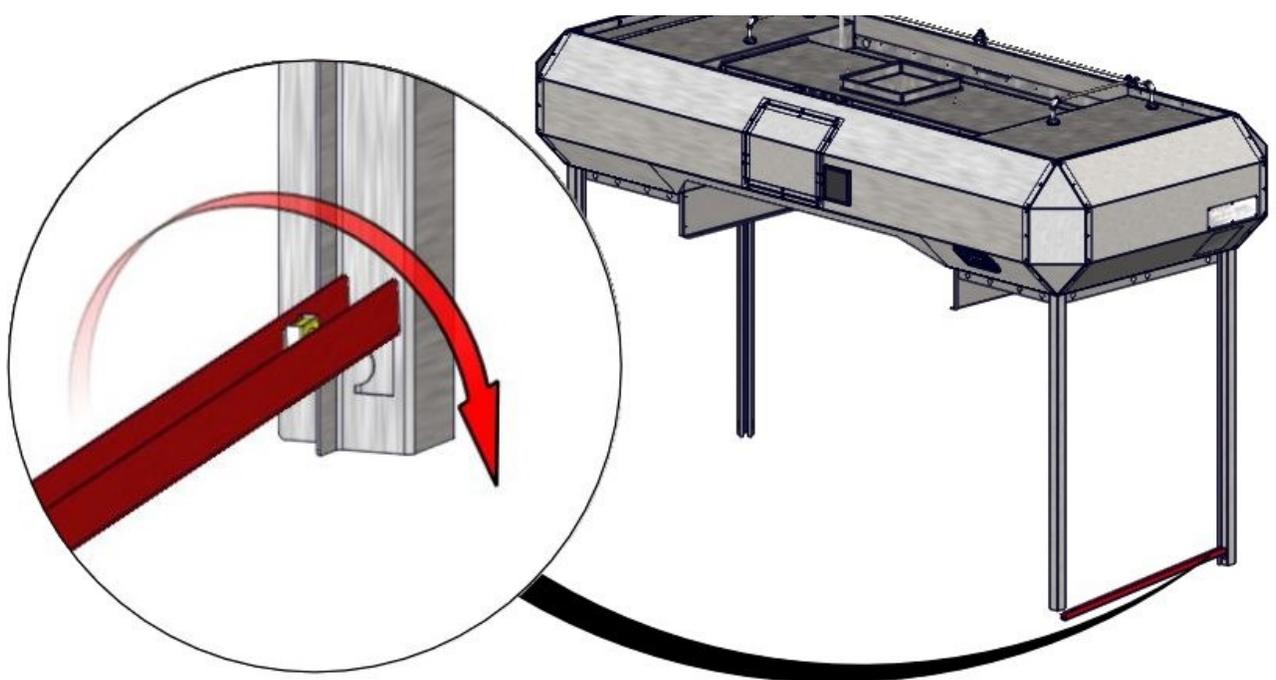


Instalar carriles inferiores

1

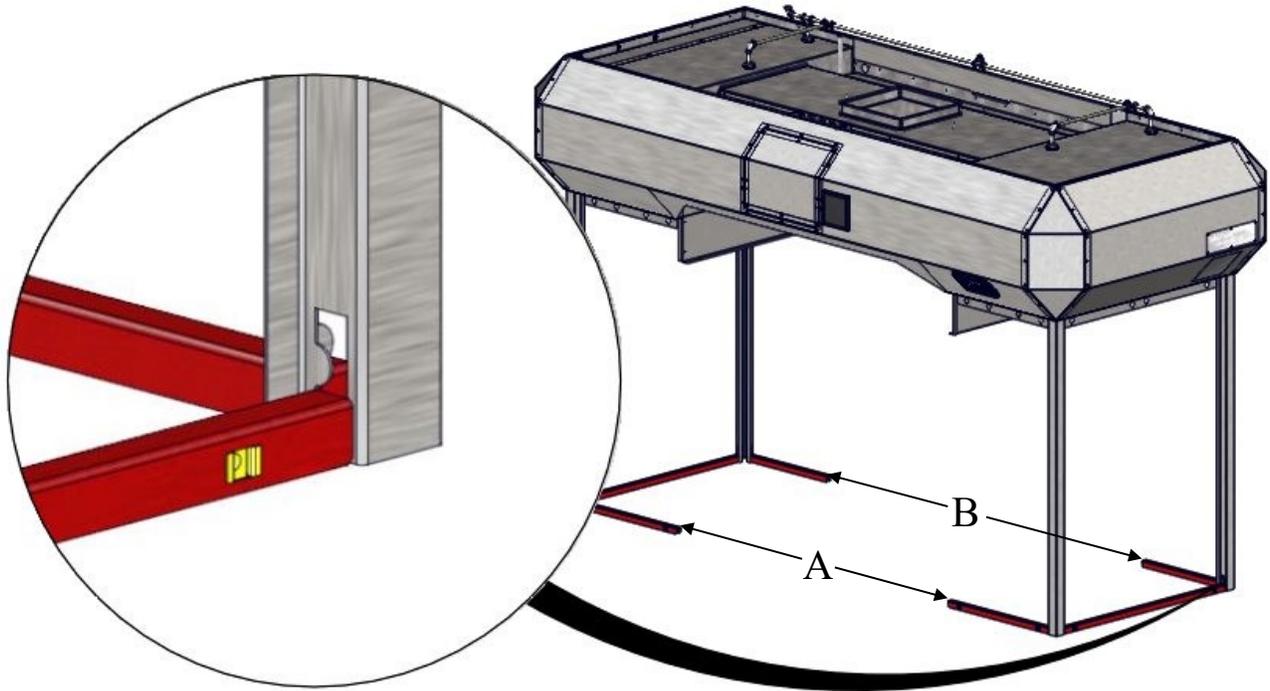


2



Ensamblaje del campana

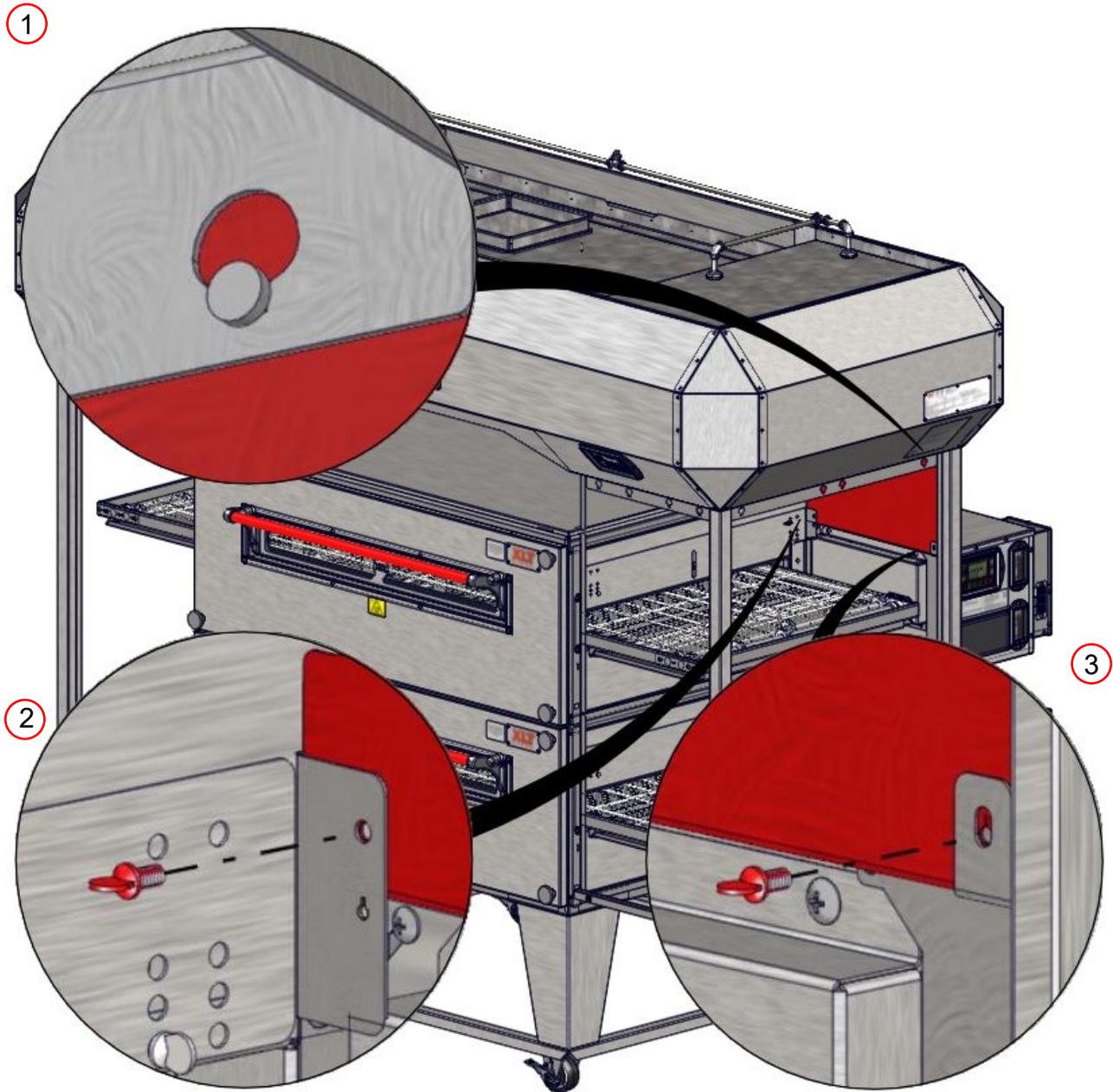
Instalar carriles inferiores



Oven Model	Bottom Rail Widths	
	A	B
1832	32 [813]	41 [1041]
2440	40 [1016]	49 [1245]
3240	40 [1016]	49 [1245]
3255	55 [1397]	64 [1626]
3270	70 [1778]	79 [2007]
3855	55 [1397]	64 [1626]
3870	70 [1778]	79 [2007]

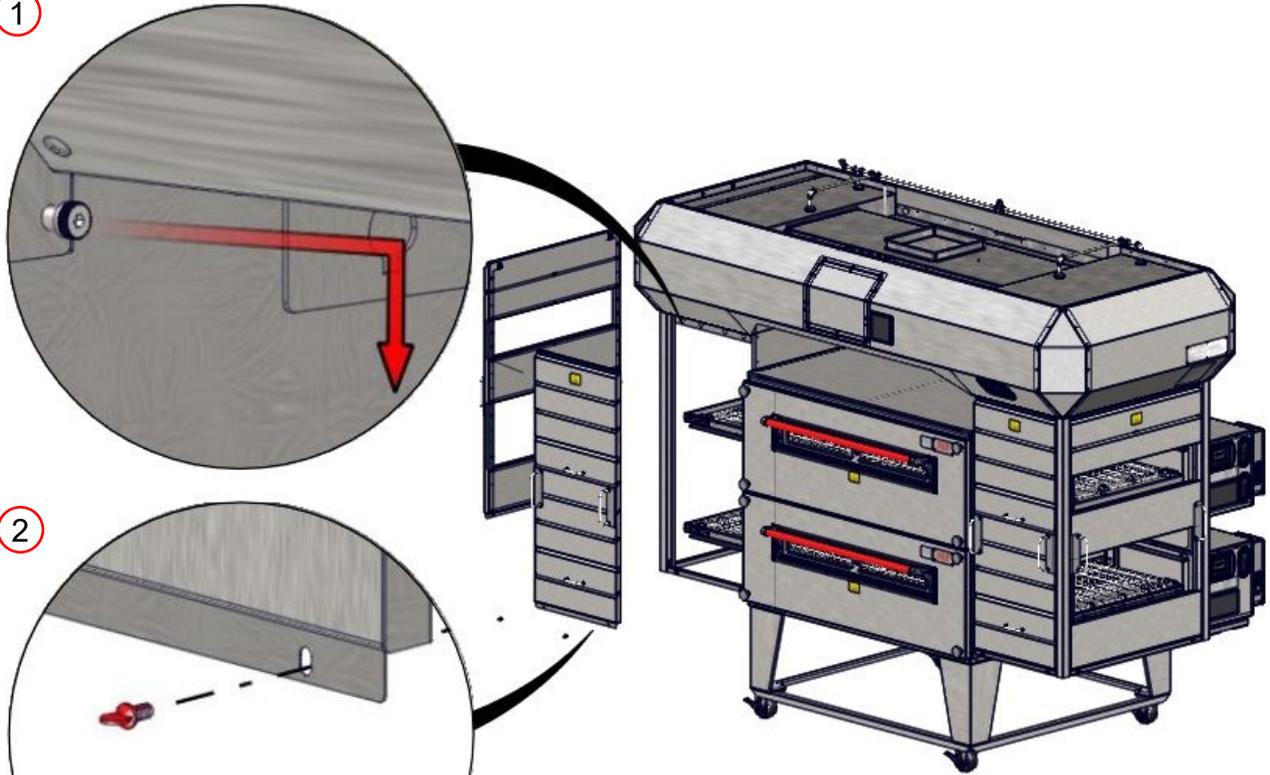
NOTA: Todas las dimensiones en pulgadas[milímetros], $\pm 1/4[6]$, a menos que se indique lo contrario.

Instalar la caja de control superior de la liquidación

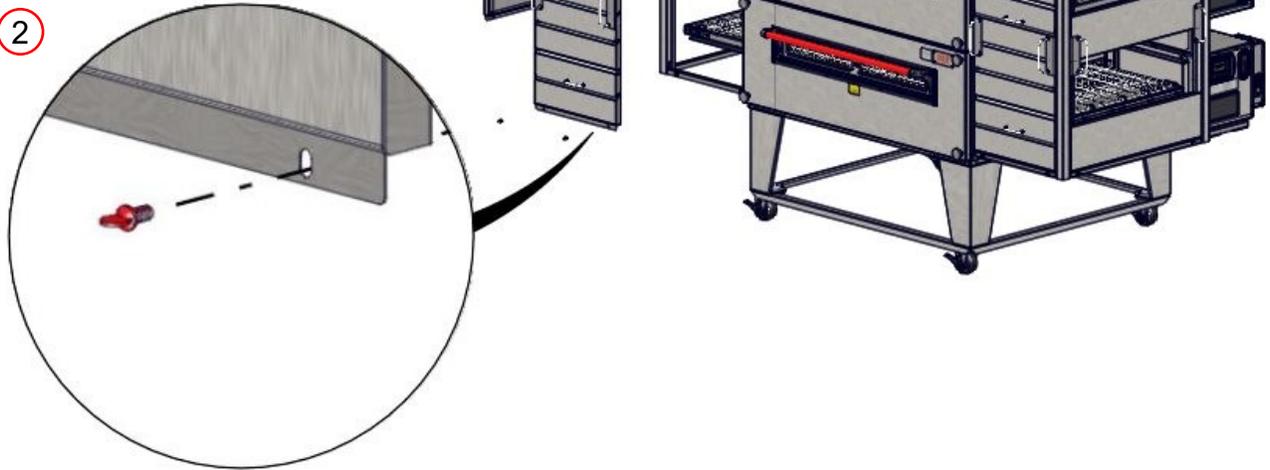


Cómo instalar los paneles en protector - extremos y delantero

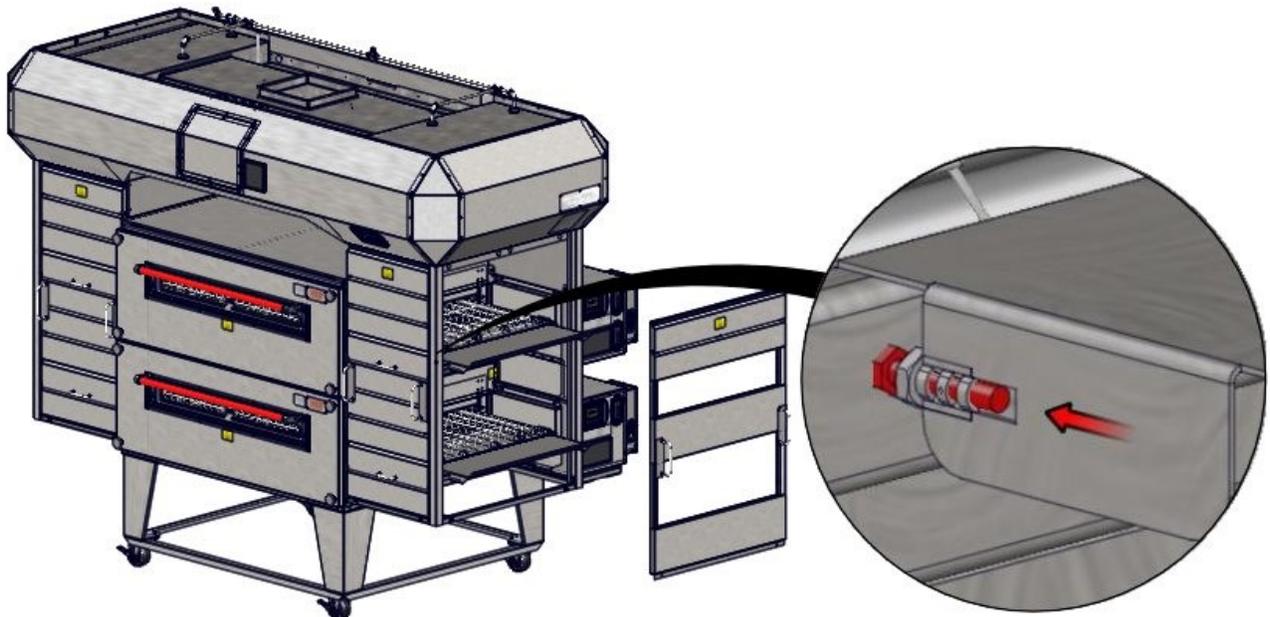
1



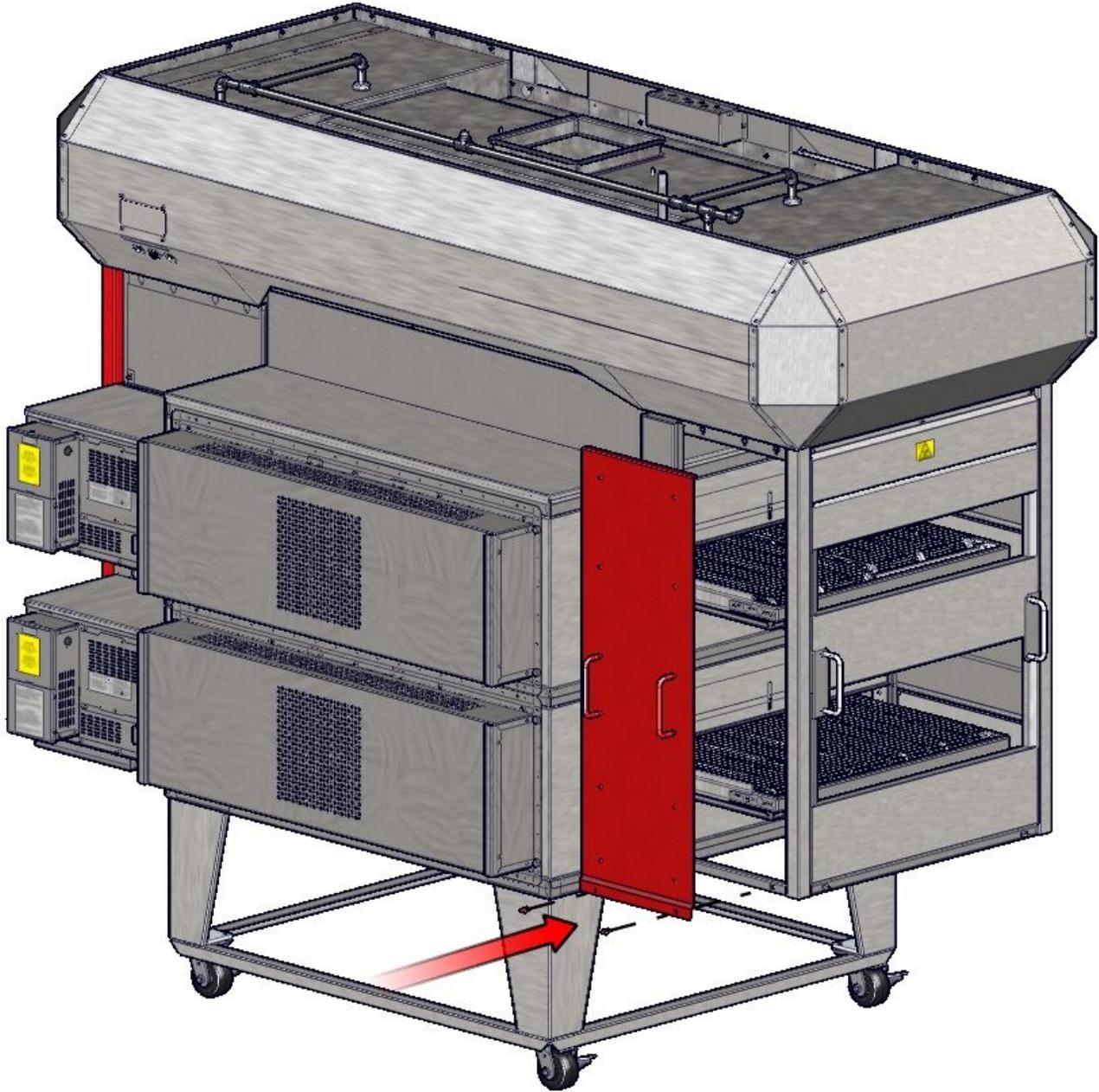
2



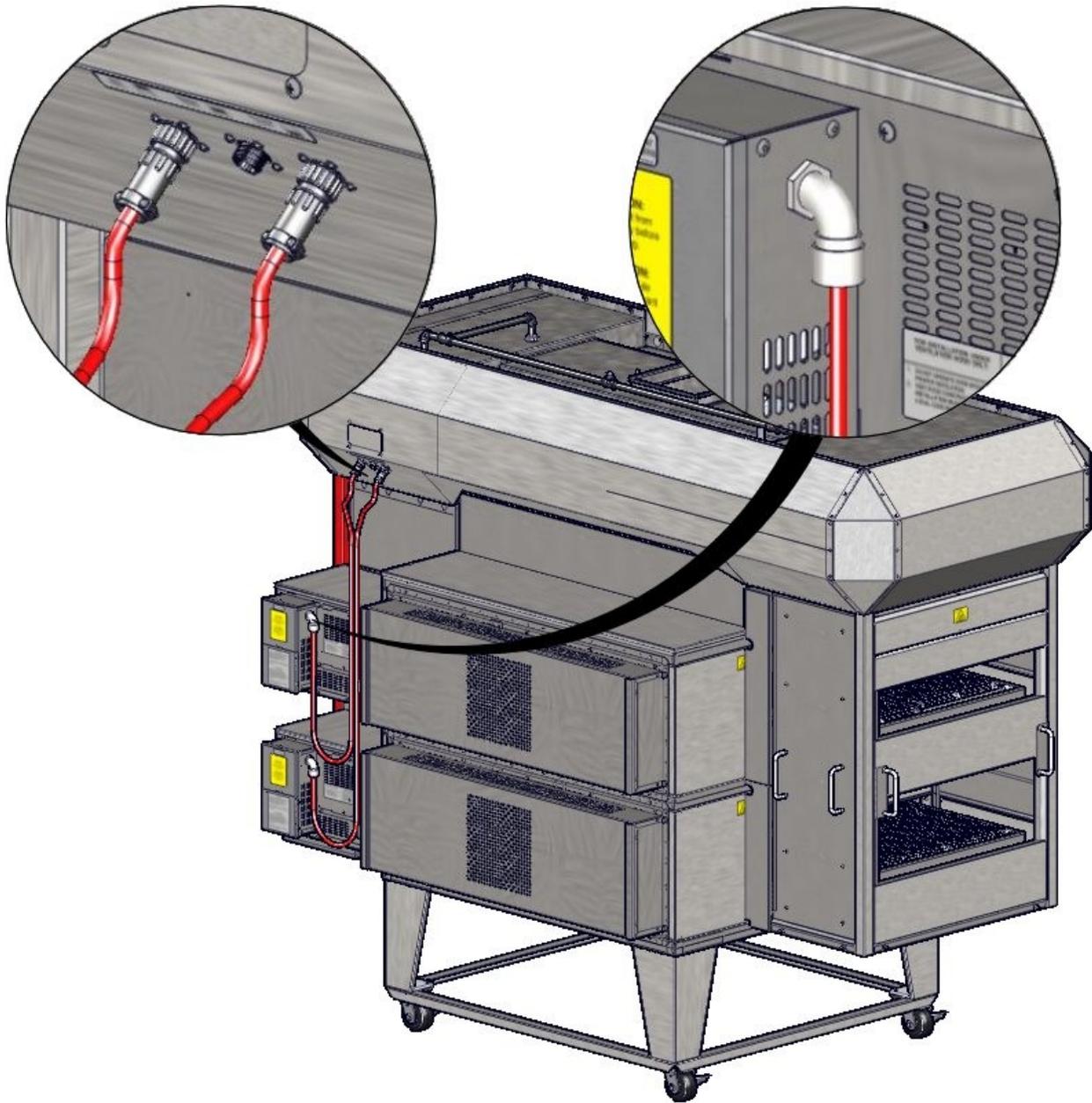
Instalar las bandejas de despegue



Instalar la cubierta del panel posterior



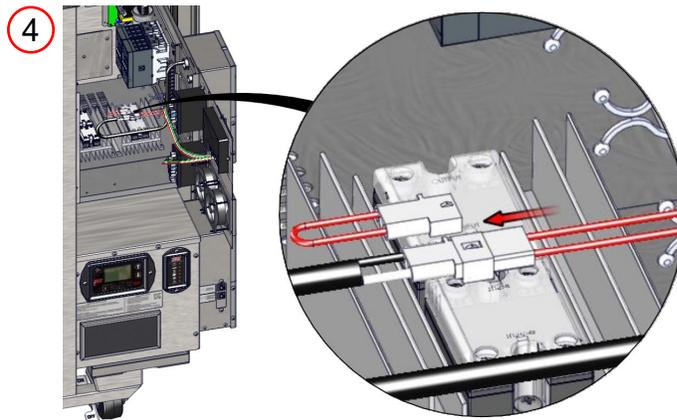
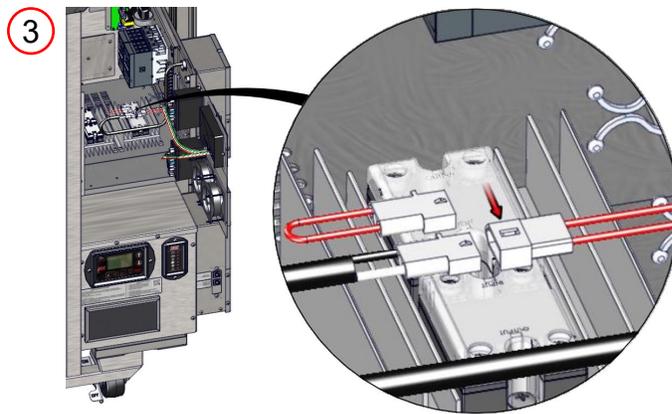
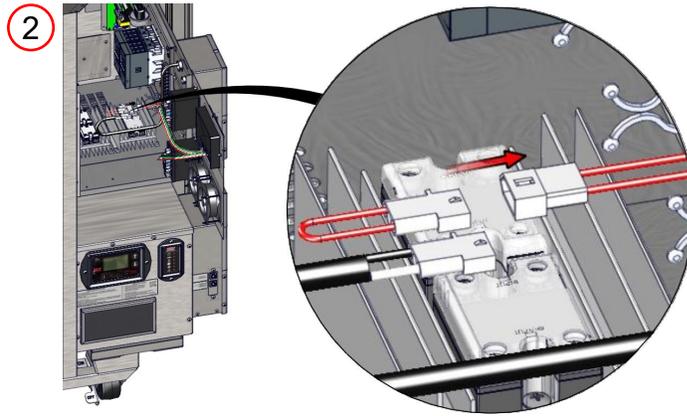
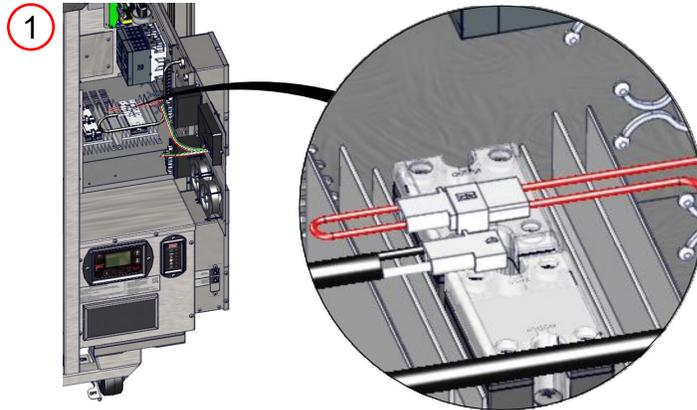
Instalar el conjunto de cable de reubicación de la campana



Todas las campanas están equipadas con tres (3) receptáculos de reubicación de conmutador, independientemente de cuántos Hornos XLT estén instalados. Para un solo horno use la ubicación "Top". Para una pila doble, use la ubicación "superior" para el horno superior y la ubicación "inferior" para el horno inferior, dejando la posición "media" abierta.

Inserte y cierre cada cable de control del horno en la ubicación designada en la parte inferior de la caja de control de la campana.

Ensamblaje del cordón de reubicación de la campana de conexión



Ajustes Variador de Frecuencia

Todas las campanas XLT se prueban funcionalmente en la fábrica. La operación se verificó, y se hacen ajustes para garantizar un funcionamiento correcto. Sin embargo, las condiciones del campo son a veces diferentes a las condiciones de fábrica. Estas variables que sea necesario disponer de un técnico autorizado de verificar el funcionamiento y calibración de campo si es necesario. Los siguientes artículos deben ser revisados y verificados para cumplir con las especificaciones y requisitos contenidos en este manual antes de la campana de ser comisionado:

- La rotación del ventilador correcta
- Equilibrada aire de reposición

La lista de verificación inicial de puesta en marcha debe ser completado en el momento de la instalación, firmado por el Cliente y devuelto a XLT Hornos para iniciar la política de garantía.

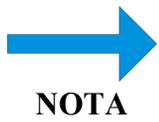
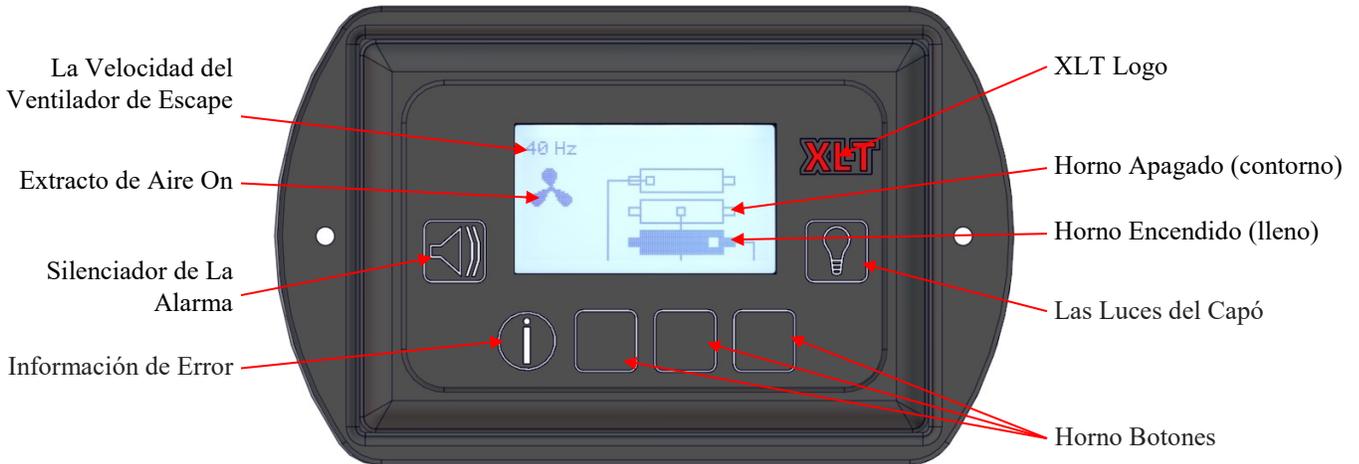
El controlador de pantalla VFD se ajusta en la fábrica para los valores que se muestran en la siguiente tabla.

VFD Controller Settings						
	Switches On			1832 & 2440	3240 & 3255	3855
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
	X		X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
		X	X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X	X	45 Hz	50 Hz	55 Hz
	Fire Suppression				60 Hz-DO NOT CHANGE	

Si requiere mayor o menor flujo de aire, siga estos pasos:

1. Mantenga oprimida la tecla las luces de campana y XLT Logo para entrar en modo de fábrica de alta tecnología.
2. Utilice las flechas arriba / abajo para alcanzar el equilibrio de aire manual.
3. Presione y mantenga presionado ENTER durante tres (3) segundos. Toda la fila parpadeará.
4. Desplazarse a la configuración deseada del horno. Presione ENTER.
5. +/- Debe parpadear y se permite +/- cambiar hasta 10 Hz.
6. Presione ENTER para guardar los cambios.
7. Pulse ON para poner a prueba el equilibrio del aire.

Puesta en marcha inicial

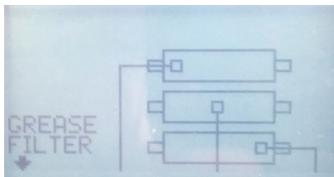


Quando los hornos XLT están equipados con una campana XLT y los receptáculos están desconectados de la pared y conectados a la campana, el interruptor principal del horno está deshabilitado y ya no funciona. La interfaz de usuario de la campana (HUI) en la campana XLT anula.

Funcionamiento de la Campana

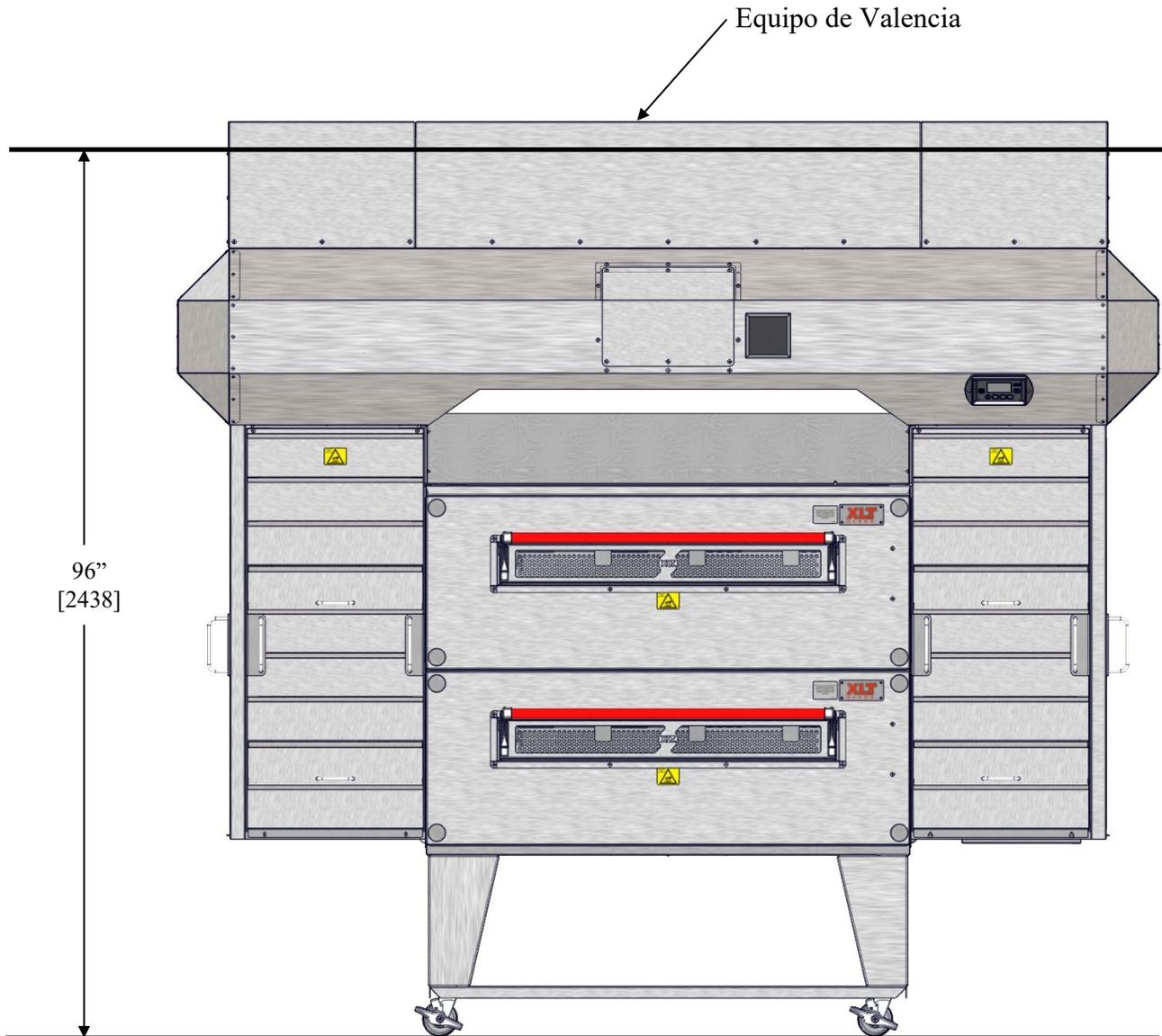
1. Encienda el horno (s) deseada pulsando el botón táctil capacitiva correspondiente. Consulte la sección de puesta en marcha del horno para obtener instrucciones sobre cómo ajustar la temperatura y la velocidad del transportador. El horno (s), extractor de aire, y la unidad de aire de compensación serán activadas por este interruptor si el XLT capilla se instala de acuerdo con este manual.
2. Encienda las luces presionando el botón de luces de la campana en el HUI. (Bombillas no incluidas con campana)
3. Cuando hornos adicionales están encendidos, a través de la HUI la pantalla VFD aumentará automáticamente la velocidad del ventilador de escape.
4. Al apagar los hornos, apague el horno deseada pulsando el botón correspondiente en el HUI. La unidad de aire de reposición se apagará. El extractor de aire se apagará después de unos quince (15) minutos y el horno se apagará después de unos treinta (30) minutos.

Restablecer Ventilador de Refrigeración Campana y el Cronómetro de la Grasa



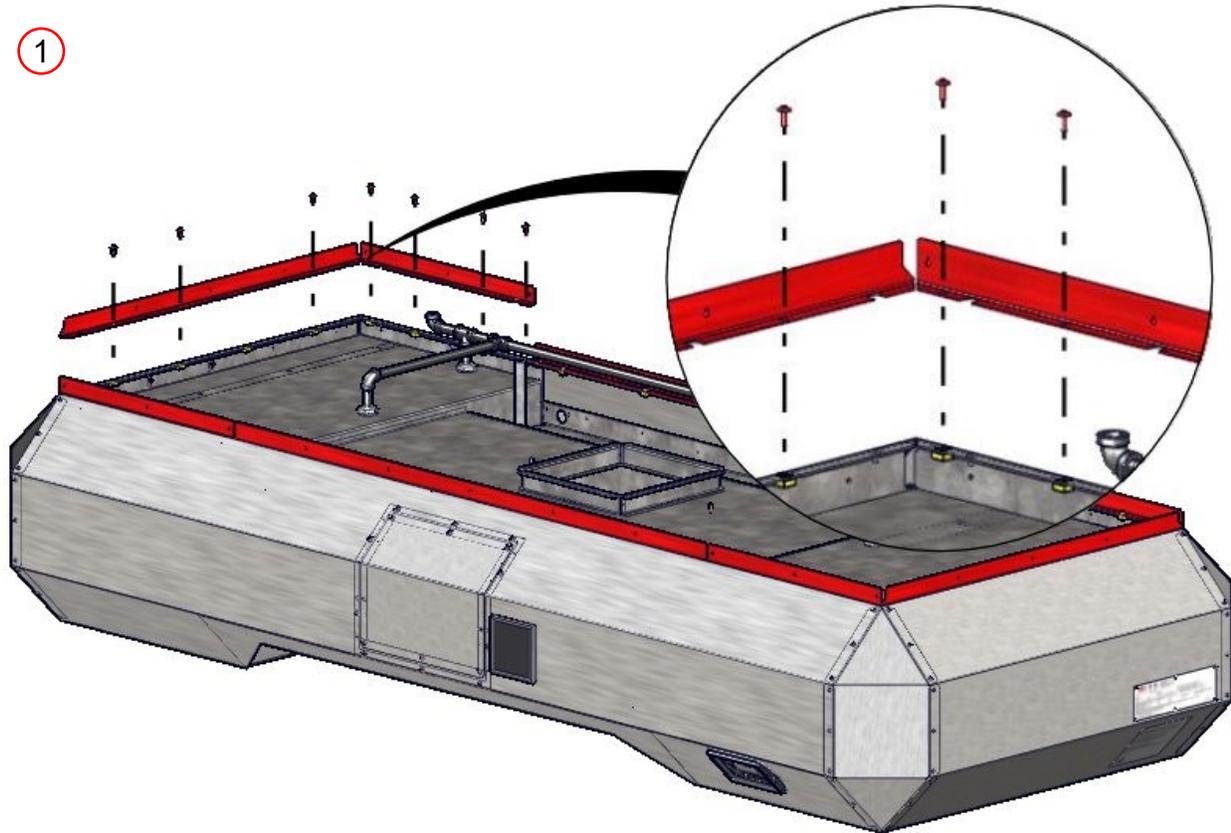
1. La alarma de reajuste del filtro del ventilador de refrigeración y la grasa se mostrará en la parte inferior izquierda de la interfaz de usuario de la capilla. Pulse el botón Información de error para entrar en la pantalla a cero.
2. Para restablecer el ventilador de refrigeración o pulse el botón Filtro de Grasa táctil capacitiva centro de rearme por encima de ella para establecer el tiempo de nuevo a cero.
3. La siguiente pantalla mostrará durante cinco (5) segundos y luego volver a la pantalla de funcionamiento normal.

El tamaño kit cenefa está determinado por el tamaño y la distancia de la capilla XLT desde el piso terminado a la altura de caída del techo instalado. Los tornillos del kit cenefa directamente a la capilla XLT y no requiere ningún soporte estructural. El revestimiento de plástico debe ser removido de todas las partes antes de la instalación.

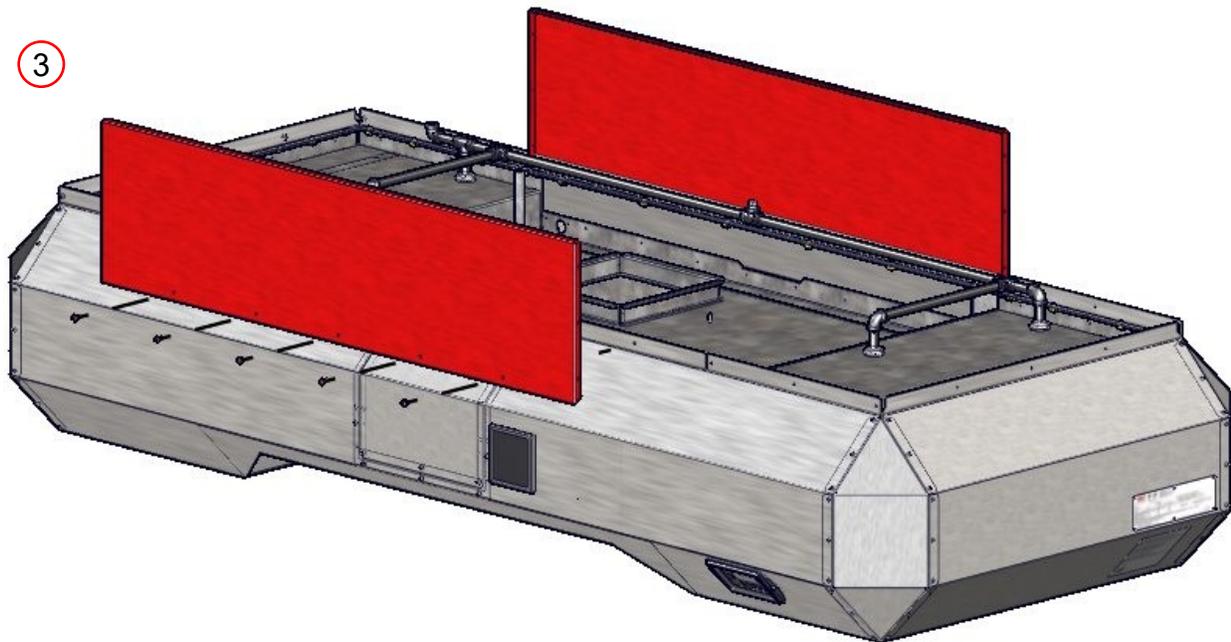


Kits de cenefa XLT de la capilla están disponibles para diferentes alturas de piso a techo. hornos de contactos XLT o su representante designado para más información.

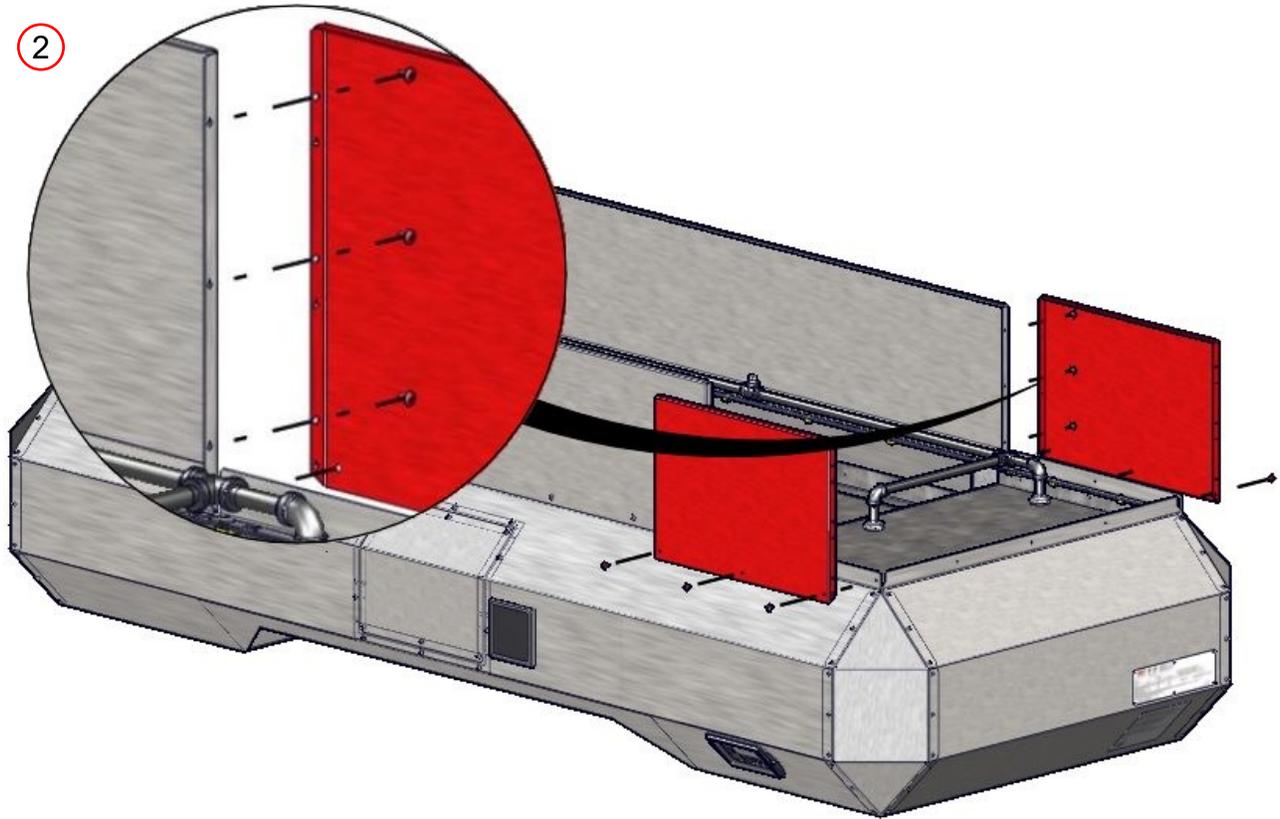
Instalar Soportes de la Cenefa



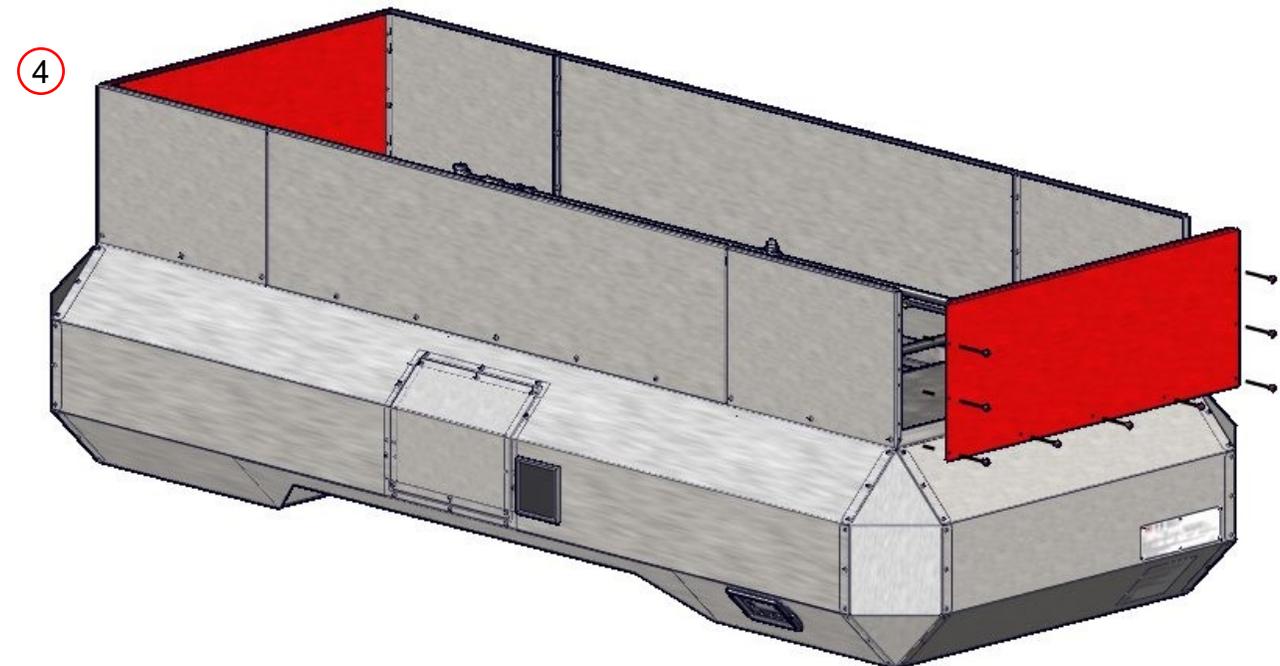
Instalar Paneles Frontal y Posterior



Instalar Paneles de Esquina

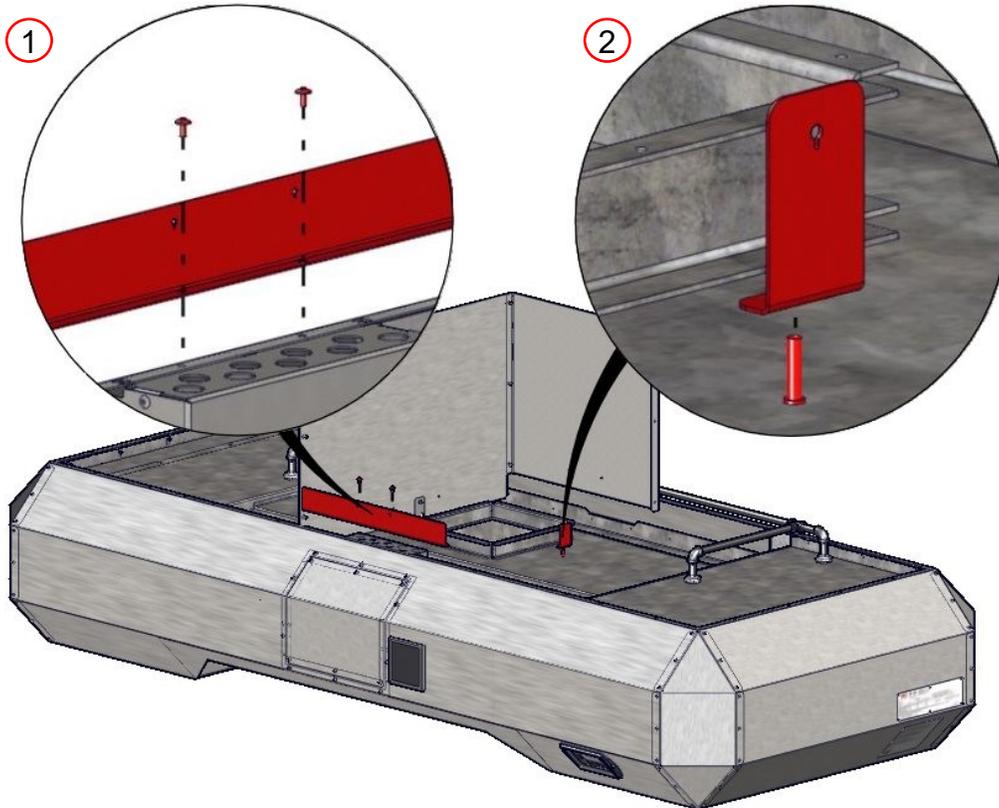


Instalar Paneles Extremos

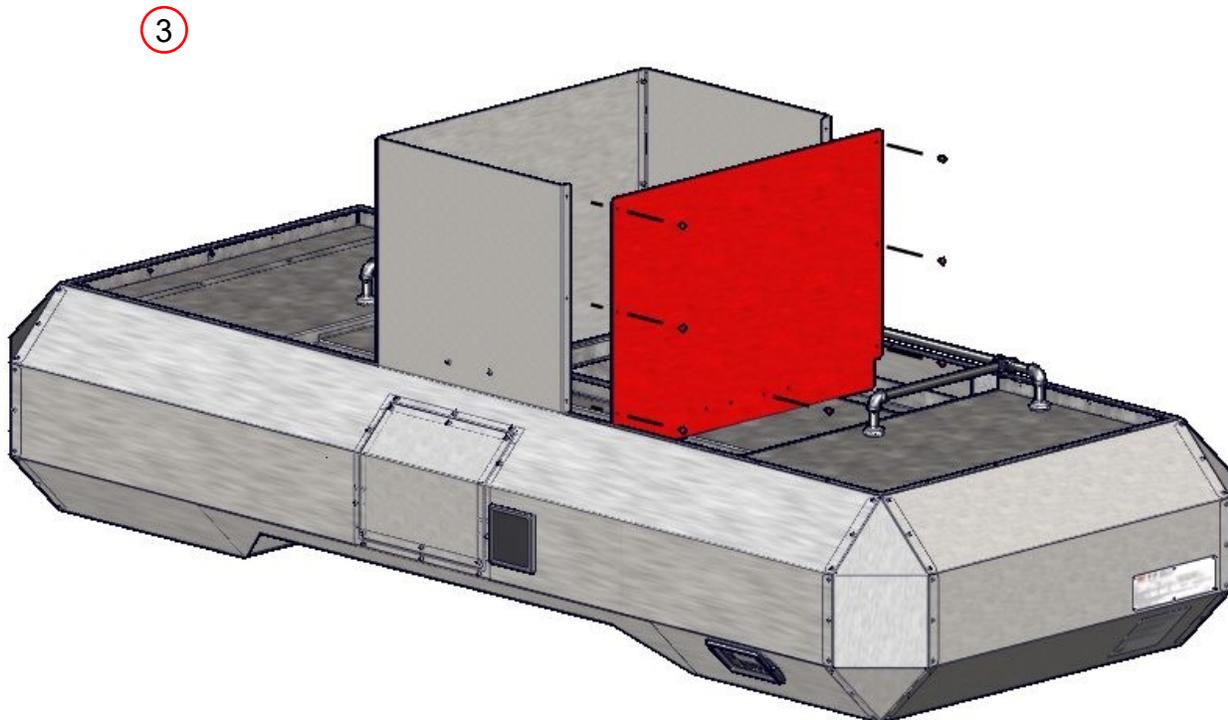


Envoltura opcional para el conducto de la campana

Instalar soportes de envoltura de conductos



Instalar paneles de envoltura de conductos



La campana de su XLT está construido de acero inoxidable y aluminizado. Comprobar las restricciones de aplicación en la etiqueta del producto antes de su uso. Observar las medidas de precaución y de seguridad recomendadas según lo dictado por el fabricante del producto.

No utilice limpiadores abrasivos o cáusticos, almohadillas abrasivas pueden rayar las superficies de acero inoxidable. Las zonas con acumulación pesada deben ser rociadas y se dejan en remojo durante un máximo de 5 minutos antes de limpiar limpio. Siempre limpie con el "grano" de la superficie para mantener la apariencia.

Programa de limpieza y mantenimiento de la campana de escape						
		Diario	Semanal	Mensual	Semi-Annual	Según lo requerido
Limpieza						
	Limpiar el frente, los lados y la parte superior	<input type="checkbox"/>				
	Globos de luz limpios	<input type="checkbox"/>				
	Bandejas de grasa vacías y limpias	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Limpie el filtro del ventilador	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Limpiar los filtros de grasa		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Limpiar el conducto y el ventilador de escape			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Inspección						
	Revisar las bandejas de grasa	<input type="checkbox"/>				
	Revise los filtros de grasa		<input type="checkbox"/>			
Reemplazar						
	Filtro del ventilador					<input type="checkbox"/>
	Bombillas					<input type="checkbox"/>

Horario proporcionado sólo como una guía. Frecuencia de la limpieza puede variar según sea necesario.

**PELIGRO**

Horno debe ser fresco y el cable eléctrico desconectado antes de realizar cualquier operación de limpieza.

**PRECAUCIÓN**

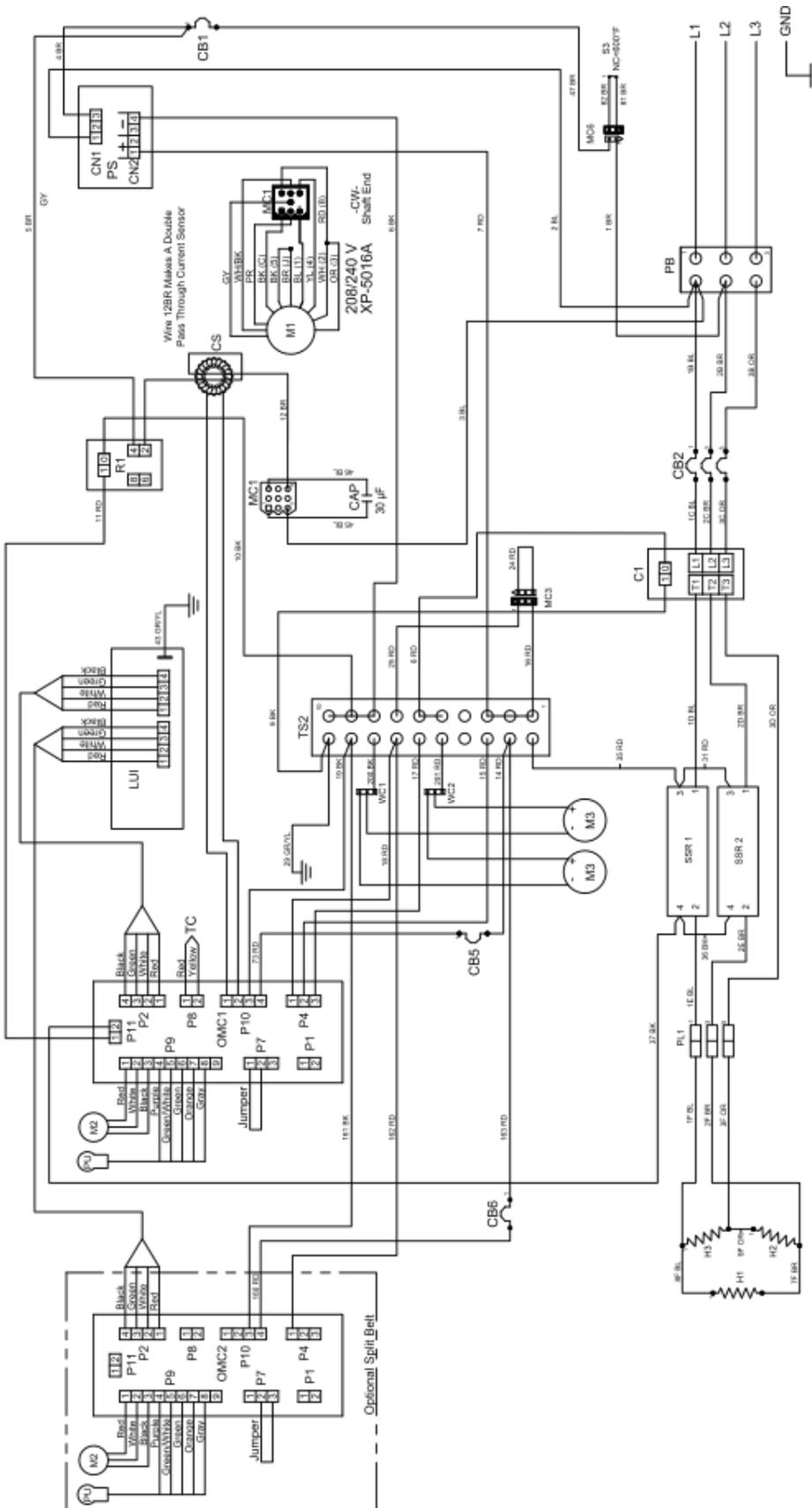
Paneles en protector pueden llegar a pesar hasta 38 libras [18 kg]. Tenga cuidado al levantar.

**PRECAUCIÓN**

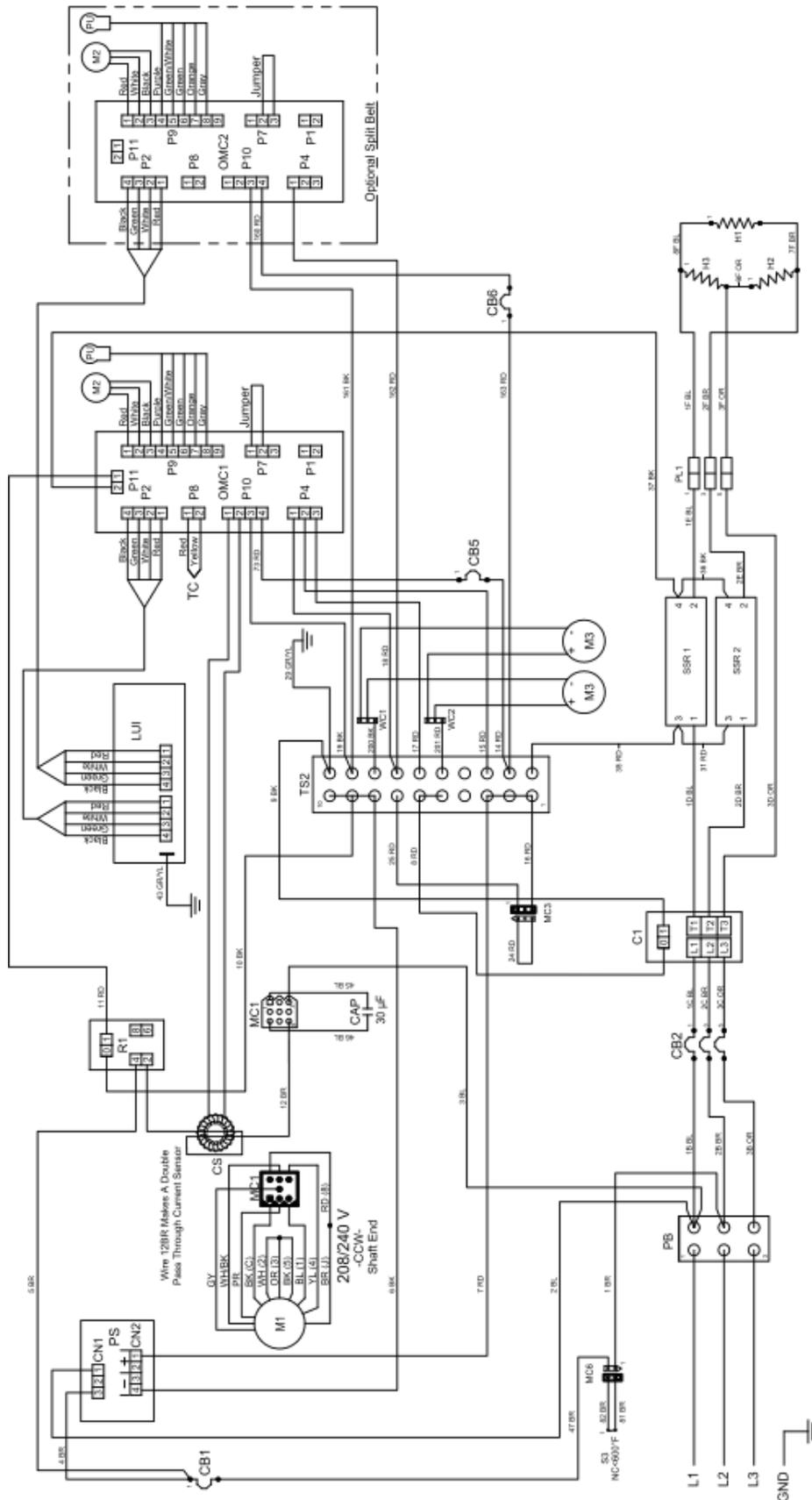
NO rocíe productos de limpieza líquidos en los siguientes lugares: Caja eléctrica de la capilla (que se encuentra en la parte frontal de la parte superior), Interfaz de usuario (Situado en la parte delantera esquina inferior derecha)

Consulte la sección Instalación de la Campana de desmontaje y montaje.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente.

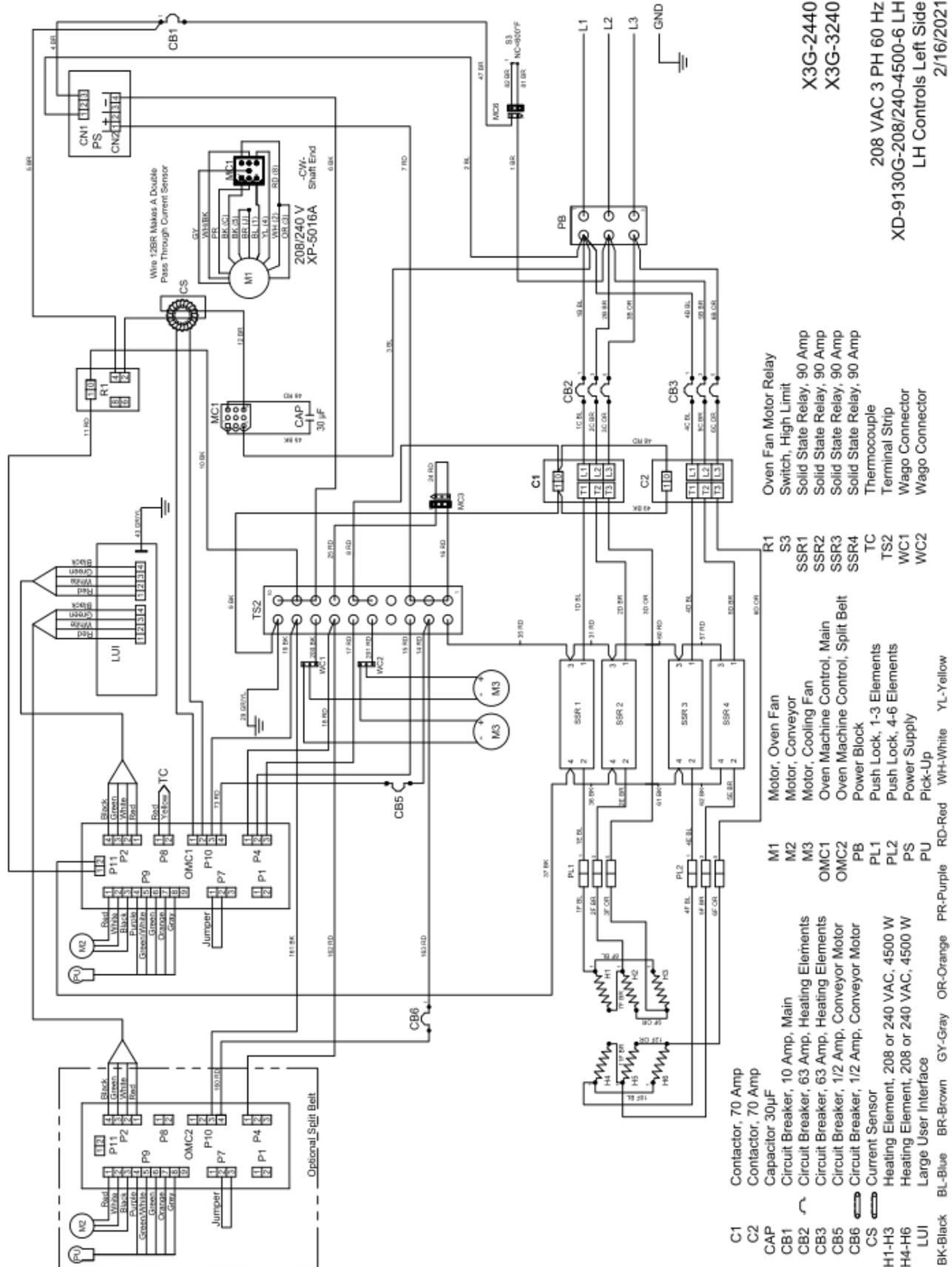


- | | | | | | |
|----------|---|----------|----------------------------------|-----------|---------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M1 | Motor, Oven Fan | R1 | Oven Fan Motor Relay |
| CAP | Capacitor 30µF | M2 | Motor, Conveyor | S3 | Switch, High Limit |
| CB1 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | M3 | Motor, Cooling Fan | SSR1 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR2 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC2 | Oven Machine Control, Split Belt | TC | Thermocouple |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | PB | Power Block | TS2 | Terminal Strip |
| CS | Current Sensor | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | WC1 | Wago Connector |
| H1-H3 | Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W | PS | Power Supply | WC2 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | PU | Pick-Up | | |
| BK-Black | BR-Brown | GY-Gray | OR-Orange | PR-Purple | RD-Red |
| BL-Blue | BR-Brown | GY-Gray | OR-Orange | PR-Purple | RD-Red |
| | | WH-White | YL-Yellow | | |
- X3G-1832**
X3G-2336
 208/240 VAC 3 PH 60 Hz
 XD-9130G-208/240-5300-3 LH
 LH Controls Left Side
 2/16/2021



- | | | | | | |
|----------|---|-----------|----------------------------------|-----------|---------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M1 | Motor, Oven Fan | R1 | Oven Fan Motor Relay |
| CAP | Capacitor 30µF | M2 | Motor, Conveyor | S3 | Switch, High Limit |
| CB1 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | M3 | Motor, Cooling Fan | SSR1 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR2 | Solid State Relay, 90 Amp |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC2 | Oven Machine Control, Split Belt | TC | Thermocouple |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | PB | Power Block | TS2 | Terminal Strip |
| CS | Current Sensor | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | WC1 | Wago Connector |
| H1-H3 | Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W | PS | Power Supply | WC2 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | Pick-Up | | | |
| BK-Black | BR-Brown | GY-Gray | GR-Green | OR-Orange | PR-Purple |
| RD-Red | WH-White | YL-Yellow | | | |
- X3G-1832
 X3G-2336
 208/240 VAC 3 PH 60 HZ
 XD-9130G-208/240-5300-3 RH
 RH Controls Right Side
 2/16/2021

100 ESQUEMA DEL HORNO - ESTÁNDAR 208/240 VAC LH

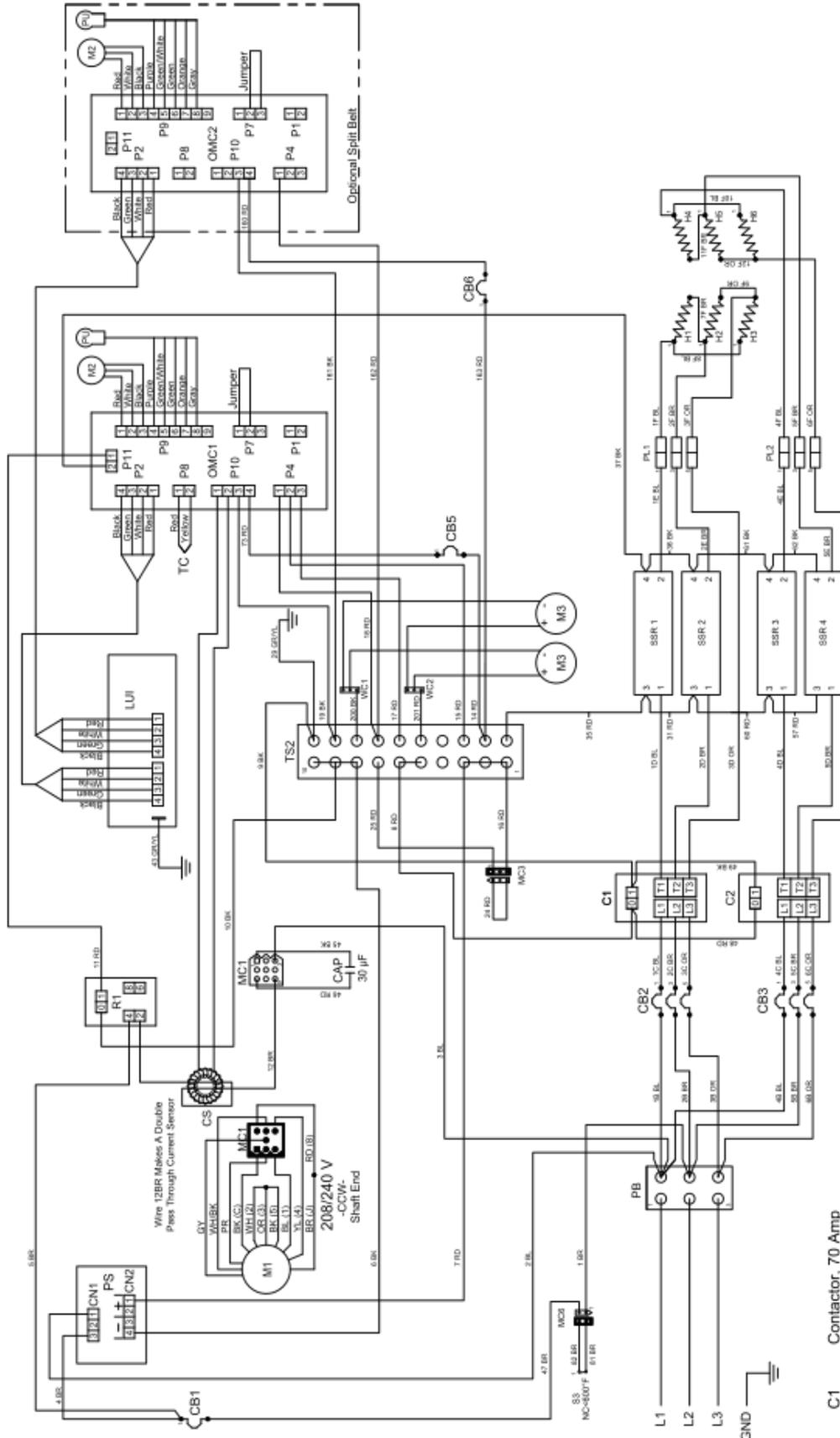


Soporte Técnico US: 888-443-2751



Soporte Técnico INTL: 316-943-2751

ESQUEMA DEL HORNO - ESTÁNDAR 208/240 VAC RH 101

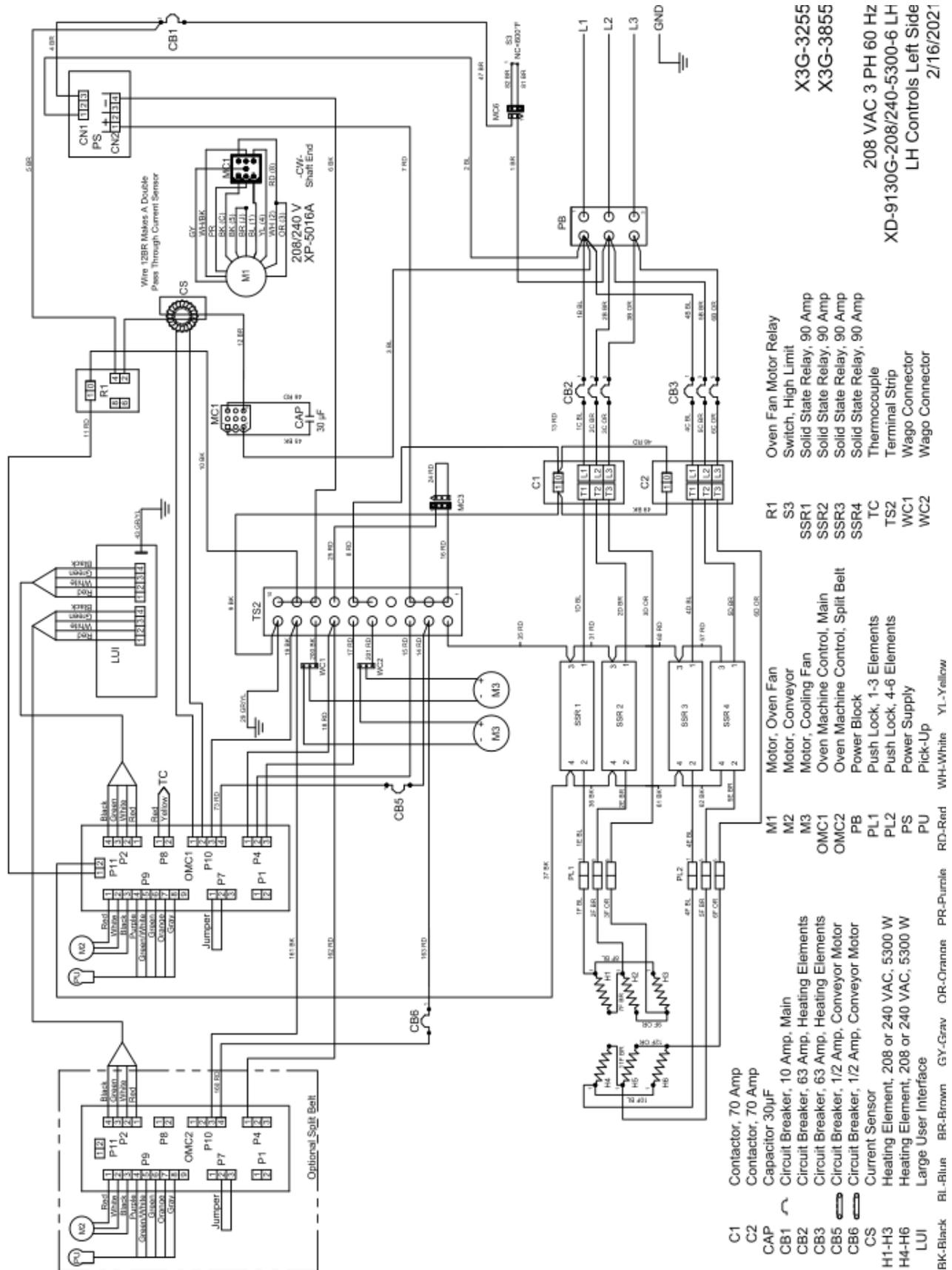


X3G-2440
X3G-3240

208 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130G-208/240-4500-6 RH
RH Controls Right Side
2/16/2021

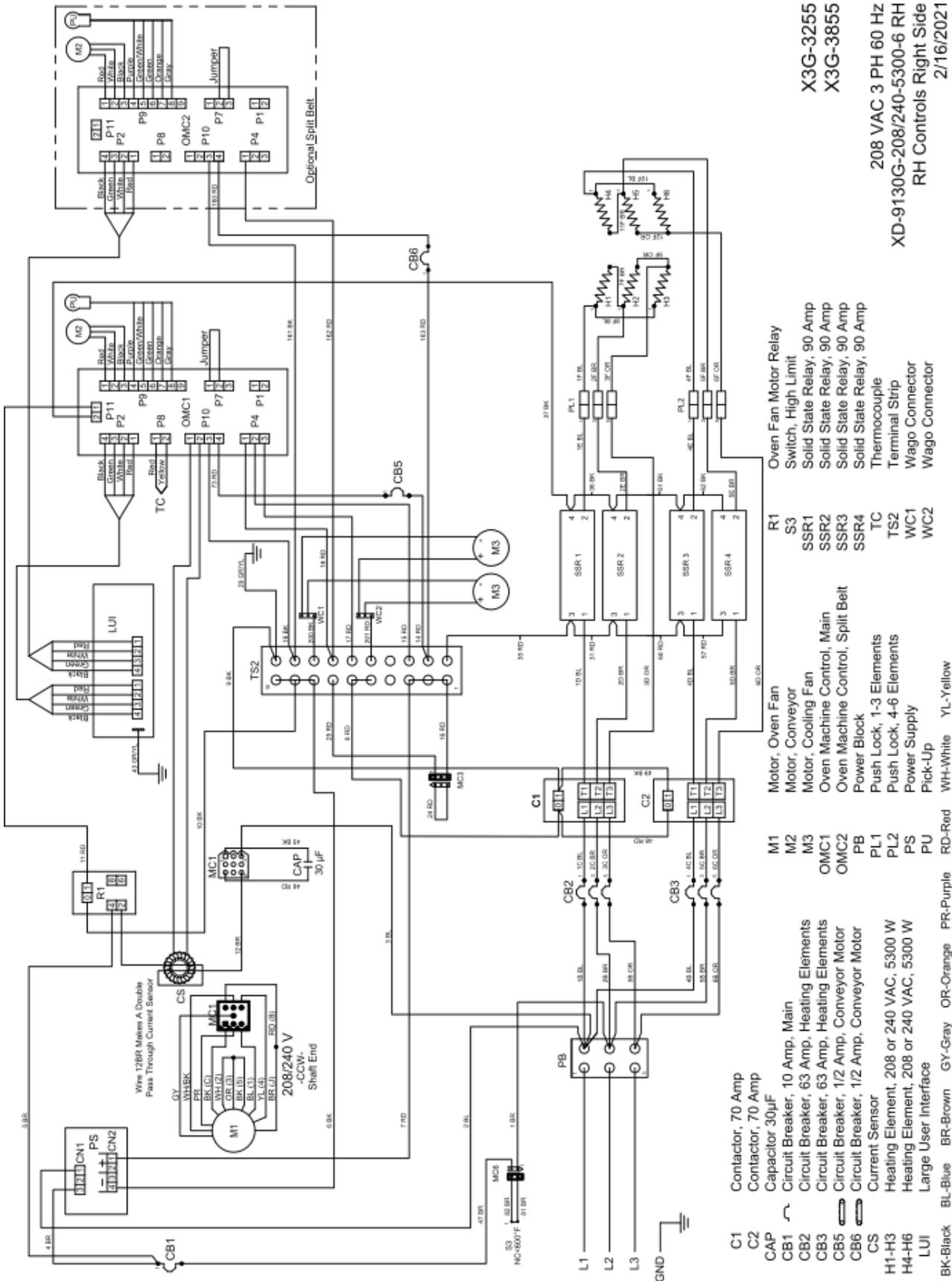
- C1 Contactor, 70 Amp
- C2 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Contactor, 70 Amp
- M3 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- T2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

102 ESQUEMA DEL HORNO - ESTÁNDAR 208/240 VAC LH



- C1 Contactor, 70 Amp
 - C2 Contactor, 70 Amp
 - CAP Capacitor 30µF
 - CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CS Current Sensor
 - H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
 - H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
 - LUI Large User Interface
 - BL-Black
 - BL-Blun BR-Brown
 - GY-Grey
 - OR-Orange
 - PR-Purple
 - RD-Red
 - WH-White
 - YL-Yellow
 - M1 Motor, Oven Fan
 - M2 Motor, Conveyor
 - M3 Motor, Cooling Fan
 - OMC1 Oven Machine Control, Main
 - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
 - PB Power Block
 - PL1 Push Lock, 1-3 Elements
 - PL2 Push Lock, 4-6 Elements
 - PS Power Supply
 - PU Pick-Up
 - R1 Motor, Oven Fan
 - S3 Motor, Conveyor
 - SSR1 Motor, Cooling Fan
 - SSR2 Oven Machine Control, Main
 - SSR3 Oven Machine Control, Split Belt
 - SSR4 Power Block
 - TC Thermocouple
 - TS2 Push Lock, 1-3 Elements
 - WC1 Push Lock, 4-6 Elements
 - WC2 Power Supply
 - W1 Wago Connector
 - W2 Wago Connector
 - R1 Oven Fan Motor Relay
 - S3 Switch, High Limit
 - SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
 - SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
 - SSR3 Solid State Relay, 90 Amp
 - SSR4 Solid State Relay, 90 Amp
 - TC Thermocouple
 - TS2 Terminal Strip
 - WC1 Wago Connector
 - WC2 Wago Connector
- 208 VAC 3 PH 60 Hz
 XD-9130G-208/240-5300-6 LH
 LH Controls Left Side
 2/16/2021

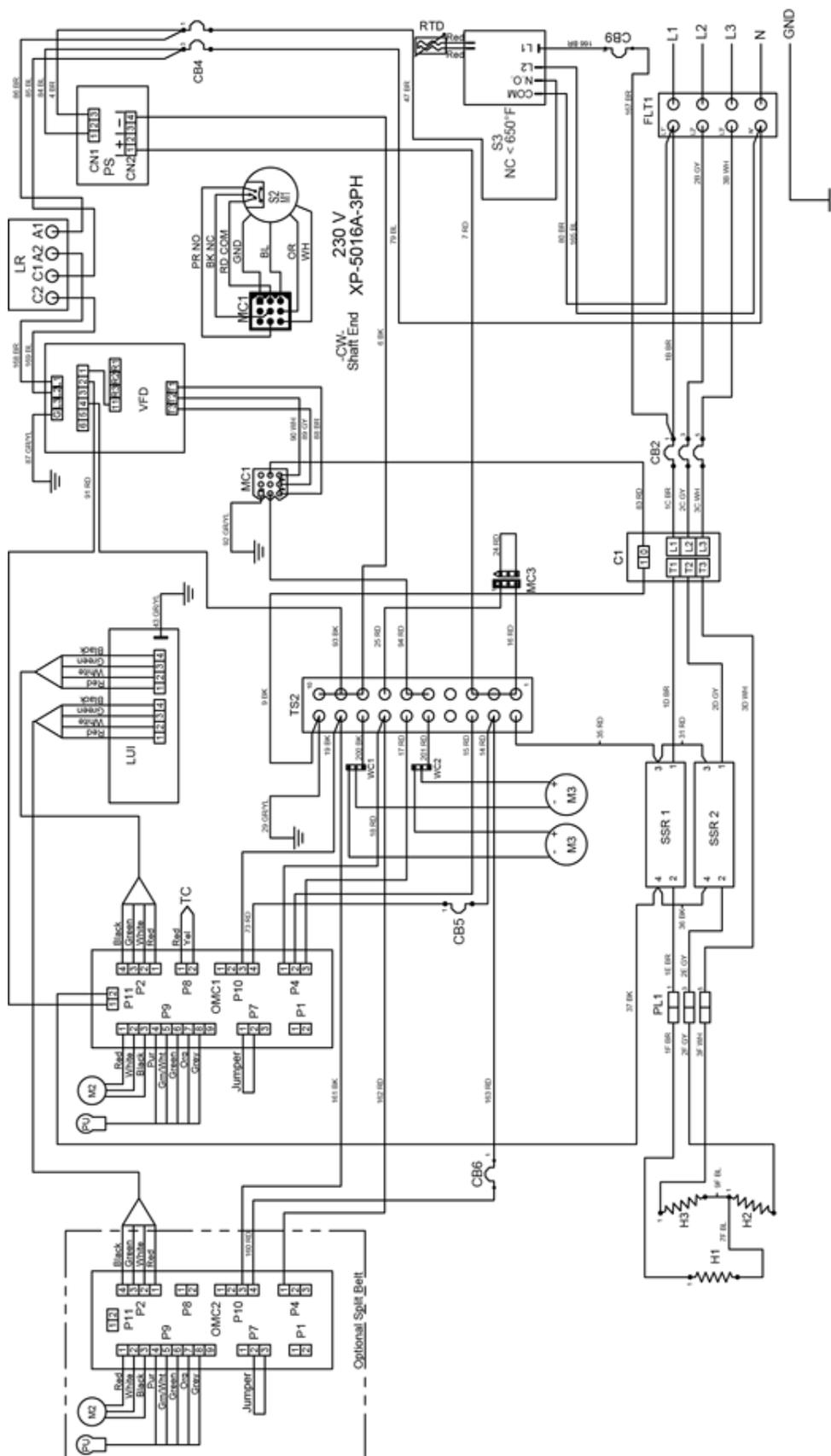
ESQUEMA DEL HORNO - ESTÁNDAR 208/240 VAC RH 103



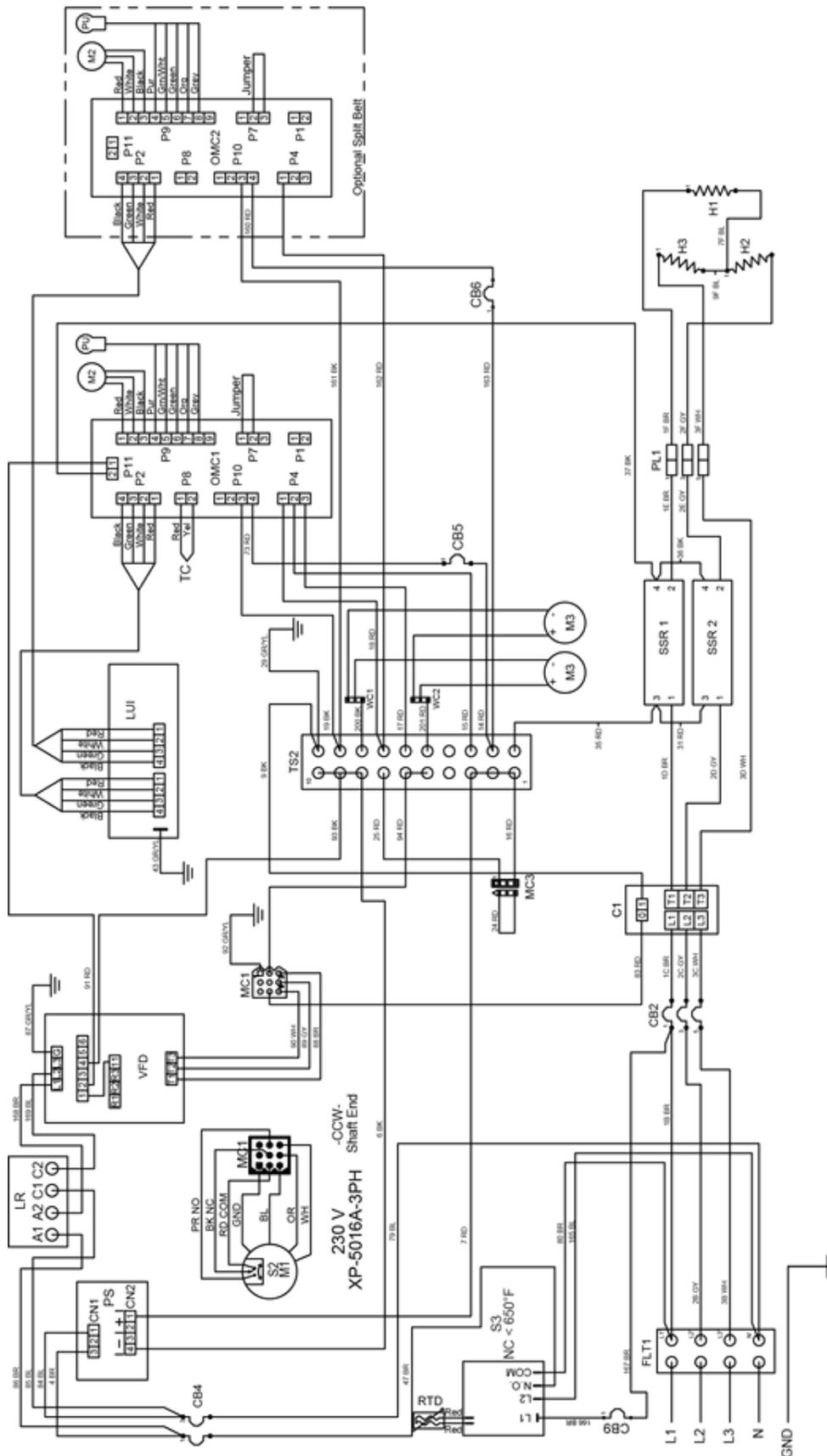
Soporte Técnico US: 888-443-2751



Soporte Técnico INTL: 316-943-2751



- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Oven Fan Motor Frequency Drive
- VFD VFD
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- X3G-1832
- X3G-2336
- 380/415 VAC 3 PH 50 Hz
- XD-9130G-380/415-5300-3 LH
- LH Controls Left Side
- 11/20/2020

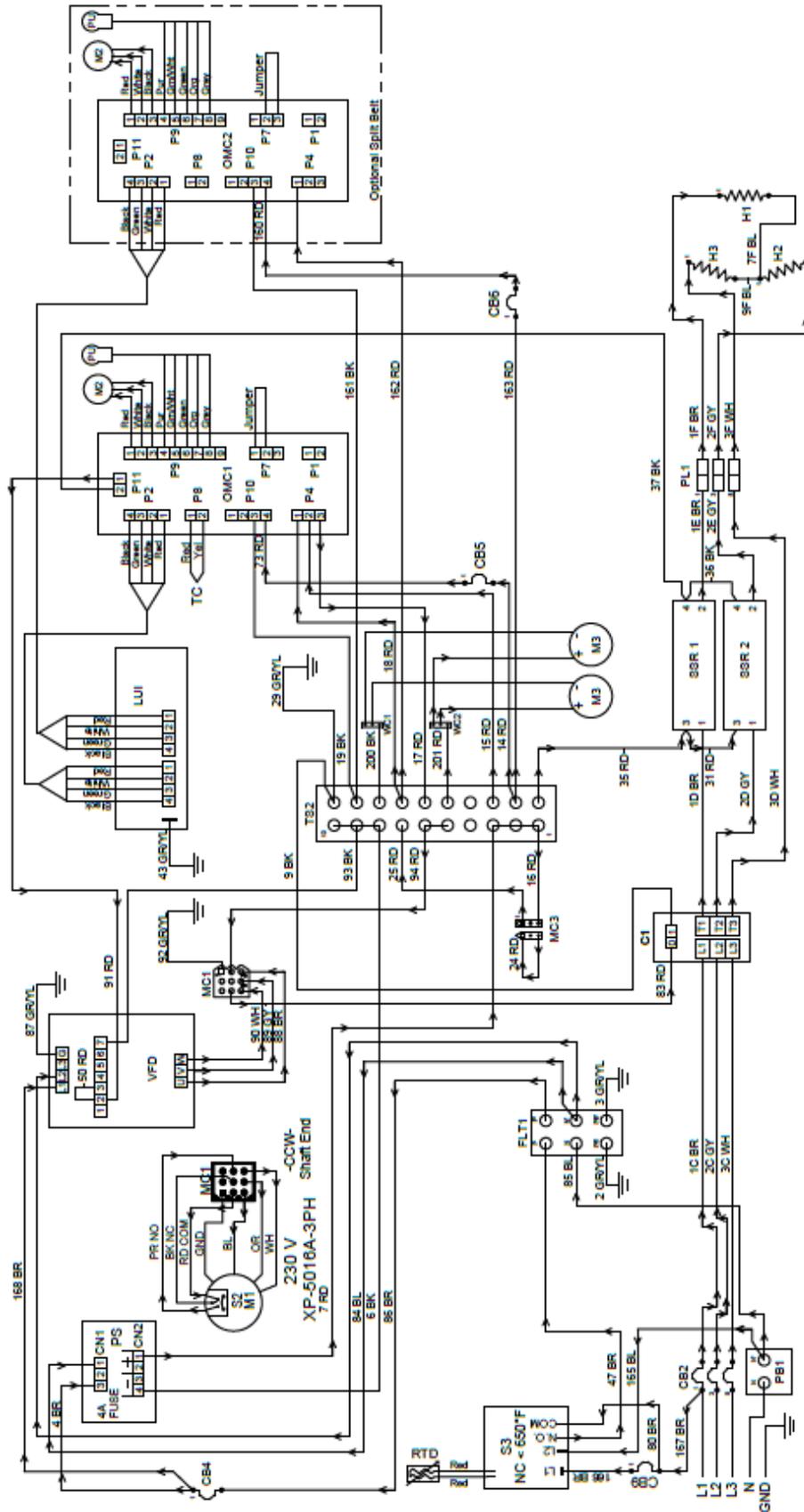


- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Oven Fan Motor Frequency Drive
- VFD VFD
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

X3G-1832
X3G-2336

380/415 VAC 3 PH 50 HZ
XD-9130G-380/415-5300-3 RH
RH Controls Right Side
11/20/2020

This page is intentionally left blank.

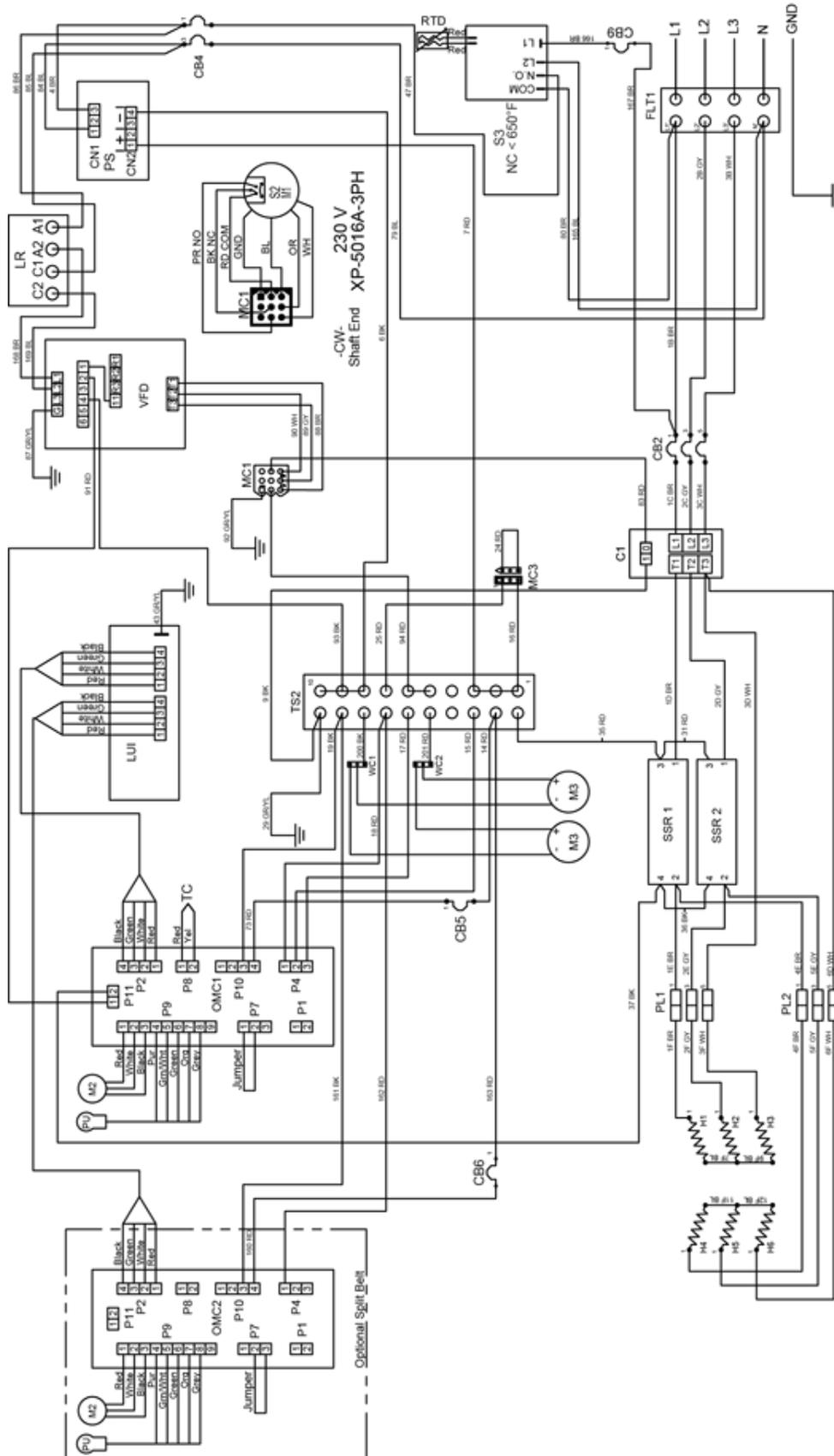


- | | | | | | |
|-------|---|------|----------------------------------|------|--------------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M2 | Motor, Conveyor | S3 | Switch, High Limit |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | M3 | Motor, Cooling Fan | SSR1 | Solid State Relay, 75 Amp |
| CB4 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR2 | Solid State Relay, 75 Amp |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC2 | Oven Machine Control, Split Belt | TC | Thermocouple |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | PB1 | Power Block | TS2 | Terminal Strip |
| CB9 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | VFD | Oven Fan Motor Frequency Drive |
| FLT1 | Power Filter, EMI | PU | Power Supply | WC1 | Wago Connector |
| H1-H3 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | RTD | Pick-Up | WC2 | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | S2 | Switch, Centrifugal | | |
| M1 | Motor, Oven Fan | | | | |

X3G-1832
X3G-2336

380/415 VAC 3 PH 50 HZ
XD-9130G-380/415-5300-3 RH
RH Controls Right Side
9/29/2021



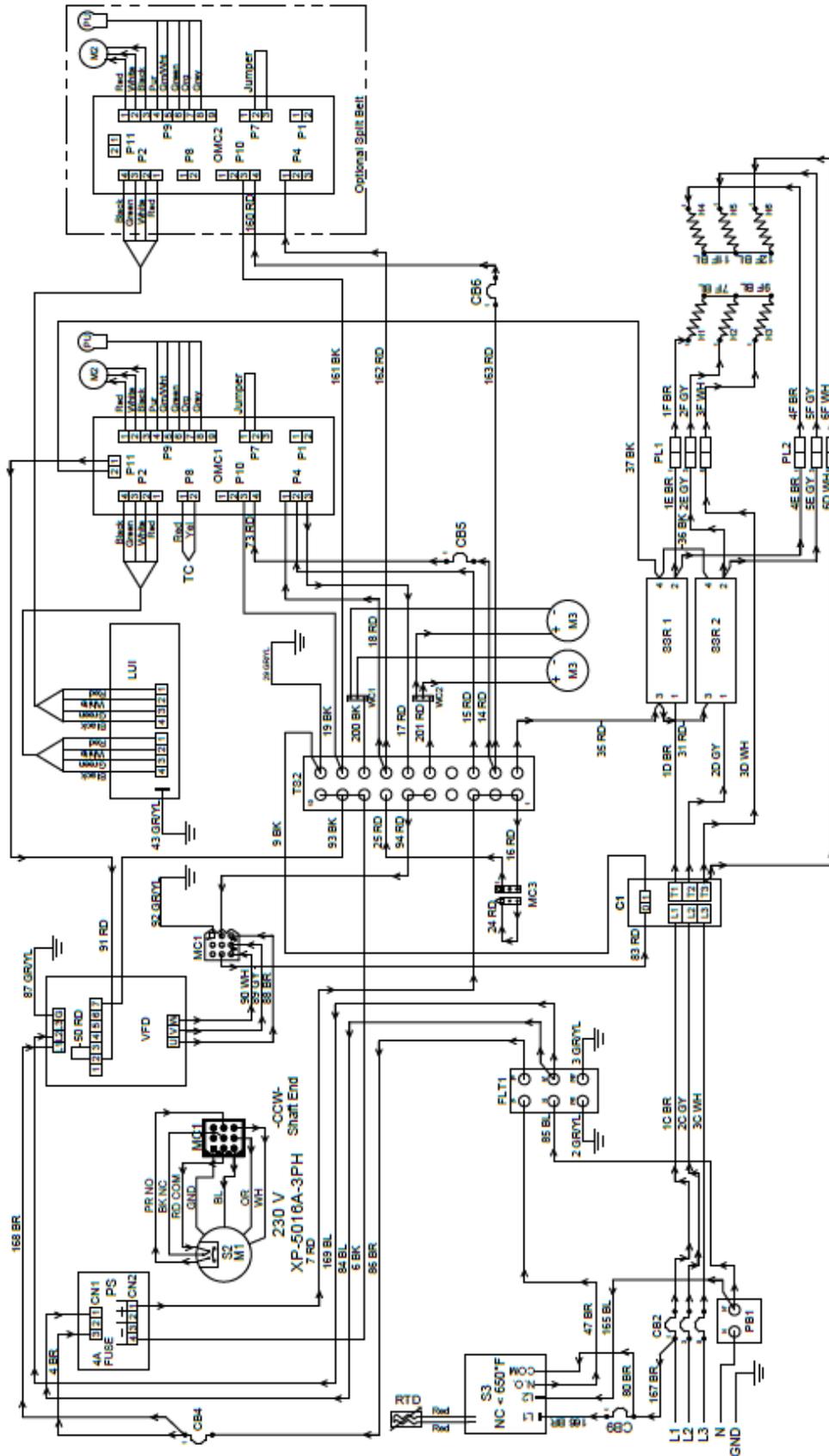


- C1 Contactor 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector
- RTD, High Limit
- Switch, Centrifugal
- Switch, High Limit
- Solid State Relay, 90 Amp
- Solid State Relay, 90 Amp
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Oven Motor Frequency Drive
- Wago Connector
- Wago Connector

X3G-2440
X3G-3240

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-4500-6 LH
LH Controls Left Side
11/20/2020

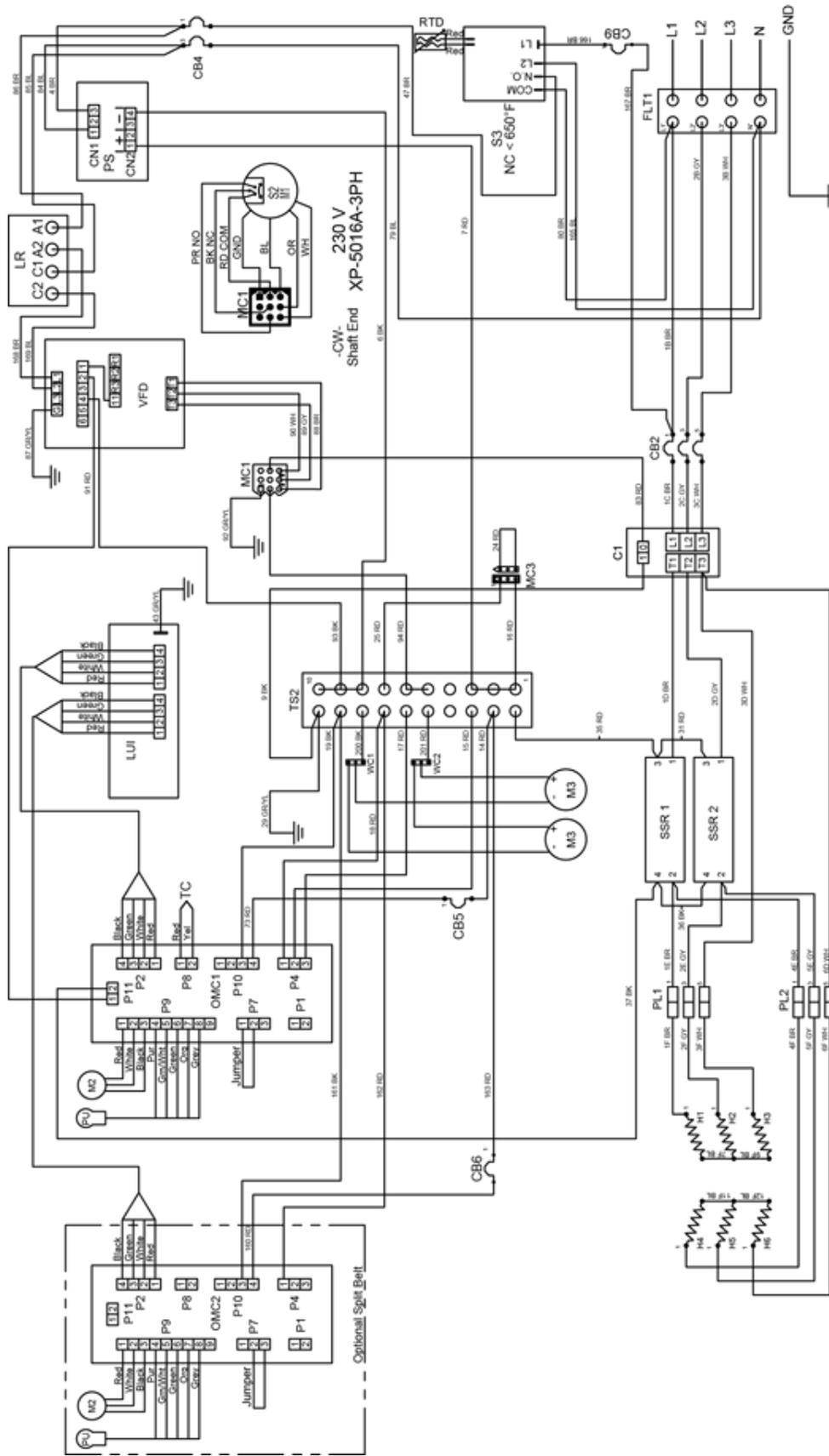
This page is intentionally left blank.



X3G-2440
X3G-3240

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130G-380/415-4500-6 RH
RH Controls Right Side
9/29/2021

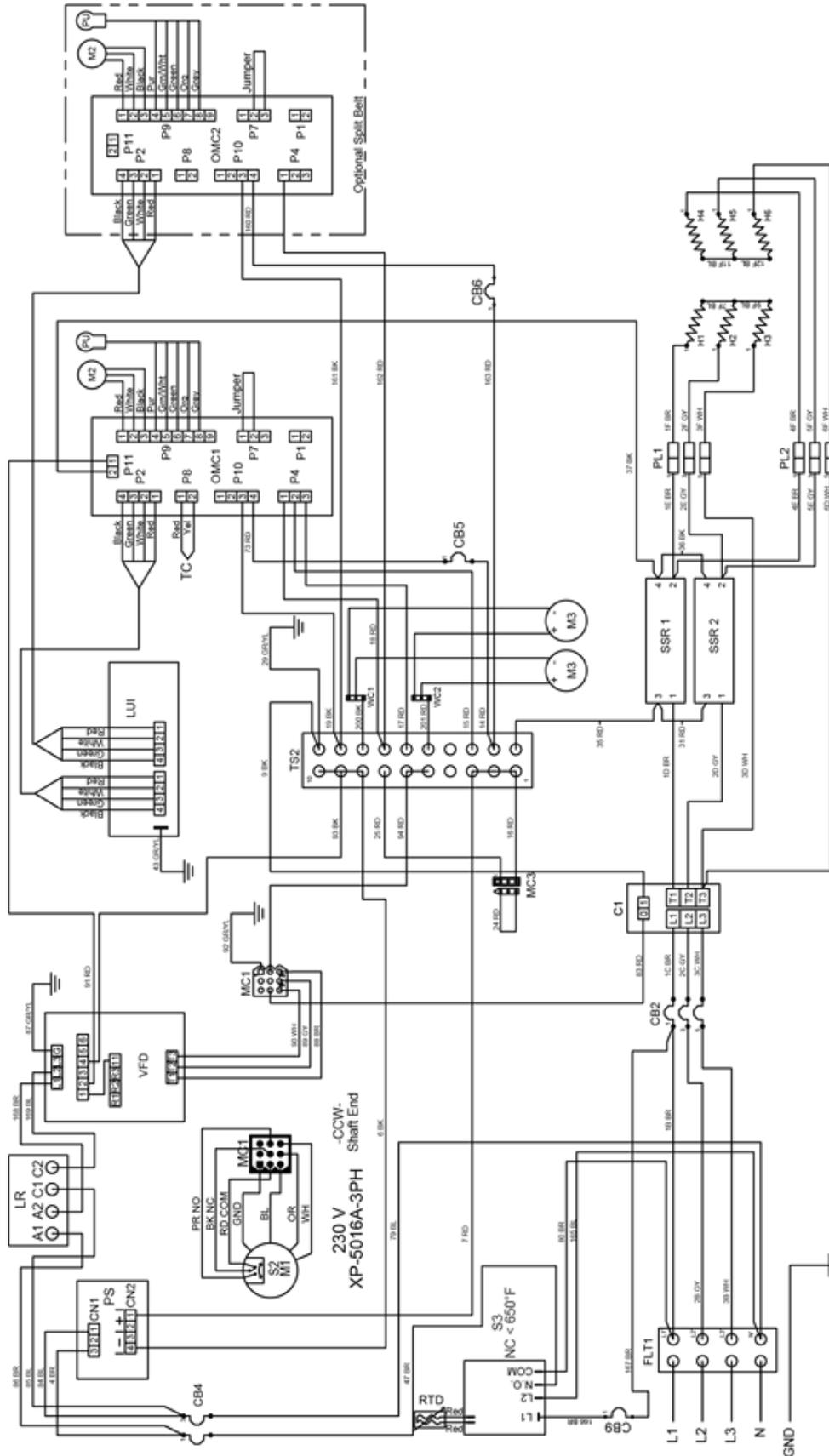
- G1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB8 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H8 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

X3G-3255
X3G-3855

380/415 VAC 3 PH 50 HZ
XD-9130G-380/415-5300-6 LH
LH Controls Left Side
11/20/2020

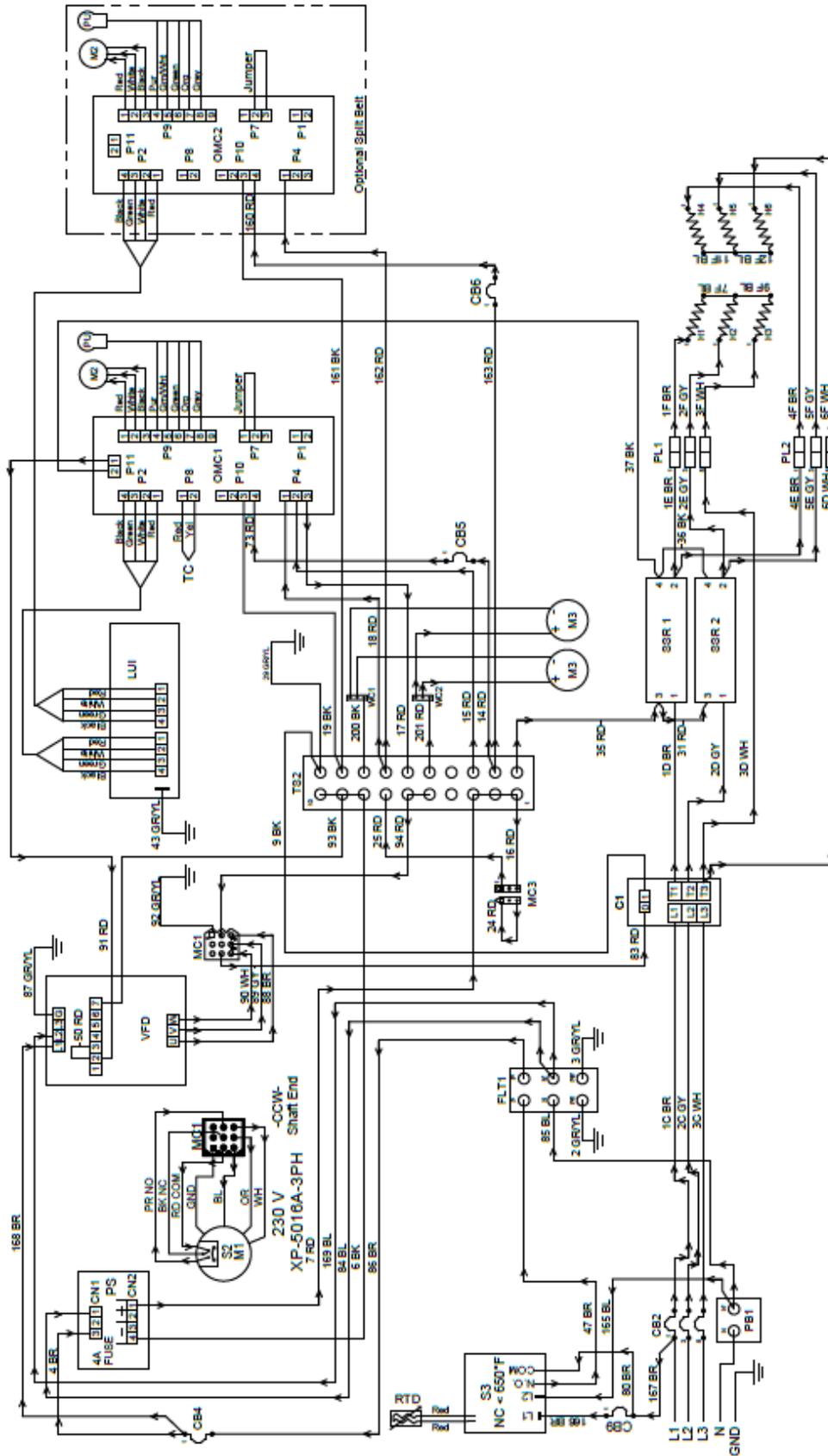


- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

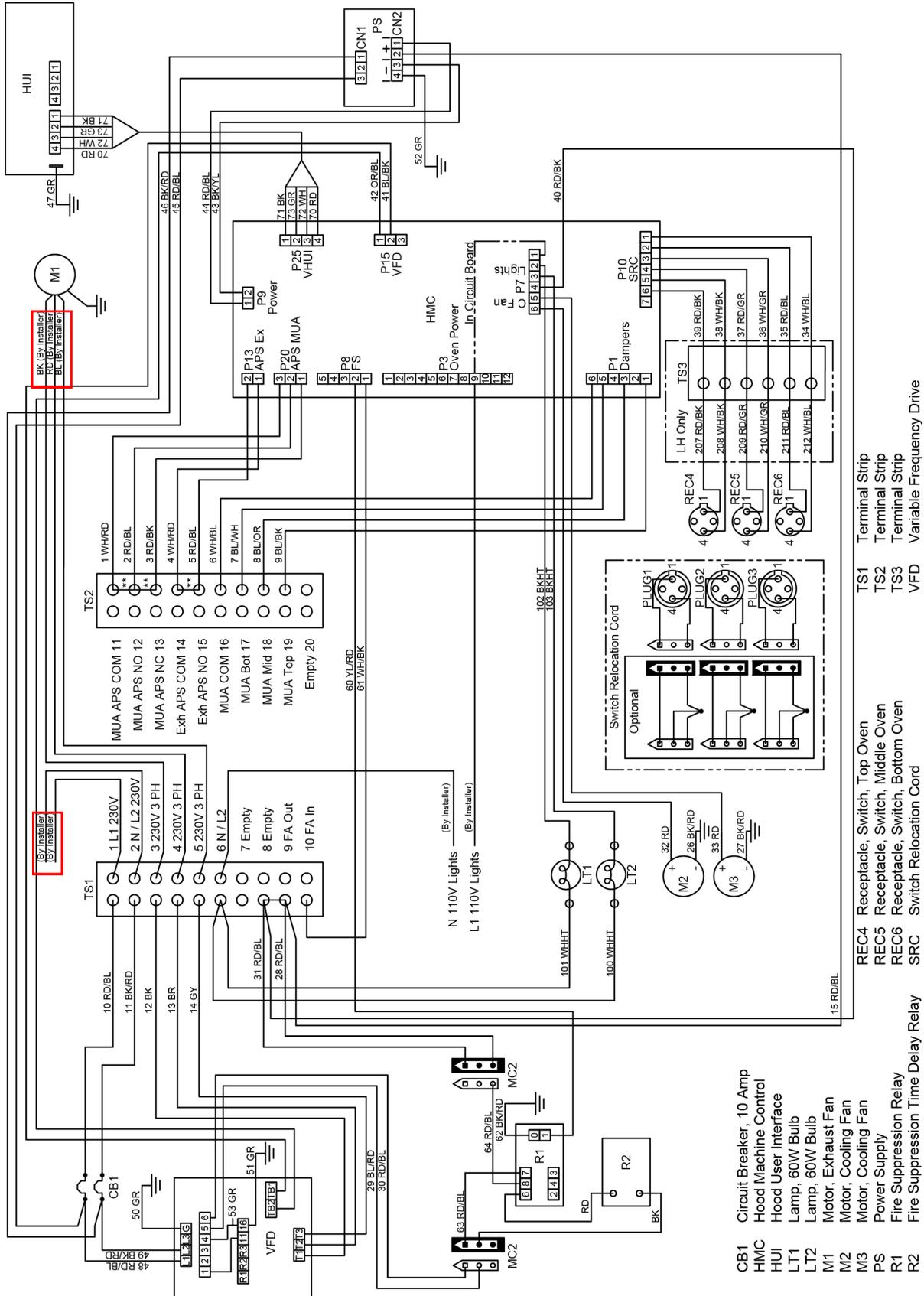
X3G-3255
X3G-3855

380/415 VAC 3 PH 50 HZ
XD-9130G-380/415-5300-6 RH
RH Controls Right Side
11/20/2020

This page is intentionally left blank.



- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 83 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H8 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PL1 Power Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD1 RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

HD-9130E-ELE-VFD-S
11/20/2020

** - Remove Jumpers for APS

GY-Gray

WH-White

OR-Orange

HT-High Temp

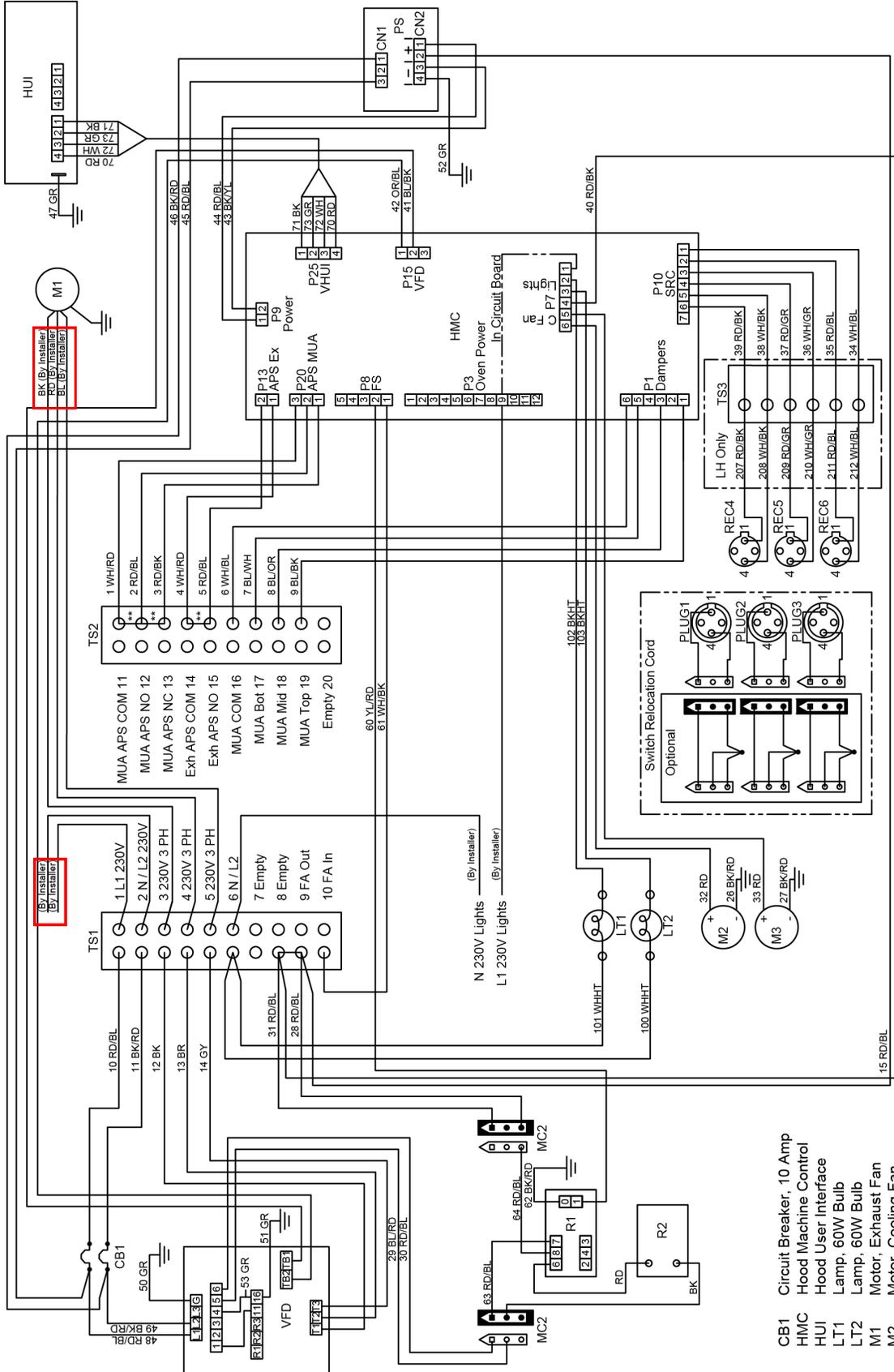
PR-Purple

YL-Yellow

GR-Green

BR-Brown

BK-Black

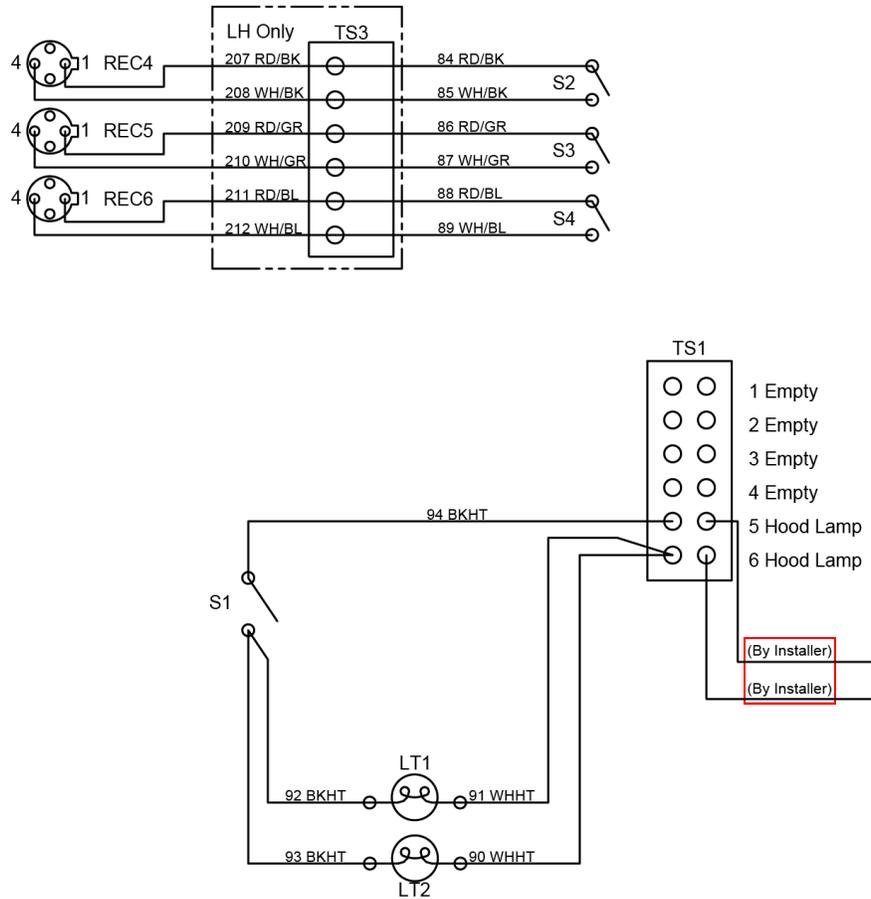


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay

- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple OR-Orange WH-White GY-Gray
 ** - Remove Jumpers for APS 11/20/2020





- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- S1 Switch, Light
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip

RD-Red BK-Black BL-Blue GR-Green HT-High Temp WH-White

HD-9130E-NV

03/16/2017

Las certificaciones de productos y códigos

Standard XLT Oven Certifications¹ :

XLT Gas Ovens:

1. ANSI Z83.11-2016/CSA 1.8-2016 Standard for Gas Food Service Equipment
2. ANSI/NSF 4-2016 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

XLT Electric Ovens:

1. ANSI/UL197-CSA C22.2 Commercial Electric Appliances
2. ANSI/NSF 4-2016 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

World XLT Oven Certifications¹ :

XLT Gas Ovens:

1. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

XLT Electric Ovens:

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial
5. EN 55014-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 61000-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

Standard & World XLT Hood Certifications¹ :

1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2 Sanitation Food Equipment
3. CAN/ULC S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045. Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the Australian Gas Association 2 Park Way, PO Box 122, BRAESIDE, VIC 3195

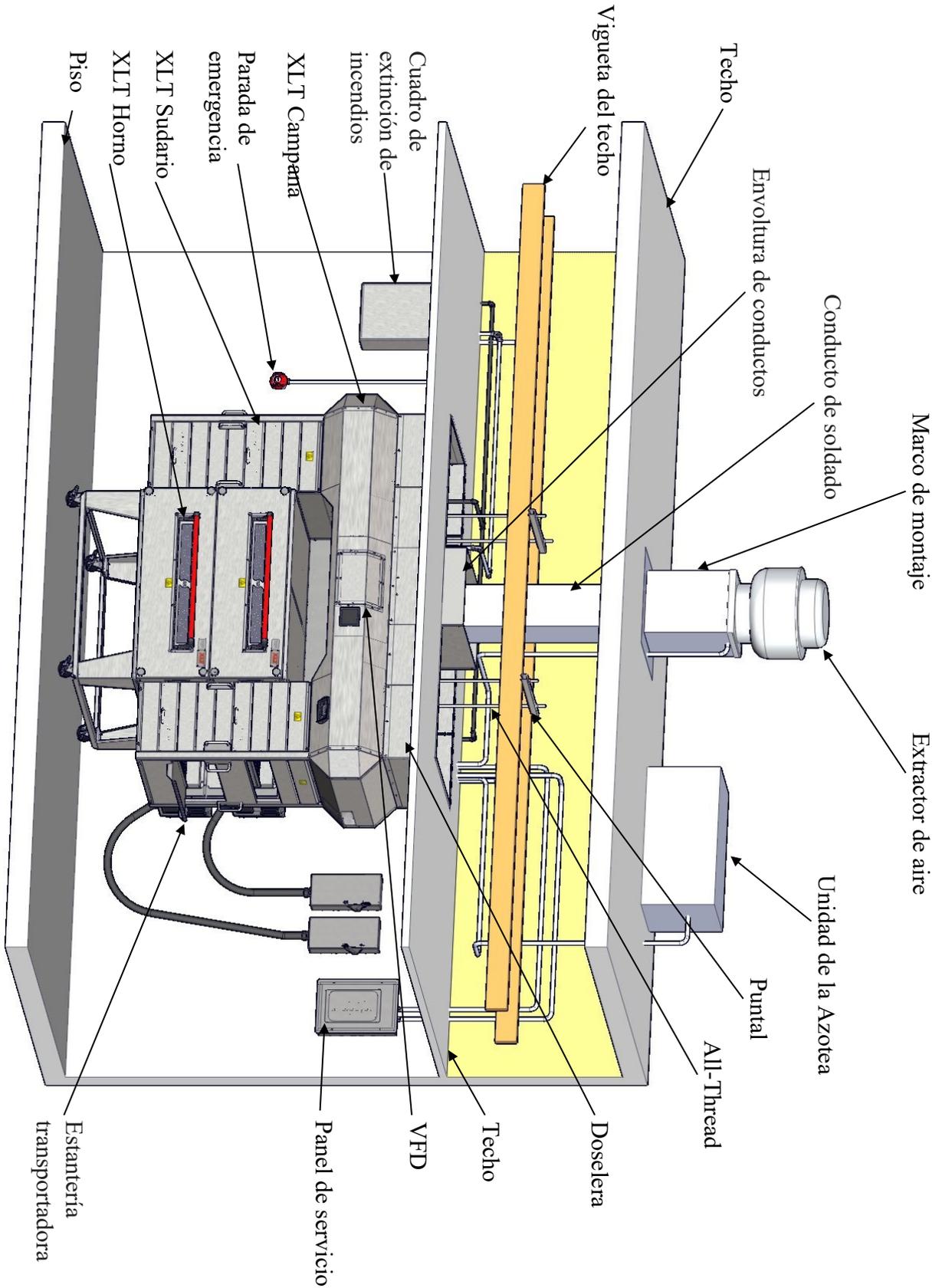
Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

Fill out all information and print legibly

Start-Up Information Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only) <ul style="list-style-type: none"> • One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances met <input type="checkbox"/> Oven(s) installed and stacked properly <ul style="list-style-type: none"> • XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed	Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met <input type="checkbox"/> Hood installed properly <input type="checkbox"/> Shrouds installed properly <ul style="list-style-type: none"> • Ovens are under hood with shrouds attached <input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met <input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed <input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood
Oven Information <u>Top Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Middle Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Bottom Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____	Hood Information Serial Number: _____ Model Number: _____ <div style="text-align: right; padding-top: 20px;">  <p>XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769 Email: startup@xltovens.com</p> </div>

Start-up can be submitted via mail, fax, email or submit online (using QR code above or go to xltovens.com/startup).

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com