

# XLT<sup>®</sup>

## SmartSolutions<sup>™</sup>

XD 9004H  
AGKGSWGHE  
02/16/2021  
Russian



## XLT Газовая духовка и XLT капюшон Руководство по установке и эксплуатации



Перед использованием данного прибора прочитайте данное руководство.

Текущие версии этого руководства, технические / грубые спецификации, детали и руководство по обслуживанию, архитектурные чертежи и список международных авторизованных дистрибьюторов доступны по адресу: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)

Для использования со следующими версиями XLT газ  
Духовой шкаф:  
Австралия (AE) G  
Корея (K) G  
Стандарт (S) G  
Международный (W) G

Для использования со следующими версиями XLT  
Газовый капюшон:  
Стандарт (S) E  
Международный (W) E



Перевод оригинальных инструкций

XLT Ovens  
PO Box 9090  
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)

## 2 Предупреждение и информация по технике безопасности



**ПРЕДОСТЕ-  
РЕЖЕНИЕ**

Опубликуйте в известном месте инструкции, которые следует соблюдать в случае, если вы чувствуете запах газа. Эту информацию можно получить, обратившись к местному поставщику газа.



**ПРЕДОСТЕ-  
РЕЖЕНИЕ**

### **ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

Не храните и не используйте бензин или другие легковоспламеняющиеся жидкости или пары вблизи этого или любого другого устройства.



**ПРЕДОСТЕ-  
РЕЖЕНИЕ**

Неправильная установка, настройка, изменение, обслуживание или техническое обслуживание могут привести к повреждению имущества, травме или смерти. Перед установкой, использованием или обслуживанием этого оборудования внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.

XLT потратил миллионы долларов на разработку и тестирование наших продуктов, а также разработку руководств по установке и эксплуатации. Эти руководства являются наиболее полными и легкими для понимания в отрасли. Однако они бесполезны, если они не соблюдаются.

Мы стали свидетелями того, как владельцы магазинов и владельцы зданий теряют много тысяч долларов в результате упущенной выгоды из-за неправильной установки. Мы настоятельно рекомендуем вам следовать всем инструкциям, приведенным в этом руководстве, а также следовать передовым методам строительства строительных, строительных и строительных систем отопления, вентиляции и кондиционирования.

**Revision History Table**

Revision	Comments	Date
G	Updated Operation Section Pg. 35, Updated Schematics Pg. 98-111	11/20/2020
H	Updated Oven Operator Controls Pg. 41, Updated Schematics Pg. 104-105 & 108-111	02/16/2021

## Определения и символы

Инструкция по безопасности (сообщение) включает в себя «Символ предупреждения о безопасности» и сигнальное слово или фразу, например **ОПАСНОСТЬ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** или **ВНИМАНИЕ**. Каждое сигнальное слово имеет следующее значение:



**ОПАСНОСТЬ**

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к серьезным травмам или смерти.



**ВЫСОКАЯ  
НАПРЯЖЕНИЕ**

Указывает на высокое напряжение. Он обращает ваше внимание на предметы или операции, которые могут быть опасны для вас и других лиц, эксплуатирующих это оборудование. Прочтите сообщение и следуйте инструкциям внимательно.



**ПРЕДОСТЕ-  
РЕЖЕНИЕ**

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к порезу или раздавлению. Он обращает ваше внимание на предметы или операции, которые могут быть опасны для вас и других лиц, эксплуатирующих это оборудование.



**ВНИМАНИЕ**

Указывает на потенциально опасную ситуацию, которая, если ее не избежать, может привести к незначительной травме или серьезному повреждению продукта. Ситуация, описанная в **ВНИМАНИЕ**, может, если ее не избежать, привести к серьезным результатам. Важные меры безопасности описаны в **ВНИМАНИЕ** (а также в **ПРЕДУПРЕЖДЕНИИ**), поэтому обязательно соблюдайте их.



**ЗАМЕТКА**

Примечания указывают на область или предмет особого достоинства, подчеркивая либо способность продукта, либо общие ошибки при эксплуатации или обслуживании.



**СОВЕТ**

Советы дают специальную инструкцию, которая может сэкономить время или предоставить другие преимущества при установке или использовании продукта. Советов внимание на идею, которая может быть не очевидна для первых пользователей продукта.

## 4 Предупреждение и информация по технике безопасности



### БЕЗОПАСНОСТЬ ЗАВИСИТ ОТ ВАС



#### ВНИМАНИЕ

Этот прибор предназначен для профессионального использования квалифицированным персоналом. Этот прибор должен быть установлен квалифицированными специалистами в соответствии с действующими правилами. Этот прибор должен быть установлен с достаточной вентиляцией для предотвращения появления неприемлемых концентраций веществ, вредных для здоровья в помещении, в котором он установлен. Этот прибор нуждается в беспрепятственном потоке свежего воздуха для удовлетворительной работы и должен быть установлен в хорошо вентилируемом помещении в соответствии с действующими нормами. Этот прибор должен обслуживаться квалифицированным персоналом не реже одного раза в двенадцать (12) месяцев или раньше, если ожидается интенсивное использование.



#### ОПАСНОСТЬ

Монтаж и ремонт всех электрических приборов и вытяжек должен выполняться только квалифицированным специалистом, который прочитал и понял настоящую инструкцию и знаком с надлежащими мерами предосторожности. Внимательно прочтите данное руководство перед установкой или обслуживанием данного оборудования.

- Опубликуйте в известном месте инструкции, которые следует соблюдать в случае, если вы почувствуете запах газа. Эту информацию можно получить, обратившись к местному поставщику газа.
- В случае, если запах газа обнаружен, отключение газа на главном запорного клапана немедленно. Обратитесь в местную газовую компанию или поставщика.
- Не ограничивайте поток горения и / или вентиляционного воздуха на устройство. Обеспечьте достаточный зазор для работы, очистки, поддержания устройства и достаточного зазора для работы клапана отсечки газа, когда устройство находится в установленном положении.
- Держите область свободной и очищенной от горючего материала. **НЕ РАСПРОСТРАНЯЙТЕ АЭРОЗОЛЫ В ОКРЕСТНОСТИ ЭТОГО ПРИБОРА, КОГДА ЭТО В ЭКСПЛУАТАЦИИ.**
- Духовые шкафы сертифицированы для установки на горючих полах.
- Электрические схемы расположены внутри блока управления духовки и в этом руководстве. Перед выполнением какого-либо обслуживания отключите входную мощность.
- Для этого устройства требуется вытяжной вентилятор. Установка должна соответствовать локальным кодам.
- Этот блок может работать как с природным газом, так и с жидким нефтяным топливом, как указано на табличке с заводской табличкой, расположенной сбоку от устройства.
- Это устройство должно работать от одного и того же напряжения, фазы и частоты электропитания, как указано на табличке с заводской табличкой, расположенной сбоку от устройства.
- Минимальные зазоры должны поддерживаться от горючих и негорючих строительных материалов.
- При установке данного устройства соблюдайте все местные коды.
- Следуйте всем местным кодам, чтобы электрически заземлить устройство.
- Прибор не следует чистить водой под высоким давлением.
- Печи XLT сертифицированы для использования в штабелях до трех (3) единиц продукции XLT. Интеграция продуктов другого производителя в стеклянную печь не рекомендуется и оставляет любые гарантии. XLT не несет ответственности за смешанные приложения продукт.
- Неспособность позвонить в службу поддержки клиентов XLT по телефону 1-888-443-2751 перед обращением в ремонтную компанию нарушает Любые и все гарантии.
- **ПОЖАЛУЙСТА, СОХРАНИТЬ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ БУДУЩЕЙ СПРАВКИ.**

Предупреждение и информация по технике безопасности .....	3
Гарантия .....	6
Приемка и осмотр .....	8
Общий .....	9
Обязанности по установке .....	10
Печь Описание .....	12
Размеры ящиков для печей .....	15
Размеры и вес печи .....	16
Требования к печи .....	19
Духовка только грубые спецификации .....	27
Сборка печи .....	29
подключение печи .....	36
Печь пожаротушения .....	37
Рекомендации по вентиляции в печи .....	39
Духовка Начальный пуск .....	40
Эксплуатация печи .....	41
Органы управления для оператора печи .....	42
Чистка печей .....	46
Обслуживание печи .....	49
Устранение неисправностей в печи .....	50
Установка вытяжного колпака .....	52
Вытяжной колпак Описание .....	53
Вытяжной колпак и кожух Ящик Размеры .....	55
Вытяжной колпак Размеры и вес .....	56
Рекомендуемый расход отработанных газов .....	58
Требования к электрооборудованию вытяжного колпака .....	60
Характеристики вытяжного колпака .....	61
Вытяжной колпак Электрические соединения .....	62
Ассамблея вытяжного колпака .....	76
Вытяжной колпак Подключение .....	94
Вытяжной колпак Начальный пуск .....	96
Управление оператора вытяжного колпака .....	97
Вытяжной колпак вентилирующий комплект .....	98
Комплект для обертывания вытяжного колпака .....	101
Чистка вытяжного колпака .....	102
Сертификаты .....	104
Контрольный список запуска печей .....	123
Контрольный список Выхлопной колпак .....	125
Типичная установка магазина .....	126
Примечания .....	127

XLT гарантирует духовой шкаф версии G, изготовленные после 16 октября 2017 года, без каких-либо дефектов в материале и изготовлении при нормальном использовании в течение семи (7) лет с даты первоначальной покупки конечным пользователем и, кроме того, гарантируют основные лопасти вентилятора, валы конвейера, и конвейерные подшипники в течение десяти (10) лет. XLT также гарантирует, что все печи / вытяжки будут свободны от ржавчины в течение десяти (10) лет с момента первоначального приобретения оборудования. XLT гарантирует исполнение вытяжных шкафов E, изготовленных после 16 октября 2017 года, без каких-либо дефектов в материале и изготовлении при нормальном использовании в течение семи (7) лет с даты первоначальной покупки покупателем конечного пользователя. Если покупка включает в себя предустановленную систему вытяжки Ansil и духовой шкаф, гарантия будет увеличена до десяти (10) лет на обоих устройствах. В случае сбой детали XLT предоставит заменяемую деталь и оплатит весь труд, связанный с заменой детали. Если после проверки XLT определяет, что деталь не является дефектной, все понесенные затраты будут оплачиваться покупателем конечного пользователя. Эта гарантия распространяется на первоначального покупателя конечного пользователя и не может быть передана без предварительного письменного согласия XLT. Убытки ограничены первоначальной покупной ценой.

**ОБЯЗАННОСТИ ВЛАДЕЛЬЦА:**

- Владелец должен проверить оборудование и ящики во время получения. Повреждение во время отгрузки должно быть немедленно сообщено перевозчику, а также XLT.
- Оборудование должно быть установлено и эксплуатироваться в соответствии с Руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию, снабженным устройством.
- Настоящая гарантия не должна требовать от владельца надлежащего обслуживания оборудования в соответствии с Руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию, поставляемым вместе с устройством.
- Копия «Начального контрольного списка запуска» должна быть заполнена и возвращена в XLT, когда устройство изначально установлено, и / или когда устройство будет удалено и установлено в другом месте.
- Газовые, электрические и вентиляционные системы должны быть подключены к духовой шкаф и установлены местными лицензированными подрядчиками.
- Неспособность связаться с XLT перед тем, как обратиться в ремонтную компанию за гарантийной работой, лишает вас каких-либо гарантий гарантии.

**ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ:**

- Грузовой урон
- Сверхурочные сборы
- Любая часть, которая становится дефектной из-за коммунальных услуг (скачки напряжения, высокое или низкое напряжение, высокое или низкое давление или объем газа, загрязненное топливо или неправильные подключения к сети)
- Любая часть, которая становится дефектной из-за влаги и / или других загрязнений
- Конвейерные ленты
- фильтры
- Выхлопные вентиляторы
- Лампочки
- Покрашенные или порошковые поверхности
- Нормальное техническое обслуживание или регулировка
- Настоящая гарантия не применяется, если оборудование или любая деталь повреждены в результате несчастного случая, смерти, внесение изменений, злоупотребление, неправильная очистка, неправильная установка, неправильная работа, Стихийные бедствия, или техногенных катастроф.

**ПРЕТЕНЗИИ, КАК ПОСЛЕДУЮЩИЕ:**

Если обнаружен такой дефект, XLT должен быть уведомлен. После уведомления XLT организует необходимые ремонтные работы уполномоченным сервисным агентом. Отказ в предоставлении услуг по прибытии авторизованного сервисного агента освобождает XLT от и все любых гарантийных обязательств.



XLT гарантирует духовой шкаф версии G, изготовленные после 16 октября 2017 года, без каких-либо дефектов в материале и изготовлении при нормальном использовании в на пять (5) лет с даты первоначальной покупки конечным пользователем и, кроме того, гарантируют основные лопасти вентилятора, валы конвейера, и конвейерные подшипники в течение десяти (10) лет. XLT также гарантирует, что все печи / вытяжки будут свободны от ржавчины в течение десяти (10) лет с момента первоначального приобретения оборудования. XLT гарантирует исполнение вытяжных шкафов E, изготовленных после 16 октября 2017 года, без каких-либо дефектов в материале и изготовлении при нормальном использовании в на пять (5) лет с даты первоначальной покупки покупателем конечного пользователя. Если покупка включает в себя предустановленную систему вытяжки Ansul и духовой шкаф, гарантия будет увеличена до десяти (7) лет на обоих устройствах. В случае сбоя детали XLT предоставит заменяемую деталь и оплатит весь труд, связанный с заменой детали. Если после проверки XLT определяет, что деталь не является дефектной, все понесенные затраты будут оплачиваться покупателем конечного пользователя. Эта гарантия распространяется на первоначального покупателя конечного пользователя и не может быть передана без предварительного письменного согласия XLT. Убытки ограничены первоначальной покупной ценой.

### **ОБЯЗАННОСТИ ВЛАДЕЛЬЦА:**

- Владелец должен проверить оборудование и ящики во время получения. Повреждение во время отгрузки должно быть немедленно сообщено перевозчику, а также XLT.
- Оборудование должно быть установлено и эксплуатироваться в соответствии с Руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию, снабженным устройством.
- Настоящая гарантия не должна требовать от владельца надлежащего обслуживания оборудования в соответствии с Руководством по эксплуатации и техническому обслуживанию, поставляемым вместе с устройством.
- Копия «Начального контрольного списка запуска» должна быть заполнена и возвращена в XLT, когда устройство изначально установлено, и / или когда устройство будет удалено и установлено в другом месте.
- Газовые, электрические и вентиляционные системы должны быть подключены к духовой шкаф и установлены местными лицензированными подрядчиками.
- Неспособность связаться с XLT перед тем, как обратиться в ремонтную компанию за гарантийной работой, лишает вас каких-либо гарантий гарантии.

### **ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ:**

- Грузовой урон
- Сверхурочные сборы
- Любая часть, которая становится дефектной из-за коммунальных услуг (скачки напряжения, высокое или низкое напряжение, высокое или низкое давление или объем газа, загрязненное топливо или неправильные подключения к сети
- Любая часть, которая становится дефектной из-за влаги и / или других загрязнений
- Конвейерные ленты
- фильтры
- Выхлопные вентиляторы
- Лампочки
- Покрашенные или порошковые поверхности
- Нормальное техническое обслуживание или регулировка
- Настоящая гарантия не применяется, если оборудование или любая деталь повреждены в результате несчастного случая, смерти, внесение изменений, злоупотребление, неправильная очистка, неправильная установка, неправильная работа, Стихийные бедствия, или техногенных катастроф.

### **ПРЕТЕНЗИИ, КАК ПОСЛЕДУЮЩИЕ:**

Если обнаружен такой дефект, XLT должен быть уведомлен. После уведомления XLT организует необходимые ремонтные работы уполномоченным сервисным агентом. Отказ в предоставлении услуг по прибытии авторизованного сервисного агента освобождает XLT от и все любых гарантийных обязательств.

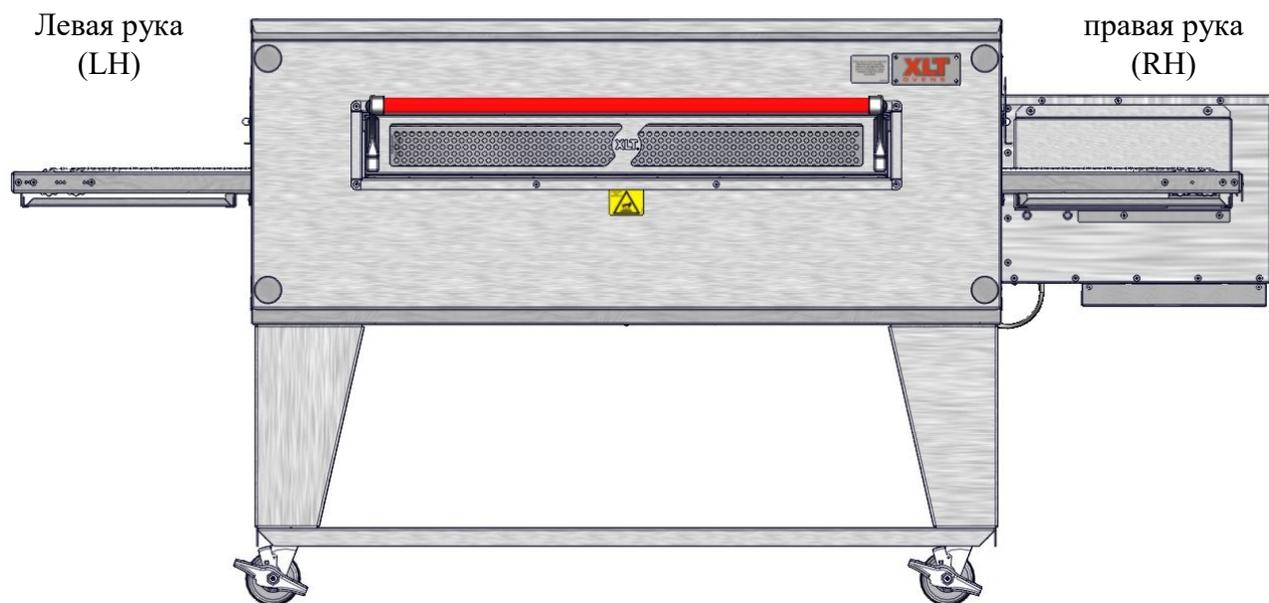


## Сохранить это руководство

Этот документ является собственностью владельца этого оборудования.

XLT оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и спецификации и / или вносить дополнения или улучшения в свой продукт, не налагая на себя каких-либо обязательств по их установке в ранее изготовленных продуктах.

Все обозначения правой и левой рукой в данном руководстве приведены с точки зрения, как показано ниже.



Передняя часть печи

## КОНТАКТНОЕ АГЕНТСТВО ПЕРЕВОЗКИ НЕМЕДЛЕННО

После получения всех товаров, отправленных общим перевозчиком, проверьте наличие каких-либо внешних повреждений, которые могут указывать на внутренние повреждения. Если позволяют условия, откройте все ящики и выполните полное расследование осмотра за любой ущерб, пока водитель доставки все еще там. Если есть повреждения, обратите внимание на квитанцию о доставке и позвоните перевозчику, чтобы подать заявку на повреждение груза в течение 24 часов с момента получения. Несоблюдение требования о возмещении убытков в течение первых 24 часов может лишить возможности разрешения иска.

XLT хочет, чтобы вы были полностью удовлетворены каждым аспектом владения и использования вашей духовки и вытяжки. Ваши отзывы, как положительные, так и отрицательные, очень важны для нас, поскольку это помогает нам понять, как улучшить наши продукты и нашу компанию. Наша цель - предоставить вам оборудование, которое мы с гордостью создаем, и вы будете гордиться своим собственным.

Чтобы получить техническую поддержку приобретенной вами печи или вытяжного шкафа, XLT имеет квалифицированный персонал по обслуживанию клиентов, который может оказать помощь в решении любых проблем, связанных с использованием XLT духовой шкафа. Обслуживание клиентов доступно 24/7/365 или посетите сайт [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).



### ОПАСНОСТЬ

Установка всех газовых приборов и вытяжных шкафов должна выполняться только квалифицированным специалистом, который прочитал и понимает эти инструкции и знаком с надлежащими мерами предосторожности. Внимательно прочитайте это руководство перед установкой или обслуживанием данного оборудования.

Обязанность	Сервисная компания	Владелец / Подрядчик
Опрос сайта: проверьте размеры электрических и газовых счетчиков / регуляторов	X	
Проводка питания от TS1 # R3, R4, R5 до вытяжного вентилятора		X
Питание (1) однофазное напряжение 230 вольт 10 ампер от панели выключателя до XLT капот		X
Сборка нового капюшона на XLT Руководство по установке и эксплуатации		X
Подвесной XLT Капот от потолка		X
Установите новый вытяжной вентилятор на крыше		X
Питание для XLT-капюшона		X
Установите крышку воздуховода выше XLT капот		X
Монтаж новых печей на XLT Руководство по установке и эксплуатации		
Стенды собраны и установлены на место	X	
Духовые шкафы перемещены и сложены с надлежащим подъемным оборудованием	X	
Очистить весь ПВХ	X	
Собрать кожухи и кронштейны к XLT Духовка / капот	X	
Подключение топлива к продуктам XLT		
Установите трубопроводы и капать ноги		X
воздуховоды сварные к XLT капот		X
Проверить наличие утечек		X
Установите гибкие газовые шланги	X	
Подключите электропитание	X	
Для подключения может потребоваться проверка разрешений и кодов		X
Переместите макияж-воздух, чтобы войти в комнату на концах духовок		X
Запуск в XLT Руководство по установке и эксплуатации:	X	
Проверка давления / утечки газа, функции вытяжки / духовки, при необходимости отрегулируйте	X	
Контрольный список запуска должен быть отправлен в XLT для подтверждения гарантии.		X

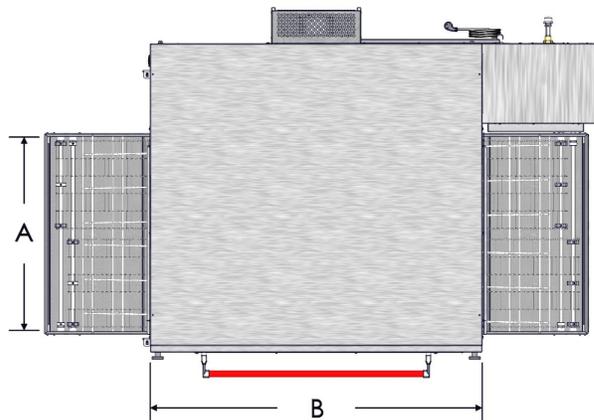


Если сотрудники XLT завершают процесс установки, то в отношении вышеприведенной таблицы они будут считаться сервисной компанией.

Эта страница специально оставлена пустой.

Данное руководство охватывает следующие модели XLT Oven & Hood:

Ovens		Hoods
Standard	HP	
X3G-1832-xxxxx		H3E-1832-xxxxx
X3G-2336-xxxxx		
X3G-2440-xxxxx		H3E-2440-xxxxx
X3G-3240-xxxxx	X3G-3240-xxxxx-HP	H3E-3240-xxxxx
X3G-3255-xxxxx	X3G-3255-xxxxx-HP	H3E-3255-xxxxx
X3G-3270-xxxxx	X3G-3270-xxxxx-HP	H3E-3270-xxxxx
X3G-3855-xxxxx	X3G-3855-xxxxx-HP	H3E-3855-xxxxx
X3G-3870-xxxxx	X3G-3870-xxxxx-HP	H3E-3870-xxxxx



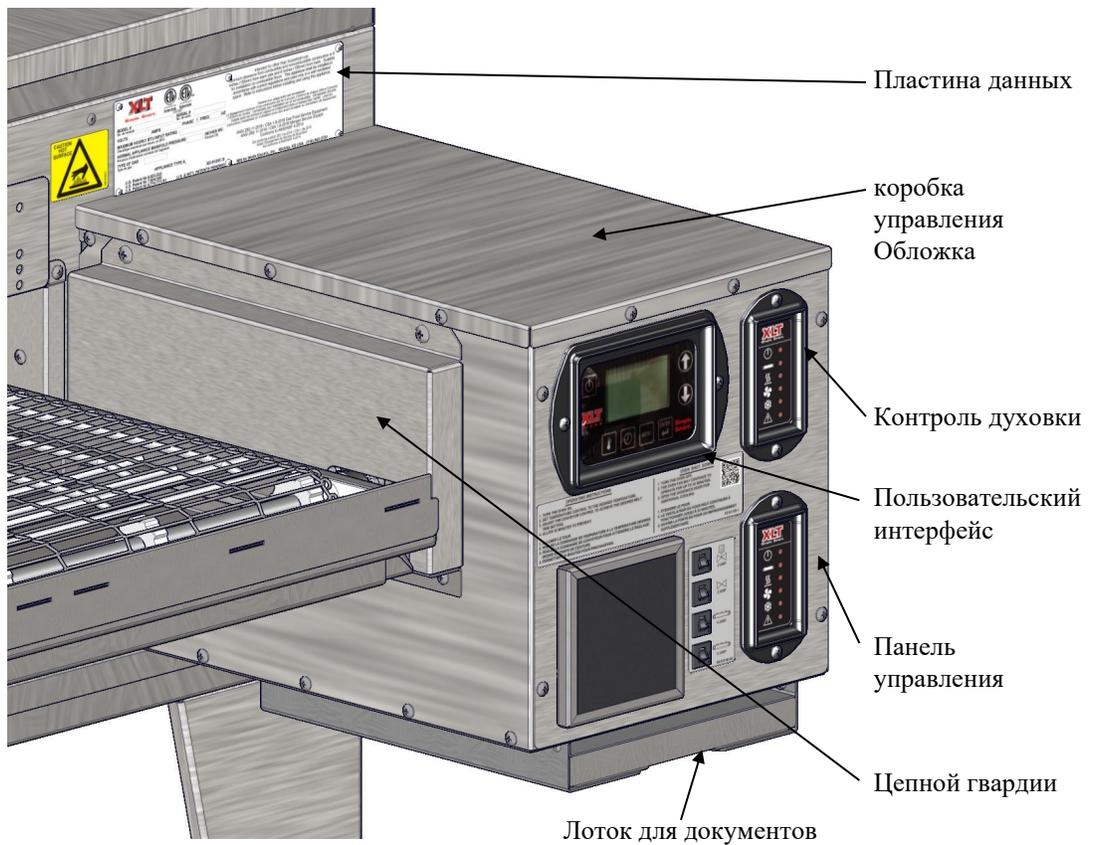
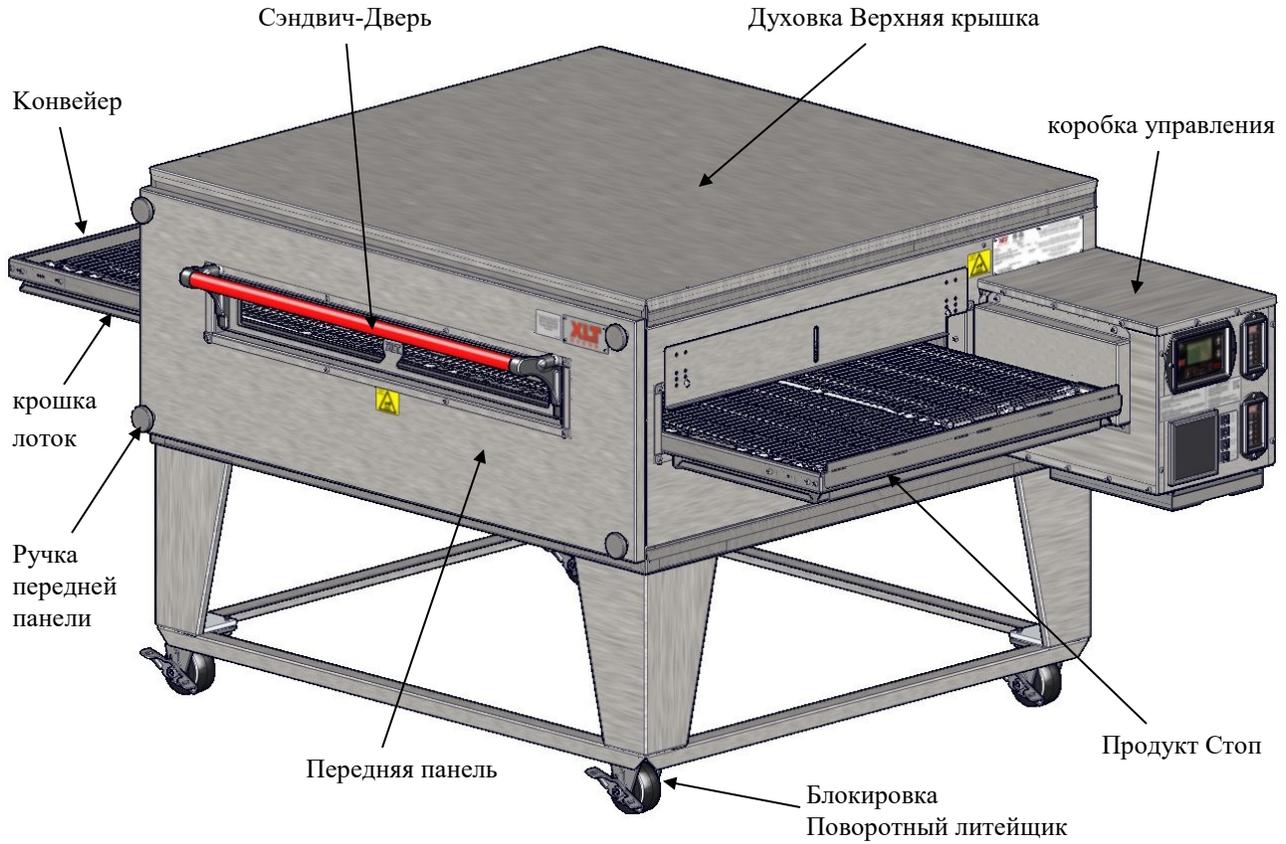
Первые две (2) цифры номера модели, после тире, обозначают ширину конвейера, а последние две цифры - длину пекарной камеры. Например, модели X3G-3255-xxxx будут иметь пекарную камеру шириной (А на изображении выше) 32 дюйма и длиной (В на изображении выше) 55 дюймов. Пять (5) х после этих цифр представляют собой номер конфигурации печи и вытяжки. HP после пяти (5) х представляет собой высокопроизводительные печи. Эти модели следует выбирать при планировании работы печей вблизи максимальных температур 590°F/310° С, или при намерении быстро и часто переключаться между двумя температурами, которые сильно варьируются. Большие размеры отверстий, входящие в состав моделей HP, помогают духовым шкафам поддерживать оптимальную производительность в этих условиях. Модели 3270 и 3870 - это две горелки, по одной с каждой стороны, и имеют два блока управления. Все остальные модели имеют только одну горелку с одним блоком управления, который может быть установлен на каждом конце. Печи могут использоваться в конфигурациях с одним, двумя, тремя или четырьмя печами. Все печи работают на газе и выпускаются на природном газе или сжиженном нефтяном газе (электрические печи также выпускаются в различных размерах). Все модели могут быть сконфигурированы для разделения конвейера.

### КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ ОПИСАНИЕ

Пищевой продукт помещают на конвейерную ленту из нержавеющей стали с одной стороны печи. Затем конвейер транспортирует пищу через камеру для выпекания с контролируемой пользователем скоростью. Это обеспечивает повторяемость и равномерное приготовление пищи. Конвейеры могут быть легко сконфигурированы для перемещения слева направо или справа налево с простым изменением программирования. Большая центральная сэндвич-дверь позволяет вводить или удалять продукты для приготовления пищи в короткие сроки. Точные температуры регулируются пользователем и поддерживаются цифровым управлением.

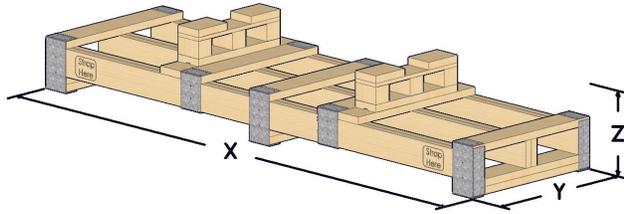
Легко съемная передняя панель позволяет полностью очистить внутреннюю часть печи. Все открытые поверхности печи как, интерьер и снаружи выполнены из нержавеющей стали. Конвейер представляет собой единую конструкцию и снимается со стороны, которая имеет блок управления. Никакие инструменты не требуются для разборки и очистки конвейера или внутренней части печи. Сама духовка установлена на запираемых поворотных роликах для удобства перемещения и обслуживания.

Из XLT можно приобрести такие аксессуары, как выдвижные полки для конвейера, базовые полки, расширенные передние панели, компоненты пожаротушения и перфорированные лотки для крошек. Кроме того, для установки и перемещения печей доступно движущееся оборудование, такое как тележки и подъемные домкраты. Для получения дополнительной информации свяжитесь с XLT или вашим официальным дистрибьютором.



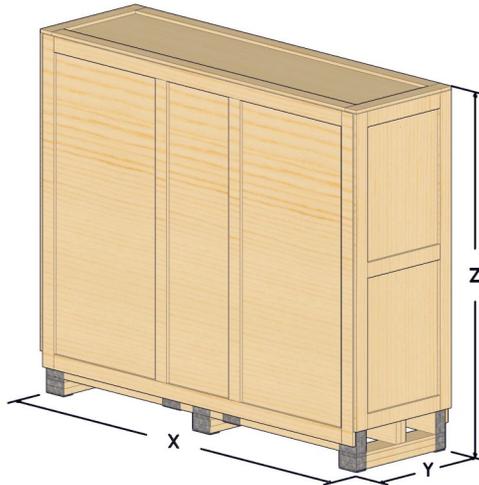
Эта страница специально оставлена пустой.

ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ДРЕВЕСИНЫ КОНТЕЙНЕРЫ



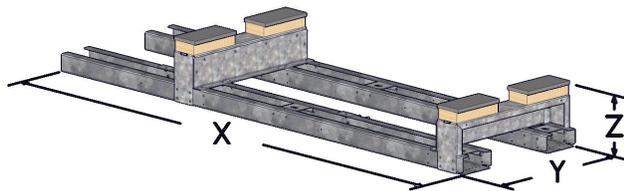
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	60 [1524]
2336	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	63 3/4 [1619]
2440	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	66 [1676]
3240	85 5/8 [2175]	31 1/2 [800]	17 1/2 [445]	74 [1880]
3255	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3270	11 5/8 [295]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
3870	11 5/8 [295]	31 1/2 [800]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ДРЕВЕСИНЫ КОНТЕЙНЕРЫ



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas 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]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

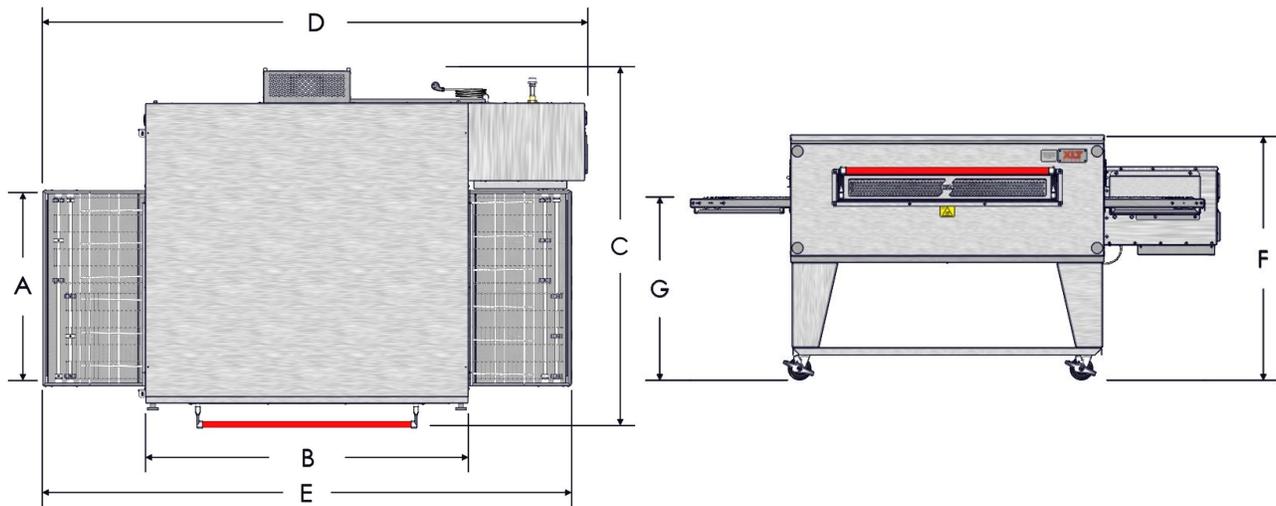
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ (Только контейнеры)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3270	115 [2921]	21 3/4 [552]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3855	78 [1981]	21 3/4 [552]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]
3870	115 [2921]	21 3/4 [552]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

## Размеры и вес печи ЕДИНСТВЕННЫЙ СТАК

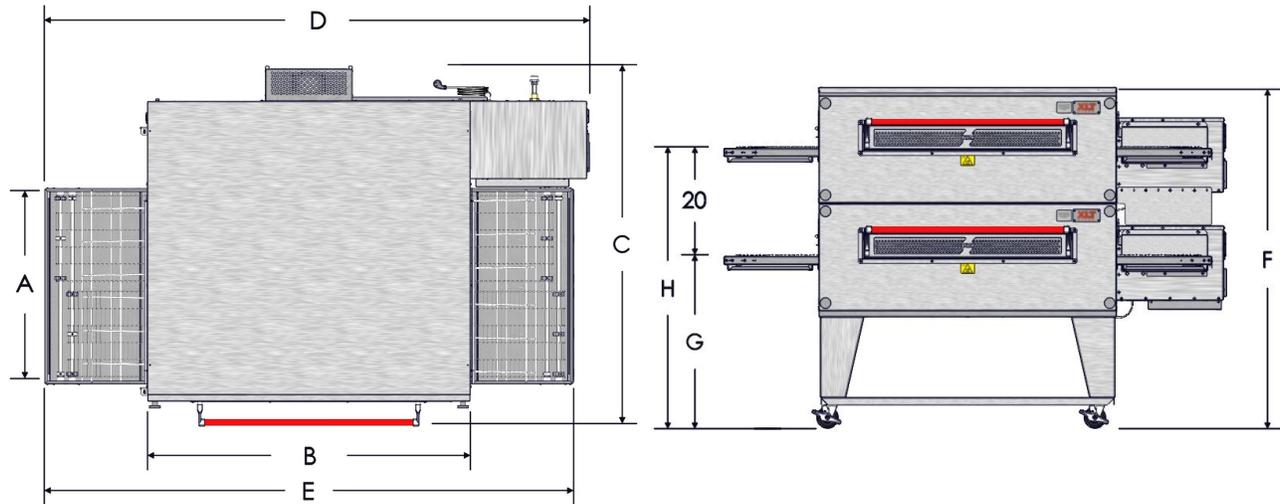


SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	560 [254]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	623 [283]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	695 [315]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	782 [355]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	941 [427]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1225 [556]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1013 [459]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1317 [597]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS ( 1 CRATE )		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	744 [337]	794 [360]	676 [307]
2336	813 [369]	876 [397]	747 [339]
2440	893 [405]	955 [433]	838 [380]
3240	988 [448]	1058 [480]	933 [423]
3255	1196 [542]	1264 [573]	1117 [507]
3270	1509 [684]	1595 [723]	1459 [662]
3855	1275 [578]	1349 [612]	1196 [542]
3870	1610 [730]	1702 [772]	1560 [708]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

ДВОЙНОЙ СТАК

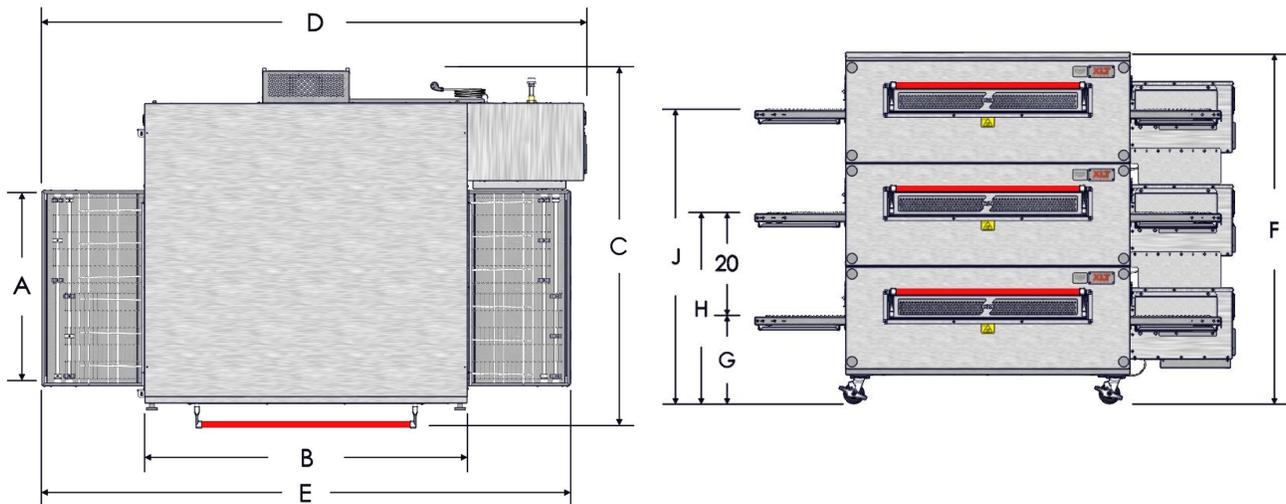


DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1015 [460]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1131 [513]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1265 [574]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1424 [646]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1714 [777]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2255 [1023]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1845 [837]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2422 [1099]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1372 [622]	1471 [667]	1236 [561]
2336	1500 [680]	1625 [737]	1368 [621]
2440	1647 [747]	1773 [804]	1537 [697]
3240	1822 [826]	1961 [889]	1712 [777]
3255	2046 [928]	2115 [959]	1967 [892]
3270	2642 [1198]	2728 [1237]	2592 [1176]
3855	2191 [994]	2264 [1027]	2111 [958]
3870	2825 [1281]	2918 [1324]	2776 [1259]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
 Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

## Размеры и вес печи ТРИПИВНЫЙ СТАК



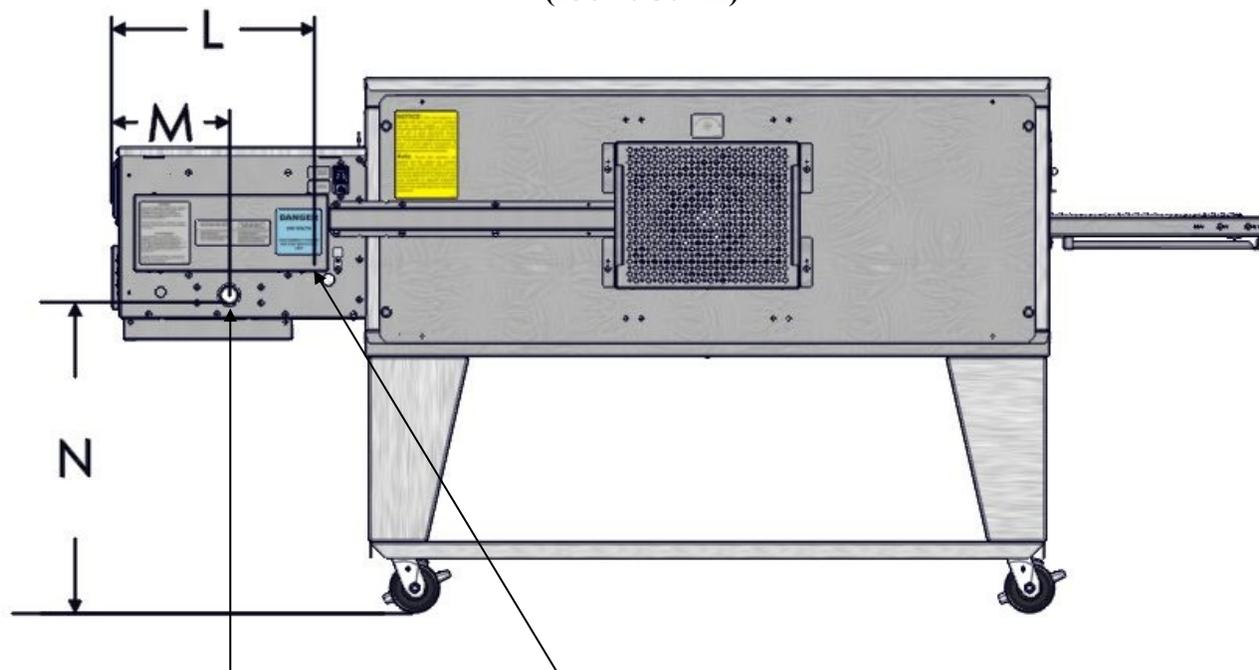
TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 [1219]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1392 [631]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	1635 [742]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 [1372]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1775 [805]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 [1575]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2194 [995]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 [1575]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	37 [940]	57 [1448]	N/A	2607 [1183]
3270	32 [813]	70 [1778]	62 [1575]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	37 [941]	57 [1448]	N/A	3915 [1776]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 [1727]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	37 [940]	57 [1448]	N/A	3267 [1482]
3870	38 [965]	70 [1778]	68 [1727]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	37 [941]	57 [1448]	N/A	4218 [1913]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1914 [868]	2063 [936]	1710 [776]
2336	2182 [990]	2370 [1075]	1984 [900]
2440	2336 [1060]	2524 [1145]	2171 [985]
3240	2797 [1269]	3005 [1363]	2632 [1194]
3255	3029 [1374]	3097 [1405]	2950 [1338]
3270	4468 [2027]	4554 [2066]	4418 [2004]
3855	3755 [1703]	3828 [1736]	3676 [1667]
3870	4801 [2178]	4893 [2219]	4751 [2155]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

## ЕДИНСТВЕННЫЙ СТАК

РАЗМЕРЫ ГАЗА И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ МИР И АВСТРАЛИЯ  
(230V / 50 Hz)



Подключен  
ие газа

Подключение к  
источнику питания

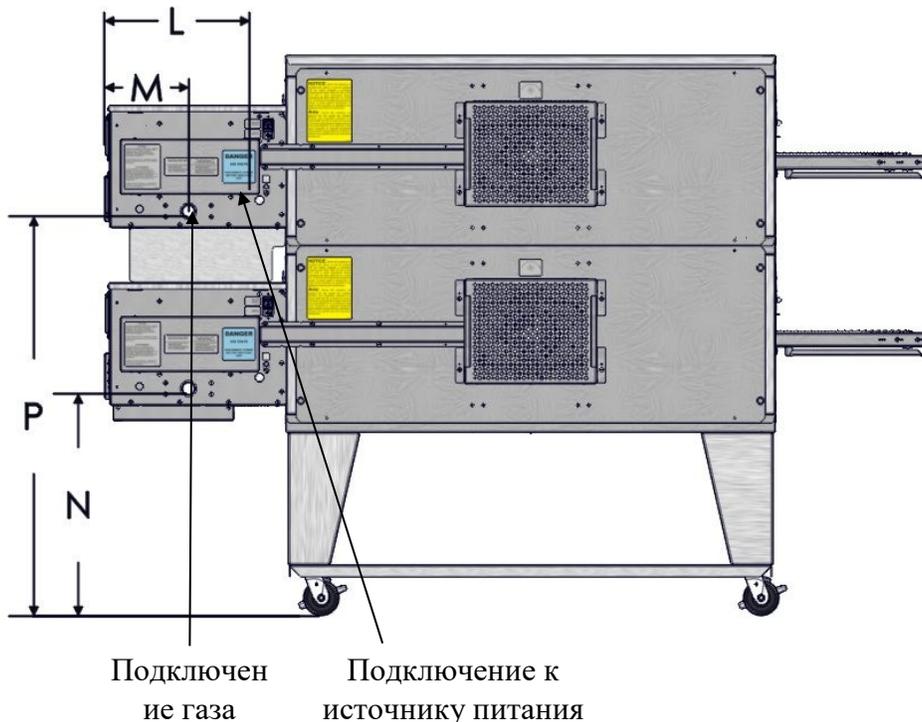
SINGLE OVEN	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	568 [258]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	631 [286]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	706 [320]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	791 [359]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	942 [427]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1221 [554]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1014 [460]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	N/A	N/A	N/A	1308 [593]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	753 [342]	802 [364]	685 [311]
2336	822 [373]	885 [401]	756 [343]
2440	905 [411]	967 [439]	850 [386]
3240	998 [453]	1067 [484]	943 [428]
3255	1197 [543]	1265 [574]	1118 [507]
3270	1504 [682]	1591 [722]	1455 [660]
3855	1276 [579]	1350 [612]	1197 [543]
3870	1600 [726]	1692 [767]	1550 [703]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

## Требования к печи ДВОЙНЫЙ СТАК

РАЗМЕРЫ ГАЗА И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ МИР И АВСТРАЛИЯ  
(230V / 50 Hz)

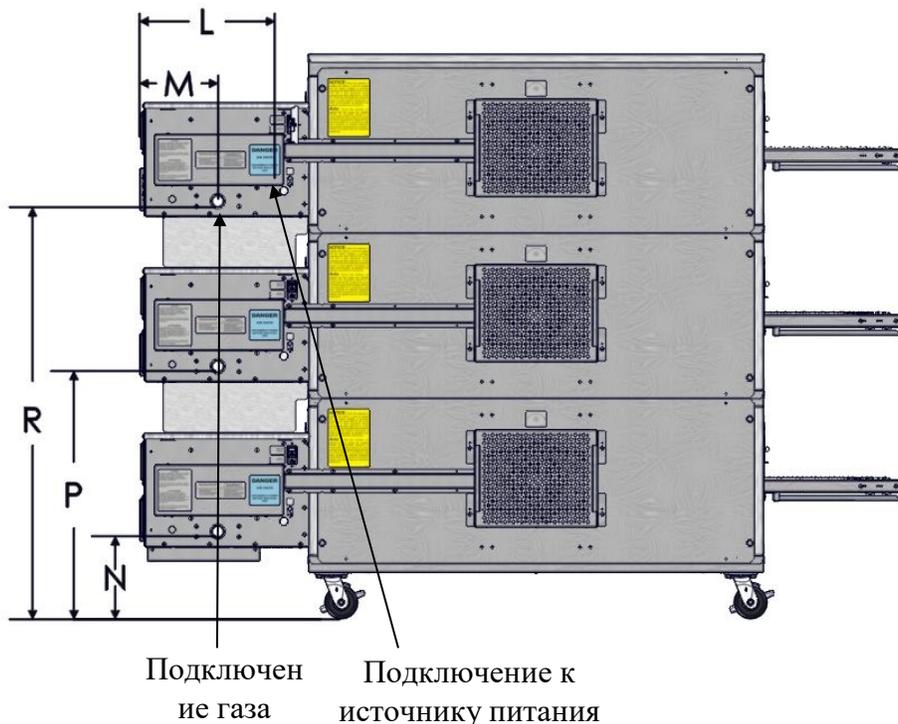


DOUBLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1030 [467]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1145 [519]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1284 [582]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1441 [654]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1714 [777]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	2247 [1019]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	1846 [837]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	N/A	N/A	2404 [1090]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1261 [572]	1311 [595]	1193 [541]
2336	1388 [630]	1450 [658]	1322 [600]
2440	1540 [699]	1603 [727]	1485 [674]
3240	1713 [777]	1782 [808]	1658 [752]
3255	2046 [928]	2115 [959]	1967 [892]
3270	2633 [1194]	2720 [1234]	2583 [1172]
3855	2192 [994]	2265 [1027]	2112 [958]
3870	2805 [1272]	2898 [1315]	2756 [1250]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

## ЕДИНСТВЕННЫЙ СТАК

РАЗМЕРЫ ГАЗА И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ МИР И АВСТРАЛИЯ  
(230V / 50 Hz)

TRIPLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1403 [636]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1647 [747]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	1786 [810]
3240	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/4 [260]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	2207 [1001]
3255	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	2618 [1188]
3270	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	4018 [1823]
3855	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	3339 [1515]
3870	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	25 1/2 [648]	35 1/4 [895]	55 1/4 [1403]	N/A	4336 [1967]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1671 [758]	1721 [781]	1603 [727]
2336	1940 [880]	2002 [908]	1874 [850]
2440	2093 [949]	2155 [977]	2038 [924]
3240	2556 [1159]	2625 [1191]	2501 [1134]
3255	3041 [1379]	3109 [1410]	2962 [1344]
3270	4581 [2078]	4668 [2117]	4531 [2055]
3855	3834 [1739]	3908 [1773]	3755 [1703]
3870	4931 [2237]	5023 [2278]	4881 [2214]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

Все значения, показанные на этой странице, соответствуют каждой печи.

Standard (120V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes					
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes		
	All Fuels		NAT		LP
	BTU/HR		Inches	MM	Inches
1832	56,000		0.136	3.45	0.084
2336	71,000		0.152	3.86	0.098
2440	71,000		0.152	3.86	0.098
3240	88,000		0.170	4.32	0.104
3240-HP	122,000		0.196	4.98	0.125
3255	115,000		0.187	4.75	0.120
3255-HP	130,000		0.209	5.31	0.130
3270	190,000		0.176	4.47	0.111
3270-HP	240,000		0.196	4.98	0.125
3855	115,000		0.196	4.98	0.123
3855-HP	148,000		0.218	5.54	0.134
3870	198,000		0.181	4.60	0.111
3870-HP	240,000		0.196	4.98	0.125

Australia & New Zealand (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes						
Oven Model	Heating Values				Orifice Sizes	
	NAT		LP		NAT	LP
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.84	23.44	84.38	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.08	70.30	253.08	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.13	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	195.19	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.08	70.30	253.08	4.98	3.18

World (230V/50Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes								
Oven Model	Heating Values						Orifice Sizes	
	Natural			Butane	Propane		NAT	LP
	G20		G25	G30	G31			
	KW/HR	MJ/HR	KW/HR	KW/HR	KW/HR	MJ/HR	MM	MM
1832	16.41	59.08	13.18	18.50	16.41	59.08	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	16.99	25.00	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	16.99	25.00	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	25.79	92.85	20.80	25.79	23.44	84.39	4.32	2.64
3240-HP	35.75	128.70	27.98	38.24	35.75	128.70	4.98	3.18
3255	33.70	121.32	26.08	39.56	35.16	126.58	4.75	3.05
3255-HP	38.10	137.16	33.11	39.85	35.46	127.66	5.31	3.30
3270	55.68	200.45	46.30	58.03	55.68	200.45	4.47	2.82
3270-HP	70.30	253.09	55.00	76.78	70.30	253.09	4.98	3.18
3855	33.00	118.80	30.00	38.10	33.70	121.32	4.98	3.12
3855-HP	43.37	156.14	38.00	43.37	39.85	143.46	5.54	3.40
3870	58.03	208.91	54.22	58.03	54.22	195.20	4.60	2.82
3870-HP	70.30	253.09	55.00	76.20	70.30	253.09	4.98	3.18

Korea (220V/60Hz) - Gas Oven Heating Values & Orifice Sizes				
Oven Model	Heating Values		Orifice Sizes	
	NAT	LP	NAT	LP
	KW/HR	KW/HR	MM	MM
1832	16.41	16.41	3.45	2.13
2336	20.80	20.80	3.86	2.49
2440	20.80	20.80	3.86	2.49
3240	25.79	23.44	4.32	2.64
3240-HP	35.75	35.75	4.98	3.18
3255	33.70	35.16	4.75	3.05
3255-HP	38.10	35.46	5.31	3.30
3270	55.68	55.68	4.47	2.82
3270-HP	70.30	70.30	4.98	3.18
3855	33.00	33.70	4.98	3.12
3855-HP	43.37	39.85	5.54	3.40
3870	58.03	54.22	4.60	2.82
3870-HP	70.30	70.30	4.98	3.18

➔ Модель HP за духовым шкафом означает высокую производительность.

ЗАМЕТКА

➔ Перечисленные показания BTU - это максимумы, которые могут быть достигнуты при подъеме на заданную температуру. При достижении заданного значения BTU/HR опускается ниже. Показания будут изменяться по мере изменения производительности печи во время работы.

Gas Oven Fuel Pressure Requirements														
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure					
	Standard, World, and Australia						Korea							
	Natural Gas			LP Gas			Natural Gas	LP Gas	Natural Gas			LP Gas		
	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa	kPa	kPa	W/C	mbar	kPa	W/C	mbar	kPa
All	6-14	15-35	1.50-3.50	11.5-14	27.5-35	2.75-3.50	1.50-2.50	2.30-3.30	3.5	8.75	0.875	10	25	2.5

Gas Oven Bypass Orifice Sizes	
Gas Types	Orifice Sizes (in.)
Natural	0.074
Propane	0.046

Gas Group	Oven Gas Group								
	Natural Gas					Propane Gas			
	I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2ELL</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P</sub> (30)	I <sub>3P</sub> (30/37/50)	I <sub>3B</sub> (37)
Inlet pressure (mbar)	20	20	20/25	20/25	25	28/30/37/50	28-30/37/50	30/37/50	37
Number of injectors	(1) per burner								
Main burner opening size	Fixed								
Ignition	Electric Direct Spark Igniter								
Inlet connection	BSP 3/4" male thread (Both Domestic & World)								

Gas Matrix by Country									
Country	Symbol	Natural Gas (8.75 mbar manifold)					LP Gas (25 mbar manifold)		
		I <sub>2H</sub>	I <sub>2E</sub>	I <sub>2ELL</sub>	I <sub>2E+</sub>	I <sub>2L</sub>	I <sub>3+</sub>	I <sub>3B/P</sub>	I <sub>3P</sub>
Austria	AT	X						X	
Belgium	BE				X		X		
Bulgaria	BG	X						X	
Croatia	HR	X						X	X
Cyprus	CY						X	X	X
Czech Republic	CZ	X					X	X	X
Denmark	DK	X						X	
Estonia	EE	X					X	X	
Finland	FI	X						X	X
France	FR				X		X	X	X
Germany	DE		X	X				X	X
Greece	GR	X					X		X
Hungary	HU	X				X		X	X
Iceland	IS	X							
Ireland	IE	X					X		X
Italy	IT	X					X		
Latvia	LT	X					X	X	
Lithuania	LV	X					X	X	
Luxembourg	LU		X				X	X	X
Malta	MT							X	X
Netherlands	NL		X			X		X	X
Norway	NO	X						X	
Poland	PL		X					X	X
Portugal	PT	X					X		X
Romania	RO	X					X		
Slovakia	SK	X					X	X	X
Slovenia	SI	X						X	X
Spain	ES	X					X		X
Sweden	SE	X						X	
Switzerland	CH	X					X	X	X
Turkey	TR	X						X	X
United Kingdom	GB	X					X		X

## Требования к газу для всех Духовые шкафы



## ЗАМЕТКА

Все установки должны соответствовать местным строительным и механическим кодам.

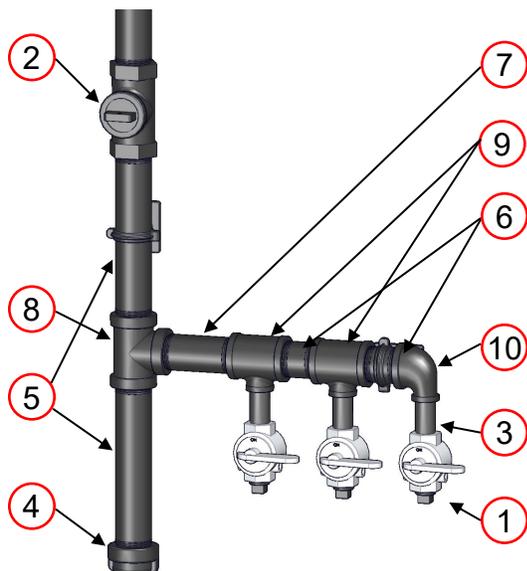
1. В газоснабжении должен быть установлен газовый счетчик и регулятор, достаточный для того, чтобы одновременно обрабатывать ВСЕ газовые приборы, таких как печь, водонагреватель и и так далее. Добавьте все оценки Btu / kw / MJ, чтобы определить общую нагрузку.
2. У газового источника должен быть отдельный газовый счетчик и регулятор давления газа для каждого пассажира. Установки в многоквартирных зданиях не должны делиться газовыми счетчиками и регуляторами с другими жильцами.
3. На каждом клапане будут установлены узлы газового шланга с быстрыми разъединителями для каждой духовки.
4. Ловушка для осадка должна быть установлена за запорным клапаном оборудования как можно ближе к входу устройства, как это было применимо во время установки прибора. Ловушка для осадка должна быть тройником с закрытым ниппелем в нижнем отверстии, как показано (стр. 35), и в соответствии с ANSI Z223.1-2012 и NFPA 54-2012 Национальный код топливного газа, раздел 9.6.7.
5. Перед газовым шлангом должна быть установлена ловушка для осадка на задней панели блока управления духовкой. Ловушка для осадка должна быть тройником с закрытым ниппелем в нижнем отверстии, как показано на рисунке (стр. 24), и в соответствии с ANSI Z223.1-2012 и NFPA 54-2012 Национальный код топливного газа, раздел 9.6.7.
6. Состав газов сильно меняется время от времени и с места на место. По этой причине материалом, используемым для газопроводов, должно быть стальное или ковкое железо, а не медь. ANSI Z83.11-2016 CSA 1.8-2016 Gas Gas Service Service Equipment: «Медные трубы или полужесткие трубки с внутренним медной обшивкой, будь то внутренняя луковица или нет, не должны использоваться для транспортировки газов». ANSI Z223.1 NFPA 54 National Код топливного газа гласит: «Медная и латунная трубка не должны использоваться, если газ содержит более 0,3 гранулята сероводорода на 100 сантиметров газа (0,7 мг / 100 л)».



## ВНИМАНИЕ

Не используйте тефлоновую ленту на соединениях газопроводов, так как это может привести к неисправности газового клапана или подключению отверстий от клочков ленты. Использование тефлоновой ленты повлияет на гарантию.

- Минимум 1 1/2 линия подачи газа обязательный



Item#	Description	QTY
1	3/4 Manual Gas Valve	3
2	1-1/2 Ball Valve	1
3	3/4 x 3 Nipple	3
4	1-1/2 Pipe Cap	1
5	1-1/2 x 10 Nipple	2
6	1-1/2 x 3 Nipple	2
7	1-1/2 x 5 Nipple	1
8	1-1/2 Tee	1
9	2-1/2 x 3/4 x 1-1/2 Reducing Tee	2
10	1-1/2 x 3/4 Reducing Elbow	1

### Требования к тестированию газоснабжения

1. При каждом испытании давления этой системы при испытательных давлениях, превышающих 3,5 кПа или 1/2-psi, прибор и его отдельный запорный клапан должны быть отсоединены от системы трубопроводов подачи газа.
2. Прибор должен быть изолирован от системы трубопроводов подачи газа, закрывая его отдельный ручной запорный клапан во время любых проверок давления системы трубопроводов подачи газа при испытательных давлениях, равных или меньше 3,45 кПа или 1/2-psi.

### Требования к газовому шлангу

- Для Австралии, при установке с гибким узлом шланга, сборка должна быть сертифицирована для AS / NZS 1869, и быть классом B или D.
- Для стандартных печей, при установке с гибким газовым шлангом, установка должна соответствовать либо ANSI Z21.69, либо CAN / CGA-6.16 и разъединительному устройству, соответствующему ANSI Z21.41 или CAN-6.9.
- Установка должна соответствовать местным строительным нормам или при отсутствии местных кодов с Национальным кодом топливного газа, ANSI Z223.1, последней версией, кодом установки природного газа, CAN / CGA-B149.1 или жидким нефтяным газом Код установки, CAN / CGA-B149.2, если применимо.

Все значения, показанные на этой странице, соответствуют каждой печи.

Gas Oven Electrical Requirements								
Per EACH Oven								
Oven Model	Standard			Australia & World			Korea	
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Watts
1832	120 VAC 1Φ	4.8	50/60	220/230/ 240 VAC 1Φ	3	50/60	220 VAC 1Φ	660
2336		4.8			3			
2440		4.8			3			
* 3240		4.8			3			
* 3255		4.8			3			
* 3270		8.5			7			
* 3855		4.8			3			
* 3870		8.5			7			
*All HP Models Included				Install in accordance with AS/NZS 3000 Wiring				

#### ДЛЯ КАЖДОЙ ПЕЧИ:

- Для каждой духовой шкафы должен быть предусмотрен отдельный автоматический выключатель 20А.
- Электрические соединения должны быть доступны, когда печи находятся в установленном положении.
- Электрические соединения должны соответствовать всем требованиям местного кода.

#### Инструкции по электрическому заземлению

##### Стандартные Духовые шкафы

•Этот прибор оснащен трехштырьковой (заземляющей) штепсельной вилкой для вашей защиты от опасности удара и должен быть подключен к правильно заземленной трехштырьковой розетке. Не вырезайте и не удаляйте заземляющий штырь из этой вилки.

•При установке устройство должно быть электрически заземлено в соответствии с местными кодами или при отсутствии местных кодов с Национальным электрическим кодом, ANSI / NFPA 70 или Канадским электрическим кодом CSA C22.2, если применимо.

##### Мировые Духовые шкафы

•Этот прибор оснащен заземляющим наконечником для вашей защиты от опасности удара и должен быть правильно заземлен.

•При установке прибор должен быть заземлен в соответствии с местными правилами.

##### Австралия Духовые шкафы

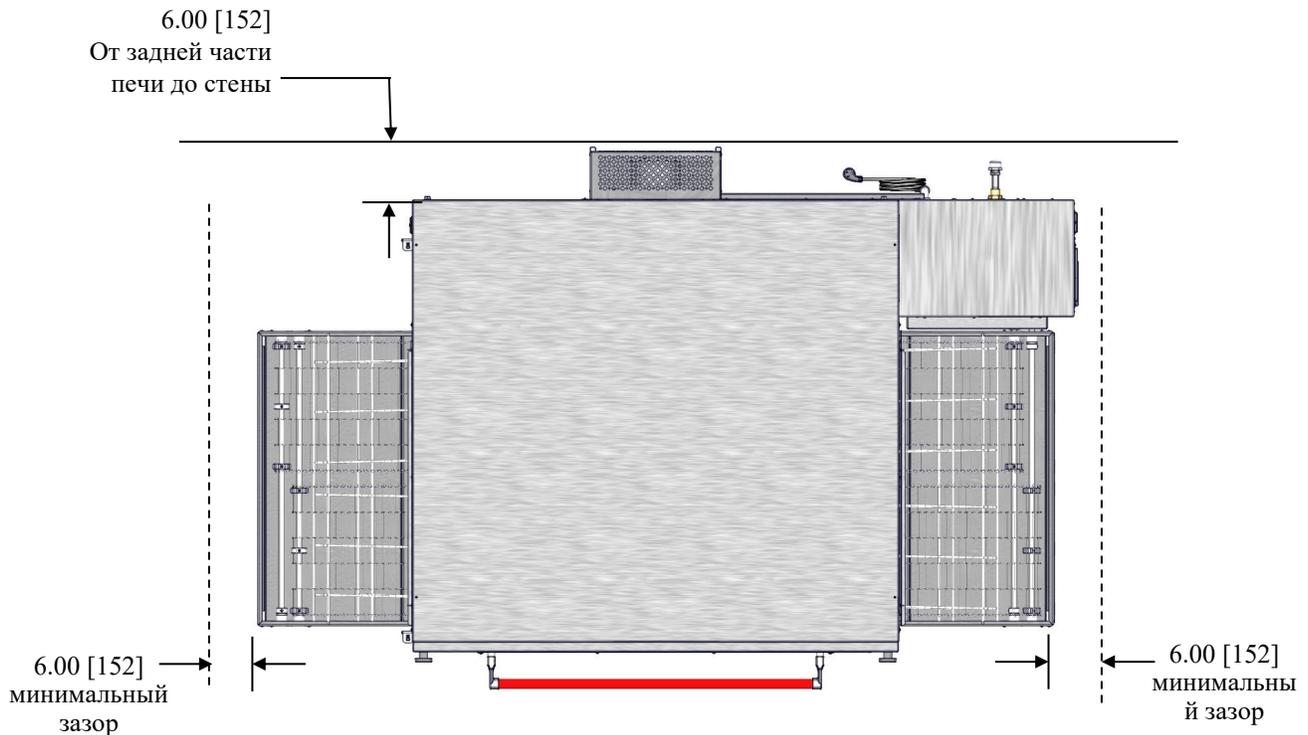
•Этот прибор оснащен заземляющим наконечником для вашей защиты от опасности удара и должен быть правильно заземлен.

•Электрическое обслуживание должно быть установлено в соответствии с Правилами электропроводка AS / NZS 3000.



**ВЫСОКАЯ  
НАПРЯЖЕНИЕ**

Эти печи подходят для установки на горючих или негорючих полах и рядом с горючими или негорючими стенами. Крышка двигателя предназначена для обеспечения надлежащего зазора на задней панели печи. Минимальные боковые зазоры - 6 дюймов. / 150 мм, измеренный от конца конвейера.



Утилиты должны быть легко доступны, когда печи находятся в установленном положении. Не устанавливайте утилиты за духовыми шкафами.



Все установки должны соответствовать местным строительным и механическим кодам. Необходимо, чтобы печи были установлены под вентиляционной вытяжкой, чтобы обеспечить вытяжную вентиляцию и достаточную подачу воздуха.

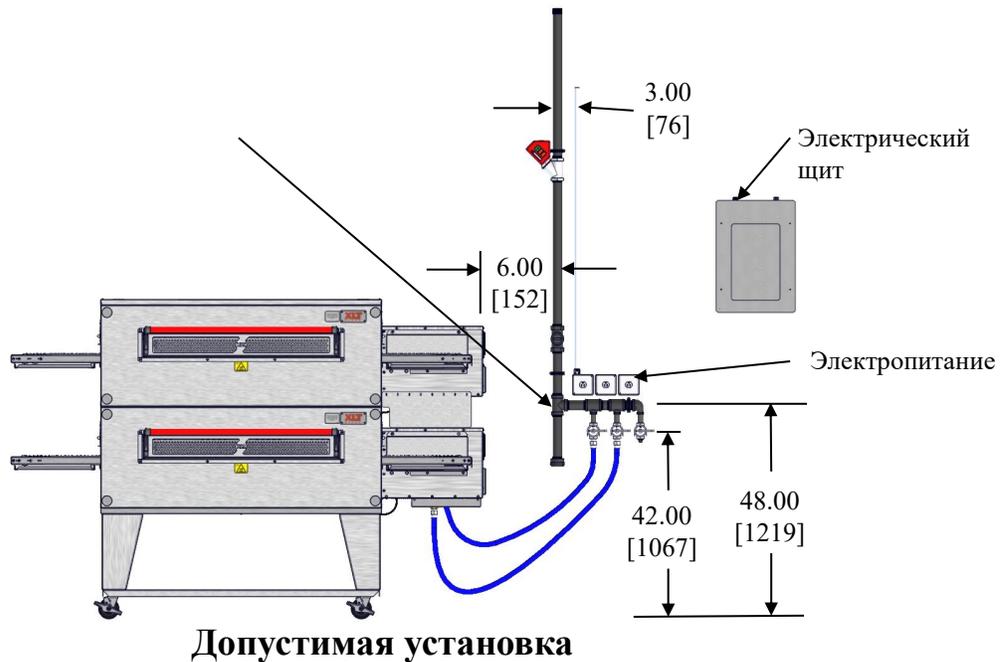


Оборудование должно быть установлено с креплением шнура для снятия напряжения с проводников, скручивания клемм и истирания изоляции.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах],  $\pm 1/4$  [6], если не указано иное.

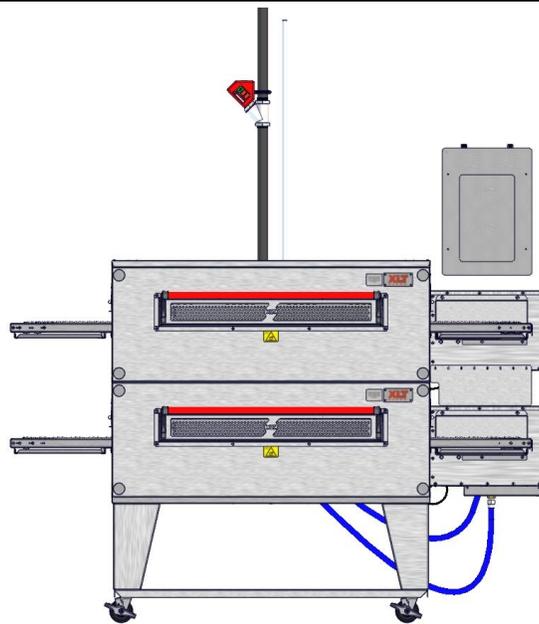


Входящий газопровод ДОЛЖЕН идти рядом с печью со стороны блока управления.



**ВНИМАНИЕ**

Коммунальные услуги должны быть легко доступны, когда печь находится в установленном положении. Не устанавливайте утилиты за печью.



**Неприемлемая установка**

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах],  $\pm 1/4$  [6], если не указано иное.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ**

Печи XLT можно легко перемещать и сложены с помощью подходящего подъемного оборудования. Рекомендуется использовать подъемное оборудование, одобренное XLT. Обратитесь в XLT за дополнительной информацией.

**ОПАСНОСТЬ**

- Эти печи тяжелые и могут наконечник или падать, нанося телесные повреждения.
- НИКОГДА не размещайте какую-либо часть вашего тела под любой духовкой, которая подвешена подъемными домкратами. Опасность раздавливания существует, если печь падает или скользит.
- НЕ положите руки на вертикальный полюс подъемного гнезда под лебедкой гнезда. Когда лебедка джек спускается, когда вы поворачиваете ручку гнезда, между лебедкой и шесту создается точка пинча.

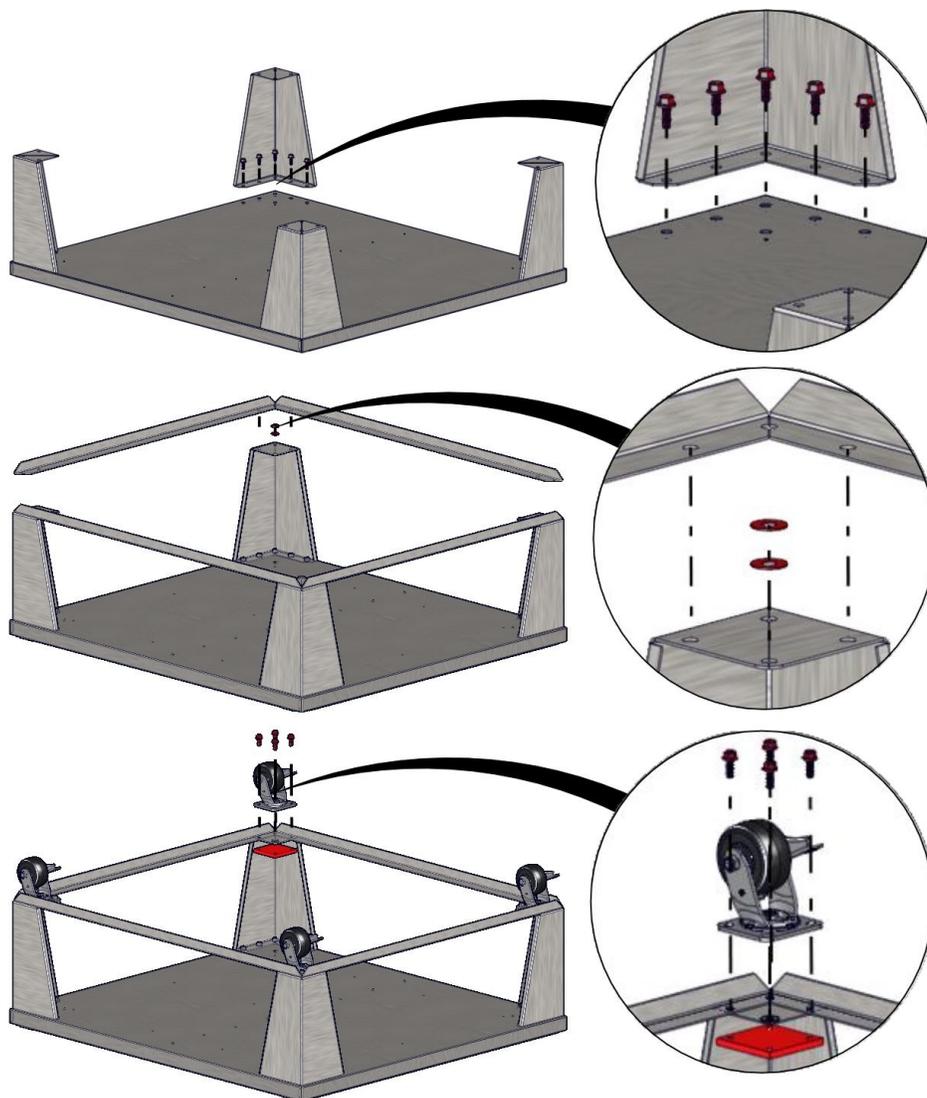
**ВНИМАНИЕ**

Будьте осторожны при прокатке духовки на тележке, особенно при движении вверх или вниз по склонам и по шишкам. Оставьте ремни на духовке, пока печь не окажется рядом с зоной сборки.

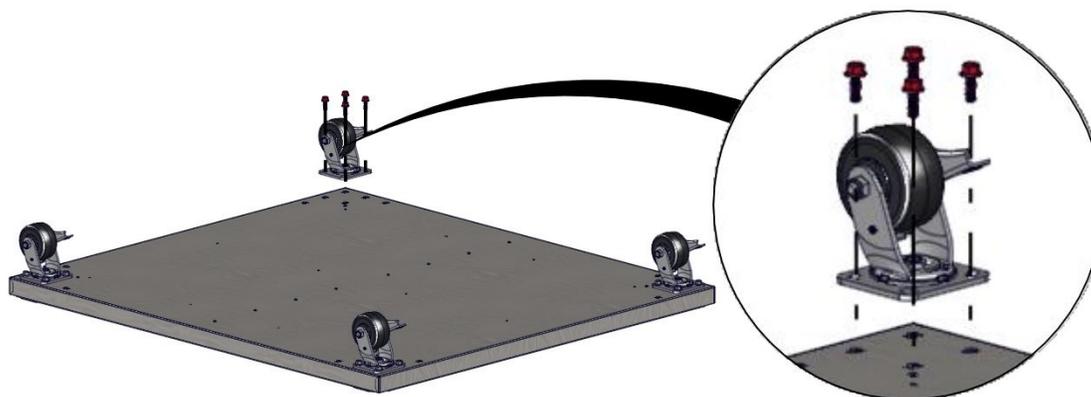
**ОПАСНОСТЬ**

- Убедитесь, что вырез на трубке узла лебедки выровнен с выступом в основании штатива, как показано на рисунке. Эти выравнивания важны и обеспечивают правильное выравнивание гнезда.
- Проверьте плавность работы. Кабель не должен быть зажат и должен плавно проходить через шкив сверху узла полюса.
- Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Если кабель изношен или обнаруживает признаки чрезмерного износа, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ до замены кабеля.
- Как минимум, заменяйте кабель ежегодно тросом, который соответствует или превосходит характеристики производителя домкрат.
- Не превышайте указанную емкость домкрат.

## База сборки - Одиночный и двойной стеки



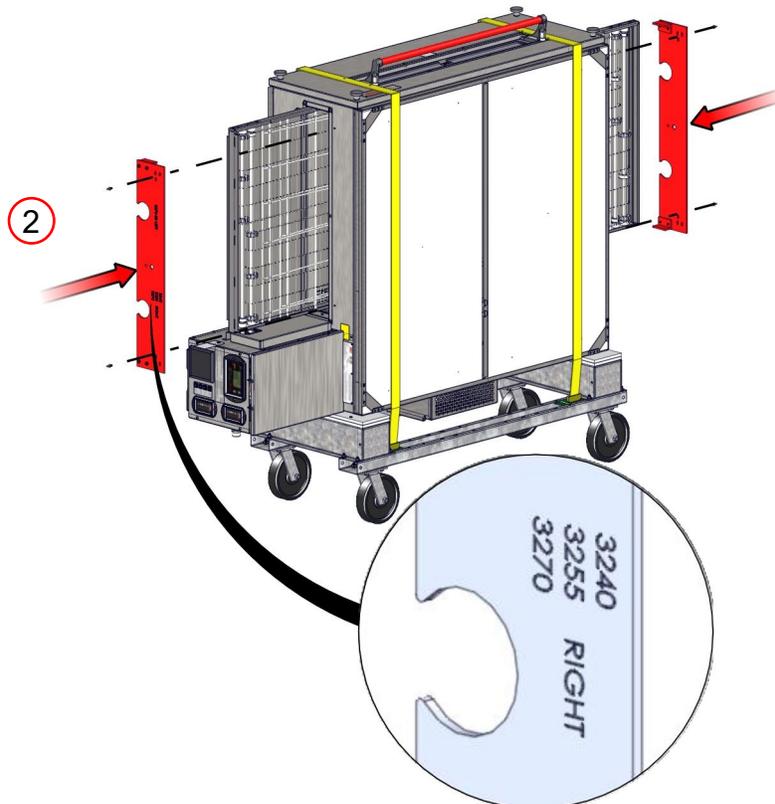
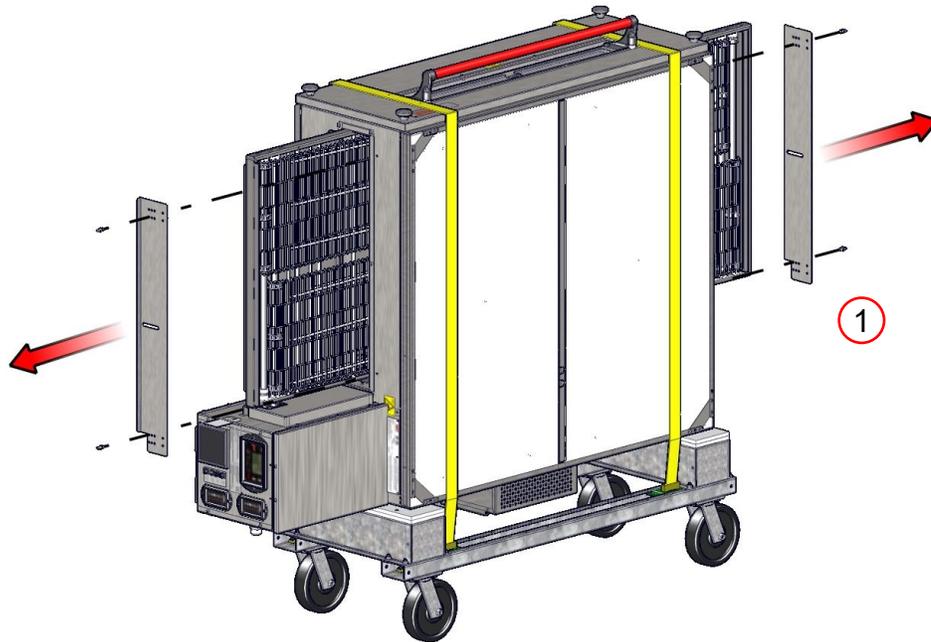
## База сборки - Тройной стек





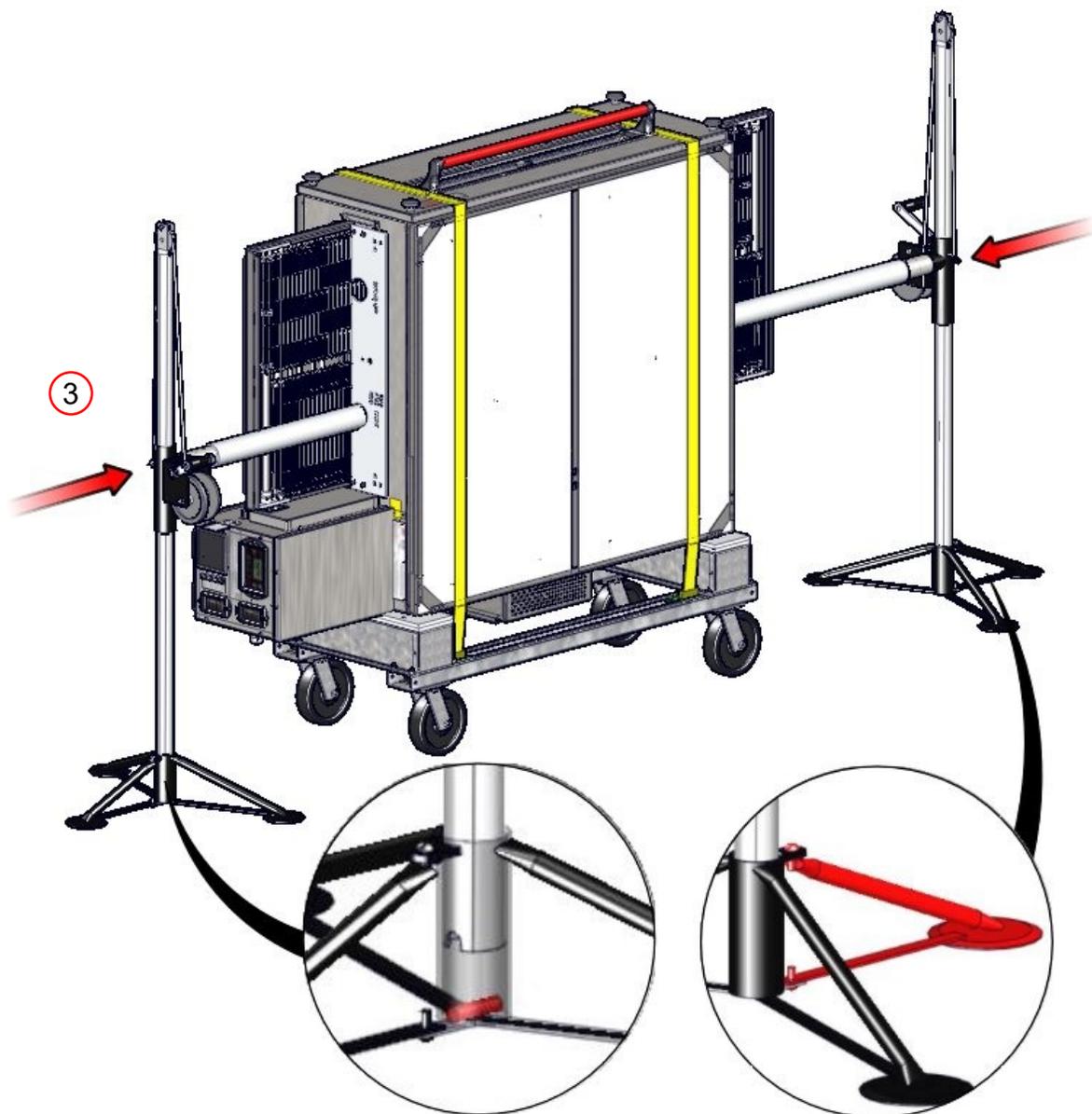
## СОВЕТ

Сначала прочтите и поймите следующие шесть (6) шагов. Они иллюстрируют, как складывать печи и устанавливать аксессуары.



## ЗАМЕТКА

Отверстие подъемной трубы, обозначенное для соответствующего размера печи, должно быть установлено ближе всего к блоку управления.



ЗАМЕТКА

Складывающаяся ножка штатива должна быть расположена снаружи от печи.

## Штабелирование печей



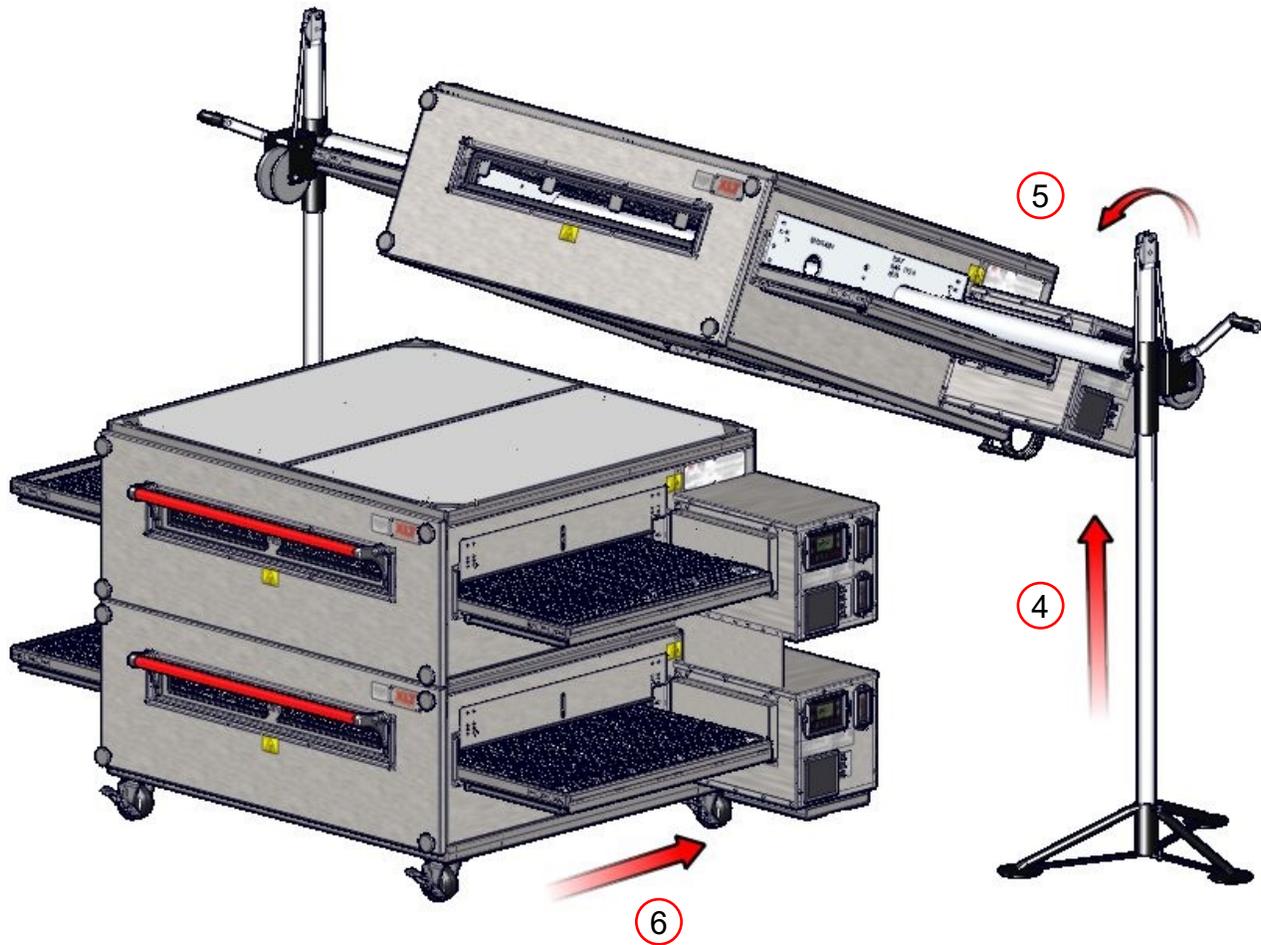
ОПАСНОСТЬ

Неправильное и полное снятие подъемных валов в подъемную трубу приведет к повреждению, травме или смерти от падающей печи.



ОПАСНОСТЬ

- Оба подъемные домкраты должны подниматься в унисон, иначе они могут быть может связываться, и опасная ситуация будет развиваться.
- Не ставьте ни одну часть себя под печь духовку любое время.
- Духовка тяжелая. Быть осторожен.

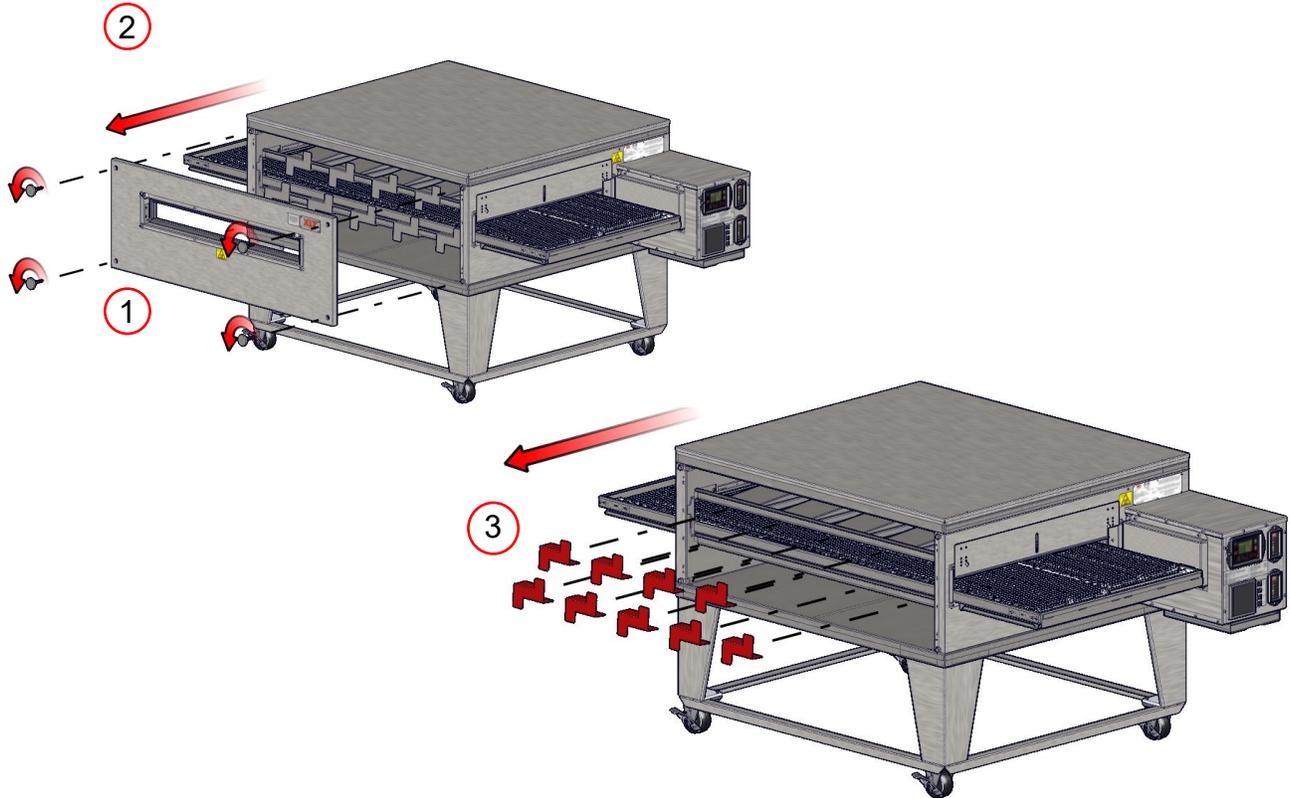




**ПРЕДОСТЕ-  
РЕЖЕНИЕ**

Лица с кардиостимуляторами или внутренними медицинскими устройствами не должны работать с сильными редкоземельными магнитами. Эти магниты находятся в узле сэндвичевой двери.

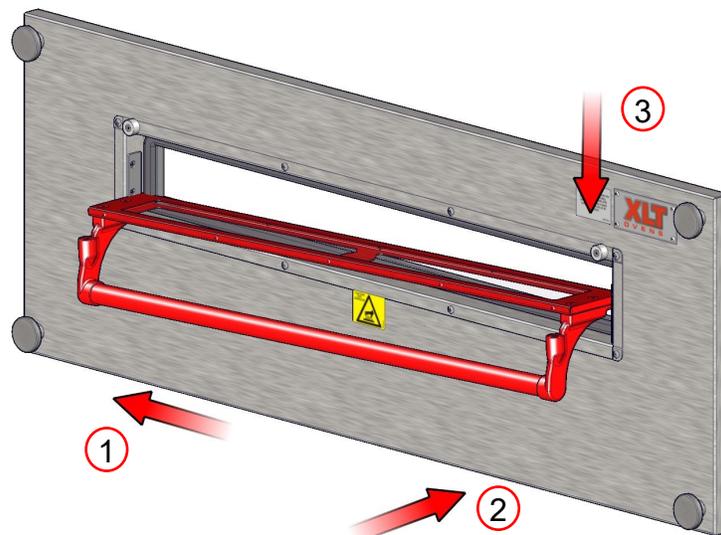
### Удаление зажимов для пальцев



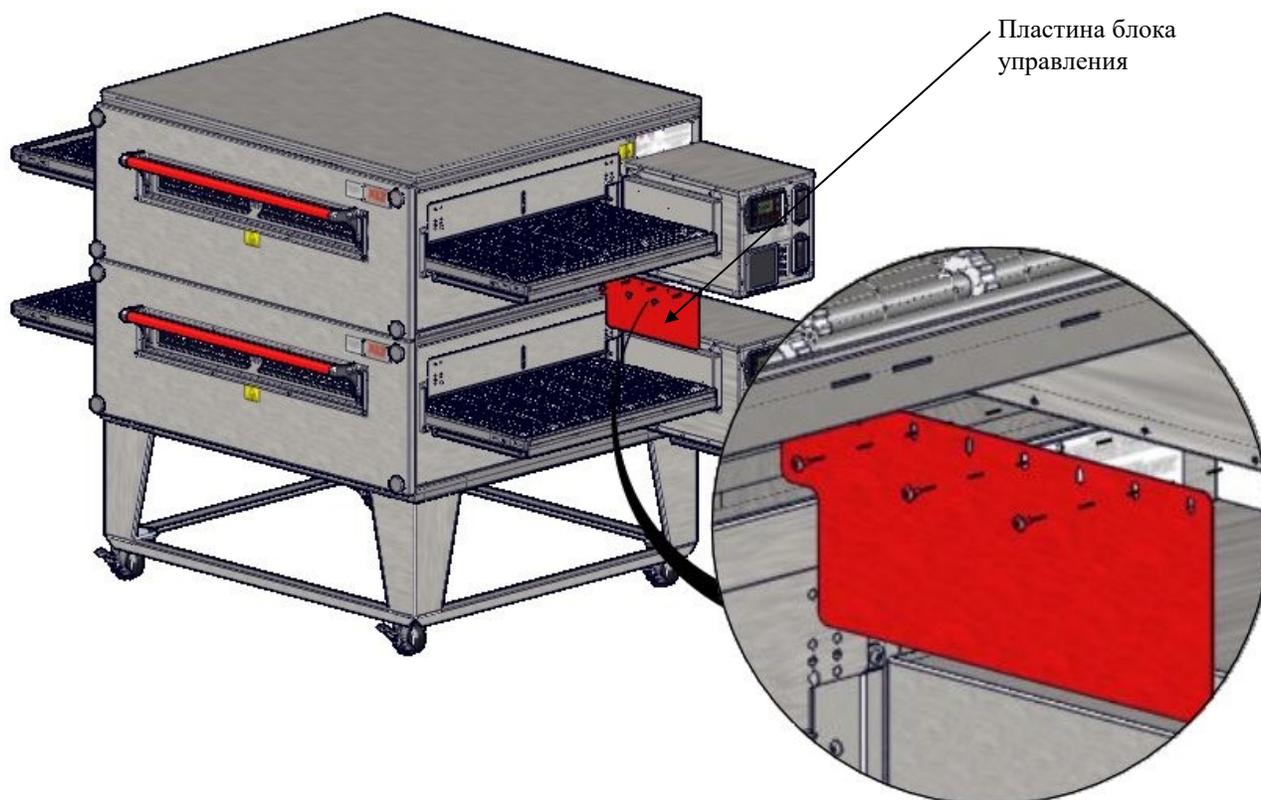
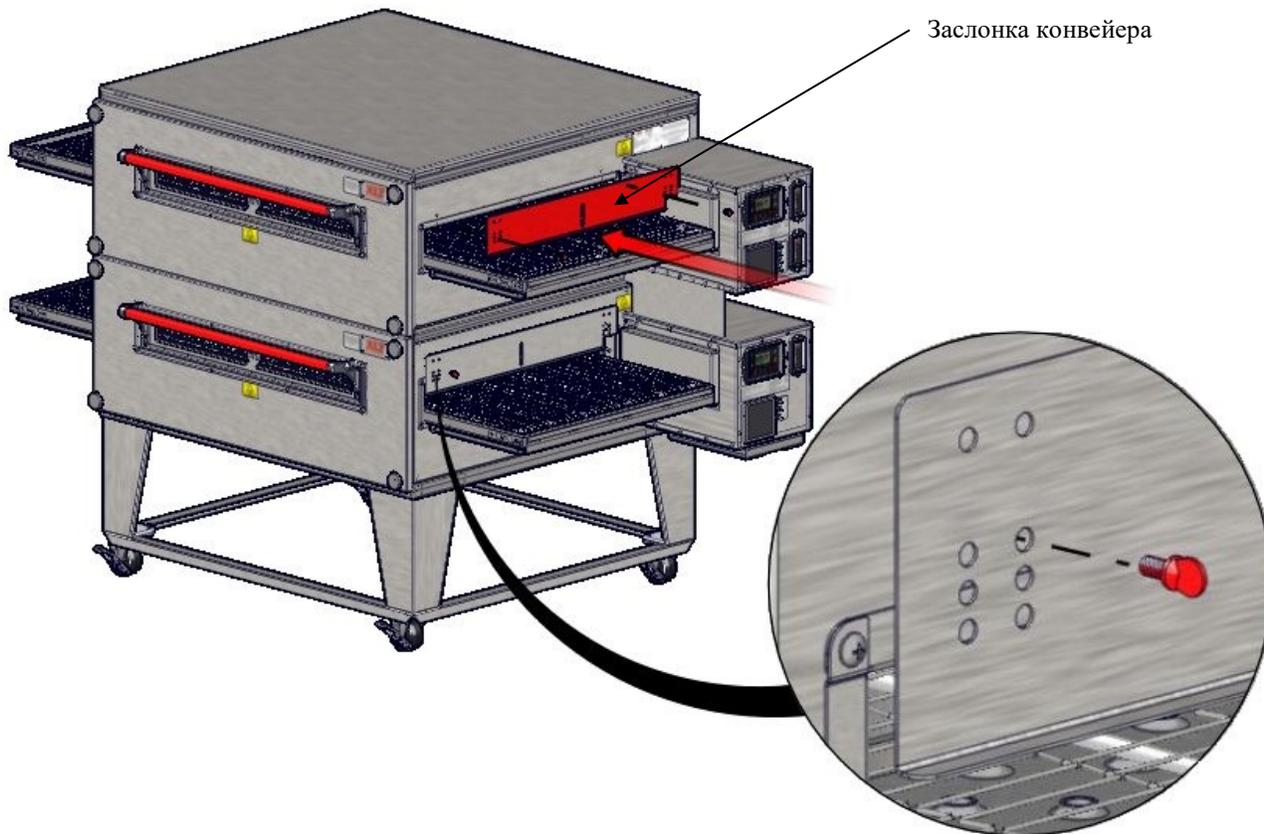
**ЗАМЕТКА**

Складывающаяся ножка штатива должна быть расположена снаружи от печи.

### Установка сэндвич-дверь



Установка аксессуаров



## Требования к физическому расположению и Требования к расстоянию

Эти печи подходят для установки на горючих или негорючих полах и рядом с горючих или негорючих стенами. Крышка двигателя предназначена для обеспечения надлежащего зазора на задней панели печи. Минимальные боковые зазоры - 6 дюймов / 150 мм, измеренный от конца конвейера.



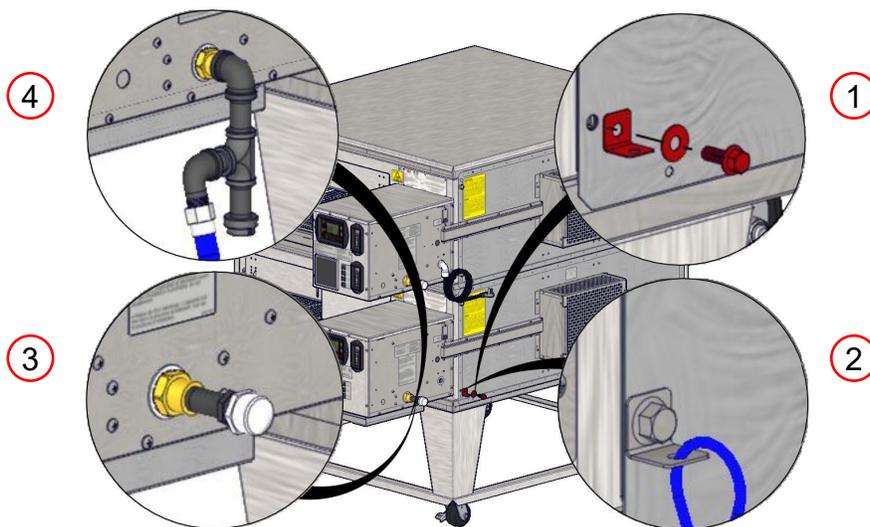
Все установки должны соответствовать местным строительным и механическим кодам.

### ЗАМЕТКА

В Австралии установите удерживающий кабель в соответствии с AS 5601.

## Настенное крепление для духовки

Поскольку все печи оснащены роликами, все установки должны быть сконфигурированы с ограничением, чтобы ограничить движение духовки, без в зависимости от электропитания или газового шланга, чтобы ограничить движение печки. Для каждого стеллажа печи необходим один (1) комплект удерживающего устройства, который включает один (1) глазной болт, (1) зажим из нержавеющей стали и кабель, независимо от того, используется ли он в одной, двойной или тройной конфигурации. Клип должен быть установлен в самом нижнем отверстии задней стенки на конце управления самой низкой духовки в стеке. Болт с запаздыванием должен быть установлен в конструктивный элемент стены или пола. Обязанностью владельца является обеспечение правильной установки ограничителя. По завершении выполнения любых функций обслуживания или очистки, требующих снятия сменного устройства, убедитесь, что он правильно подключен к духовке.



## Ловушка седимента

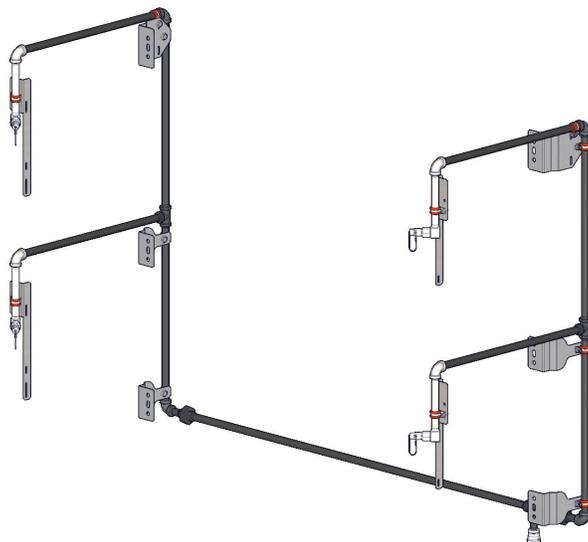
Перед подключением газового шланга подсоединить ловушку для осадков к духовому шкафу. Сначала снимите трубу с белой крышкой с задней стороны блока управления (поз. 3 выше) и установите поставляемую осадочный ловушку на место (поз. 4 выше). Газовый шланг подвесить вертикально за печью. Осадочный ловушку следует повернуть вниз, как это описано в пункте 4 выше. Улавливатель осадков должен быть установлен на всех печах.



**ВНИМАНИЕ**

Не используйте тефлоновую ленту на соединениях газопроводов, так как это может привести к неисправности газового клапана или подключению отверстий от клочков ленты.

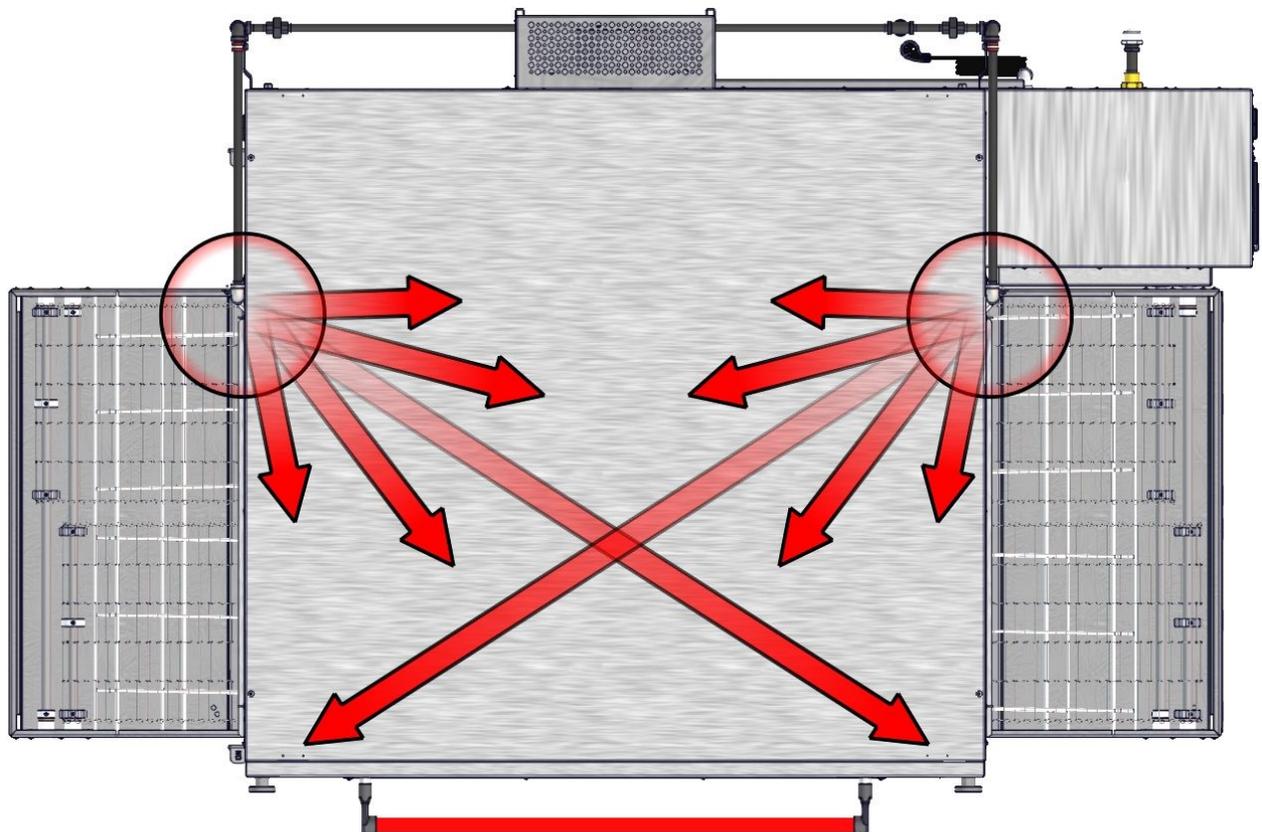
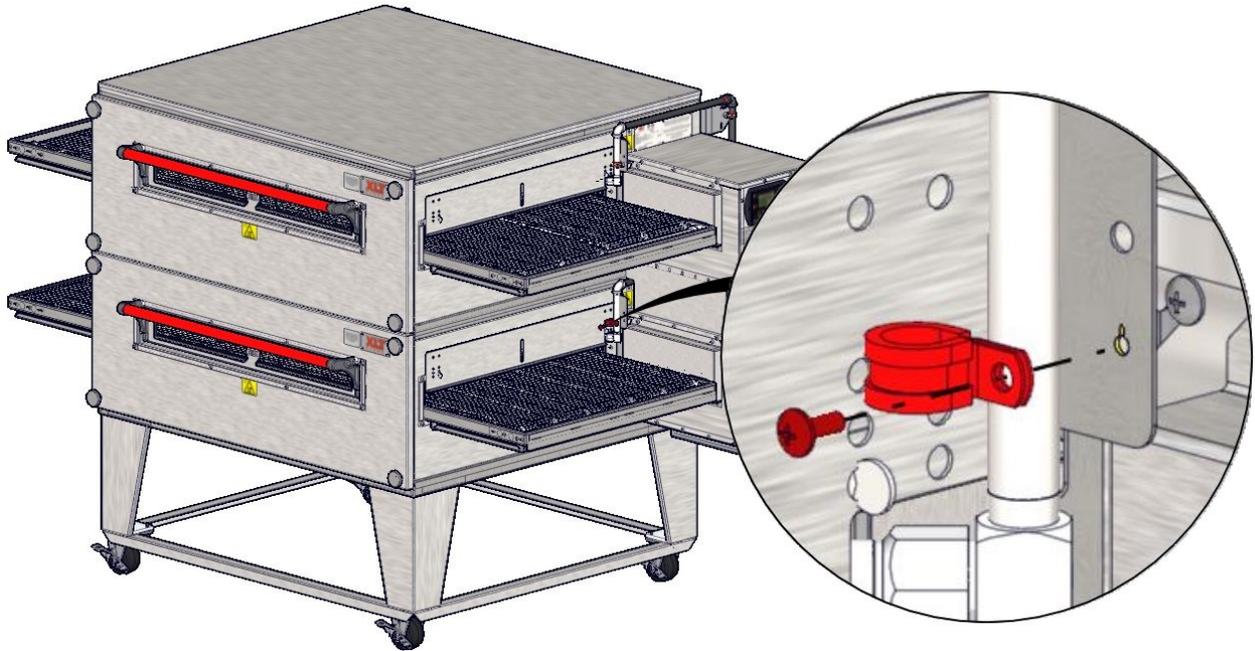
Требование к системам пожаротушения зависит от местоположения и полномочий, имеющих юрисдикцию. Если вам требуется установить пожаротушение огня в духовку, имеется готовый комплект трубопроводов, в котором используются уже существующие отверстия для упрощения установки и дальнейшего обслуживания.



Эта конструкция была протестирована и одобрена для успешного соблюдения кодов пожаротушения. Он использует только два (2) сопла на камеру для выпекания и позволяет легко снимать лотки для крошек, защитные ограждения для цепи и все другие аксессуары. Комплект не мешает никаким операциям или обслуживанию.

Подробную информацию о пожаротушении см. В руководстве по установке пожарной сигнализации XD-9011 для вытяжных XLT капюшоны и XLT печи.





## Требования к вентиляции

Для удаления тепла и паров требуется вытяжной вентилятор. Должны быть предусмотрены некоторые условия для пополнения количества воздуха, извлеченного из здания. Капот и установка HVAC должны соответствовать местным строительным и механическим кодам. Требования различаются по всей стране в зависимости от местоположения. Собственная вентиляция - ответственность владельца печи. Система XLT Hood разработана для удовлетворения всех требований для печей XLT, и мы рекомендуем использовать эту систему.

## Руководство по вентиляции

Получите информацию от органа, имеющего юрисдикцию, для определения требований к вашей установке. Чтобы предоставить руководство, свяжитесь с поставщиком вашей вытяжной вентиляции и подрядчиком по ОВК. Настоятельно рекомендуется испытание баланса воздуха, выполняемое лицензированным подрядчиком. Правильно спроектированная и установленная вентиляционная вытяжка и система отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха ускорят утверждение, снижают затраты на техническое обслуживание и обеспечивают более удобную рабочую среду. XLT также рекомендует, чтобы оператор переключился на духовки, а переключатель оператора для вытяжного вентилятора был заблокирован так, чтобы приточный вентилятор включался при включении духовки. Для получения дополнительной информации см.

## Тест производительности вентиляции

После установки и работы духовки и вытяжного шкафа дымовая свеча может использоваться, чтобы «видеть», если тепло и пары полностью извлекаются. Процедура испытания описана ниже:

- Печь должна работать при температуре 450°-500°F / 232°-260°C
- Конвейер должен быть выключен.
- Вентилятор вытяжной вентиляции должен быть включен.
- Поместите дымовую свечу в кастрюлю на конвейерной ленте в центре духовки.
- Соблюдайте рисунок дыма, выходящий из духовки.
- Повторите тест дымовой свечи для каждой печи, а также при работе всех печей.

Вентиляционный капот должен захватывать весь дым из духовки.

После того, как вытяжной вентилятор отрегулирован так, чтобы полностью захватить и содержать тепло, в здание должно быть внесено соответствующее количество подводимого воздуха (MUA), чтобы компенсировать объем удаляемого воздуха. Тест на воздушный баланс может определять правильное количество расхода воздуха.

Все печи проверены на заводе для функциональной работы. Операция проверена и внесены корректировки для обеспечения надлежащей работы. Однако полевые условия иногда отличаются от заводских условий. Необходимо, чтобы авторизованный технический специалист подтвердил работу и, при необходимости, внедрил корректировки полей.

Первоначальный контрольный список начальной настройки печи, который находится в конце этого руководства, должен быть завершен (обе стороны) во время установки, подписанный Клиентом и возвращен в XLT Ovens и уполномоченный дистрибьютор для начала гарантийной политики. Если контрольный список запуска полностью не заполнен и возвращен в XLT Ovens, тогда гарантия не будет соблюдена.

### Процедура запуска

1. Убедитесь, что все печи установлены в соответствии с Руководством по эксплуатации и эксплуатации, и что все утилиты подключены к духовым шкафам в соответствии с местными строительными нормами.
2. Заполните шаг 1 в контрольном списке со всей информацией и распечатайте разборчиво.
3. Поместите 1 блок управления в рабочее положение и запишите давление входящего газа (см. Руководство P & S для регулировки газового клапана). Если давление газа не соответствует спецификациям XLT, свяжитесь с газовой компанией для настройки.
4. Поместите все ящики управления в рабочее положение и запустите каждую печь и заполните форму.
5. При работе всех приборов проверьте динамическое давление газа. Если давление газа не соответствует спецификациям XLT, свяжитесь с газовой компанией для настройки.
6. Полный контрольный список запуска с подписью владельца и возврат в XLT.



**ВНИМАНИЕ**

Не превышайте 65 Гц при настройках VFD.



**ЗАМЕТКА**

Все печи XLT будут поставляться запрограммированными на время выпечки 5:00 минут и температуру 500°F/260°C. Конечные пользователи несут ответственность за определение настроек печи. В приведенных ниже таблицах указаны минимальные и максимальные значения времени и температуры выпечки.

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

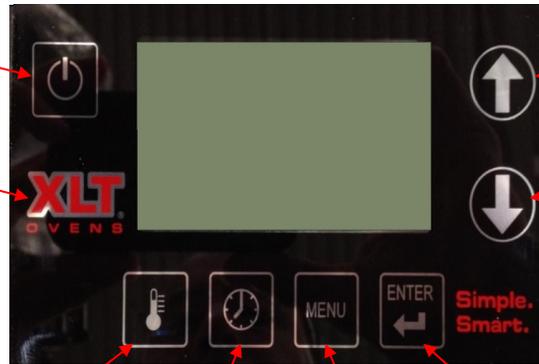
Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	150° C	310° C



Эта печь не может безопасно помещаться в эксплуатацию в случае сбоя питания. Не следует пытаться использовать эту духовку во время сбоя питания.

Кнопка питания

Логотип XLT



Стрелки вверх

Стрелки вниз

Кнопка температуры (TEMP)  
 Кнопка скорости пояса (TIME)  
 Кнопка меню (MENU)  
 Кнопка ввода (ENTER)

1 **Включить:** Включить питание духовки (Удерживайте в течение 1 секунды)

Регулировка температуры



2 **Регулировка температуры:** Нажмите кнопку TEMP в течение 3 секунд. Для регулировки температуры используйте стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ. Если двойная горелка нажимает кнопку TEMP, чтобы перейти на другую температуру. Нажмите ENTER для сохранения.

Регулировка времени пояса



3 **Регулировка времени пояса:** Нажмите кнопку TIME в течение 3 секунд. Для регулировки времени ремня используйте стрелку ВВЕРХ или ВНИЗ. Если сплит-ремень нажимает кнопку TIME для перехода в другое время. Нажмите ENTER для сохранения.

4 **Выключить:** Чтобы выключить духовку (Удерживать 1 секунду)

### Режим меню (необязательно)



#### Работа в меню

1. Для входа в режим меню нажмите MENU.
2. Число в нижнем правом углу начнет мигать.
3. Прокрутите меню, нажав стрелки вверх / вниз (максимум двенадцать (12) предустановленных меню).
4. Для выбора нужного меню нажмите ENTER. Номер должен иметь сплошной черный ящик.
5. Чтобы перейти к другому выбору меню, нажмите МЕНЮ, и сплошной черный ящик исчезнет, и число начнет мигать.
6. Когда число мигает, нажмите MENU, чтобы выйти из режима меню.

#### Изменить настройку меню

1. Чтобы изменить настройку, когда число мигает, перейдите к нужной предустановке и нажмите ENTER и MENU в течение три (3) секунд.
2. TEMP должен начать мигать. Используйте стрелки вверх / вниз для выбора температура, затем нажмите ENTER.
3. TIME должно начать мигать. Используйте стрелки вверх / вниз для выбора времени, затем нажмите и удерживайте ENTER

### Дополнительные параметры пользователя

#### Настройки блокировки

1. Чтобы заблокировать и разблокировать время и температуру в духовке, нажмите TIME и ENTER в течение три (3) секунд, пока LUI не подаст один звуковой сигнал.
2. Затем нажмите TEMP, TIME и TEMP в течение три (3) секунд, чтобы заблокировать настройки.
3. Символ блокировки или разблокировки появится в левом нижнем углу LUI.

#### Фаренгейт до Цельсия

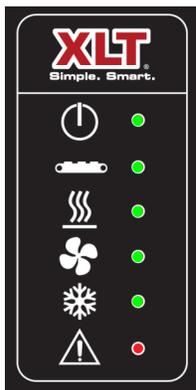
1. Чтобы изменить температуру от Фаренгейта до Цельсия, нажмите и удерживайте TEMP и ENTER в течение три (3) секунд, и настройки изменится.

### Контроль духовки светодиода

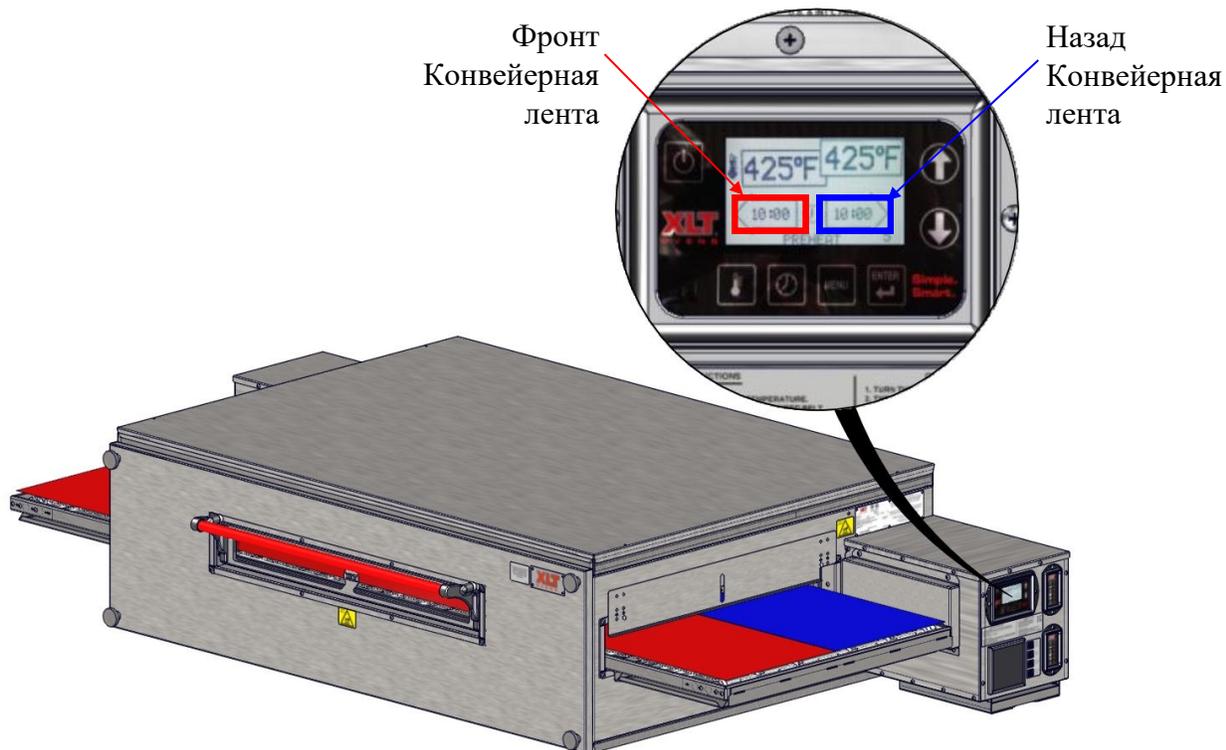
#### светодиоды статус:

1. Питание - зеленый (освещен, когда печь имеет питание)
2. Конвейер - зеленый (освещен, когда конвейеры активны)
3. Тепло - зеленый (освещен, когда газовый клапан получает питание)
4. Главный вентилятор - зеленый (светится при вращении вентилятора)
5. Остыть- зеленый (освещен, когда печь находится в режиме охлаждения)
6. Тревога - красный (подсвечивается при срабатывании тревоги)

(Все светодиоды включены для справки)

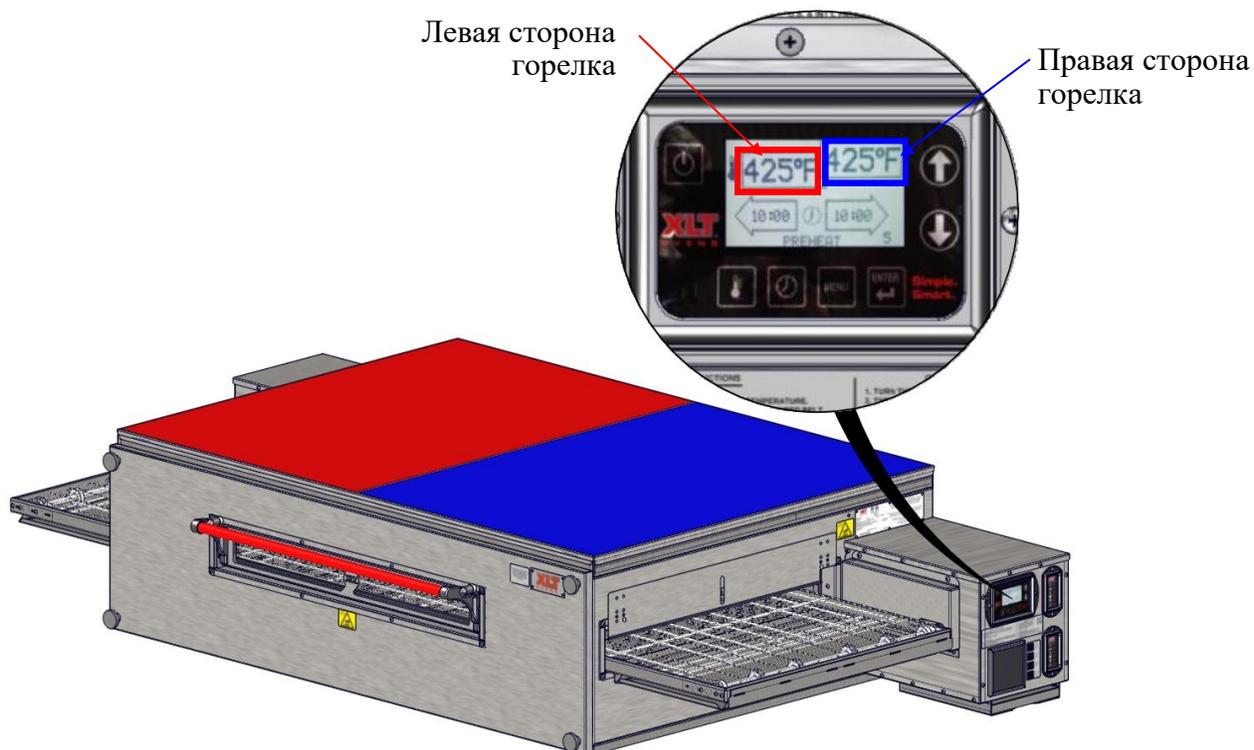


Регуляторы времени конвейера с раздельным поясом



Контроль температуры

Только 3270 и 3870

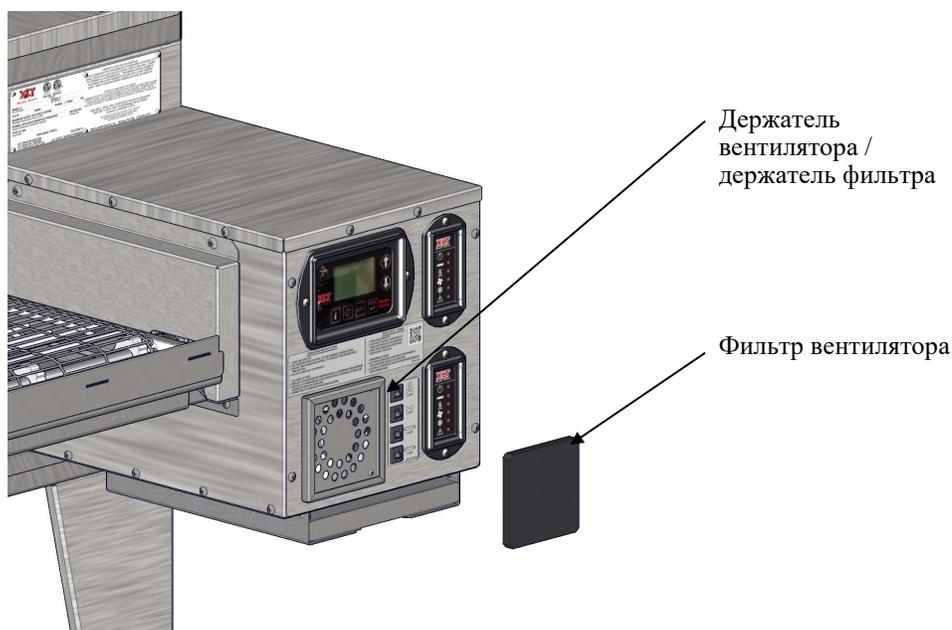


Ваша печь XLT изготовлена из нержавеющей стали. Большинство коммерческих чистящих средств можно безопасно использовать на всех поверхностях из нержавеющей стали. Проверяйте ограничения приложений на этикетке продукта перед использованием. Соблюдайте рекомендуемые меры предосторожности и меры безопасности, которые продиктованы производителем продукта. Не используйте каустические чистящие средства на подшипниках конвейера.

Не используйте абразивные чистящие средства или абразивные прокладки, поскольку они могут царапать поверхности из нержавеющей стали. Области с интенсивным наращиванием следует опрыскивать и оставлять впитываться на срок до 5 минут до вытирания. Всегда протирайте «зерно» поверхности, чтобы поддерживать внешний вид.

Не используйте каустические чистящие средства на панели управления и / или электронных компонентах. Используйте только чистящие средства, совместимые с Lexan® на лицевой стороне конвейерного устройства.

Самый важный элемент для очистки - это фильтр на вентиляторе. Фильтр удерживается на месте с помощью защитного кожуха из нержавеющей стали / крепление фильтра и может быть вымыт несколько раз. Регулярная очистка фильтра важна для поддержания циркуляции воздуха в блоке управления. В зависимости от условий хранения этот фильтр следует очищать еженедельно или засорять пыль. Пожалуйста, свяжитесь с XLT Ovens для запасных частей.



### Обслуживание охлаждающего фильтра

1. Когда необходимо очистить охлаждающие фильтры, на LUI появится сигнал «FILTER».
2. Нажмите кнопку MENU, чтобы войти в экран «СБРОС ФИЛЬТРА».
3. После очистки фильтра нажмите ENTER, чтобы сбросить таймер фильтра. Это приведет вас к другому экрану, который покажет вам таймер в 00:00 и выйдет через 5 секунд.
4. Если вы хотите обходить сигнал тревоги, нажмите кнопку MENU, и он погаснет будильник еще на 2 часа. Затем снова появится надпись «FILTER».



**ОПАСНОСТЬ**

Духовка должна быть прохладной, а электрический шнур отключен до того, как будет проведена чистка или техническое обслуживание.



**ВНИМАНИЕ**

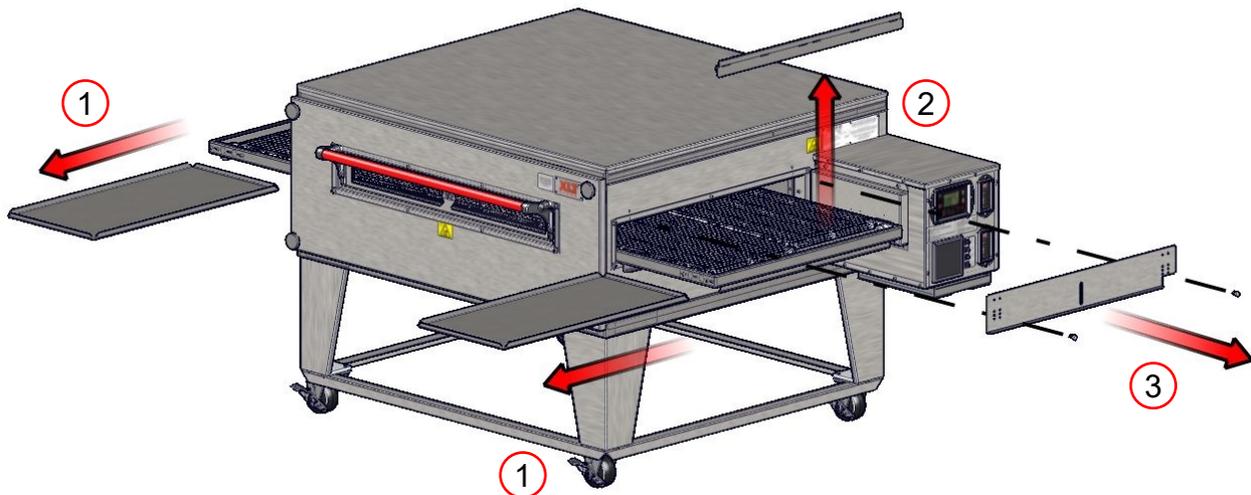
Если печь должна быть удалена из установленного места для очистки или обслуживания, необходимо выполнить следующую процедуру:

- |   |  |
|---|--|
| 1. Отключить главный ручной газовый клапан  | 8. Подключите шнур переноса вытяжки (если применимо) |
| 2. Отсоединить электрический шнур   | 9. Подключить сдерживание                            |
| 3. Отключить газовую магистраль   | 10. Блокировочные ролики                             |
| 4. Разблокировать ролики  | 11. Подключить электрический шнур                    |
| 5. Отключить сдерживание  | 12. Подключение газопровода                          |
| 6. Отсоедините шнур перестановки кожуха (если применимо).                           | 13. Включить ручной газовый клапан                   |
| 7. По окончании обслуживания или очистки переместить печь в исходное местоположение | 14. Следуйте инструкциям по нормальному освещению    |



**СОВЕТ**

Прочтите и поймите сначала следующие тринадцать (13) шагов. Они иллюстрируют, как извлечь компоненты из печи для очистки.





Открытие дверцы сэндвич обеспечит расположение захвата для снятия передней панели.

### СОВЕТ



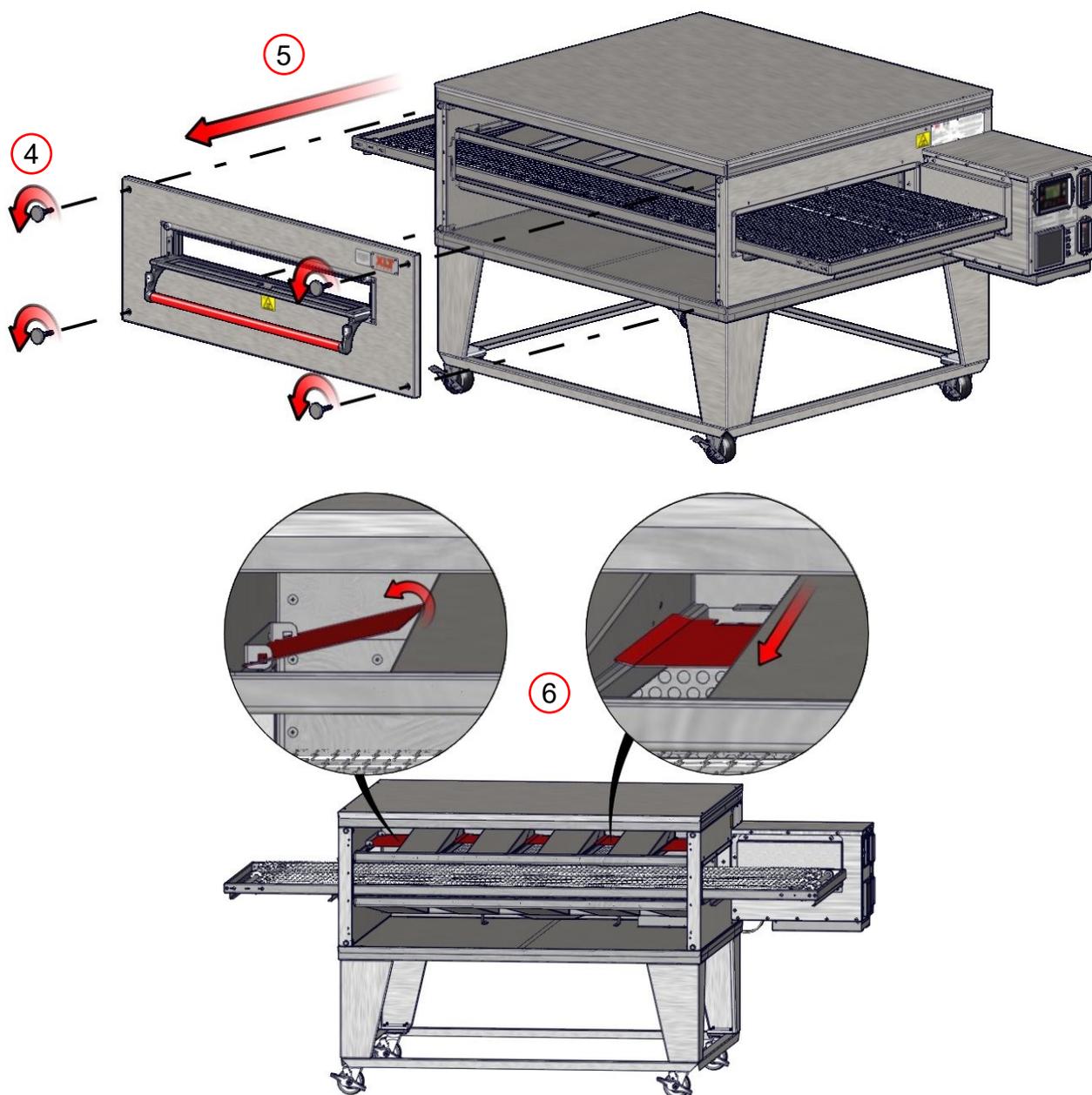
Передние панели могут весить до 75 фунтов. [34 кг]. Будьте осторожны при подъеме.

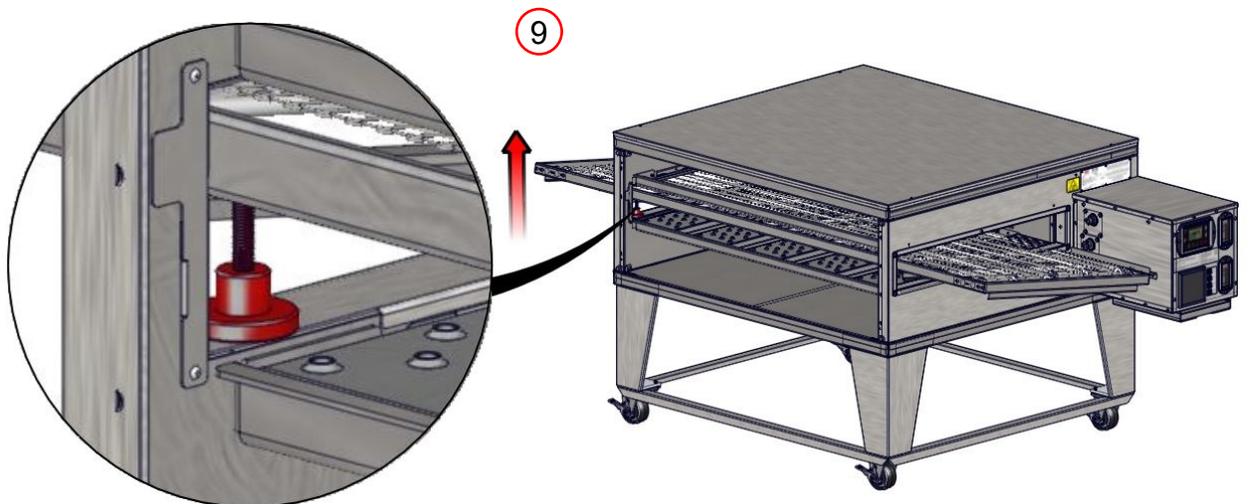
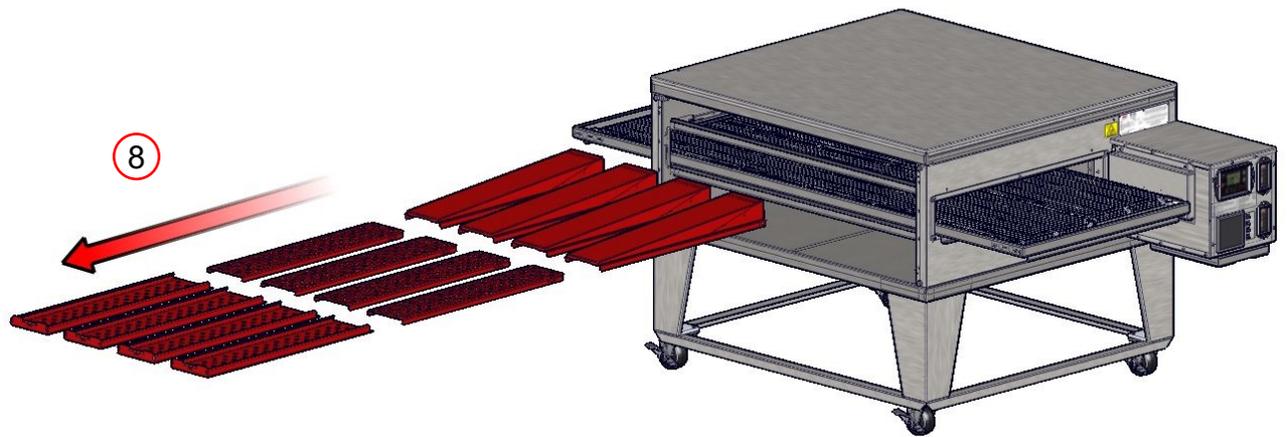
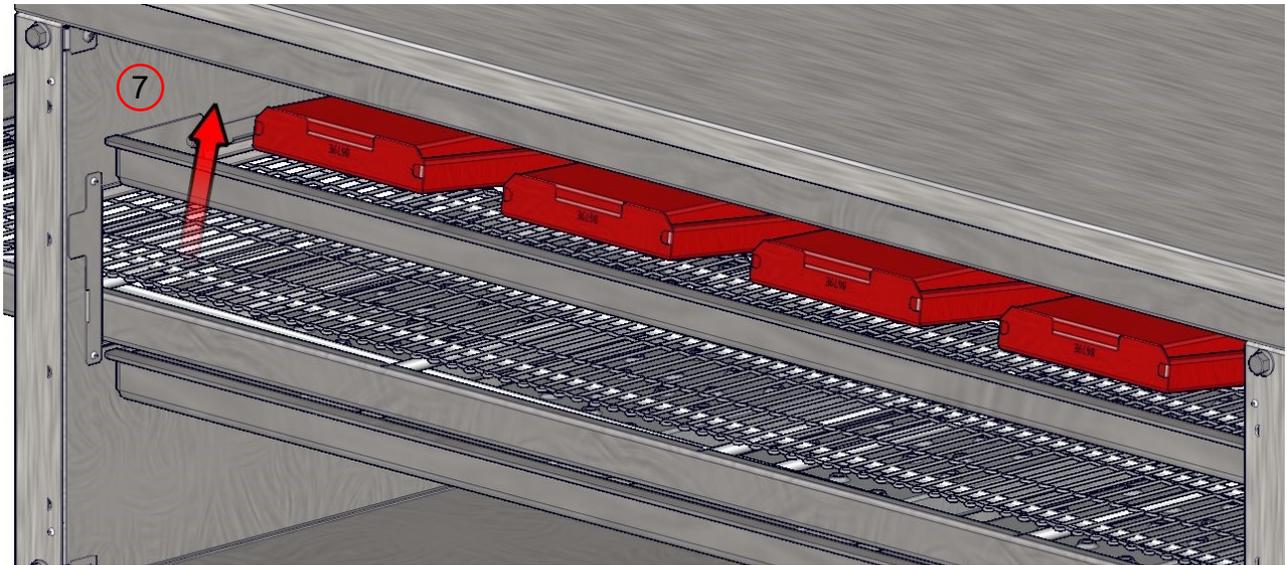
### ВНИМАНИЕ

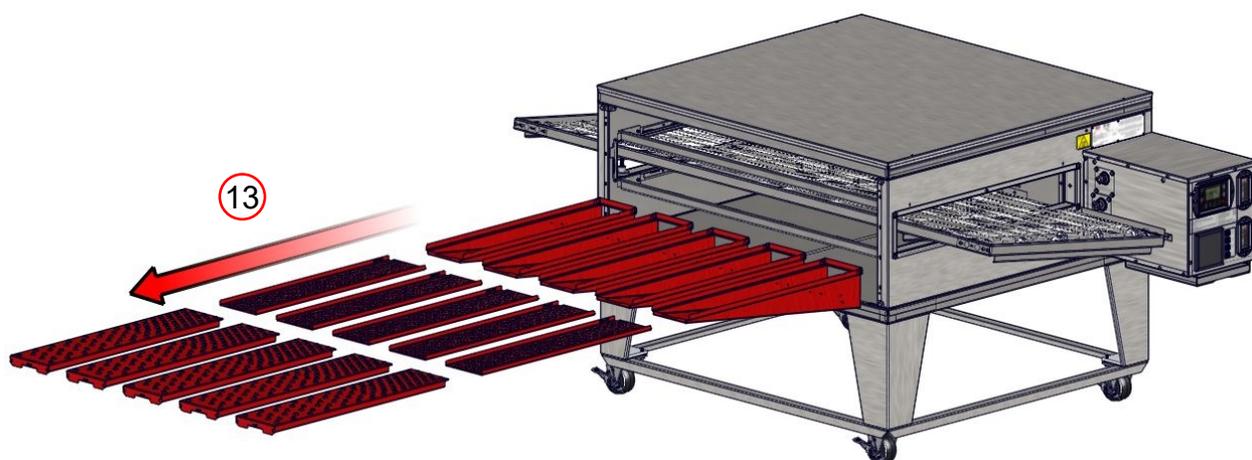
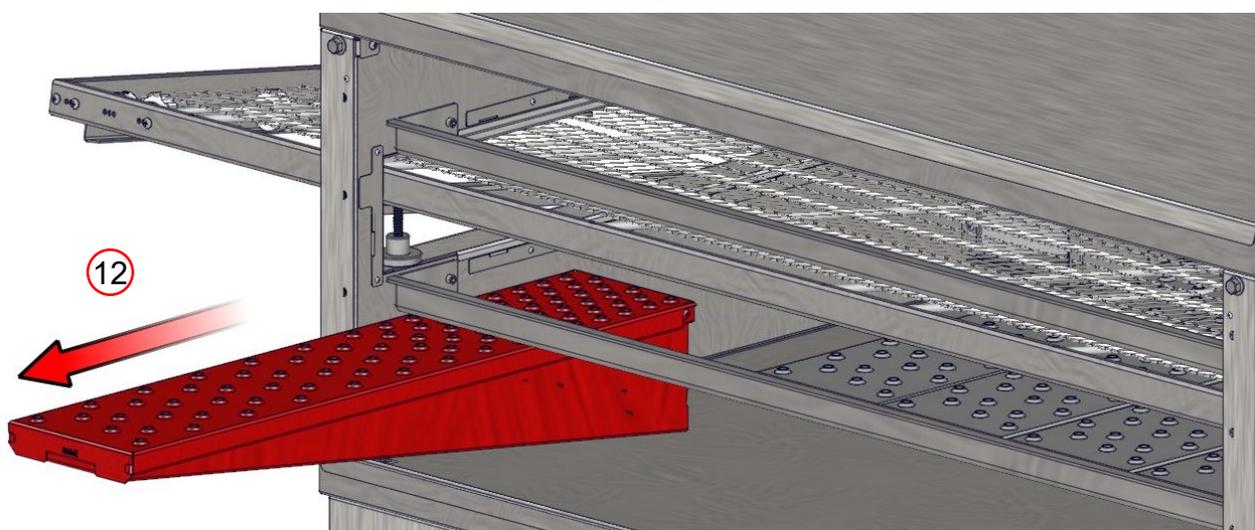
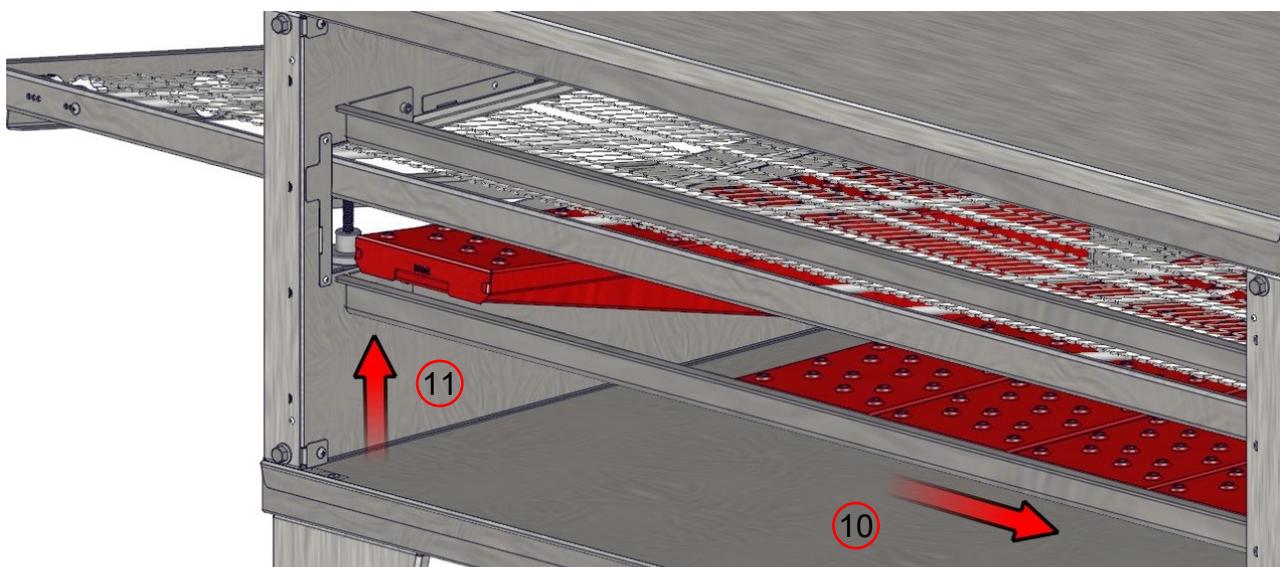


### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Лица с кардиостимуляторами или внутренними медицинскими устройствами не должны обрабатывать сильные редкоземельные магниты.





**ВНИМАНИЕ**

НЕ распыляйте жидкие чистящие средства в пазах и отверстиях в следующих местах: Задняя панель управления, Под блоком управления, Крышка главного вентилятора

Как и в случае любого устройства, требуется периодическое техническое обслуживание. На этот график влияют многие факторы, такие как сочетание продуктов и часы использования. Примерный график включен.

График технического обслуживания печей					
		Ежед-невно	Еженед-ельный	Ежеме-сячно	Полугодо-вой
<b>Уборка</b>					
	Поддоны для пустых крошек	<input type="checkbox"/>			
	Протрите передние, боковые и верхние части	<input type="checkbox"/>			
	Сотрите блок управления и панель управления *	<input type="checkbox"/>			
	Чистые фильтры вентилятора	<input type="checkbox"/>			
	Удаление крупного мусора с конвейера		<input type="checkbox"/>		
	Протрите крышку двигателя		<input type="checkbox"/>		
	Чистое сэндвичевое окно		<input type="checkbox"/>		
	Удалить мусор из частей пальцевых розетки			<input type="checkbox"/>	
	Удалить мусор изнутри пекарной камеры			<input type="checkbox"/>	
	Удалить мусор из главного двигателя вентилятора			<input type="checkbox"/>	
	Чистые пальцы				<input type="checkbox"/>
	Чистая внутри хлебопекарной камеры				<input type="checkbox"/>
	Чистый конвейерный узел				<input type="checkbox"/>
<b>Инспекция</b>					
	Проверьте фильтры вентилятора на наличие грязи	<input type="checkbox"/>			
	Проверьте конвейерную ленту на растяжение		<input type="checkbox"/>		
	Проверка приводной роликовой цепи конвейера на растяжение			<input type="checkbox"/>	
<b>Настройка</b>					
	Конвейерная проволочная лента			<input type="checkbox"/>	
<b>Смазать</b>					
	Смазка штырей Окна W/ Смазка Пищевой Классификации			<input type="checkbox"/>	
	Приводная рольганговая цепь конвейера				<input type="checkbox"/>
<b>Заменить</b>					
	фильтры вентилятора				<input type="checkbox"/>

- Не используйте едкие очистители на подшипниках конвейера (см. стр. 44).
- Не используйте абразивные очистители или абразивные подушечки (см. стр. 44).
- \*Не используйте едкие очистители на панели управления. Используйте только совместимые с Lexan® очистители на лицевой панели управления конвейером (см. стр. 44).
- Не используйте воду под высоким давлением для очистки печи.

Обратитесь к представителю завода или в местную сервисную компанию для выполнения всех других работ по техническому обслуживанию и ремонту.



**ОПАСНОСТЬ**

Духовка должна быть прохладной, а электрический шнур отключен до того, как будет проведена чистка или техническое обслуживание.

### Правильная кулинария

Эксперимент - это единственный способ определить правильные настройки времени и температуры. Хотя пицца может выглядеть отлично приготовленной снаружи, внутренняя часть может быть недоваренной. Для определения того, правильно ли приготовлены пищевые продукты, необходим термометр. Большинство отделений здравоохранения имеют правила и положения, которые устанавливают минимальные температуры для внутренних температур пищи. Большинство операторов хотят готовить продукты как можно быстрее, чтобы обслуживать больше клиентов в час. Тем не менее, приготовление пищи медленнее - это единственный способ добиться надлежащей внутренней температуры. Если ваши пищевые продукты выглядят приемлемыми снаружи, но имеют слишком низкую внутреннюю температуру, необходимо будет снизить температуру и уменьшить скорость ремня (тем самым увеличив время приготовления).

#### Несколько факторов могут повлиять на производительность и характеристики приготовления:

- Температура духовки (обычно влияет на цвет)
- Скорость конвейера (как правило, влияет на степени готовности)
- договоренность пальцев
- высота над уровнем моря
- Пицца против экранов
- Толщина теста для пиццы
- Тип сыра
- Температура исходного ингредиента (замороженная?)
- Количество начинок

Печи XLT могут быть сконфигурированы для приготовления широкого ассортимента продуктов питания. Это достигается путем расположения пальцев для контроля характеристик выпечки. Вообще говоря, большая часть кулинарии - это процесс «снизу вверх». Горячий воздух из нижнего ряда пальцев должен проходить через конвейер (расстояние около 2 дюймов / 50,8 мм), нагревать кастрюлю или экран, а затем на самом деле готовить сырое тесто. С другой стороны, горячий воздух сверху, в основном, должен расплавить сыр и повторно нагревать предварительно приготовленные начинки. Следовательно, большинство операторов будут использовать духовку с расположенными пальцами, чтобы на дно пиццы было направлено больше воздуха, чем на верх. Есть места для равного количества пальцев выше и ниже конвейера. Доступны пластинки для пальцев, которые имеют шесть рядов отверстий, четыре ряда отверстий, два ряда отверстий и отверстия (или пустые крышки). Типичное расположение пальцев может иметь большинство или даже все пальцы на дне «полностью открытые», то есть пальцы со всеми шестью рядами отверстий и только два или три пальца сверху с четырьмя или шестью рядами отверстий. Верхние пальцы могут быть расположены симметричным образом или могут быть сдвинуты асимметрично на входной или выходной конец конвейера. Мы рекомендуем вам поэкспериментировать, пытаясь разделить пальцы, температуру и скорость ленты. Печи XLT могут помочь вам в настройке вашей печи / продукта.

**Механическая функция**

Если ваша печь не работает должным образом, проверьте следующие условия:

1. Убедитесь, что шнур питания в духовке подключен и / или подключен, если он оснащен вилкой и розеткой.
2. Проверьте все выключатели на панели управления духовки и на задней панели блока управления, чтобы убедиться, что они не были сработаны.
3. Убедитесь, что выключатели в электрической панели управления здания не были отключены или выключены.
4. Проверьте ручной газовый клапан, чтобы убедиться, что он полностью включен. Ручка на клапане должна быть параллельна газопроводу, когда клапан включен, а ручка будет перпендикулярна газопроводу при выключении клапана. Также помните, что в любое время, когда газовый шланг был отключен, потребуется время, чтобы очистить воздух от газового поезда.
5. Убедитесь, что печь снабжена газом, отсоединив и снова подключив быстроразъемный фитинг на газовом шланге.
6. Убедитесь, что печь полностью собрана. Все пальцы должны быть правильно установлены. Неправильное или неполное размещение пальцев может привести к «ветренному» состоянию, которое может привести к тому, что горелка не загорится.
7. Размер газовой линии и давление должны быть достаточными для поддержки общих требований BTU при включении всех устройств в магазине. См. Раздел «Требования к газовому газу» данного руководства.
8. В случае, если печь не горит должным образом, выключить ее и подождать около тридцати (30) секунд или пока вентилятор не перестанет вращаться и не включит печь снова.

Если ваша духовка по-прежнему не работает должным образом, XLT имеет квалифицированный персонал по обслуживанию клиентов, который может помочь в решении любой проблемы с духовкой XLT, которая может возникнуть. Обслуживание клиентов доступно 24/7/365 по адресу 888-443-2751 или на сайте [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).

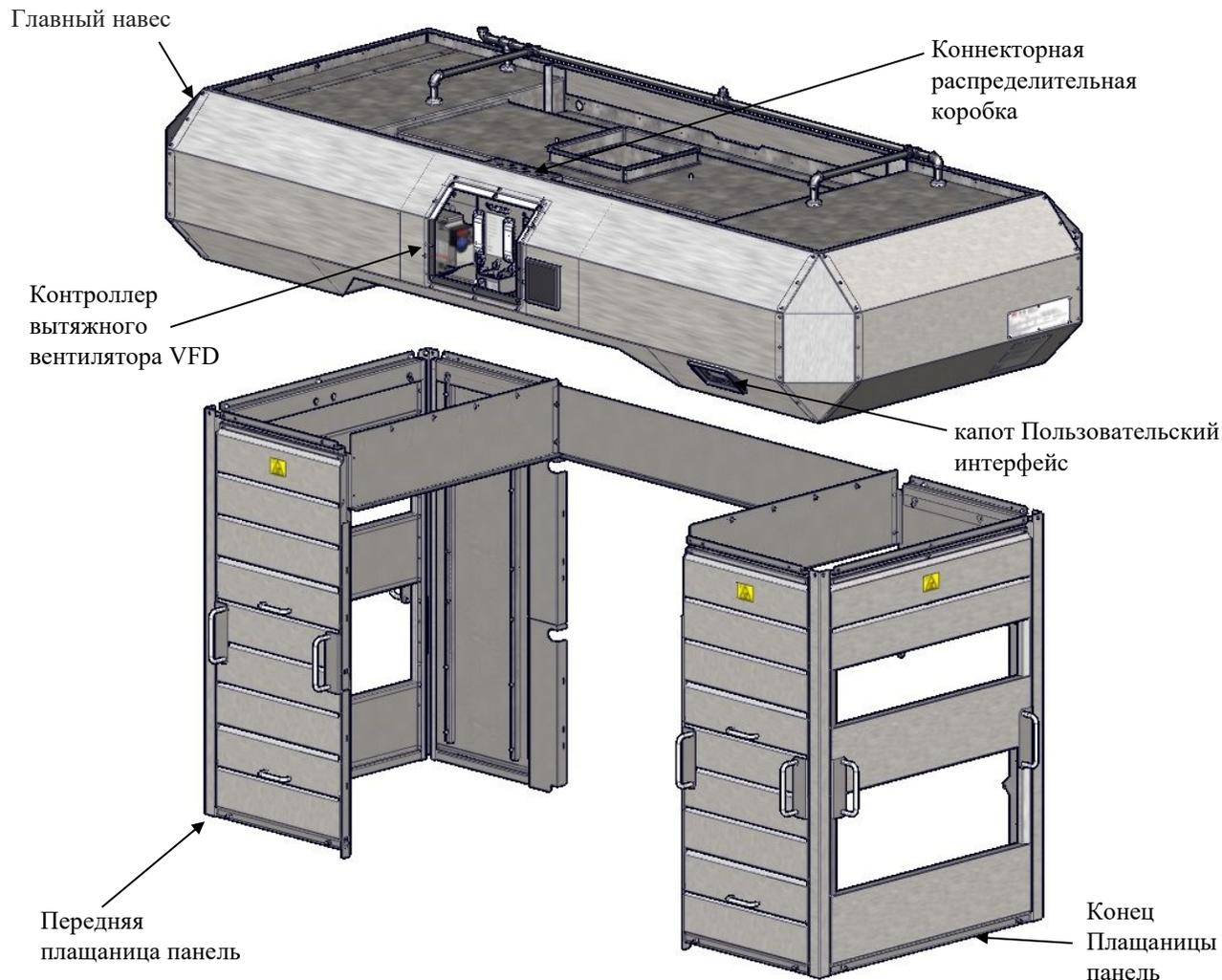
**ОПАСНОСТЬ**

Перед установкой проверьте все местные коды. В зависимости от конструкции строительных материалов могут потребоваться специальные требования. Ответственность подрядчика по установке заключается в обеспечении того, чтобы конструкция капота была подвешена от всех кодов и могла нести вес капота.

**Ответственность покупателя**

Ответственность покупателя:

1. Тщательно рассмотрите планы этажей и спецификации. Точное расположение духовки должно быть определено перед установкой вытяжки.
2. Чтобы разгрузить, разукрасить, собрать и установить капюшон в нужное место.
3. Для обеспечения того, чтобы электросетевые объекты устанавливались на месте в соответствии с местными строительными нормами и отвечали требованиям настоящего руководства.
4. Чтобы убедиться, что электрические утилит подключены надлежащим образом квалифицированным установщиком с использованием соответствующего оборудования.
5. Чтобы убедиться, что квалифицированный установщик выполнил начальную процедуру запуска.
6. Расположение должно минимизировать длинные и скрученные трубопроводы, а также приложить усилия, чтобы иметь прямой путь к крышу / крышке вентилятора крыши.
7. Все несущие конструкции капота должны быть достаточно прочными, чтобы поддерживать вес капота и кожухов. См. Страницу «Размеры и вес капота» для веса.
8. Соблюдать надлежащие зазоры от горючих материалов в соответствии с Международным механическим кодом (IMC) и Национальным агентством противопожарной защиты (NFPA) 96 и местными механическими кодами.
9. В Австралии имеется вытяжной вентилятор, который устанавливается в соответствии с AS 5601 Gas Installation.
10. Чтобы убедиться, что капюшон XLT правильно подвешен из потолочной конструкции.



Система XLT Hood состоит из трех (3) основных частей; главный купол, кожухи и контроллер вентилятора с регулируемой частотой вращения (VFD).

Основной навес служит для сбора и передачи тепла в вытяжной вентилятор. В нем установлены фильтры, источники света и контроллер. Контроллер управляет как вытяжкой, так и духовыми шкафами. Основной размер купола зависит от размера печи.

Плащаницы помогают повысить эффективность основного купола за счет улавливания тепла. Они настраиваются для боковой или конечной загрузки или разгрузки и легко снимаются для очистки и обслуживания.

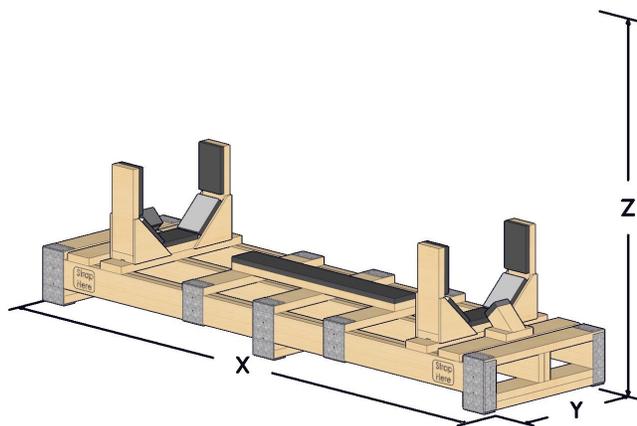
VFD преобразует входную мощность в трехфазную выходную мощность переменной частоты для управления скоростью вытяжного вентилятора. Все электроприборы для вытяжного вентилятора и вытяжного вентилятора соединяются через электрическую коробку, расположенную на передней части основного купола. Емкостные сенсорные кнопки расположены на пользовательском интерфейсе вытяжки на передней панели основного купола и блокируют функцию капота и духовки (ов). Существуют реле, которые обеспечивают блокировки для оборудования, такого как заслонки HVAC, и / или выделенные блоки MUA, и есть дополнительное реле для подавления пожара.

Все вытяжные шкафы XLT поставляются с предварительной подачей для подавления пожара, что позволяет использовать простые установки в полевых условиях. Подробную информацию о подавлении пожара см. В руководстве XD-9011 Установка подавления огня для вытяжных шкафов XLT и XLT-печей.

Капот XLT был разработан для соответствия требованиям IMC 2015 или текущей версии, которая является капюшоном Type I. Он также был спроектирован таким образом, чтобы добавить дополнительное пожаротушение для удовлетворения требований стандарта NFPA 96. Это было сделано, чтобы позволить XLT лучше обслуживать требования заказчика и соответствующих юрисдикций.

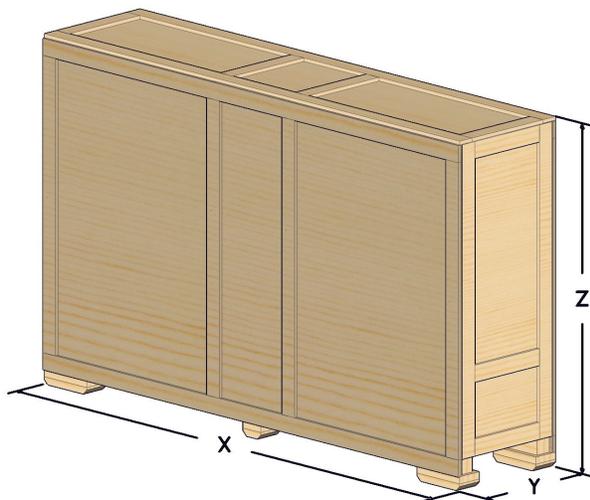
Эта страница специально оставлена пустой.

**БЫТОВОЙ НАЗЕМНЫЙ КОНТЕЙНЕР**



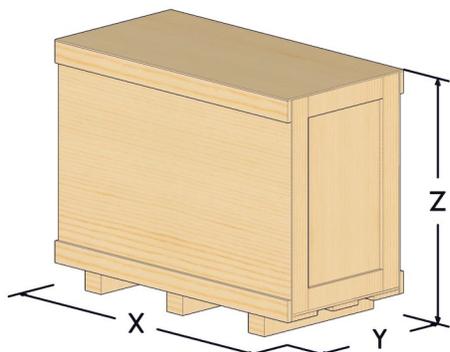
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4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

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ МОРСКОЙ КОНТЕЙНЕР**



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]

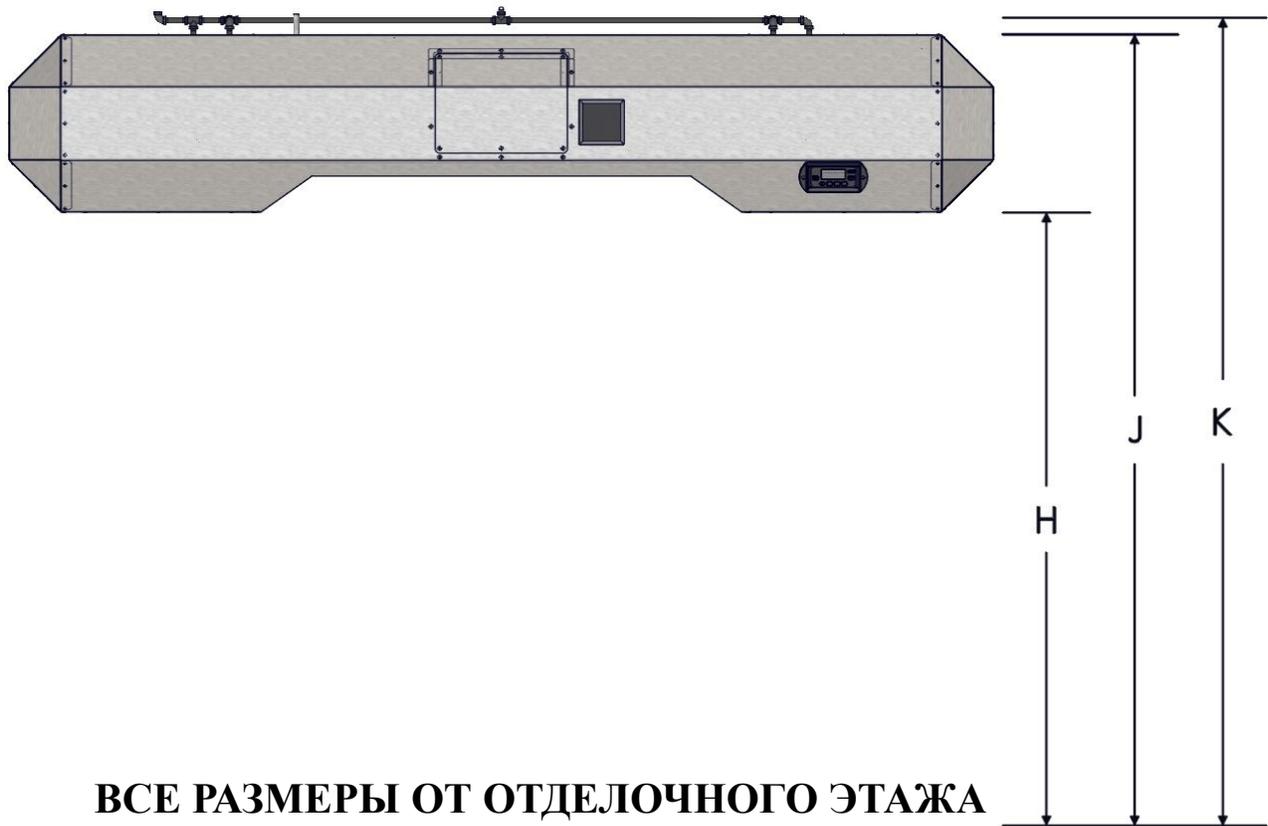
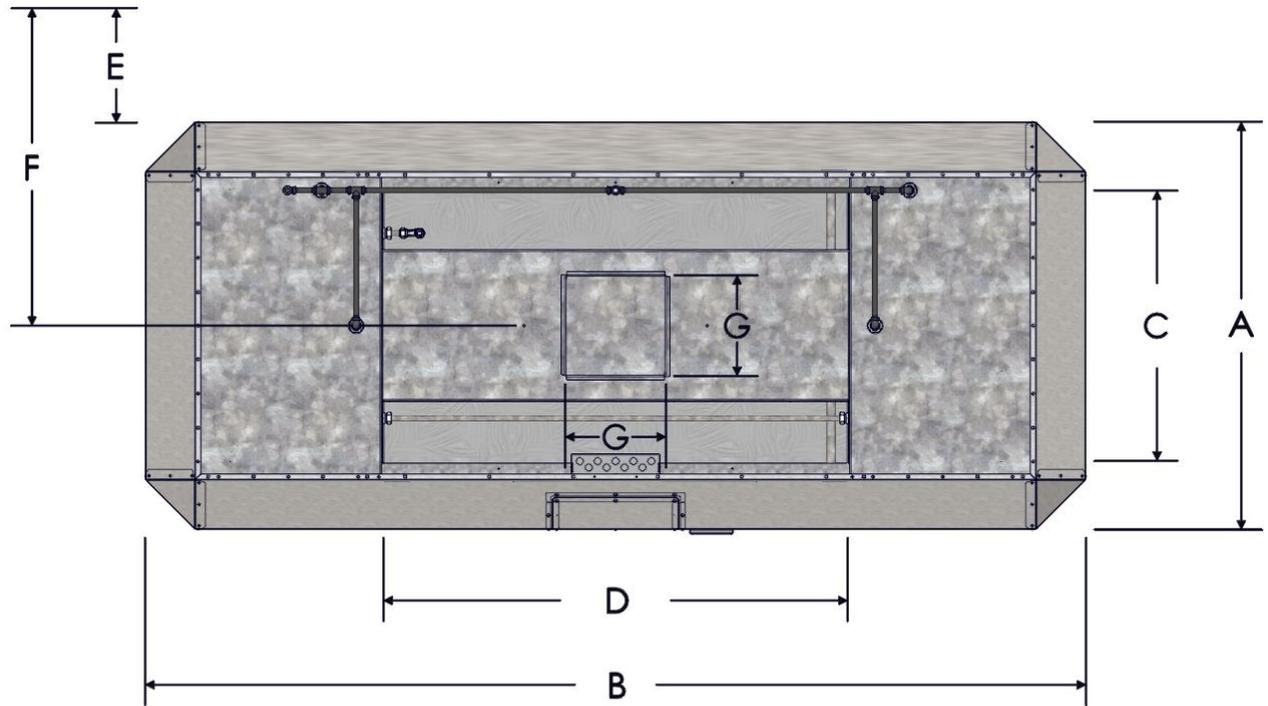
**КОНТЕЙНЕР ПЕРЕВОЗКИ ГРУЗА**



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]

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.



**ВСЕ РАЗМЕРЫ ОТ ОТДЕЛОЧНОГО ЭТАЖА**

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 [300]	373 [169]	304 [138]	333 [151]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [328]	385 [175]	310 [141]	333 [151]
3270	48 3/8 [1229]	126 5/8 [3216]	32 [813]	70 [1778]		37 5/8 [956]					760 [345]	705 [320]	737 [334]	782 [355]	391 [177]	304 [138]	328 [149]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [347]	408 [185]	310 [141]	339 [154]
3870	54 3/8 [1381]	126 5/8 [3216]	38 [965]	70 [1778]		40 5/8 [1032]					825 [374]	770 [349]	770 [349]	828 [376]	419 [190]	322 [146]	345 [156]

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



\* E и F - минимальные расстояния от невоспламеняющейся стенки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.  
Все веса в фунтах [килограммах], если не указано иное.

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	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	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	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X		X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X	X		X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	



## ЗАМЕТКА

Все значения - CFM [М3 / Мин], если не указано иное. Цифры представляют собой ОБЩИЙ ОБЪЕМ, измеренные в канале.

В соответствии с механическими кодами должен подаваться воздух под высоким давлением. Для коммерческих кухонных кондиционеров количество зависит от требований к расходу вытяжного колпака и всех других требований расхода отработанного воздуха на кухне.

Как минимум, дымовые свечи должны использоваться для теста Захват и сдерживание (C & C). См. Требования к вентиляции, описанные в разделе «Печь» в этом руководстве.

Отчет об испытаниях и балансе (ТАВ) рекомендуется после завершения установки. Ниже приведены минимальные элементы, которые необходимо включить в этот отчет:

- Общий расход воздуха для всех кондиционеров, макияжного воздуха (MUA) и выхлопных систем.
- Воздушный поток на каждой подающей и вытяжной решетке.
- Воздушные потоки на вытяжных шкафах по сравнению с проектными спецификациями.

Окончательный отчет баланса воздуха с любыми исправлениями, обнаруженными в отчете, поможет обеспечить правильное и эффективное функционирование ваших строительных систем.

[См. Раздел Требования и рекомендации по вентиляции духовки.](#)

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]	
X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
			[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	



Все значения - FPM [M / Min], если не указано иное. Цифры представляют СКОРОСТЬ, измеренные в смазочный фильтр.



Проверьте по строительным нормам, какая минимальная требуемая скорость CFM и что она больше значений, указанных в приведенной выше таблице для размеров и количества печей под вытяжкой.

Показания СКОРОСТЬ, приведенные выше, получают путем удерживания анемометра на расстоянии 3 "от фильтра смазки. Сделайте несколько показаний в разных местах по фильтрам и сравните результаты.

## 60 Требования к электрооборудованию вытяжного колпака

### Входы в электрические

XLT Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 20 Amp	Ovens
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 10 Amp	Ovens



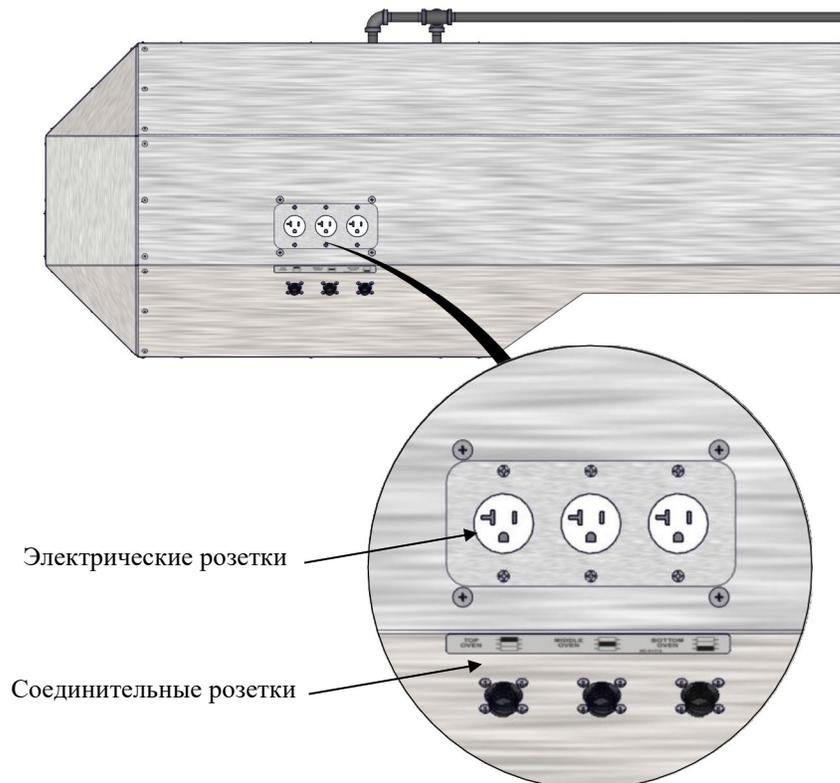
ВНИМАНИЕ

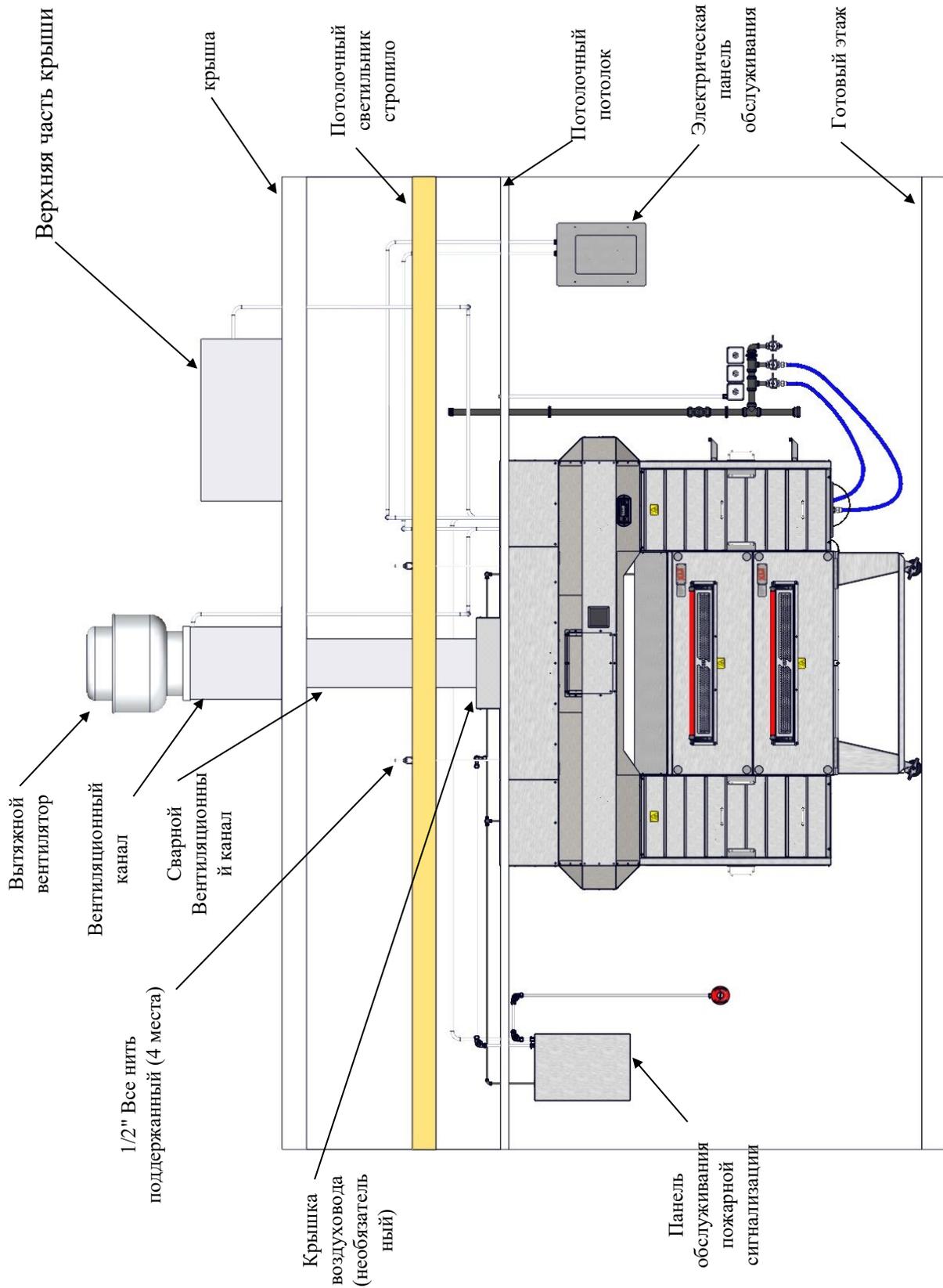
Не подключайте к источнику питания 3 фазы. Только 1 фаза.

### Выходы от электрооборудования

Система XLT капот обеспечивает:

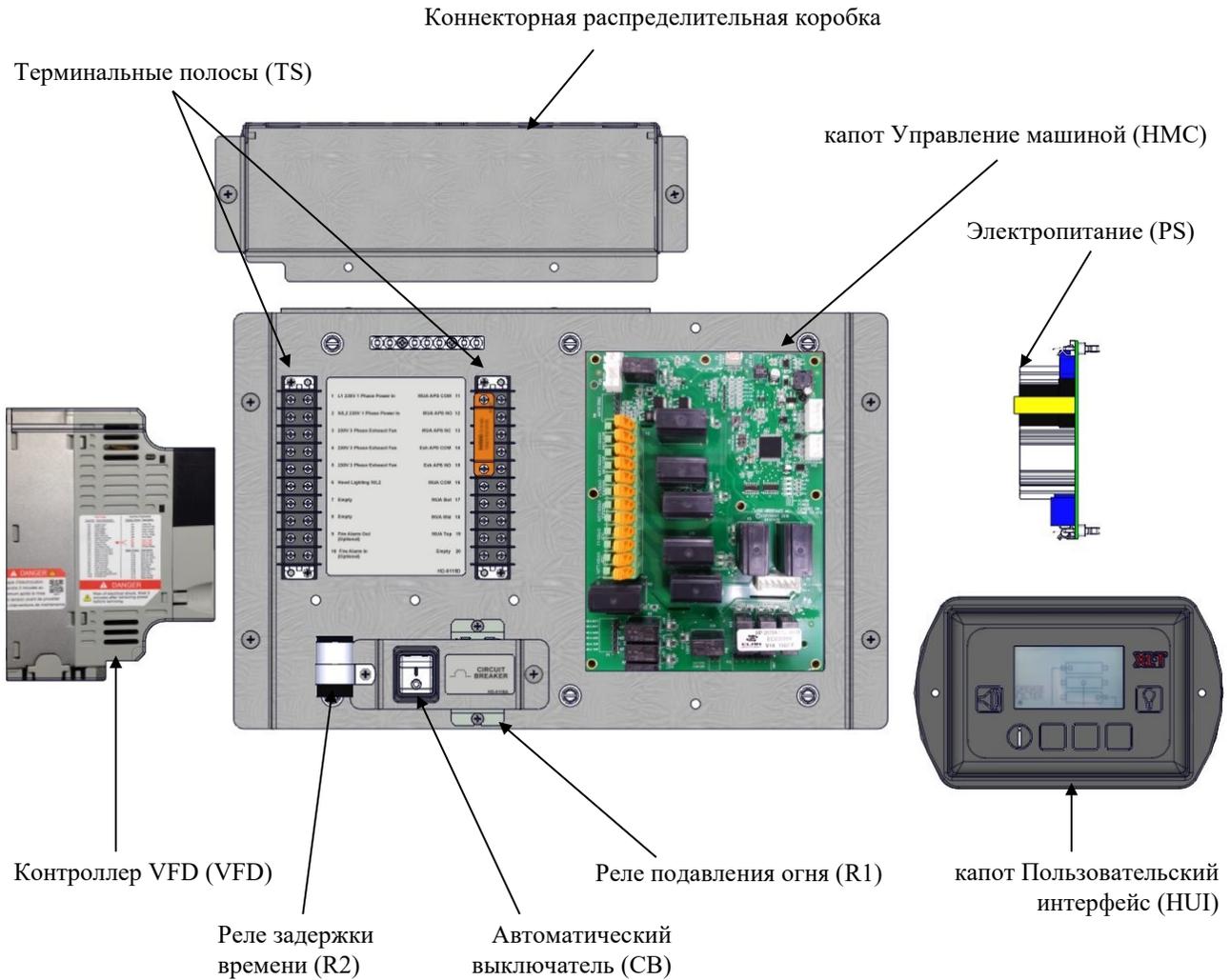
- До (3) переключающих выходов для заслонки HVAC и / или выделенного устройства.
- Один (1) 230 В переменного тока, 10 А, переменная частота, трехфазная выходная мощность вентилятора вытяжного вентилятора.
- До трех (3) сосудов для печей.
- Один (1) сигнал пожарной тревоги 24 В постоянного тока.
- перемещение шнура будет физически подключаться к духовке.



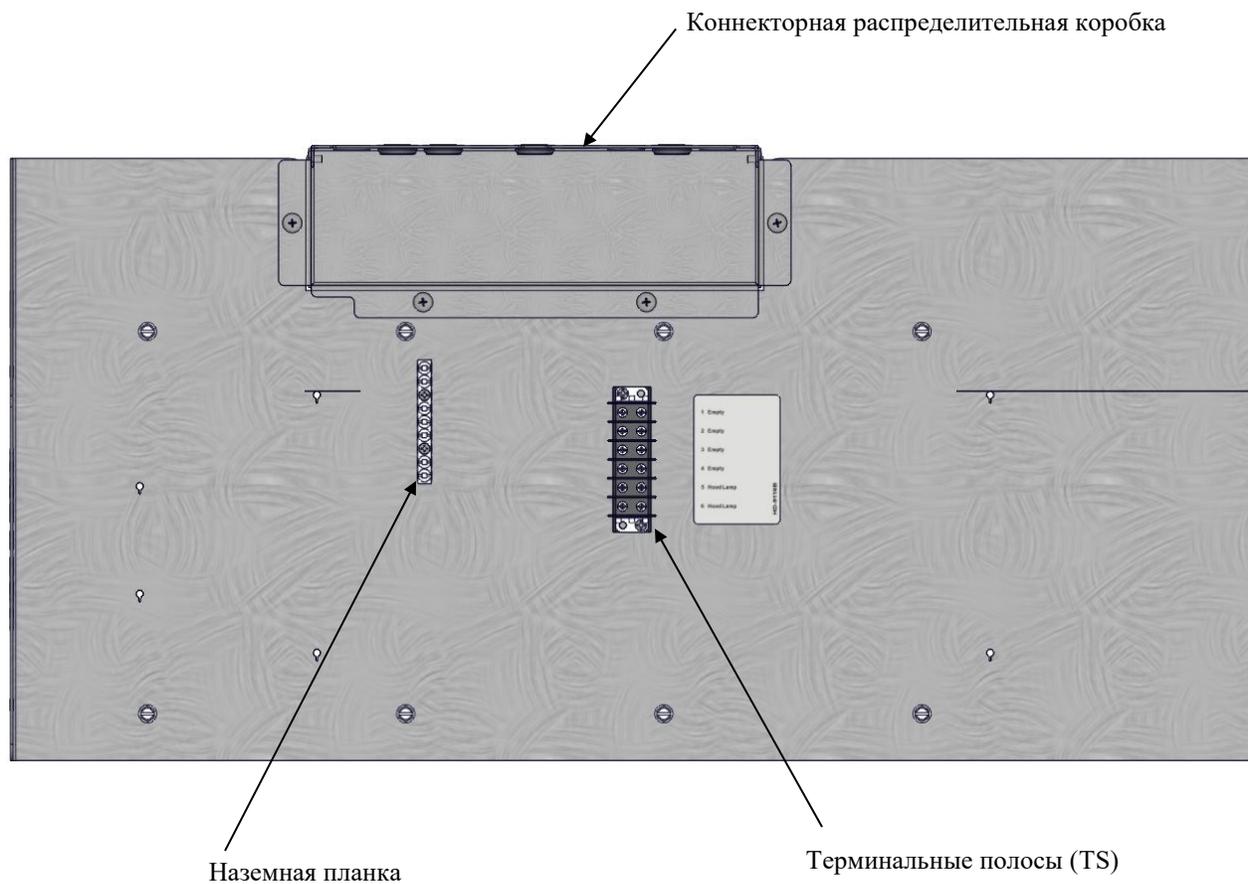


Все конструктивные элементы, электрическое и противопожарное оборудование показано только для справки.

## блок управления VFD

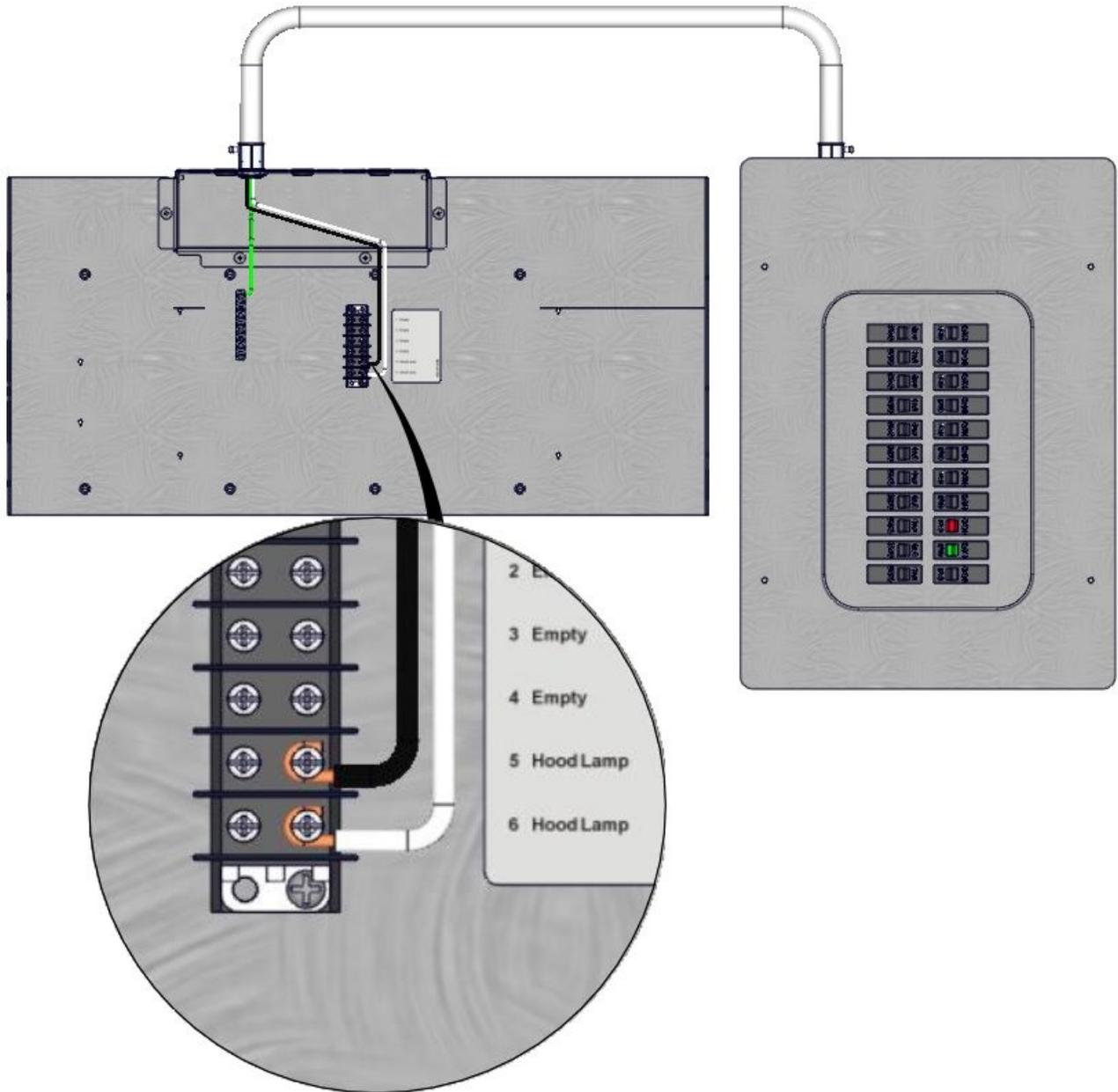


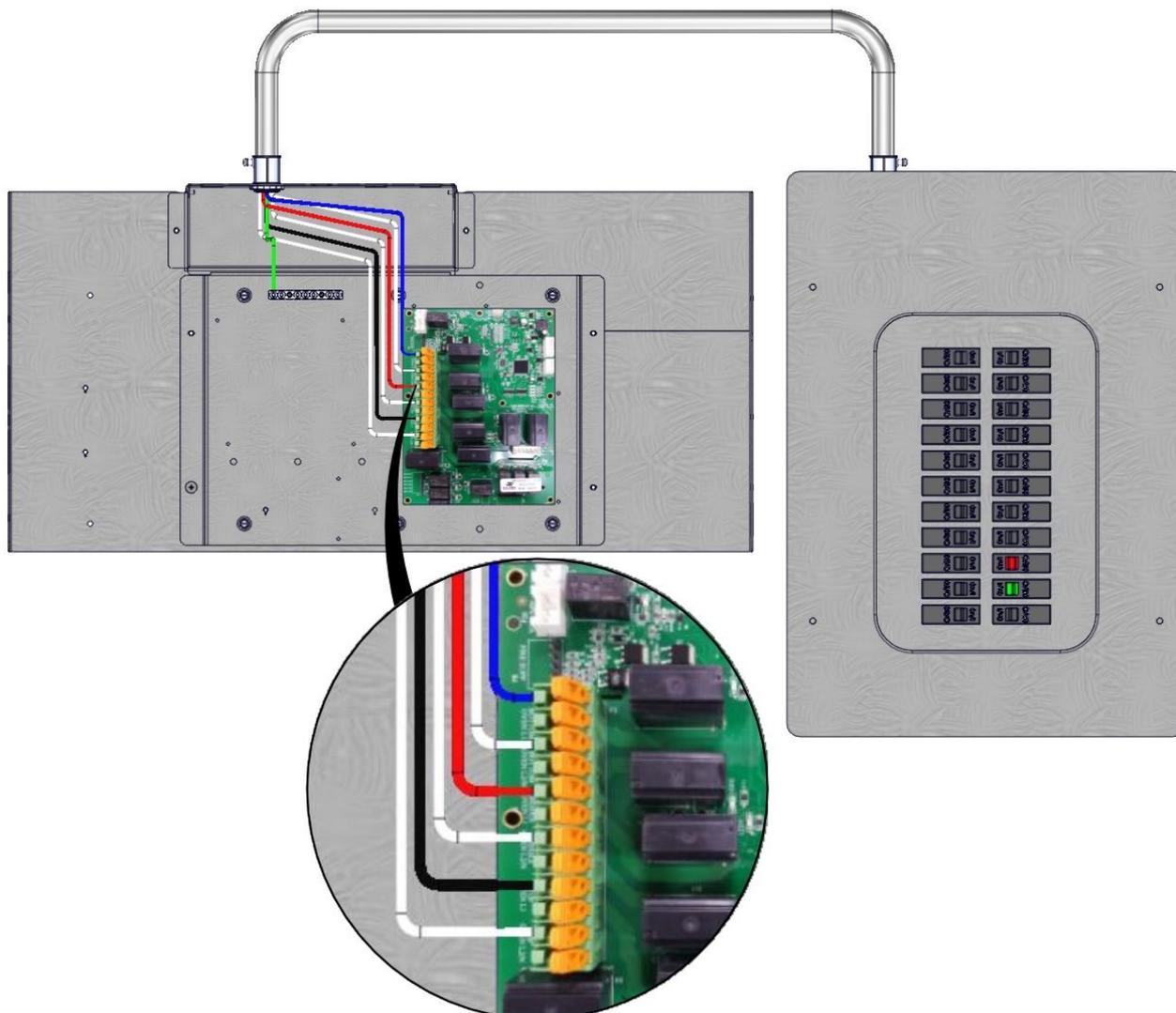
Блок управления без VFD



Эта страница специально оставлена пустой.

Блок управления без VFD - Входная мощность к светильникам

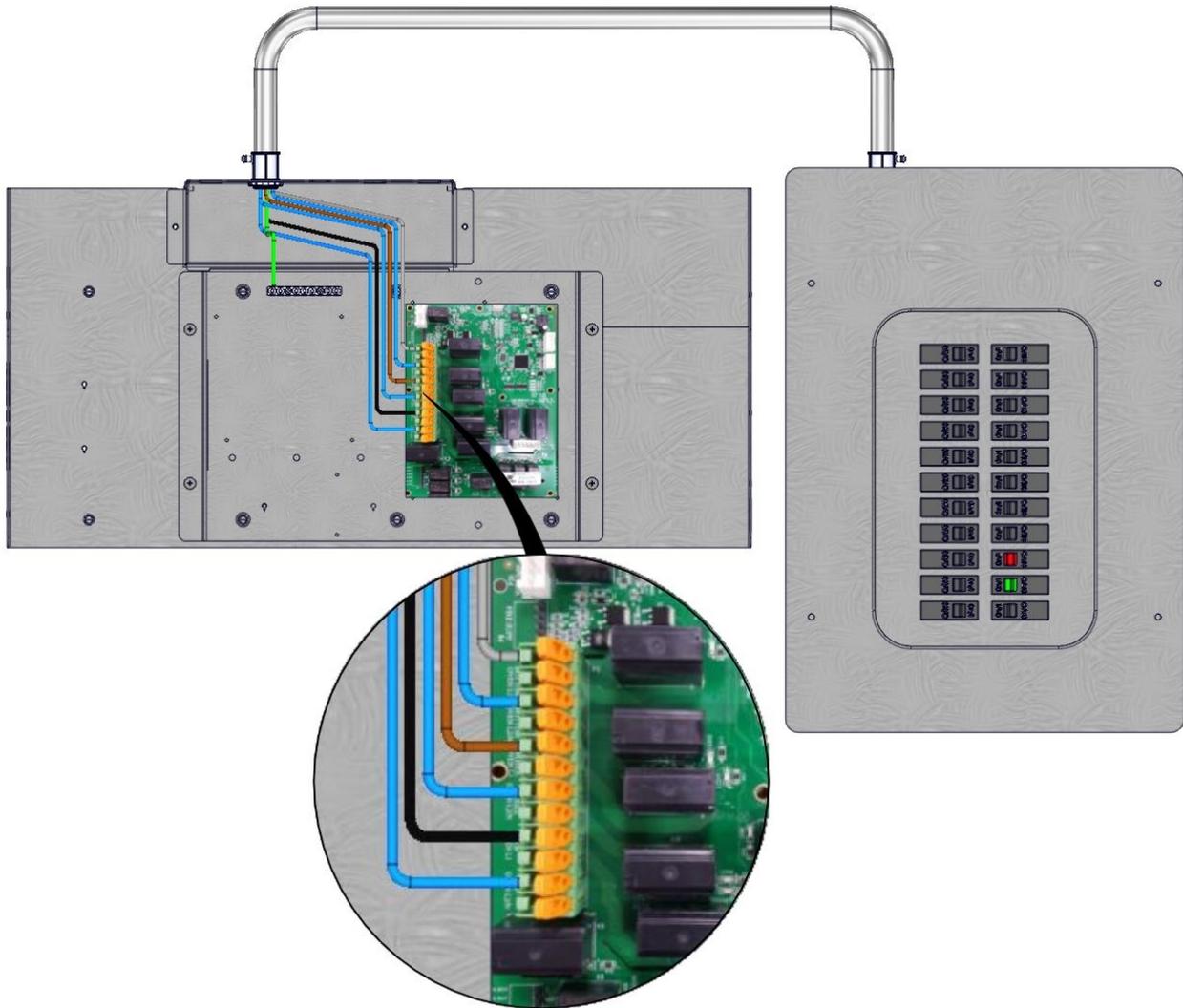




ЗАМЕТКА

Каждая печь будет иметь свою собственную 120В и нейтральную проволоку.

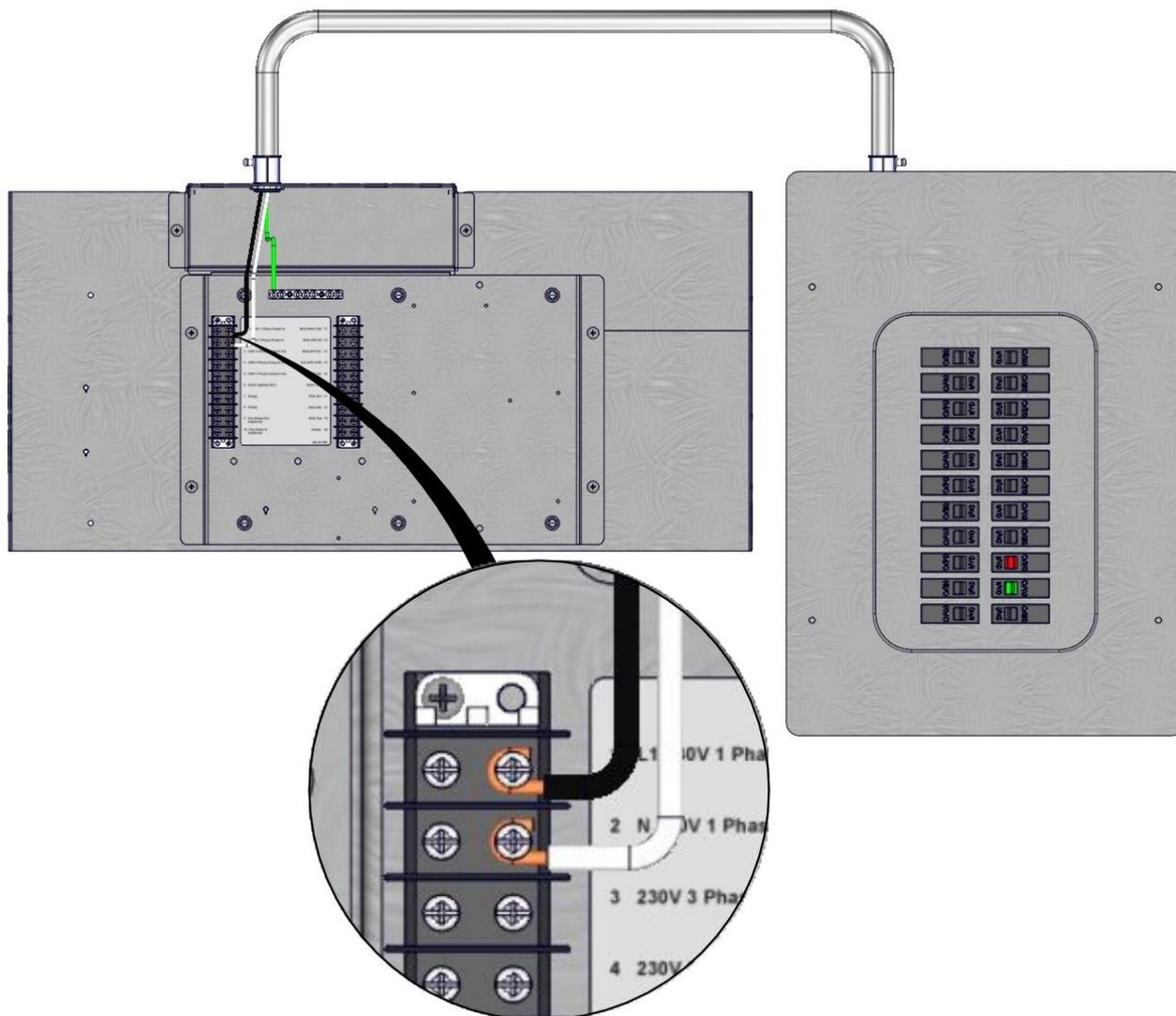
Oven input power - World (230 V / 50 Hz)



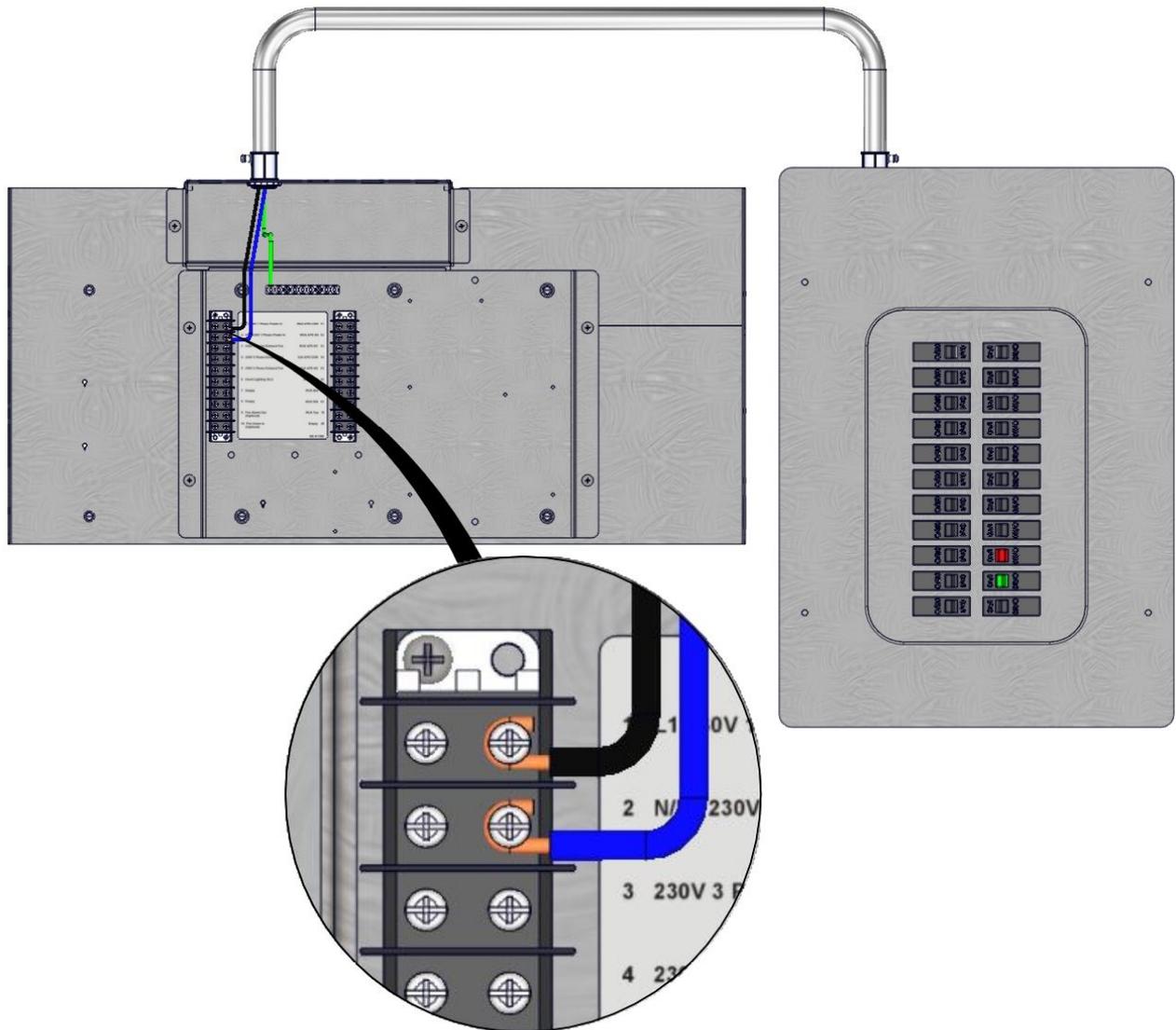
ЗАМЕТКА

Каждая печь будет иметь свою собственную 230В и нейтральную проволоку.

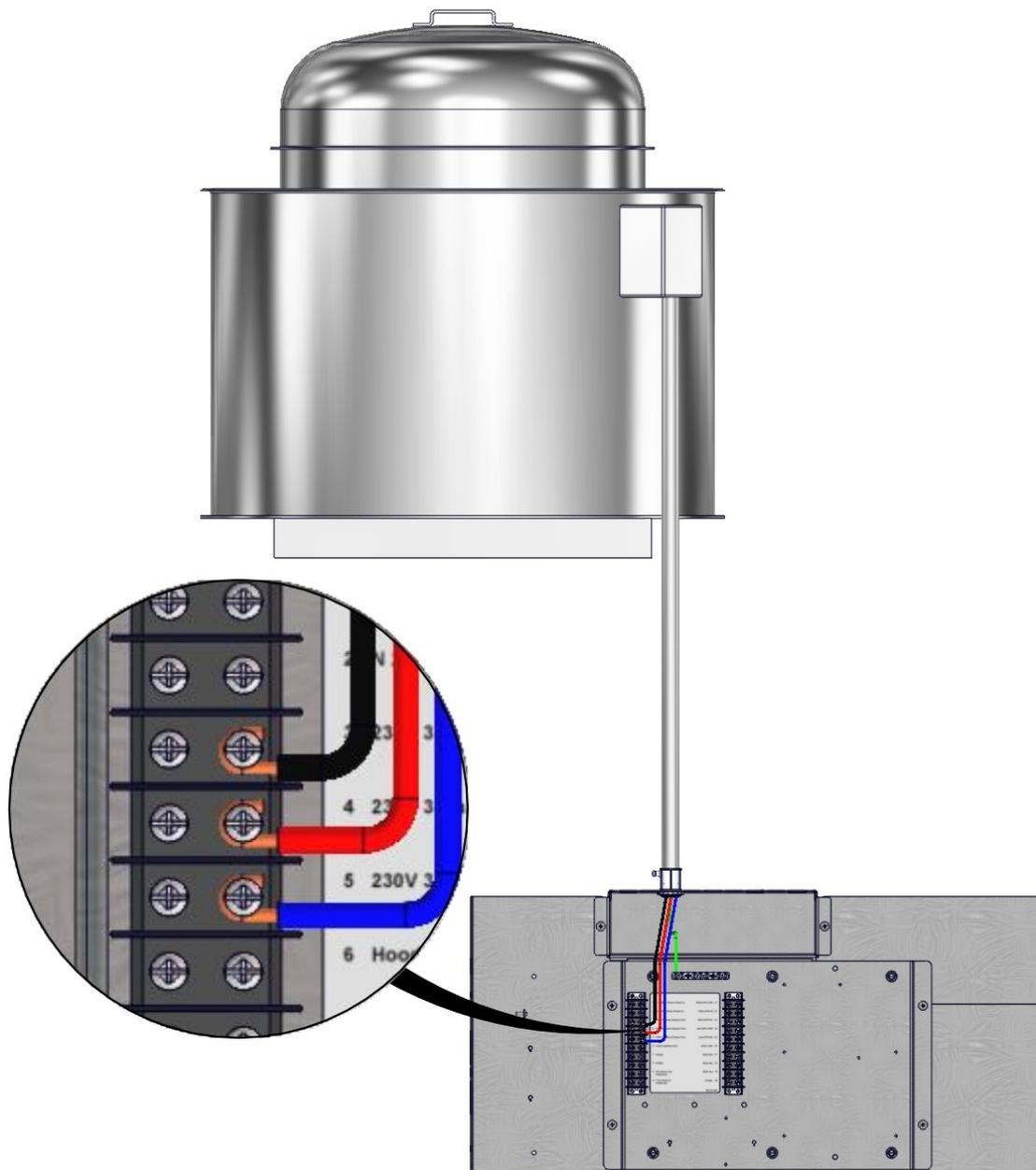
## Входная мощность для контроллера VFD - Стандартный (120 В / 60 Гц)



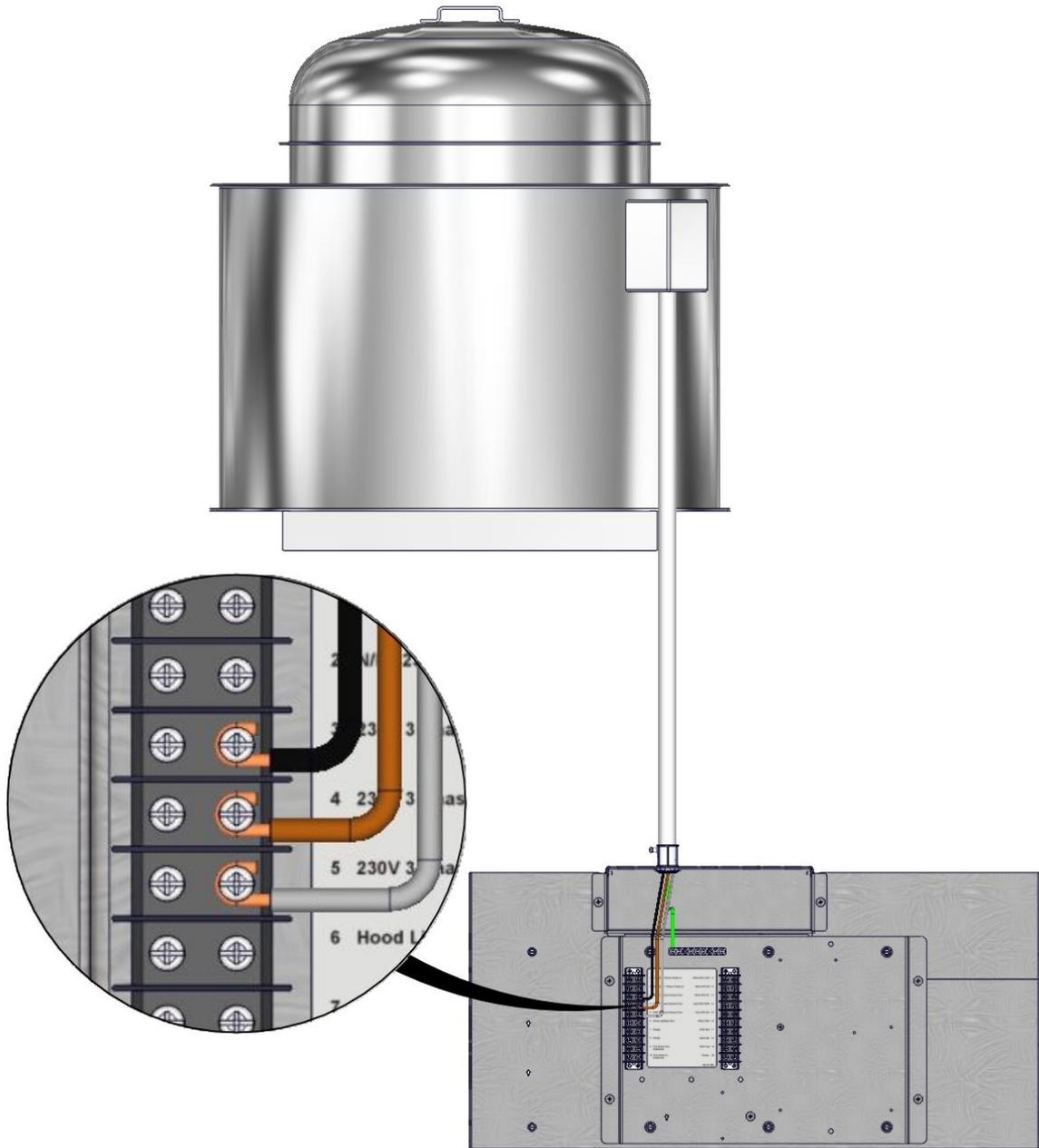
Входная мощность для контроллера VFD - Мир (230 В / 50 Гц)

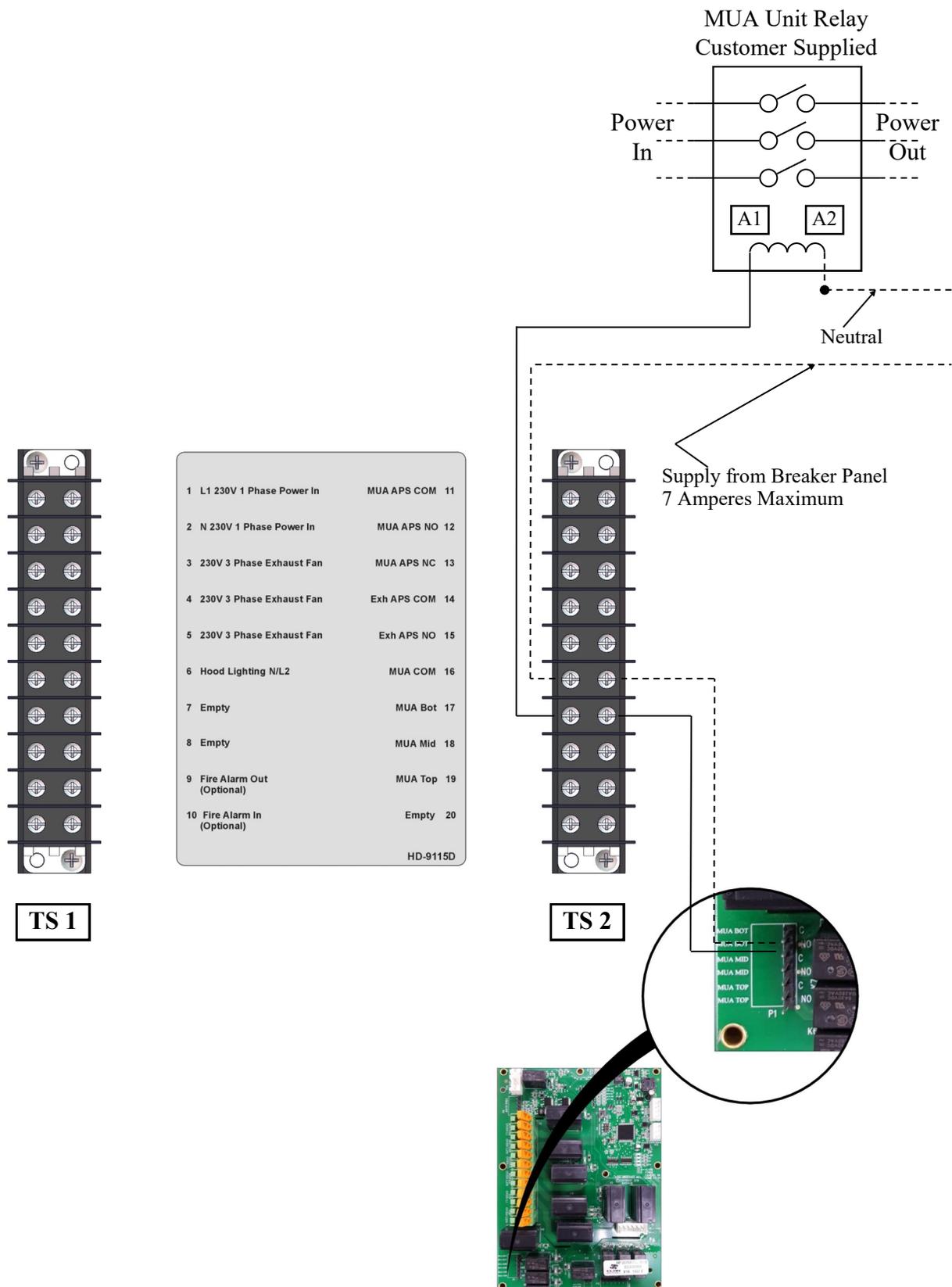


Выходная мощность от VFD до выхлопного вентилятора - стандартная



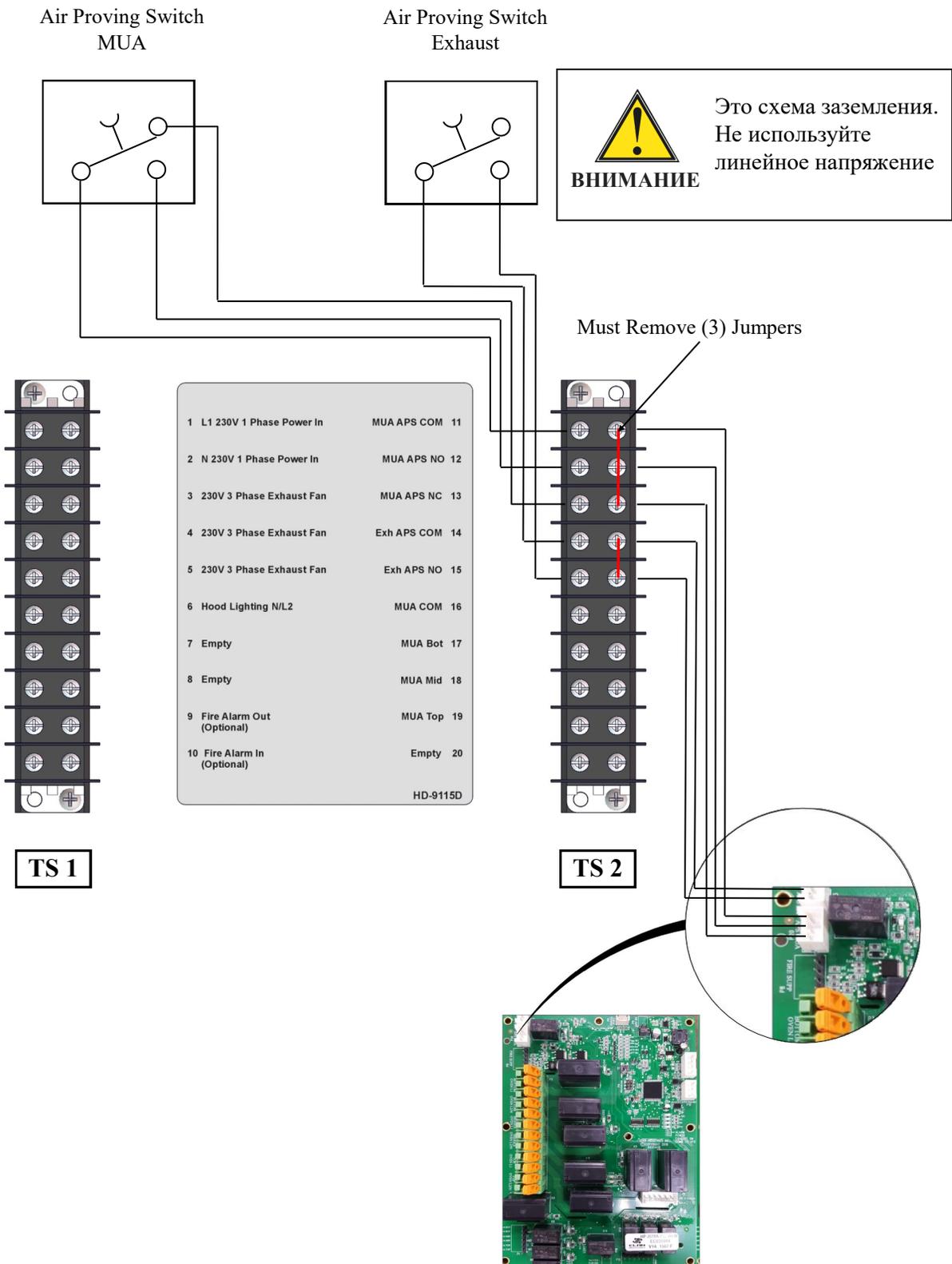
Выходная мощность от VFD до выхлопного вентилятора - Мир





Для ясности снята некоторая проводка. Подробнее см. Схему.





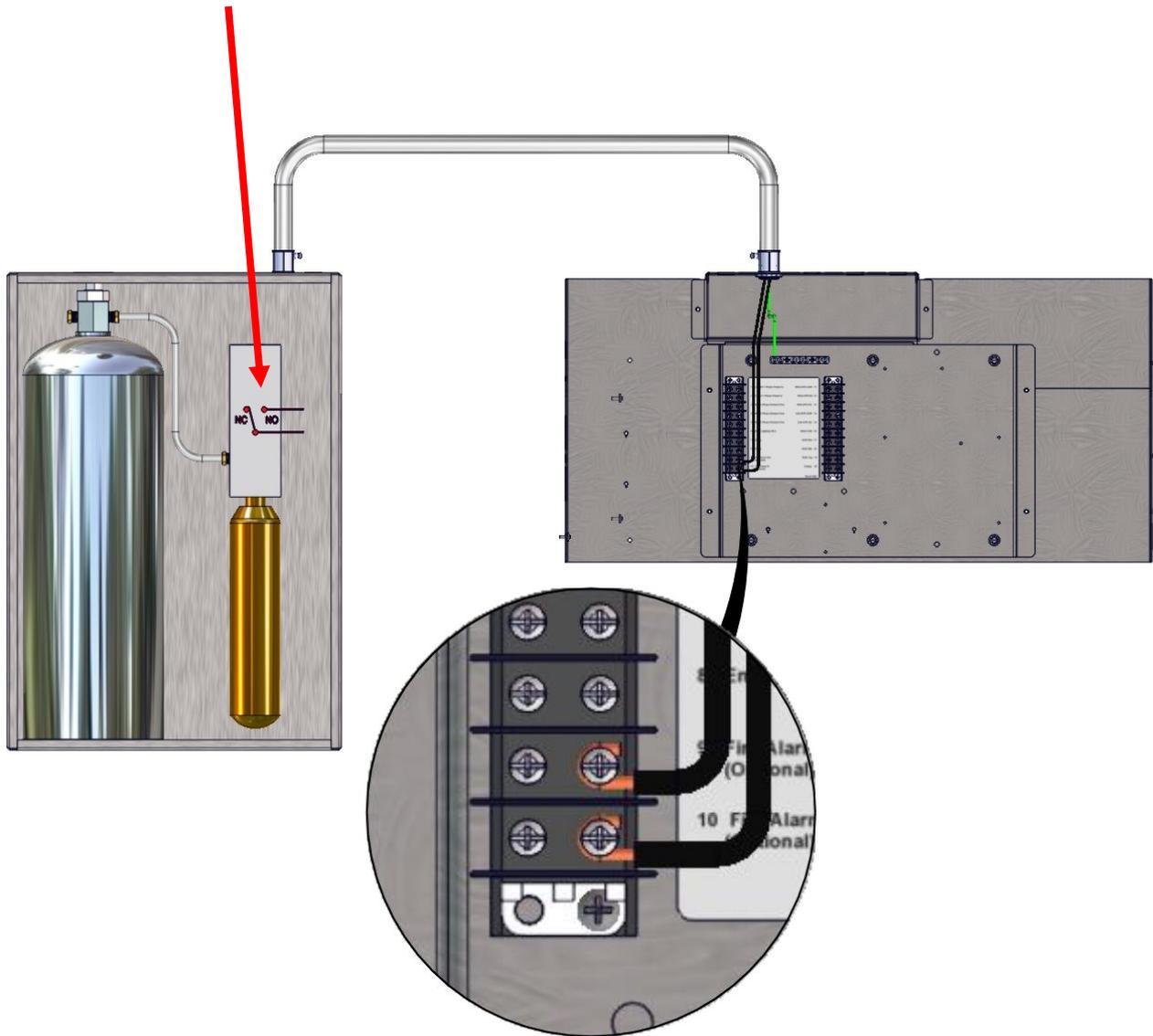
Для ясности снята некоторая проводка. Подробнее см. Схему.

## Реле пожарной сигнализации - Напряжение и частота



ЗАМЕТКА

Подключите провода от распределительной коробки к нормально разомкнутым (NO) контактам в шкафу пожаротушения.



ЗАМЕТКА

Напряжение на TS1-10R будет подаваться только после активации системы пожаротушения.

**ОПАСНОСТЬ**

Духовка должна быть прохладной и электрический шнур должен быть отсоединен от сети, прежде чем начнется сборка капота.

**ВНИМАНИЕ**

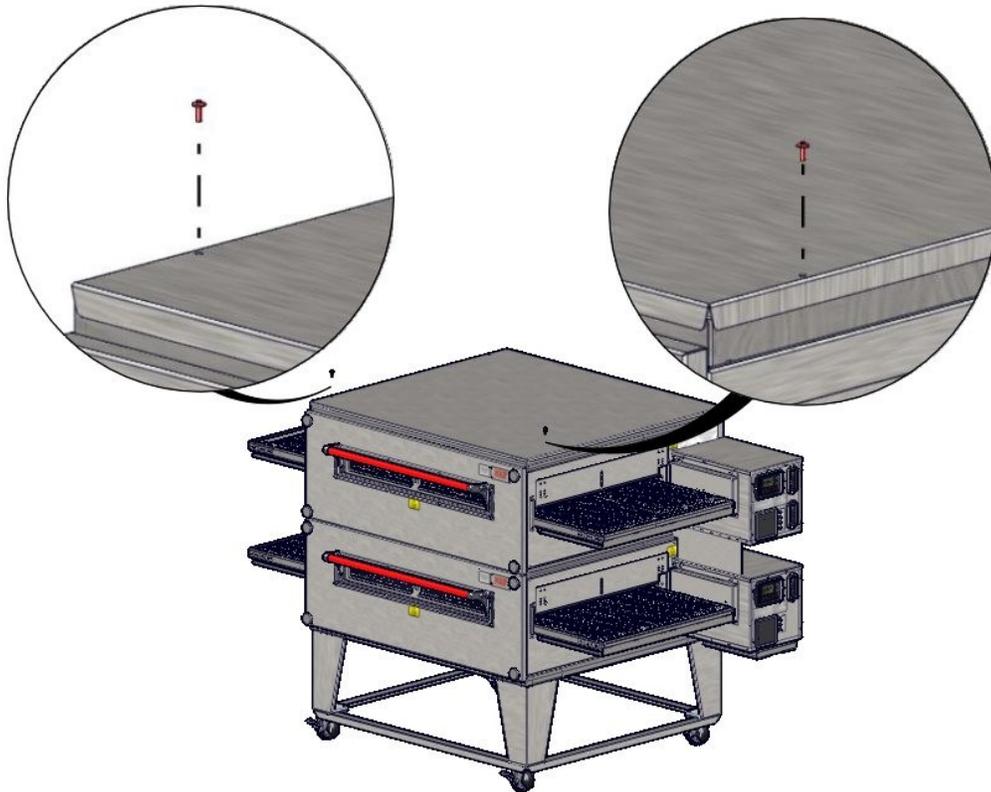
Если для сборки и установки вытяжки необходимо вынуть печь из места ее установки, необходимо выполнить следующую процедуру:

1. Отключить главный ручной газовый клапан
2. Отсоединить электрический шнур
3. Отключить газовую магистраль
4. Разблокировать ролики
5. Отключить сдерживание
6. Когда сборка вытяжки будет завершена, переместите печь в исходное место.
7. Подключить сдерживание
8. Блокировочные ролики
9. Подключить шнур перекрестного соединения (если применимо)
10. Подключить электрический шнур
11. Подключение газопровода
12. Включить ручной газовый клапан
13. Следуйте инструкциям по нормальному

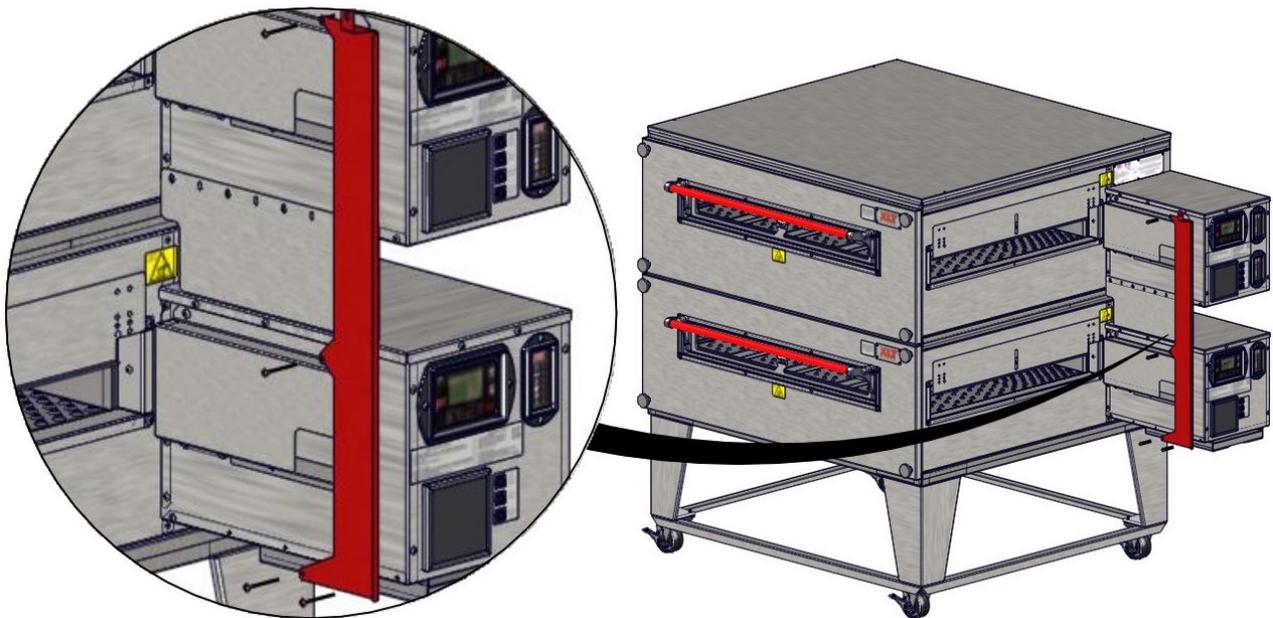
**СОВЕТ**

Прочтите и поймите сначала следующие семнадцать (17) страниц. Они иллюстрируют, как установить компоненты капота и кожуха.

Подготовьте духовки - Снять винты крышки - Два (2) только



Подготовьте духовки - Кронштейн для шкафов управления

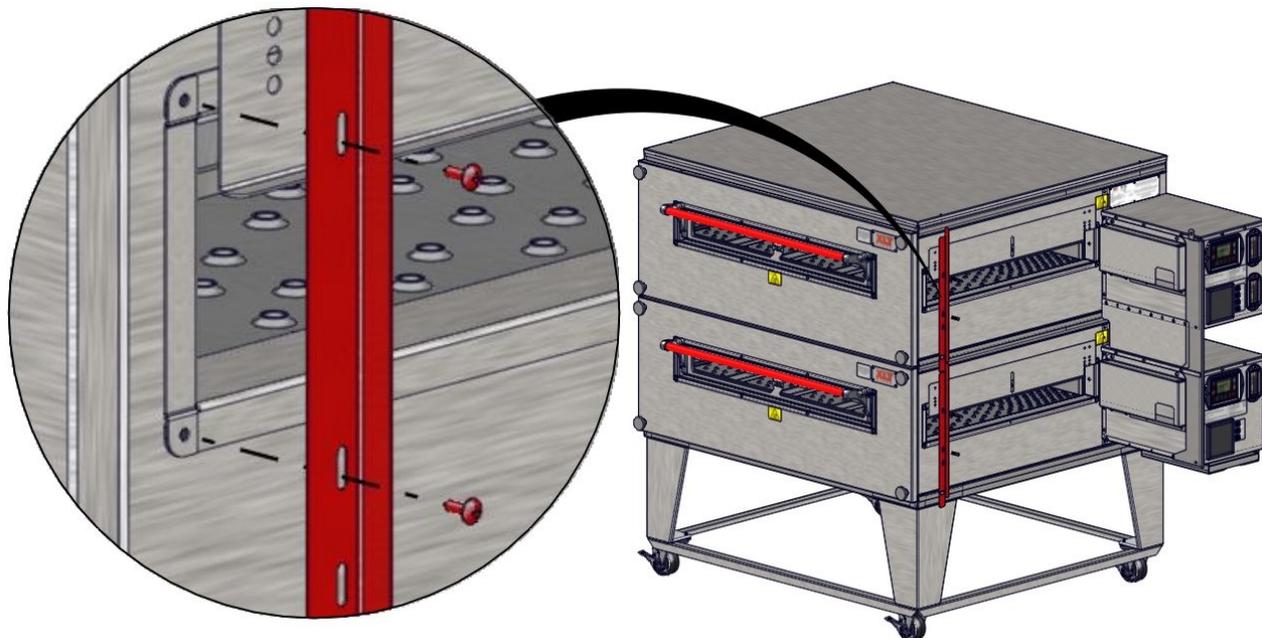


Конвейеры удалены для ясности

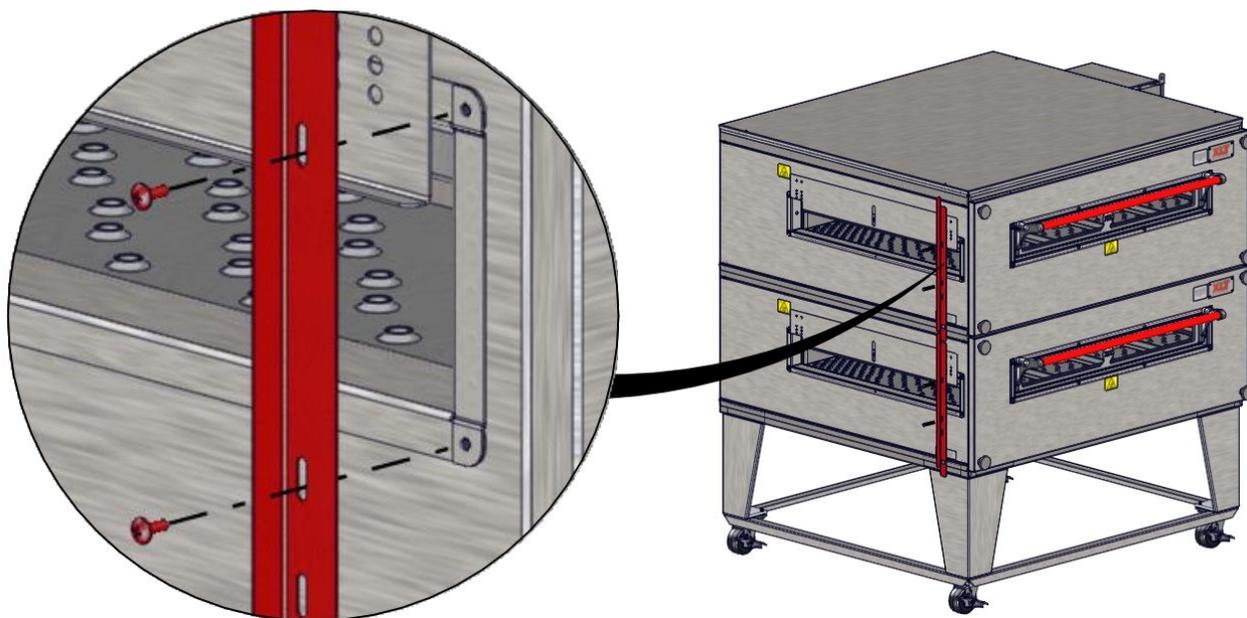
ЗАМЕТКА

## Подготовьте духовки - Фронтальные пелена кронштейны

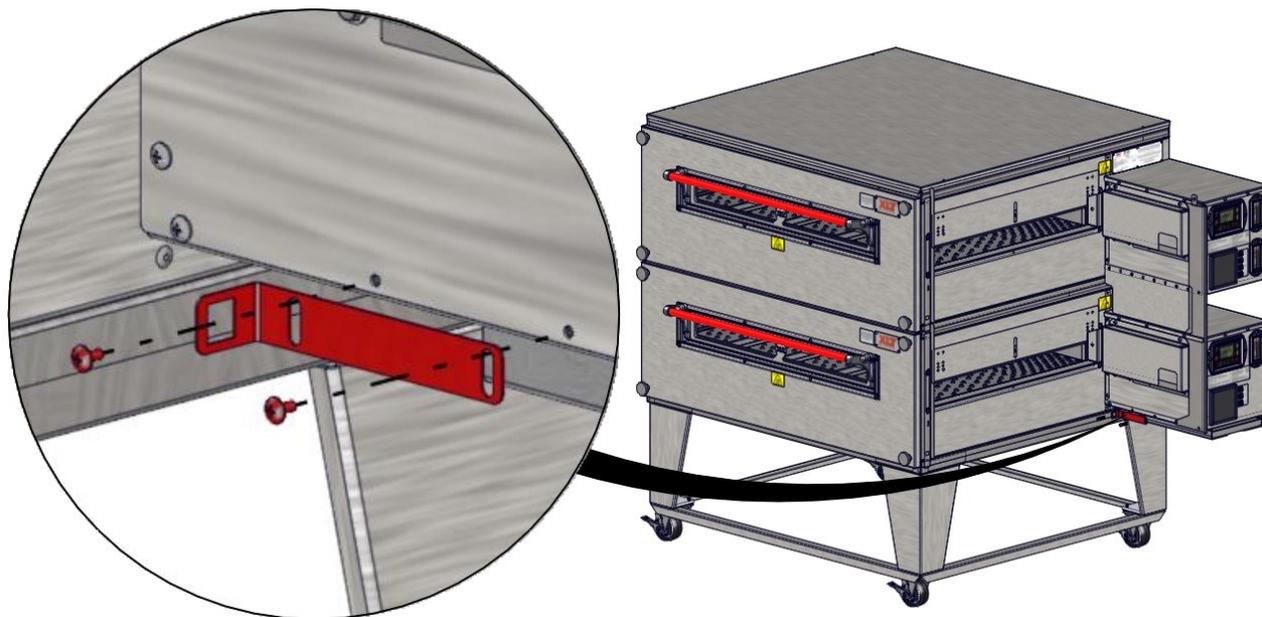
## Правая рука



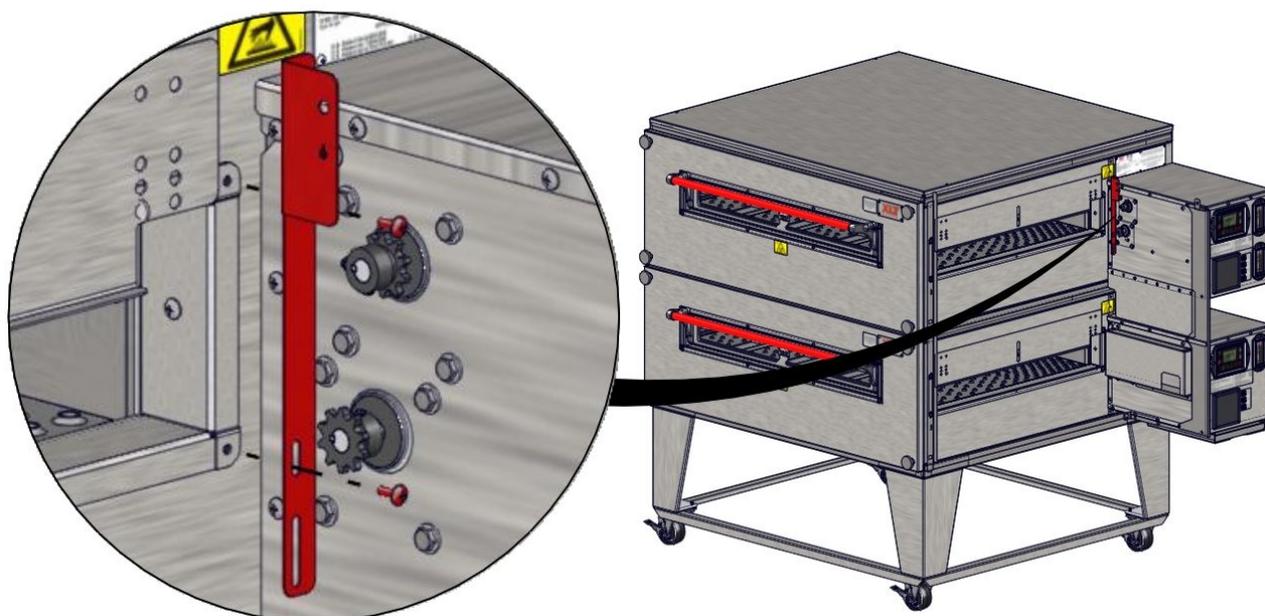
## Левая сторона



Подготовьте духовки - Нижняя скоба

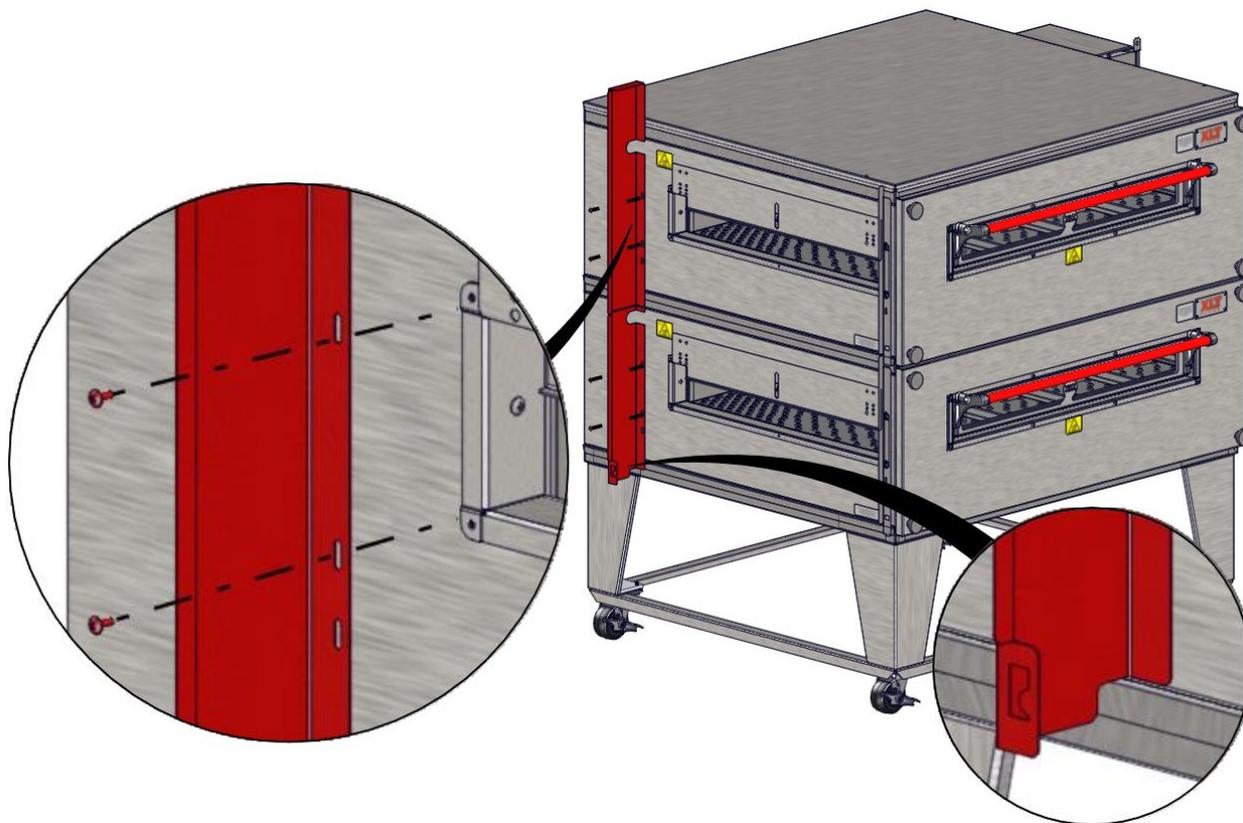


Подготовьте духовки - Блок управления Сторона закрытие

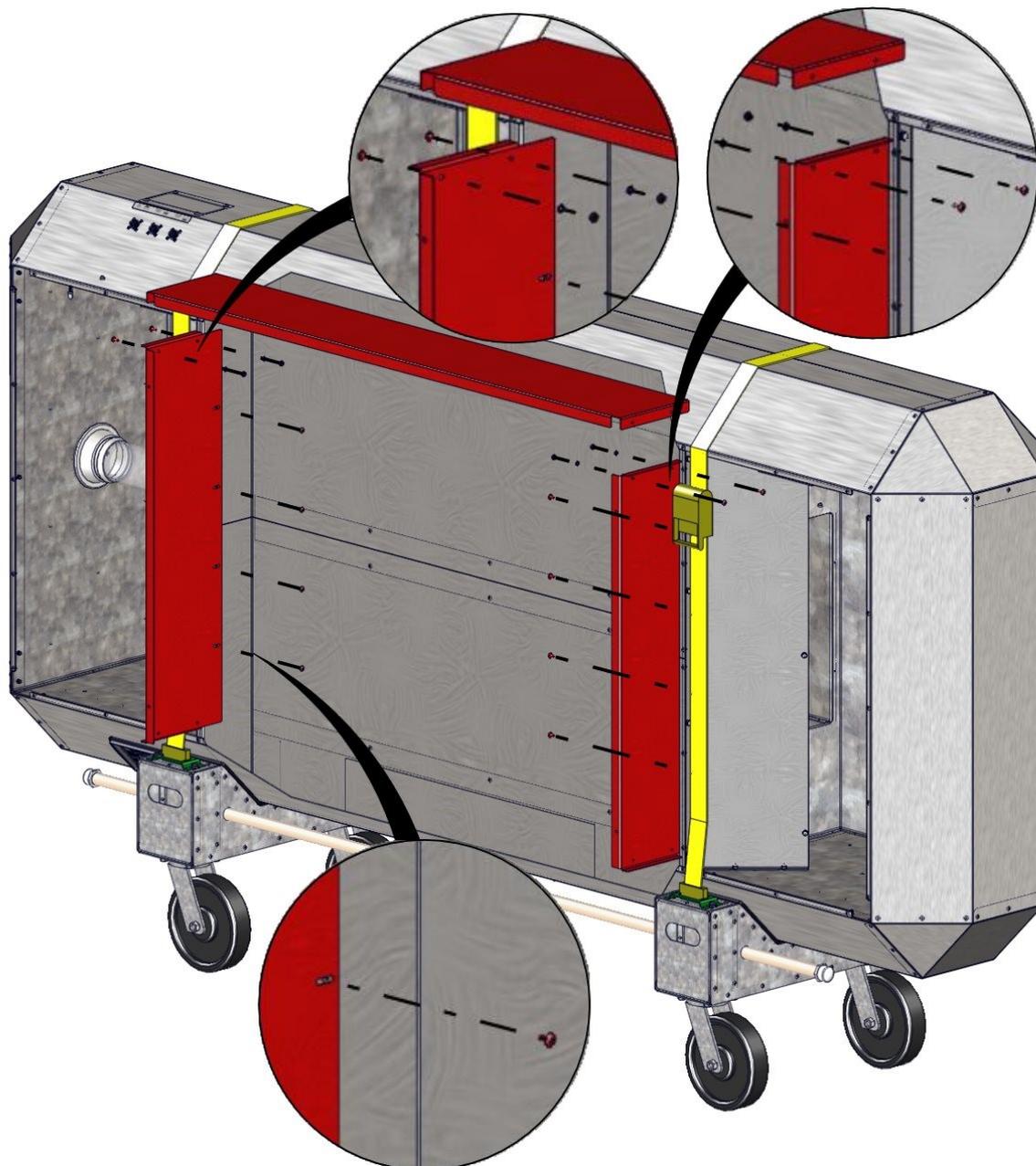


## Ассамблея вытяжного колпака

### Подготовьте духовки - Задняя обшивка

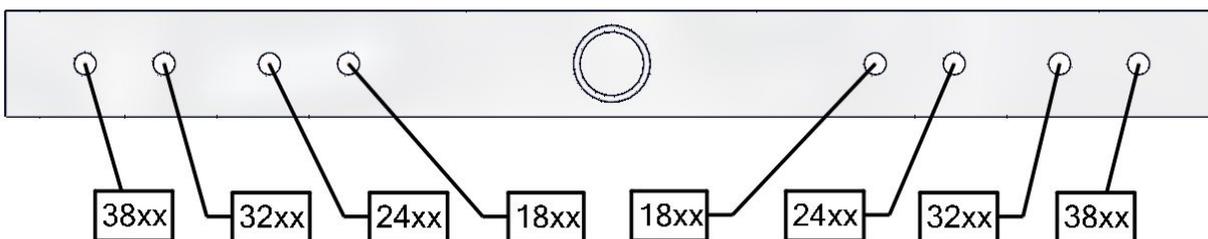
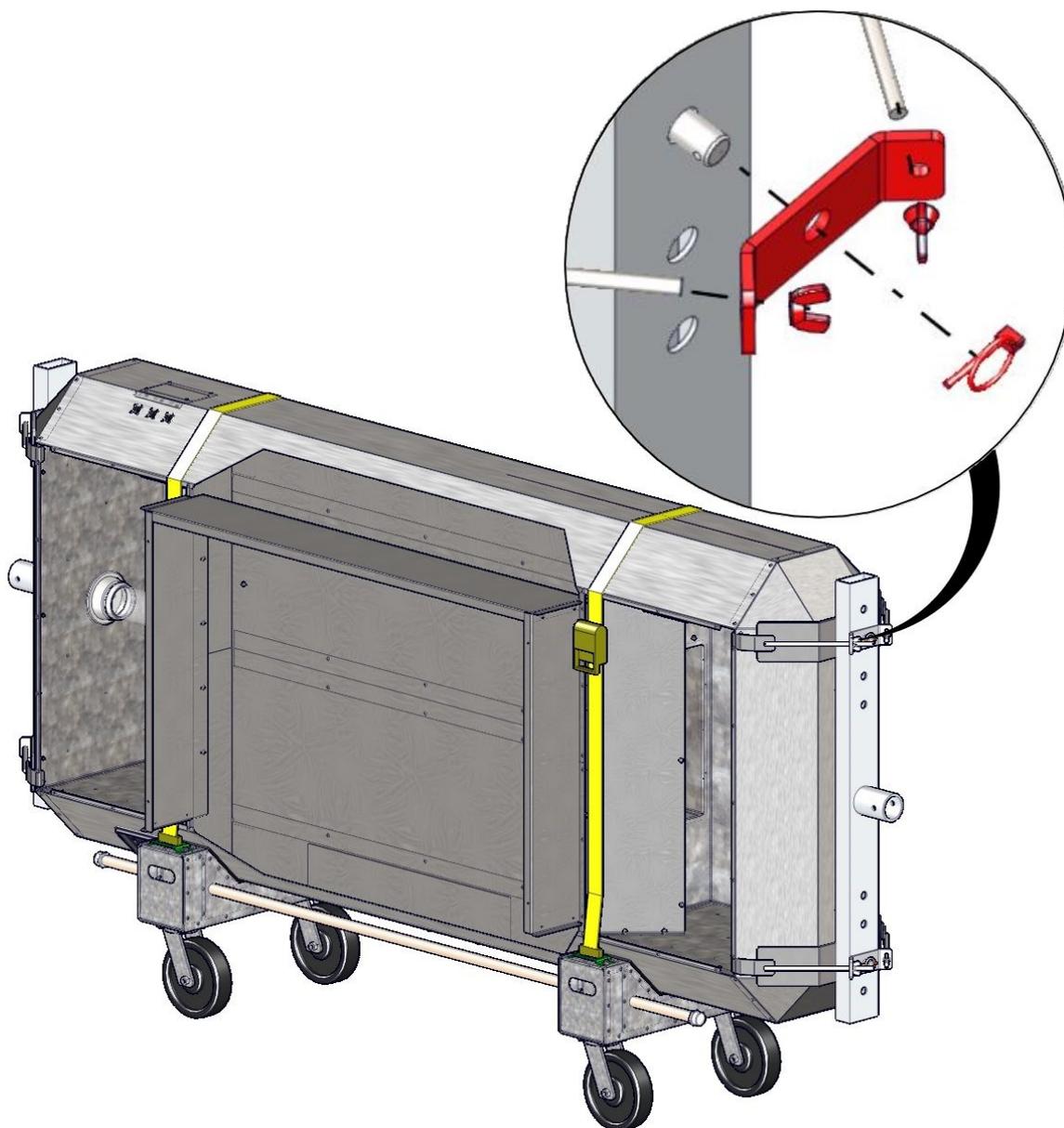


Подготовьте капюшон



## Установка подъемного механизма

Капоты XLT можно легко перемещать и складывать с помощью подходящего подъемного оборудования. Рекомендуется использовать подъемное оборудование,



## Установка подъемного механизма



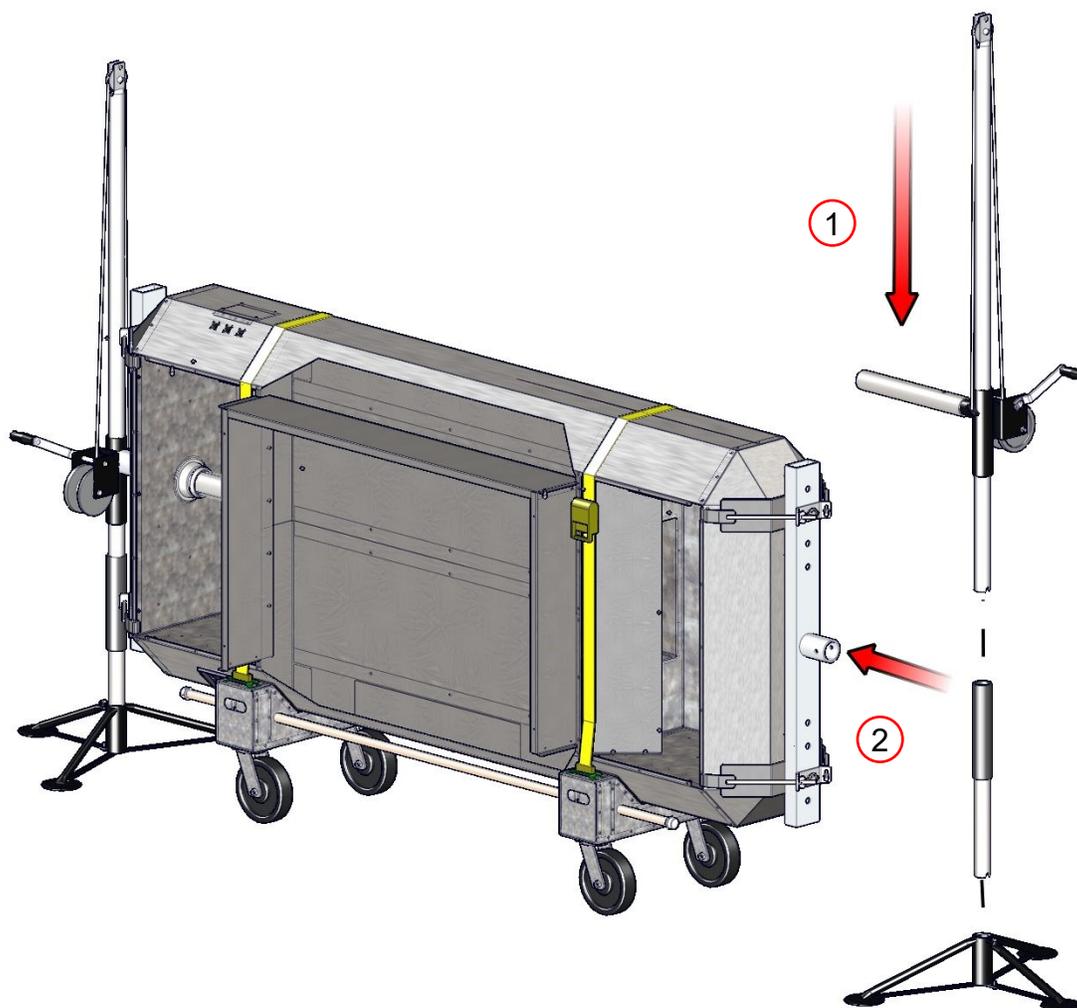
**ОПАСНОСТЬ**

- Проверьте кабель перед каждым использованием.
- Если кабель изношен или обнаруживает признаки чрезмерного износа, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ, пока кабель не будет заменен.
- Проверьте плавность работы. Кабель не должен быть зажат и должен плавно проходить через шкив сверху узла полюса.
- Как минимум, заменяйте кабель ежегодно тросом, который соответствует или превосходит характеристики производителя гнезда.
- Не превышайте указанную емкость гнезда.



**ОПАСНОСТЬ**

Неправильное и полное снятие подъемных валов в подъемную трубу приведет к повреждению, травме или смерти от падения капота.



**ЗАМЕТКА**

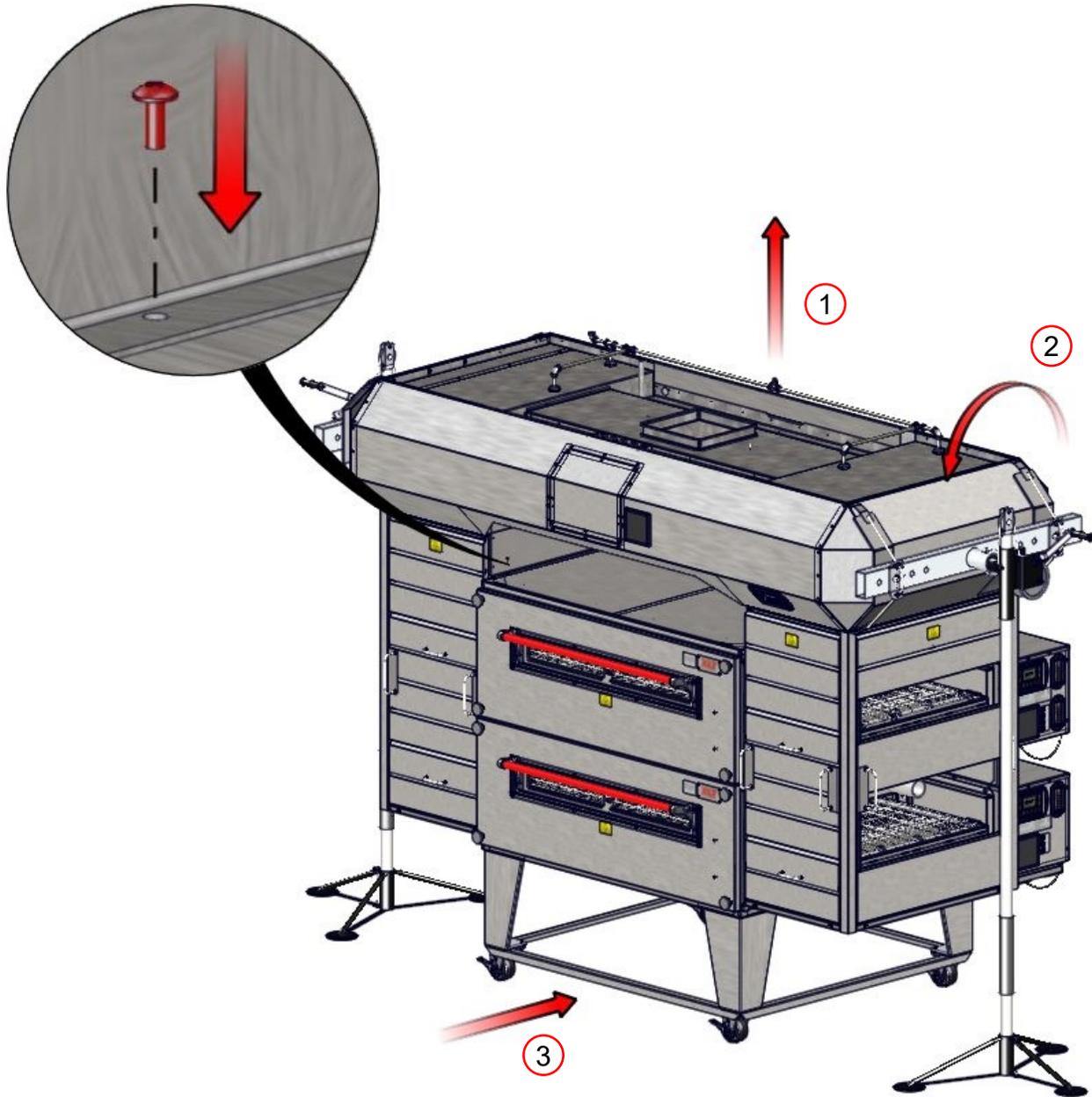
Складывающаяся ножка штатива должна быть расположена снаружи от вытяжки.

## Штабелирующий капюшон на духовых шкафах



ОПАСНОСТЬ

- Оба подъемные гнездо должны подниматься в унисон, иначе они могут быть связаны, и опасная ситуация будет развиваться.
- Не ставьте ни одной части себя под капот в любое время.
- Капот тяжелый. Быть осторожен.

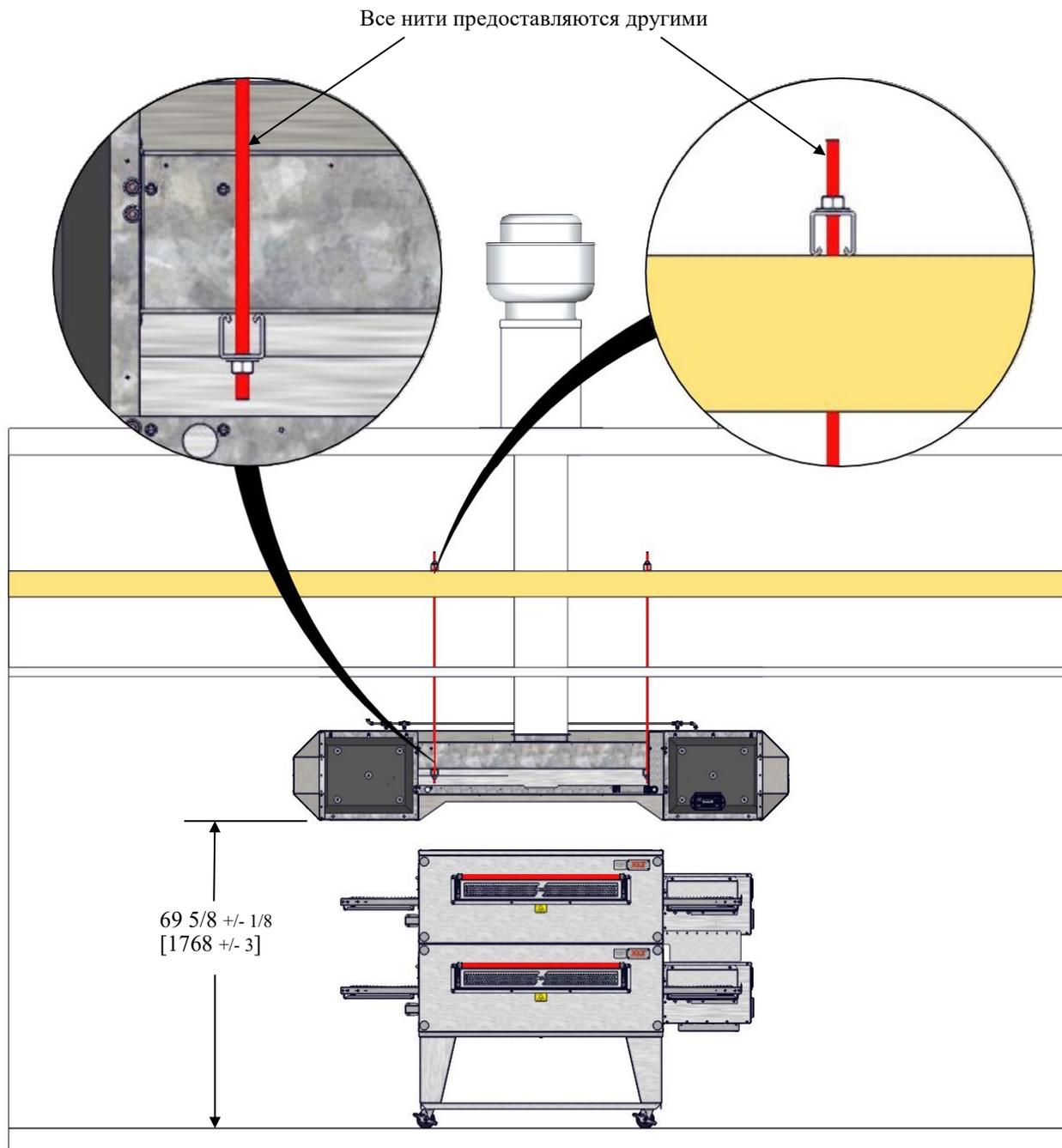


Повесной капюшон из потолочных плит



ОПАСНОСТЬ

Капот должен быть подвесным от потолочных плит

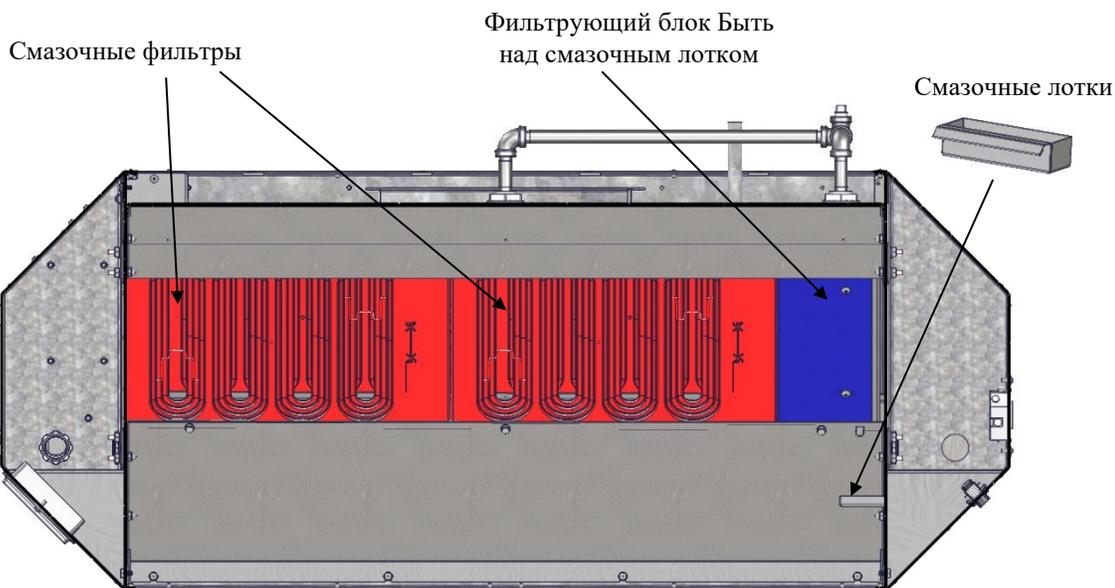
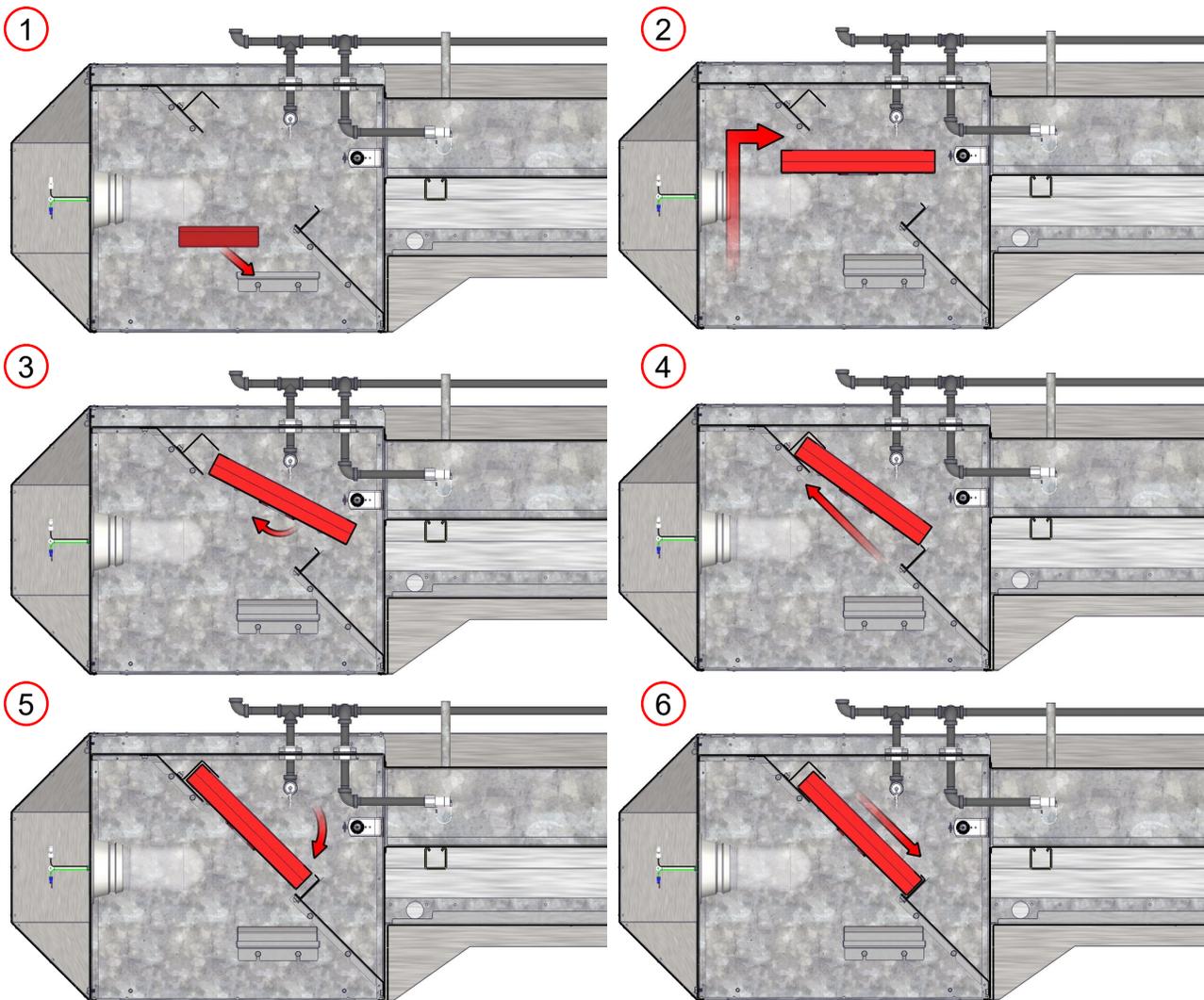


ЗАМЕТКА

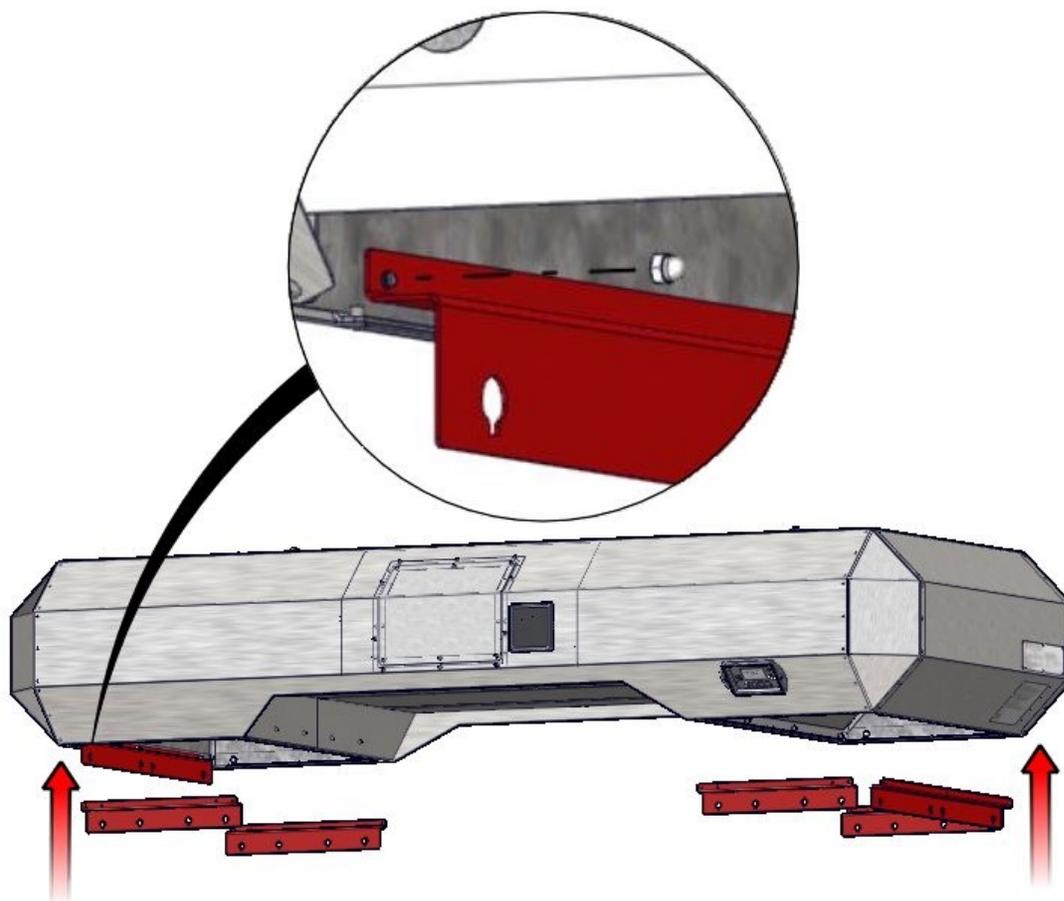
Это измерение от готового пола до нижней части подвесного колпака.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах], ± 1/4 [6], если не указано иное.

Установите смазочные лотки, лампочки и крышки, а также смазочные фильтры



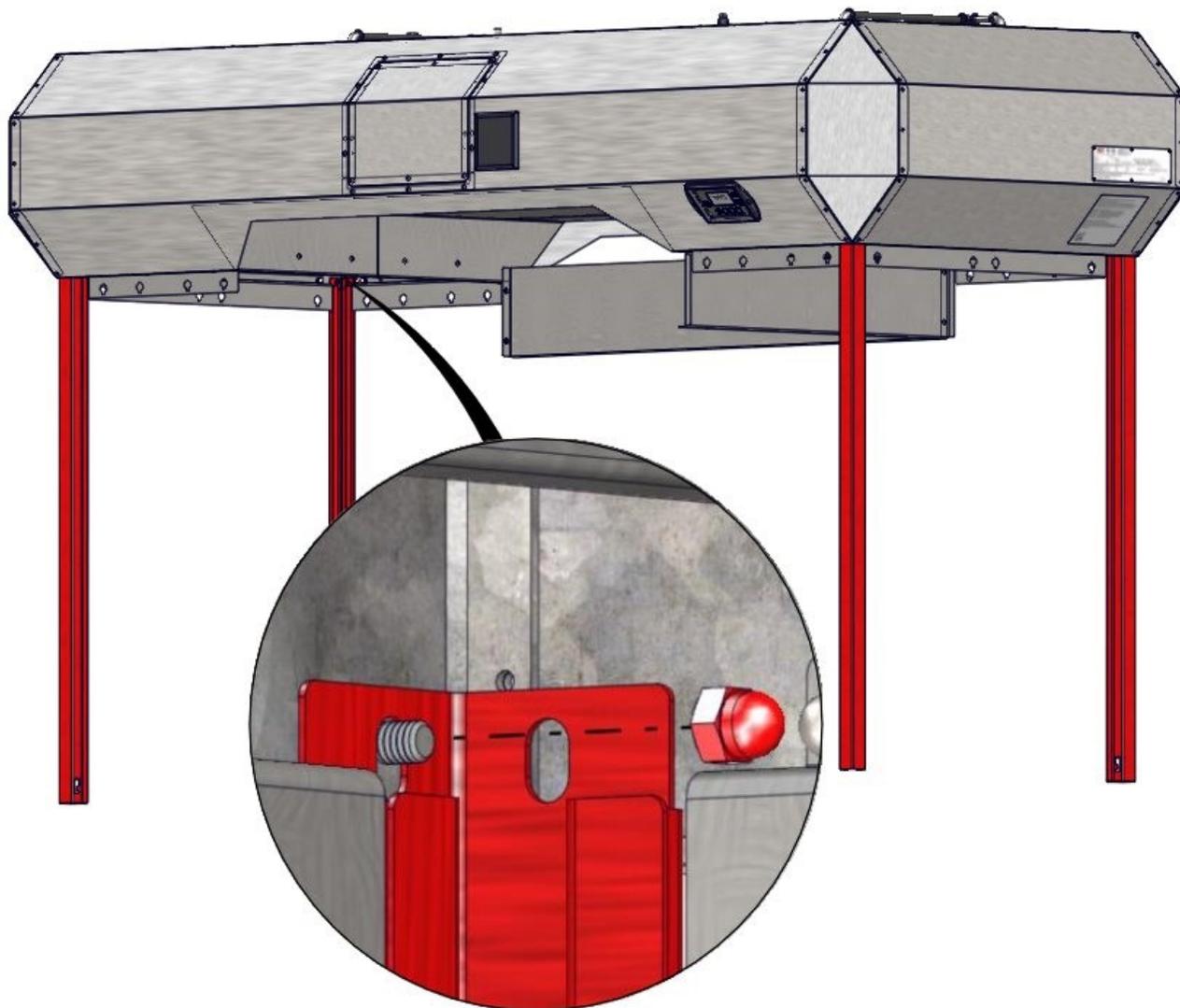
Установите подвесные кронштейны



ЗАМЕТКА

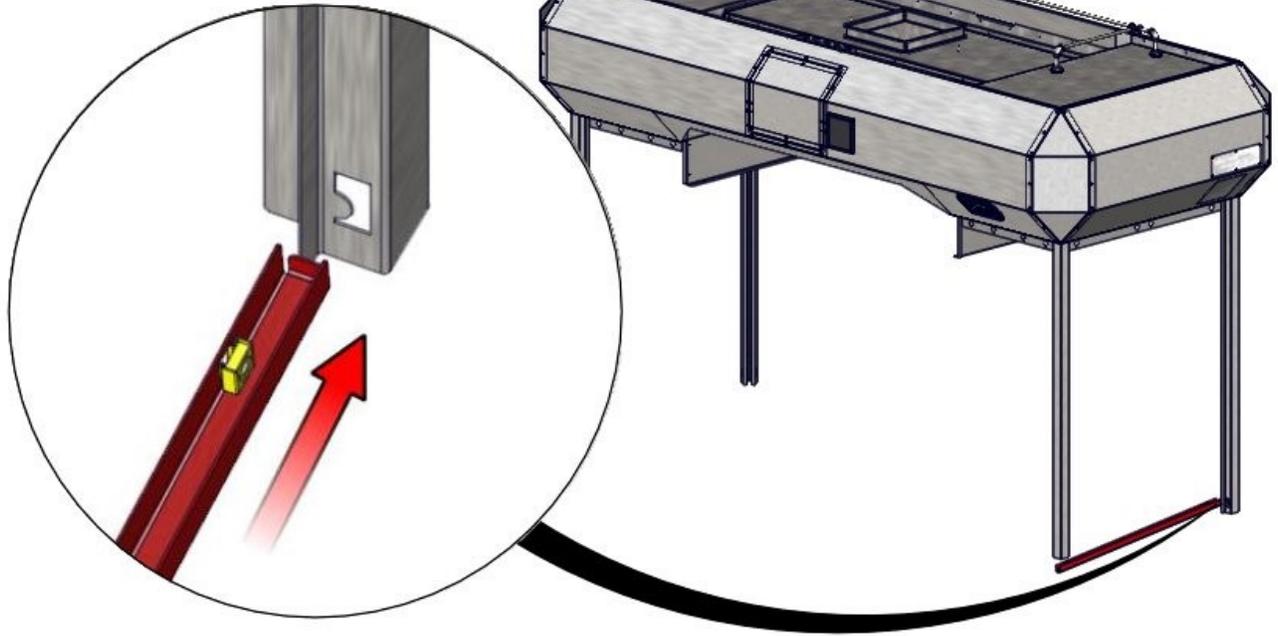
Части, удаленные для ясности

Устанавливать угловые опоры

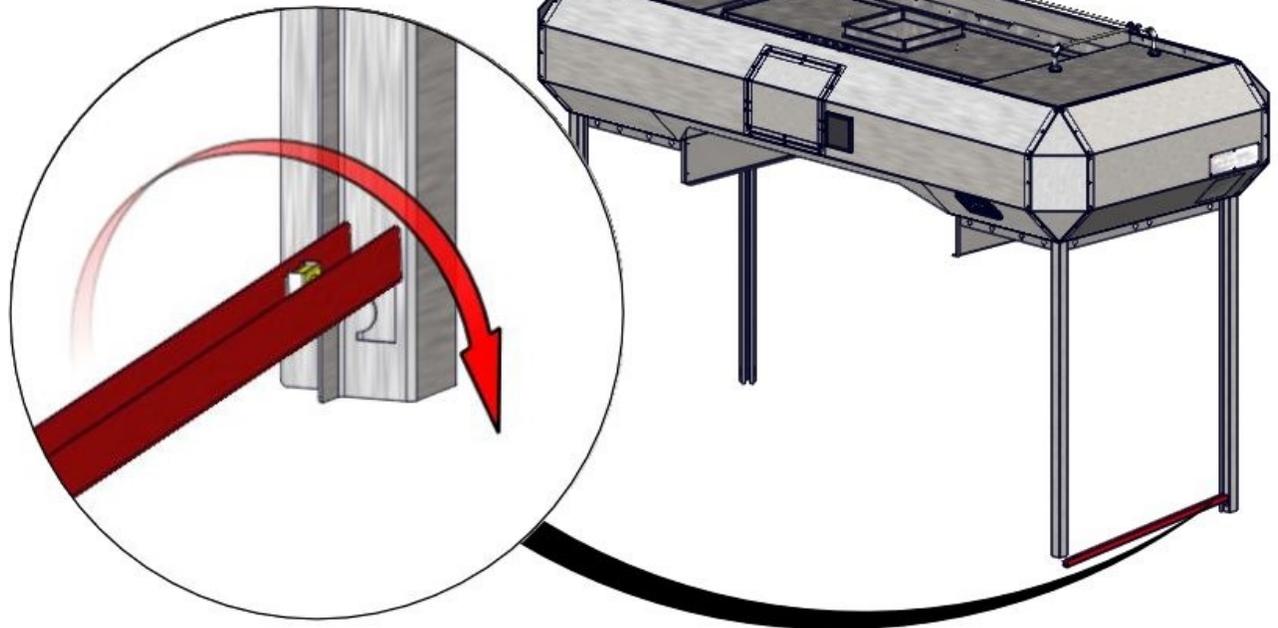


Установка нижних рельсов

1

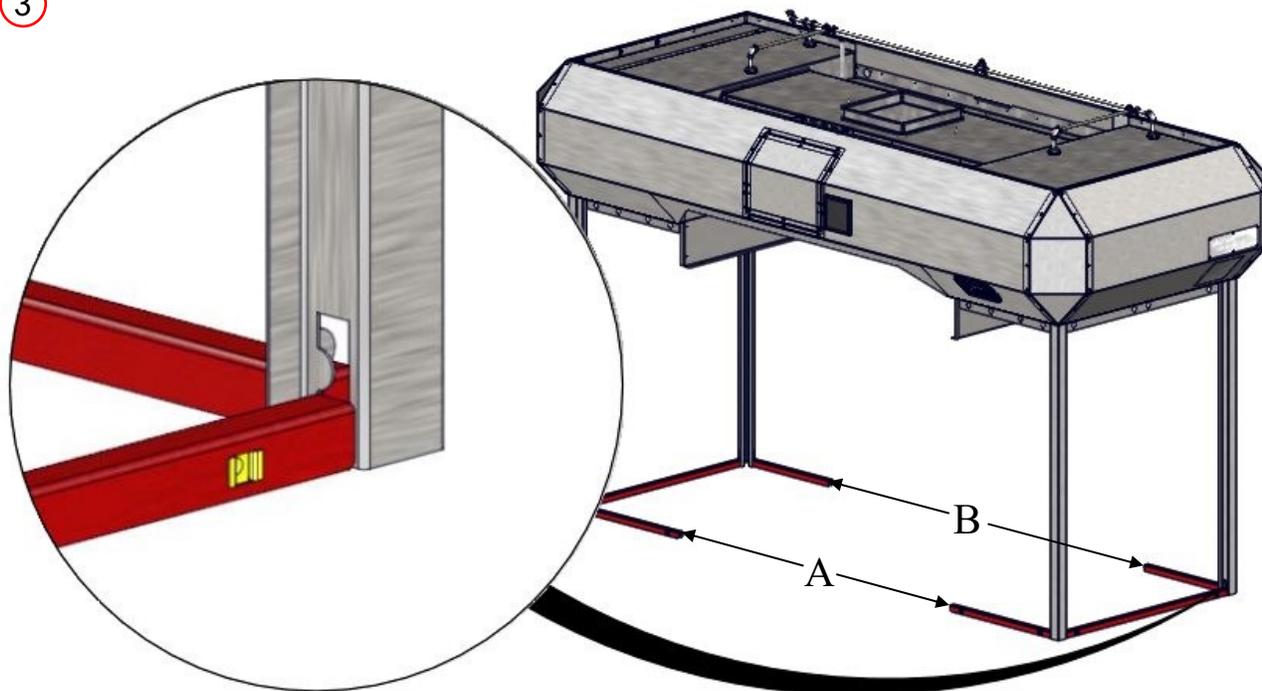


2



## Установка нижних рельсов

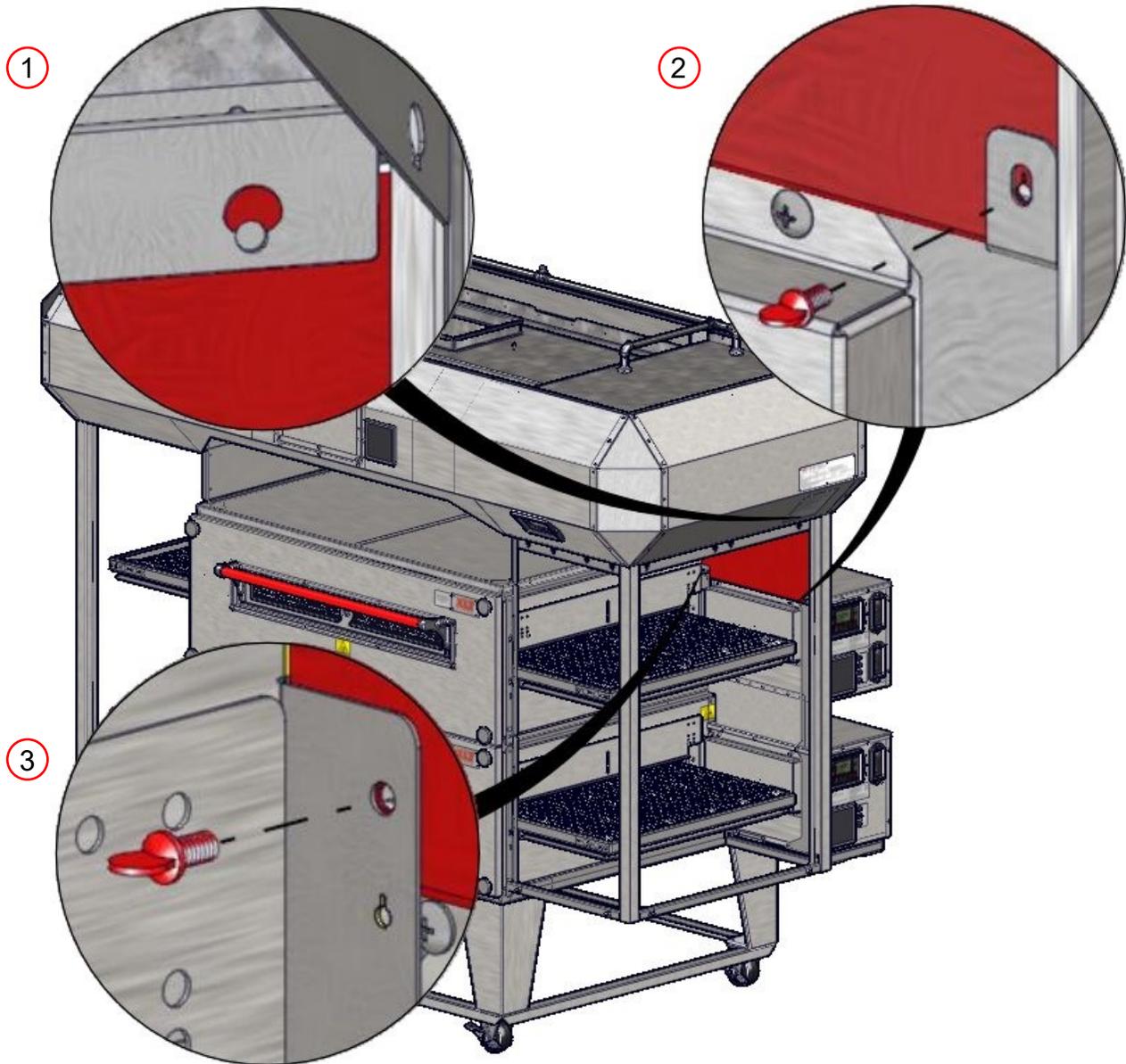
3



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]

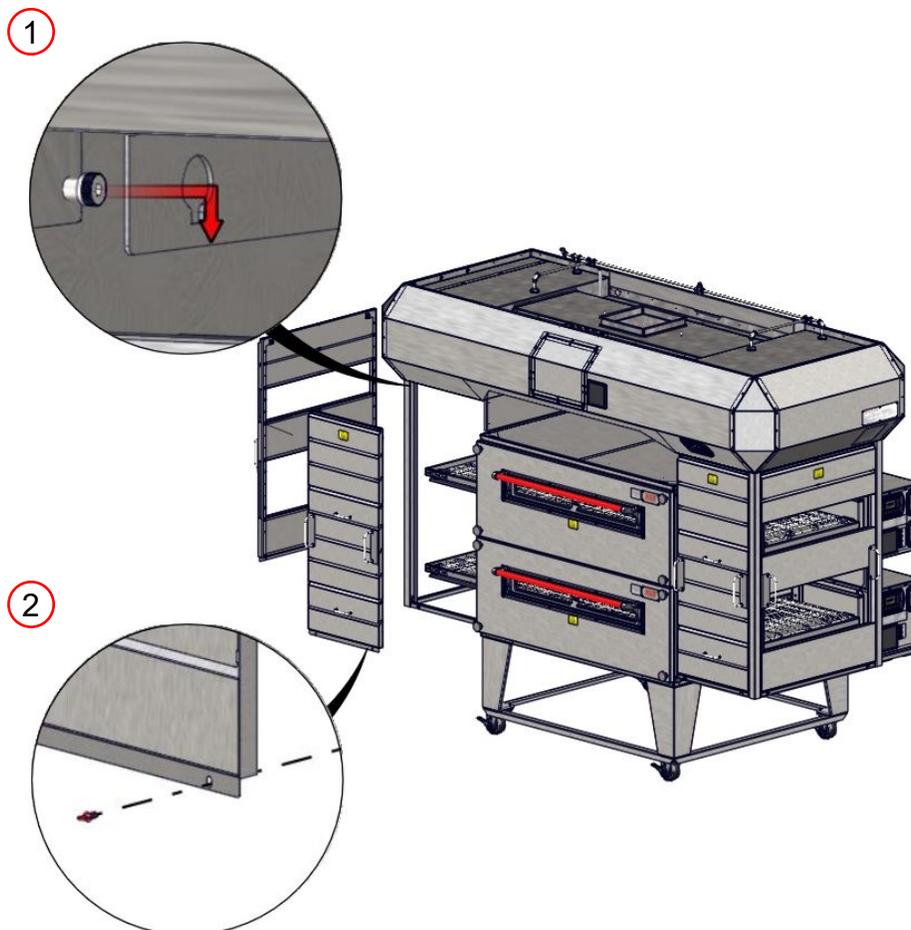
ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах],  $\pm 1/4$  [6], если не указано иное.

Установка верхнего блока управления скобка

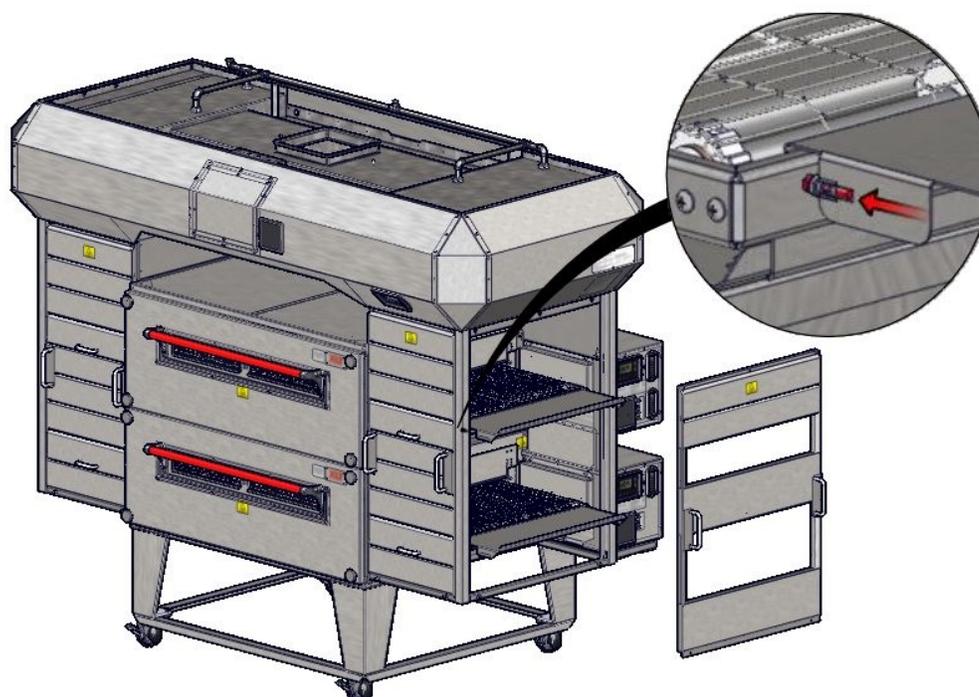


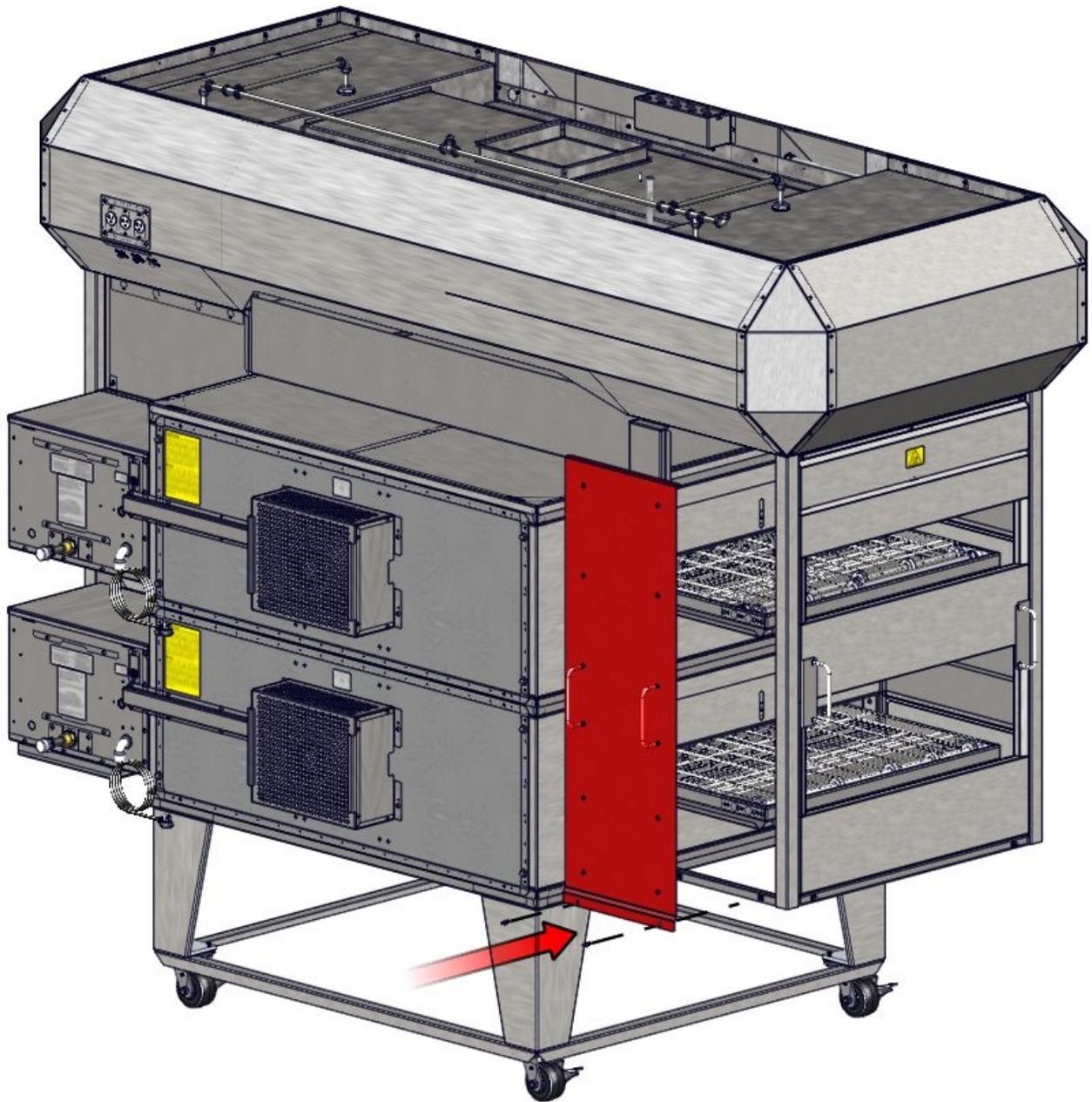
**→** При установке модели хх70 закрытие будет осуществляться с обоих концов  
**ЗАМЕТКА** печи.

## Установка панелей кожуха - спереди и сзади



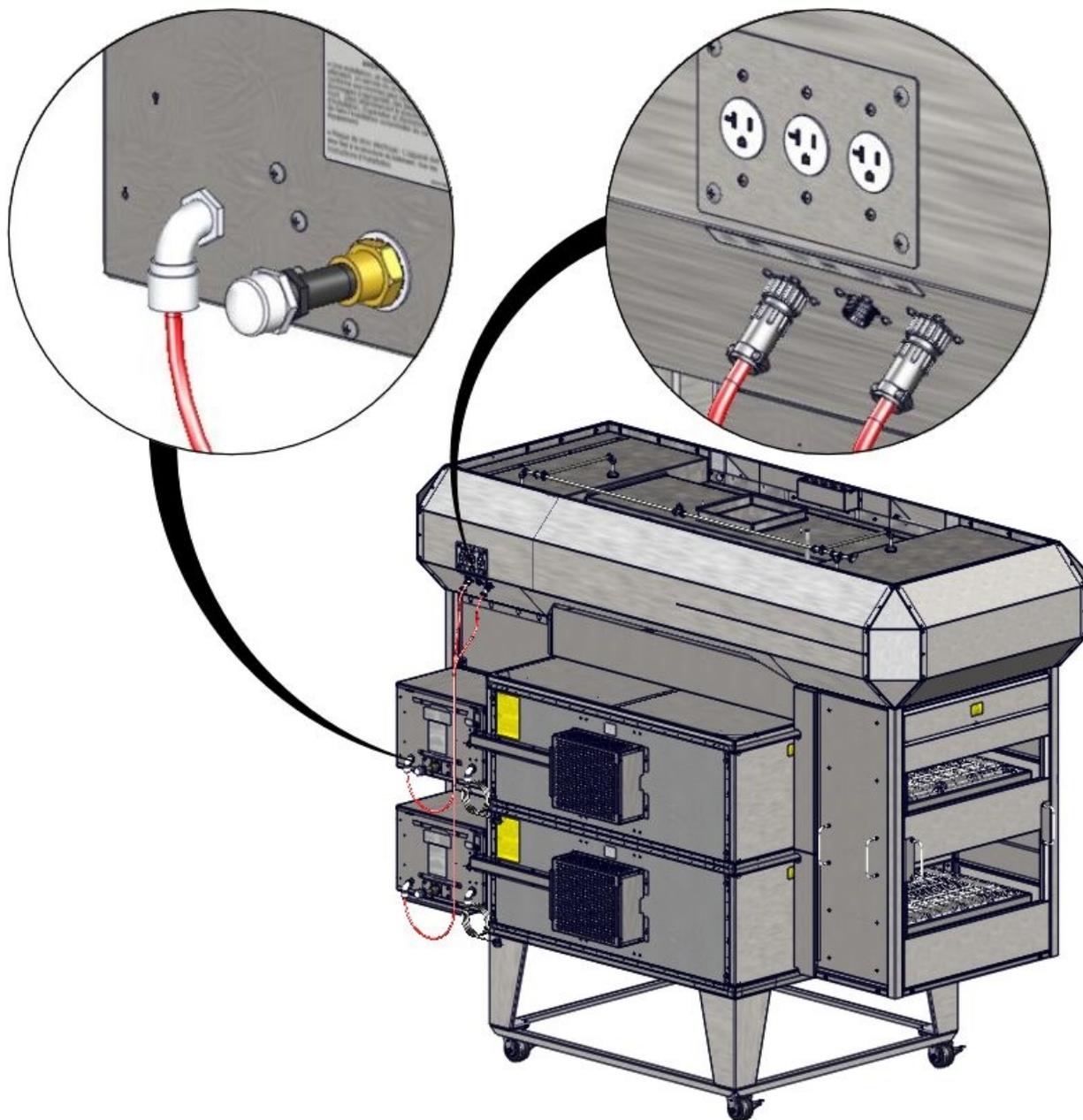
## Установите лотки для полки конвейера





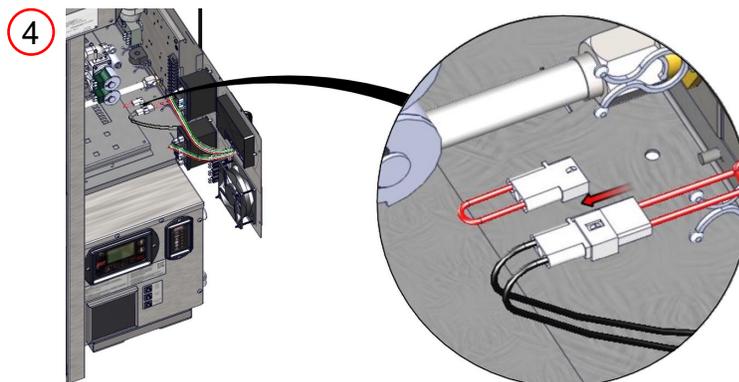
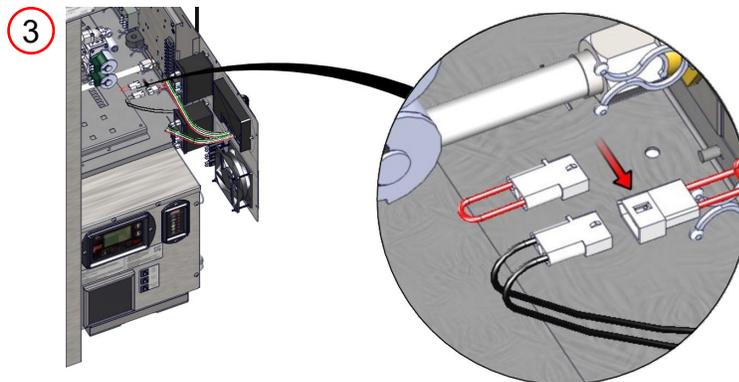
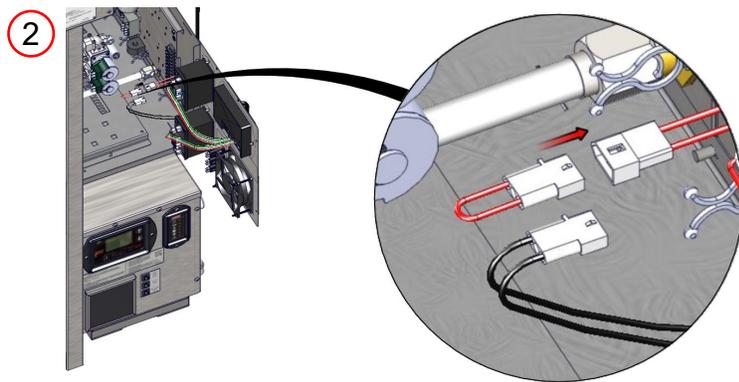
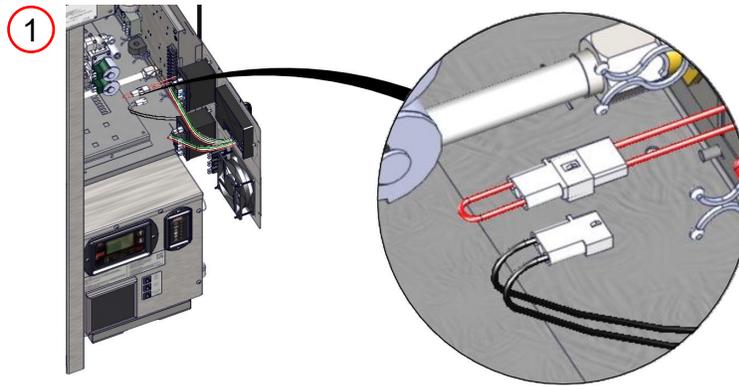
ЗАМЕТКА

При установке модели хх70 панель заднего защитного кожуха будет заменена на блок управления закрытием.



Все вытяжки снабжены тремя (3) гнездами для перемещения переключателей, независимо от количества установленных XLT-печей. Для одной печи используйте «Топ». Для двойного стека используйте «Топ» для верхней печи и «Нижнее» место для нижней печи, оставив «Среднее» местоположение открытым.

Вставьте и зафиксируйте каждый шнур управления духовым шкафом в указанном месте в нижней части блока управления кожуха капота.



### Регулировка частотного привода

Все капюшон XLT функционально протестированы на заводе. Операция проверяется, и для обеспечения правильной работы выполняются корректировки. Однако полевые условия иногда отличаются от заводских условий. Эти переменные делают необходимым, чтобы авторизованный технический специалист подтвердил работу и, при необходимости, внедрил корректировки полей. Следующие элементы должны быть проверены и проверены в соответствии с требованиями и требованиями, изложенными в этом руководстве, до ввода в эксплуатацию капота:

- Правильное вращение вентилятора
- Сбалансированный подпиточный воздух

Первоначальный контрольный список для запуска должен быть завершен в момент установки, подписанный Клиентом и возвращен в XLT Ovens, чтобы инициировать гарантийную политику.

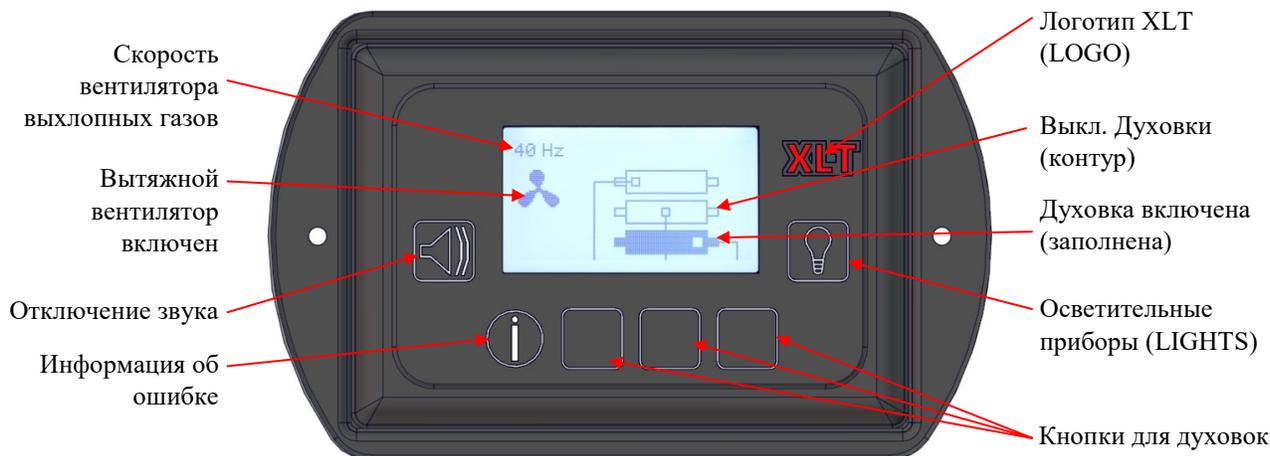
Контроллер VFD настроен на заводе-изготовителе на значения, отображаемые в приведенной ниже таблице.

	VFD Controller Settings					
	Switches On			1832 & 2440	3240, 3255 & 3270	3855 & 3870
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
		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		

Если вам требуется более или менее воздушный поток, выполните следующие действия:

1. Нажмите и удерживайте кнопки LIGHTS и XLT LOGO, чтобы войти в заводский технологический режим.
2. Используйте стрелки вверх / вниз для достижения ручного баланса воздуха.
3. Нажмите и удерживайте кнопку ENTER в течение три (3) секунд. Вся строка будет мигать.
4. Прокрутите до нужной настройки духовки. Нажмите ENTER.
5. +/- должен мигать и позволяет +/- изменять до 10 Гц.
6. Нажмите ENTER, чтобы сохранить изменения.
7. Нажмите ON, чтобы проверить баланс воздуха.

## Начальный запуск

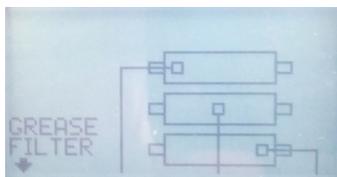


**ЗАМЕТКА** → Когда XLT-печи оснащены XLT-капюшоном, а розетки отсоединены от стены и подключены к капоту. Главный выключатель на духовке отключен и больше не работает. Пользовательский интерфейс Hood (HUI) на XLT Hood перекрывает переключатель духовки.

## Управление капотом

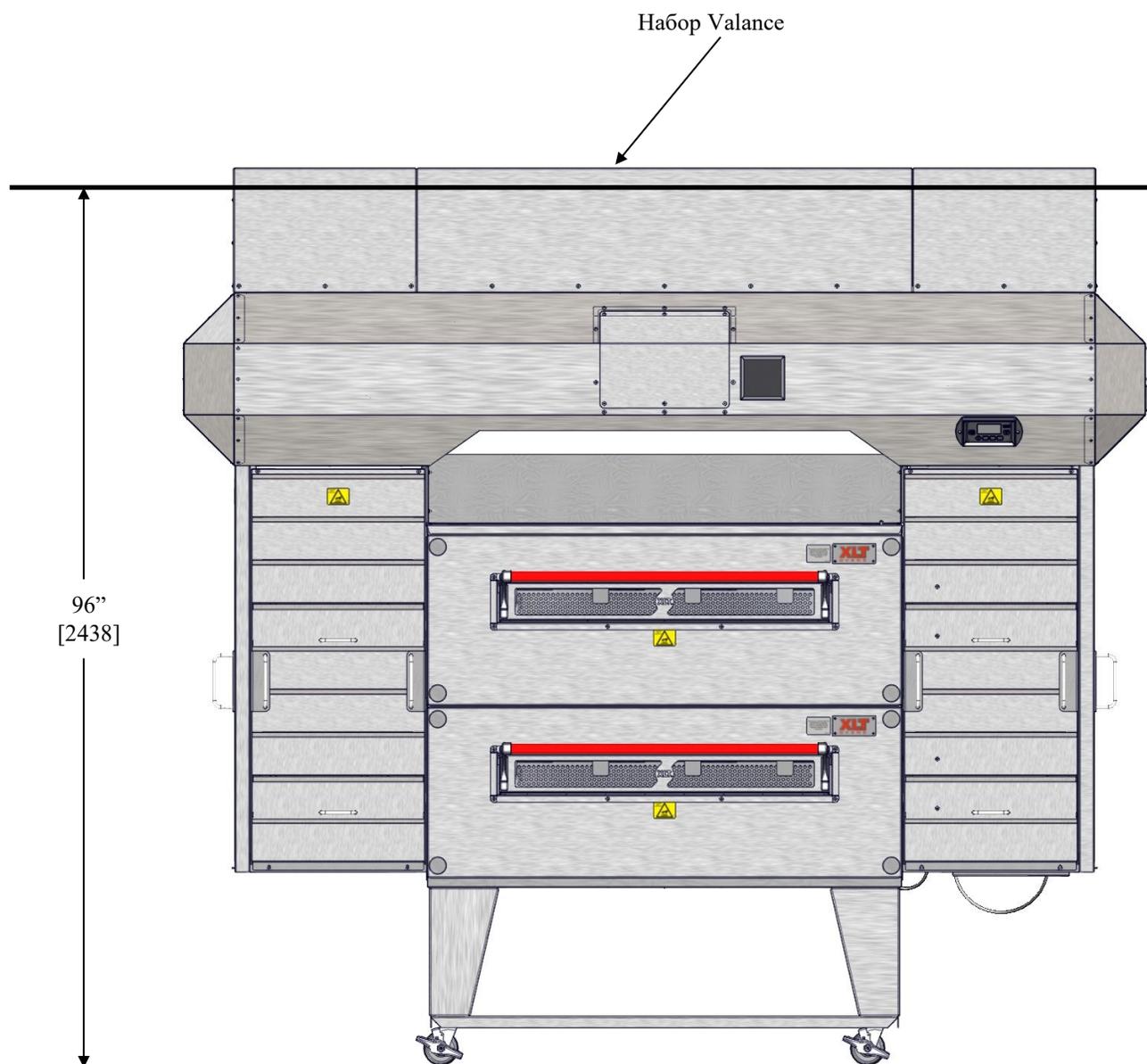
1. Включите нужную духовку (ы), нажав соответствующую кнопку духовки. Инструкции по регулировке температуры и скорости конвейера См. Раздел Ввод в эксплуатацию духовки. Духовой шкаф (ы), вытяжной вентилятор и кондиционер для макияжа будут активированы этим переключателем, если XLT Hood установлен в соответствии с настоящим руководством.
2. Включите свет, нажав кнопку подсветки капота на HUI. (Лампы не включены с капюшоном с завода)
3. Когда дополнительные духовки включаются, через HUI VFD автоматически увеличит скорость вытяжного вентилятора.
4. При выключении духовок выключите духовку, нажав соответствующую кнопку на HUI. Блок воздухозаборника отключится. Вытяжной вентилятор отключится примерно через 15 минут, и духовка отключится примерно через 30 минут.

## Сброс вентилятора охлаждения охлаждающей жидкости и таймера смазки



1. Сигнал сброса фильтра охлаждения и смазки будет отображаться в нижней левой части пользовательского интерфейса капот. Нажмите кнопку «Информация об ошибке», чтобы войти в экран сброса.
2. Для сброса охлаждающего вентилятора или фильтра смазки нажмите центральную емкостную сенсорную кнопку со сбросом над ней, чтобы установить время на ноль.
3. Следующий экран отобразится в течение 5 секунд, а затем вернется к обычному рабочему экрану.

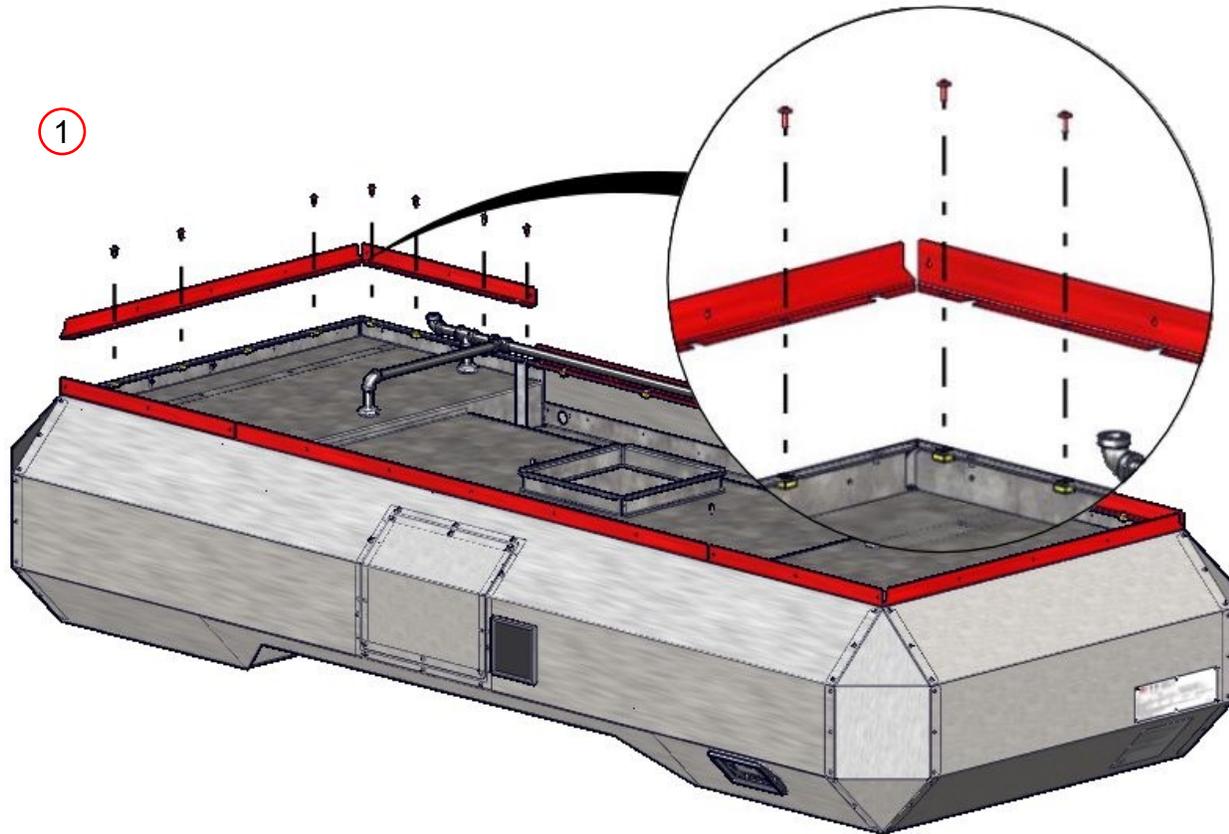
Набор Valance определяется размером и расстоянием XLT Hood от готового пола до установленной высоты потолка. Valance комплект винтов непосредственно к XLT Hood и не требует какой-либо структурной поддержки. Перед установкой пластиковое покрытие должно быть удалено со всех деталей.



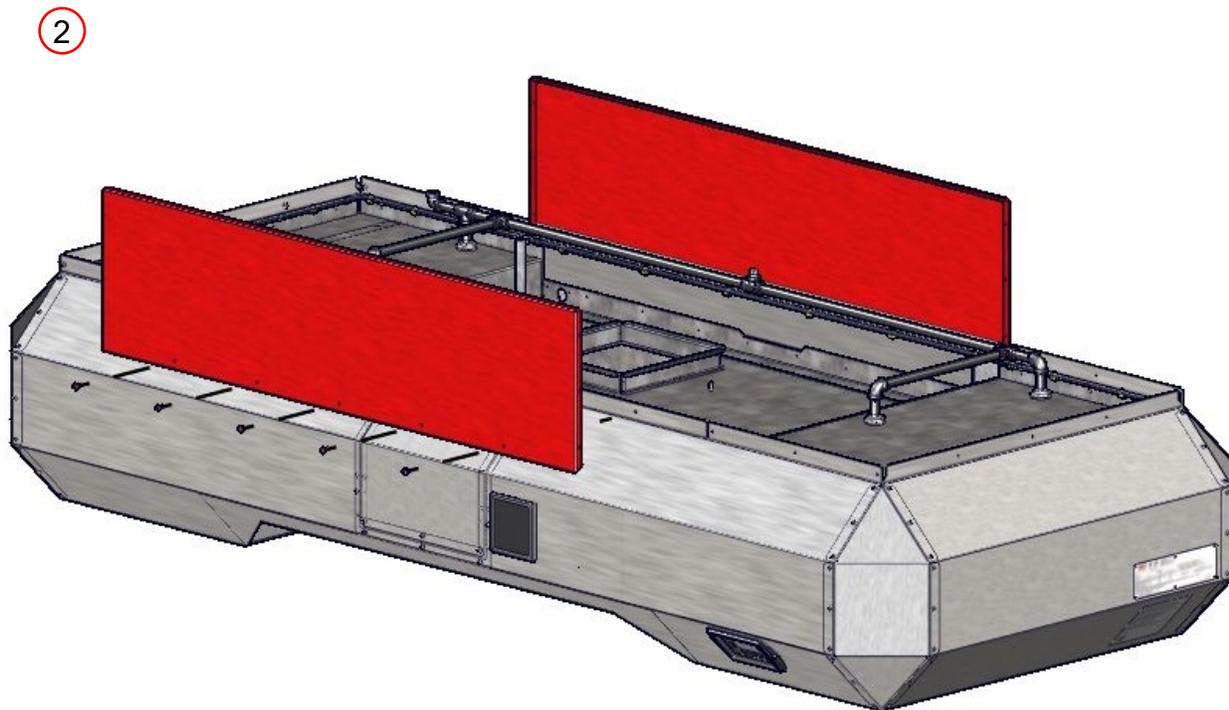
Комплекты Набор Валанче XLT Hood доступны для разных высот от пола до потолка. Для получения дополнительной информации обратитесь в фирму XLT или к назначенному вами представителю.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все размеры в дюймах [миллиметрах],  $\pm 1/4$  [6], если не указано иное.

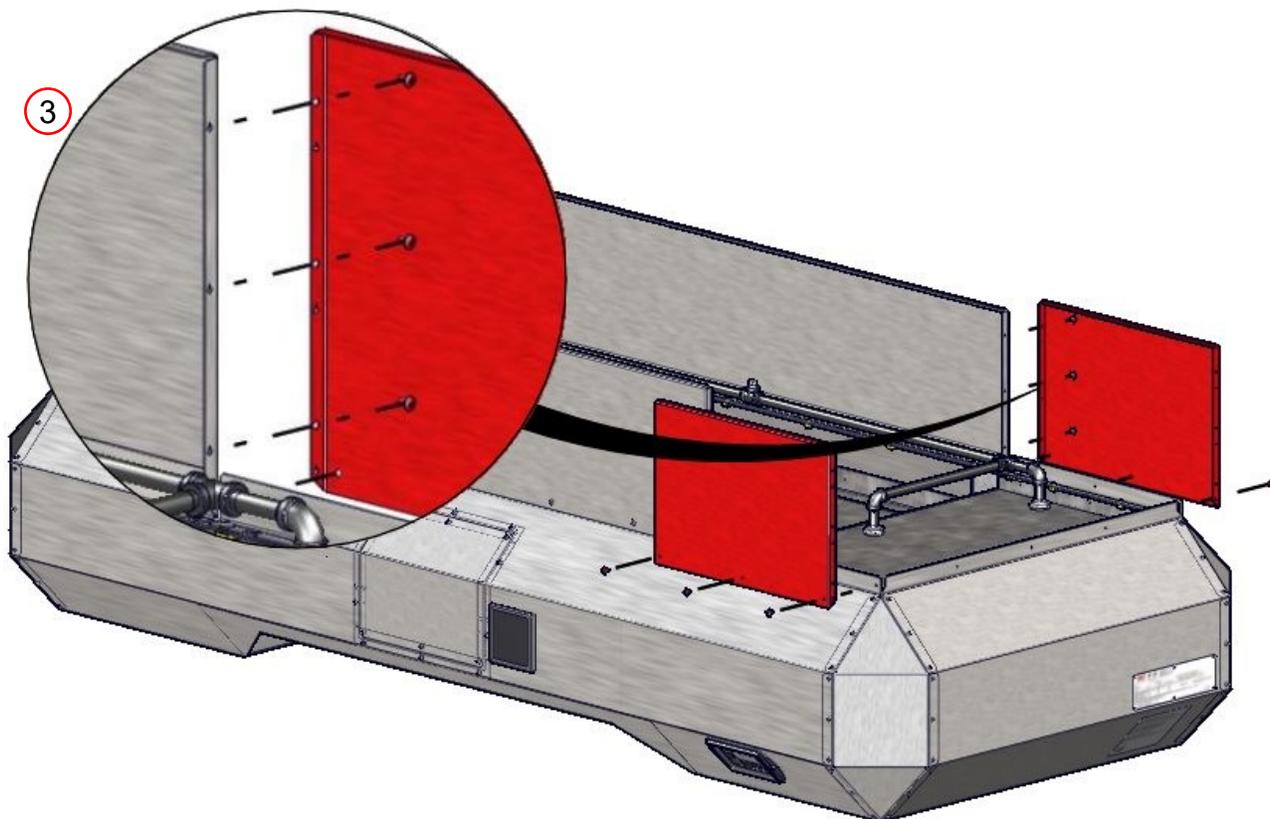
Установите кронштейны вставки



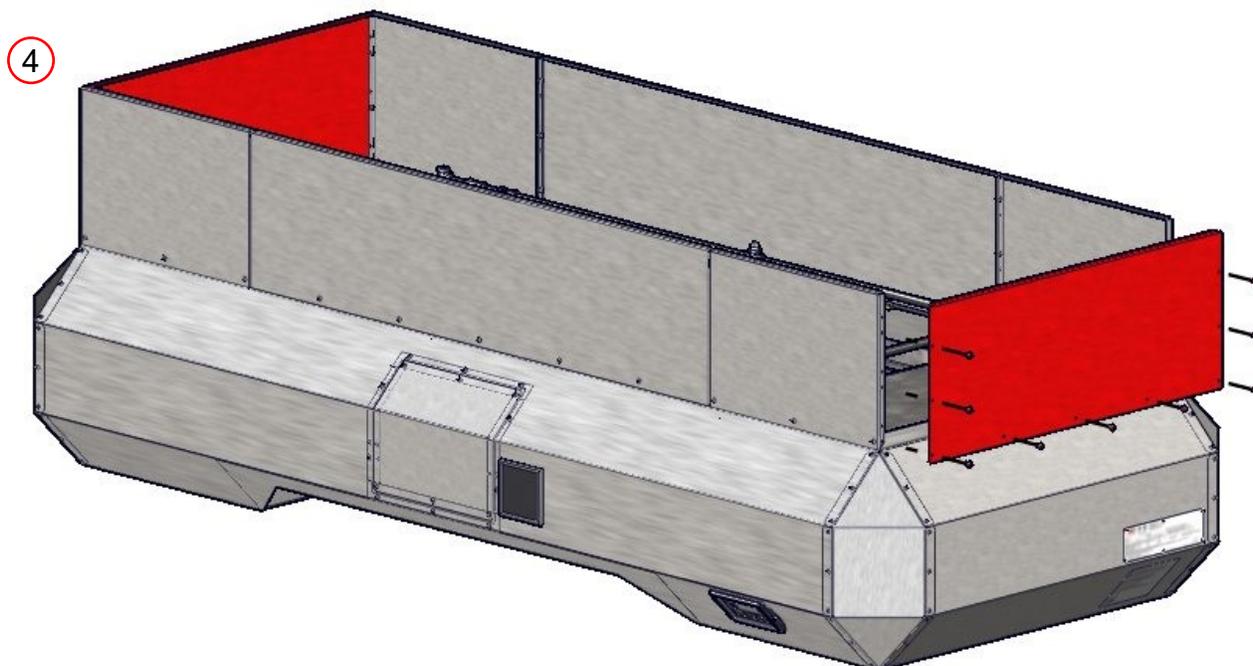
Установка передней и задней панелей



## Установка угловых панелей

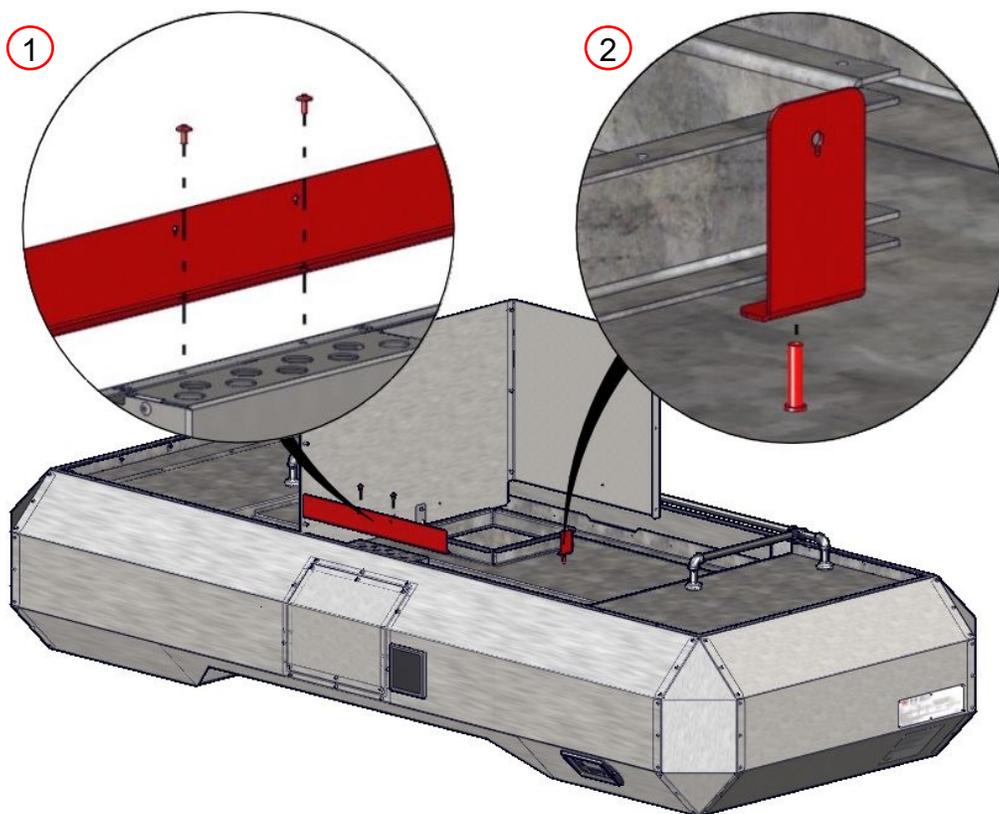


## Установка конечных панелей

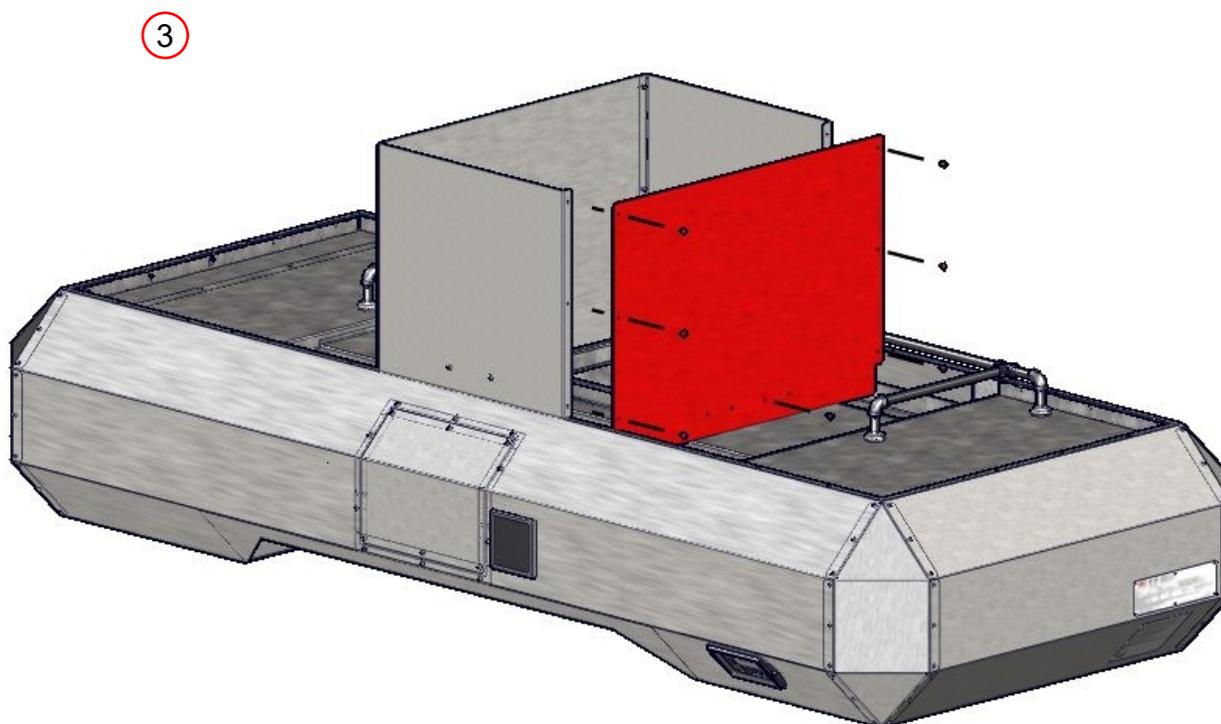


Дополнительный воздуховод вытяжки

Установить кронштейны для обертывания каналов



Установить панели для обёртывания воздуховодов



Как и любой другой прибор, требуется периодическое техническое обслуживание. На этот график влияют многие факторы, такие как ассортимент продукции и часы использования. Пример графика включен.

Ваша вытяжка XLT изготовлена из нержавеющей и алюминированной стали. Перед использованием проверьте ограничения по применению на этикетке продукта. Соблюдайте рекомендуемые меры предосторожности и безопасности в соответствии с указаниями производителя продукта. Отбеливание может привести к обесцвечиванию и коррозии нержавеющей стали и не рекомендуется для очистки.

Не используйте абразивные или едкие очистители. Абразивные подушечки поцарапают поверхности из нержавеющей стали. Зоны с сильным налипанием следует распылить и дать им впитаться в течение пяти (5) минут, прежде чем вытереть. Для сохранения внешнего вида всегда протирайте "зерном" поверхности.

График чистки и технического обслуживания вытяжки						
		Ежед-невно	Еженед-ельный	Ежеме-сячно	Полугодо-вой	По мере необходимости
<b>Уборка</b>						
	Протрите передние, боковые и	<input type="checkbox"/>				
	Чистые световые шарик	<input type="checkbox"/>				
	Пустые и чистые лотки для смазки	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Фильтр чистого вентилятора	<input type="checkbox"/>				
	Фильтры чистой смазки		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Чистый воздуховод и вытяжной вентилятор			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Инспекция</b>						
	Проверить лотки для смазки	<input type="checkbox"/>				
	Проверьте пищевые жировые фильтры		<input type="checkbox"/>			
<b>Заменить</b>						
	Фильтр вентилятора					<input type="checkbox"/>
	Лампочки					<input type="checkbox"/>



Духовка должна быть прохладной, а электрический шнур отключен до того, как будет произведена чистка.

**ОПАСНОСТЬ**



Панели кожуха могут весить до 60 фунтов [27 кг]. Будьте осторожны при подъеме.

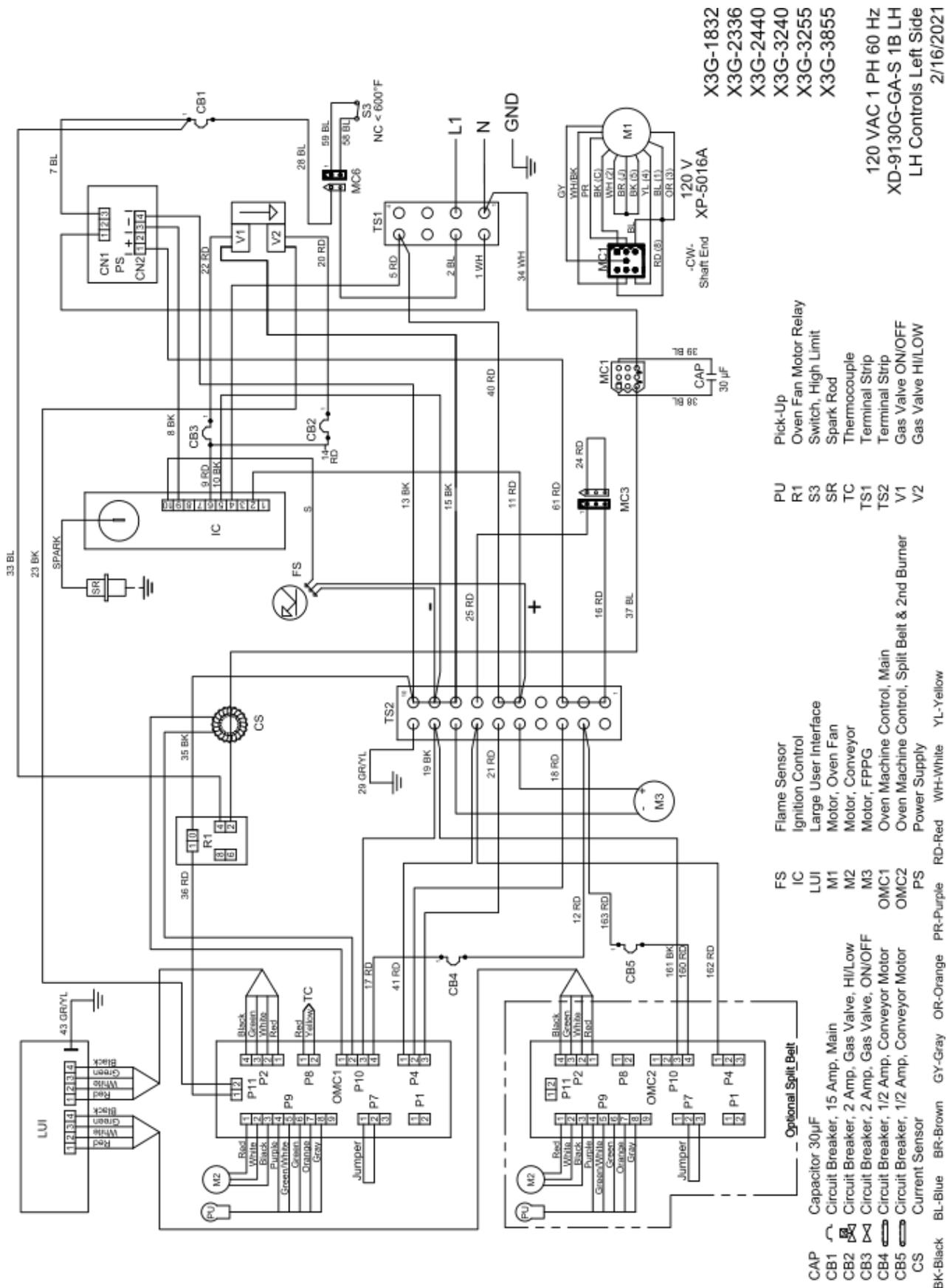
**ВНИМАНИЕ**



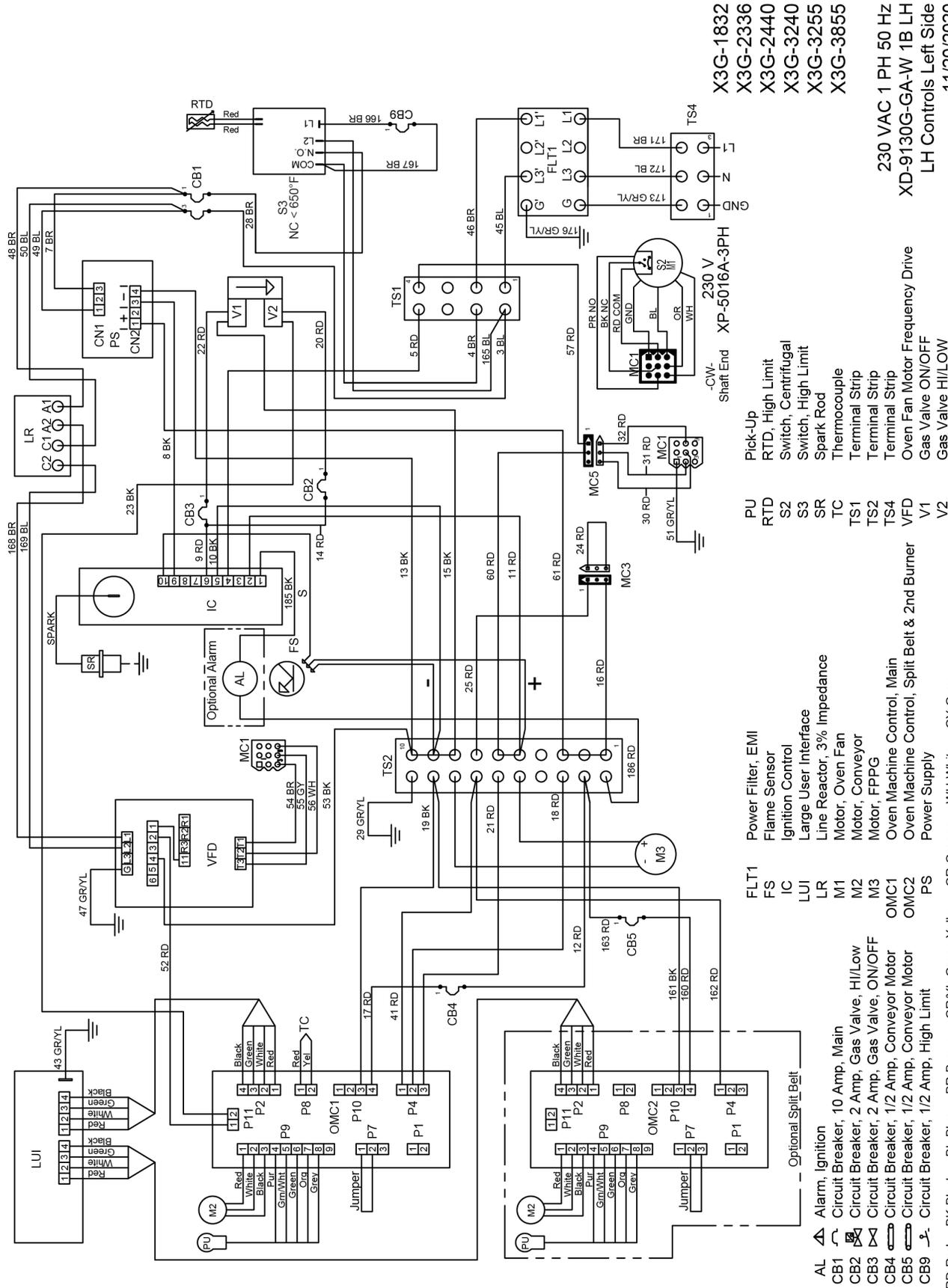
НЕ распыляйте жидкие чистящие средства в следующих местах: Капот электрический блок (расположен на передней части верхней части, Пользовательский интерфейс (расположен в нижнем правом углу)

**ВНИМАНИЕ**

Эта страница специально оставлена пустой.







- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

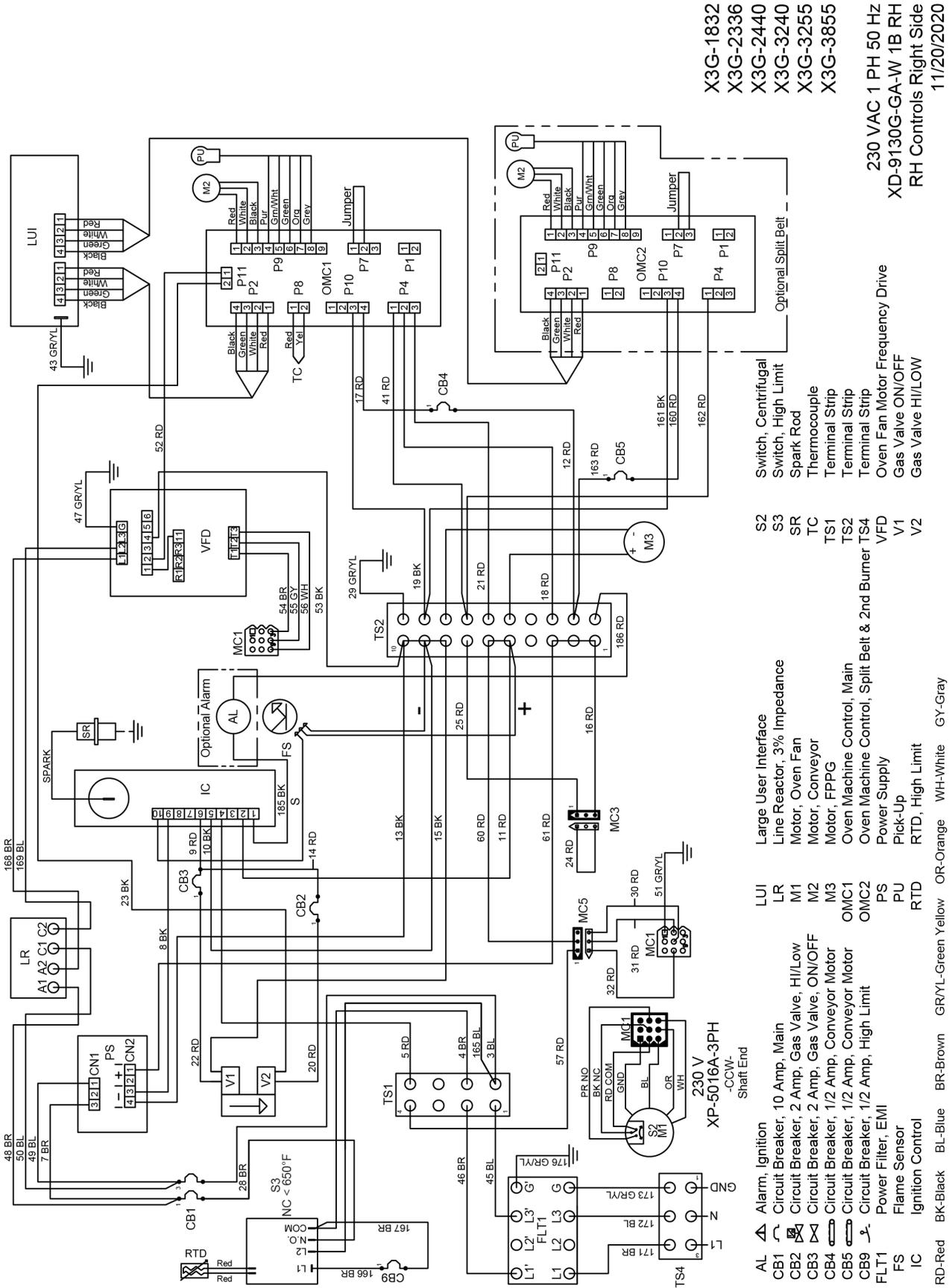
230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130G-GA-W 1B LH  
 LH Controls Left Side  
 11/20/2020

- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply

- AL Alarm, Ignition
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/LOW
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit

- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray



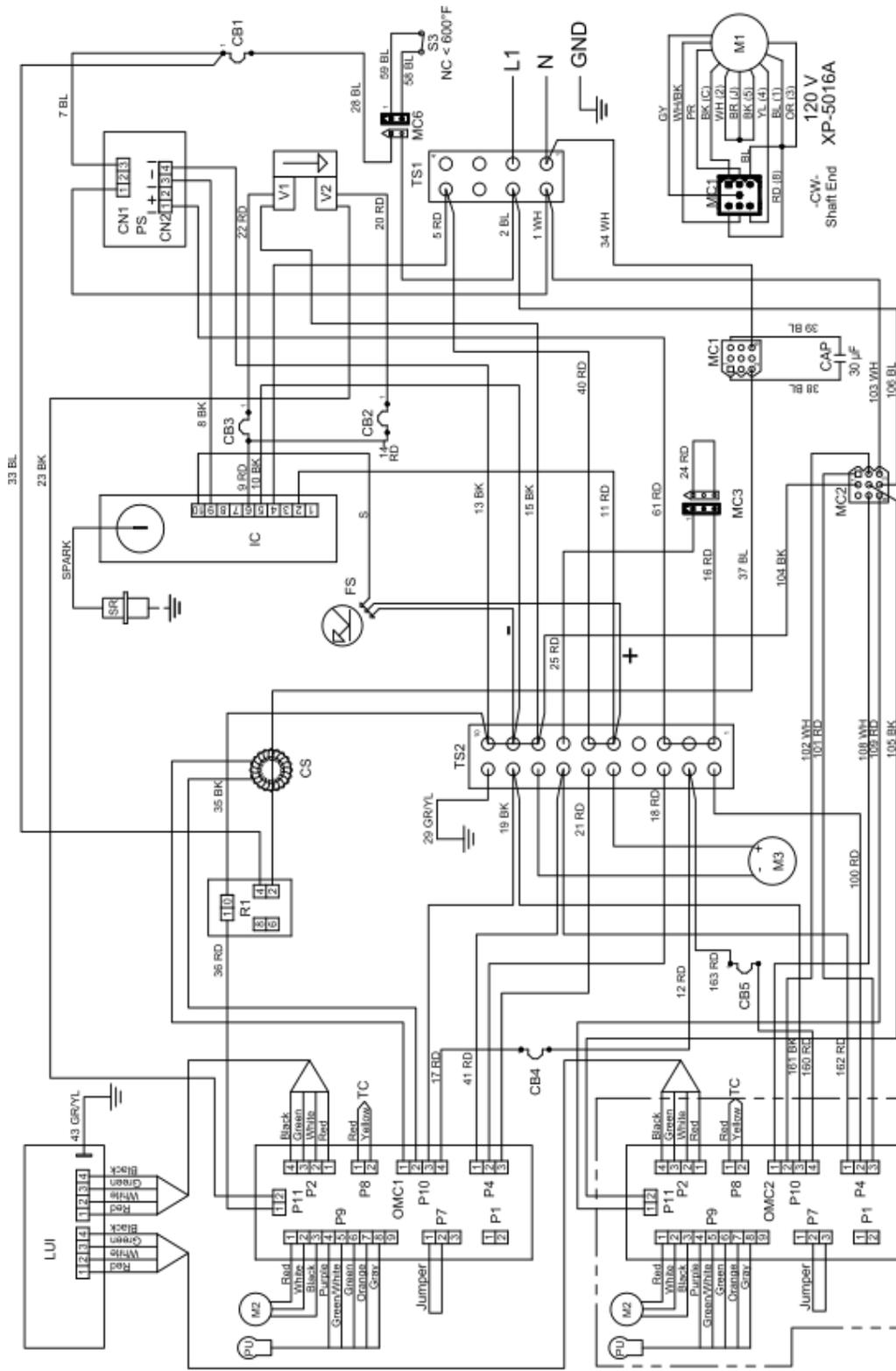
- X3G-1832
- X3G-2336
- X3G-2440
- X3G-3240
- X3G-3255
- X3G-3855

230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130G-GA-W 1B RH  
 RH Controls Right Side  
 11/20/2020

This page is intentionally left blank.



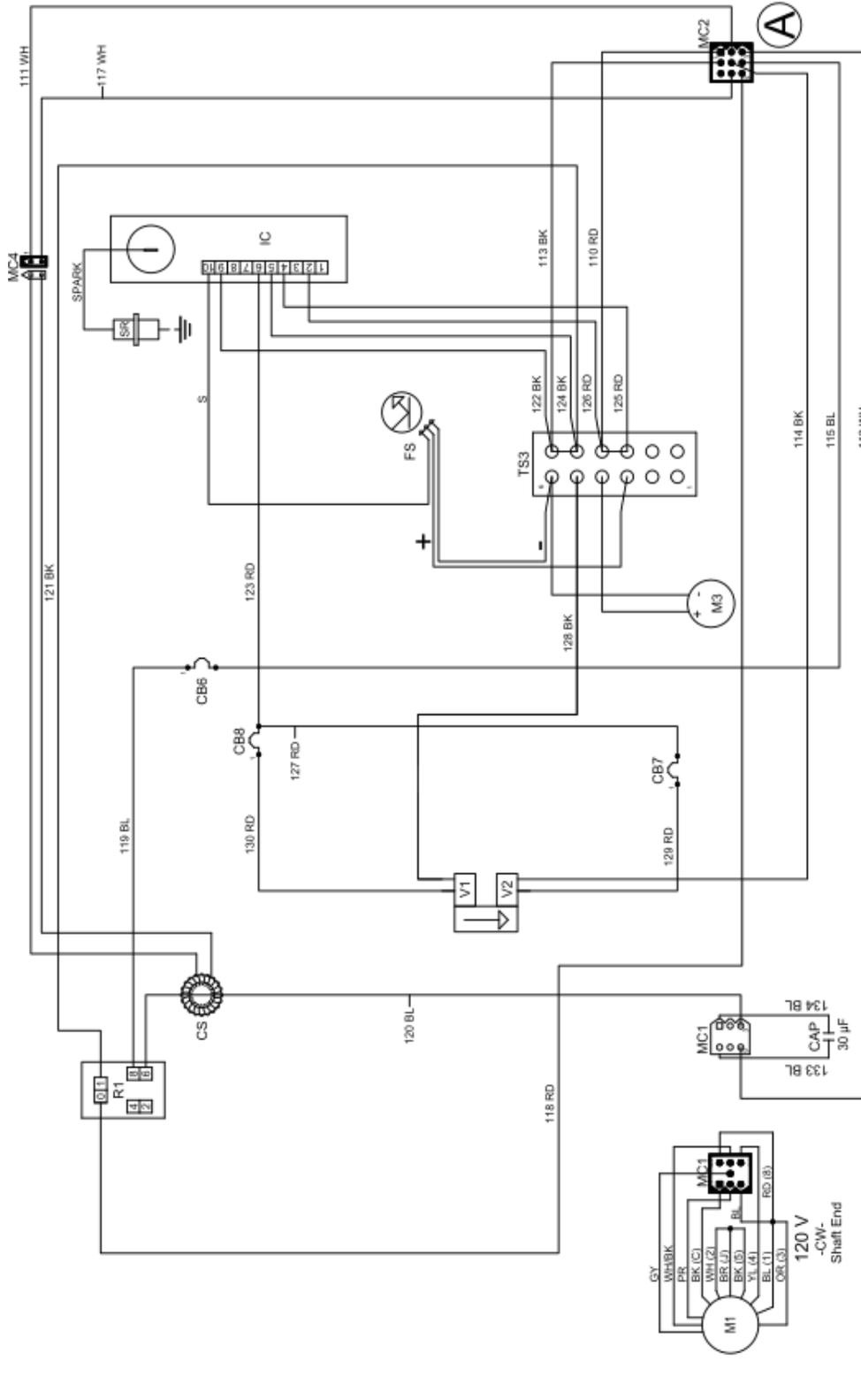
# 110 СХЕМА ДЛЯ ПЕЧИ - СТАНДАРТ 2 VOX LHC 120 VAC LH



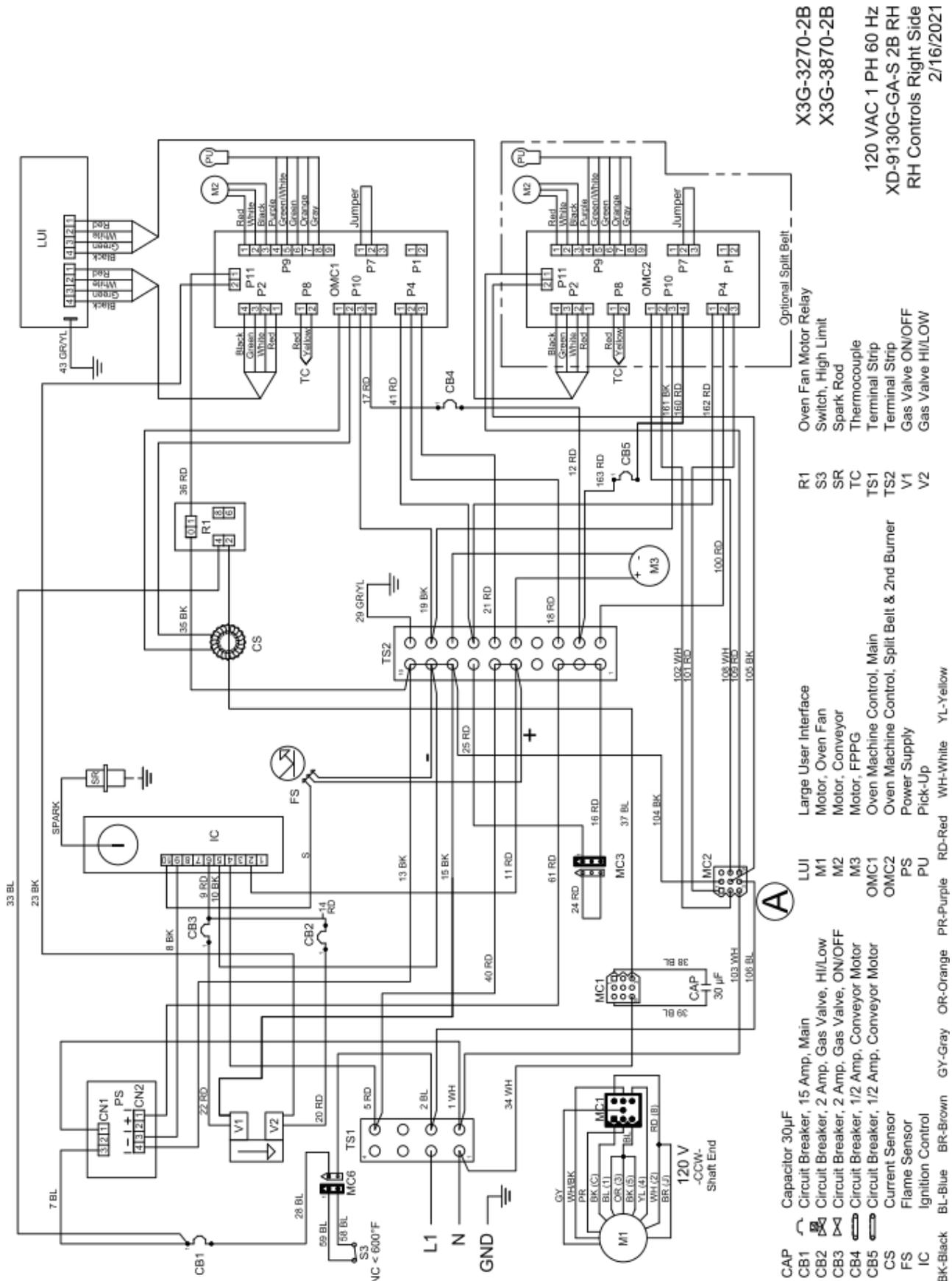
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- IC Ignition Control
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- X3G-3270-2B
- X3G-3870-2B
- 120 VAC 1 PH 60 Hz
- XD-9130G-GA-S 2B LH
- LH Controls Left Side
- 2/16/2021



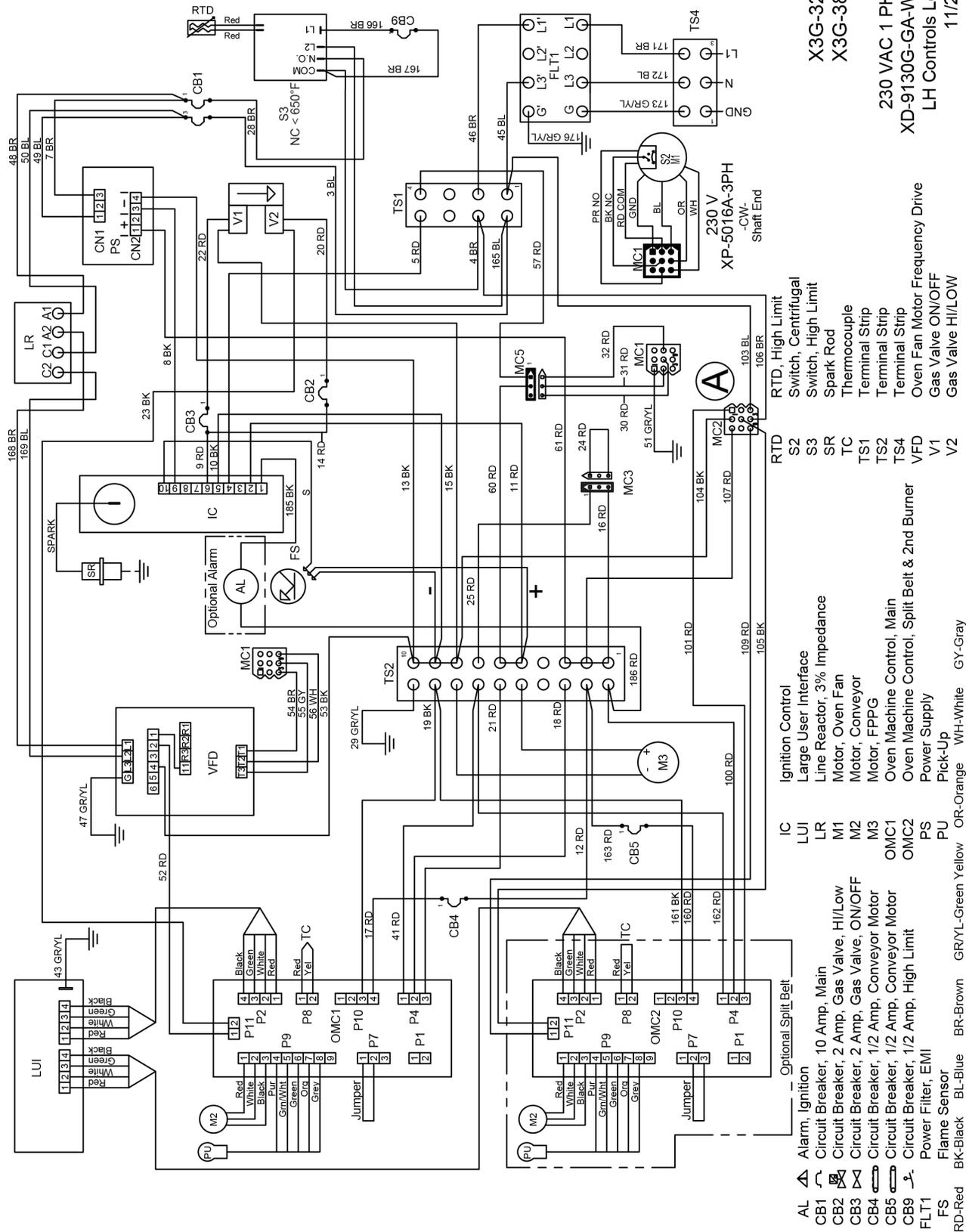
# 112 СХЕМА ДЛЯ ПЕЧИ - СТАНДАРТ 2 ВОХ RHC 120 VAC LH

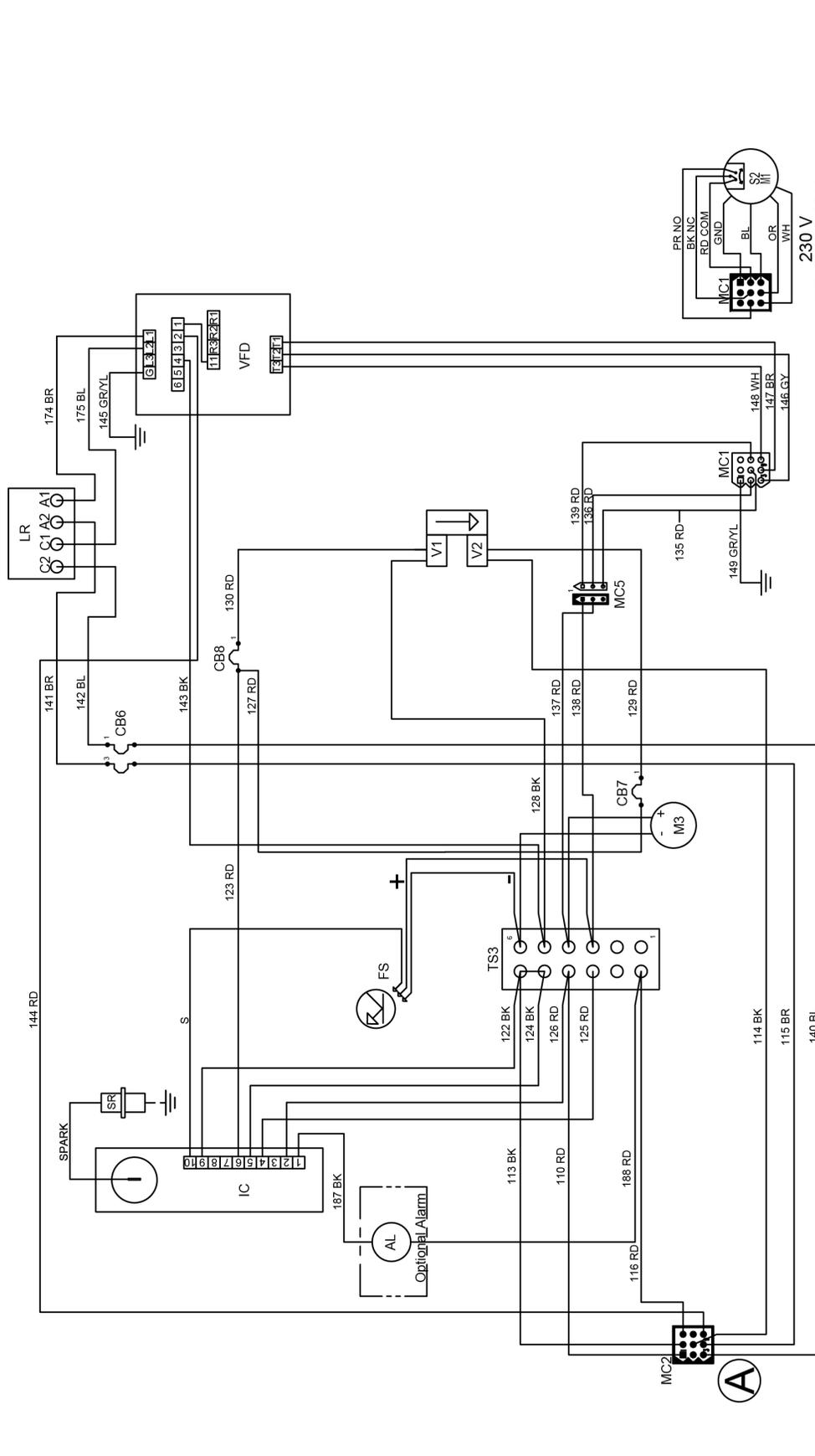


X3G-3270-2B  
 X3G-3870-2B  
 120 VAC 1 PH 60 Hz  
 XD-9130G-GA-S-2B RH  
 RH Controls Left Side  
 2/16/2021

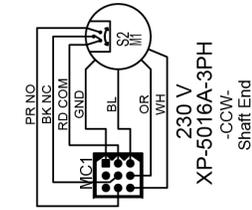


- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, Hi/Low
- CB3 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CB4 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- BK-Black BL-Blue BR-Brown GY-Gray OR-Orange PR-Purple RD-Red WH-White YL-Yellow
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, FPPG
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt & 2nd Burner
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- X3G-3270-2B Optional Split Belt
- X3G-3870-2B
- 120 VAC 1 PH 60 HZ
- XD-9130G-GA-S-2B RH
- RH Controls Right Side
- 2/16/2021

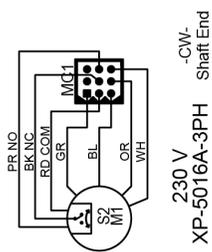
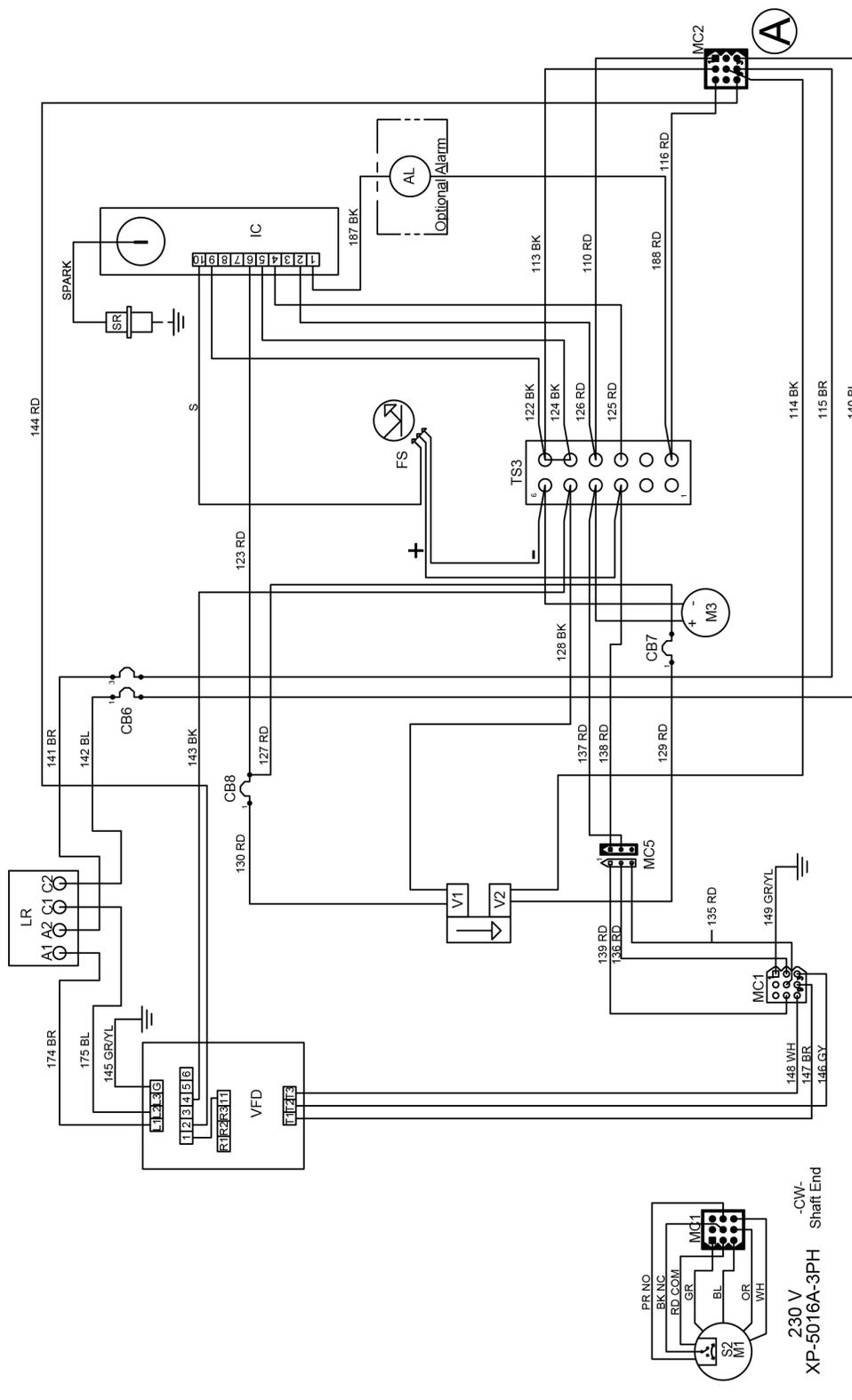




X3G-3270-2B  
X3G-3870-2B  
230 VAC 1 PH 50 Hz  
XD-9130G-GA-W 2B LH  
LH Controls Right Side  
11/20/20



- AL Alarm, Ignition
- CB6 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GRYL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 3% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- S2 Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

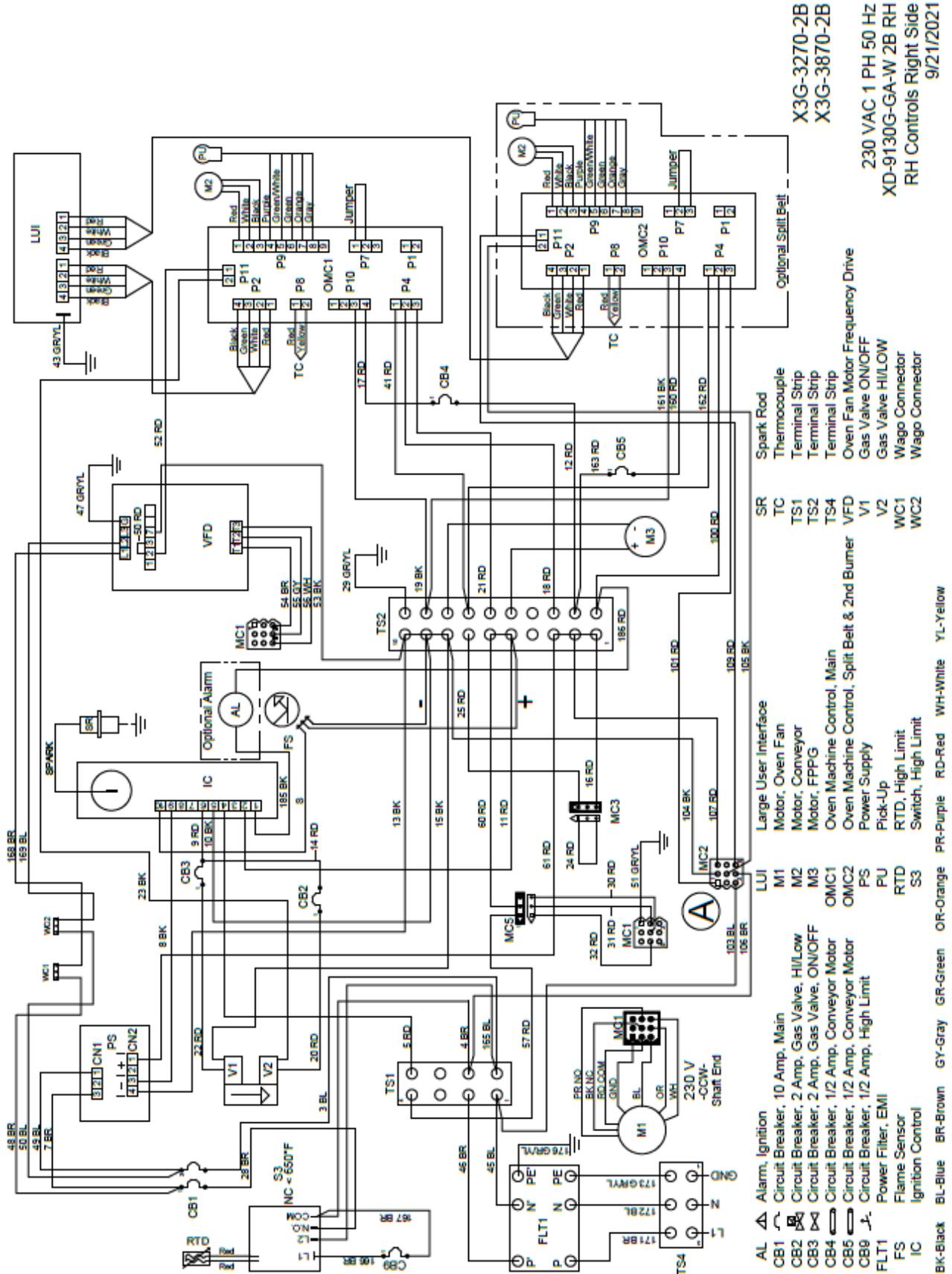


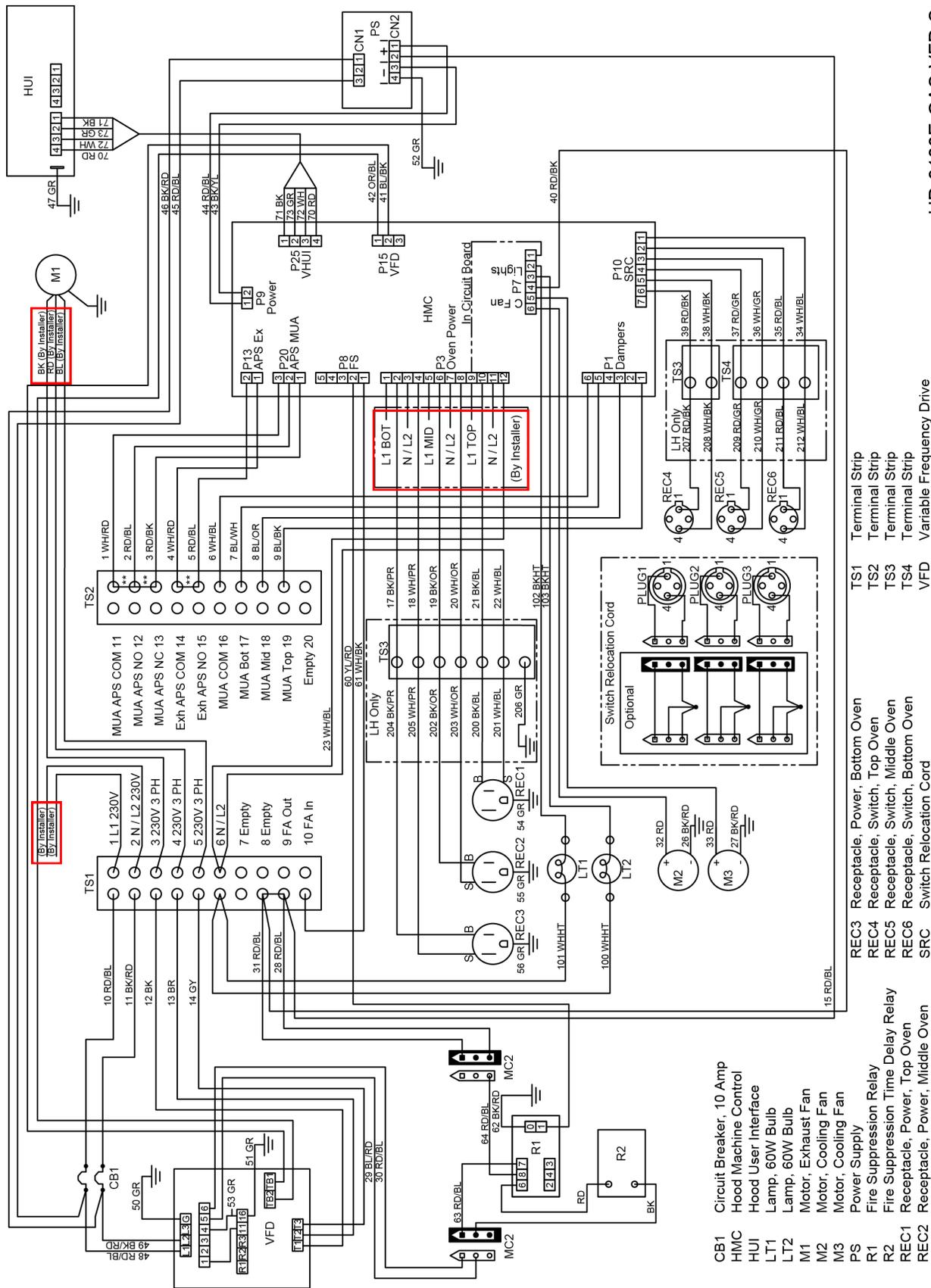
X3G-3270-2B  
 X3G-3870-2B  
 230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130G-GA-W 2B RH  
 RH Controls Left Side  
 11/20/2020

AL	Alarm, Ignition	TS3	Terminal Strip
CB6	Circuit Breaker, 10 Amp, Main	VFD	Oven Fan Motor Frequency Drive
CB7	Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low	V1	Gas Valve ON/OFF
CB8	Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF	V2	Gas Valve HI/LOW
FS	Flame Sensor		
IC	Ignition Control		
RD-Red	BK-Black		
	BL-Blue		
	BR-Brown		
	GRYL-Green Yellow		
	OR-Orange		
	WH-White		
	GY-Gray		









HD-9130E-GAS-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

BL-Blue

BK-Black

RD-Red

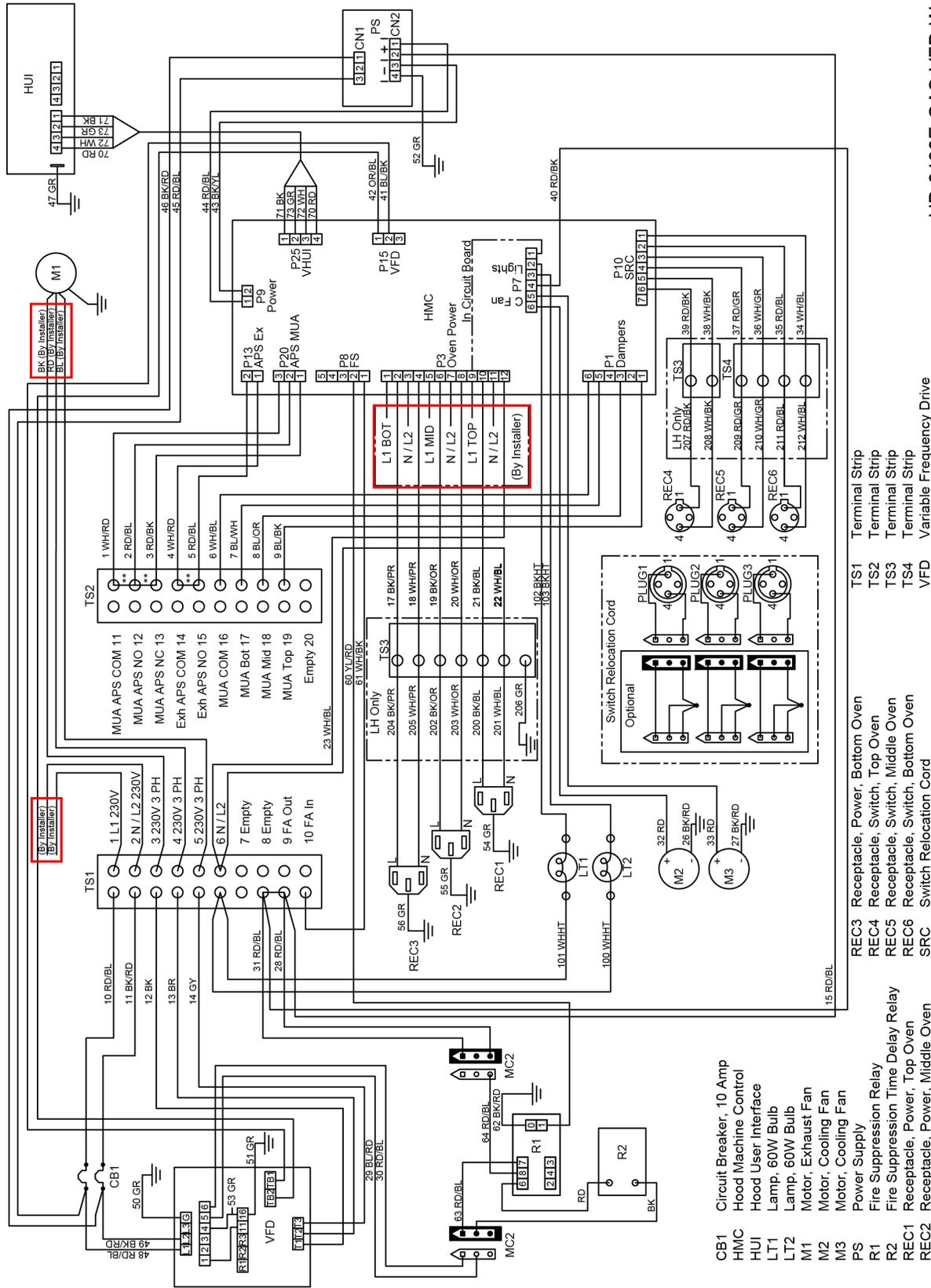
TS1 Terminal Strip

TS2 Terminal Strip

TS3 Terminal Strip

TS4 Terminal Strip

VFD Variable Frequency Drive



HD-9130E-GAS-VFD-W  
11/20/2020

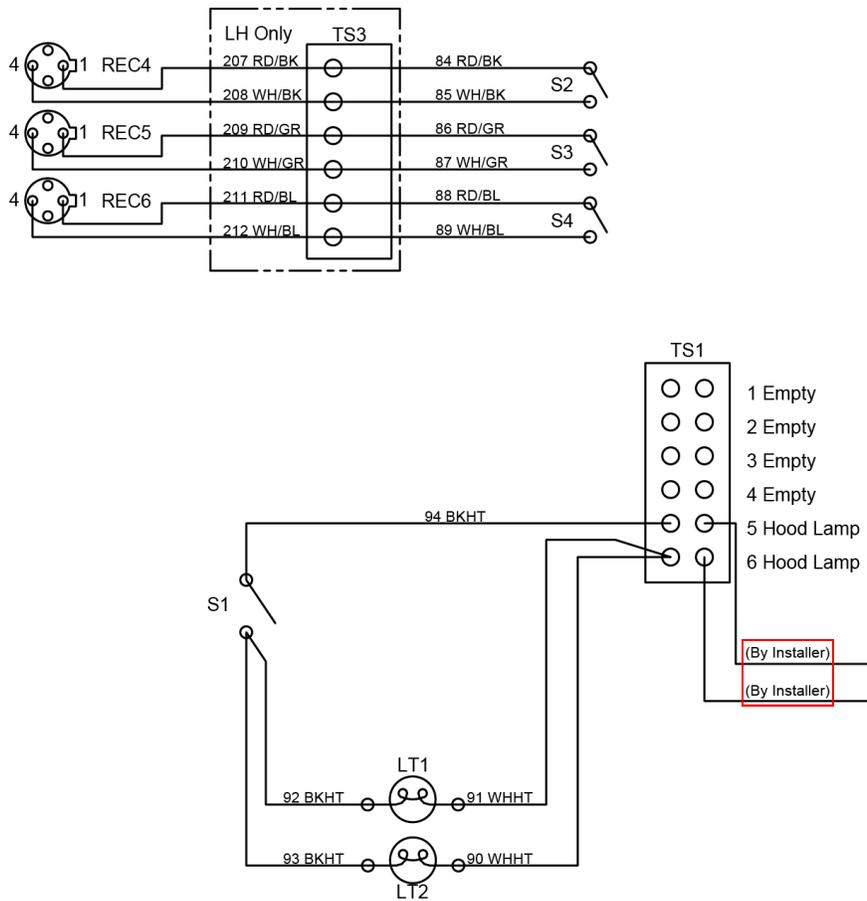
\*\* - Remove Jumpers for APS

WH-White GY-Gray

OR-Orange HT-High Temp PR-Purple

YL-Yellow GR-Green BR-Brown

- 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
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- 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
- TS4 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive



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

**Standard XLT Oven Certifications<sup>1</sup> :****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 Certifications<sup>1</sup> :****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 Certifications <sup>1</sup>:**

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

**Australian XLT Oven Certifications <sup>2</sup>:****XLT Gas Ovens: (Certification GAS40066)**

1. AS 4563-2004 Commercial Catering Gas Equipment
2. AS/NZS 3350.1:2002 Safety of Household & Similar Electrical Appliances.

**Korea XLT Oven Certifications <sup>3</sup>:****XLT Gas Ovens: (certificate GA-107)**

1. Meets KGS-AB338 Facility/Technical/Inspection Code For Manufacture of Commercial Gas Burning Appliances.

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea

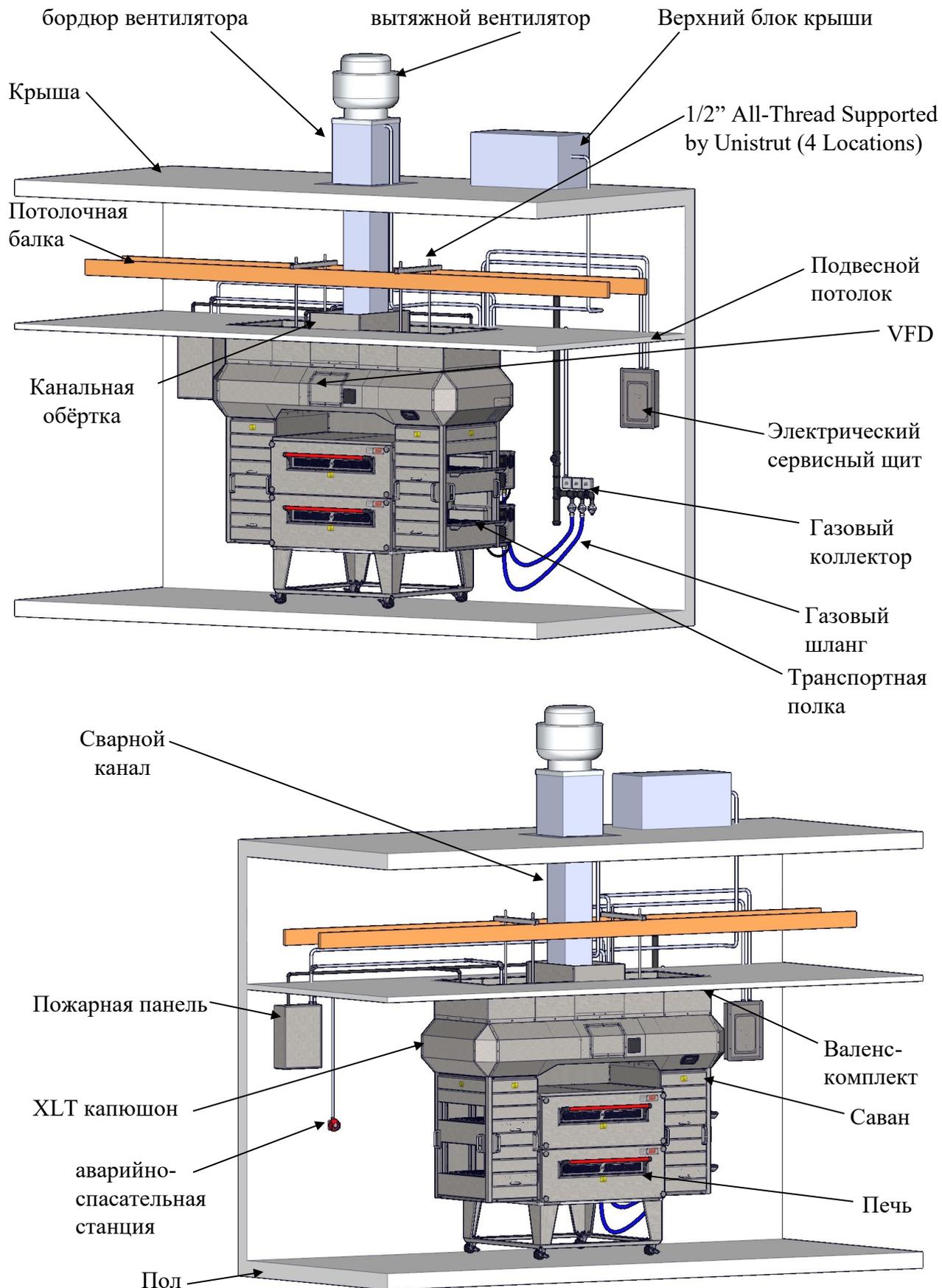
# Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

**Fill out all information and print legibly**

<b>Start-Up Information</b> Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
<b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b> <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only) <ul style="list-style-type: none"> <li>• One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty</li> </ul> <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"> <li>• XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty</li> </ul> <input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed	<b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b> <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"> <li>• Ovens are under hood with shrouds attached</li> </ul> <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
<b>Oven Information</b> <u>Top Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Middle Oven</u> Serial Number: _____ Model Number: _____ <u>Bottom Oven</u> Serial Number: _____	<b>Hood Information</b> 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: <a href="mailto:startup@xltovens.com">startup@xltovens.com</a></p> </div>

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