

# XLT<sup>®</sup>

## SmartSolutions<sup>™</sup>

XD 9004B  
KSWHHE  
10/02/2020



## XLT Gasoven & XLT Afzuigkap Installatie en bedieningshandleiding



**LET OP**

Lees deze handleiding voordat u dit apparaat gebruikt.

De huidige versies van deze handleiding, Technisch / Rough-In Specificaties, Onderdelen & Service Manual, bouwkundige tekeningen, en een lijst van de International geautoriseerde distributeurs zijn beschikbaar op: [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com)

For use with the following XLT Gas Oven Versions::

Korea (K) H  
Standaard (S) H  
Wereld (W) H

Voor gebruik met de volgende versies van de afzuigkap

XLT:  
Standarad (S) E  
Wereld (W) E



Vertaling van de originele instructies

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)



**WAARSCH  
UWING**

**Plaats op een prominente locatie instructies voor het geval je ruikt gas te volgen. Deze informatie kan worden verkregen door contact op met uw plaatselijke gasleverancier.**



**WAARSCH  
UWING**

**VOOR JOUW VEILIGHEID**

**Bewaar geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gassen in de nabijheid van dit of een ander apparaat.**



**WAARSCH  
UWING**

**Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging, service of onderhoud kan materiële schade, letsel of de dood tot gevolg. Lees de installatie, bediening en onderhoud zorgvuldig alvorens de installatie, het gebruik of het onderhoud van deze apparatuur.**



**WAARSCH  
UWING**

**Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**

XLT heeft miljoenen dollars uitgegeven ontwerpen en testen van onze producten, alsmede het ontwikkelen van Installatie en handleidingen. Deze handleidingen zijn de meest complete en gemakkelijkste te begrijpen in de industrie. Echter, ze zijn waardeloos als ze niet worden opgevolgd.

We hebben operators winkel gezien en eigenaren van gebouwen te verliezen vele duizenden dollars aan verloren inkomsten als gevolg van een verkeerde installatie. Wij raden u alle instructies in deze handleiding te volgen als volgt best practices in loodgieterij, elektriciteit en HVAC bouwvoorschriften.

**Revision History Table**

Revision	Comments	Date
A	New Release	06/05/2020
B	Added Newly Certified Model Sizes And Information Throughout, Restructured Pg. 2-10, Removed Recommended List Of Tools Pg. 11, Modified Oven Description Section Pg. 12, Condensed Oven Dimensions & Weights Pages Pg. 16-19, Condensed Oven Requirement pages Pg.20-23, Updated Oven Gas Group Table Pg. 25, Updated Base Assembly-Quad Stack Image Pg. 32, Updated Start-Up Procedure Pg. 40, Updated Images And Verbiage Pg. 41, Removed Image Pg. 68, Updated Image Pg. 69, Updated Schematics Pg. 110-118, Updated Start-Up Checklist Pg. 127	10/02/2020

## Definities & Symbolen

Een veiligheidsinstructie (bericht) is voorzien van een "Safety Alert symbool" en een signaal woord of een zin, zoals **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** of **LET OP**. Elk signaal woord heeft de volgende betekenis:



**GEVAAR**

Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



**HOOG  
VOLTAGE**

Duidt op een hoge spanning. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn. Lees het bericht en volg de instructies nauwkeurig.



**WAARSCH  
UWING**

Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot kortingen of verpletterd. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn.



**LET OP**

Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot licht tot matig letsel of ernstige schade aan het product. De in de LET beschreven situatie kan, indien niet vermeden, leiden tot ernstige gevolgen. Belangrijke veiligheidsmaatregelen zijn beschreven in LET OP (evenals WAARSCHUWING), dus zorg ervoor om ze te observeren.



**NOTA**

Notes geeft een gebied of onderwerp van bijzondere verdiensten, met nadruk op ofwel het vermogen van het product of de veel voorkomende fouten in de bediening of het onderhoud.



**TIP**

Tips geven een speciale instructie die tijd kunt besparen of andere voordelen bij de installatie of het gebruik van het product. De tip vraagt aandacht voor een idee dat niet voor de hand om nieuwe gebruikers van het product kan zijn.



## VEILIGHEID HANGT OP U



### LET OP

Dit apparaat is voor professioneel gebruik door gekwalificeerd personeel. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerde personen in overeenstemming met de geldende voorschriften. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met voldoende ventilatie om het optreden van onaanvaardbare concentraties van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd te voorkomen. Dit apparaat heeft een onbelemmerde toevoer van verse lucht voor een goede werking en moet in een voldoende geventileerde ruimte in overeenstemming met de geldende voorschriften worden geïnstalleerd. Dit apparaat moet worden onderhouden door gekwalificeerd personeel ten minste om de twaalf (12) maanden of eerder indien veelvuldig gebruik wordt verwacht.



### GEVAAR

Reparaties van alle apparaten en afzuigkappen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional die deze instructies heeft gelezen en begrijpt en bekend is met de juiste veiligheidsmaatregelen. Lees deze handleiding grondig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

- Plaats op een prominente locatie instructies voor het geval je ruikt gas te volgen. Deze informatie kan worden verkregen door contact op met uw plaatselijke gasleverancier.
- In het geval van een gaslucht wordt waargenomen, schakel het gas bij de belangrijkste afsluiter onmiddellijk. Neem contact op met uw lokale Gas Company of leverancier.
- Heeft de voor de verbranding en / of ventilatielucht om het apparaat niet te beperken. Zorg voor voldoende vrije ruimte voor de exploitatie, het schoonmaken, het behoud van de eenheid en voldoende ruimte voor het bedienen van het gas afsluiter wanneer het apparaat in de geïnstalleerde positie.
- Houd het gebied vrij en uit de buurt van brandbare stoffen. **DO NOT AEROSOLS** spray in de buurt van dit **TOESTEL WANNEER HET IN WERKING**.
- Ovens zijn gecertificeerd voor montage op brandbare vloeren.
- Elektrische schema's bevinden zich in de doos van de oven controle en in deze handleiding. Koppel ingangsvermogen op het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Dit apparaat vraagt om een afzuigkap. De installatie moet voldoen aan de lokale codes.
- Dit apparaat kan worden bediend met ofwel aardgas of aardolie vloeibare brandstof zoals aangegeven op het typeplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Dit apparaat moet worden bediend door dezelfde spanning, fase en frequentie van de elektrische stroom zoals aangegeven op het naamplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Minimale afstanden moeten worden aangehouden tot brandbare en niet-brandbare bouwmaterialen.
- Volg alle plaatselijke voorschriften bij het installeren van dit apparaat.
- Volg alle plaatselijke codes voor het elektrisch aarden van het apparaat.
- Apparaat is niet te worden gereinigd met water onder hoge druk.
- XLT ovens zijn gecertificeerd voor gebruik in stapels van maximaal drie (3) eenheden van XLT producten. Integratie van producten van andere fabrikanten in een oven stack is niet aan te raden, en vervalt de garantie. XLT aanvaardt geen aansprakelijkheid voor gemengd product toepassingen.
- Het niet XLT klantendienst bellen op 1-888-443-2751 voorafgaand aan het contacteren van een reparatie bedrijf vervalt elke en alle garanties.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.



Waarschuwing & Veiligheidsinformatie .....	2
Garantie .....	6
Algemeen .....	8
Ontvangst & Inspectie .....	9
Verantwoordelijkheden voor de installatie .....	10
Ovenbeschrijving .....	12
Oven Kratten Afmetingen .....	15
Afmetingen en gewichten van de oven .....	16
Ovenvereisten .....	19
Oven Alleen Ruw-In-Specificaties .....	27
Ovensamenstelling .....	29
Ovenaansluiting .....	36
Ovenbrandbestrijding .....	37
Ovenventilatie-richtlijnen .....	39
Oven Initiële Start-Up .....	40
Ovenverrichting .....	41
Bedieningselementen voor ovens .....	42
Ovenreiniging .....	46
Ovenonderhoud .....	51
Oven Problemen oplossen .....	52
Afzuigkapinstallatie .....	54
Afzuigkapbeschrijving .....	55
Afzuigkap en lijkwade Kratten Afmetingen .....	57
Afmetingen en gewichten van de afzuigkap .....	58
Aanbevolen uitlaatgasdebieten .....	60
Afzuigkap Elektrische eisen .....	62
Afzuigkap Ruw-In-Specificaties .....	63
Afzuigkap Elektrische aansluitingen .....	64
Afzuigkapconstructie .....	78
Afzuigkapaansluiting .....	96
Afzuigkap eerste ingebruikname .....	98
Bedieningselementen voor Afzuigkap .....	99
Afzuigkap valanceersysteem .....	102
Afzuigkapbuiswikkelkit .....	105
Schoonmaken van de Afzuigkap .....	106
Elektrische schema's .....	108
Certificeringen .....	125
Opstartchecklistt .....	127
Typische winkelinstallatie .....	128
Opmerkingen .....	129

## Garantie - US and Canada

Rev J

Approval Date: 10/16/2019

XLT garandeert dat de ovens van versie H die na 16 oktober 2019 zijn geproduceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker, en garandeert verder de hoofdventilatorbladen, transportassen en transportlagers gedurende tien (10) jaar. XLT garandeert verder dat alle ovens/kappen vrij zijn van roest gedurende tien (10) jaar vanaf de datum waarop de apparatuur oorspronkelijk is aangeschaft. XLT garandeert dat de kappen van versie E die na 16 oktober 2019 zijn gefabriceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker. Als de aankoop een voorgeprogrammeerd Ansul-systeem op zowel de ovens als de afzuigkap omvat, wordt de garantie op beide apparaten verhoogd tot tien (10) jaar. In het geval van een defect aan een onderdeel zal XLT een vervangingsonderdeel leveren en alle arbeid die met de vervanging van het onderdeel gepaard gaat, betalen. Indien XLT bij controle vaststelt dat het onderdeel niet defect is, zijn alle gemaakte kosten voor rekening van de eindgebruiker. Deze garantie wordt uitgebreid naar de oorspronkelijke eindgebruiker-koper en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. De schade is beperkt tot de oorspronkelijke aanschafprijs.

### PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- De eigenaar moet de apparatuur en de kratten bij ontvangst inspecteren. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gemeld aan de vervoerder, XLT, en gedocumenteerd op de Bill of Lading.
- De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de installatie- en bedieningshandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Deze garantie ontslaat de eigenaar niet van de verplichting om de apparatuur naar behoren te onderhouden in overeenstemming met de installatie- en gebruikershandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Een kopie van de "Initial Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en teruggestuurd naar XLT wanneer de unit voor het eerst wordt geïnstalleerd, en/of wanneer de unit wordt verwijderd en op een andere locatie wordt geïnstalleerd.
- De gas-, elektrische en HVAC-voorzieningen moeten worden aangesloten op de oven en worden geïnstalleerd door lokale erkende aannemers.
- Als u geen contact opneemt met XLT voordat u contact opneemt met een reparatiebedrijf voor garantiwerkzaamheden, komen alle garanties te vervallen.

### WAT NIET GEDEKT IS:

- Vrachtschade
- Overuren
- Elk onderdeel dat defect raakt als gevolg van nutsvoorzieningen (stroompieken, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of -volume, vervuilde brandstof, of onjuiste aansluitingen van het nutsbedrijf)
- Elk onderdeel dat defect raakt door vocht en/of andere verontreinigingen
- Transportbanden
- Filters
- Uitlaatgassenventilatoren
- Gloeilampen
- Geschilderde of met poeder gecoate oppervlakken
- Normaal onderhoud of aanpassingen
- Deze garantie is niet van toepassing als de apparatuur of enig onderdeel beschadigd is als gevolg van een ongeval, een ongeval, wijziging, misbruik, onjuiste reiniging, onjuiste installatie, onjuiste bediening, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen.

### DE VORDERINGEN WORDEN ALS VOLGT BEHANDELD:

- Mocht een dergelijk defect worden ontdekt, dan moet XLT daarvan op de hoogte worden gesteld. Na melding zal XLT de nodige reparaties laten uitvoeren door een geautoriseerde servicemedewerker. Ontzegging van diensten bij aankomst van een geautoriseerde servicemedewerker ontslaat XLT van alle garantieverplichtingen.



## Garantie – Internationale

Rev L

Approval Date: 06/01/2020

XLT garandeert dat de ovens van versie H die na 16 oktober 2019 zijn geproduceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker, en garandeert verder de hoofdventilatorbladen, transportassen en transportlagers gedurende tien (10) jaar. XLT garandeert verder dat alle ovens/kappen vrij zijn van roest gedurende tien (10) jaar vanaf de datum waarop de apparatuur oorspronkelijk is aangeschaft. XLT garandeert dat de kappen van versie E die na 16 oktober 2019 zijn gefabriceerd, vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten bij normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop door de eindgebruiker. Als de aankoop een afzuigkap en de ovens omvat, wordt de garantie op beide apparaten verhoogd tot zeven (7) jaar. In het geval van een defect aan een onderdeel zal XLT een vervangend onderdeel leveren en alle arbeid die met de vervanging van het onderdeel gepaard gaat, betalen. Indien XLT bij controle vaststelt dat het onderdeel niet defect is, zijn alle gemaakte kosten voor rekening van de eindgebruiker. Deze garantie wordt uitgebreid naar de oorspronkelijke eindgebruiker-koper en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. De schade is beperkt tot de oorspronkelijke aanschafprijs.

### PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- De eigenaar moet de apparatuur en de kratten bij ontvangst inspecteren. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gemeld aan de vervoerder en ook aan de distributeur/dienstverlener.
- De apparatuur moet worden geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de installatie- en bedieningshandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Deze garantie ontslaat de eigenaar niet van de verplichting om de apparatuur naar behoren te onderhouden in overeenstemming met de installatie- en gebruikershandleiding die bij het apparaat is geleverd.
- Een kopie van de "Initiële Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en teruggestuurd naar de Distributeur/Serviceprovider en naar XLT wanneer de unit voor het eerst wordt geïnstalleerd, en/of wanneer de unit wordt verwijderd en op een andere locatie wordt geïnstalleerd.
- De gas-, elektrische en HVAC-voorzieningen moeten worden aangesloten op de oven en worden geïnstalleerd door lokale erkende aannemers.
- Als u geen contact opneemt met de distributeur/serviceprovider voordat u contact opneemt met een reparatiebedrijf voor garantiewerkzaamheden, komen alle garanties te vervallen.

### WAT NIET GEDEKT IS:

- Vrachtschade
- Overuren
- Elk onderdeel dat defect raakt als gevolg van nutsvoorzieningen (stroompieken, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of -volume, vervuilde brandstof, of onjuiste aansluitingen van het nutsbedrijf)
- Elk onderdeel dat defect raakt door vocht en/of andere verontreinigingen
- Transportbanden
- Filters
- Uitlaatgassenventilatoren
- Gloeilampen
- Geschilderde of met poeder gecoate oppervlakken
- Normaal onderhoud of aanpassingen
- Deze garantie is niet van toepassing als de apparatuur of enig onderdeel beschadigd is als gevolg van een ongeval, een ongeval, wijziging, misbruik, onjuiste reiniging, onjuiste installatie, onjuiste bediening, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen.

### CLAIMS HANDLED AS FOLLOWS:

- Indien een dergelijk defect wordt ontdekt, moet de distributeur/dienstverlener op de hoogte worden gesteld. Na kennisgeving zal de Distributeur/Serviceprovider ervoor zorgen dat de nodige reparaties worden uitgevoerd door een geautoriseerde serviceagent. Ontzegging van diensten bij aankomst van een geautoriseerde serviceagent zal XLT en de Distributeur/Serviceprovider ontheffen van alle garantieverplichtingen.

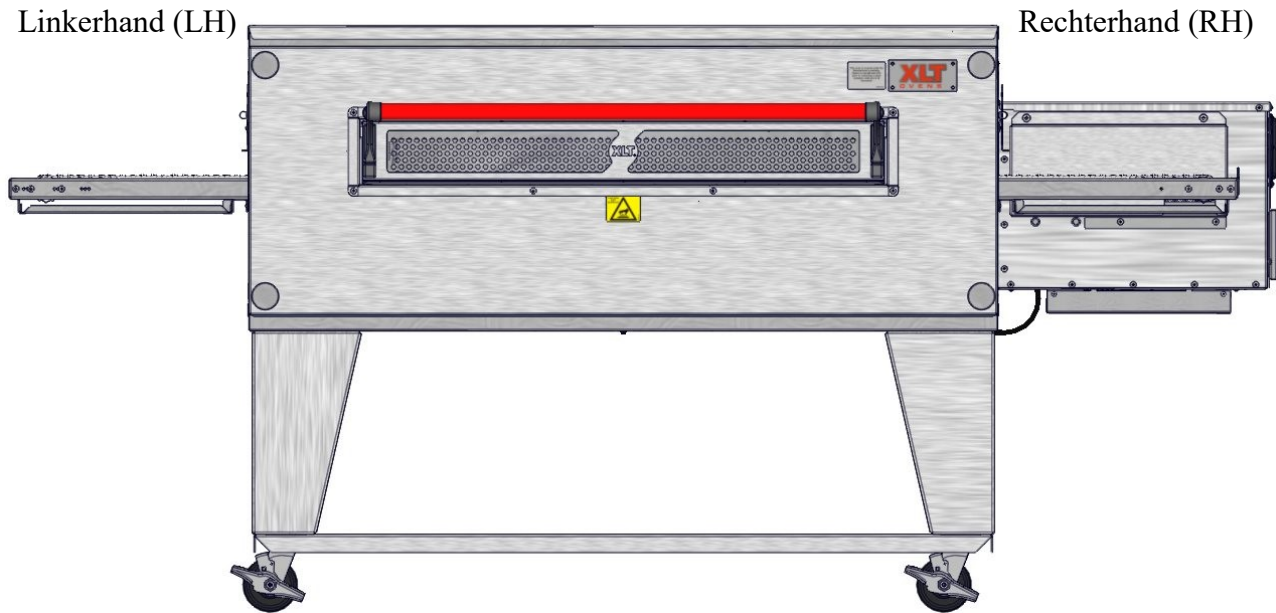


**Bewaar deze handleiding**

Dit document is eigendom van de eigenaar van deze apparatuur.

XLT Ovens behoudt zich het recht voor om wijzigingen in het ontwerp en de specificaties te maken, en / of aanvullingen op of verbeteringen aan het product zonder dat daar enige verplichting op zich om ze in eerder vervaardigde producten te installeren.

Alle rechts- en linkshandige aanduidingen in deze handleiding zijn vanuit het oogpunt van de onderstaande afbeelding.



## KENNIS DRAGER VAN SCHADE TEGELIJK

Bij het ontvangen van alle goederen door een Common Carrier verzonden, controleren of er geen uitwendige schade die het interieur schade kan geven. Als de omstandigheden het toelaten, open kratten en doen een volledige inspectie voor eventuele schade, terwijl de levering bestuurder is er nog steeds. Als er schade is, let op het ontvangstbewijs en bellen met de vervoerder om een schadeclaim in te maken binnen 24 uur na ontvangst. Het uitblijven van een schadeclaim te maken binnen de eerste 24 uur kan de mogelijkheid om de claim opgelost hebben vervallen.

XLT wil dat je helemaal tevreden met elk aspect van het bezit en het gebruik van uw oven en afzuigkap zijn. Uw feedback, zowel positief en negatief, is erg belangrijk voor ons omdat het helpt ons te begrijpen hoe we onze producten en ons bedrijf te verbeteren. Ons doel is om u te voorzien van apparatuur die we zijn er trots op te bouwen en u zult er trots op om te bezitten.

Om technische ondersteuning voor de oven of afzuigkap u heeft gekocht ontvangt, XLT heeft gekwalificeerd klantenservice personeel dat hulp kan bieden op elk type XLT oven probleem dat je kunt ervaren. Customer Service is beschikbaar 24/7/365 of bezoek [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).



**GEVAAR**

Installatie van alle gasapparaten & ventilatie afzuigkappen mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional die heeft gelezen en begrijpt deze instructies en vertrouwd is met de juiste veiligheidsvoorzieningen. Lees deze handleiding grondig voor het installeren of er onderhoud aan deze apparatuur.

Verantwoordelijkheid	Dienstverlenend Bedrijf	Bezitter/Aannemer
<b>Site Survey: Controleer elektrisch en gas meter / regelaar maten</b>	X	
Supply bedrading van TS1 # R3, R4, R5 om fan te putten		X
Supply (1) enkele fase 230 volt 10 amp circuit van stroomonderbreker paneel XLT Hood		X
<b>Bijeenkomst van de nieuwe kap per XLT installatie- en bedieningshandleiding</b>		X
Opschorten XLT Hood van het plafond		X
Installeer de nieuwe ventilator op het dak		X
Leveren macht om Hood XLT		X
Installeer Duct Cover of Valance boven XLT Hood		X
<b>Bijeenkomst van nieuwe ovens per XLT installatie- en bedieningshandleiding</b>		
Stands geassembleerd en in plaats	X	
Ovens verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen	X	
Schil alle PVC	X	
Monteer lijkwaden & beugels aan XLT Oven / Hood	X	
<b>Aansluiten brandstof om XLT producten</b>		
Installeer de leidingen en druppelen benen		X
Weld leidingen naar XLT Hood		X
Controleer op lekkage		X
Installeer flexibele gasslangen	X	
Sluit de elektrische voeding	X	
<b>Aansluiten kunnen toestaan ??en code inspecties vereisen</b>		X
<b>Verhuizen Make-Up-Air naar de kamer binnen aan de uiteinden van de ovens</b>		X
<b>Start-up per XLT Installatie en Gebruiksaanwijzing:</b>	X	
Gasdruk/lektesten, afzuigkap/oven functies aan te passen als nodig is	X	
Start-Up Checklist moet worden voorgelegd aan XLT te Garantie valideren		X

**NOTA**

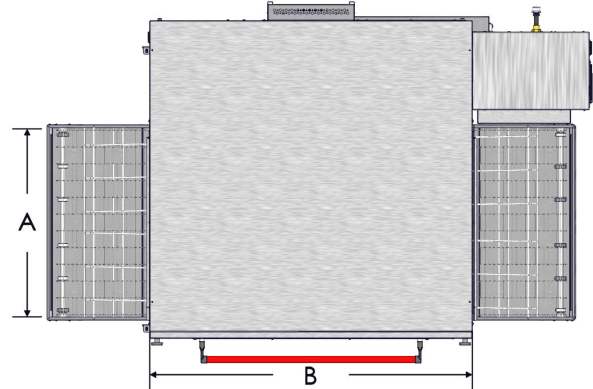
Notes geeft een gebied of onderwerp van bijzondere verdiensten, met nadruk op ofwel het vermogen van het product of de veel voorkomende fouten in de bediening of het onderhoud.



Deze pagina is bewust leeg gelatin.

Deze handleiding behandelt de volgende XLT Oven & Afzuigkap modellen:

Ovens Standard	Hoods
X3H-1832-xxxxx	H3E-1832-xxxxx
X3H-2336-xxxxx	H3E-2440-xxxxx
X3H-3240-xxxxx	H3E-3240-xxxxx
X3H-3255-xxxxx	H3E-3255-xxxxx
X3H-3855-xxxxx	H3E-3855-xxxxx
X3H-4455-xxxxx	
X3H-3270-1B-xxxxx	H3E-3270-xxxxx
X3H-3270-2B-xxxxx	
X3H-3870-xxxxx	H3E-3870-xxxxx
X3H-3280-xxxxx	
X3H-3250-xxxxx-DS	
X3H-3265-xxxxx-DS	
X3H-3280-xxxxx-DS	
X3H-3880-xxxxx-DS	



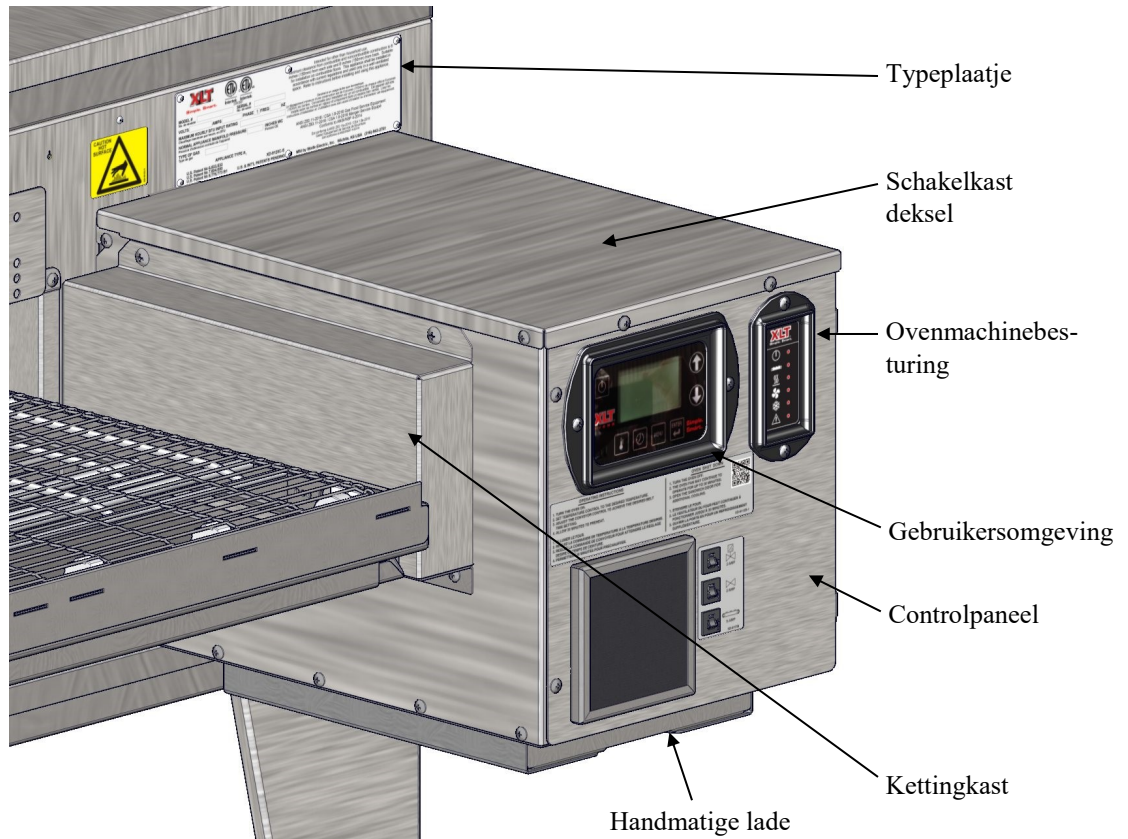
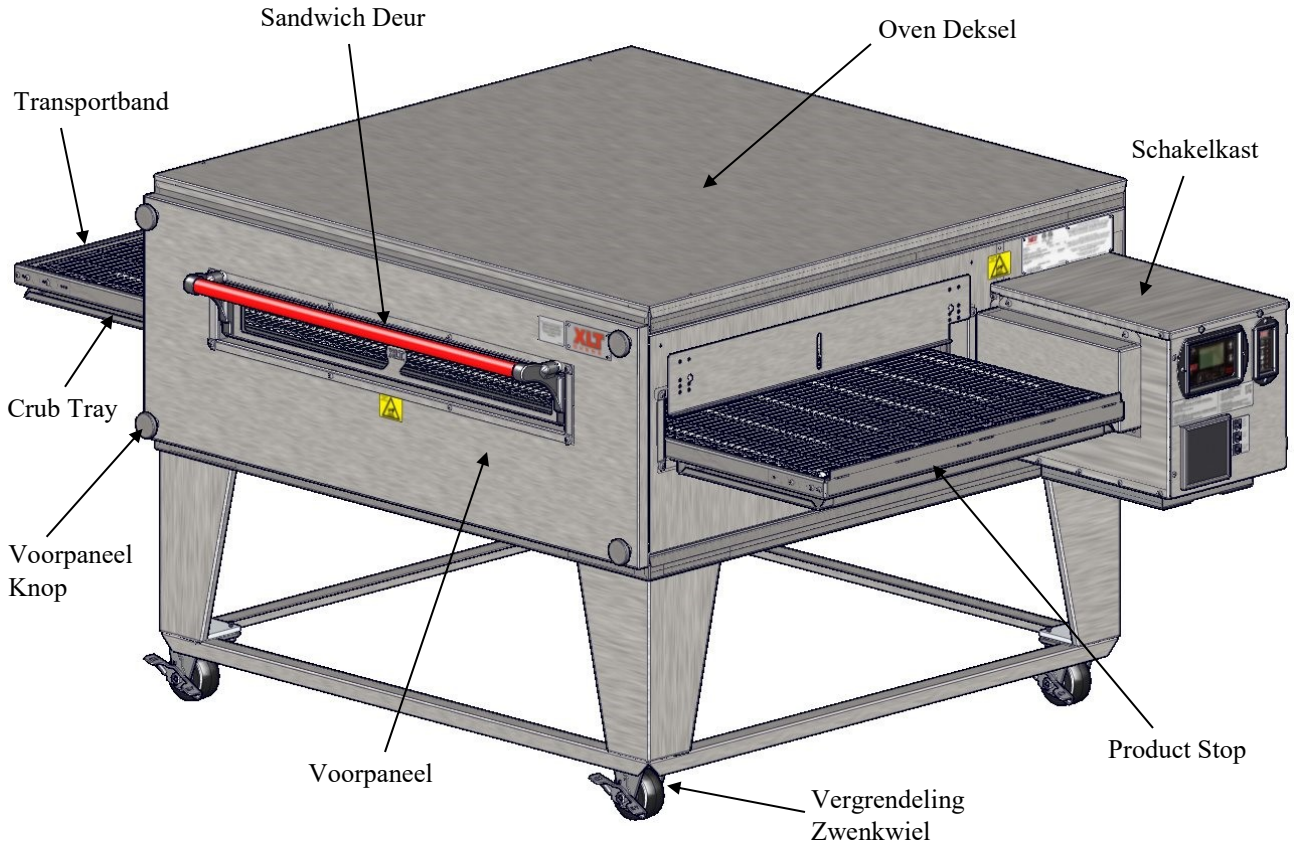
De eerste twee (2) cijfers van het modelnummer na het streepje staan voor de transportbandbreedte en de laatste twee cijfers geven de bakkamerlengte aan. De X3H-3255-xxxx modellen zouden bijvoorbeeld een bakkamer hebben met een breedte (A in bovenstaande afbeelding) van 32 inch en een lengte (B in bovenstaande afbeelding) van 55 inch. De vijf (5) x's achter deze nummers staan voor het configuratienummer van de oven en de kap. De HP na de vijf (5) x's staat voor high performance ovens. Deze modellen moeten worden gekozen wanneer men van plan is om de ovens in de buurt van de maximumtemperatuur van 590°F/310°C te laten draaien, of wanneer men van plan is om snel en vaak te schakelen tussen twee temperaturen die sterk uiteenlopen. De grotere openingen die bij de HP-modellen worden meegeleverd, helpen de ovens om in deze omstandigheden optimaal te blijven presteren. De modellen 3265, 3270-2B, 3870, 3280 en 3880 hebben twee (2) branders, één aan elke kant en twee (2) bedieningskasten. Alle andere modellen hebben slechts één brander met één besturingskast die aan beide zijden kan worden geleverd. De DS-modellen, vermeld aan het einde van het modelnummer, kunnen alleen worden gebruikt in een enkele of dubbele stapelconfiguratie. Alle andere ovenmodellen kunnen worden gebruikt in een enkele, dubbele, driedubbele of vierdubbele ovenstapelconfiguratie. Alle gasgestookte ovens zijn verkrijgbaar in aardgas- of vloeibare-olie-modellen (elektrische ovens zijn ook verkrijgbaar in verschillende maten). Alle modellen kunnen worden geconfigureerd voor een gedeelde bandtransporteur.

## OVEN BESCHRIJVING

Levensmiddelproduct wordt geplaatst op het roestvast staal draad transportband aan één zijde van de oven. Het transporteert vervolgens het eten door de bak kamer bij een door de gebruiker gecontroleerde snelheid. Dit zorgt voor herhaalbare en gelijkmatige eten koken. De transporteurs kan eenvoudig worden geconfigureerd om te bewegen naar links naar rechts of van rechts naar links en eenvoudige programmering verandering. Een groot centrum sandwich deur maakt de introductie of verwijdering van voedsel voor het koken bij kortere tijden. Precieze temperatuur instelbaar en onderhouden door een digitale besturing.

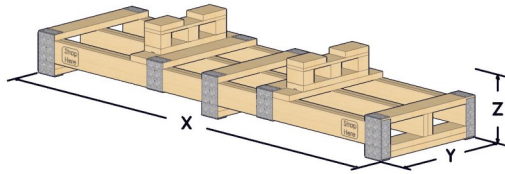
Een gemakkelijk verwijderbare frontpaneel kunnen volledig reinigen van de ovenruimte. Alle blootgestelde oven oppervlakken zowel exterieur als interieur zijn van roestvrij staal. De transporteur is een uit een stuk ontwerp en vanaf de zijde waar de schakelkast heeft verwijderd. Geen gereedschap nodig voor het demonteren en reinigen van de transportband of de ovenruimte. De oven zelf is gemonteerd op vergrendelbare zwenkwielen voor eenvoudig te verplaatsen en onderhoud.

XLT heeft verschillende accessoires beschikbaar voor het gebruik van de ovens en afzuigkappen en voor de installatie en het verplaatsen van de apparatuur. Neem contact op met XLT of uw erkende distributeur voor meer informatie.



Deze pagina is bewust leeg gelatin.

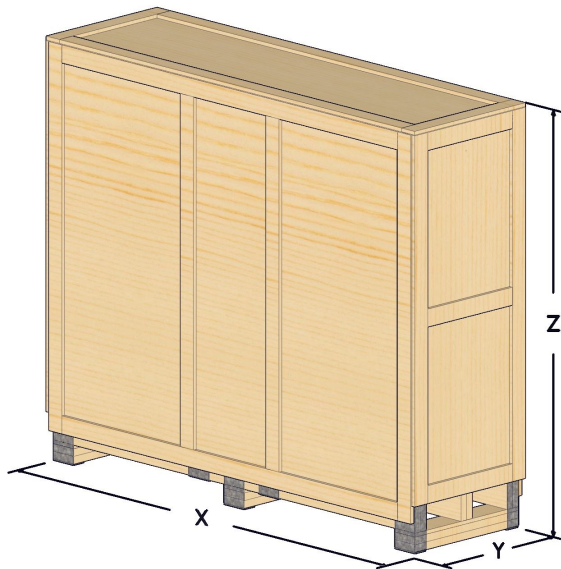
## BINNENLANDSE HOUTEN KRATTEN



Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	60 [1526]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	63 4/5 [1621]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	66 [1678]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 4/7 [446]	74 [1881]
3255	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
4455	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
3270	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3870	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]
3280	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	15 [381]	77 1/2 [1969]

Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
3250-DS	85 5/8 [2175]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3265-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3280-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	71 1/2 [1816]
3880-DS	115 5/8 [2937]	37 5/8 [956]	15 [381]	77 1/2 [1969]

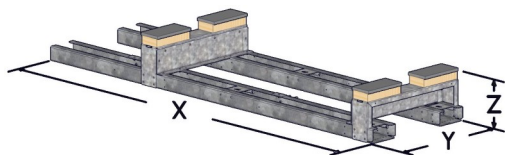
## INTERNATIONALE HOUTEN KRATTEN



Int'l Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Oven		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
4455	99 [2515]	29 3/4 [756]	85 1/2 [2172]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
3280	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]

Int'l Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas Oven		
	X	Y	Z
3250-DS	84 [2134]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3265-DS	99 [2515]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3280-DS	115 1/2 [2934]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3880-DS	115 1/2 [2934]	35 3/4 [908]	83 1/2 [2121]

## METAAL SLIPPEN (Alleen Containe)



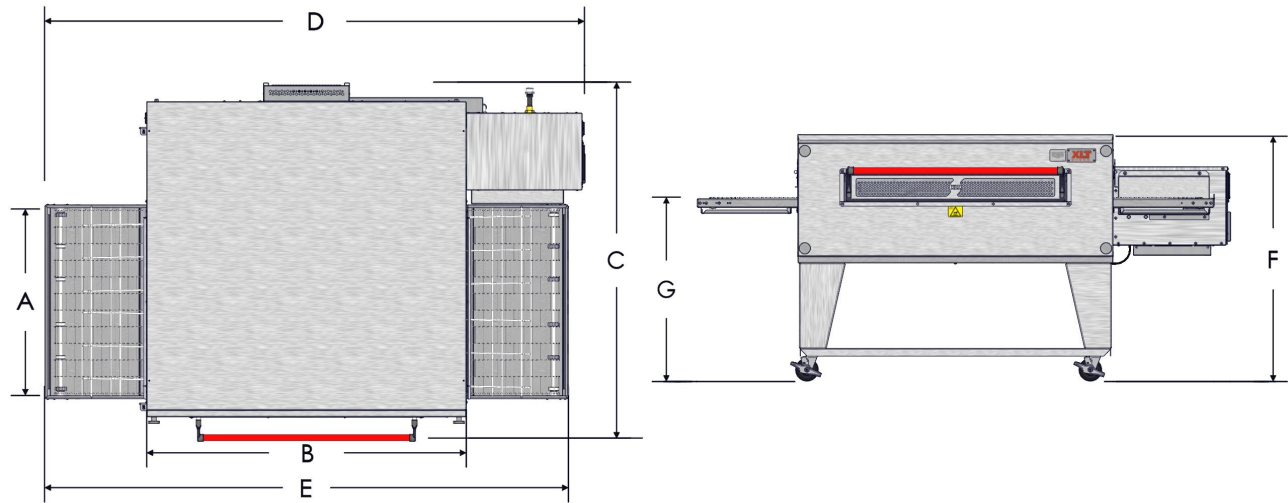
Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]
2336	59 [1499]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	54 7/8 [1394]
2440	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]
3240	63 [1600]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3255	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3855	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]
4455	78 [1981]	21 2/3 [551]	8 5/8 [219]	77 1/8 [1959]
3270	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3870	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]
3280	115 [2921]	21 2/3 [551]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]

Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Gas Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
3250-DS	68 [1727]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3265-DS	97 [2464]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]
3280-DS	115 [2921]	27 2/3 [704]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]
3880-DS	115 [2921]	27 2/3 [704]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.



Enkele stapel



SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	569 [258]
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	634 [288]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	706 [320]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	817 [371]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	993 [450]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1065 [483]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1131 [513]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1169 [530]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1273 [577]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1388 [630]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	43 [1092]	32 [813]	N/A	N/A	N/A	1369 [621]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	696 [316]	747 [339]	624 [283]
2336	761 [345]	826 [375]	691 [313]
2440	833 [378]	898 [407]	766 [347]
3240	944 [428]	1015 [460]	877 [398]
3255	1154 [523]	1223 [555]	1061 [481]
3855	1226 [556]	1300 [590]	1133 [514]
4455	1292 [586]	1363 [618]	1199 [544]
3270-1B	1317 [597]	1413 [641]	1280 [581]
3270-2B	1421 [645]	1517 [688]	1384 [628]
3870	1536 [697]	1638 [743]	1499 [680]
3280	1517 [688]	1613 [732]	1480 [671]

DS MODELLEN

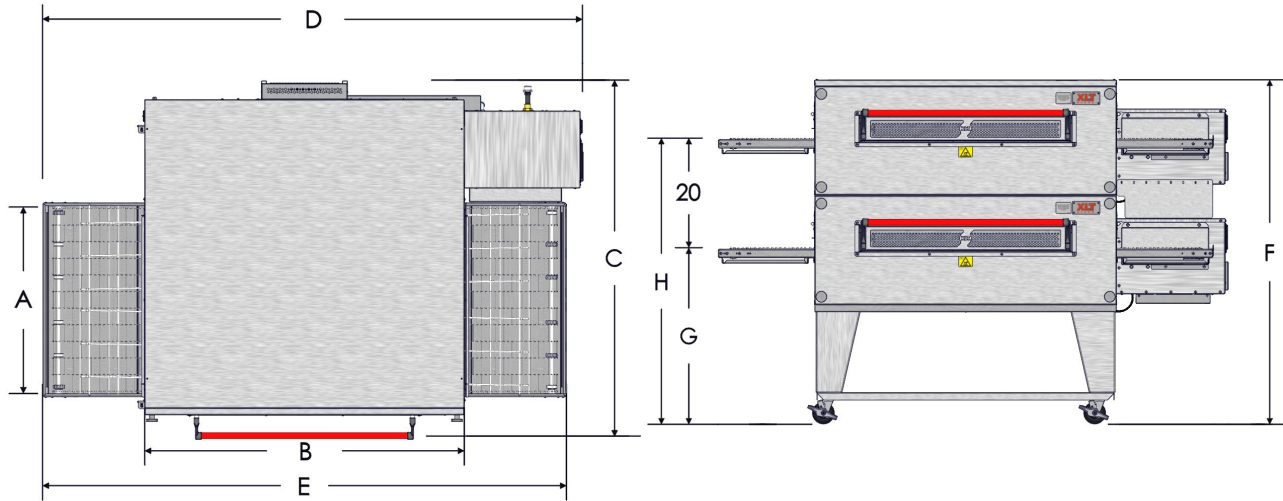
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	77 7/8 [1978]	78 1/4 [1988]	48 5/8 [1235]	35 [889]	N/A	N/A	N/A	971 [440]
3265-DS	32 [813]	65 [1651]	61 7/8 [1572]	93 [2362]	93 1/4 [2369]	48 5/8 [1235]	35 [889]	N/A	N/A	N/A	1251 [567]
3280-DS	32 [813]	80 [2032]	61 7/8 [1572]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	48 5/8 [1235]	35 [889]	N/A	N/A	N/A	1438 [652]
3880-DS	38 [965]	80 [2032]	67 7/8 [1724]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	48 5/8 [1235]	35 [889]	N/A	N/A	N/A	1584 [718]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	1097 [498]	1178 [534]	1037 [470]
3265-DS	1409 [639]	1492 [677]	1334 [605]
3280-DS	1596 [724]	1698 [770]	1552 [704]
3880-DS	1742 [790]	1849 [839]	1698 [770]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.



## Dubbele stapel



DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1034 [469]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1151 [522]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1286 [583]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1483 [673]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1800 [816]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	1931 [876]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2047 [929]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2119 [961]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2329 [1056]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2534 [1149]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	43 [1092]	32 [813]	52 [1321]	N/A	N/A	2496 [1132]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1288 [584]	1390 [630]	1143 [518]
2336	1405 [637]	1534 [696]	1265 [574]
2440	1540 [699]	1669 [757]	1405 [637]
3240	1737 [788]	1878 [852]	1602 [727]
3255	2121 [962]	2260 [1025]	1936 [878]
3855	2252 [1021]	2401 [1089]	2067 [938]
4455	2368 [1074]	2511 [1139]	2183 [990]
3270-1B	2415 [1095]	2607 [1183]	2340 [1061]
3270-2B	2625 [1191]	2817 [1278]	2550 [1157]
3870	2830 [1284]	3033 [1376]	2755 [1250]
3280	2792 [1266]	2984 [1354]	2717 [1232]

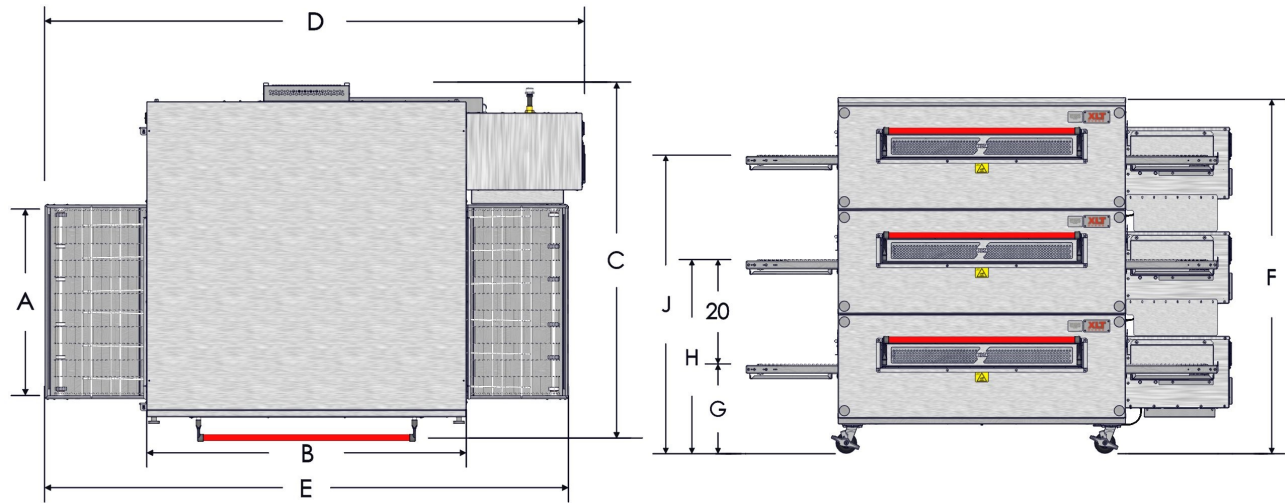
## DS MODELLEN

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	77 7/8 [1978]	78 1/4 [1988]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	N/A	N/A	1764 [800]
3265-DS	32 [813]	65 [1651]	61 7/8 [1572]	93 [2362]	93 1/4 [2369]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	N/A	N/A	2289 [1038]
3280-DS	32 [813]	80 [2032]	61 7/8 [1572]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	N/A	N/A	2628 [1192]
3880-DS	38 [965]	80 [2032]	67 7/8 [1724]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	N/A	N/A	2891 [1311]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	2015 [914]	2177 [987]	1895 [860]
3265-DS	2605 [1182]	2770 [1256]	2455 [1114]
3280-DS	2944 [1335]	3147 [1427]	2855 [1295]
3880-DS	3207 [1455]	3421 [1552]	3118 [1414]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Drievoudige stapel



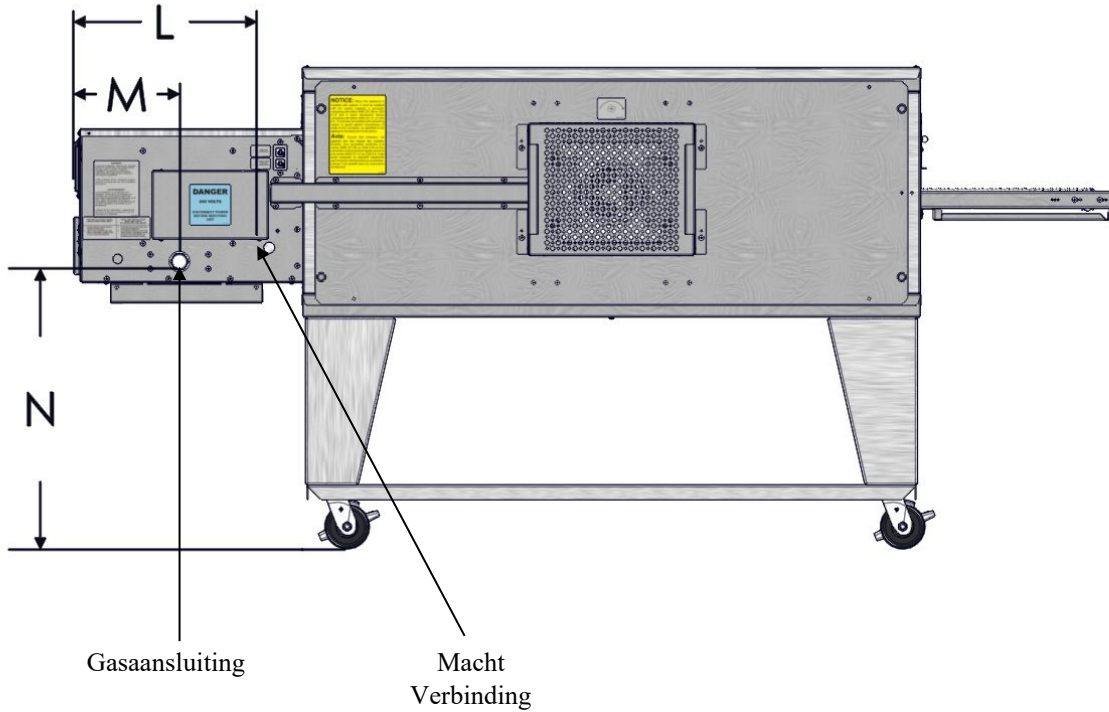
TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1343 [609]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	1502 [681]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1707 [774]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2005 [909]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	2605 [1182]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	2994 [1358]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	3146 [1427]
3270-1B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	3064 [1390]
3270-2B	32 [813]	70 [1778]	61 5/6 [1570]	108 [2743]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	3559 [1614]
3870	38 [965]	70 [1778]	67 5/6 [1723]	111 [2819]	105 1/4 [2673]	68 [1727]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	N/A	3801 [1724]
3280	32 [813]	80 [2032]	61 5/6 [1570]	110 5/8 [2810]	110 4/5 [2814]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	N/A	3789 [1719]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1724 [782]	1877 [851]	1507 [684]
2336	1883 [854]	2076 [942]	1673 [759]
2440	2088 [947]	2281 [1035]	1885 [855]
3240	2386 [1082]	2597 [1178]	2183 [990]
3255	3086 [1400]	3294 [1494]	2809 [1274]
3855	3475 [1576]	3698 [1677]	3198 [1451]
4455	3627 [1645]	3842 [1743]	3350 [1520]
3270-1B	3508 [1591]	3796 [1722]	3395 [1540]
3270-2B	4003 [1816]	4291 [1946]	3890 [1764]
3870	4245 [1925]	4549 [2063]	4132 [1874]
3280	4233 [1920]	4521 [2051]	4120 [1869]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Enkele stapel

GAS EN ELEKTRISCHE INLET AFMETINGEN WORLD (230V / 50Hz)



SINGLE OVEN	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	576 [261]
2336	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	641 [291]
2440	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	713 [323]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	832 [377]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1002 [454]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1072 [486]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1140 [517]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1178 [534]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1286 [583]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1398 [634]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	-	-	-	1383 [627]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	703 [319]	754 [342]	631 [286]
2336	768 [348]	833 [378]	698 [317]
2440	840 [381]	905 [411]	773 [351]
3240	959 [435]	1030 [467]	892 [405]
3255	1163 [528]	1232 [559]	1070 [485]
3855	1233 [559]	1307 [593]	1140 [517]
4455	1301 [590]	1372 [622]	1208 [548]
3270-1B	1326 [601]	1422 [645]	1289 [585]
3270-2B	1434 [650]	1530 [694]	1397 [634]
3870	1546 [701]	1648 [748]	1509 [684]
3280	1531 [694]	1627 [738]	1494 [678]

DS MODELLEN

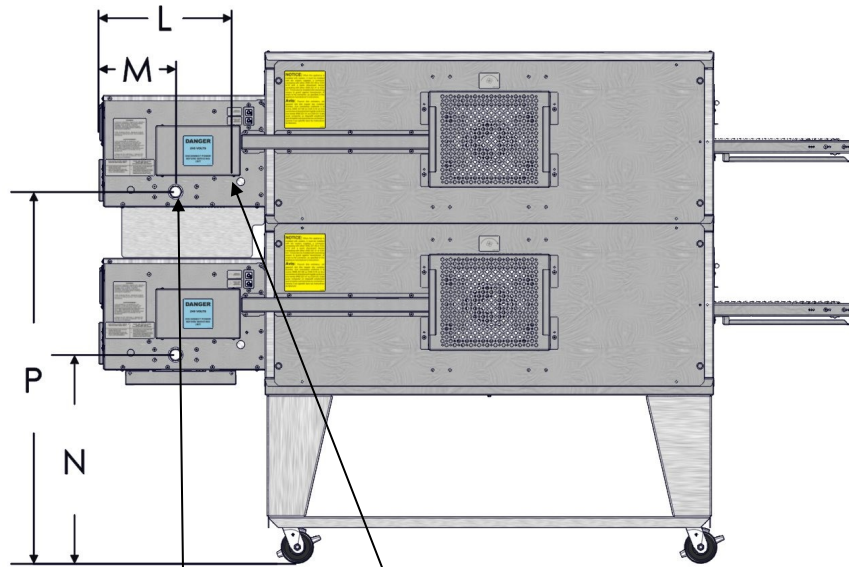
SINGLE OVEN	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
3250-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	-	-	-	967 [439]
3265-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	-	-	-	1255 [569]
3280-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	-	-	-	1447 [656]
3880-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	28 5/8 [727]	-	-	-	1571 [713]

SINGLE OVEN	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	1093 [496]	1174 [533]	1033 [469]
3265-DS	1413 [641]	1496 [679]	1338 [607]
3280-DS	1605 [728]	1707 [774]	1561 [708]
3880-DS	1729 [784]	1836 [833]	1685 [764]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

## Dubbele stapel

## GAS EN ELEKTRISCHE INLET AFMETINGEN WORLD (230V / 50Hz)



Gasaansluiting

Macht  
Verbinding

DOUBLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1000 [454]
2336	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1115 [506]
2440	18 1/4 [464]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1243 [564]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1444 [655]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1751 [794]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1872 [849]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	1980 [898]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	2070 [939]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	2277 [1033]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	2466 [1119]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]	-	-	2444 [1109]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	1254 [569]	1356 [615]	1109 [503]
2336	1369 [621]	1498 [679]	1229 [557]
2440	1497 [679]	1626 [738]	1362 [618]
3240	1698 [770]	1839 [834]	1563 [709]
3255	2072 [940]	2211 [1003]	1887 [856]
3855	2193 [995]	2342 [1062]	2008 [911]
4455	2301 [1044]	2444 [1109]	2116 [960]
3270-1B	2366 [1073]	2558 [1160]	2291 [1039]
3270-2B	2573 [1167]	2765 [1254]	2498 [1133]
3870	2762 [1253]	2965 [1345]	2687 [1219]
3280	2740 [1243]	2932 [1330]	2665 [1209]

## DS MODELLEN

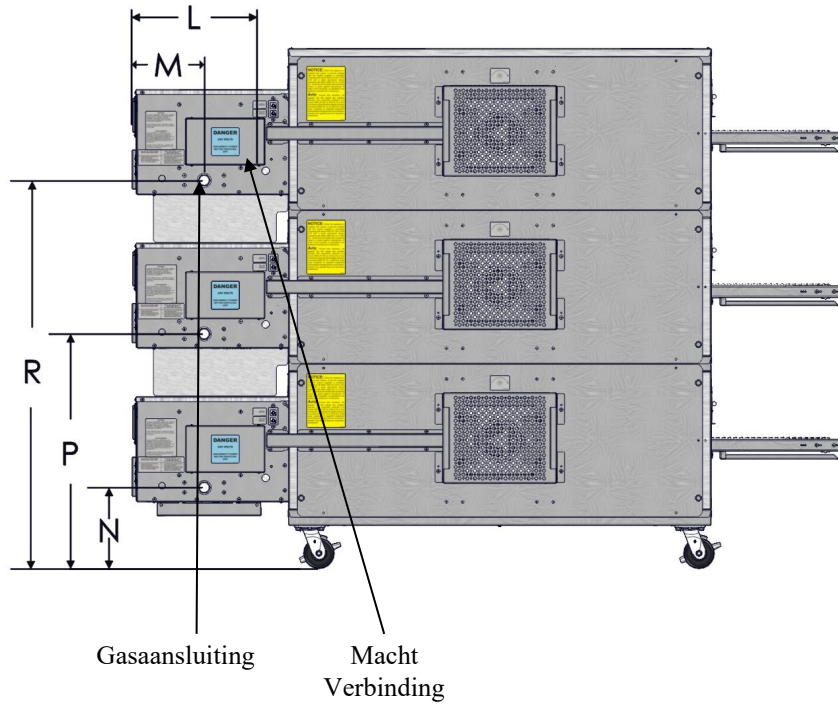
DOUBLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
3250-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	-	-	1755 [796]
3265-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	-	-	2297 [1042]
3280-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	-	-	2647 [1201]
3880-DS	7 [178]	2 1/2 [64]	21 1/2 [546]	47 1/2 [1207]	-	-	2867 [1300]

DOUBLE OVEN	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	2006 [910]	2168 [983]	1886 [855]
3265-DS	2613 [1185]	2778 [1260]	2463 [1117]
3280-DS	2963 [1344]	3166 [1436]	2874 [1304]
3880-DS	3183 [1444]	3397 [1541]	3094 [1403]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Drievoudige stapel

GAS EN ELEKTRISCHE INLET AFMETINGEN WORLD (230V / 50Hz)



TRIPLE STACK	L	M	N	P	R	S	OVEN WEIGHT
1832	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	1363 [618]
2336	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	1523 [691]
2440	18 1/4 [464]	9 1/2 [241]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	1727 [783]
3240	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	2048 [929]
3255	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	2631 [1193]
3855	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	3021 [1370]
4455	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	3175 [1440]
3270-1B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	3091 [1402]
3270-2B	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	3599 [1632]
3870	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	3831 [1738]
3280	16 1/8 [410]	9 3/8 [238]	10 1/2 [267]	30 1/2 [775]	50 1/2 [1283]	-	3829 [1737]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS (3 CRATES)		
	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METALSKID
1832	3105 [1408]	3203 [1453]	2967 [1346]
2336	3441 [1561]	3564 [1617]	3307 [1500]
2440	3869 [1755]	3992 [1811]	3740 [1696]
3240	4543 [2061]	4678 [2122]	4414 [2002]
3255	5832 [2645]	5964 [2705]	5655 [2565]
3855	6651 [3017]	6793 [3081]	6474 [2937]
4455	6974 [3163]	7111 [3225]	6797 [3083]
3270-1B	6774 [3073]	6957 [3156]	6702 [3040]
3270-2B	7841 [3557]	8024 [3640]	7769 [3524]
3870	8328 [3778]	8522 [3866]	8256 [3745]
3280	8324 [3776]	8507 [3859]	8252 [3743]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

Alle op deze pagina waarden zijn per elke oven

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	2.13
2336	71,000	0.152	3.86	0.098	2.49
2440	71,000	0.152	3.86	0.098	2.49
3240	125,000	0.209	5.31	0.125	3.18
3255	110,000	0.187	4.75	0.120	3.05
3855	140,000	0.218	5.54	0.134	3.40
4455	170,000	0.234	5.94	0.140	3.56
3270-1B	150,000	0.218	5.54	0.134	3.40
3270-2B	209,000	0.187	4.75	0.113	2.87
3870	209,000	0.187	4.75	0.113	2.87
3280	235,000	0.196	4.98	0.123	3.12
3250-DS	140,000	0.218	5.54	0.134	3.40
3265-DS	209,000	0.187	4.75	0.113	2.87
3280-DS	235,000	0.196	4.98	0.123	3.12
3880-DS	235,000	0.196	4.98	0.123	3.12

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	16.41	14.80	53.28	3.45	2.13
2336	20.80	74.88	16.99	23.15	20.80	74.88	3.86	2.49
2440	20.80	74.88	16.99	23.15	20.80	74.88	3.86	2.49
3240	36.60	131.76	28.00	39.50	36.60	131.76	5.31	3.18
3255	41.00	147.60	33.00	43.00	41.00	147.60	4.75	3.05
3855	41.03	147.71	33.70	44.54	41.03	147.71	5.54	3.40
4455	49.80	179.28	40.00	52.00	49.80	179.28	5.94	3.56
3270-1B	43.90	158.04	37.00	43.90	45.40	163.44	5.54	3.40
3270-2B	61.25	220.50	51.28	65.94	61.25	220.50	4.75	2.87
3870	61.25	220.50	51.28	65.94	61.25	220.50	4.75	2.87
3280	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12
3250-DS	41.03	147.71	33.70	44.54	41.03	147.71	5.54	3.40
3265-DS	61.25	220.50	51.28	65.94	61.25	220.50	4.75	2.87
3280-DS	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12
3880-DS	68.87	247.93	55.68	73.85	68.87	247.93	4.98	3.12

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	14.80	3.45	2.13
2336	20.80	20.80	3.86	2.49
2440	20.80	20.80	3.86	2.49
3240	36.60	36.60	5.31	3.18
3255	41.00	41.00	4.75	3.05
3855	41.03	41.03	5.54	3.40
4455	49.80	49.80	5.94	3.56
3270-1B	43.90	45.40	5.54	3.40
3270-2B	61.25	61.25	4.75	2.87
3870	61.25	61.25	4.75	2.87
3280	68.87	68.87	4.98	3.12
3250-DS	41.03	41.03	5.54	3.40
3265-DS	61.25	61.25	4.75	2.87
3280-DS	68.87	68.87	4.98	3.12
3880-DS	68.87	68.87	4.98	3.12



NOTA

De HP achter Oven Model staat voor High Performance.



NOTA

De vermelde BTU-metingen zijn maximumwaarden die bereikt kunnen worden tijdens het klimmen naar de gewenste temperatuur. Zodra het instelpunt is bereikt, zal de BTU/HR dalen. De metingen zullen variëren als de capaciteit van de oven tijdens het gebruik verandert.

Gas Oven Fuel Pressure Requirements														
Oven Models	Inlet Pressure Range								Manifold Pressure					
	Standard, World, Australia and New Zealand						Korea		Manifold Pressure					
	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	Standard: 3/4" NPT					World/Korean: BSP 3/4" Male thread			

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

## Gas Supply Eisen Voor All Ovens

 Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes.

### NOTA

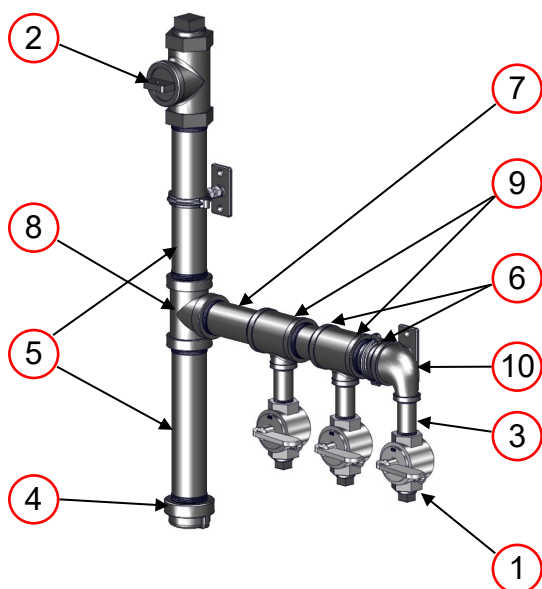
1. De gastoevoer moet een gasmeter en regulator groot genoeg om alle van de gastoestellen, zoals de oven, boiler te behandelen, en ovens in werking hebben op hetzelfde moment. Tel alle van de Btu / kw / MJ ratings aan de totale belasting te bepalen.
2. De gastoevoer moet een aparte gasmeter en gas drukregelaar voor elke inzittende hebben. Installaties in gebouwen met meerdere huurders, (strip malls) niet gasmeters en regelgevende instanties te delen met andere bewoners.
3. Gaslang samenstellingen met snelkoppelingen voor elke oven deck zal op elke klep worden geïnstalleerd.
4. Een sedimentval wordt stroomafwaarts van de apparatuur afsluiter zo dicht mogelijk bij de inlaat van het apparaat zo praktisch op de installatie apparaat geïnstalleerd. De sedimentval moet een T-stuk met een afgetopte tepel in de bodem uitlaat zoals afgebeeld (Pg. # 21), en in overeenstemming met ANSI Z223.1-2012 en NFPA 54-2012 National Fuel Gas Code, sectie 9.6.7 zijn.
5. Een sedimentval wordt aan de achterkant van de oven besturingskast voor de gaslang worden geïnstalleerd. De sedimentval moet een T-stuk met een afgetopte tepel in de bodem uitlaat zoals afgebeeld (Pg. # 24), en in overeenstemming met ANSI Z223.1-2012 en NFPA 54-2012 National Fuel Gas Code, sectie 9.6.7 zijn.
6. De samenstelling van gassen varieert van tijd tot tijd en van plaats tot plaats. Om deze reden wordt het gebruikt voor de gasleidingen materiaal staal of gietijzer, geen koper zijn. ANSI Z83.11-2016 CSA 1,8-2016 Gas Food Service zegt: ". Koperen buizen of semi-stijve buis met interne koperen gelaagdheid, zowel intern in blik of niet, mogen niet worden gebruikt voor het transporteren van gassen" ANSI Z223.1 NFPA 54 National Fuel gas Code luidt: "Koper en messing buizen mogen niet worden gebruikt als het gas meer dan een gemiddelde van 0,3 korrels vanwaterstofsulfide per 100 scf van gas (0,7 mg / 100L)



**LET OP**

Gebruik geen teflon tape op gasleiding aansluitingen zoals deze eventueel kan leiden tot gasklep storing of verstopping van openingen uit flarden van tape. Het gebruik van teflon tape kan de garantie beïnvloeden.

- Minimaal een 1 1/2 toevoerleiding vereist.



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	2-1/2x 3/4 x 1-1/2 Reducing Tee	2
10	1-1/2 x 3/4 Reducing Elbow	1

### Gasvoorziening Testcriteria

1. Het toestel en de individuele afsluitklep moeten worden losgekoppeld van de gastoevoer leidingsysteem tijdens een druktest van dat systeem op proef druk van meer dan 3,5 kPa of 1/2-psi.
2. Het toestel moet uit de gastoevoer leidingsysteem worden geïsoleerd door het sluiten van de individuele handmatige afsluitklep tijdens een druktest van de gastoevoer leidingsysteem bij testdruk gelijk aan of minder dan 3,45 kPa of 1/2-psi.

### Vereisten Gasslang

- Voor Australië, als de installatie met een flexibele slang, de montage moeten worden gekeurd volgens AS / NZS 1869, en zijn klasse B of D.
- Voor Standard Ovens, als de installatie met een flexibele gasslang, moet de installatie voldoen aan een ANSI Z21.69 of CAN / CGA-6.16 en een loskoppeling apparaat voldoet aan zowel ANSI Z21.41 of CAN-6.9.
- De installatie moet voldoen aan de lokale bouwvoorschriften, of bij het ontbreken van lokale codes, bij de Nationale Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, nieuwste versie, Natural Gas Installatie Code, CAN / CGA-B149.1, of vloeibaar petroleumgas installatie Code, CAN / CGA-B149.2, voor zover van toepassing.

Alle getoonde deze pagina waarden zijn per elke oven

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											
2440											
3240											
3255											
3855											
4455											
3270-1B		8.5						7			1540
3270-2B											
3870		4.8						3			660
3280											
3250-DS											
3265-DS		8.5						7			1540
3280-DS											
3880-DS											
				Install in accordance with AS/NZS 3000 Wiring							

#### VOOR ELK OVEN:

- Een aparte 20A stroomonderbreker moeten worden verstrekt voor elke oven dek.
- Elektrische aansluitingen moeten toegankelijk zijn als de ovens in de geïnstalleerde positie.
- Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle lokale eisen van de code.

#### Elektrische aardingsinstructies

##### Standaard Ovens

- Dit apparaat is uitgerust met een drie-riek (aardstekker) voor uw bescherming tegen elektrische schokken en moet worden aangesloten op een goed geaarde aansluiting. Niet snijden of verwijderen de aarding van deze plug.
- Eenmaal geïnstalleerd, moet het apparaat elektrisch worden geaard in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften, of bij het ontbreken van plaatselijke voorschriften, met de National Electrical Code, ANSI / NFPA 70, of de Canadese Electrical Code, CSA C22.2, zoals van toepassing.

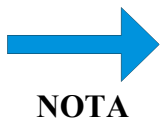
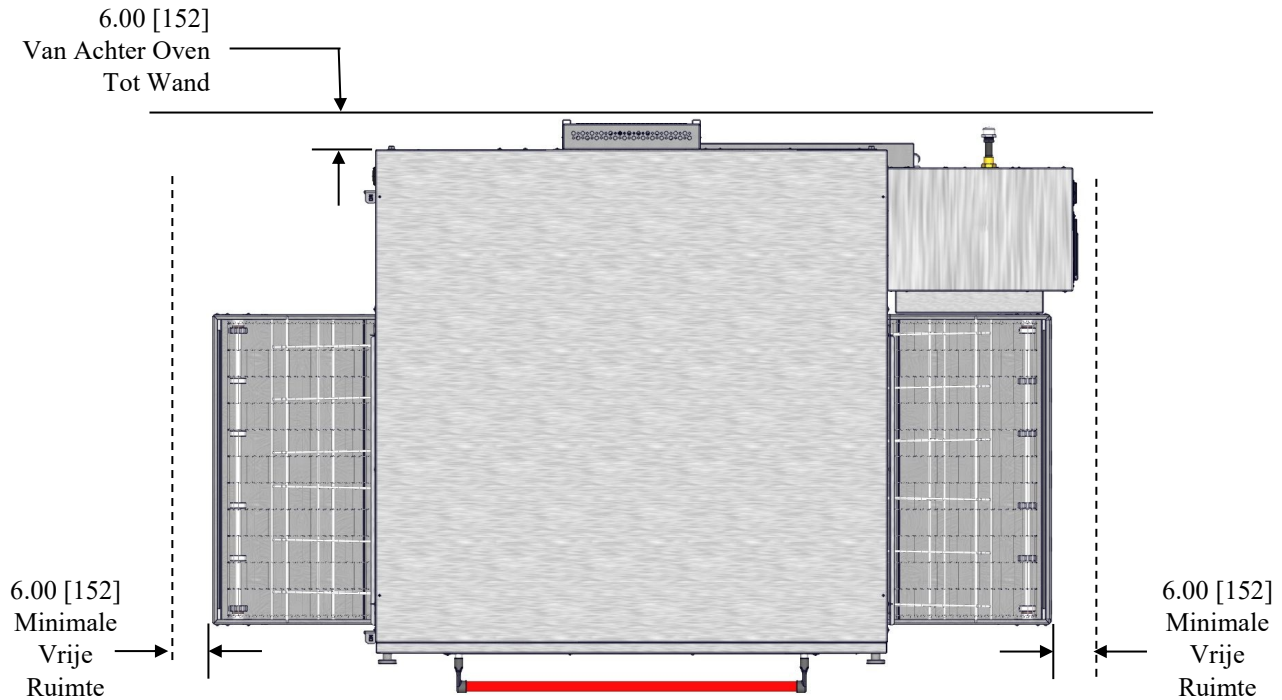


**HOOG  
VOLTAGE**

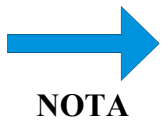
##### Wereld Ovens

- Dit apparaat is uitgerust met een aardingsaansluiting voor uw bescherming tegen elektrische schokken en moet goed geaard.
- Eenmaal geïnstalleerd, moet het apparaat elektrisch worden geaard in overeenstemming met de lokale codes.

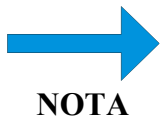
Deze ovens zijn geschikt voor installatie op een brandbare of onbrandbare vloer en naast brandbare of onbrandbare muren. De motorkap is ontworpen om de juiste afstand tot de achterkant van de oven te bieden. De minimale zijspeling is 3in/76mm, gemeten vanaf de achterkant van de oven en 6in/152mm vanaf het einde van de transportband.



Utilities moet eenvoudig toegankelijk zijn wanneer de ovens in de geïnstalleerde positie. Niet nutsbedrijven achter de ovens te installeren.



Alle installaties moeten voldoen aan de plaatselijke bouw- en mechanische voorschriften. Het is vereist dat de ovens onder een ventilatiekap worden geplaatst om voor afzuiging en voldoende luchttoevoer te zorgen.



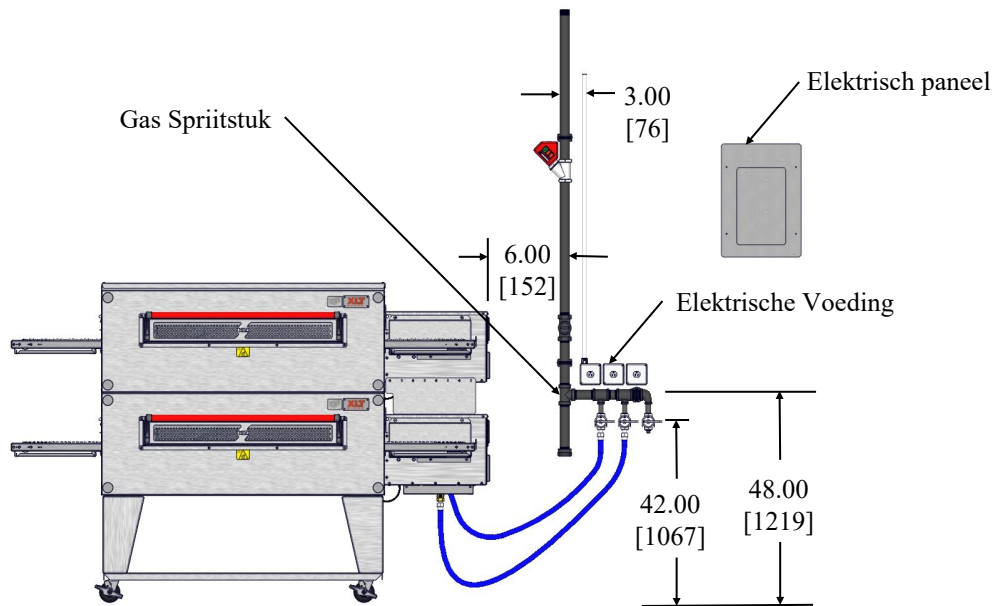
De apparatuur moet worden geïnstalleerd met een koordverankering om de geleiders te ontlasten, de klemmen te verdraaien en de isolatie te schuren.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.



Inkomende gasleiding MOET naast de oven aan de kant van de besturingskast gaan.

NOTA

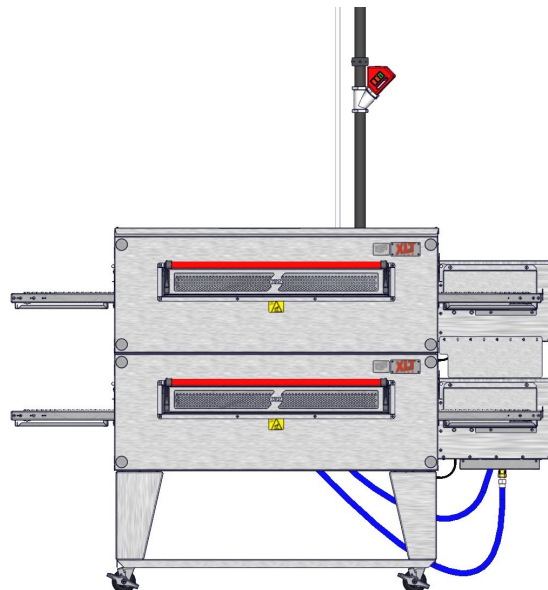


**Aanvaardbare installatie**



**LET OP**

Nutsbedrijven moeten gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer de ovens in de geïnstalleerde positie staan. Installeer geen nutsvoorzieningen achter de ovens.



**Onaanvaardbare installatie**

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters],  $\pm 1/4$  [6], tenzij anders vermeld.



**WAARSCHUWING & VEILIGHEIDSINFORMATIE**

XLT ovens kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddelen wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT voor meer informatie.

**GEVAAR**

- Deze ovens zijn zwaar en kunnen kantelen of vallen veroorzaken van lichamelijk letsel.
- NOOIT een deel van uw lichaam onder elke oven die wordt geschorst door de bokken. Een gevaar verpletteren bestaat indien de oven valt of enten.
- Plaats uw handen op de krik verticale paal onder de lier van de jack's. Zoals lier de krik's daalt wanneer u de slinger draaien, is een snuifje punt gecreëerd tussen de lier en de paal.

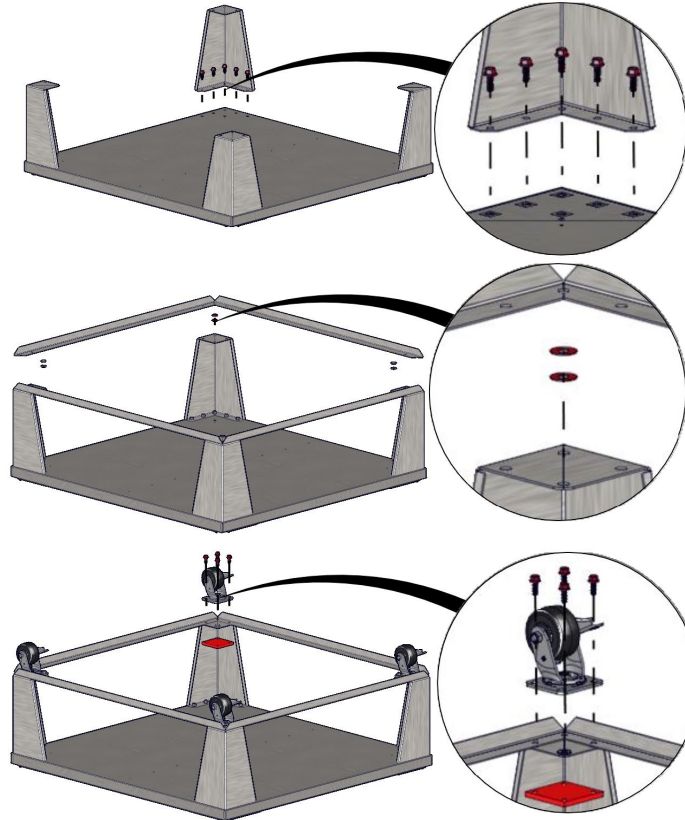
**LET OP**

Wees voorzichtig bij het rollen van de oven op de kar, in het bijzonder wanneer gaan omhoog of omlaag hellingbanen en over hobbels. Laat de riemen / strepen op tot de oven is in de buurt van de verzamelplaats.

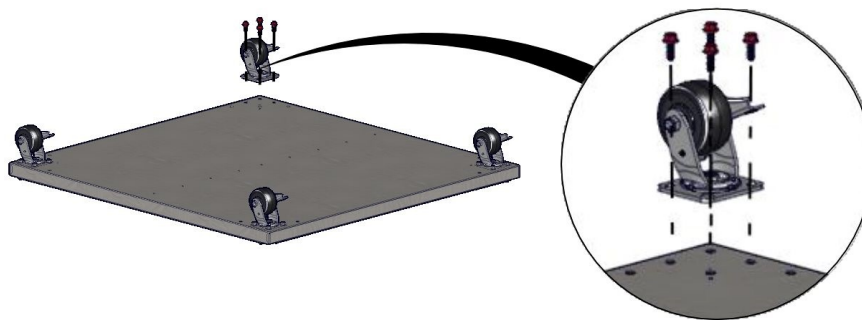
**GEVAAR**

- Zorg ervoor dat de inkeping op de buis van de takelinrichting is uitgelijnd met de pen in het statief zoals afgebeeld. Deze groeperingen zijn belangrijk en houden de krik goed uitgelijnd.
- Controleer op soepele werking. De kabel mag niet worden geknepen en moet soepel gaat over de katrol op de top van de paal montage.
- Inspecteer kabel voor elk gebruik.
- Als de kabel is gerafeld of tekenen van overmatige slijtage, **GEBRUIK GEEN** totdat de kabel vervangen.
- Op een minimum jaarlijks vervangen van de kabel met staalkabel die voldoet aan of overtreft de specificaties van de aansluiting fabrikant.
- Neem niet meer dan de opgegeven capaciteit van de aansluiting.

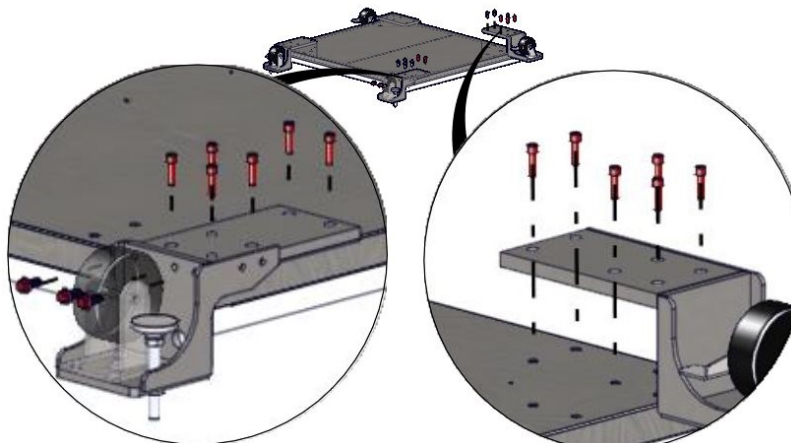
## Basissamenstelling - Enkele &amp; dubbele stapel



## Basissamenstelling - Drievoudige stapel

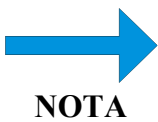
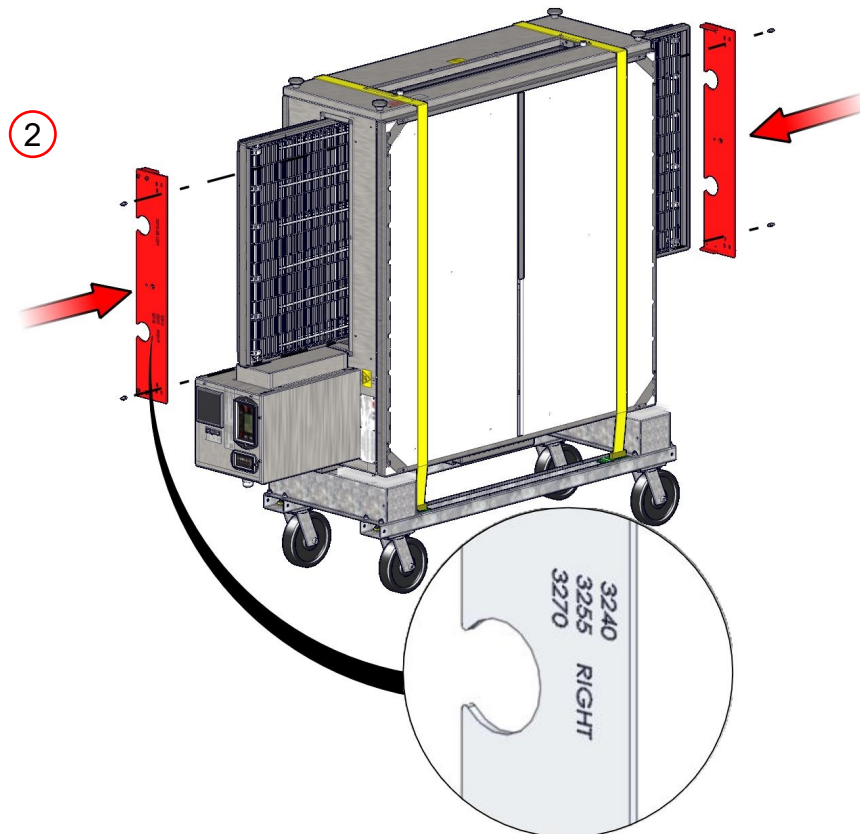


## Basissamenstelling - Viervoudige stapel

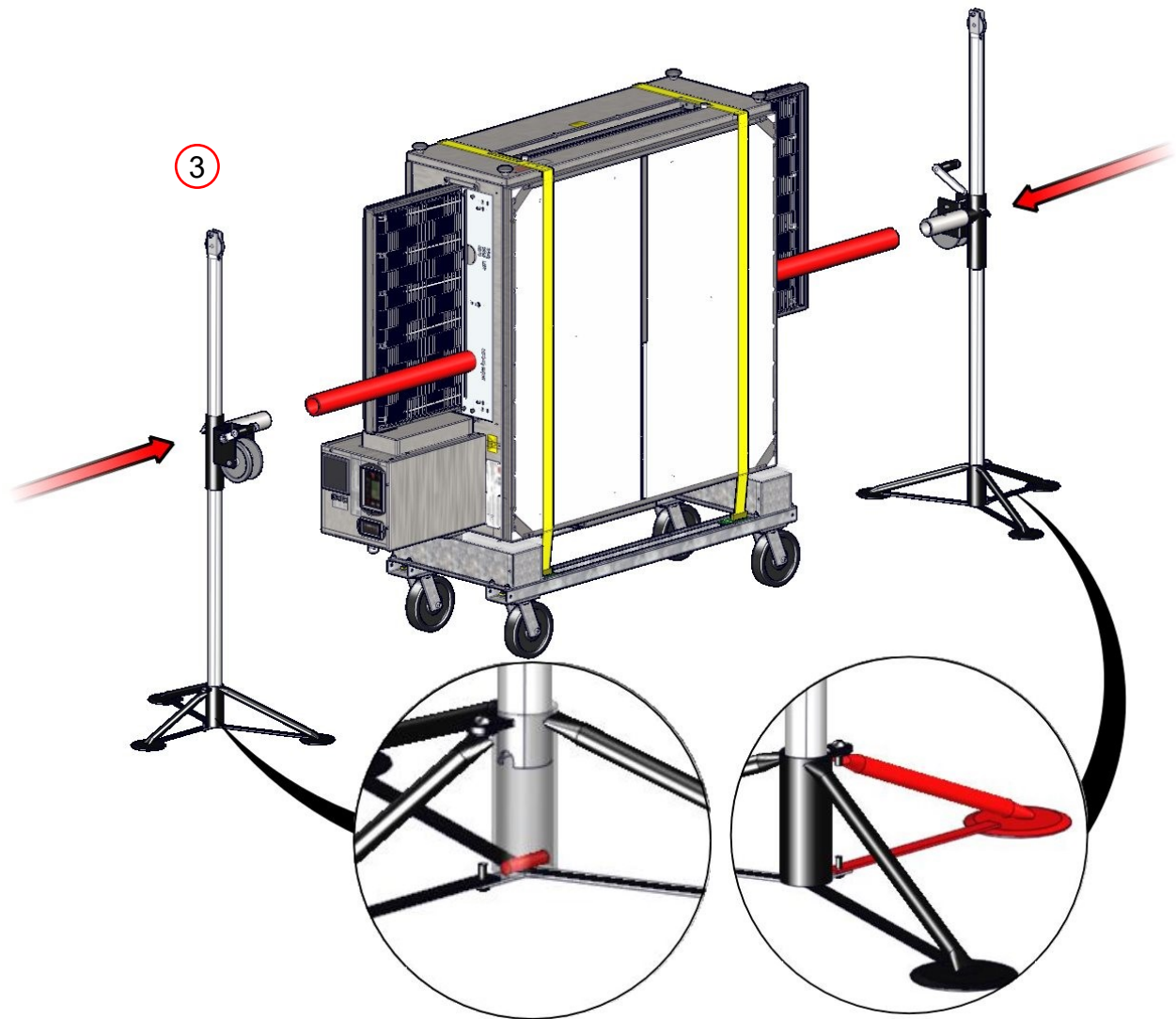




Lees en begrijp eerst de volgende zes (6) stappen. Ze illustreren hoe de ovens veilig gestapeld kunnen worden.



Het Opheffen Pipe gat, gemarkeerd voor de juiste oven grootte, moet het dichtst bij de schakelkast worden geïnstalleerd.



De vouwpoot van het statief moet buiten de oven worden geplaatst.

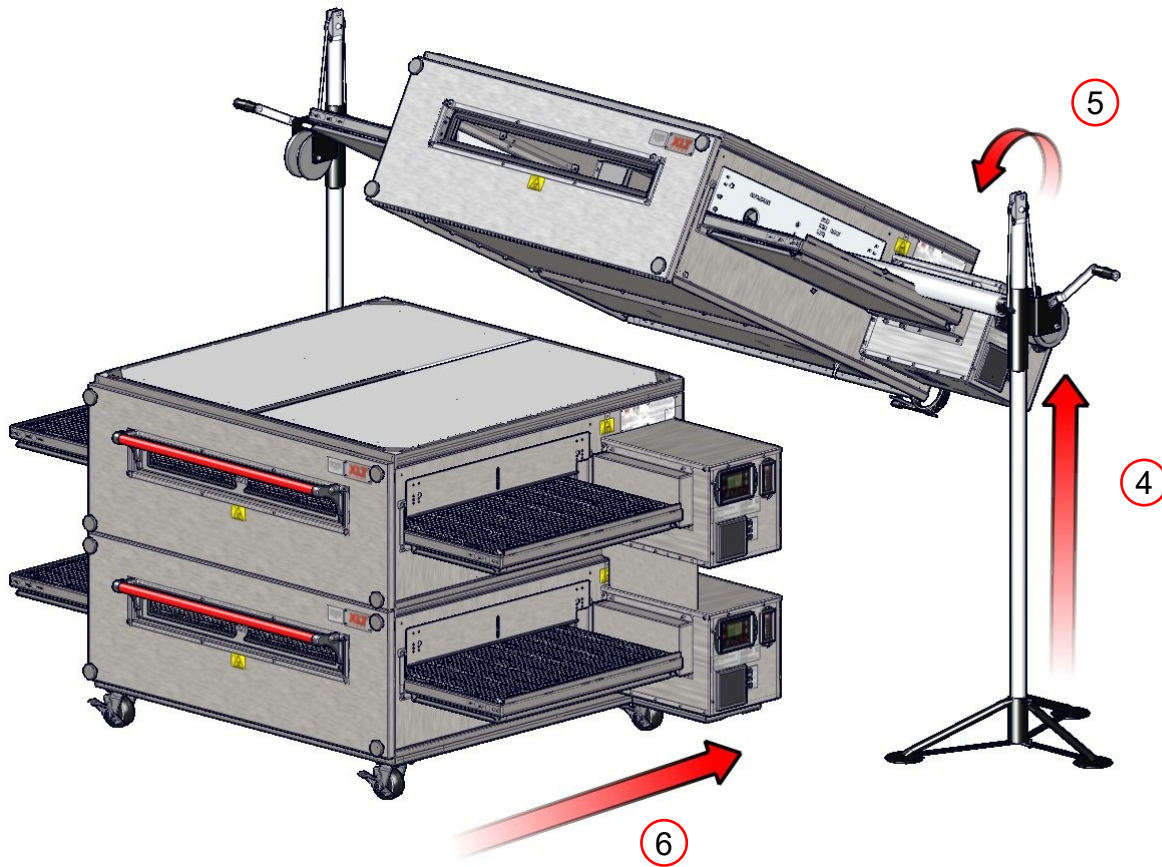
NOTA

**GEVAAR**

Als u de Lifting Jacks correct aangrijpen in de Lifting Pipe en volledig zal leiden tot schade, letsel of dood door een vallende oven.

**GEVAAR**

- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de oven op elk moment.
- De oven is topzwaar. Doe voorzichtig.

**NOTA**

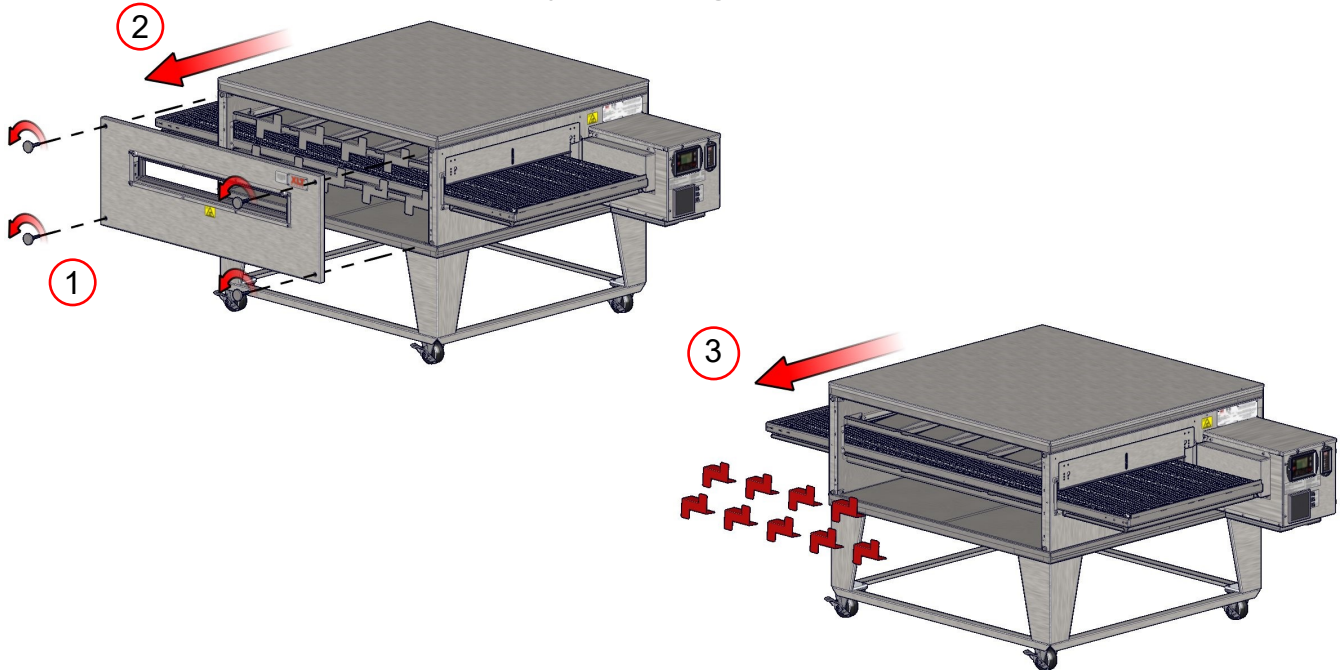
DS-model oven kan alleen worden gebruikt in enkele of dubbele ovenstapelconfiguraties





Individuals with pacemakers or internal medical devices should not handle strong rare-earth magnets. These magnets are found in the sandwich door assembly.

### Verwijderen vinger klem



Alle frontpanelen van het DS-model zullen voorzien zijn van hefhendels

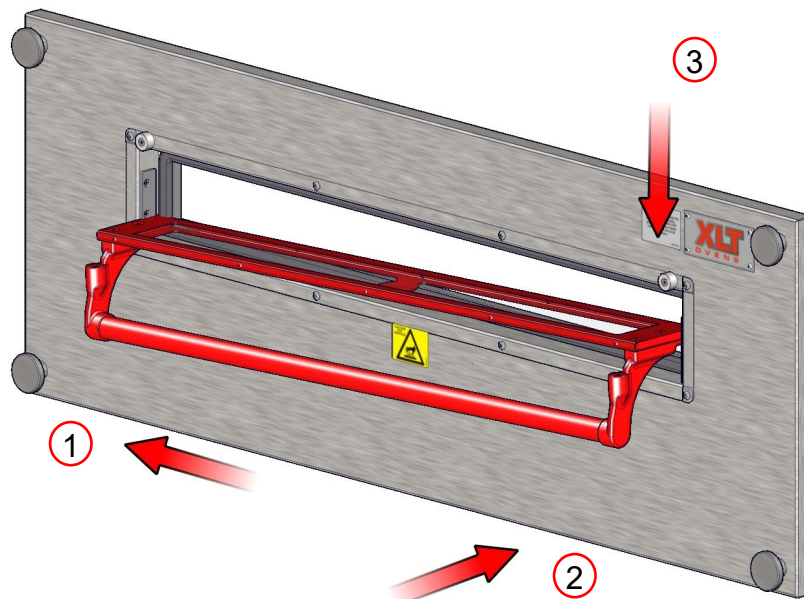
NOTA



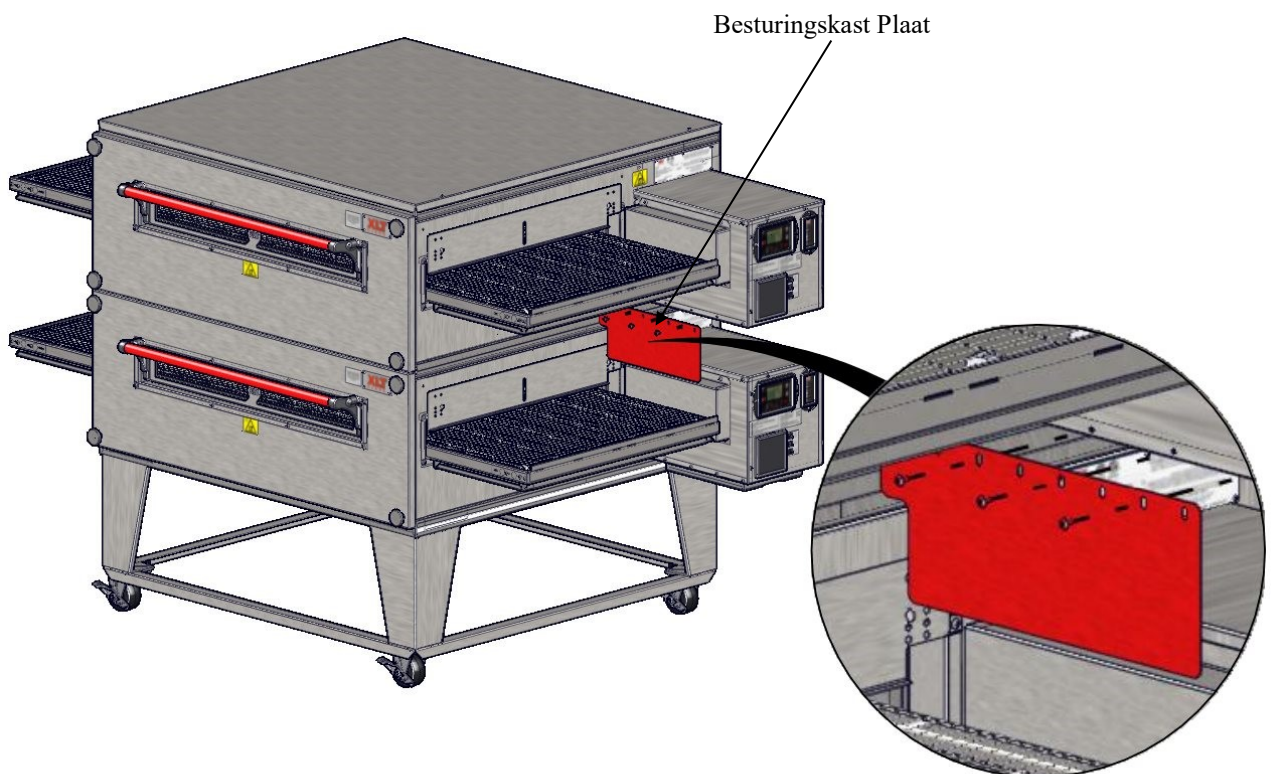
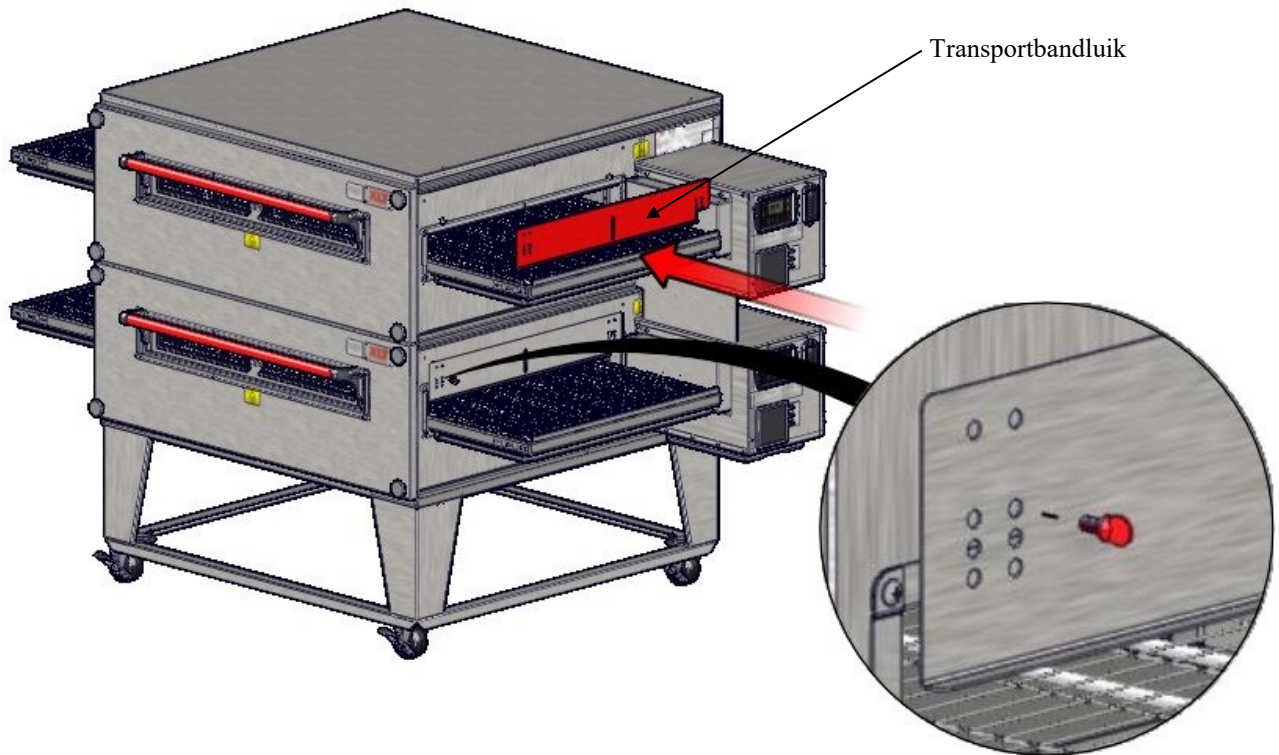
Vinger clips voor slechts ervoer. Ontdoen nadat het is verwijderd.

NOTA

### Sandwichdeur installeren







## Fysieke locatie en afstand Requirements

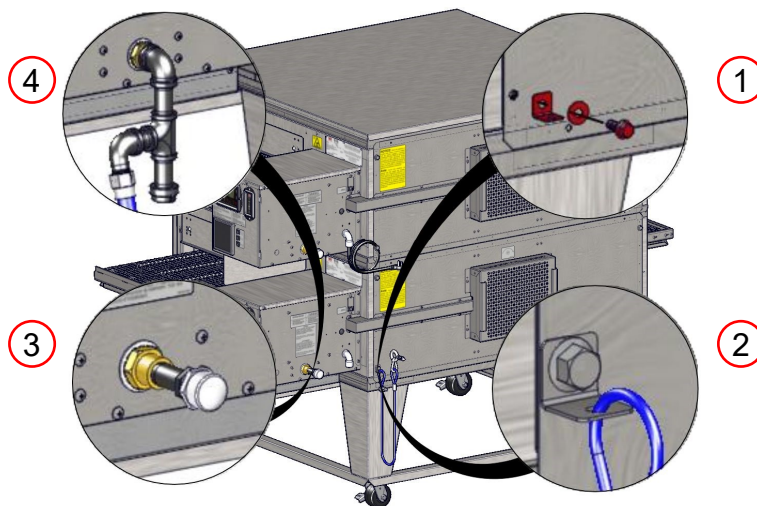
Deze ovens zijn geschikt voor montage aan beide brandbaar of onbrandbaar vloeren, en grenzend aan hetzij brandbaar of onbrandbaar wanden. De motorkap ontworpen om voldoende ruimte tussen de achterkant van de oven leveren. De minimale kant toestemming is verleend 6in. / 150mm, gemeten vanaf het uiteinde van de transporteur.

 Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes.

**NOTA**

## Terughoudendheid

Omdat alle ovens zijn uitgerust met zwenkwielen, moeten alle installaties geconfigureerd met een rem om de beweging van de oven te beperken zonder afhankelijk van de elektrische voedingskabel of gasslang de oven bewegingsvrijheid beperkt. Een (1) terughoudendheid kit, waarvan één (1) oogbout, (1) roestvrijstalen clip en een kabel omvat, is vereist voor elke oven stack, ongeacht of gebruikt op een enkele, dubbele of driedubbele configuratie. De klem moet in het onderste gat in de achterwand voor het stureinde van de onderste oven in de stapel worden geplaatst. De vertraging oogbout moet worden geïnstalleerd in een constructie-element van een wand of vloer. Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar om het beveiligingssysteem is correct geïnstalleerd te garanderen. Na voltooiing van het uitvoeren van onderhoud of reiniging functies die verwijdering van het bevestigingssysteem vereist, te verzekeren dat het correct opnieuw aangesloten op de oven.



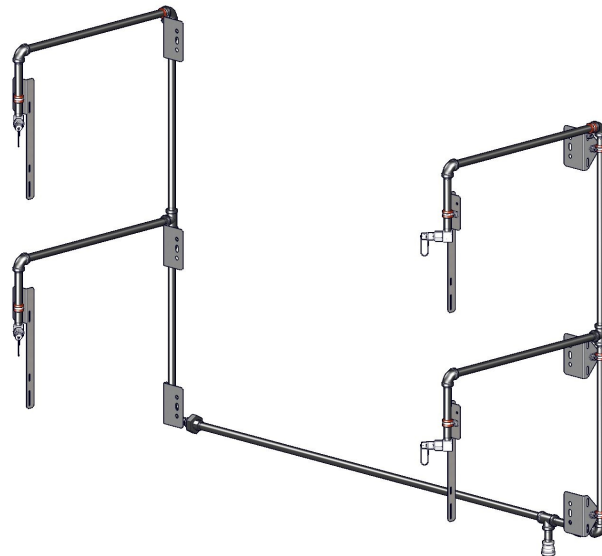
## Sedimentval

Sluit de bezinkselafsluiter aan op de oven voordat u de gasslang aansluit. Verwijder eerst de buis met witte dop van de achterkant van de regelkast (punt 3 hierboven) en installeer de meegeleverde bezinkselafscheider op zijn plaats (punt 4 hierboven). Gasslang om verticaal achter de oven te hangen. De sedimentvanger moet naar beneden gericht zijn, zoals in stap 4 hierboven. Op alle ovens moet een slibvanger worden geïnstalleerd.



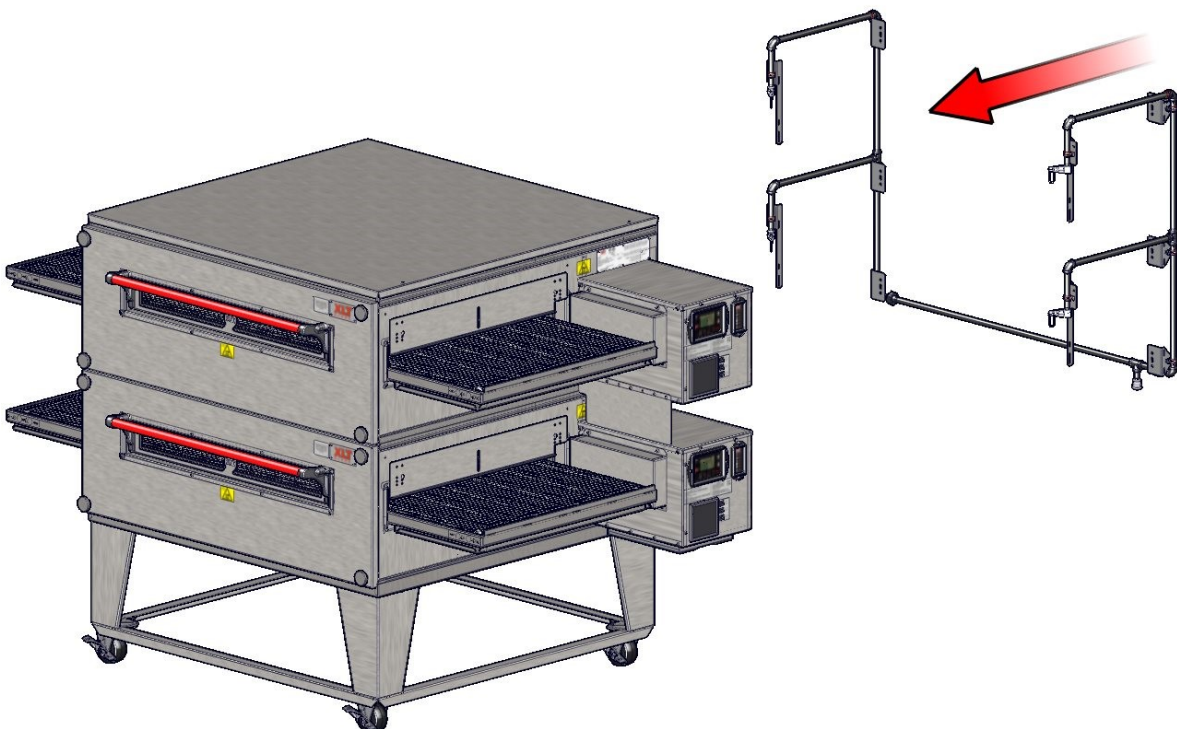
Gebruik geen teflon tape op gasleiding aansluitingen zoals deze gasklep storing of verstopping van openingen uit flarden van tape kan veroorzaken.

De eis voor brandblussystemen variëren per locatie en de overheid die jurisdictie. Als u verplicht bent om brandblussysteem installeren op uw oven, een voorgemonteerde leidingen kit beschikbaar is die gebruik maakt van reeds bestaande gaten om de installatie en het toekomstige onderhoud te vereenvoudigen.

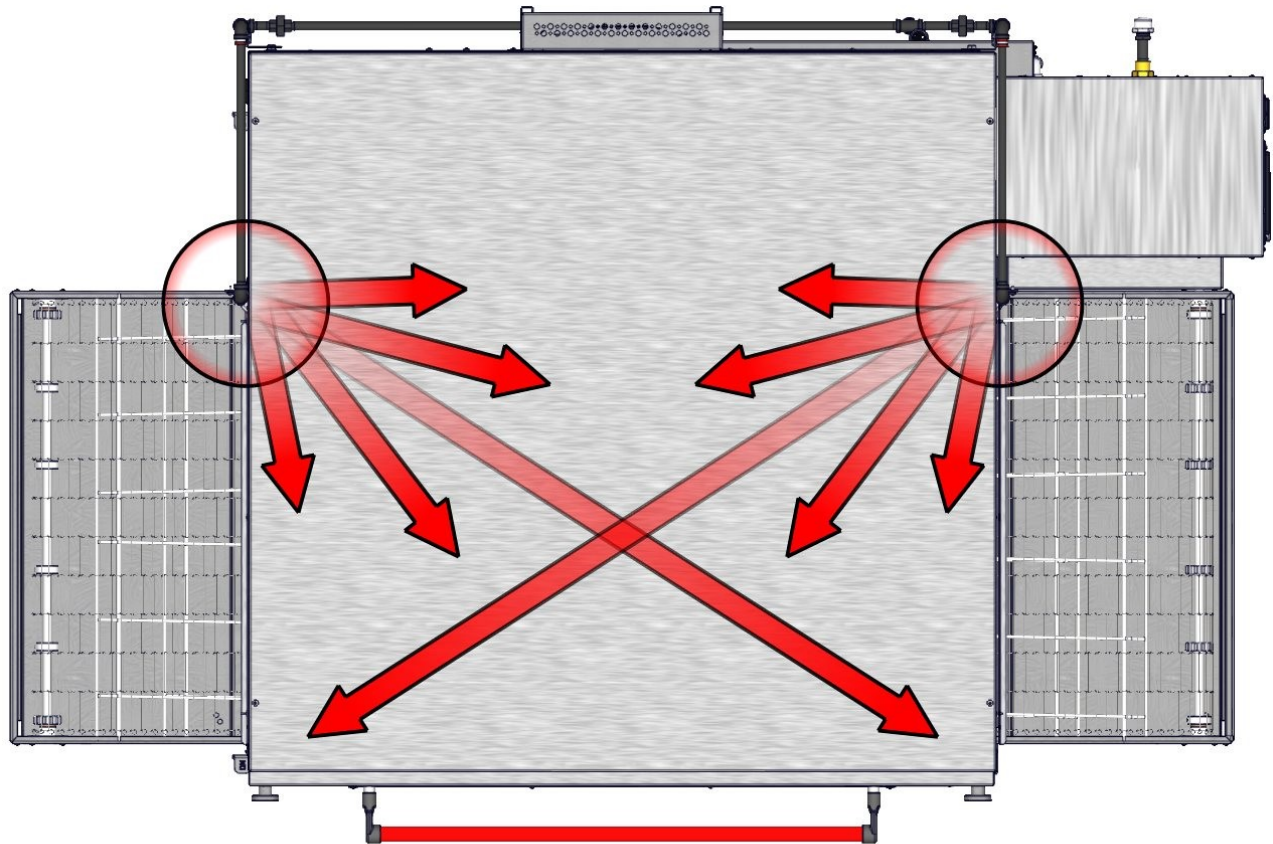
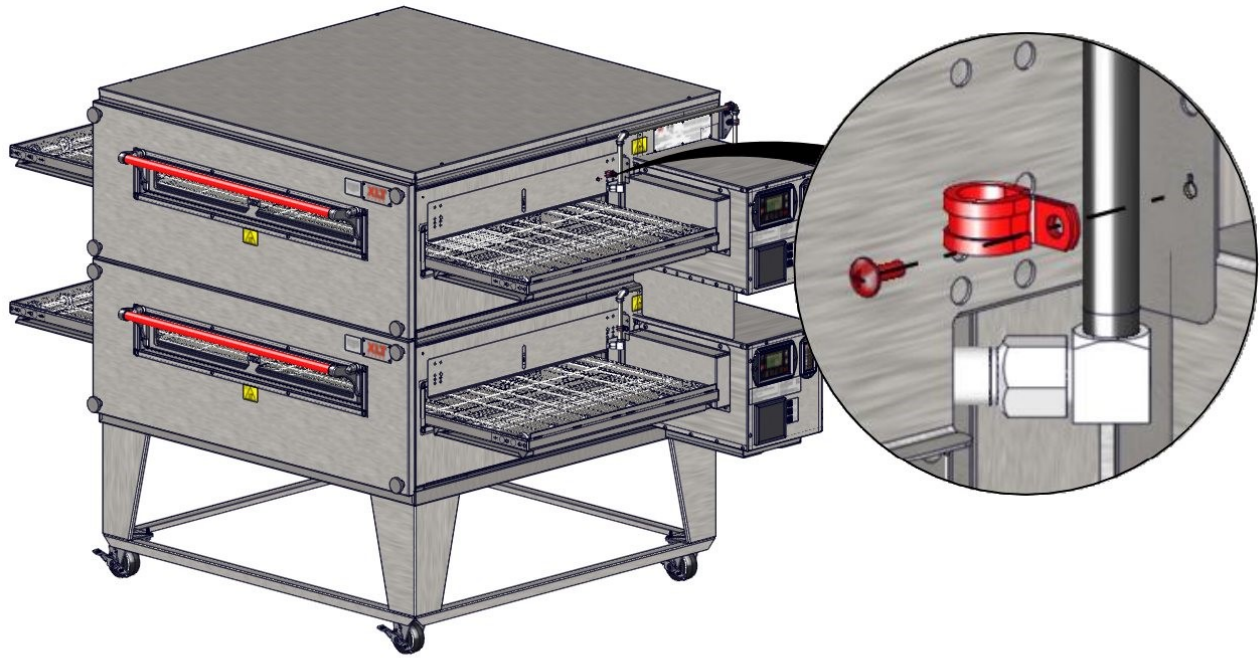


Dit ontwerp is getest en goedgekeurd om succesvol te voldoen aan brandblussysteem codes. Het maakt gebruik van twee (2) nozzles per bakken kamer, en maakt kruimel trays, kettingkasten, en alle andere accessoires gemakkelijk worden verwijderd. De kit interfereert niet met enige of onderhoud.

Voor gedetailleerde informatie over brandbestrijding, zie handleiding XD-9011 Brandbestrijding Installatie voor XLT Kappen en XLT Ovens.







## Ventilatie-eisen

Een aangedreven afzuigkap is nodig om warmte en dampen te verwijderen. Sommige voorzieningen moeten worden getroffen om de hoeveelheid lucht die wordt gewonnen uit het gebouw te vullen. De kap en HVAC-installatie moet voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes. Eisen variëren in het hele land, afhankelijk van de locatie. Een goede ventilatie is de verantwoordelijkheid van de oven eigenaar. Het XLT Hood systeem is ontworpen om aan alle eisen voor XLT ovens te ontmoeten en het is onze aanbeveling om dit systeem te gebruiken.

## Richtlijnen Ventilatie

Het verkrijgen van informatie van de autoriteit die bevoegd is om de vereisten voor uw installatie te bepalen. Uw afzuigkap leverancier en HVAC-aannemer moet worden gecontacteerd om begeleiding te bieden. Een lucht saldotest wordt sterk aanbevolen, uitgevoerd door een erkende aannemer. Een goed ontworpen en geïnstalleerd afzuigkap en HVAC-systeem zal de goedkeuring te bespoedigen, al het onderhoudskosten te verlagen, en zorgen voor een meer comfortabele werkomgeving. XLT beveelt ook dat de exploitant schakelaars voor de ovens en de operator schakelaar voor de ventilator zijn verbonden, zodat de afzuigventilator wordt bekrachtigd wanneer de ovens worden ingeschakeld. Voor meer informatie, zie de volgende links aan [xltovens.com](http://xltovens.com):

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 1](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 2](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 3](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 4](#)

## Ventilatie Performance Test

Na de oven en afzuigkap zijn geïnstalleerd en actief zijn, kan een rook kaars worden gebruikt om te 'zien' of de hitte en dampen worden volledig uitgepakt. De test wordt hieronder uiteengezet:

- De oven moet werken bij een 450°-500 ° F / 232°-260 ° C.
- De transporteur moet worden uitgeschakeld.
- De afzuigkap ventilator moet zijn ingeschakeld.
- Liep rook kaars in een pan op de transportband in het midden van de oven.
- Let op de rook patroon uit de oven.
- Herhaal de rook kaars proef voor iedere oven, en wanneer alle ovens werken.

De afzuigkap moet alle rook uit de oven vast te leggen.

Nadat de ventilator is aangepast om volledig vangen en bevatten de warmte, moet er een overeenkomstige hoeveelheid uitmaken lucht (MUA) worden ingebracht in het gebouw om de hoeveelheid luchtvolume verwijderd gecompenseerd. Een lucht balans test kan de juiste hoeveelheid make-up luchtstroom tarieven te bepalen.

Alle ovens worden getest in de fabriek voor de functionele werking. De werking wordt ge-  
verifieerd en aanpassingen worden gedaan om een goede werking te garanderen. Echter,  
veldomstandigheden zijn soms anders dan de fabrieksinstellingen. **Het is noodzakelijk om een  
geautoriseerde onderhoudstechnicus controleren bediening en maak veld aanpassingen als  
dat nodig is.**

De Oven Ingebruikname Checklist, vond aan het eind van deze handleiding moeten worden  
ingevuld (beide zijden) op het moment van de installatie, ondertekend door de Klant en keerde te-  
rug naar XLT Ovens en de erkende distributeur te Garantie beleid te initiëren. **Als de Start-Up  
Checklist niet volledig is ingevuld en teruggestuurd naar XLT Ovens, dan is de garantie zal  
niet worden gehonoreerd.**

### Opstartprocedure

1. Zorg ervoor dat alle ovens zijn geïnstalleerd in overeenstemming met de Installatie- en Be-  
dieningshandleiding en dat alle nutsvoorzieningen zijn aangesloten op de ovens in  
overeenstemming met de lokale bouwvoorschriften.
2. Plaats één (1) bedieningskast in de servicepositie en controleer de inkomende gasdruk (zie  
Onderdelen & Servicehandleiding voor de afstelling van de gasklep). Als de gasdruk niet bin-  
nen de XLT-specificaties valt, neem dan contact op met het gasbedrijf om de druk aan te pas-  
sen.
3. Plaats alle bedieningskasten in de servicepositie en start elke oven en voltooi stap 2.
4. Controleer de dynamische gasdruk terwijl alle apparaten draaien. Als de gasdruk niet binnen de  
XLT specificaties valt, neem dan contact op met het gasbedrijf om de druk aan te passen.
5. Vul de Start-up checklist in met de handtekening van de eigenaar en keer terug naar XLT.



**LET OP**

Overschrijd de 65 Hz niet bij VFD-instellingen.



**NOTA**

Alle XLT ovens worden geprogrammeerd voor een baktijd van 5:00 minuten en een  
temperatuur van 500°F/260°C. De eindgebruikers zijn verantwoordelijk voor het  
bepalen van de oveninstellingen. De onderstaande tabellen geven de minimum- en  
maximumwaarden voor de baktijd en -temperatuur aan.

Conveyor Belt Times		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx80	1:30	20:00

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





Deze oven is niet veilig kan worden in werking gebracht bij een stroomuitval. Geen poging moet worden gedaan om deze oven tijdens stroomuitval werken.



Aanknop		Menuknop	
XLT Logo		Enter-toets	
Temperatuur Knop (TEMP)		Pijlen omhoog	
Bandsnelheid Knop (TIME)		Pijlen omlaag	



① **DRAAI JE OM:** Houd de aan/uit-knop één (1) seconde ingedrukt. De nieuwste LUI-softwareversies geven het scherm links weer. Druk op de Enter knop om het opstarten van de oven te bevestigen.

② **TEMPERATUE ADJUST:** Druk op de knop TEMP voor drie (3) seconden. Om de temperatuur aan te passen gebruikt u de Pijl omhoog of omlaag. Als u een dubbele brander drukt de TEMP-knop om te wisselen tussen de brandertemperaturen. Druk op Enter om op te slaan.

## Temperatuurregeling



## Riem Tijdaanpassing

③ **BELT TIJD AANPASSING:** Druk op de TIME knop voor drie (3) seconden. Om de riemtijd aan te passen, gebruikt u ofwel de pijl omhoog of pijl om- laag. Als u de band splitst, drukt u op de TIME om tussen de beltijden te wisselen. Druk op Enter om Behalve.

④ **ONDERWERP:** Houd de aan/uit-knop ingedrukt voor één (1) tweede

**NOTA**

De Large User Interface (LUI) wordt geprogrammeerd met de juiste instellingen voor uw oven. Als er wijzigingen nodig zijn, volg dan de onderstaande stappen.

**TIP**

Lees en begrijp deze stappen eerst. Schermen zullen automatisch afsluiten als er geen activiteit wordt waargenomen.

**Fabriekstechnische modus**

Om de Factory Tech Mode te openen houdt u de twee (2) pijltjestoetsen tien (10) seconden lang ingedrukt.

**SOFTWARE VERSION**

```
MC1: VER 0029
MC2: VER 0029
UI: VER 0035
```

**Softwareversie**

MC & UI Software Versie. Druk op de pijl omlaag om naar het volgende scherm te gaan.

Afbeelding alleen voor referentie - Zie XLT voor de juiste versie.

**SERIAL NUMBER ENTRY**

```
35000-H-01-2015 / 01
```

**Serienummer**

Druk op de ENTER-knop om wijzigingen aan te brengen. Gebruik de pijlen van links naar rechts om naar de volgende tekenpositie te scrollen. Gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de waarden te wijzigen en druk op ENTER om te accepteren en verder te gaan.

**ELAPSED TIME[HRS]**

```
[10] HRS TOTAL
[10] SINCE FILTER CLEAN
360 HR INTERVAL
```

**Verstreken tijd**

Verstreken tijd "Totale werking" en "Sinds de laatste filterreiniging". Verstreken tijd totaal kan niet worden gereset. Druk op ENTER om verder te gaan.

**BELT LENGTH**

```
70
```

**Transportbandlengte**

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de bandlengte aan te passen. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

**MAIN FAN TYPE**

```
ON/OFF (STD)
```

**Type hoofdventilator**

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen Omhoog/Omlaag om te schakelen tussen Aan/Uit (STD) en VFD. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

**SPLIT BELT?**

```
NO
```

**Gespleten Riem**

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijltjes omhoog/omlaag om te schakelen tussen Nee en Ja. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

MC1 is voor de voorste riem en MC2 is voor de achterste riem.

**DUAL BURNER?**

```
YES
```

**Dubbele brander**

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijltjes omhoog/omlaag om te schakelen tussen Nee en Ja. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

MC1 is voor de rechterbrander en MC2 is voor de linkerbrander. Als MC2 geen jump-fout heeft zal deze worden weergegeven.

FUEL TYPE

GAS

## Type brandstof

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de afstand tussen Gas en Elektriciteit aan te passen. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

REMOTE HOOD SWITCH  
INSTALLED?

NO

## Verre Kappen Schakelaar

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijltjes omhoog/omlaag om te schakelen tussen Nee en Ja. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

TEMP OFFSET ADJUST:  
INCREASE HEAT(+)  
DECREASE HEAT(-)  
OFFSET MC1[ 0 °F]  
OFFSET MC2[ 0 °F]

## Temp Offset Aanpassen

Hiermee kan de veldtechniek aanpassingen maken tot +/- 20°F/11°C graden in temperatuur.

HIGH TEMP

590°F

## Hoge Temperaturen

Om te wijzigen drukt u op ENTER en gebruikt u de pijlen omhoog/omlaag om te wijzigen. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan. Kan verminderd worden in slechts 10°F/6°C stappen vanaf de fabrieksinstelling van 590°F/310°C. Niet minder dan 500°F/260°C.

LOW TEMP

350°F

## Lage Temperaturen

Druk op ENTER en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om wijzigingen aan te brengen. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan. De oven kan worden verlaagd tot 300°F/149°C. De fabrieksinstelling is 350°F/177°C. Als de veldtemperatuur tot 300°F/149°C is verlaagd, staat de besturing dit toe en wordt "Valve Change Req'd" weergegeven.

MAIN FAN [AMPS]

Press ENTER to see  
isolated amp load

## Hoofdventilator

Geldt alleen als Hoofdventilator type is geselecteerd als Aan/Uit (STD). VFD units zijn 3 fasen, geen bewaking door deze regeling. Dit schermdisplay toont de belasting van de ventilatormotor in ampère.

BELT DIRECTION

L to R

## Riemrichting - Om de riemrichting optimaal te houden kunnen nieuwe vingers nodig zijn als de riemrichting wordt veranderd.

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijltjes omhoog/omlaag om af te stellen tussen L en R en R en L. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan. De draadgordel is niet richtingsgebonden en hoeft niet fysiek te worden aangepast. Als de transportband een gesplitste band is, herhaal dan de stappen met behulp van TIJD om te wisselen tussen FRONT en BACK.

MAIN FAN OFF DELAY

AUTO[225°F]

## Hoofdventilator Uit Vertraging

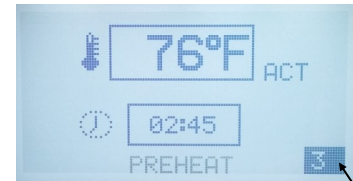
Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om te wisselen tussen AUTO 225°F en TIMED 30:00 en druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

BEEPER BUTTON TEST

## Knoptesten met pieper

Druk op ENTER om de instelling te openen. Een pieptoon bij elke druk op de knop. Druk op ENTER om af te sluiten.

## Menumodus (facultatief)



### Menubediening

1. Naar Menu Mode druk op MENU in te voeren.
2. Het getal in de rechter bovenhoek zal beginnen te knipperen.
3. Blader door de menu's door op pijlen omhoog / omlaag (Max uit twaalf (12) vaste menu's).
4. Om te selecteren gewenste menu druk op ENTER. Het nummer moet een stevige zwarte doos omheen.
5. Om naar een andere menukeuze op MENU en de stevige zwarte verdwijnt en het nummer begint te knipperen.
6. Wanneer het nummer knippert op MENU te drukken zal de Menufunctie te verlaten.

### Change Menu-Instelling

1. Om een instelling te wijzigen, als het nummer knippert ga naar de gewenste preset en druk op ENTER en MENU drie (3) seconden.
2. TEMP moet beginnen te knipperen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om temp te selecteren en druk op ENTER.
3. TIME moet beginnen te knipperen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om de tijd te selecteren en druk vervolgens op en houd ENTER en MENU drie (3) seconden om preset op te slaan.

## Extra gebruiker opties

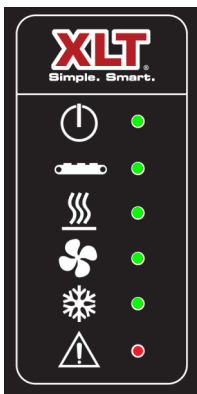
### Lock-Instellingen

1. Vergrendelen en ontgrendelen oven tijd en temperatuur druk op TIME en ENTER gedurende drie (3) seconden tot de LUI keer piept.
2. Druk vervolgens op TEMP, TIME en TEMP binnen drie (3) seconden om de instellingen te vergrendelen.
3. Een slot of ontgrendelen symbool wordt weergegeven in de linkerbenedenhoek van de LUI.

### Fahrenheit Naar Celsius

1. Om de temperatuur te veranderen van Fahrenheit naar Celsius ingedrukt TEMP en ENTER gedurende 3 seconden en de instellingen te wijzigen.

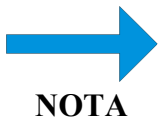
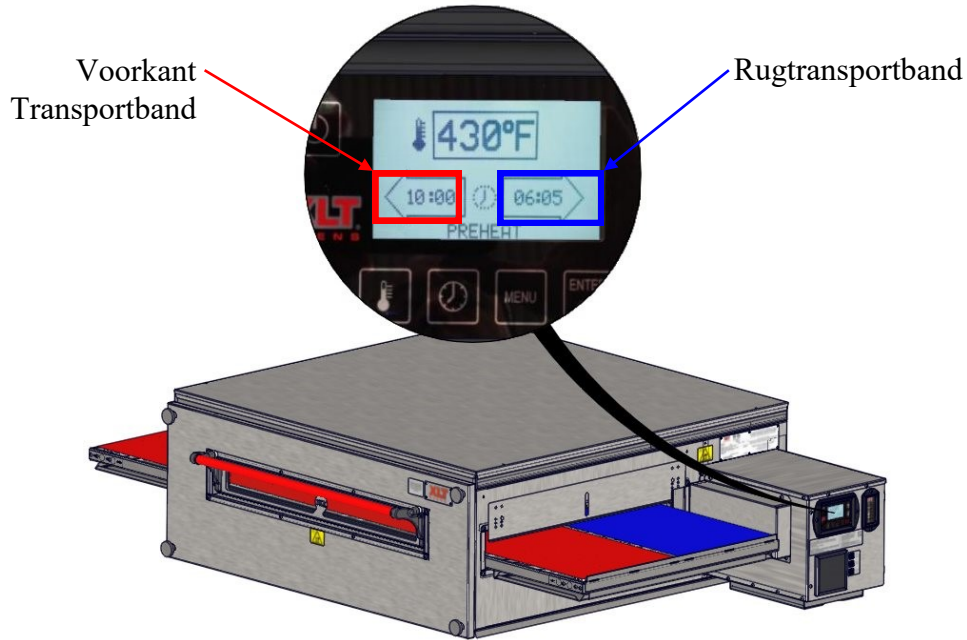
### Oven Controle LED's Staat:



1. Macht - Groen (Verlicht als de oven stroom heeft.)
2. Transportband - Groen (Verlicht als transporteurs actief zijn en zullen knipperen als er een probleem is gedetecteerd.)
3. Warmte - Groen (Verlicht als de oven warmte oproept en blijft branden tijdens het klimmen naar de temperatuur. De LED knippert aan en uit wanneer de oven het ingestelde punt bereikt en zal knipperen als er een probleem is gedetecteerd.)
4. Hoofdventilator - Groen (Verlicht als de ventilator draait en zal knippen als er een probleem is gedetecteerd.)
5. Afkoelen - Groen (Verlicht als de oven in de koelstand staat.)
6. Alarm - Rood (Verlicht als een alarm is uitgeschakeld en sommige storingsomstandigheden zullen een flits veroorzaken.)



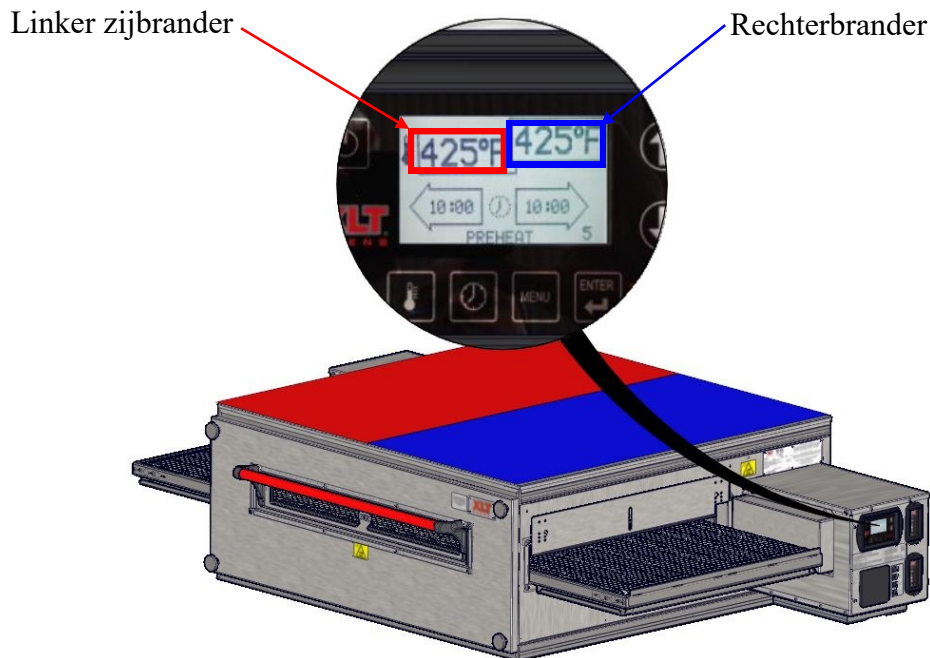
### Split Transportband Tijdcontroles



Om optimaal te kunnen bakken kunnen nieuwe vingers nodig zijn als de richting van de riem wordt veranderd.

### Temperatuurregeling

3270-2B, 3870, 3870, 3280, 3265-DS, 3280-DS and 3880-DS Only

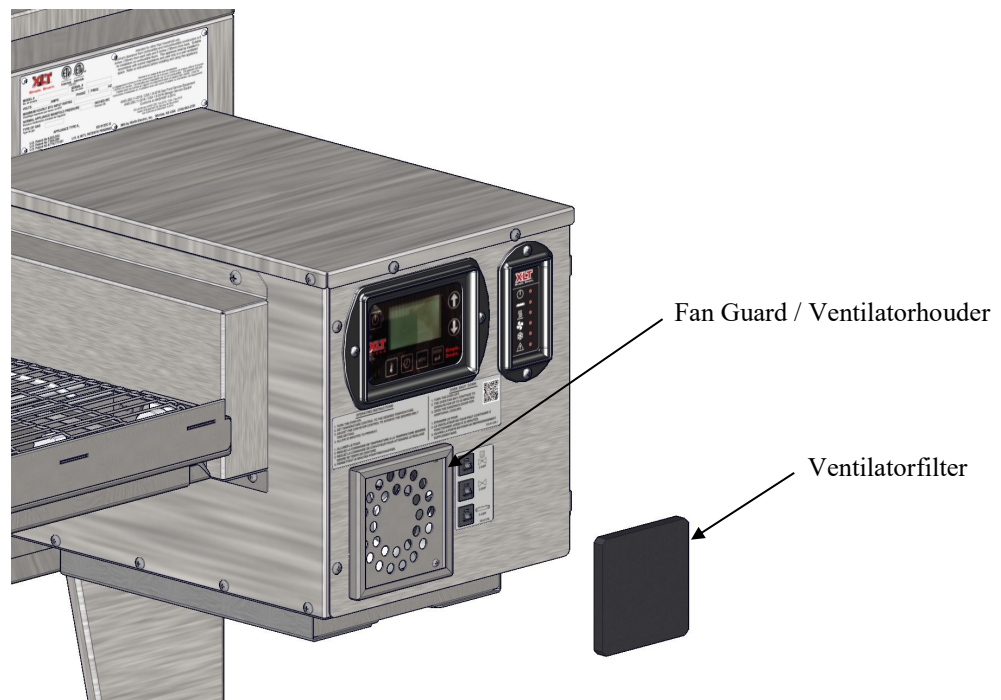


Uw XLT oven is vervaardigd van roestvrij staal. De meeste commerciële reinigingsmiddelen kan veilig op alle roestvrij stalen oppervlakken worden gebruikt. Controleer applicatie beperkingen op het etiket van het product voorafgaand aan gebruik. Observeren aanbevolen voorzorgs- en veiligheidsmaatregelen zoals gedicteerd door de fabrikant van het product. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op de transportband lagers.

Heeft schuurmiddelen of schuursponsjes gebruiken omdat ze roestvrijstalen oppervlakken kunnen krassen. Gebieden met zware opbouw moet worden gespoten en doorweekt tot 5 minuten voor smetten. Altijd af met de "graan" van het oppervlak aan het uiterlijk te behouden.

Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel en / of elektronische componenten. Gebruik alleen reinigingsmiddelen geschikt Lexan® op het gezicht van de transporteur controle.

De meest kritische punt te reinigen is het filter van de ventilator. Het filter wordt op zijn plaats gehouden door de roestvrijstalen fan guard / filter monteren en kan meerdere keren worden gewassen. Regelmatig reinigen van het filter is belangrijk om luchtcirculatie te handhaven binnen de schakelkast. Afhankelijk van de omstandigheden op te slaan, moet dit filter wekelijks worden gereinigd of als het verstopt raakt met stof. Neem contact op met XLT Ovens voor vervangende onderdelen.



### Koeling Filter Onderhoud

1. Bij koeling filters moeten worden schoongemaakt een alarm verschijnt op het LUI zeggen "FILTER".
2. Druk op de Menu-knop om het scherm 'FILTER RESET "in te voeren.
3. Zodra het filter is gereinigd, druk op ENTER om het filter te resetten. Dit brengt u naar een ander scherm dat u zullen tonen de timer terug om 00:00 en zal verlaten na 5 seconden.
4. Indien u wenst te omzeilen alarm druk op de knop MENU en zal het alarm vrij te maken voor een extra 2 uur. Dan zal de "FILTER" alarm weer verschijnen.



**GEVAAR**

Oven moet cool en het elektrisch snoer losgekoppeld voordat een reiniging of onderhoud wordt gedaan.

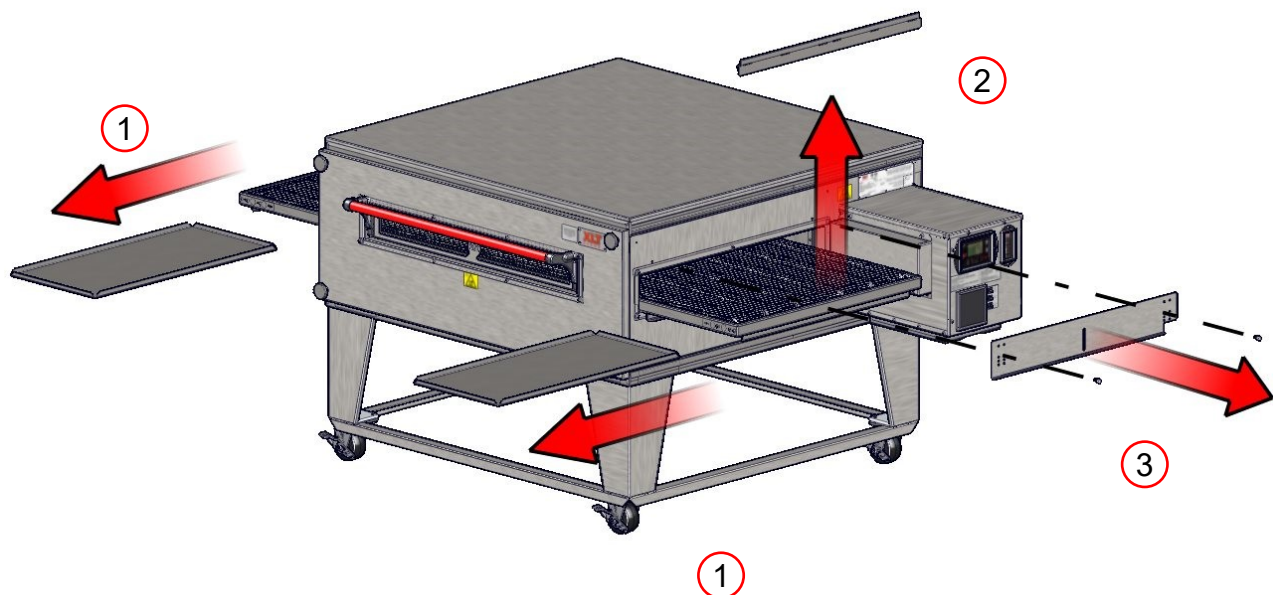
**LET OP**

Als de oven is van de geïnstalleerde locatie voor het reinigen of het onderhoud moet worden verwijderd, de volgende procedure moet worden gevolgd:

1. Sluit de hoofdgasklep af
2. Trek de stekker uit het stopcontact
3. Trek de stekker uit de gasleiding
4. Ontgrendelingswielen
5. Ontkoppel de beveiliging
6. Verplaatsings snoeren van de afzuigkap loskoppelen (indien van toepassing)
7. Wanneer het onderhoud of de reiniging voltooid is, verplaats de oven dan naar de oorspronkelijke locatie.
8. Verplaatsings snoeren voor de afzuigkap aansluiten (indien van toepassing)
9. Verbind de beperking
10. Slotwielen
11. Steek de stekker in het stopcontact
12. Gasleiding aansluiten
13. Zet de handmatige gaskraan
14. Volg de normale verlichtingsinstructies

**TIP**

Lees en begrijp de volgende dertien (13) stappen eerste. Ze illustreren hoe om componenten uit de oven voor het schoonmaken te verwijderen.





Het openen van de deur Sandwich zal grip locatie voor het verwijderen van het voorpaneel.

## TIP



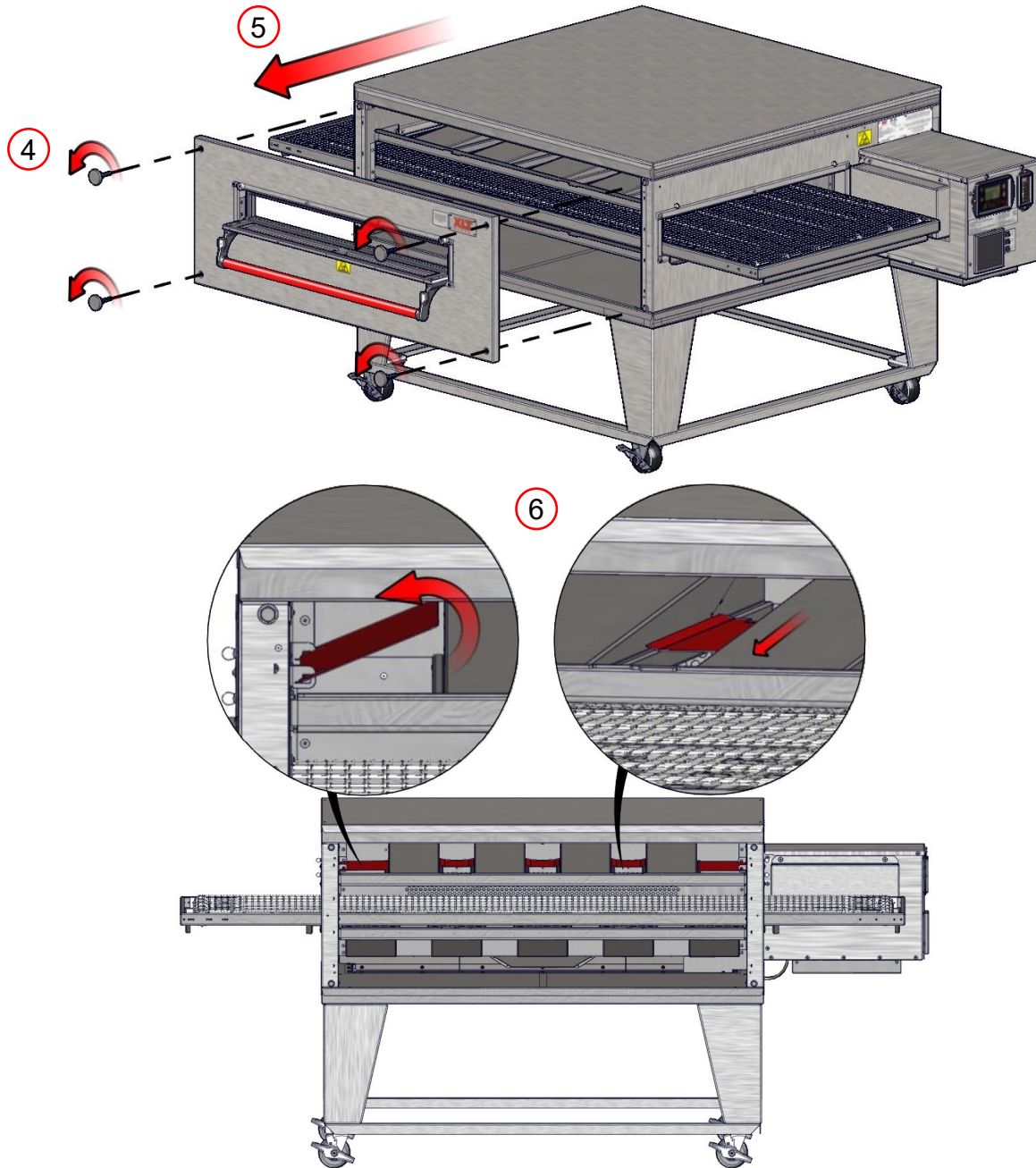
## LET OP

Frontpanelen kan een gewicht tot 94 lbs. [42 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.

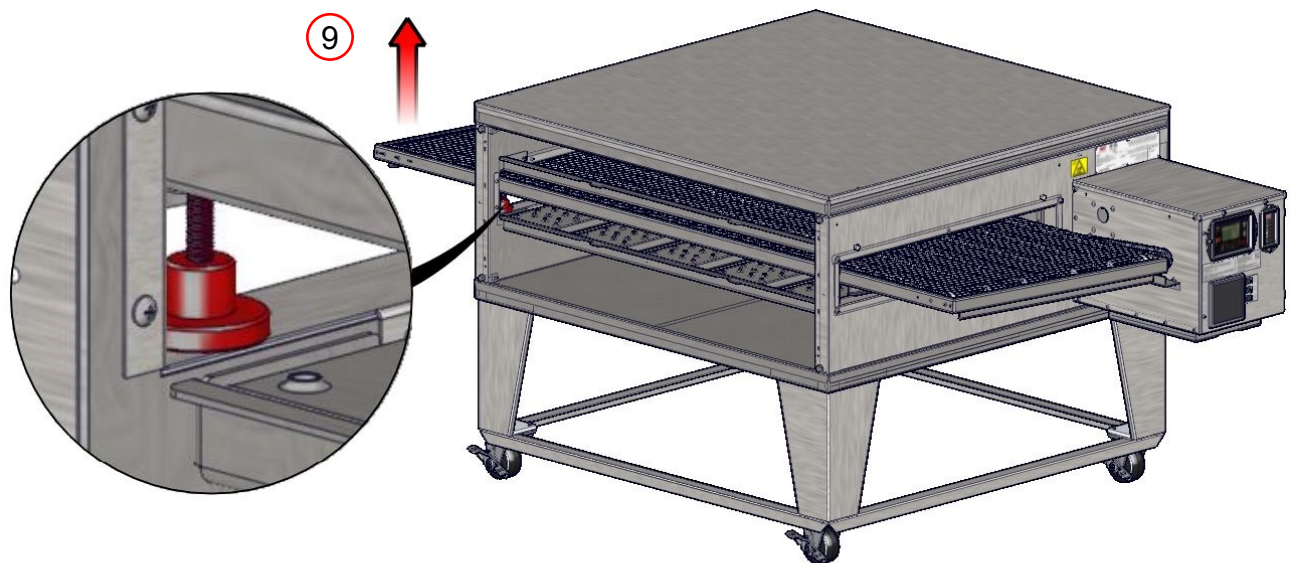
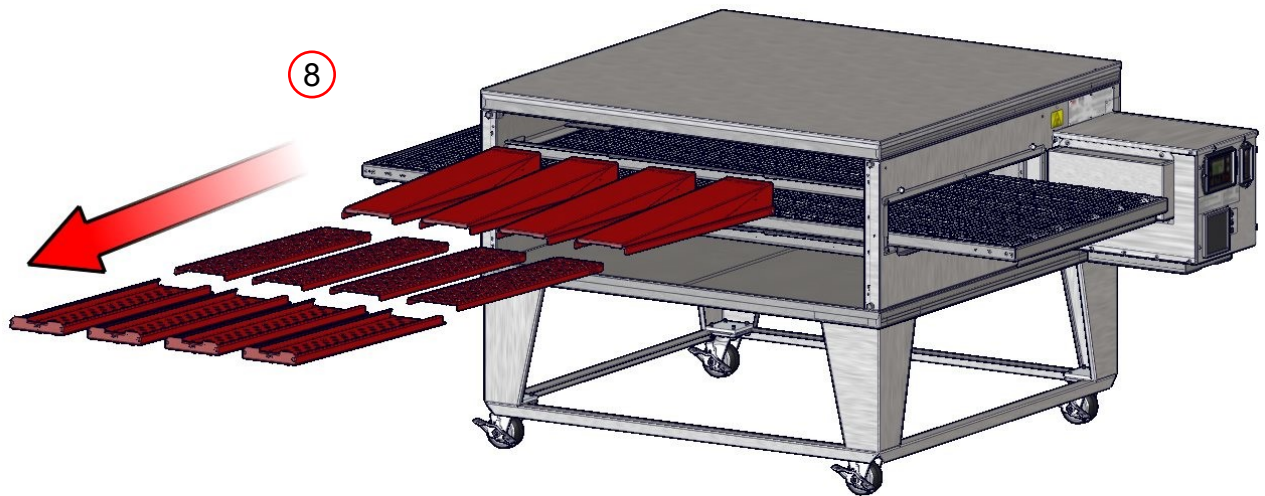
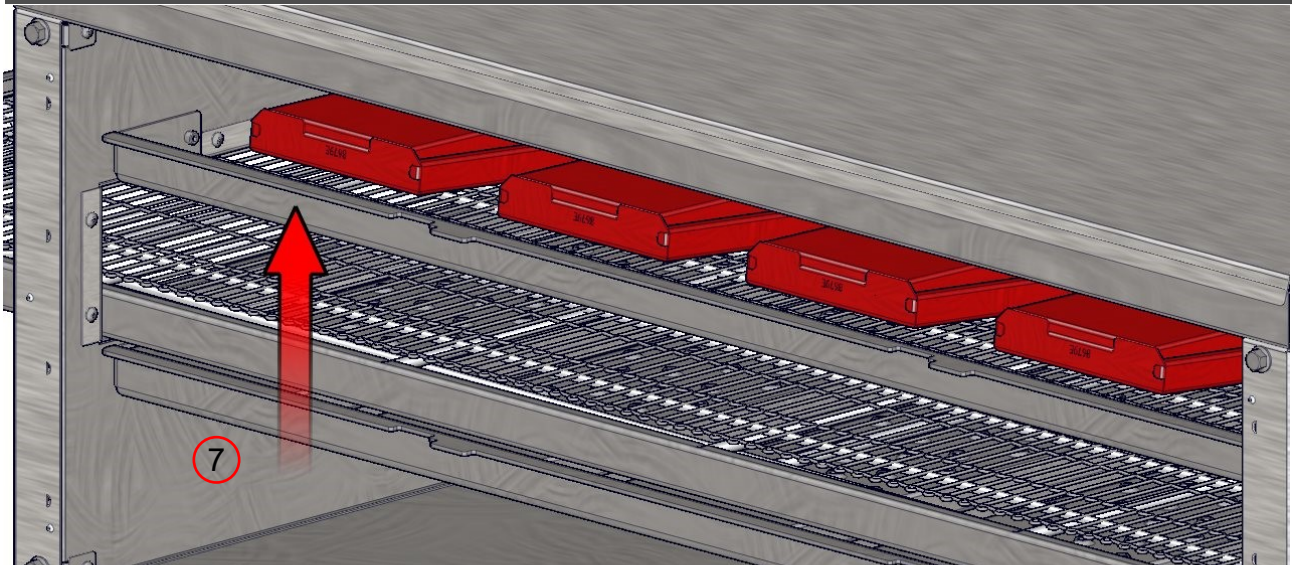


## WAARSCHUWING

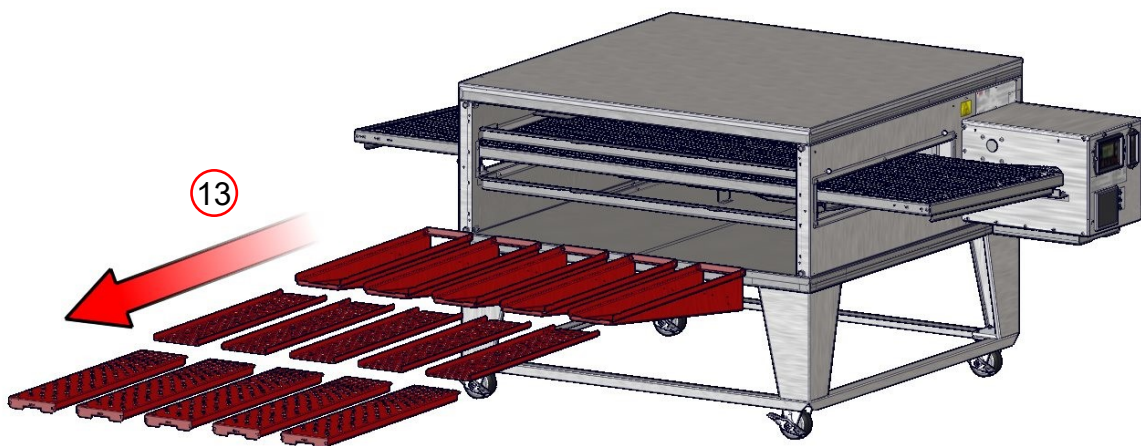
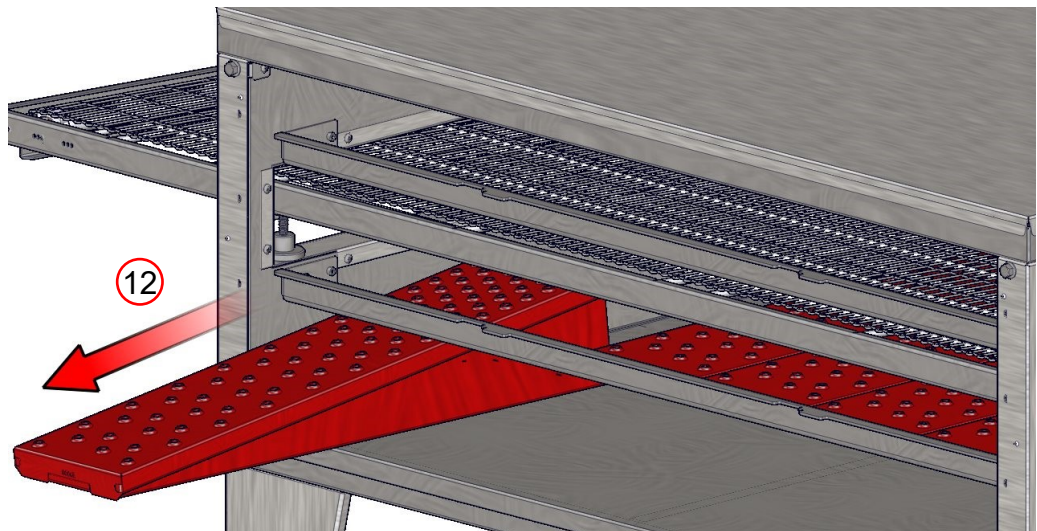
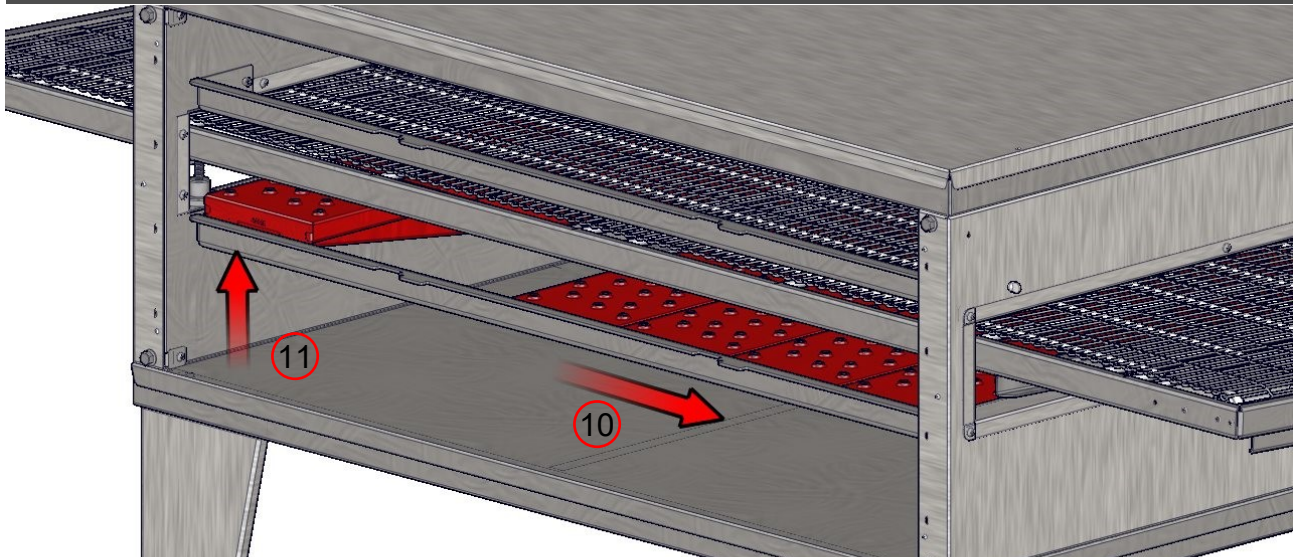
Personen met pacemakers of interne medische hulpmiddelen moeten niet omgaan met sterke zeldzame aardmagneten. Deze magneten zijn te vinden in de sandwichdeurconstructie.











Spuit GEEN vloeibare reinigingsmiddelen in de sleuven en gaten in de achterkant van de besturingskast, onder de besturingskast of het deksel van de hoofdventilatormotor.

Zoals bij elk toestel, is er regelmatig onderhoud nodig. Veel factoren hebben invloed op dit schema zoals product mix en de uren van gebruik. Een voorbeeld schema opgenomen.

Onderhoudsschema voor de oven					
		Dagel-ijks	Wekel-ijks	Maandel-ijks	Halfjaar-ijks
<b>Schoonmaken</b>					
	Lege kruimelbakken	<input type="checkbox"/>			
	Veeg de voorkant, de zijkanten en de bovenkant af	<input type="checkbox"/>			
	Veeg de bedieningskast en het bedieningspaneel af*	<input type="checkbox"/>			
	Schone ventilatiefilters	<input type="checkbox"/>			
	Verwijder grote brokstukken van de transportband		<input type="checkbox"/>		
	Veeg de motorkap af		<input type="checkbox"/>		
	Schoon Sandwichraam		<input type="checkbox"/>		
	Verwijder het puin van de buitenste bedekkingen van de vingers			<input type="checkbox"/>	
	Verwijder het puin in de bakkamer			<input type="checkbox"/>	
	Verwijder puin van de hoofdventilatormotor			<input type="checkbox"/>	
	Schone vingerdeksels				<input type="checkbox"/>
	Schoon binnen Bakkamer				<input type="checkbox"/>
	Schone Transportband Montage				<input type="checkbox"/>
<b>Inspectie</b>					
	Controleer de ventilatiefilters op vuil	<input type="checkbox"/>			
	Controleer de transportband op rek		<input type="checkbox"/>		
	Controleer de rolketting van de transportband op rek			<input type="checkbox"/>	
<b>Aanpassen</b>					
	Transportband			<input type="checkbox"/>	
<b>Smeer</b>					
	Smering van raampennen met voedselveilig vet			<input type="checkbox"/>	
	Transportbandketting				<input type="checkbox"/>
<b>Vervang</b>					
	Ventilatorfilters				<input type="checkbox"/>

- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op de transportlagers (zie Pg. 46).
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes (zie Pg. 46).
- \*Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningspaneel. Gebruik alleen reinigingsmiddelen die compatibel zijn met Lexan® op de voorkant van de transportbandbesturing (zie Pg. 46).
- Gebruik geen water onder hoge druk om de oven te reinigen.

Neem contact op met een vertegenwoordiger van de fabriek of een lokaal servicebedrijf om alle andere onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren.



**GEVAAR**

Oven moet cool en het elektrisch snoer losgekoppeld voordat een reiniging of onderhoud wordt gedaan.

**Goede Koken**

Experimenteren is ongeveer de enige manier om de juiste tijd en de temperatuur instellingen bepalen. Terwijl een pizza perfect kan kijken gekookt op de buitenkant, kan binnen gaar worden. Een thermometer is noodzakelijk om te bepalen of etenswaren worden goed gaar. De meeste gezondheid afdelingen hebben regels en voorschriften die minimum temperaturen voor de interne voedsel temperaturen vast te stellen. De meeste operators willen voedsel koken zo snel mogelijk om meer klanten per uur te bedienen. Echter, het bereiden van voedsel langzamer is de enige manier om een juiste temperatuur te bereiken. Als voedingsproducten aanvaardbaar kijken op de buitenkant, maar een interne temperatuur te laag, dan is de temperatuurverlaging en verlagen van de bandsnelheid (waardoor de baktijd toeneemt) noodzakelijk.

**Verschillende factoren kunnen invloed hebben op de bereiding prestaties en kenmerken:**

- Oven temperatuur (in het algemeen van invloed op kleur)
- Bandsnelheid (over het algemeen van invloed op gaarheid)
- vinger arrangement
- Hoogte
- Pans versus schermen
- deeg dikte
- Kaasachtige
- Grondstof temperatuur (bevroren?)
- Hoeveelheid toppings

XLT ovens kan worden geconfigureerd om een grote verscheidenheid van voedsel te koken. Dit wordt bereikt door aanbrengen van de vingers om de bakken kenmerken regelen. In het algemeen zijn de meeste koken is een "bottom-up" -proces. De hete lucht uit de onderste rij van de vingers heeft te gaan door middel van de transportband (een afstand van ongeveer 2 "/ 50,8 mm), verhit de pan of het scherm, en dan eigenlijk koken rauw deeg. De hete lucht van boven, anderzijds, in principe alleen kaas en opnieuw warmte voorgekookt toppings smelten. Bijgevolg zullen de meeste exploitanten de oven met de vingers aangebracht dat veel meer lucht wordt naar de bodem van de pizza dan naar boven gebruiken. Er zijn plaatsen een gelijk aantal vingers boven en onder de transporteur. Beschikbaar zijn vinger afdekplaten dat zes rijen van gaten, vier rijen van gaten, twee rijen gaten, en geen gaten (of blanco afdekplaten) hebben. Een typische opstelling vinger kunnen de meeste of zelfs alle vingers onderaan "helemaal open", dat wil vingers met zes rijen gaten, en slechts twee of drie vingers geplaatst met vier of zes rijen gaten. De bovenste vingers kan worden opgesteld in een symmetrisch patroon of asymmetrisch verplaatsen naar de ingang of uitgang van de transporteur. Wij raden u aan om te experimenteren door te proberen andere vinger regelingen, temperaturen en bandsnelheden. XLT Ovens kan u helpen met uw oven / product configuraties.



## Mechanische Functie

Als uw oven niet naar behoren functioneert, controleert u de volgende voorwaarden:

1. Controleer of het netsnoer aan op de oven is aangesloten en / of aangesloten indien uitgerust met een stekker en stopcontact.
2. Controleer alle zekeringen op de oven bedieningspaneel en op de achterkant van de schakelkast te zorgen dat ze niet zijn geactiveerd.
3. Controleer om te zien dat de automaten in de elektrische dienst panel gebouw zijn niet geactiveerd of uitgeschakeld.
4. Controleer de gaskraan om te controleren of deze volledig is ingeschakeld. De hendel op de klep moeten parallel aan de gasleiding wanneer de klep wordt ingeschakeld en de handgreep loodrecht zal de gasleiding wanneer de klep wordt uitgeschakeld. Bedenk ook dat wanneer de gasslang is losgekoppeld het zal tijd nemen om de lucht uit het gas trein.
5. Controleer of de oven wordt geleverd met gas door het ontkoppelen en terugspringende de snelkoppeling op de gasslang.
6. Controleer of de oven volledig geassembleerd. Alle van de vingers moet goed zijn geïnstalleerd. Onjuiste of onvolledige vinger plaatsing kan een "winderige" aandoening die kan leiden tot de brander niet aan het licht te veroorzaken.
7. Gasleiding grootte en de druk moet voldoende zijn om de totale behoefte BTU met alle apparatuur in opslag ingeschakeld te ondersteunen. Raadpleeg het gedeelte "Oven Gas Requirements" van deze handleiding.
8. Voor de oven niet goed aansteken, zet de oven uit en houd de handmatige reset-knop op de achterkant van de regelkast gedurende vijf seconden. Wacht ongeveer 30 seconden of totdat de ventilator stopt met draaien en zet de oven weer aan.

Als uw oven nog steeds niet goed functioneert, XLT heeft gekwalificeerd klantenservice personeel dat hulp kan bieden op elk type XLT oven probleem dat je kunt ervaren. Customer Service is beschikbaar 24/7/365 op 888-443-2751, of bezoek [www.xltovens.com](http://www.xltovens.com).

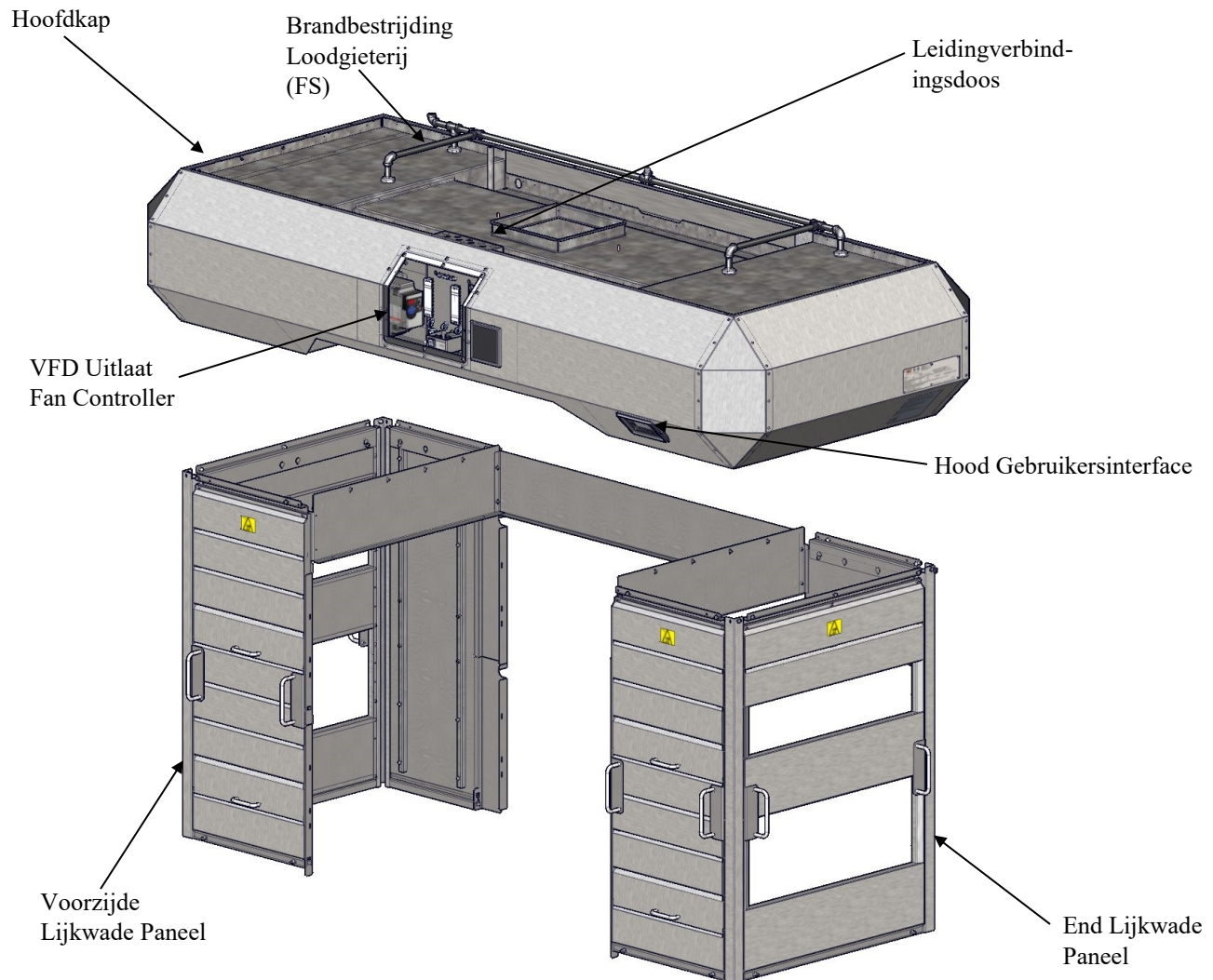
**GEVAAR**

Controleer alle lokale codes voorafgaand aan de installatie. Bijzondere eisen kan nodig zijn, afhankelijk van bouw materiaal constructie. Het is de installateur de verantwoorde zodat de constructie de kap wordt opgehangen aan alle codes en kan de kap gewicht te dragen.

### Verantwoordelijkheid Van Koper

Het is de verantwoordelijkheid van de koper:

1. Grondig onderzoek van de plattegronden en specificaties. De exacte locatie van de oven moet worden vastgesteld vóór de installatie van de kap.
2. Om te lossen, Kist, monteren en installeren van de kap naar It's beoogde locatie.
3. Om ervoor te zorgen dat de elektriciteitsbedrijven ter plaatse worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke bouwverordeningen en voldoen aan de specificaties in deze handleiding.
4. Om te zien dat elektriciteitsbedrijven goed zijn aangesloten door een erkend installateur met de juiste hardware.
5. Om een gekwalificeerde installateur te garanderen is een eerste start-up procedure uitgevoerd.
6. Locatie moet een minimum te beperken lang en verdraaid kanaal loopt, en zich inspannen om een straight duidelijk pad naar het dak / muur fan stoeprand hebben.
7. Alle hood draagconstructies voldoende stevig zijn om het gewicht van de kap en wanten ondersteunen. Raadpleeg de Hood Afmetingen en Gewichten pagina voor gewicht.
8. Handhaven van de juiste afstanden van brandbare materialen volgens International Mechanical code (IMC), en de National Fire Protection Agency (NFPA) 96, en de lokale mechanische codes.
9. Om te zorgen dat de XLT Hood behoorlijk aan het plafond structuur is opgehangen.



De XLT Hood systeem bestaat uit drie (3) grote delen; Main Canopy, de schermen, en de frequentieregelaar (VFD) uitlaat fan controller.

The Main Canopy dient voor het verzamelen en doorgeven van warmte aan de uitlaat fan. Het herbergt filters, verlichting en controller. De controller werkt zowel de motorkap en ovens. Het hoofdscherm grootte is afhankelijk oven formaat.

De Straalpijpingen helpen de efficiëntie van het hoofdscherm van warmte vangen. Ze zijn configureerbaar voor beide zijden of aan het einde laden of lossen, en zijn gemakkelijk te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

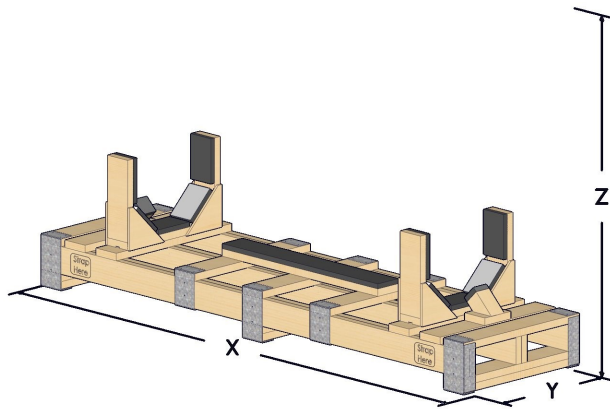
De VFD zet ingangsvermogen variabele frequentie driefase vermogen om de snelheid van de uitlaatventilator regelen. Alle elektriciteitsbedrijven voor de kap en de ventilator aan te sluiten door middel van de elektrische kast gelegen aan de voorzijde van de belangrijkste luifel. De capacitive touch bevinden zich aan de kap gebruikersinterface aan de voorzijde van hoofdscherm en grijpen de functie van de afzuigkap en oven (s). Er zijn relais die vergrendelingen voor apparatuur zoals HVAC dempers en / of specifieke MUA eenheden en er is een optioneel relais voor brandblussysteem.

Alle XLT kappen zijn beschikbaar pre-achtergrondmuziek voor brandbestrijding, waardoor voor eenvoudige, in het veld installaties. Voor brandblussysteem gedetailleerde informatie zie handleiding XD-9011 Brandbestrijding Installatie voor XLT Kappen en XLT Ovens.

De XLT kap is ontworpen om te voldoen aan de eisen van IMC 2015 of de huidige versie, die is een type I kap. Het werd ook ontworpen om optionele brandblussysteem toegevoegd aan eisen van NFPA 96 norm voldoen. Dit werd gedaan om XLT de eisen van de klant en de bijbehorende jurisdicties staan betere dienstverlening.

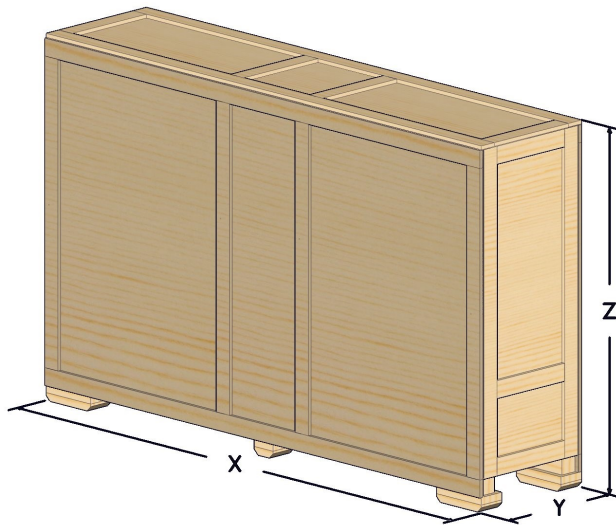
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

**KRATTEN VOOR HUISELIJKE AFZUIGKAP**



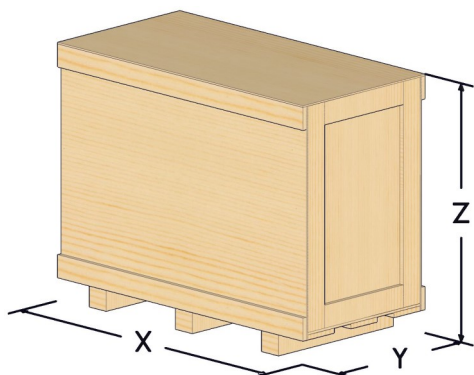
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	47 1/4 [1198]
2440	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	53 1/4 [1351]
3240	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3255	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	61 1/4 [1554]
3855	132 3/4 [3372]	31 3/4 [806]	67 1/4 [1706]
3270	132 3/4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

**KRATTEN VOOR INTERNATIONALE AFZUIGKAP**



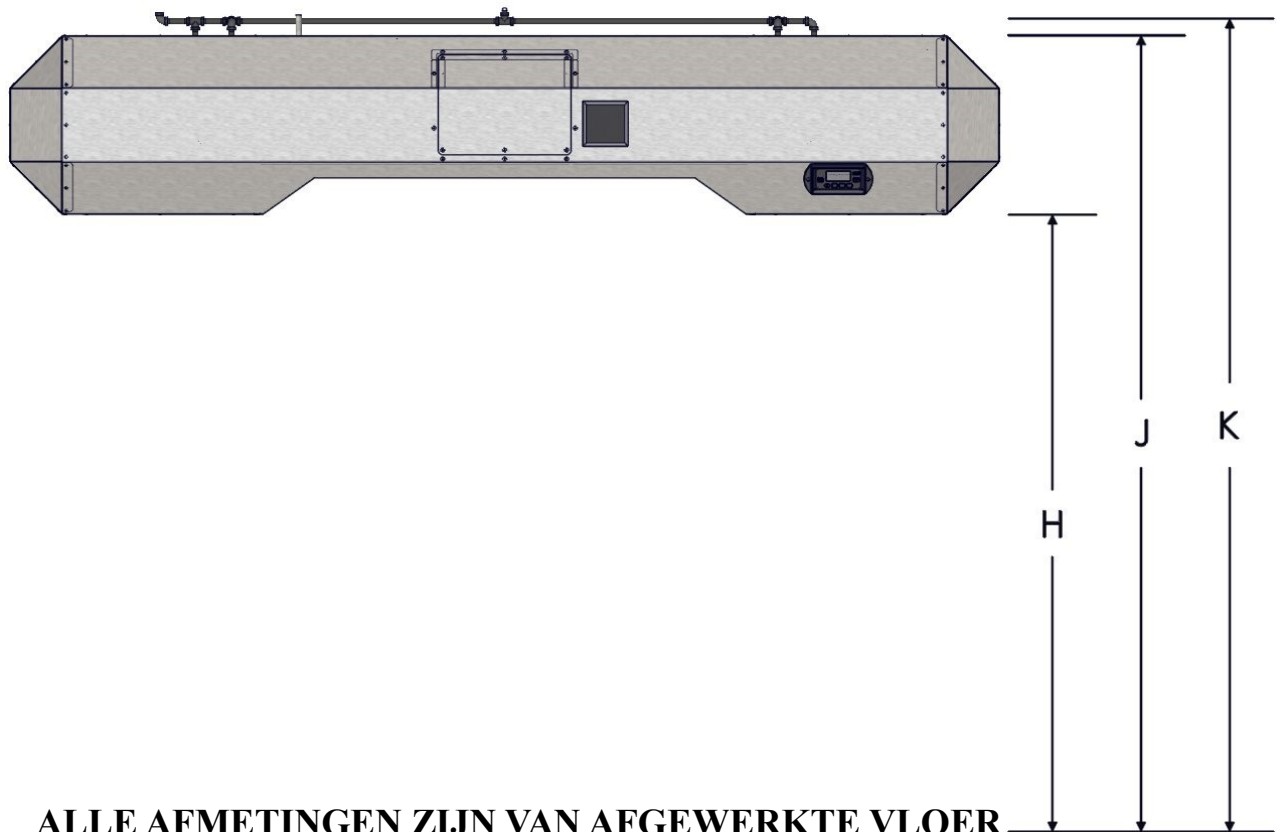
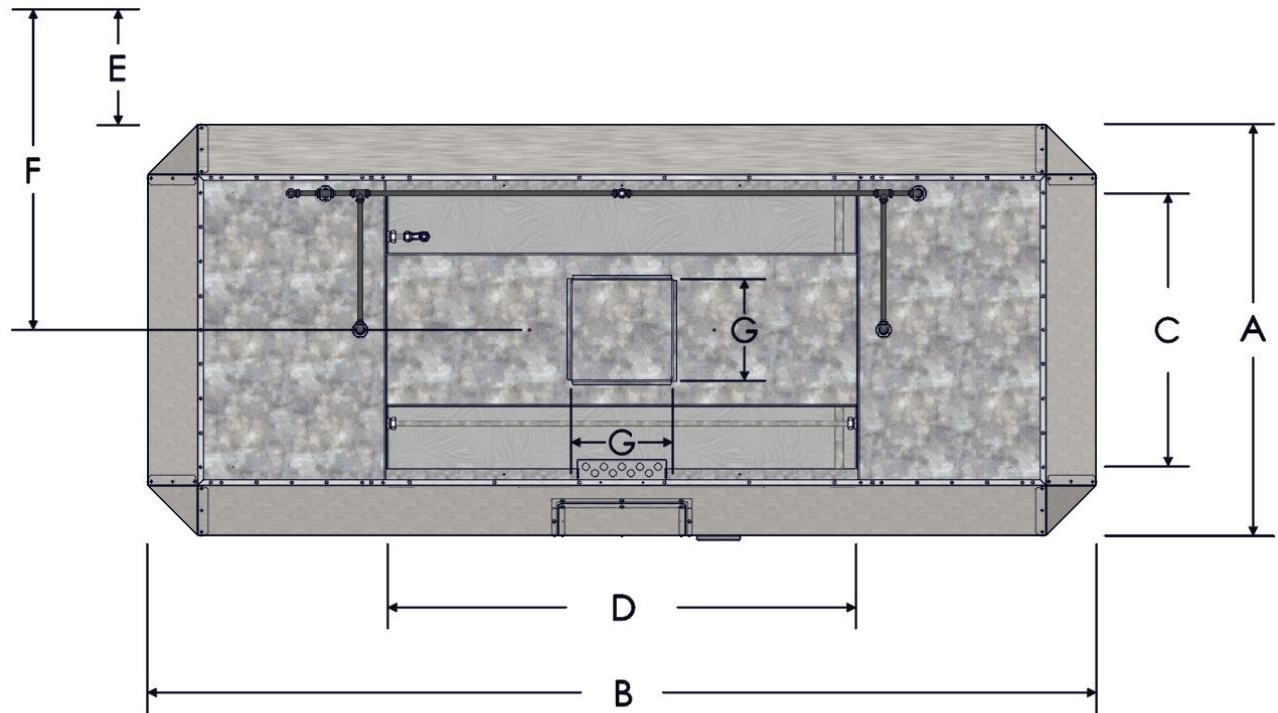
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	61 1/4 [1556]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

**KRATTEN VOOR LIJKWADEVERPAKKING**



Shroud Crate Dimensions				Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z	Oven Model	X	Y	Z
18xx-1	51 1/4	25 1/2	27 1/2	32xx-1	51 1/4	25 1/2	39 1/2
18xx-2	[1302]	[648]	[699]	32xx-2	[1302]	[648]	[1003]
18xx-3	66 1/4	25 1/2	27 1/2	32xx-3	66 1/4	25 1/2	39 1/2
	[1683]	[648]	[699]		[1683]	[648]	[1003]
24xx-1	51 1/4	25 1/2	31 1/2	38xx-1	51 1/4	25 1/2	45 1/2
24xx-2	[1302]	[648]	[800]	38xx-2	[1302]	[648]	[1156]
24xx-3	66 1/4	25 1/2	31 1/2	38xx-3	66 1/4	25 1/2	45 1/2
	[1683]	[648]	[800]		[1683]	[648]	[1156]

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.

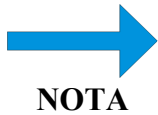


**ALLE AFMETINGEN ZIJN VAN AFGEWERKTE VLOER**



Oven Model	Hood Dimensions										Hood With Shrouds 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 en F zijn de minimale afstanden van een niet brandbare muur structuur.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.  
Alle gewichten in ponden [kilogram], tenzij anders vermeld.

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

**NOTA**

Alle waarden zijn CFM [m<sup>3</sup> / min], tenzij anders vermeld. Cijfers geven gemeten totale volume op het kanaal.

In overeenstemming met mechanische codes, make-up lucht moet worden geleverd. Voor commerciële keukens make-up lucht, wordt het bedrag bepaald door de afzuigkap debiet eisen en alle andere vereisten uitlaatgasstroom in de keukens.

Op zijn minst rook kaarsen worden gebruikt voor vastleggen en insluiting (C & C) proef. Raadpleeg de Ventilatievereisten beschreven in het hoofdstuk Oven in deze handleiding.

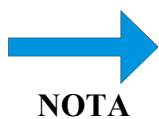
A Test & Balance (TAB) rapport wordt aanbevolen na de installatie is voltooid. Hieronder vindt u de minimum punten die moeten worden opgenomen wordt dit rapport:

- Totaal luchtstroom op alle A / C, Make-Up Air (MUA), en uitlaatsystemen.
- Luchtstroom op elke vraag & afvoerrooster.
- Luchtstromen op afzuigkappen in vergelijking met de specificaties te ontwerpen.

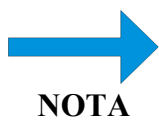
Een laatste lucht balans rapport, met correcties van de problemen die zijn gevonden in het rapport, zal helpen om te verzekeren dat uw gebouw naar behoren en efficiënt te functioneren.

Verwijzen naar “Ovenventilatie-richtlijnen”

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)								
		Ovens 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]	



Alle waarden FPM [m / min], tenzij anders vermeld. De cijfers vertegenwoordigen VELOCITY gemeten op de Grease Filter.



Controleer aan de hand van bouwvoorschriften wat de minimaal vereiste CFM-snelheid is en of deze groter is dan de waarden die in de bovenstaande tabel staan vermeld voor de grootte en de hoeveelheid van de ovens die zich onder de kap bevinden.

De snelheid waarden boven worden verkregen door het houden van een windmeter 3 "weg van de Grease Filter. Neem een aantal lezingen op verschillende locaties in de filters en het gemiddelde van de resultaten.

## Inputs in Elektrische

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



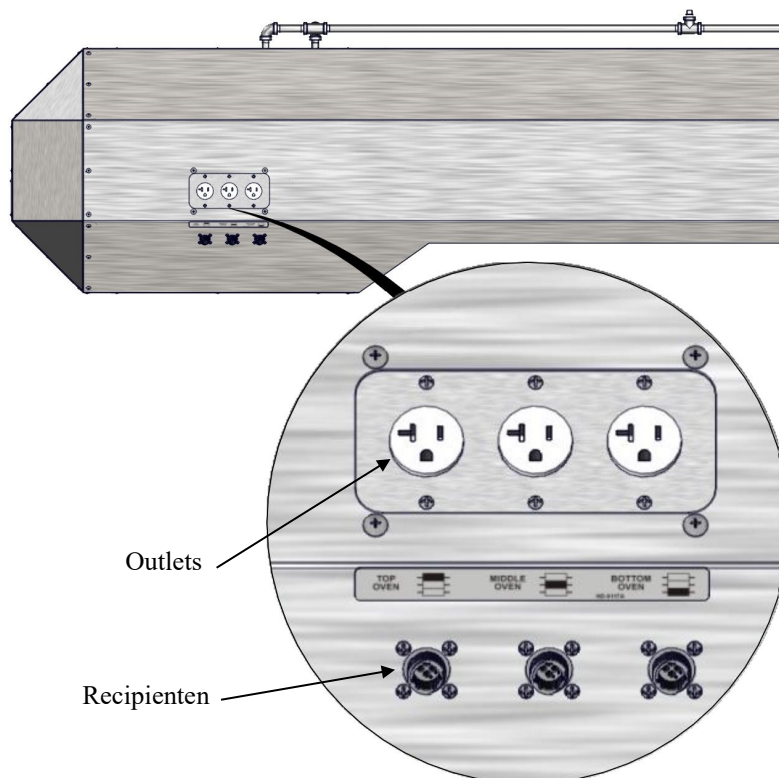
CAUTION

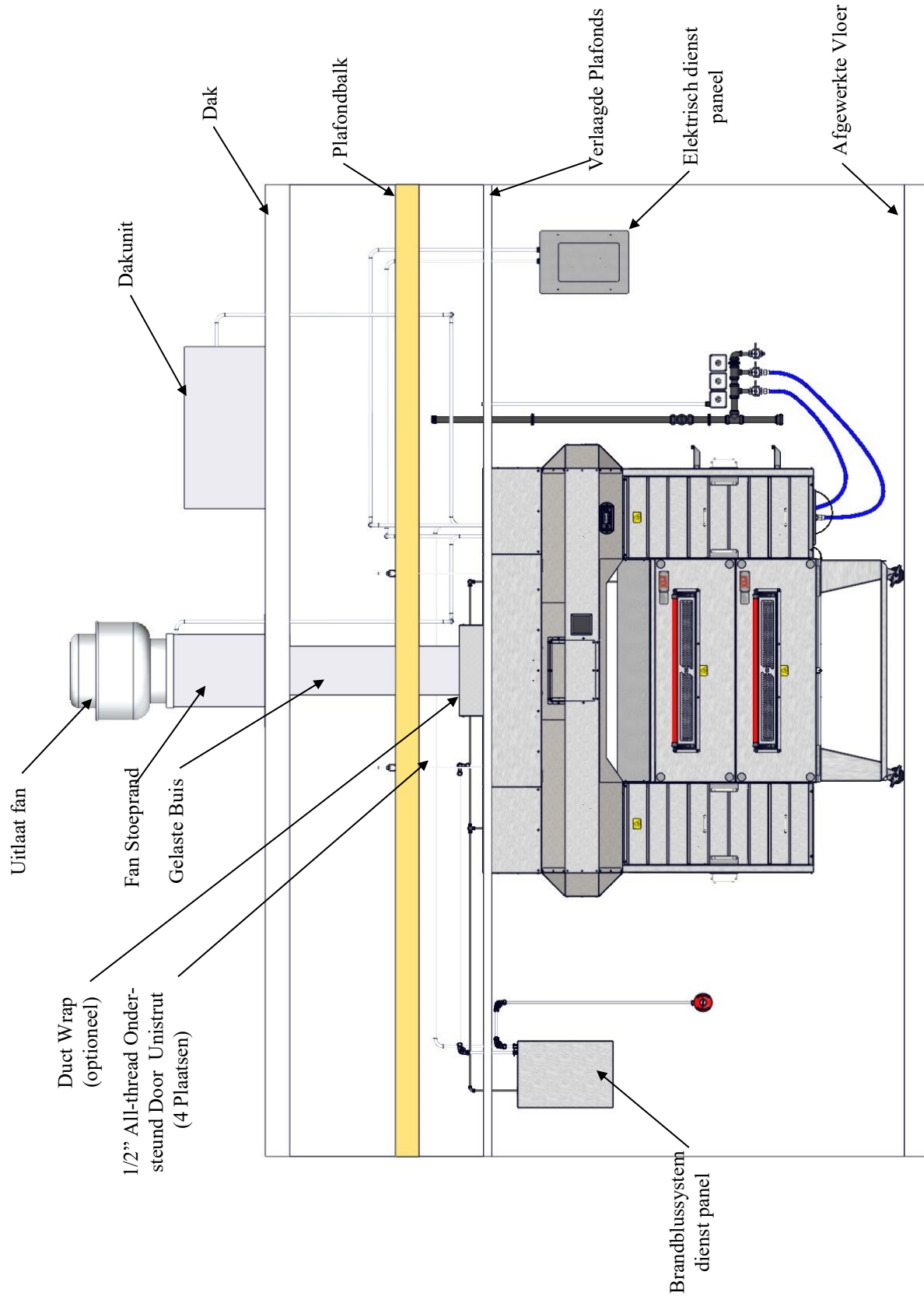
Niet aansluiten op 3 Phase macht. 1 Phase Only.

## Uitgangen Van Elektrische

Het XLT Hood systeem luidt als volgt:

- Tot (3) schakeluitgangen voor HVAC demper en / of speciale eenheid.
- Een (1) 230 VAC, 10 Amp, variabele frequentie, driefase vermogen van de ventilatie-ventilator.
- Tot drie (3) houders voor ovens.
- Een (1) 24 VDC brandalarm signaal.
- Verhuizing koord zal fysiek aan te sluiten in de oven.

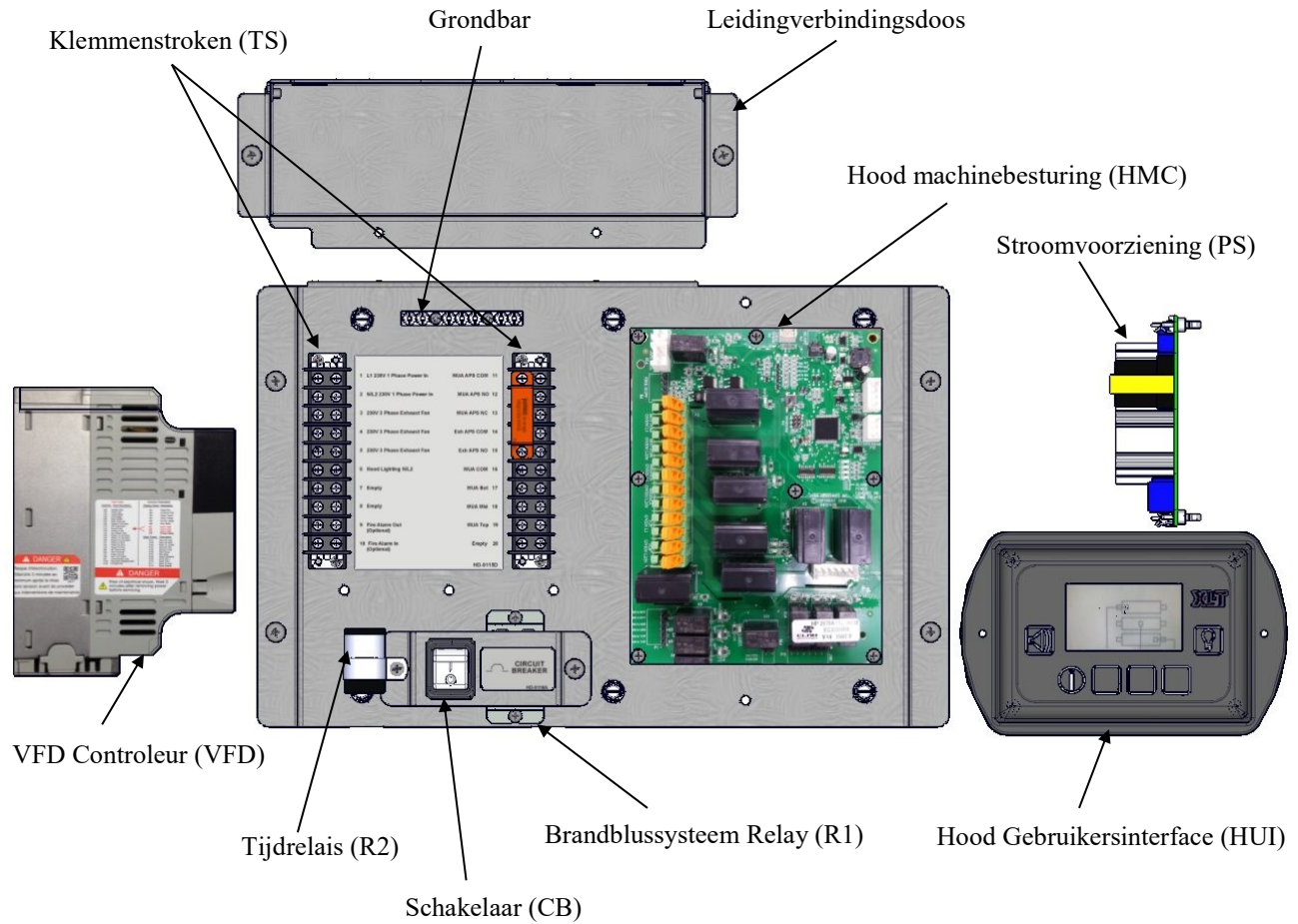




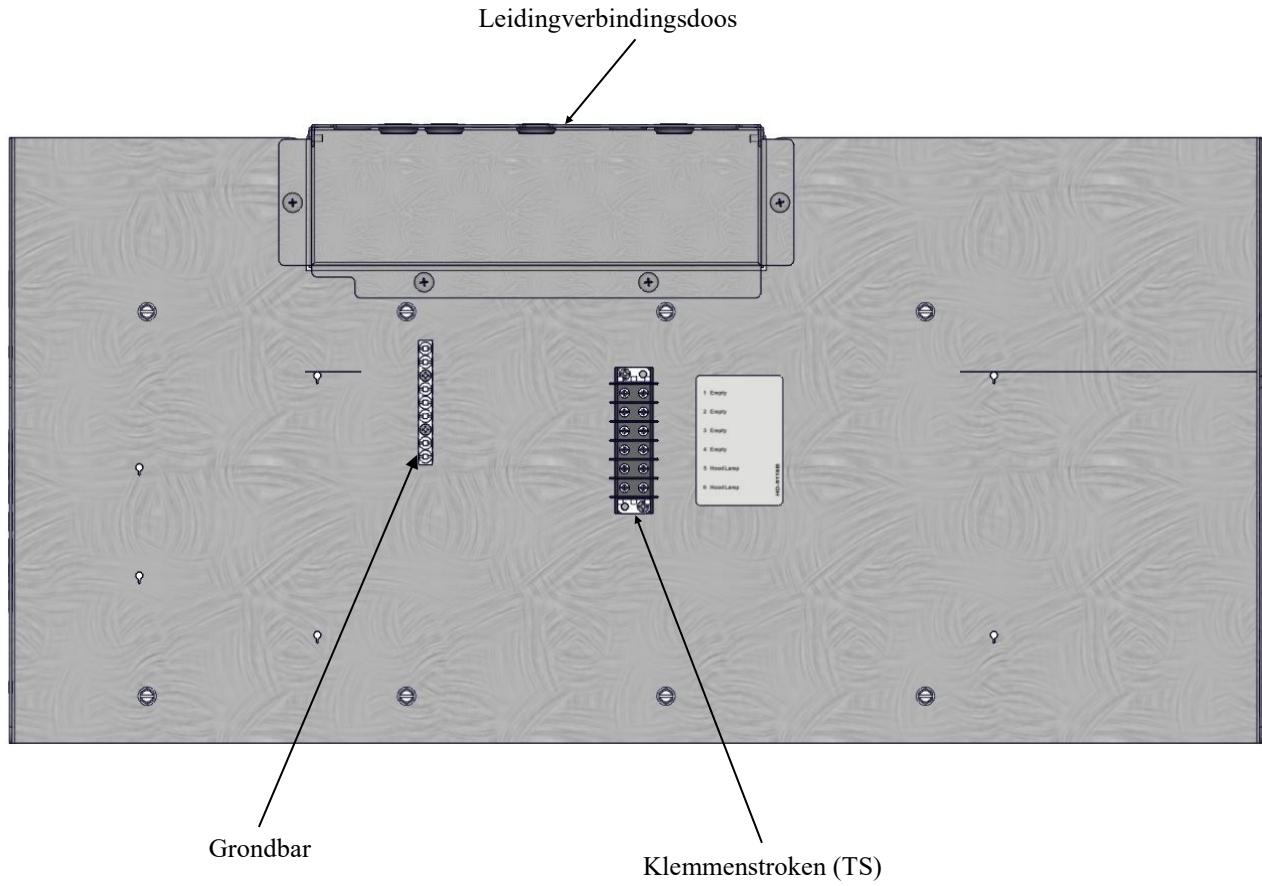
Alle structurele delen, elektrische & brandblusapparatuur weergegeven alleen voor referentie.



## VFD-controlebox

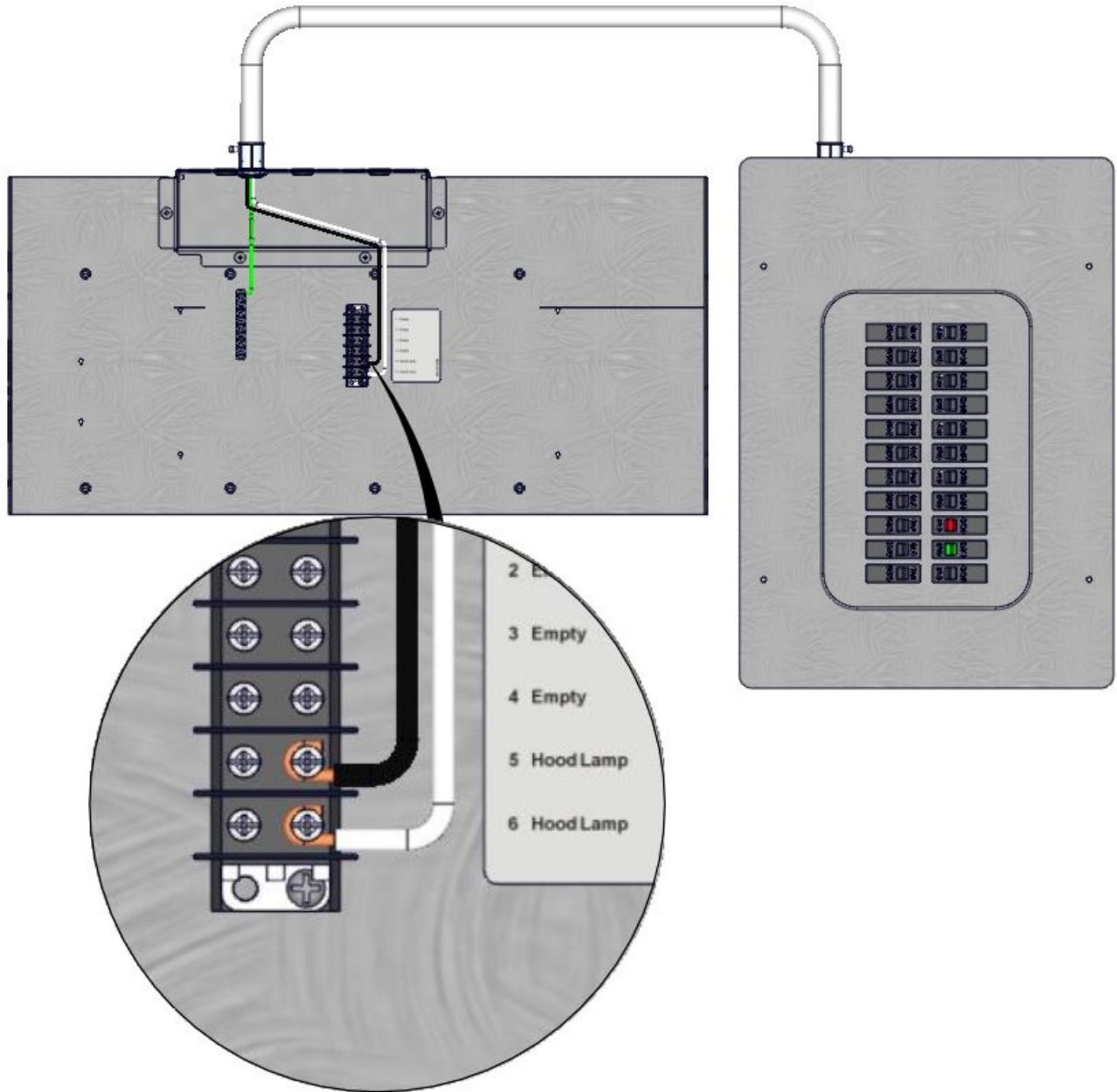


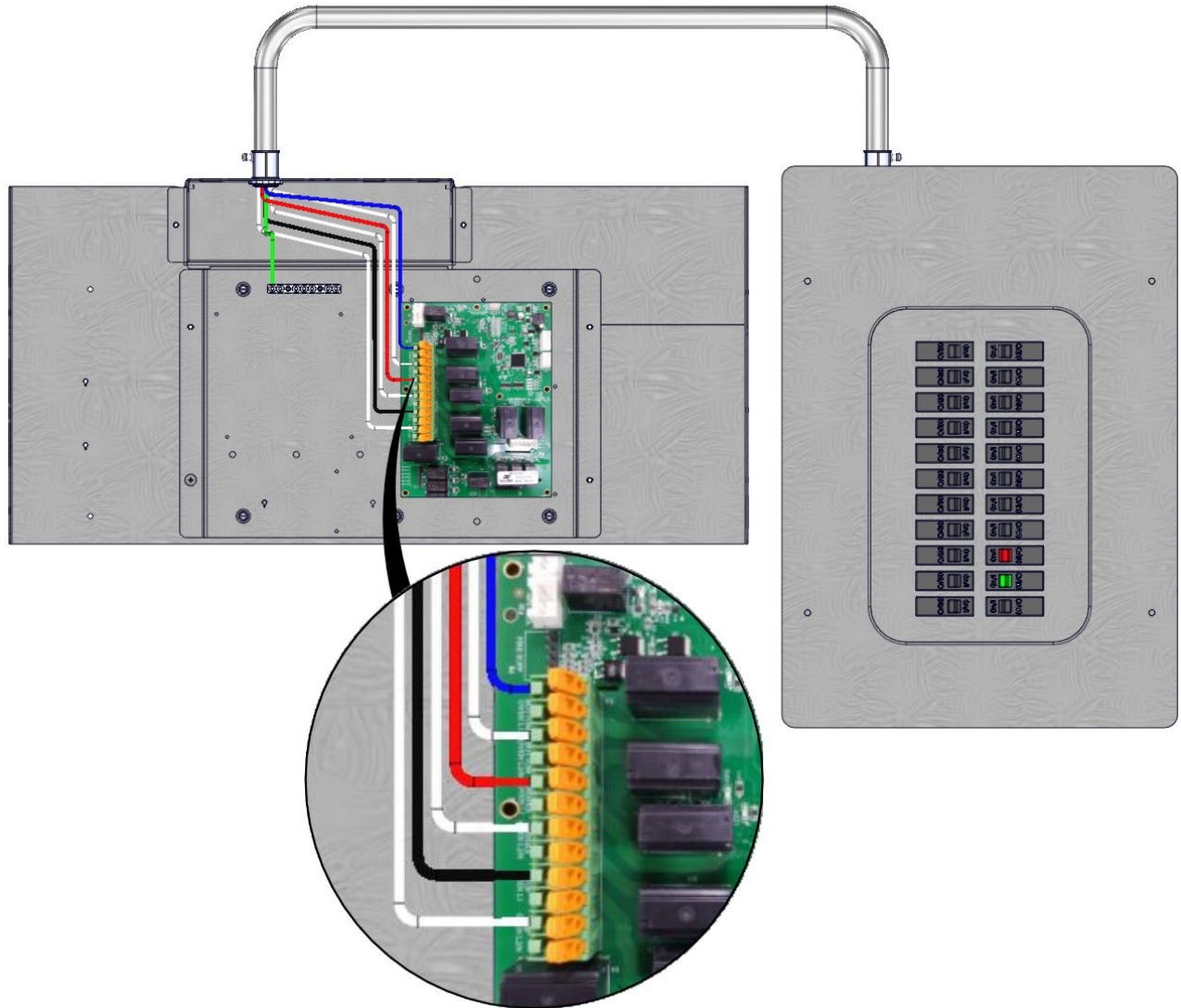
VFD-bedieningsbox (deksel verwijderd)



Deze pagina is bewust leeg gelatin.

Niet-VFD-bedieningsbox - Ingangsvermogen naar lichten

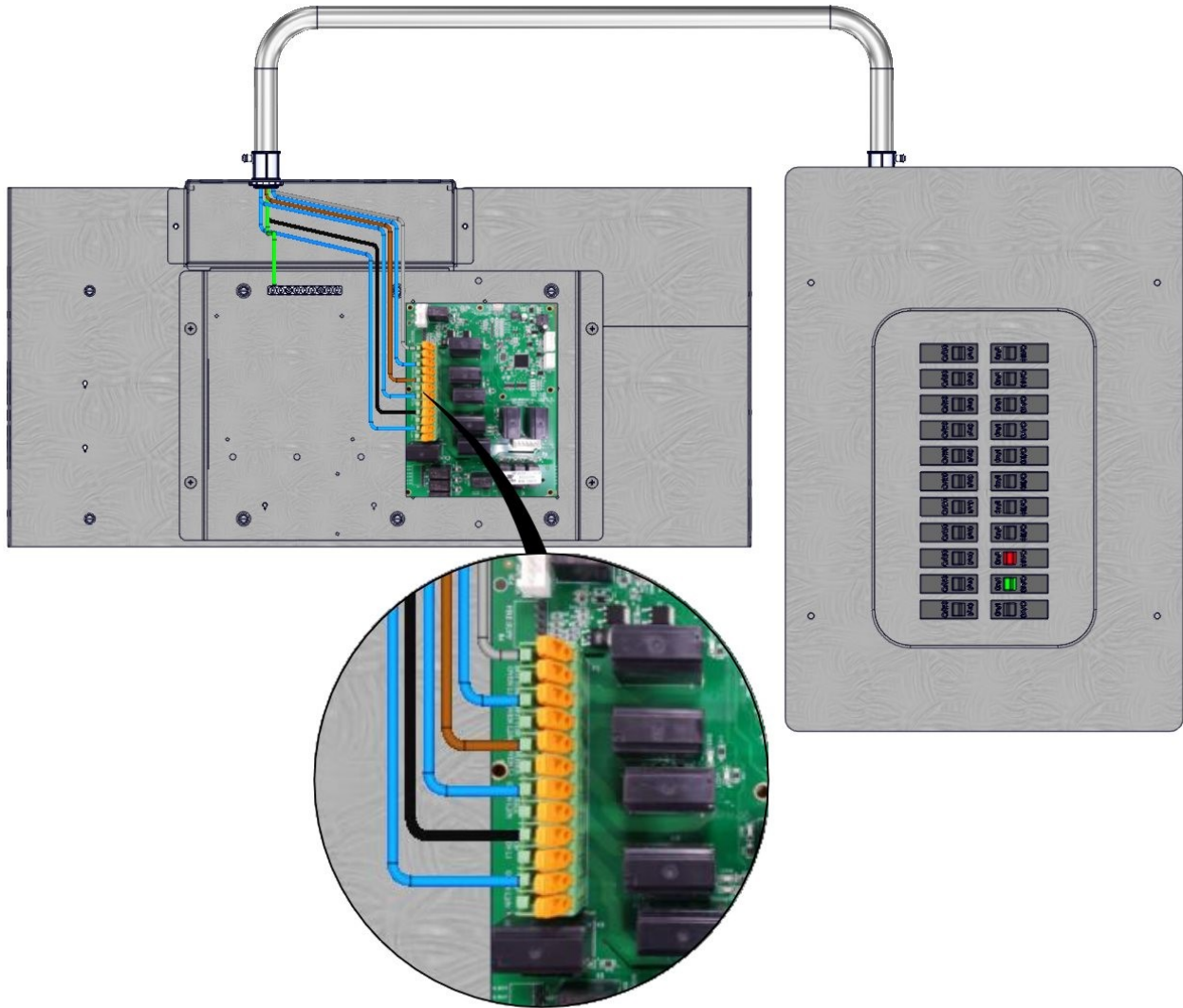




Elke oven heeft zijn eigen 120V en Neutrale draden.

NOTA



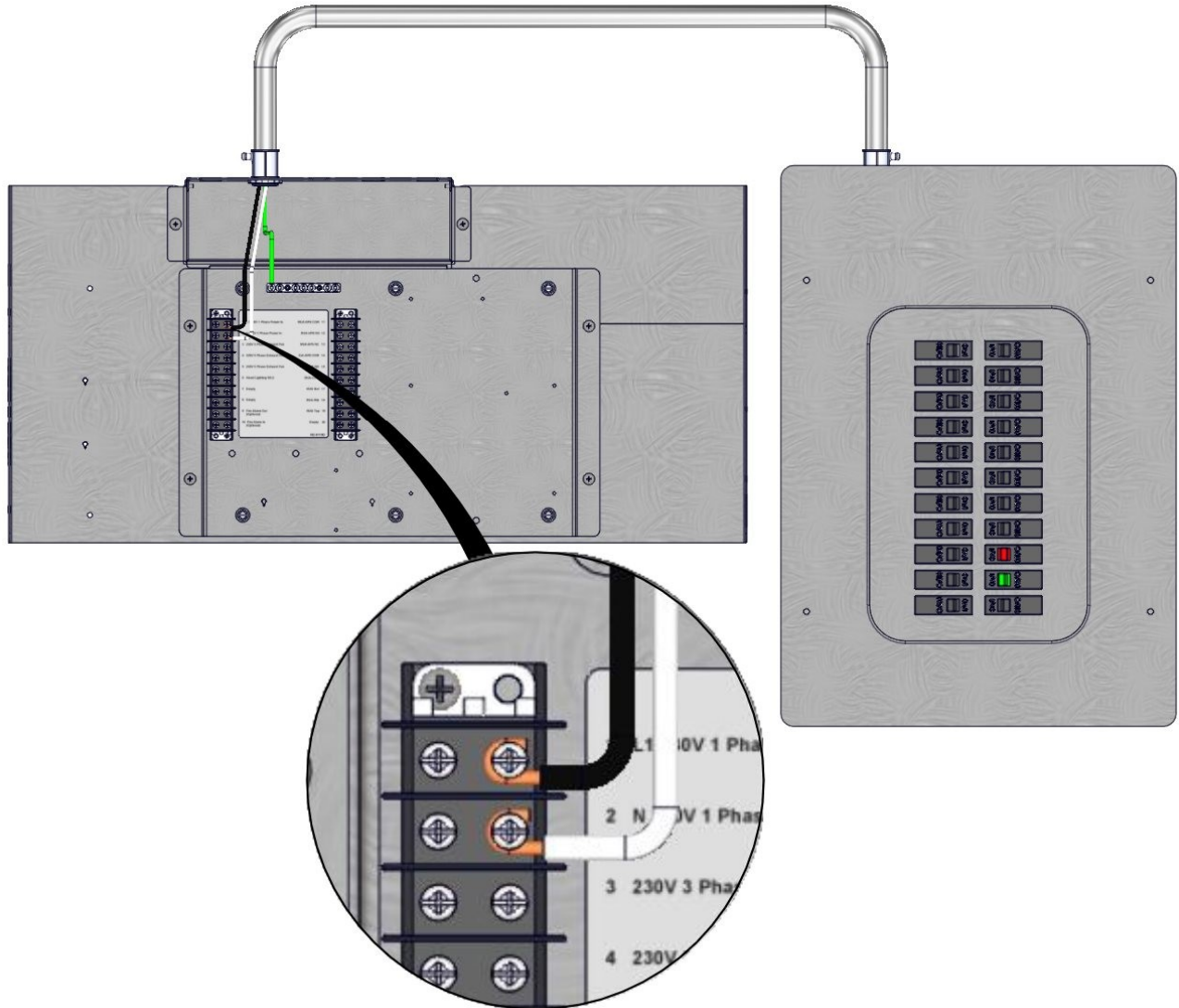


Elke oven heeft zijn eigen 230V en Neutrale draden.

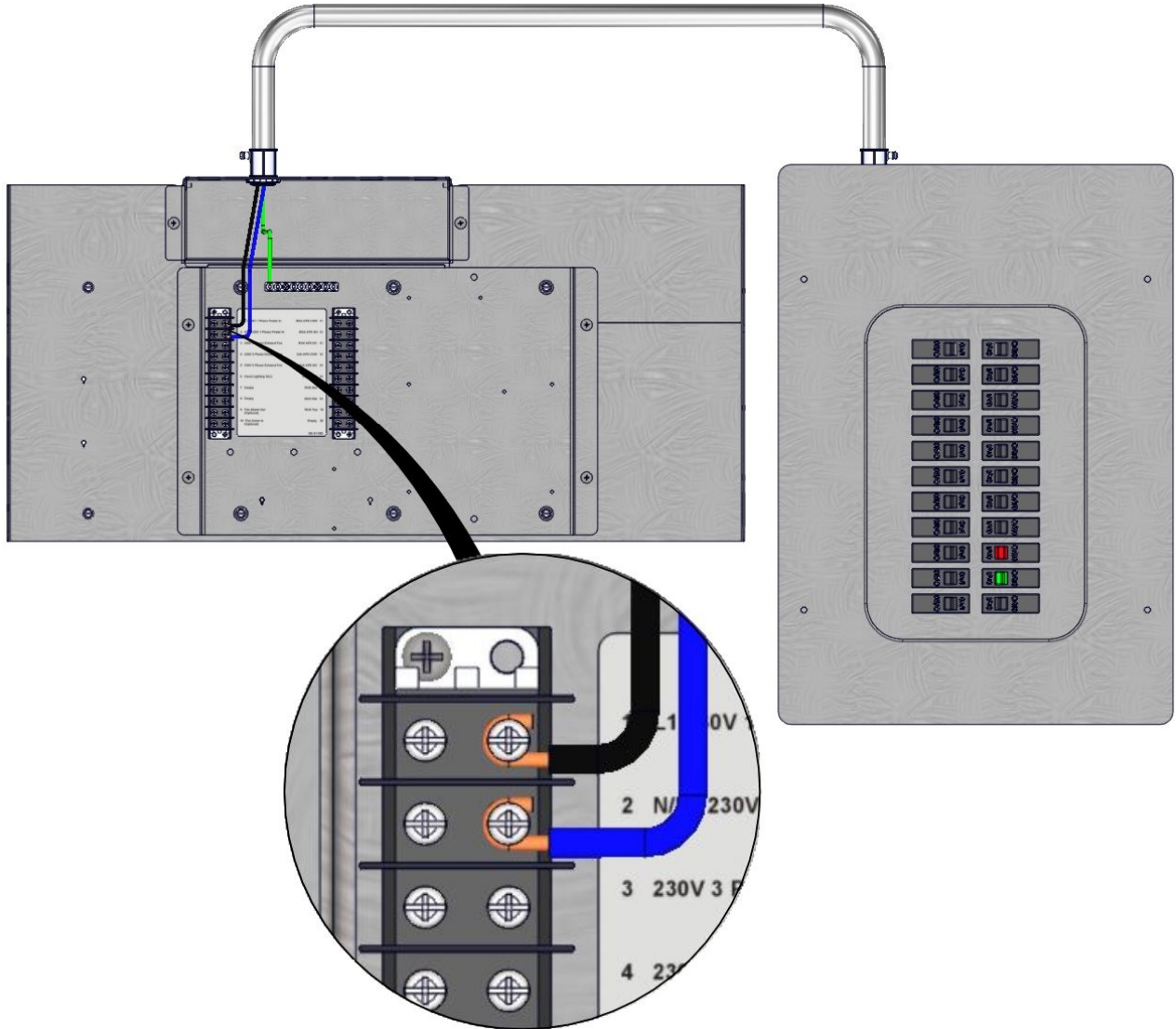
NOTA

# Afzuigkap Elektrische aansluitingen

## Ingangsvermogen Naar VFD Controleur - Standard (230V / 60Hz)

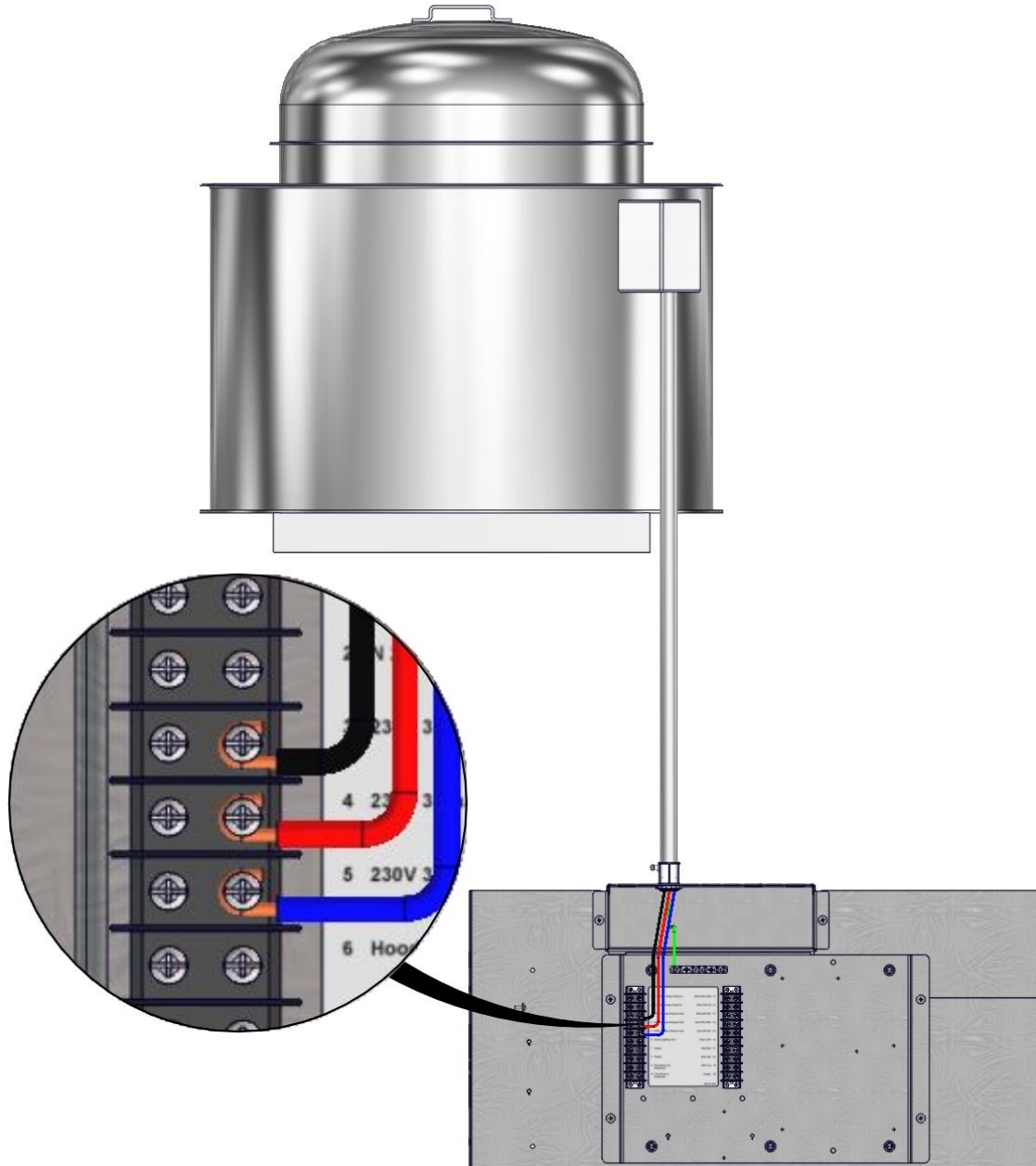


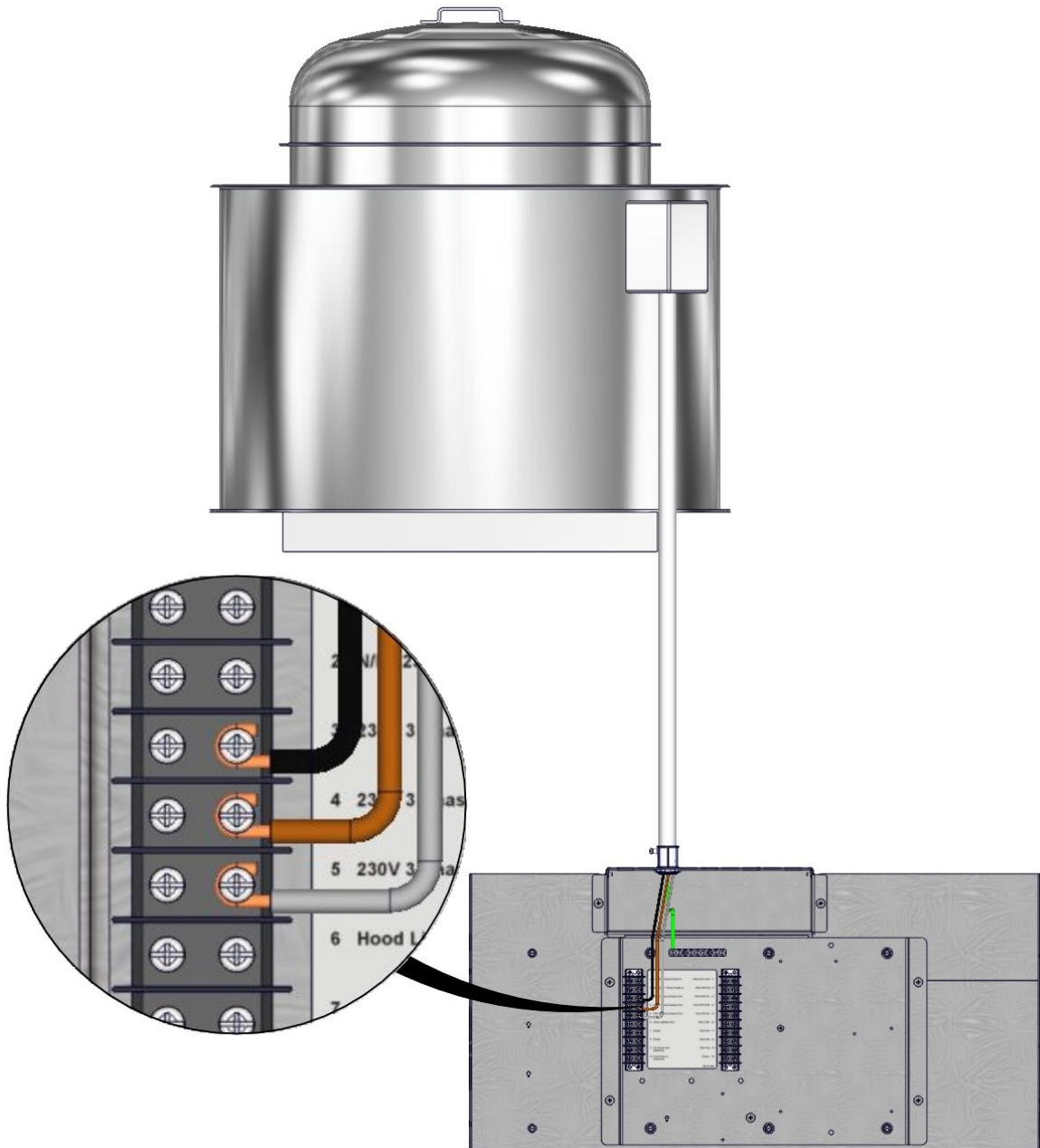
Ingangsvermogen Naar VFD Controller - Wereld (230V / 50Hz)



## Afzuigkap Elektrische aansluitingen

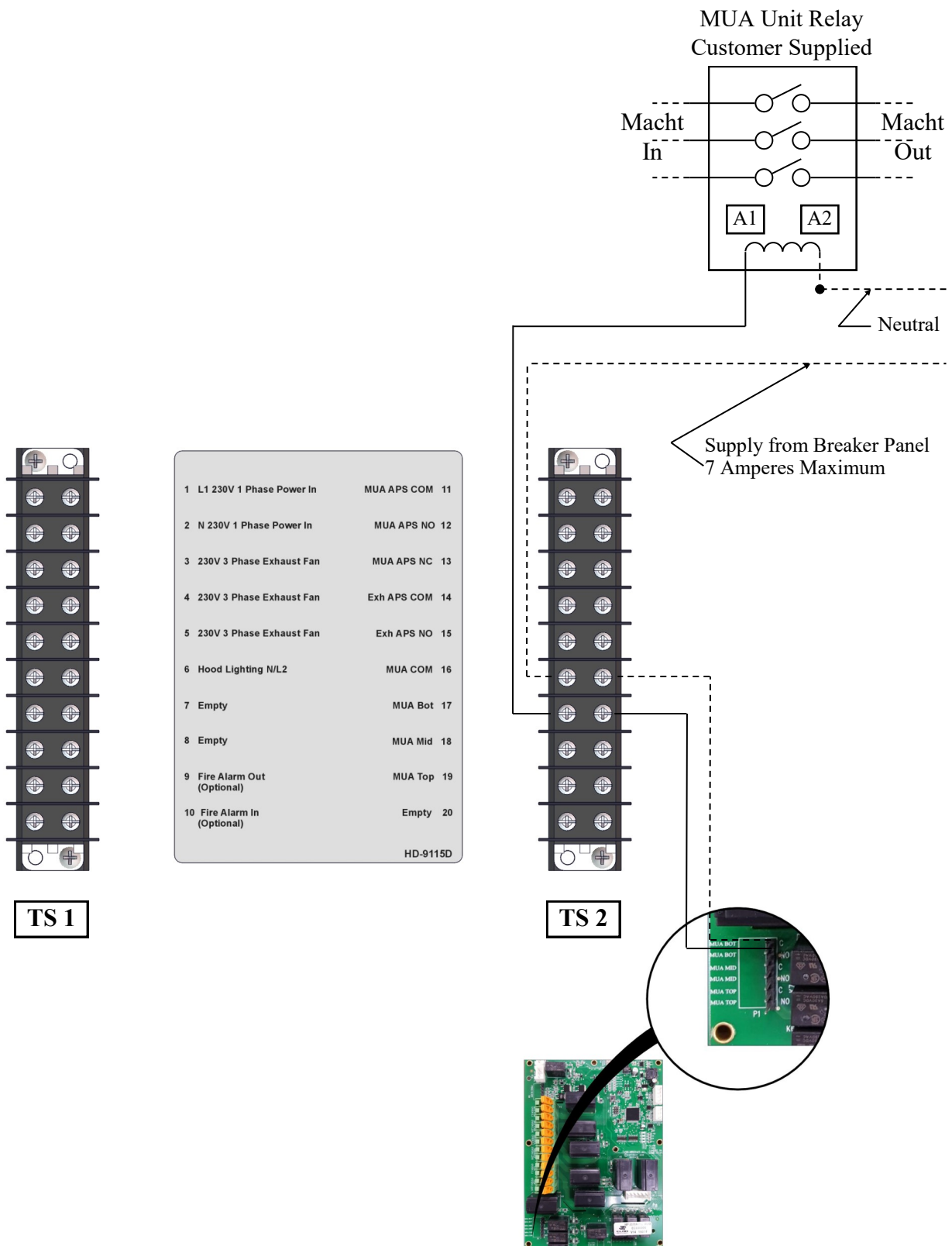
### Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Standaard





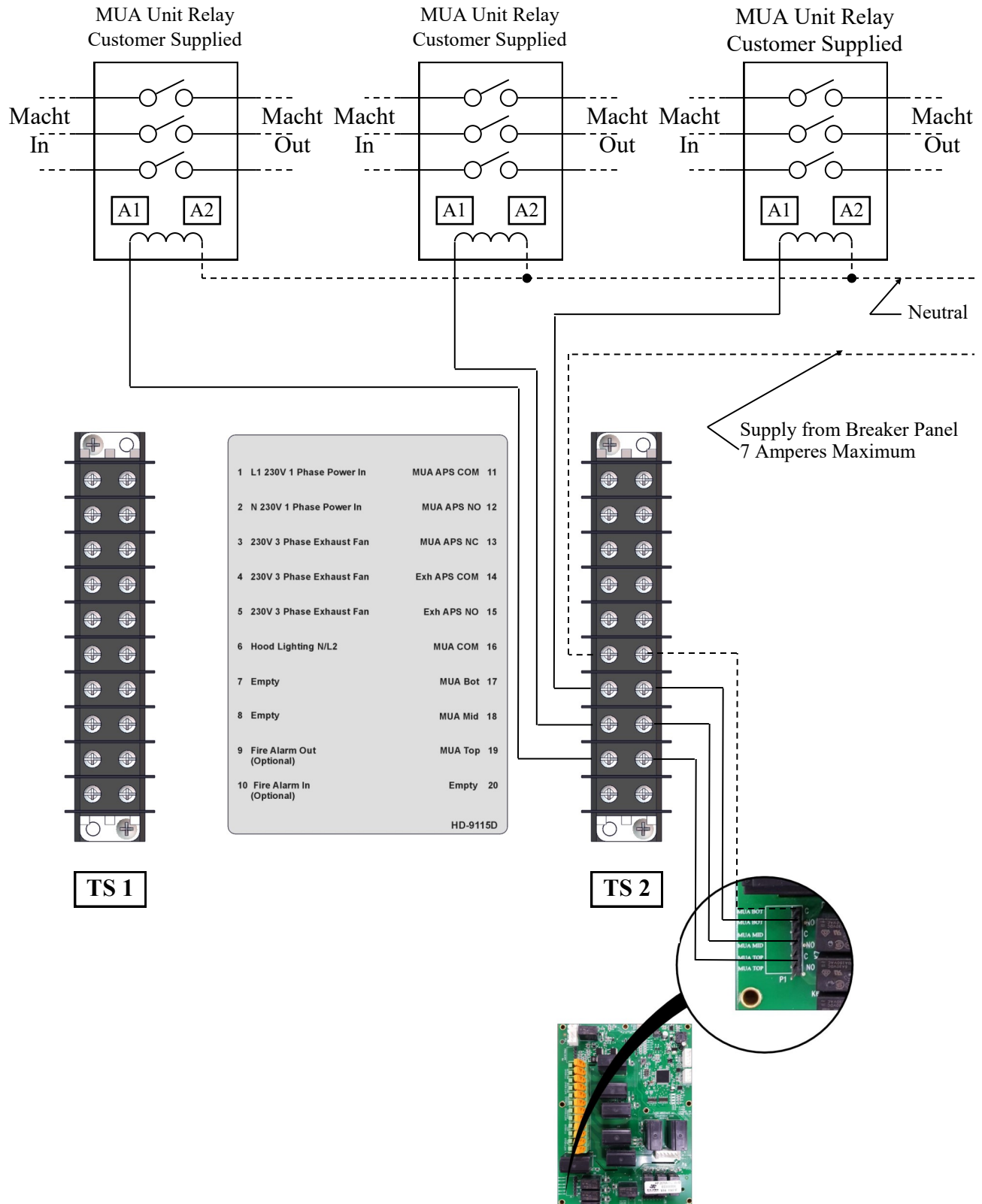


MUA Damper Relais - Enkele Uitgang - Spanning & Frequentie



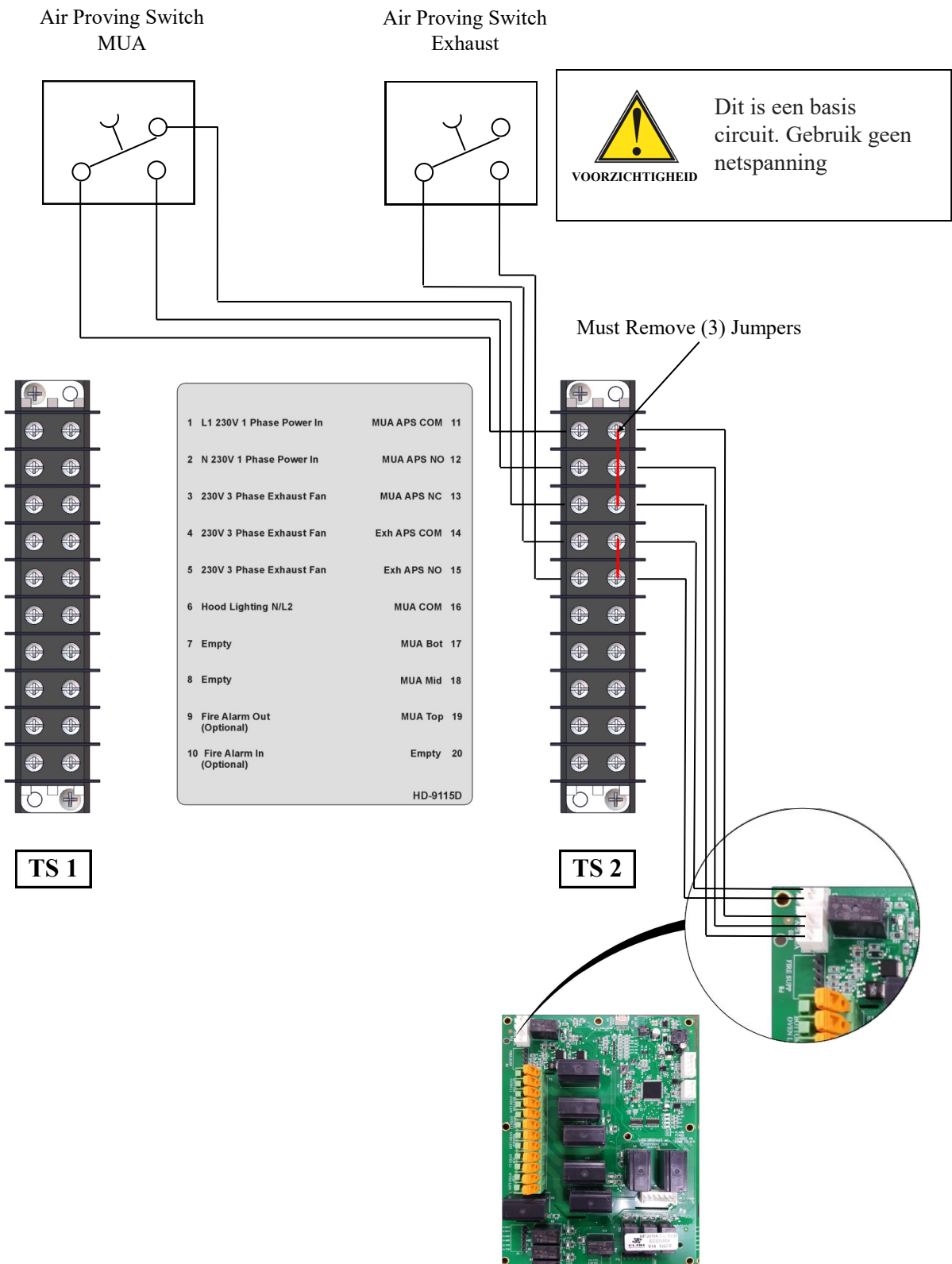
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

## MUA Damper Relais—Multiple Uitgang - Spanning & Frequentie



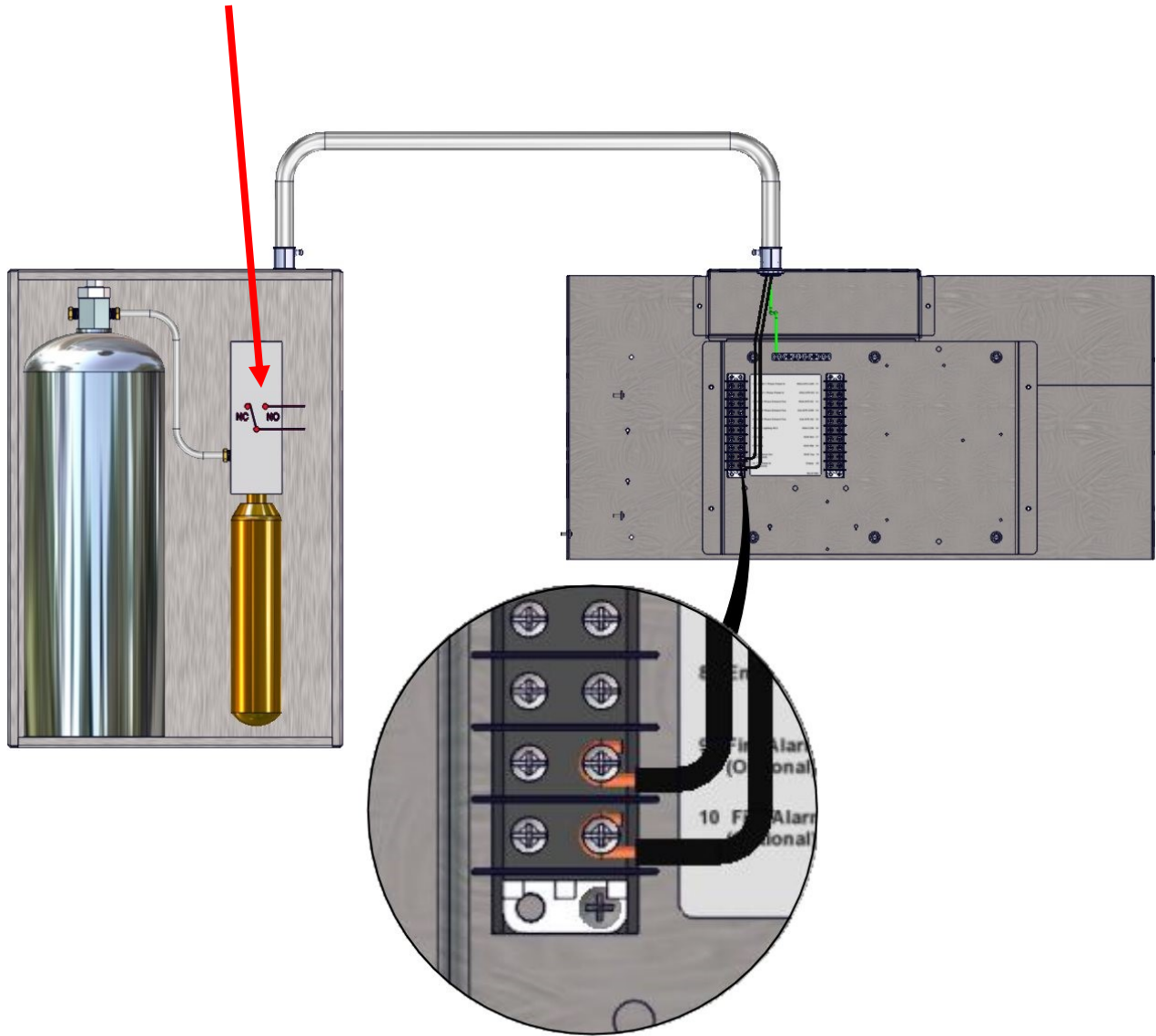
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

# Afzuigkap Elektrische aansluitingen Wereld (230V / 50Hz) - W / Air Proving Switches



Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

➔ Sluit de draden van de aansluitkast naar de Normaal Open (NO) contacten in het brandbestrijdingssysteem kast.  
NOTA



➔ TS1-10R heeft alleen spanning als het brandbestrijdingssysteem is geactiveerd.  
NOTA

**GEVAAR**

De oven moet koel zijn en het elektrische snoer moet worden losgekoppeld voordat de kapmontage begint.

**LET OP**

Als de oven voor de montage en installatie van de kap van de geïnstalleerde plaats moet worden verwijderd, moet de volgende procedure worden gevolgd:

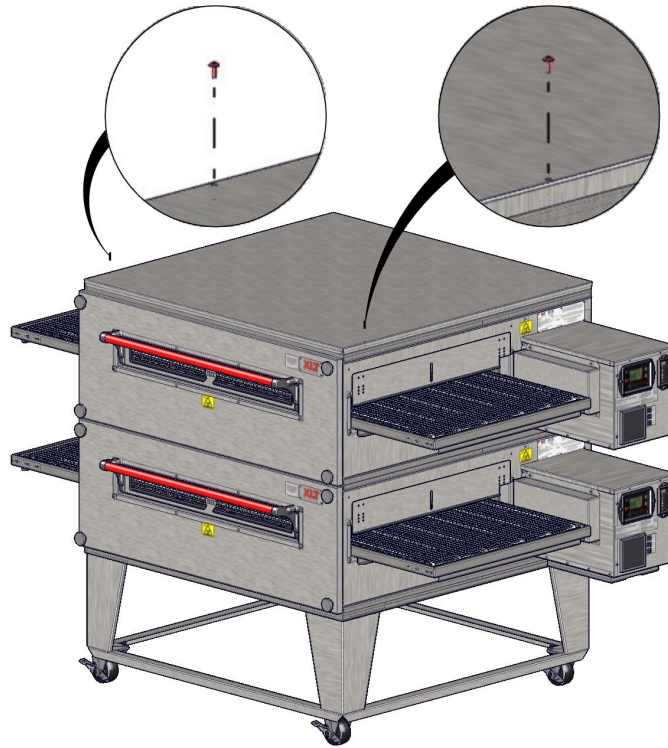
1. Sluit de hoofdgasklep af
2. Trek de stekker uit het stopcontact
3. Trek de stekker uit de gasleiding
4. Ontgrendelingswielen
5. Ontkoppel de beveiliging
6. Wanneer de kapmontage voltooid is, verplaats de oven dan naar de originele locatie.
7. Verbind de beperking
8. Slotwielen
9. Verplaatsings snoer aansluiten (indien van toepassing)
10. Steek de stekker in het stopcontact
11. Gasleiding aansluiten
12. Zet de handmatige gasklep aan
13. Volg de normale verlichtingsinstructies

**TIP**

Lees en begrijp de volgende zeventien (17) pagina's eerst. Ze illustreren hoe de onderdelen van de kap en de lijkwade moeten worden geïnstalleerd.



## Ovens voorbereiden - Dekselchroeven verwijderen - Alleen twee (2)



## Bereid de ovens voor - controlebox sluitingsbeugel



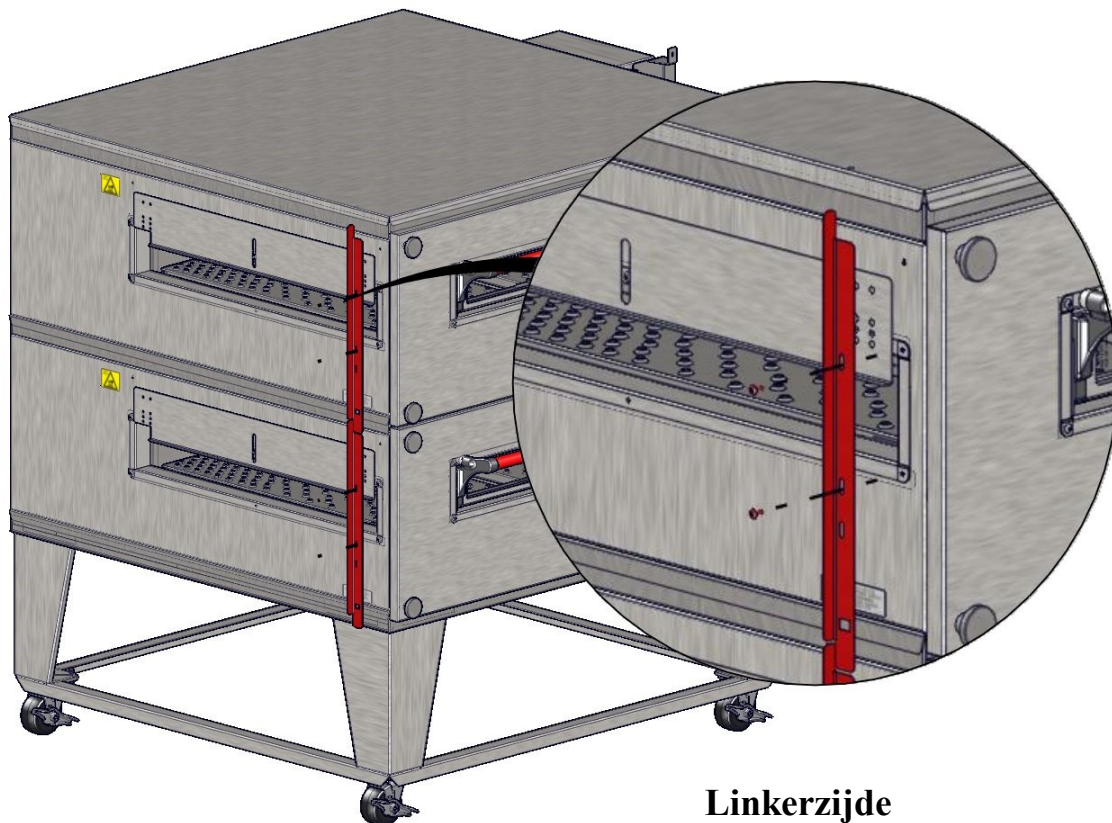
Transportbanden zijn verwijderd voor de duidelijkheid

NOTA

## Bereid de ovens voor - Voorste lijkwadebeugels

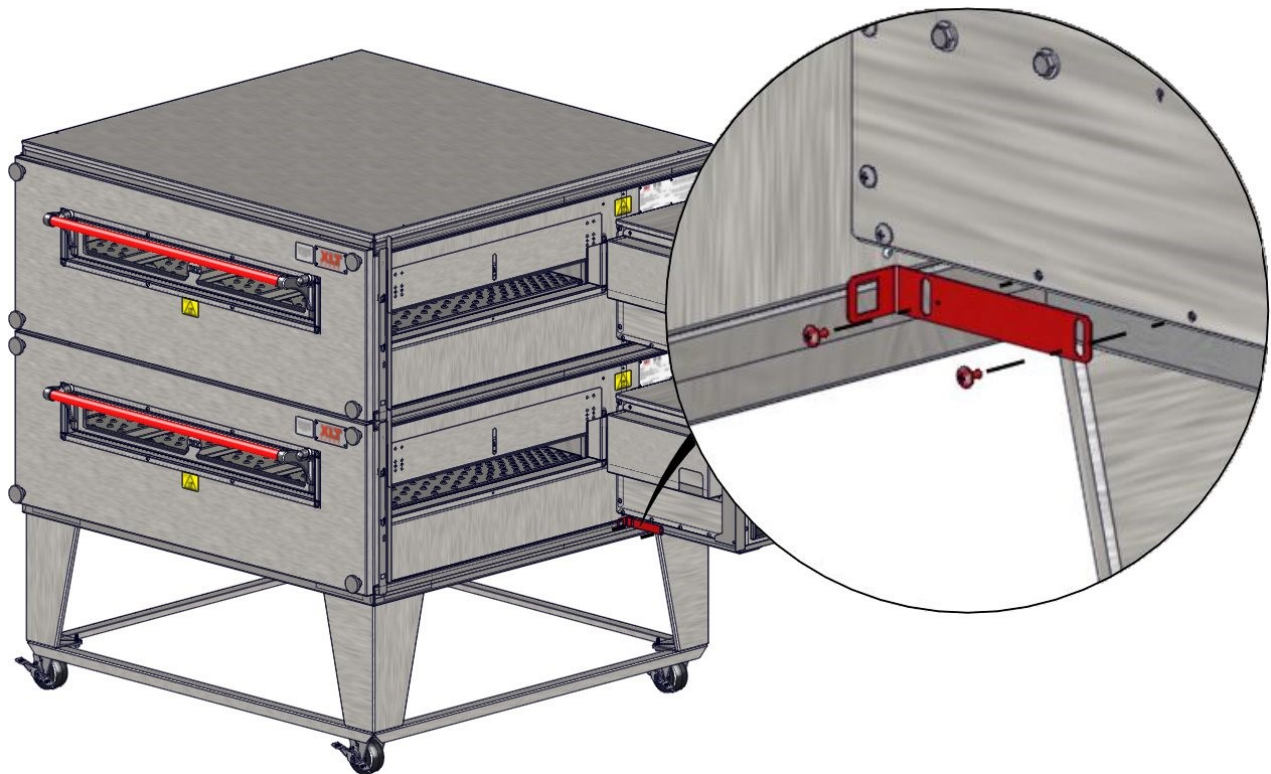


Rechterzijde

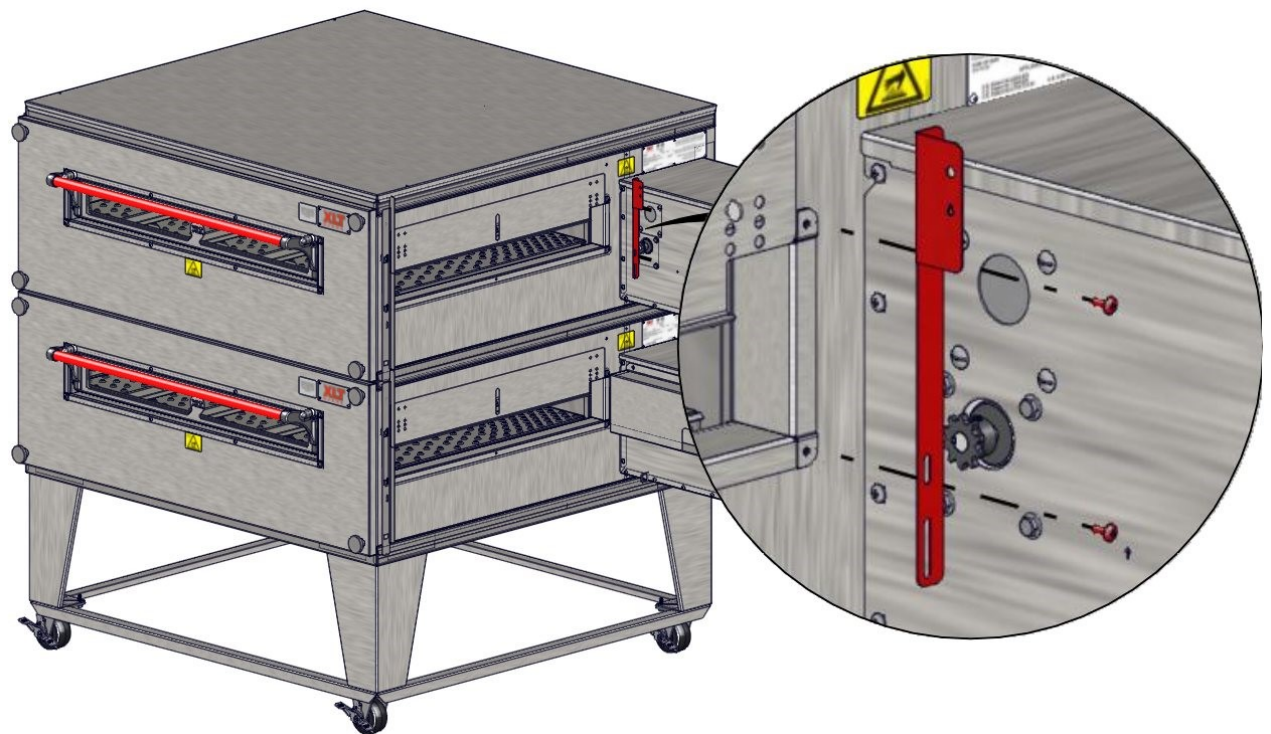


Linkerzijde



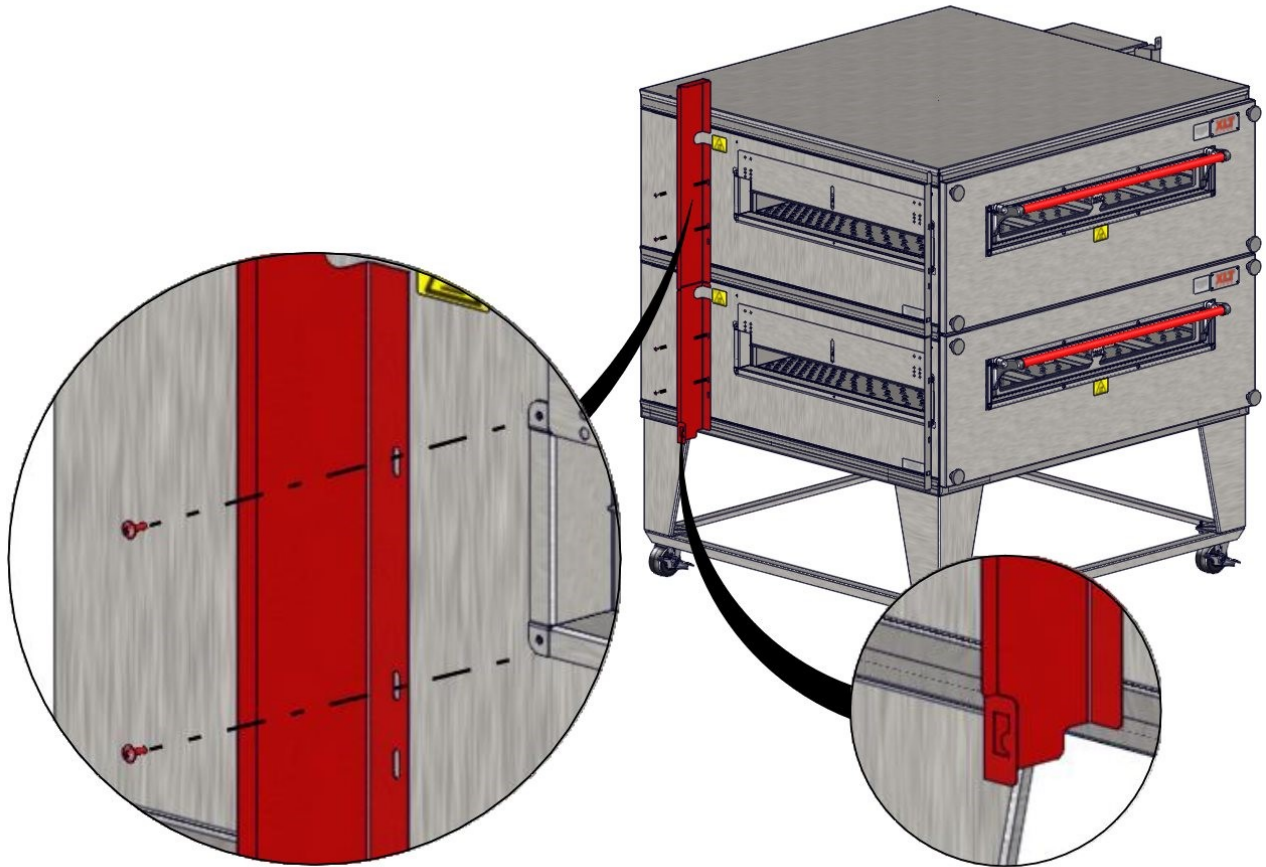


Bereid Ovens - schakelkast kant closeout

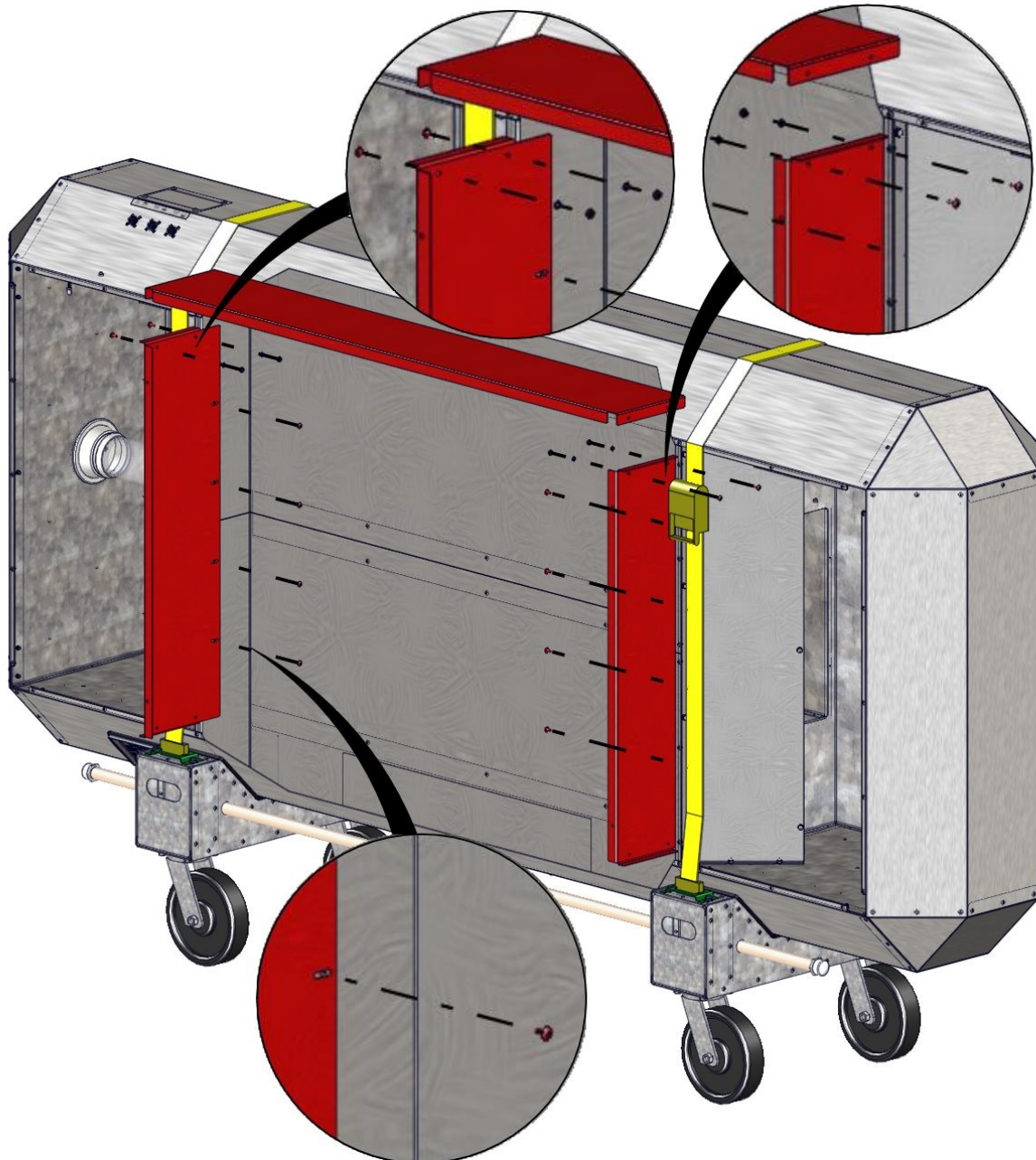


## Afzuigkapconstructie

### Bereid Ovens - achter lijkwade beugels



Bereid Hood



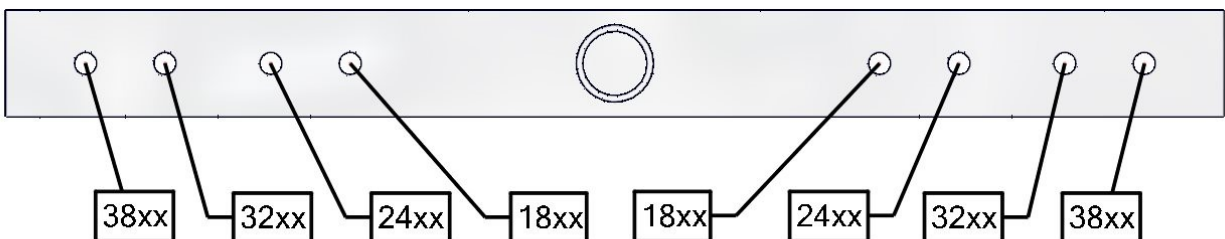
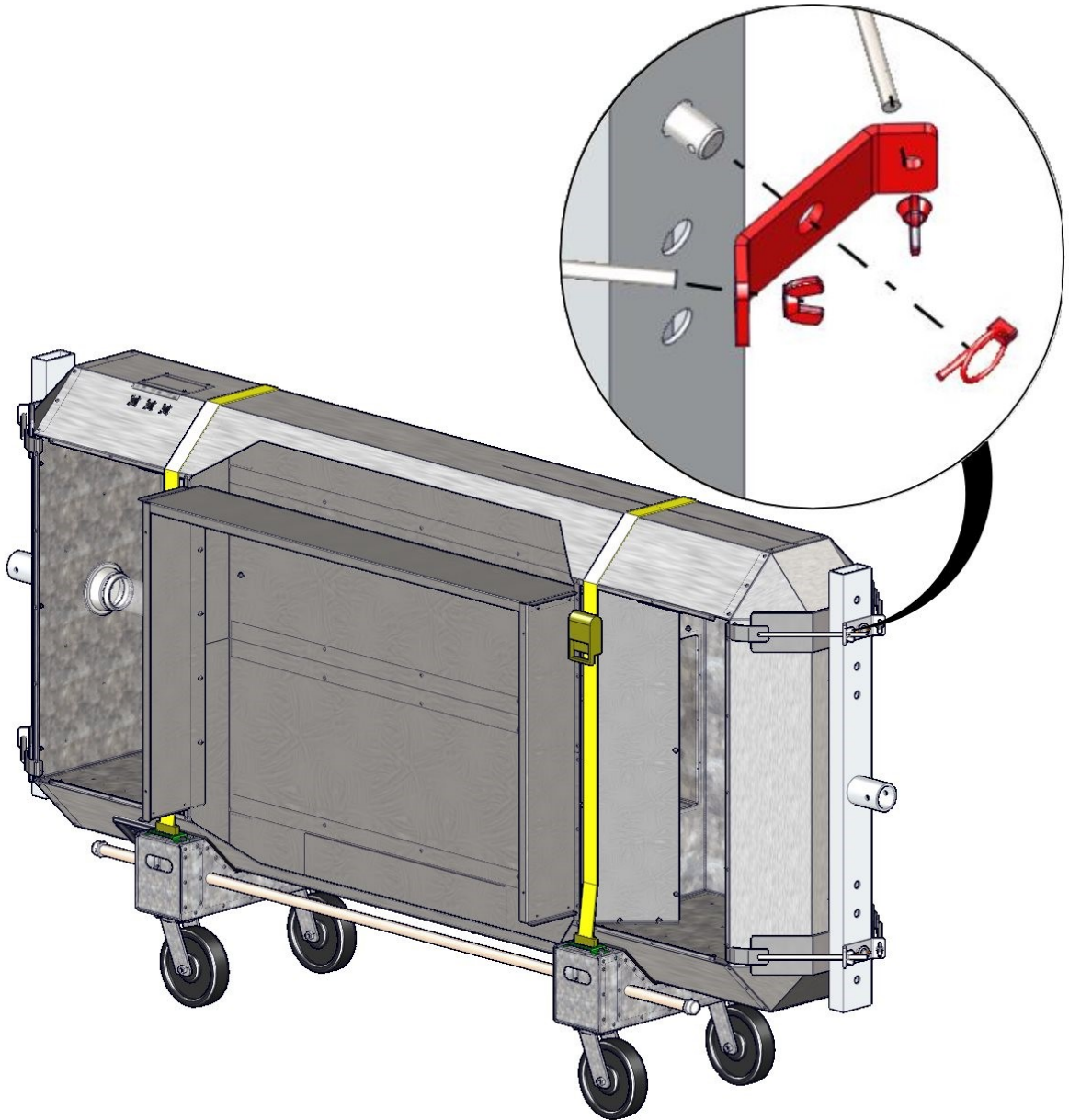
Als de kap op een houten kist staat, zal hij de andere kant op staan.

NOTA



## Opstelling van de hefwerktuigen

XLT kappen kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddelen wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT



## Krik Setup



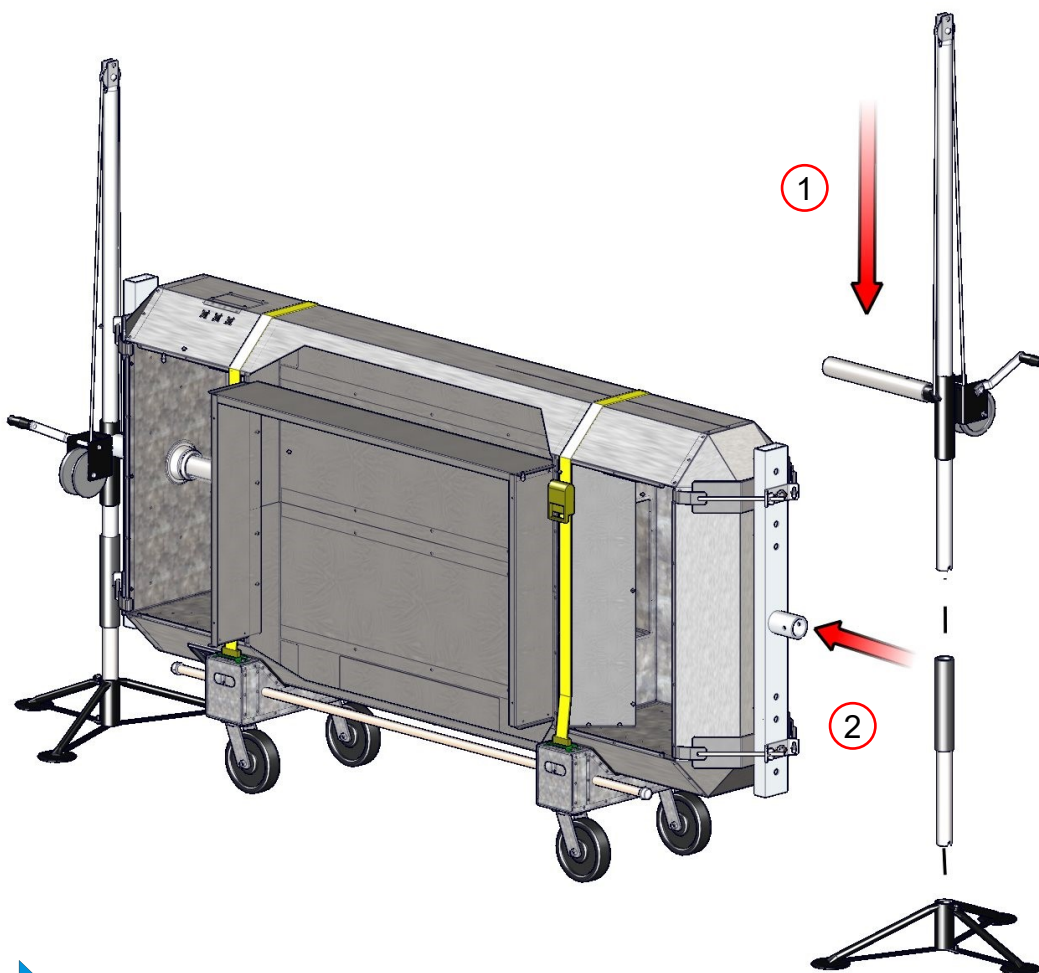
**GEVAAR**

- Inspecteer kabel voor elk gebruik.
- Als de kabel is gerafeld of tekenen van overmatige slijtage, **GEBRUIK GEEN** totdat de kabel vervangen.
- Controleer op soepele werking. De kabel mag niet worden geknepen en moet soepel gaan over de katrol op de top van de paal montage.
- Op een minimum jaarlijks vervangen van de kabel met staalkabel die voldoet aan of overtreft de specificaties van de aansluiting fabrikant. Neem niet meer dan de opgegeven capaciteit van de aansluiting.



**GEVAAR**

Als u de Lifting Jacks correct aangrijpen in de Lifting Pipe en volledig zal leiden tot schade, letsel of dood door een vallende capuchon.



**NOTA**

De inklapbare poot van het statief moet naar buiten toe uit de oven worden geplaatst.

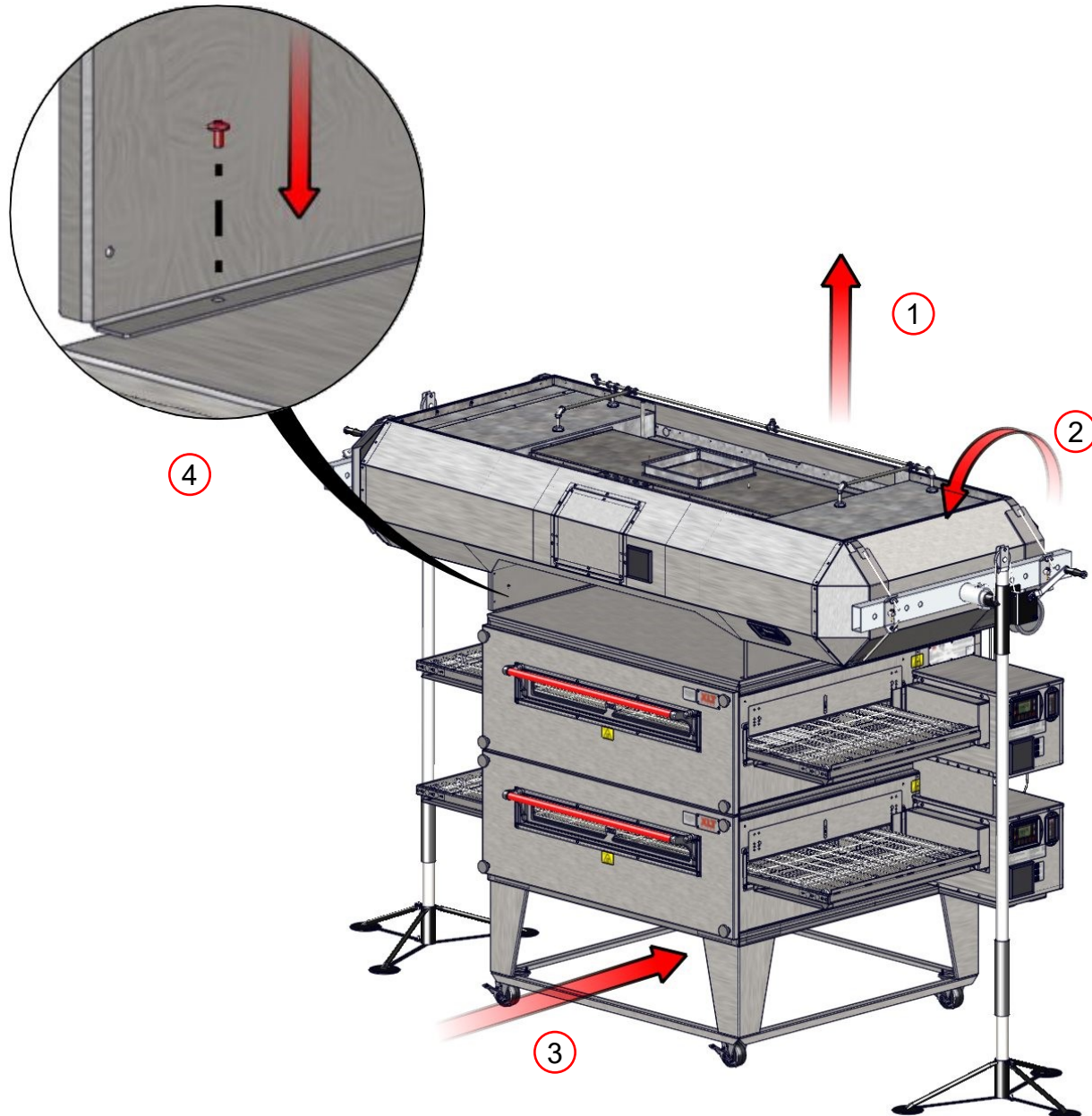
## Afzuigkapconstructie

### Stapelen Kap Op De Ovens



**GEVAAR**

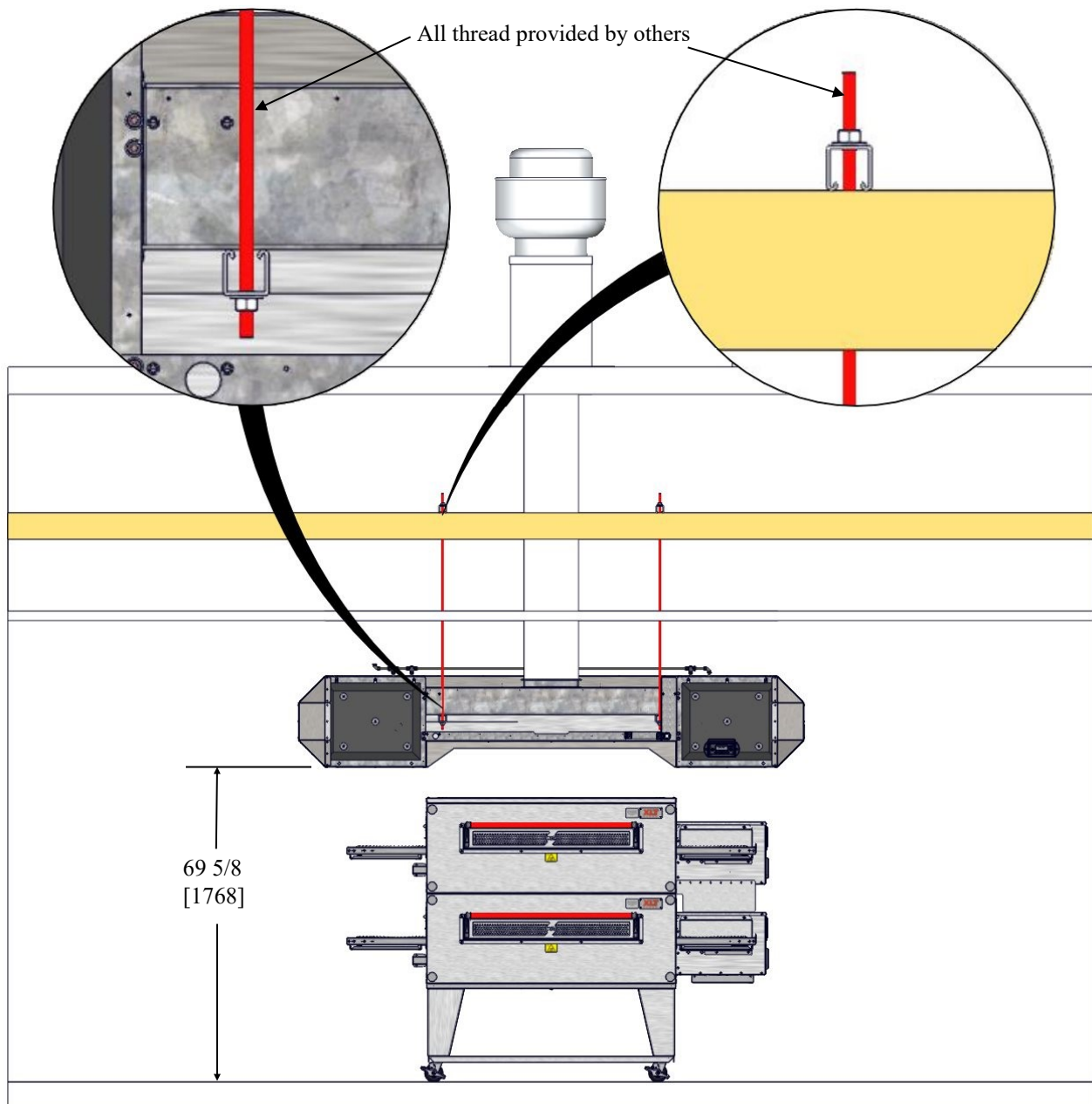
- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de motorkap op elk moment.
- De kap is topzwaar. Doe voorzichtig.





GEVAAR

Hood moet worden geschorst plafondbalken



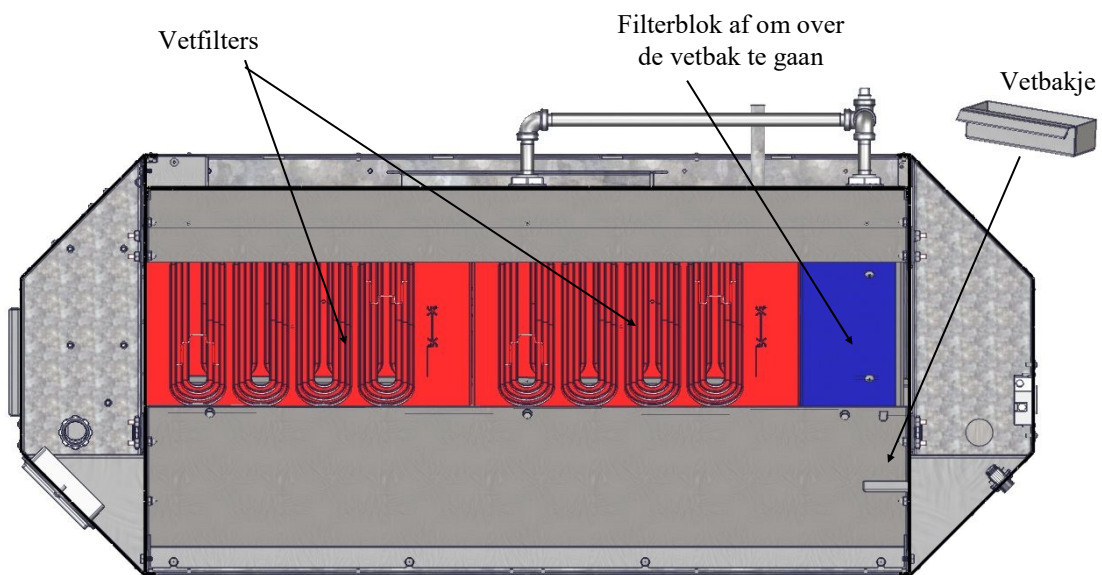
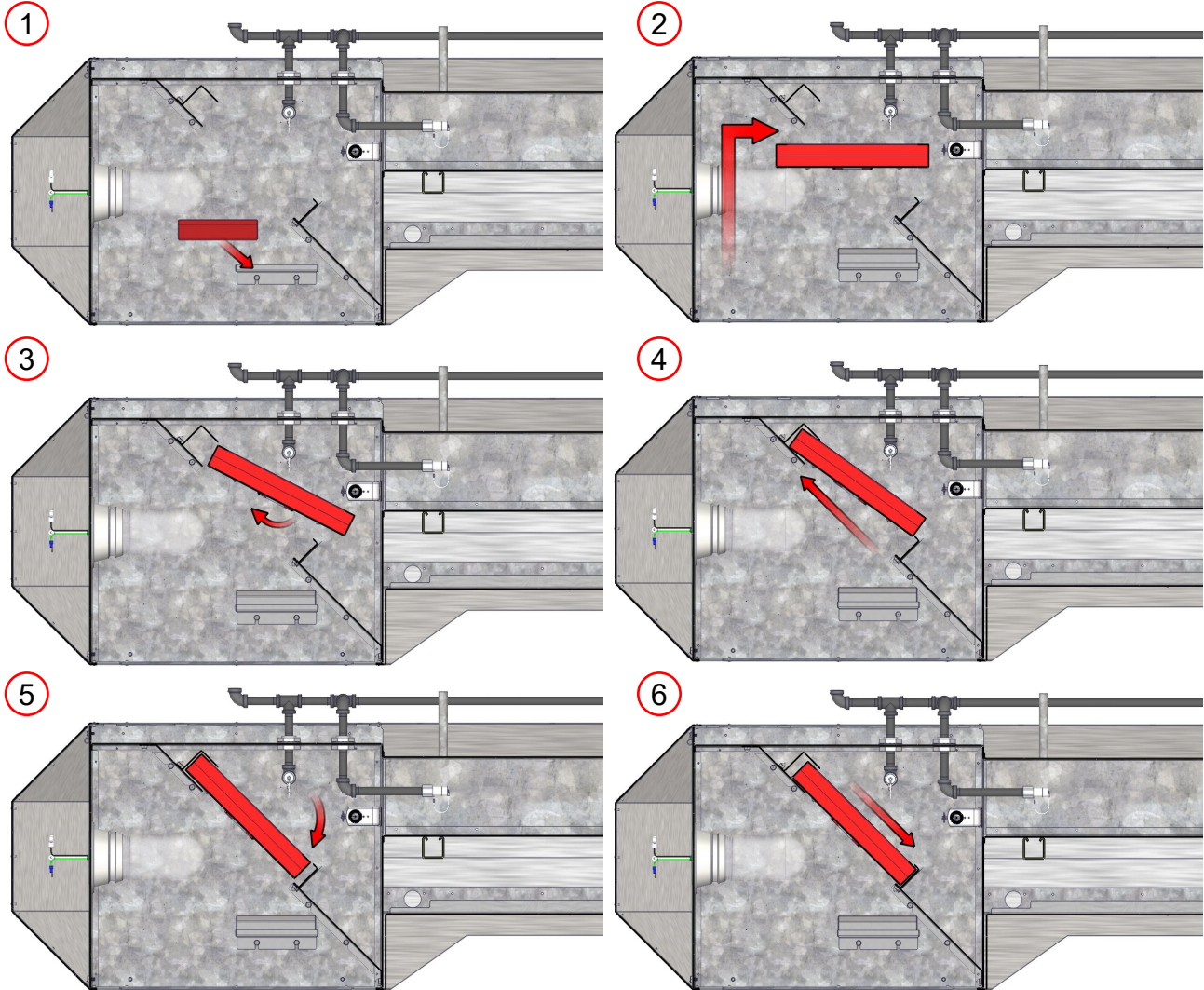
Deze meting is van de afgewerkte vloer tot de onderkant van de zwevende kap.

NOTA

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld.

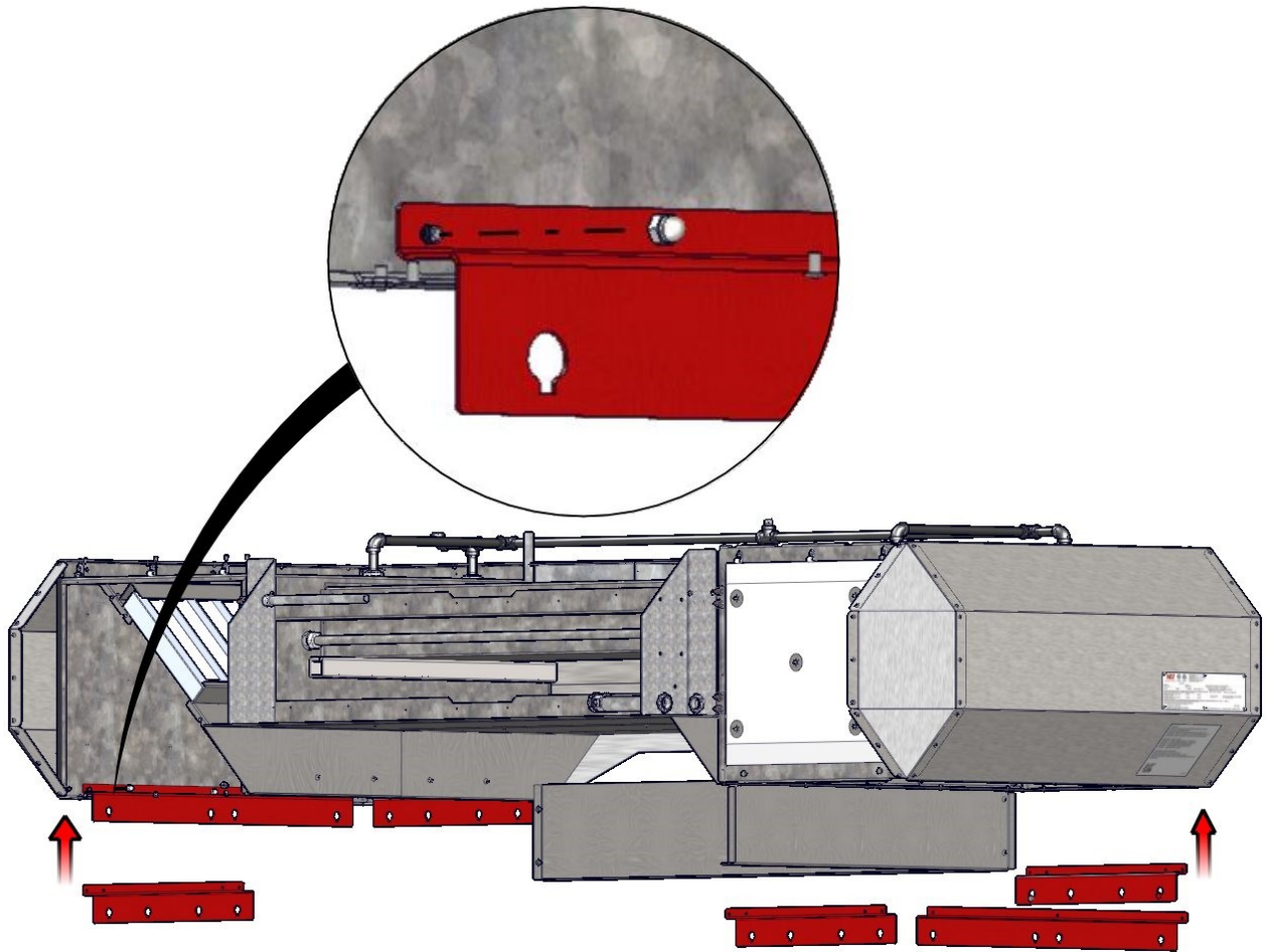


## Vetbakjes, lichtbollen &amp; -afdekkingen en vetfilters installeren





Installeer de ophangbeugels van de lijkwade

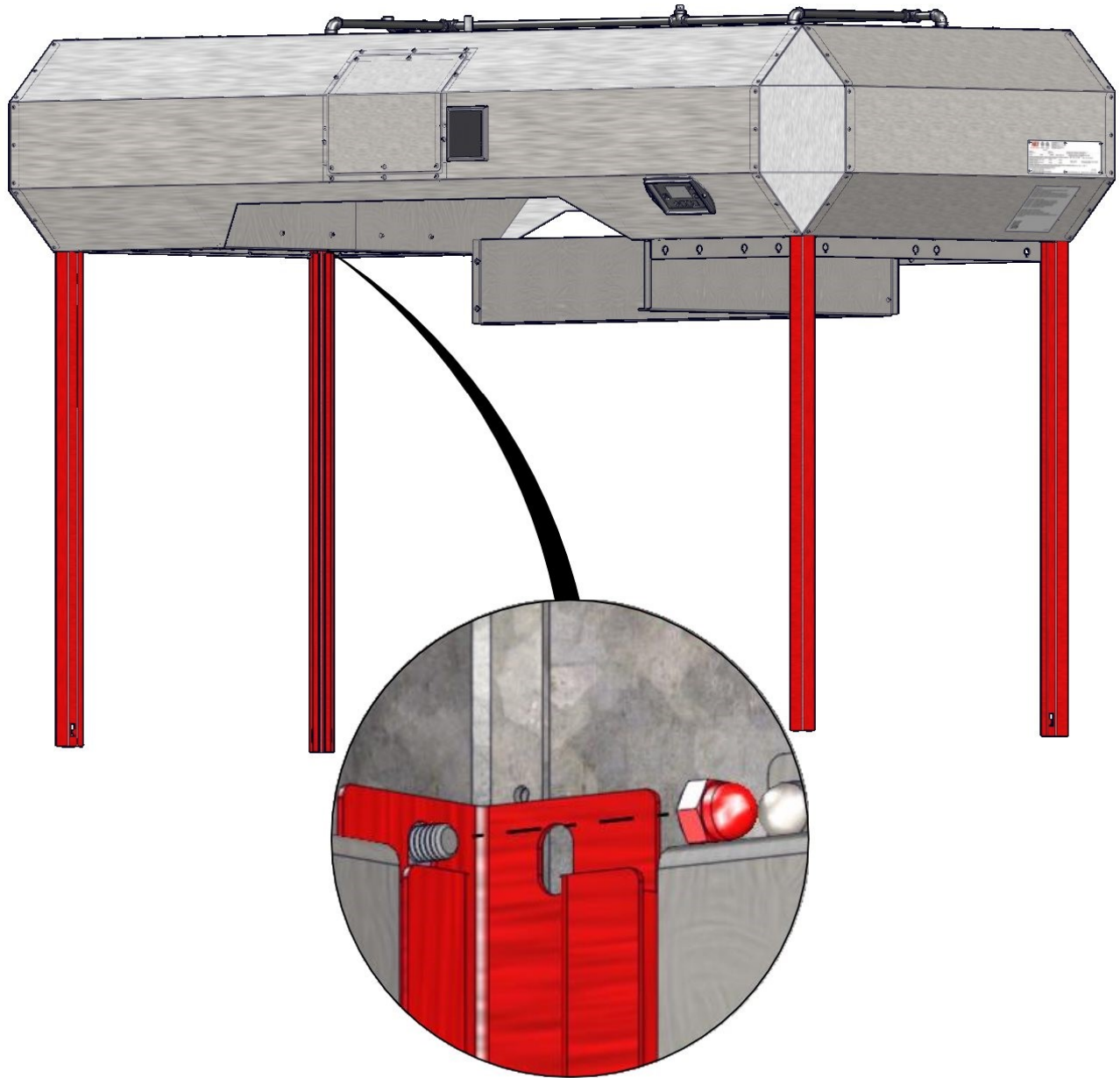


Onderdelen verwijderd voor duidelijkheid

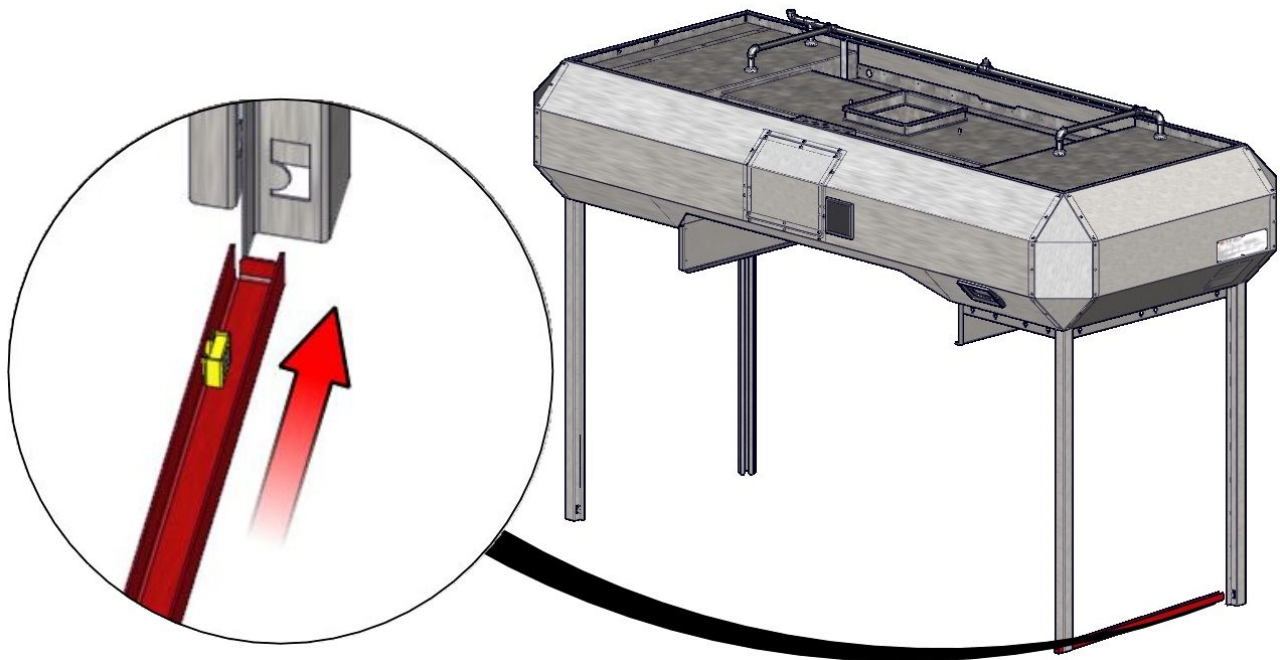
NOTA

# Afzuigkapconstructie

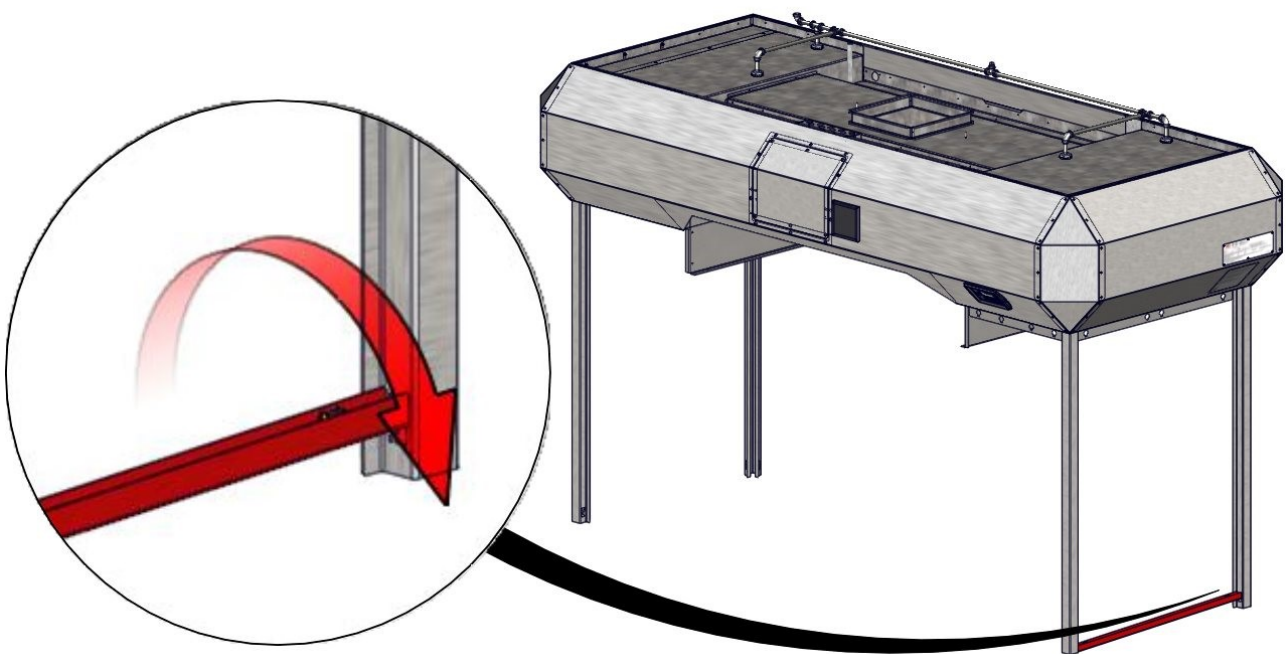
## Installeer hoekpalen



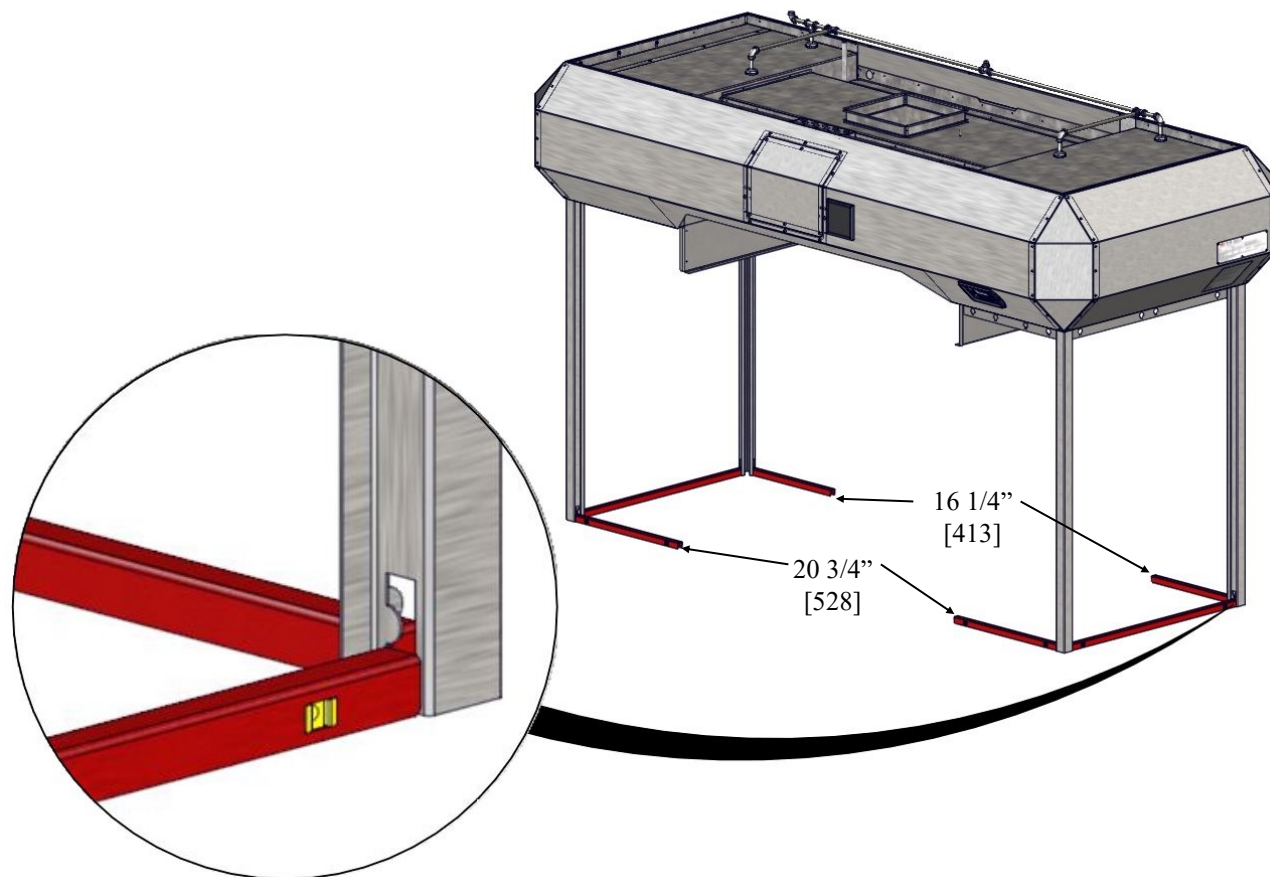
1



2



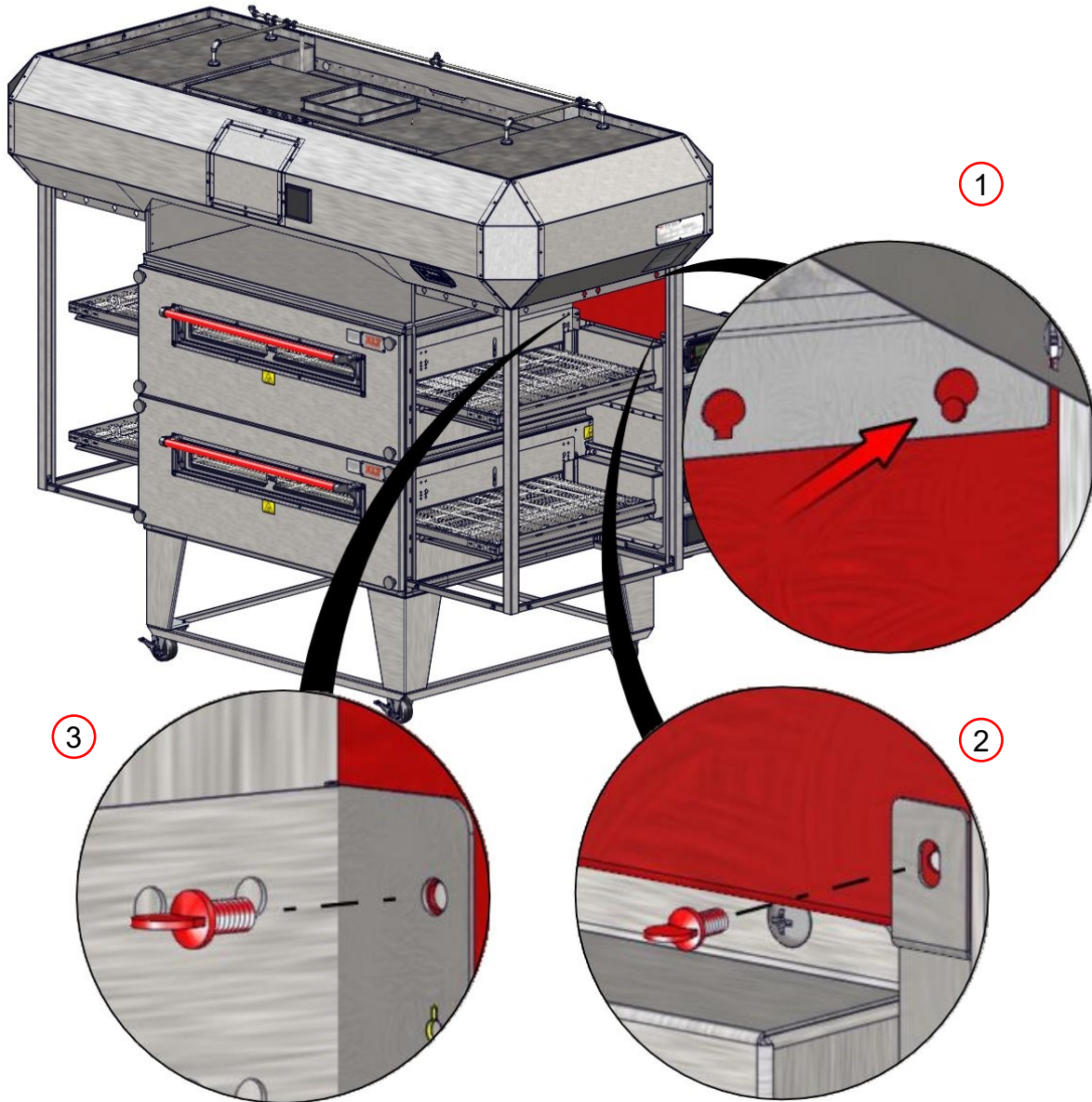
3



OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters],  $\pm 1/4$  [6], tenzij anders vermeld.

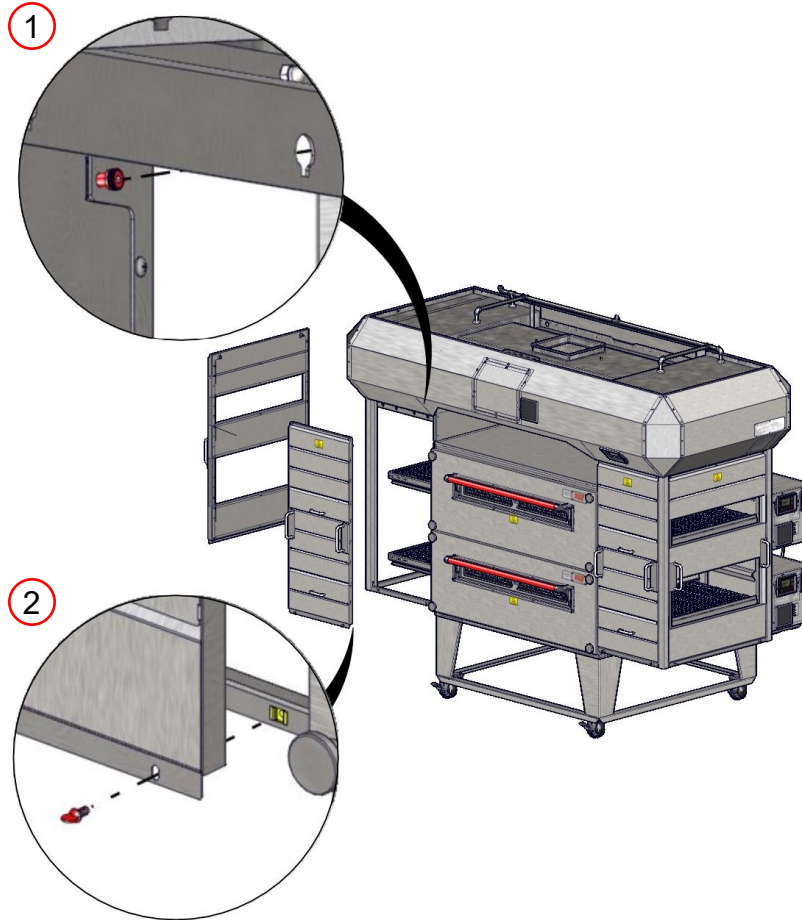


Installeer de besturingskast Bovenste afsluiting

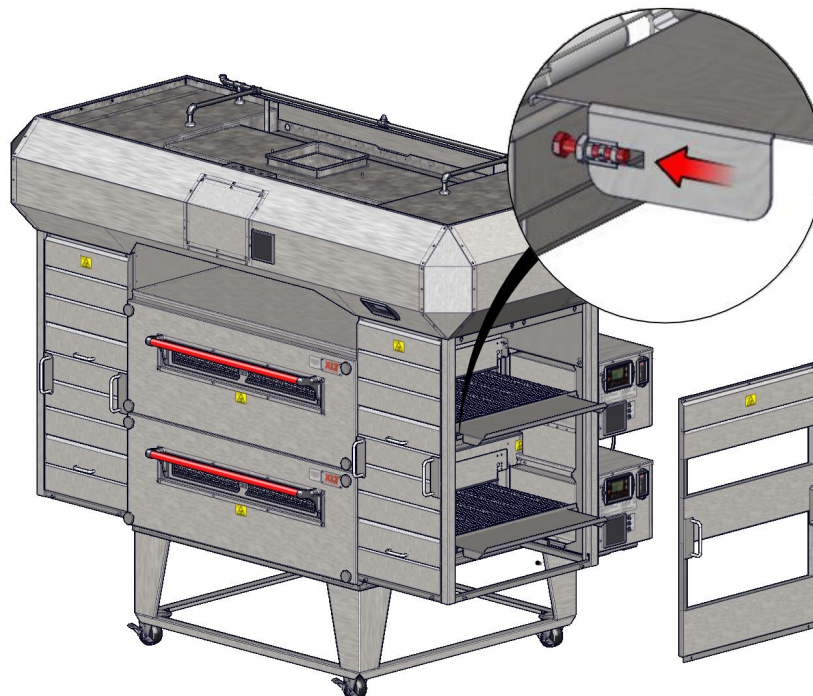


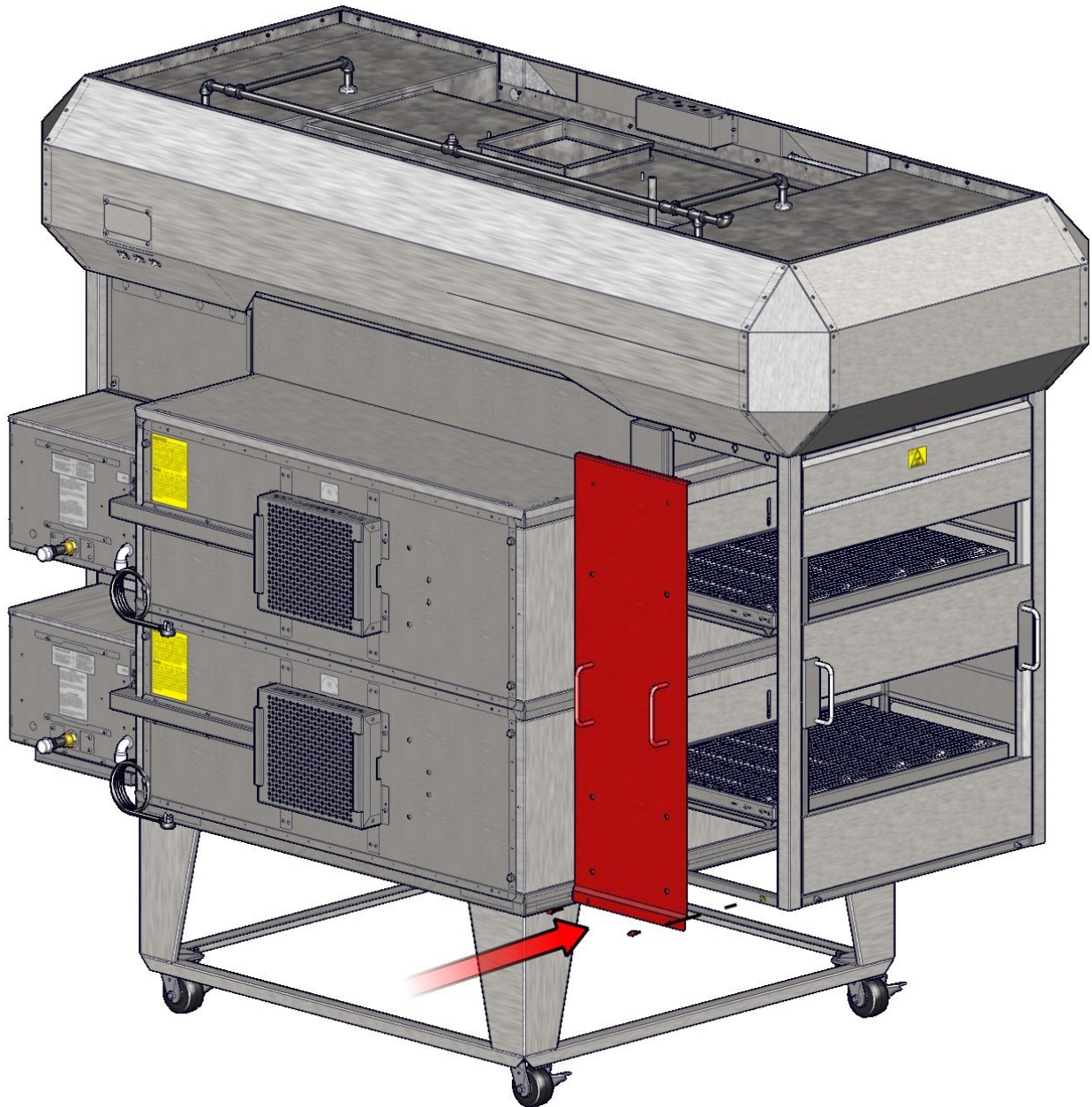


## Installeren van afdekpanelen - Voorkant en uiteinden

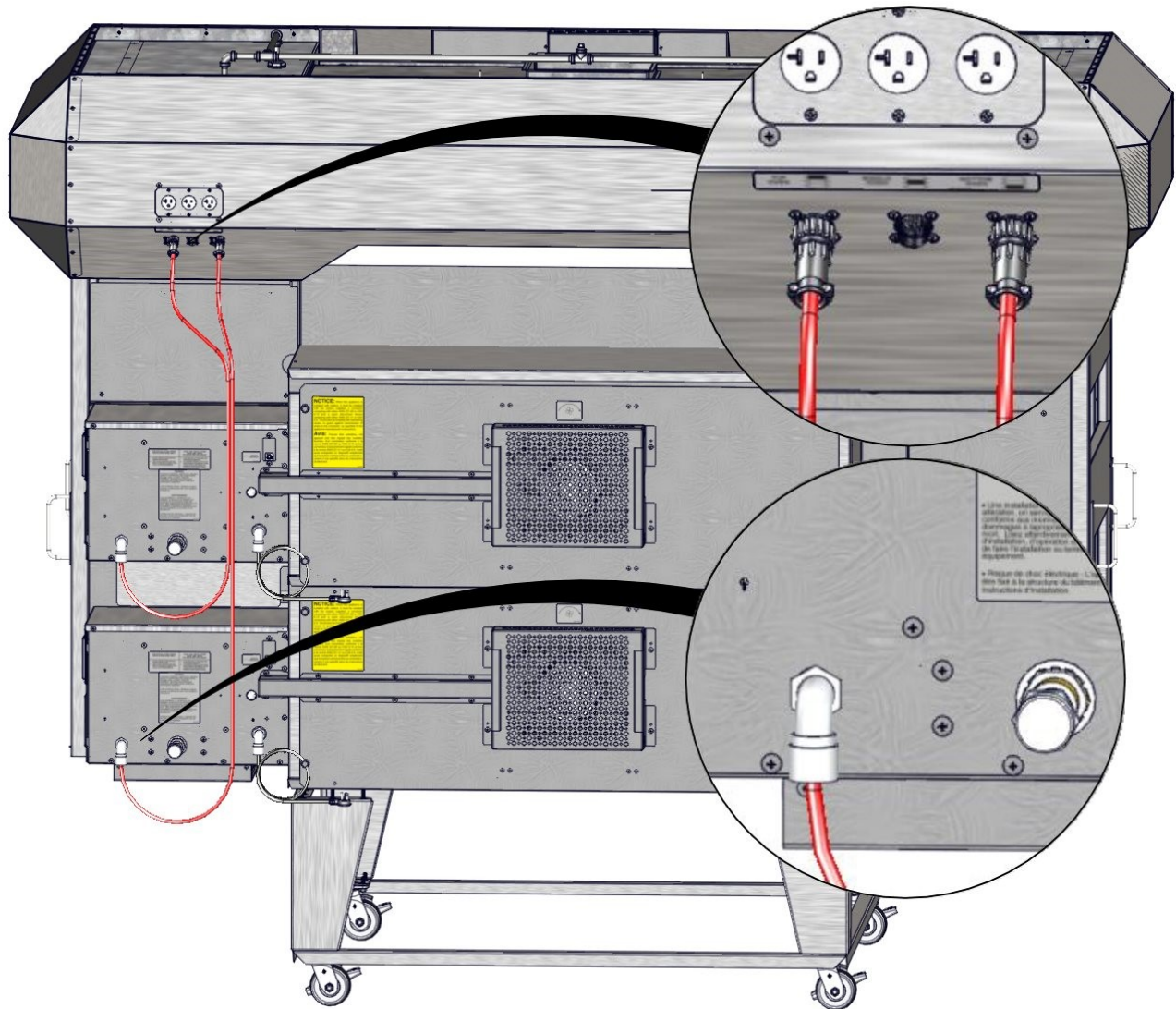


## Install - Conveyor Shelf







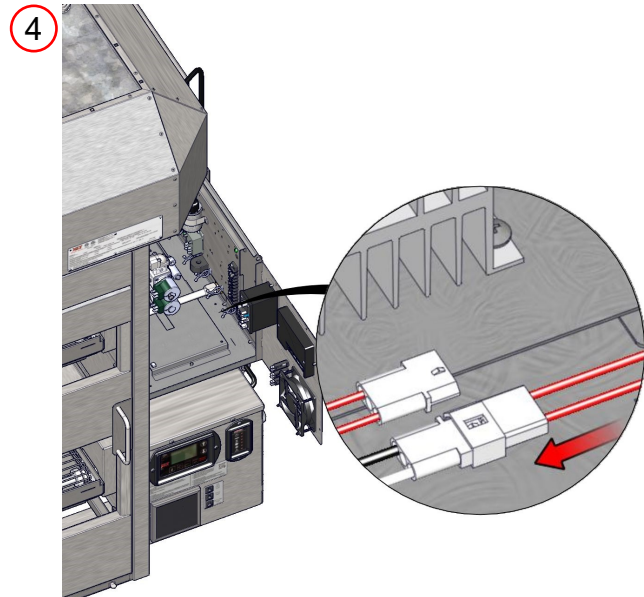
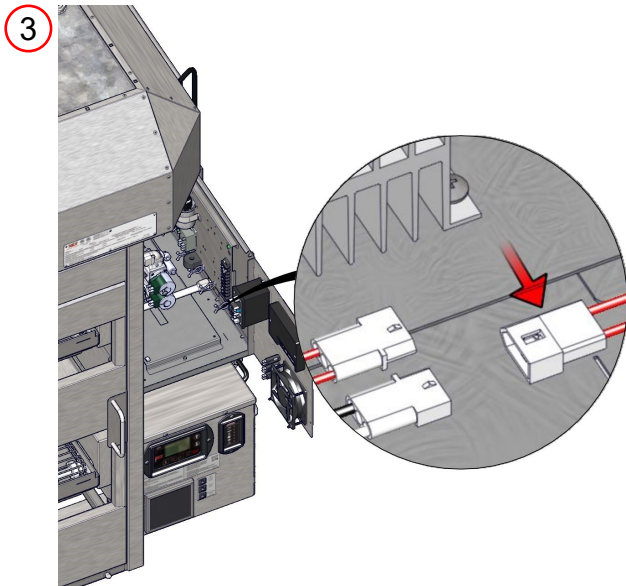
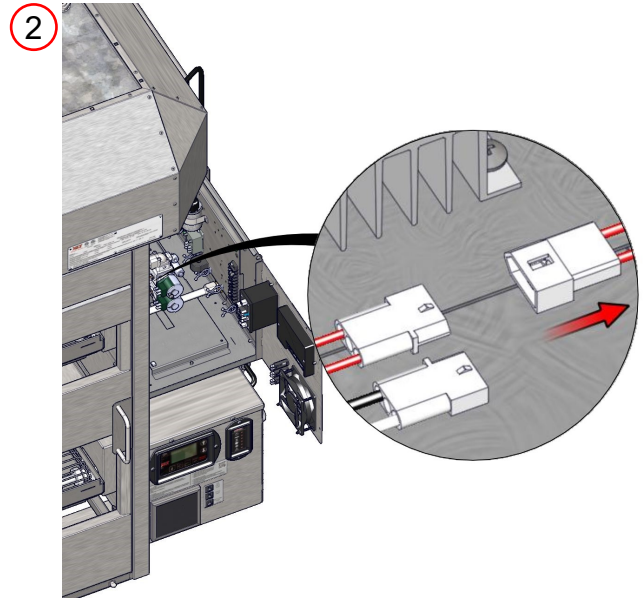
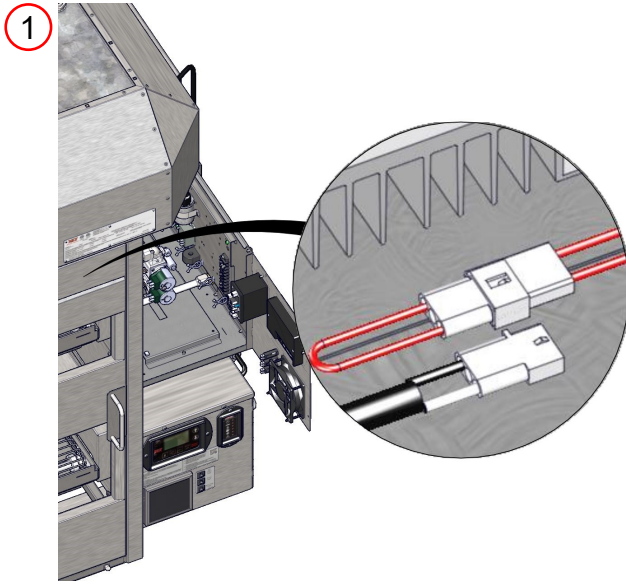


Alle kappen zijn uitgerust met drie (3) switch verhuizing verkooppunten, ongeacht hoeveel XLT Ovens zijn geïnstalleerd. Voor een enkele oven gebruikt "Top" locatie. Voor een double stack gebruikt "Top" locatie voor de bovenste oven en 'Bottom' locatie voor lagere oven, waardoor "Middle" locatie geopend.

Plaats en sluit iedere oven controle aan op de aangewezen locatie aan de onderkant van de kap schakelkast.

# Afzuigkapaansluiting

## Sluit Kap Regel Koord Assemblage



### Variable Frequency Drive Aanpassingen

Alle XLT Hoods zijn functioneel getest in de fabriek. De werking wordt gecontroleerd, en aanpassingen zijn gemaakt om de juiste werking te garanderen. Echter, veldomstandigheden zijn soms anders dan de fabriekinstellingen. Deze variabelen maken het noodzakelijk om te beschikken over een erkende onderhoudstechnicus controleren bediening en maak veld aanpassingen als dat nodig is. De volgende items moeten worden gecontroleerd en geverifieerd aan de specificaties en eisen vermeld in deze handleiding voorafgaand aan de kap wordt in opdracht voldoen:

- Juiste draairichting fan
- Balanced make-up lucht

De Eerste Start-Up Checklist moeten worden ingevuld op het moment van de installatie, ondertekend door de klant en keerde terug naar XLT te Garantie beleid te initiëren.

De VFD controller wordt in de fabriek afgesteld om de weergegeven in de onderstaande tabel waarden.

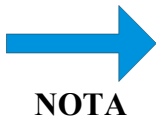
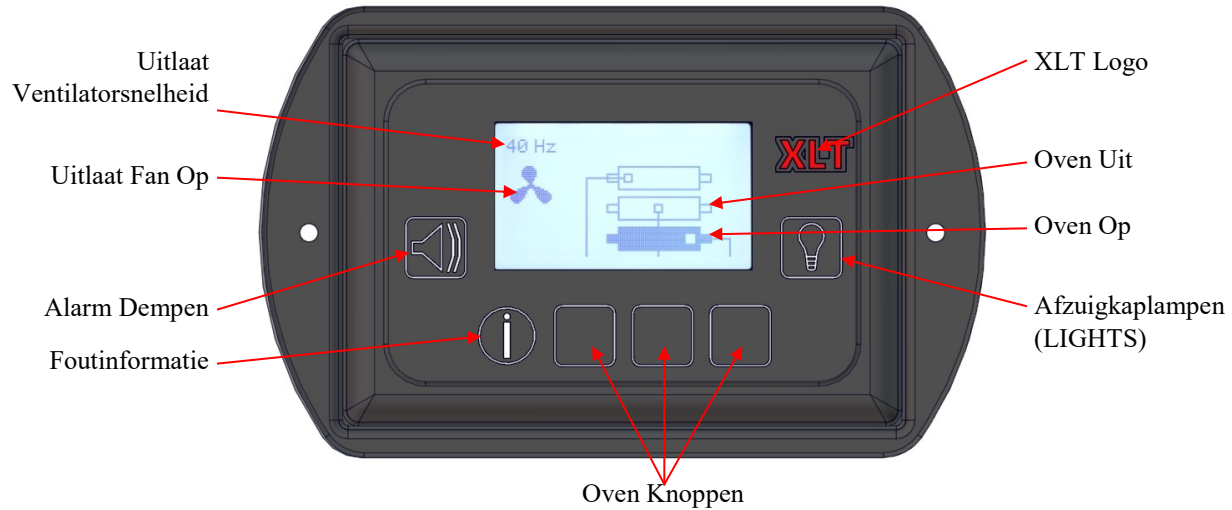
	VFD Controller Settings					
	Ovens On			1832 & 2440	3240, 3255 & 3270	3855 & 3870
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	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			

Als u meer of minder luchtstroom vereisen, als volgt te werk:

1. Houd de LIGHTS en XLT LOGO knoppen in de fabriek tech-modus te gaan.
2. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om de balans handmatig lucht te bereiken.
3. Houd ENTER toets drie (3) seconden. Hele rij knipperen.
4. Scroll naar de gewenste instelling oven. Druk op ENTER.
5. +/- Moet gaan knipperen en geeft +/- veranderen tot tien (10) Hz.
6. Druk op ENTER om de wijzigingen op te slaan.
7. Druk op ON om de balans te lucht te testen.



## Initiële start-up



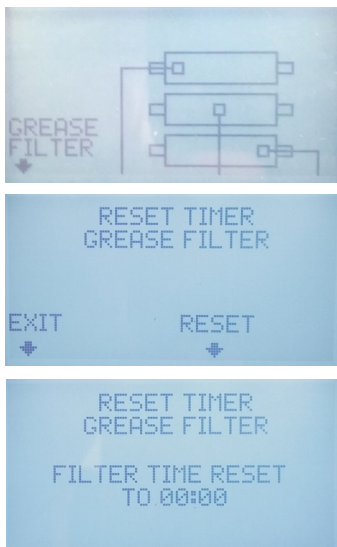
### NOTA

Wanneer XLT ovens zijn uitgerust met een XLT Hood en de recipiënten stekker uit de muur en aangesloten op de motorkap., De hoofdschakelaar van de oven is uitgeschakeld en niet meer functioneert. The Hood User Interface (HUI) op de XLT Hood overschrijft de oven switch.

## Hood Operatie

1. Draai de gewenste oven (s) op door op de bijbehorende capacitive touch knop. Raadpleeg de start-up sectie Oven voor instructies over hoe u de temperatuur en transportbanden snelheid aan te passen. De oven (s), afzuigkap, en make-up air unit wordt geactiveerd door deze schakelaar als de XLT Hood is geïnstalleerd volgens deze handleiding.
2. Doe het licht aan door te drukken op de knop kap lichten op de HUI. (Lampen niet inbegrepen kap)
3. Als extra ovens zijn ingeschakeld, via de HUI het VFD zal automatisch de ventilator snelheid te verhogen.
4. Bij het afsluiten van de ovens, schakelt u de gewenste oven uit door op de bijbehorende knop op de HUI. De make-up air unit wordt uitgeschakeld. De ventilator wordt uitgeschakeld na ongeveer vijftien (15) minuten en de oven wordt uitgeschakeld na ongeveer dertig (30) minuten.

## Resetten Kap Ventilator En Vet Timer



1. De Cooling Fan en Vetfilterinstallatie reset alarm zal verschijnen in de linker kant van de Hood User Interface. Druk op de Error knop Informatie aan te gaan resetten scherm.
2. Om de koelventilator of Vetfilterinstallatie druk resetten het centrum capacitive touch knop met reset erboven om de tijd terug te zetten op nul.
3. Het volgende scherm verschijnt gedurende vijf (5) seconden en dan terug naar het normale scherm.



Lees en begrijp deze stappen eerst. Schermen zullen automatisch afsluiten als er geen activiteit wordt waargenomen.

### TIP

## Fabriekstechnische modus

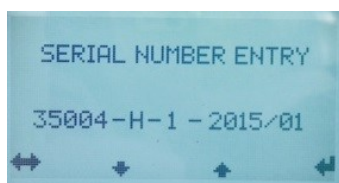
Om de Factory Tech Mode te openen houdt u de knop Hood Lights en het XLT-logo tien (10) seconden lang ingedrukt.



### Softwareversie

MC & UI Software Versie. Druk op de pijl omlaag om naar het volgende scherm te gaan.

Afbeelding alleen voor referentie - Zie XLT voor de juiste versie.



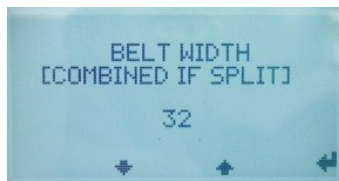
### Serienummer

ENTER-knop om wijzigingen aan te brengen. Gebruik de pijlen van links naar rechts om naar de volgende tekenpositie te scrollen. Gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de waarden te wijzigen en druk op ENTER om te accepteren en verder te gaan.



### Bandlengte

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.



### Bandbreedte

Druk op ENTER om wijzigingen aan te brengen. Gebruik de pijlen omhoog/omlaag om aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.



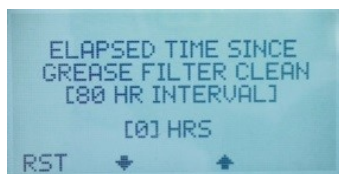
### Verstreken tijd

Verstreken tijd van het totale aantal bedrijfsuren. Verstreken tijd totaal kan niet worden gereset. Druk op de pijl omlaag om verder te gaan.



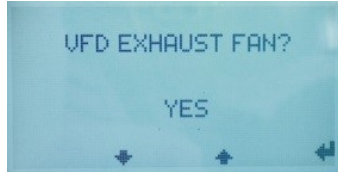
### Koelfilter

Verstreken tijd sinds de laatste reiniging van het Koelfilter. Reset door klant of service-technicus na reiniging. Druk op de knop Foutinformatie om de tijd te resetten indien nodig. Uurinterval is een referentie voor onderhoudstechnici. Druk op de pijl omlaag om verder te gaan.



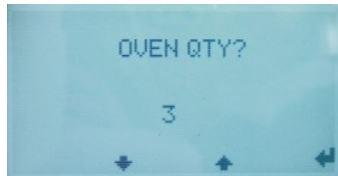
### Vetfilter

Verstreken tijd sinds de laatste reiniging van de smeerfilters. Reset door klant of servicetechnicus na reiniging. Druk op de knop Foutinformatie om de tijd te resetten indien nodig. Uurinterval is een referentie voor onderhoudstechnici. Druk op de pijl omlaag om verder te gaan.



## VFD-uitlaatventilator

Sommige kappen hebben geen VFD en deze worden niet gebruikt. Druk op de pijl omlaag om verder te gaan.



## Oven Hoeveelheid

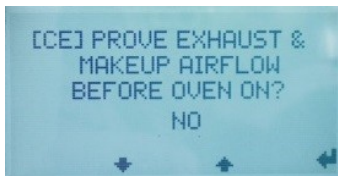
Druk op de ENTER-knop om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijltjes omhoog/omlaag om de instelling tussen 1, 2 of 3 aan te passen. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.



## De Wijze van de make-uplucht

Druk op de ENTER-knop om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de instelling aan te passen tussen Common en Per oven. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

Common MUA staat aan bij elke oven en heeft een (1) snelheidsinstelling. Per oven staat MUA aan met maximaal drie (3) snelheidsinstellingen.



## Bewijs van de luchtstroom

Druk op de ENTER-knop om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de instelling tussen NO en YES aan te passen. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

CE en Australië moeten worden getest voordat de oven wordt ingeschakeld.



## Handmatige make-up lucht

Druk op de ENTER-knop om wijzigingen aan te brengen en gebruik de pijlen omhoog/omlaag om aan te passen tussen gemeenschappelijk, 1, 2 of 3. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

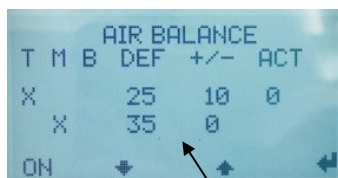
Deze functie kan alle ovens aanzetten of individuele ovens laten draaien.



## Handmatig VFD

Druk op ENTER om de waarde te markeren, gebruik de pijlen omhoog/omlaag om de waarde te verhogen en te verlagen. AAN om te activeren met de geselecteerde snelheid. ENTER om te accepteren en vooruit te gaan.

Deze functie kan VFD op 5Hz stappen van 0-65Hz uitvoeren.

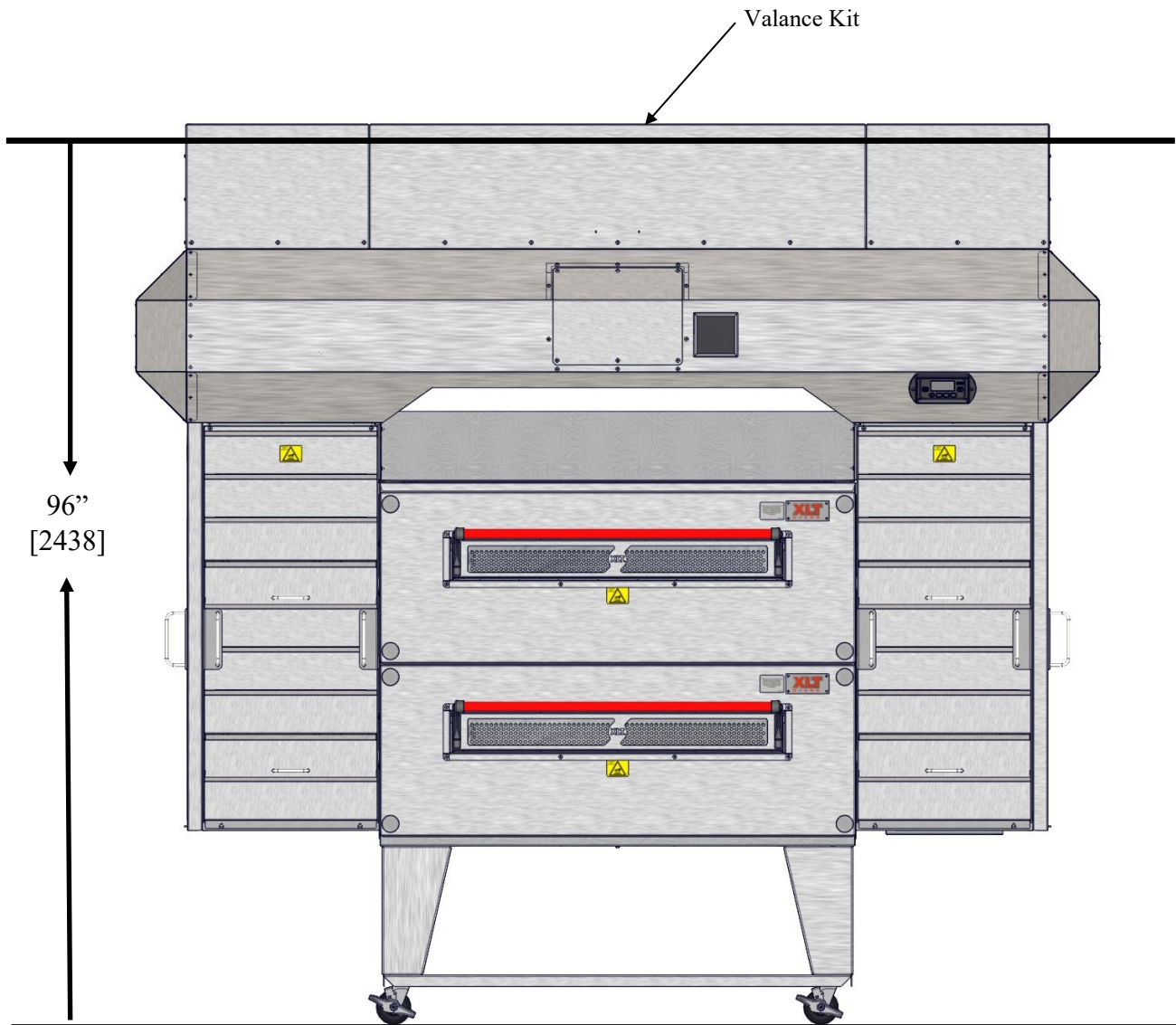


## Luchtbalans

Gebruiker om op ENTER te drukken om de +/- waarde te bewerken. Standaard 0Hz voor de +/- waarde. Zodra de +/- waarde in Edit Mode staat (knipperen), houdt u ENTER drie (3) seconden ingedrukt. Dit laat de gebruiker toe om andere lijnen te selecteren (de volledige lijn knippert op dit punt). Omhoog/omlaag pijlen om de tabel te scrollen om bij de gewenste lijn te komen. Druk nogmaals op ENTER om die lijn te accepteren en actief te maken. Druk op ON om de ventilator in te stellen (het pictogram verandert in OFF zodat de gebruiker weet dat hij opnieuw moet drukken om hem uit te schakelen). Gebruik +/- om de Hz voor die instelling te veranderen tot de gewenste waarde wordt getoond. De maximale ACT-instelling is 65Hz. Uit als u klaar bent met die waarde. Herhaal met andere instellingen indien nodig. Wanneer alles klaar is, ENTER om te accepteren en af te sluiten.

Dit is slechts een deel van de VFD-tabel dat in het display past. Er zijn vier (4) regels beschikbaar, twee (2) zijn de titels en twee (2) zijn tabelwaarden. Scroll naar boven/beneden om meer van de tabel te zien.

De volant kit grootte wordt bepaald door XLT Hood grootte en afstand van de afgewerkte vloer tot de geïnstalleerde daling plafondhoogte. De volant kit schroeven rechtstreeks aan de XLT Hood en heeft geen structurele steun nodig hebben. De kunststofbekleding moet worden verwijderd uit alle onderdelen voor de installatie.

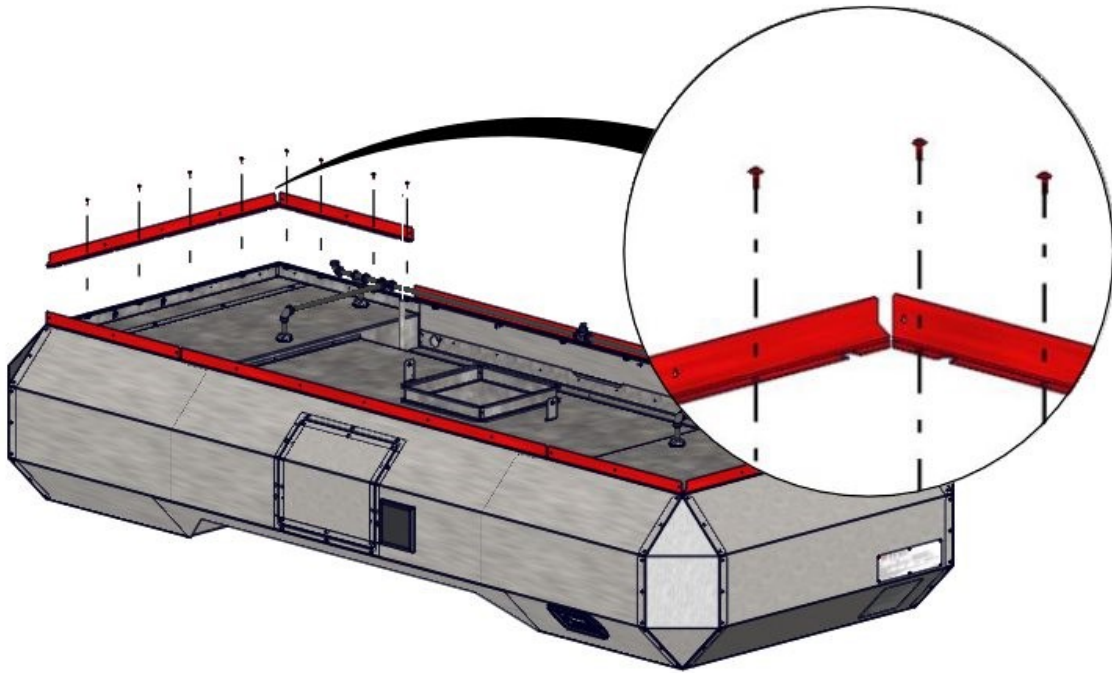


XLT Hood volant kits zijn beschikbaar voor verschillende vloer tot plafond hoogtes. Contact XLT ovens of uw aangewezen vertegenwoordiger voor meer informatie.

OPMERKING: Alle afmetingen in inches [millimeters],  $\pm 1/4$  [6], tenzij anders vermeld.

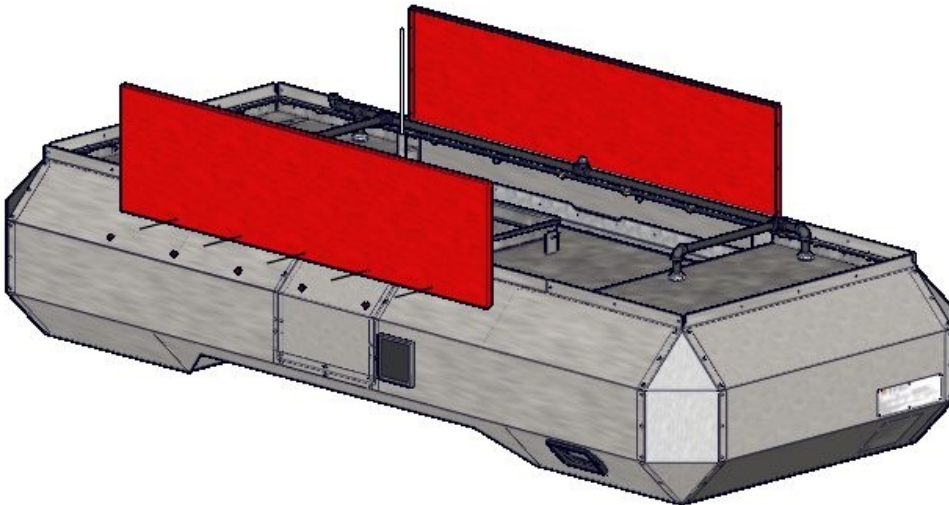


1

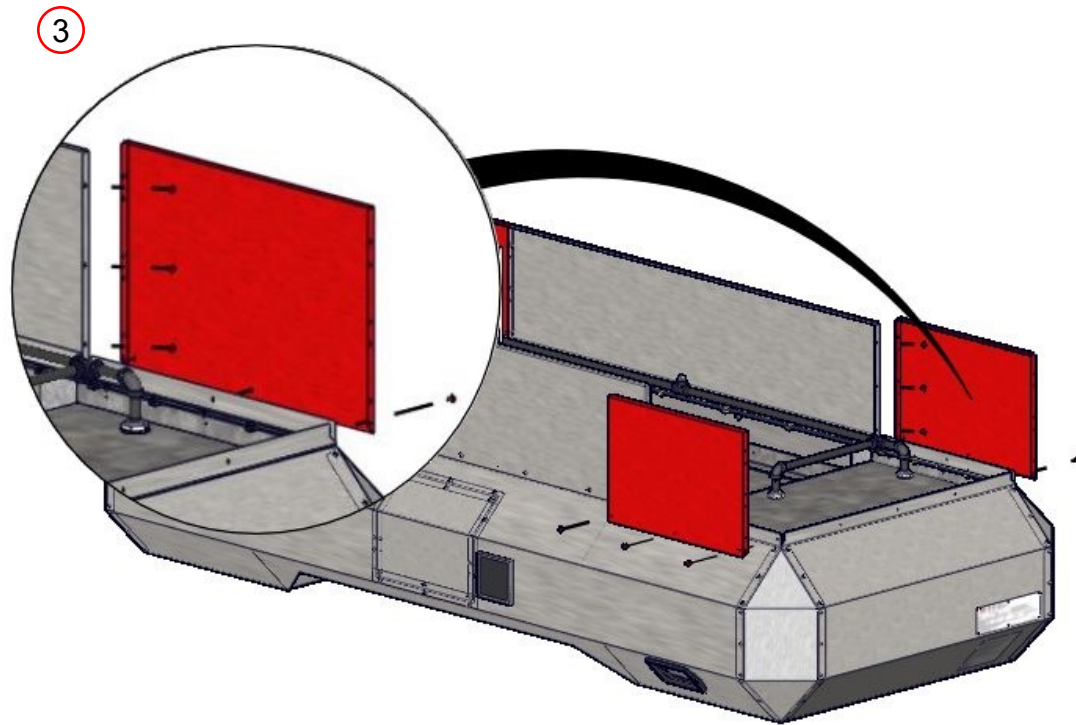


**Installeren Voor & Achter Panelen**

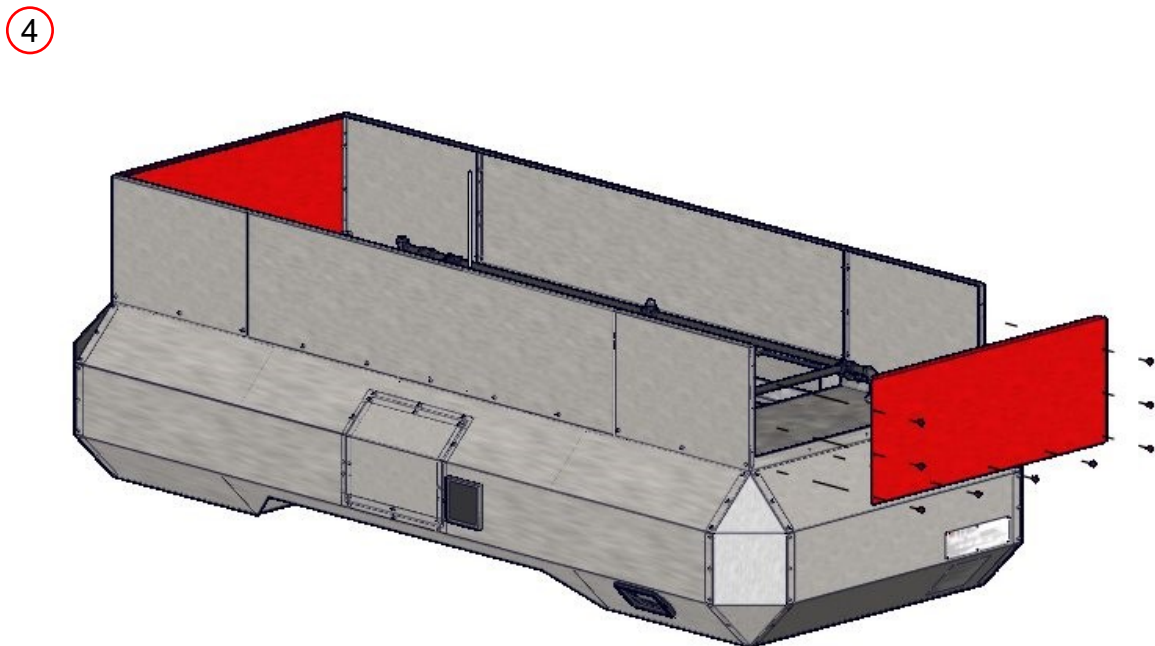
2



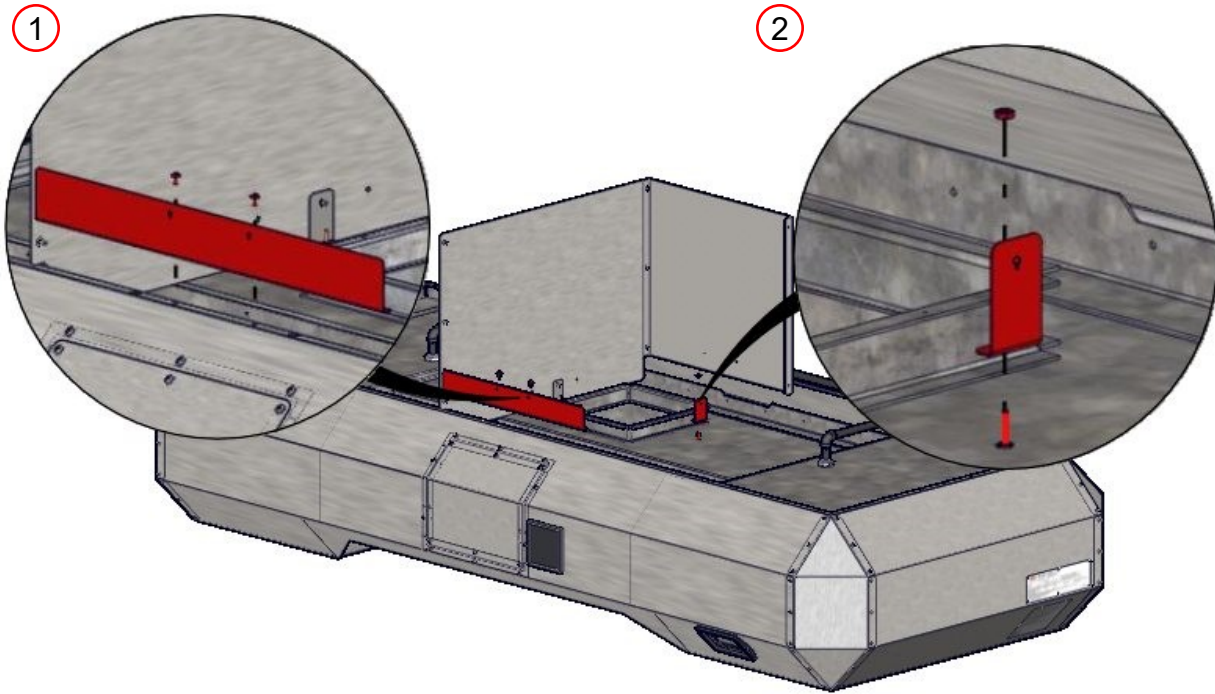
## Hoekpanelen installeren



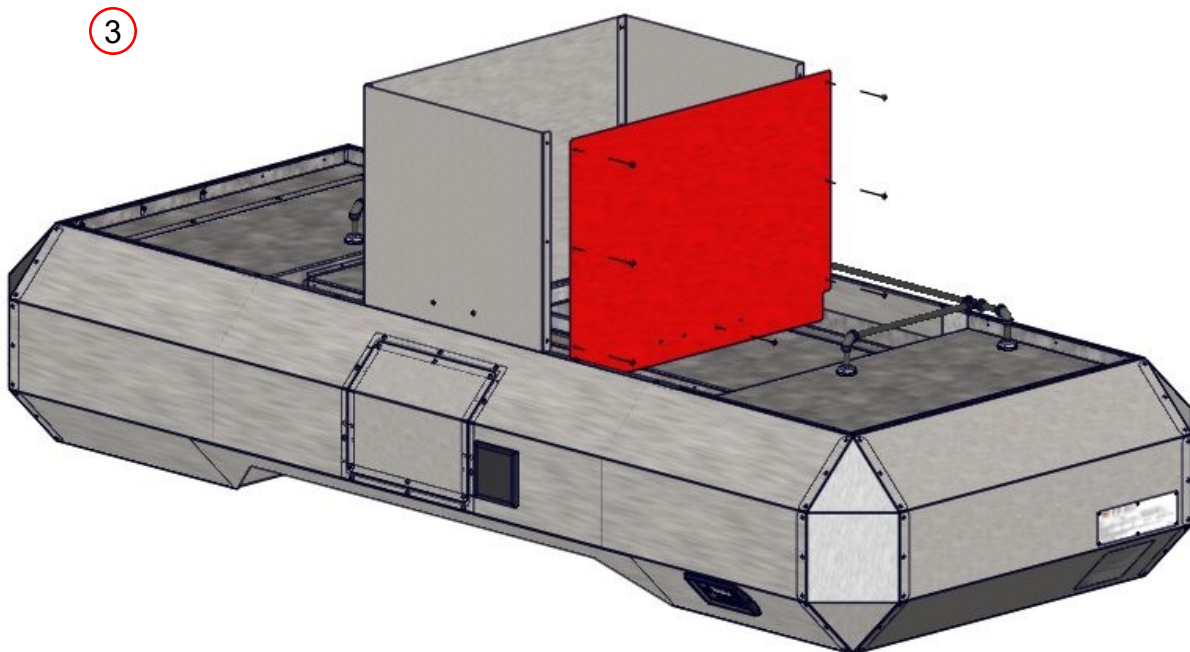
## Eindpanelen installeren



**Optionele kapkanaalwikkeling**  
**Installeer kanaalwikkelbeugels**



**Kanaalwikkelpanelen installeren**



Zoals bij elk apparaat is periodiek onderhoud nodig. Veel factoren zijn van invloed op dit schema, zoals de productmix en de gebruiksuren. Een voorbeeld schema is opgenomen.

Uw XLT kap is gemaakt van roestvrij en gealuminiseerd staal. Controleer de toepassingsbeperkingen van het productlabel vóór gebruik. Neem de aanbevolen voorzorgs- en veiligheidsmaatregelen in acht zoals voorgeschreven door de fabrikant van het product. Bleekmiddel kan roestvast staal doen verkleuren en corroderen en wordt niet aanbevolen voor reiniging.

Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen. Schuurpads zullen krassen maken op roestvrijstalen oppervlakken. Gebieden met zware vervuiling moeten worden besproeid en maximaal vijf (5) minuten laten weken voordat ze worden schoongeveegd. Veeg altijd met de "korrel" van het oppervlak om het uiterlijk te behouden.

Schoonmaak- en onderhoudsschema voor afzuigkappen						
		Dagelijks	Wekelijks	Maandelijks	Halfjaarlijks	Naar behoefte
<b>Schoonmaken</b>						
	Veeg de voorkant, de zijkanten en de bovenkant af.	<input type="checkbox"/>				
	Schone lichtbollen	<input type="checkbox"/>				
	Lege & schone vetbakjes	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
	Schone ventilatiefilter	<input type="checkbox"/>				
	Schone Vetfilters		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
	Schoon kanaal en uitlaatgasventilator			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Inspectie</b>						
	Vetbakjes controleren	<input type="checkbox"/>				
	Vetfilters controleren		<input type="checkbox"/>			
<b>Vervang</b>						
	Ventilator Filter					<input type="checkbox"/>
	Gloeilampen					<input type="checkbox"/>

**GEVAAR**

Oven moet koel en het netsnoer worden losgekoppeld voordat er reiniging wordt gedaan.

**LET OP**

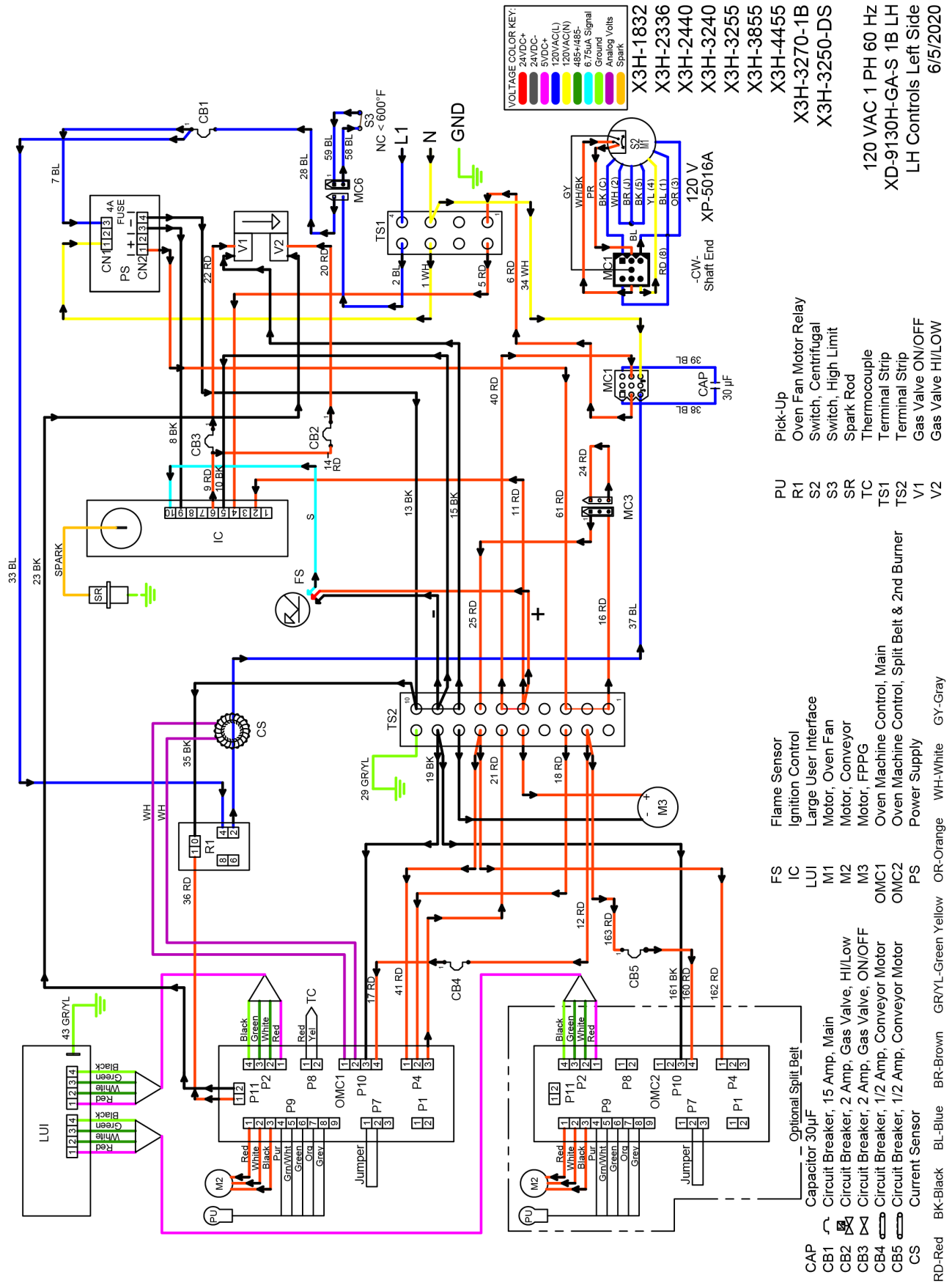
Shroud Panels kan een gewicht tot 38 pond [18 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.

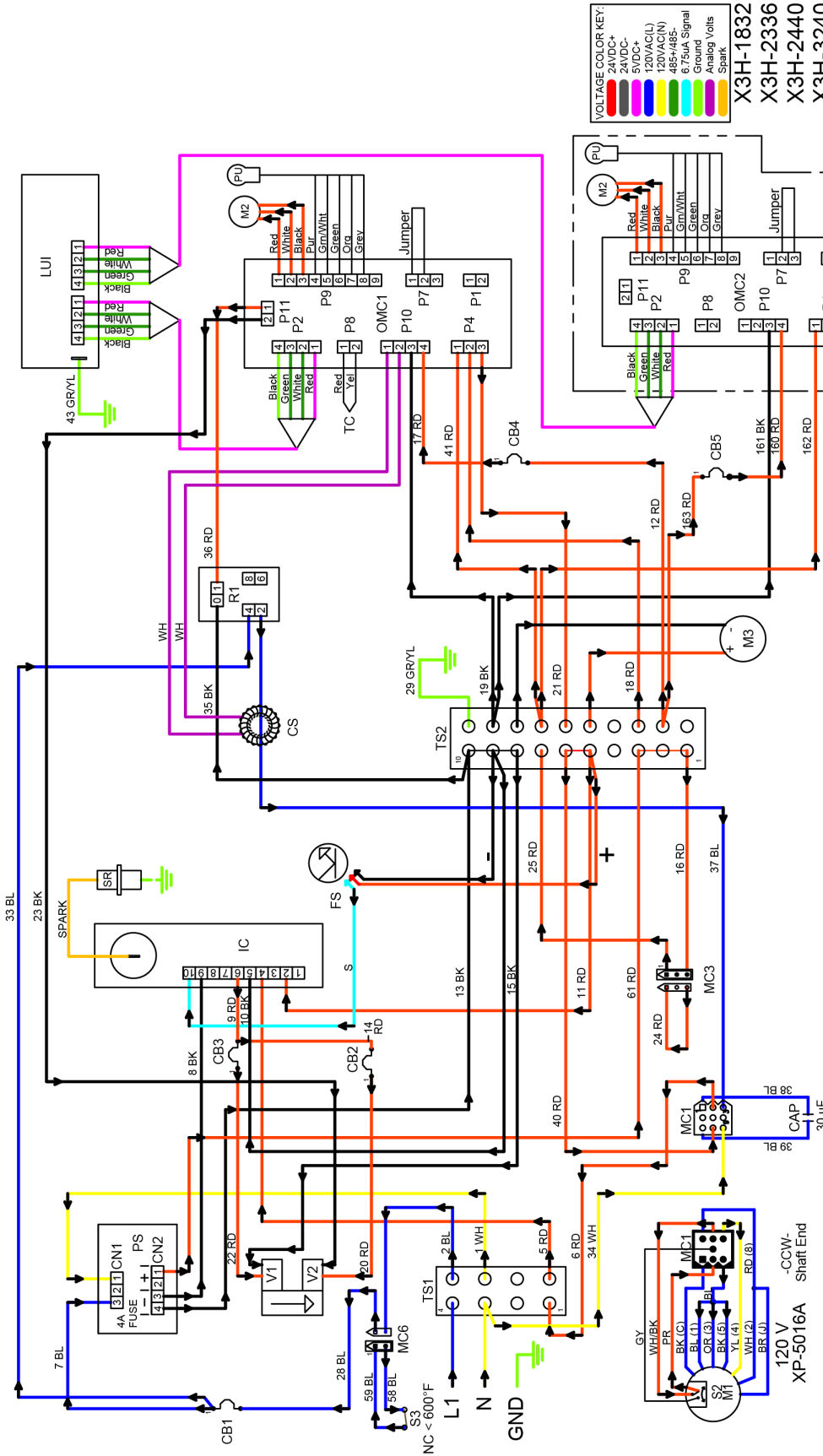
**LET OP**

Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de volgende locaties: Hood elektrische kast (aan de voorkant van de bovenste gedeelte), User Interface (ligt aan de voorzijde rechter benedenhoek)

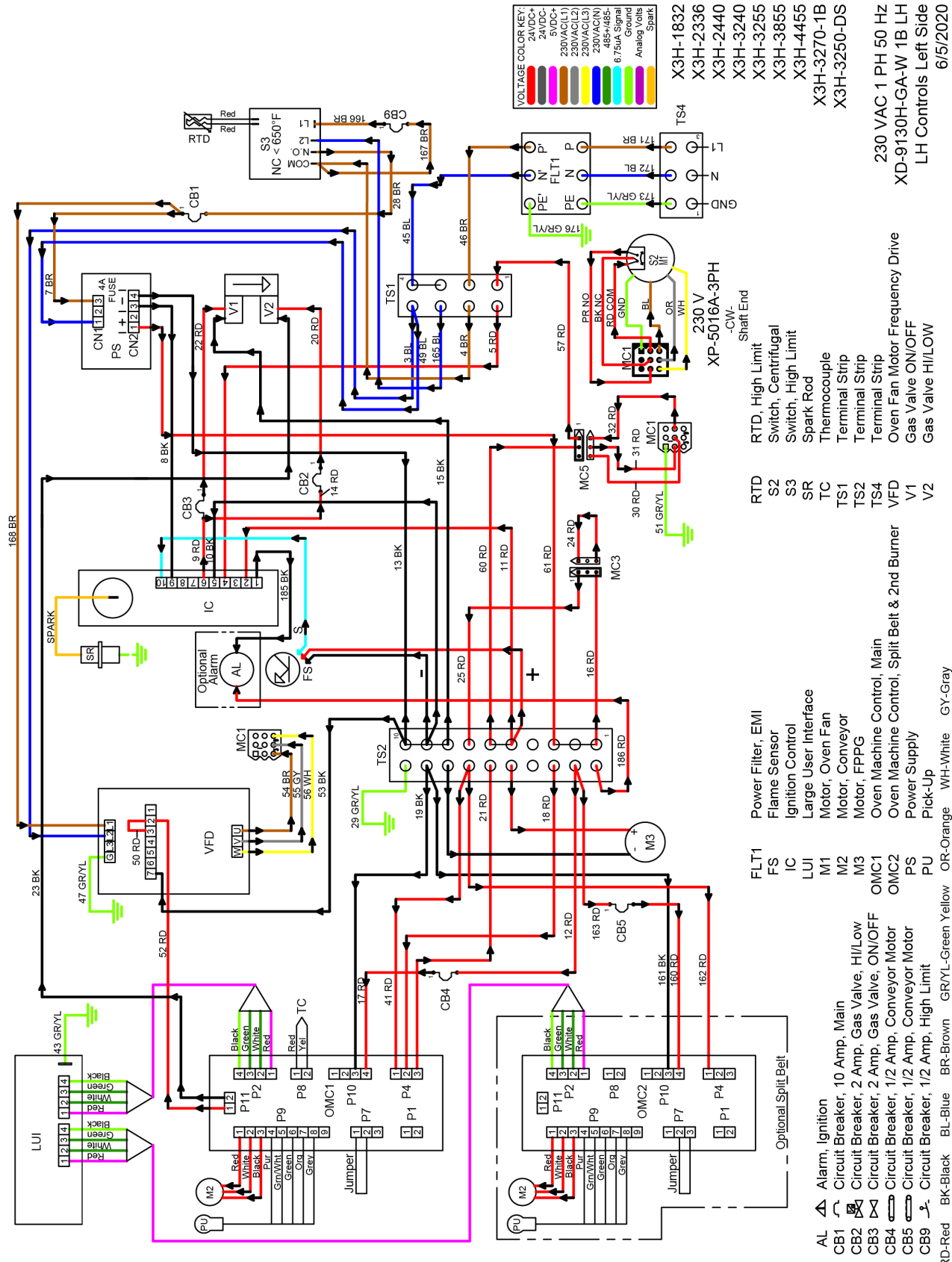


Deze pagina is bewust leeg gelatin.





- VOLTAGE COLOR KEY:**
- Red: 24VDC+
  - Black: 24VDC-
  - White: 120VAC(L)
  - Green: 120VAC(N)
  - Yellow: 485+/485-
  - Orange: 6.75uA Signal
  - Blue: Ground
  - Purple: Heating Volts
  - Grey: Spark
- Component Legend:**
- 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
  - R1: Oven Fan Motor Relay
  - RD-Red
  - BK-Black
  - BL-Blue
  - BR-Brown
  - GYL-Green Yellow
  - OR-Orange
  - WH-White
  - GY-Gray
- Relay Legend:**
- 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
  - S2: Switch, Centrifugal
  - 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
- Terminal Strip Legend:**
- X3H-1832
  - X3H-2336
  - X3H-2440
  - X3H-3240
  - X3H-3255
  - X3H-3855
  - X3H-4455
  - X3H-3270-1B
  - X3H-3250-DS
- Other Labels:**
- 120 VAC 1 PH 60 Hz
  - XD-9130H-GA-S 1B RH
  - RH Controls Right Side
  - 6/5/2020



**VOLTAGE COLOR KEY:**

24VDC+	24VDC-	5VDC+	5VDC-	230VAC(L1)	230VAC(L2)	230VAC(L3)	230VAC(N)	230VAC(GND)	6.75mA Signal	Ground	Analog Volts	Spark
Red	Black	White	Blue	Orange	Green	Yellow	Purple	Light Blue	Dark Blue	Light Green	Light Purple	Light Yellow

- X3H-1832
- X3H-2336
- X3H-2440
- X3H-3240
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455
- X3H-3270-1B
- X3H-3250-DS

230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130H-GA-W 1B LH  
 LH Controls Left Side  
 6/5/2020

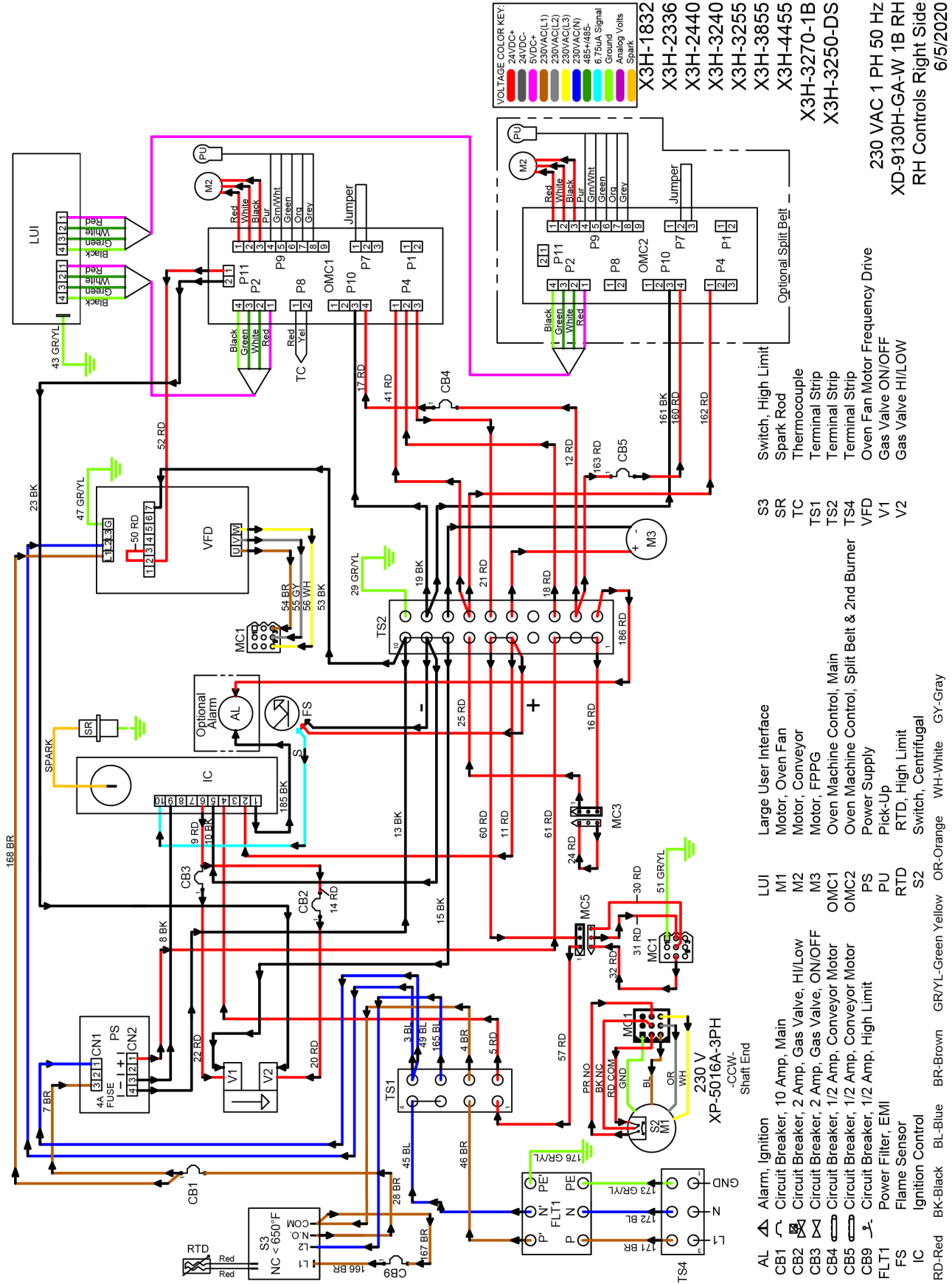
- RTD, High Limit
- Switch, Centrifugal
- Switch, High Limit
- Spark Rod
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Terminal Strip
- Terminal Strip
- Oven Fan Motor Frequency Drive
- Gas Valve ON/OFF
- Gas Valve HI/LOW

- RTD
- S2
- S3
- SR
- TC
- TS1
- TS2
- TS4
- VFD
- V1
- V2

- FLT1
- FS
- IC
- LUI
- M1
- M2
- M3
- OMC1
- OMC2
- PS
- PU

- 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





**VOLTAGE COLOR KEY:**

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Green	230VAC(L1)
Blue	230VAC(L2)
Orange	230VAC(L3)
Yellow	230VAC(N)
Purple	485+485-
Light Blue	6.75uA Signal
Light Green	Ground
Light Yellow	Signal Volts
Light Purple	Spark

- X3H-1832
- X3H-2336
- X3H-2440
- X3H-3240
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455
- X3H-3270-1B
- X3H-3250-DS

230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130H-GA-W 1B RH  
 RH Controls Right Side  
 6/5/2020

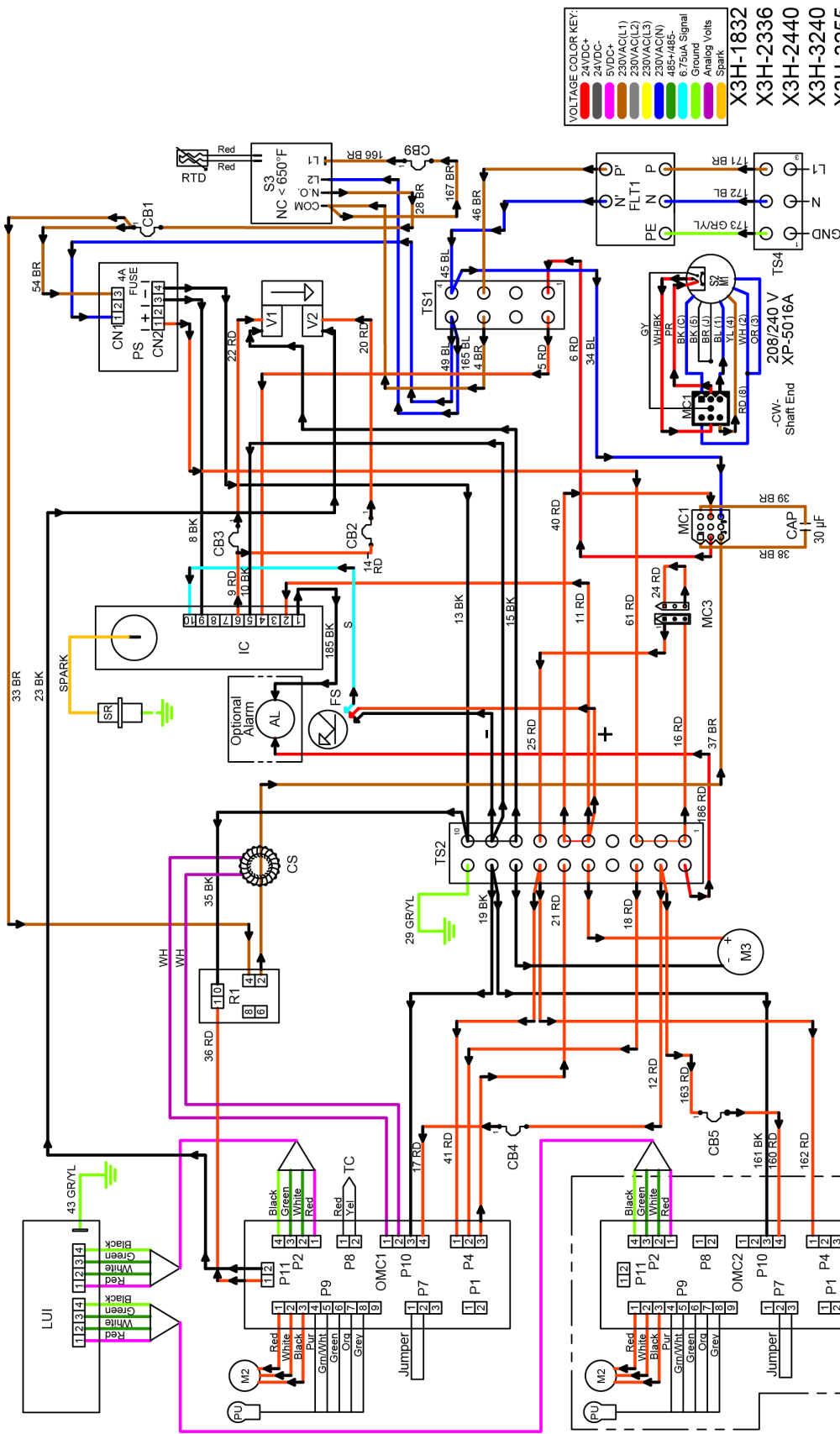
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW

- 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
- RTD RTD, High Limit
- S2 Switch, Centrifugal

- 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
- FLT1 Power Filter, EMI
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control

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





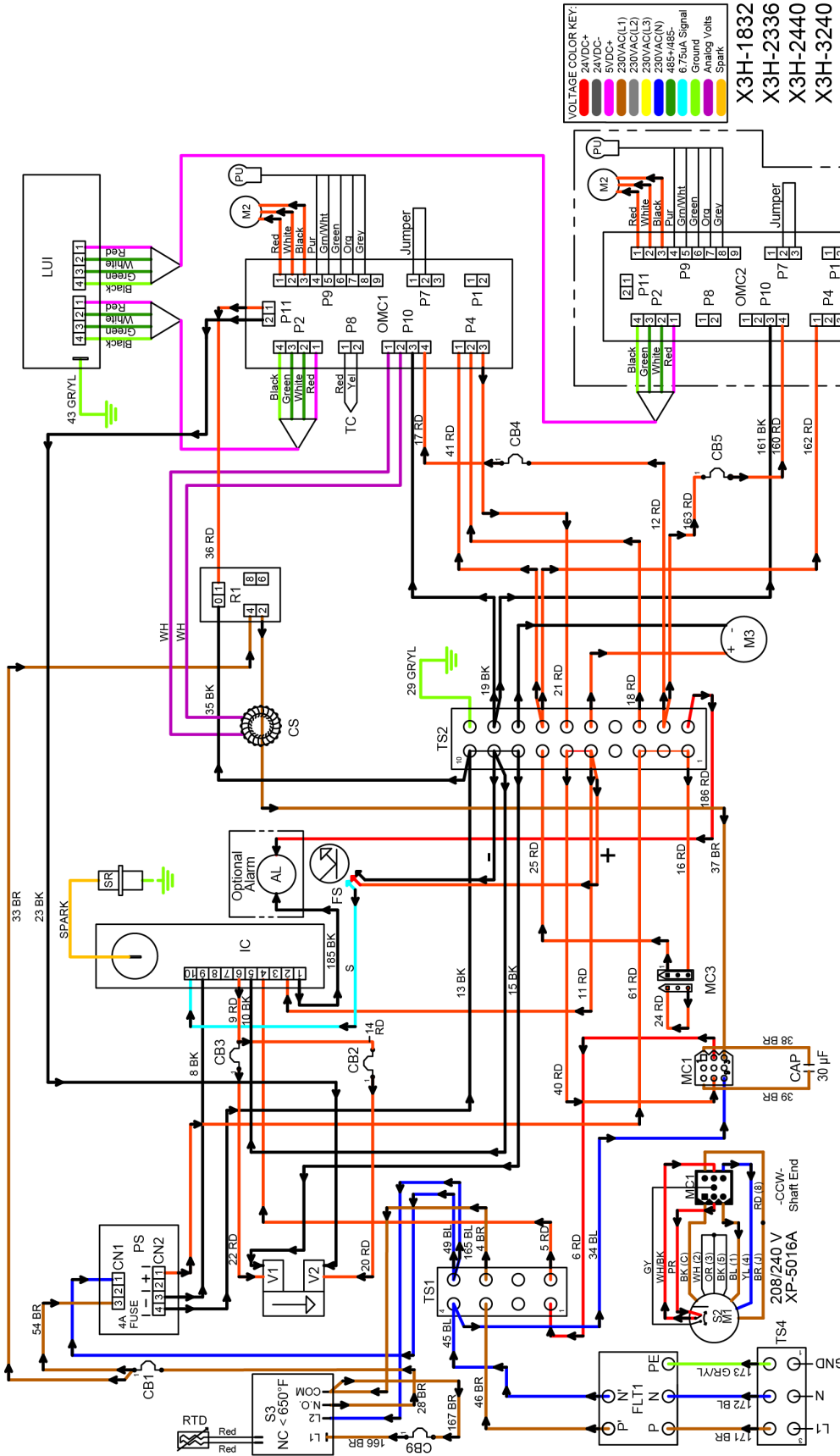
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC
Black	5VDC+
Green	230VAC(L1)
White	230VAC(L2)
Blue	230VAC(L3)
Yellow	230VAC(N)
Orange	485+485-
Grey	6.75uA Signal
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts
Light Purple	Spark

- X3H-1832
- X3H-2336
- X3H-2440
- X3H-3240
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455
- X3H-3270-1B
- X3H-3250-DS

230 VAC 1 PH 50 HZ  
 XD-9130H-GA-NV-W 1B LH  
 LH Controls Left Side  
 6/5/2020

- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW
- FS Flame Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- 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
- RD-Red
- BK-Black
- BR-Brown
- GR/YL-Green Yellow
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- AL Alarm, Ignition
- 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



VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	230VAC(L1)
Green	230VAC(L2)
Blue	230VAC(L3)
Yellow	48V-ASS.
Orange	48V-ASS.
Grey	6.75mA Signal
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts
Light Yellow	Spark

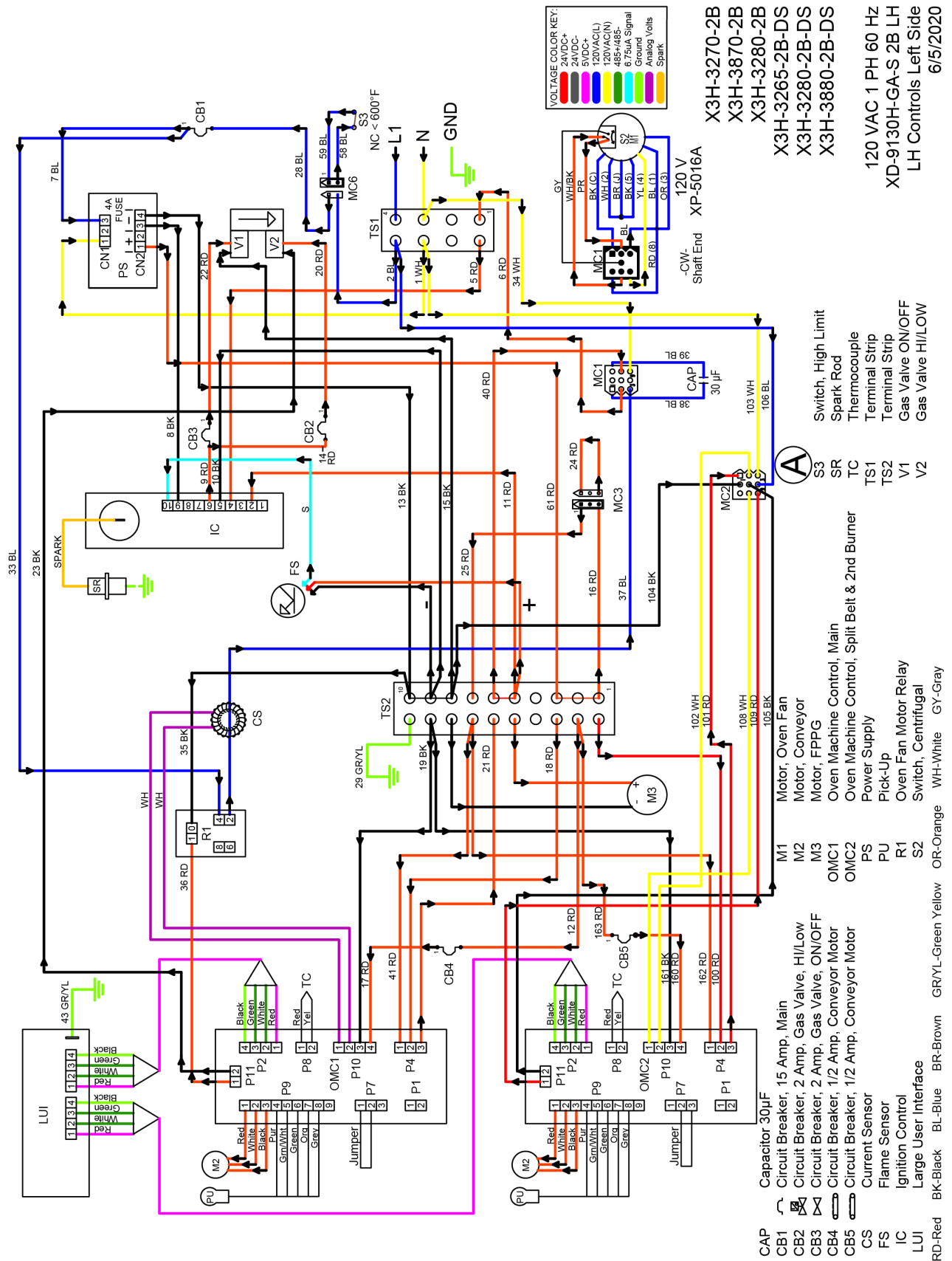
- X3H-1832
- X3H-2336
- X3H-2440
- X3H-3240
- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455
- X3H-3270-1B
- X3H-3250-DS

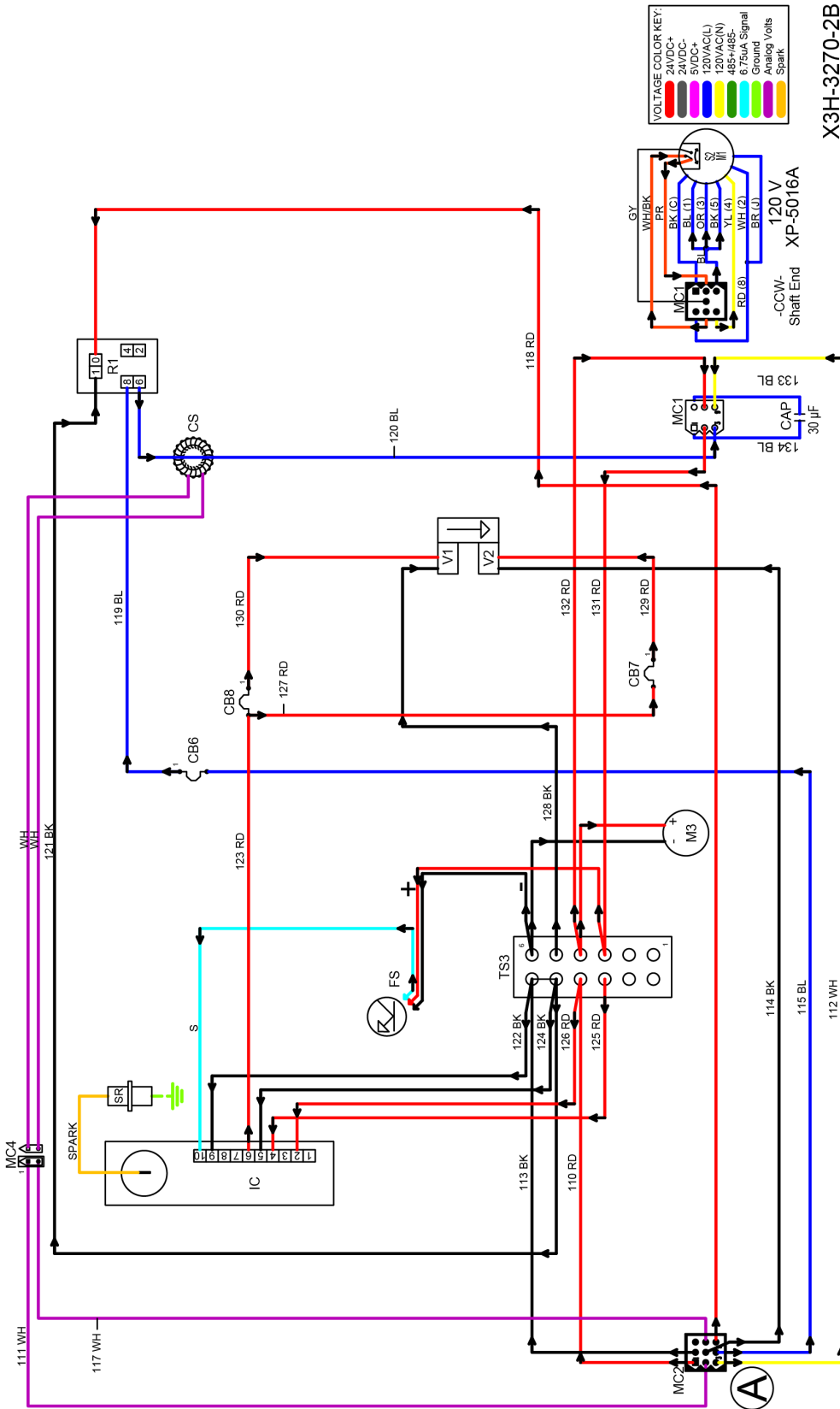
230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130H-GA-NV-W 1B RH  
 RH Controls Right Side  
 6/5/2020

- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SR Spark Rod
- TC Thermocouple
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS4 Gas Valve ON/OFF
- V1 Gas Valve HI/LOW
- V2

- FLT1 Power Filter, EMI
- 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
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray







VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
Purple	120VAC(L)
Blue	120VAC(N)
Green	8.75VDC Signal
White	Ground
Yellow	Analog Volts
Orange	Spark

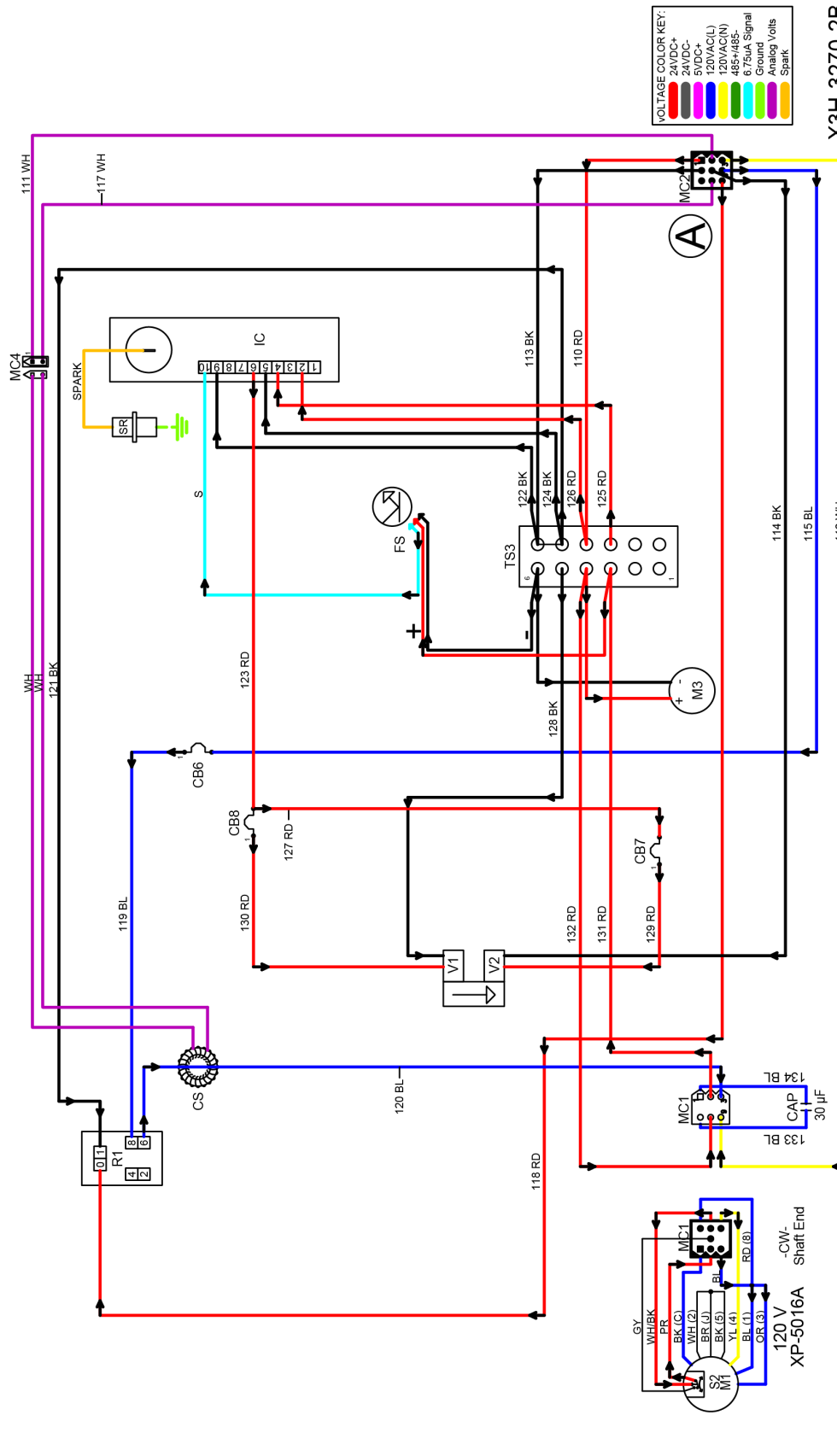
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

120 VAC 1 PH 60 Hz  
 XD-9130H-GA-S 2B LH  
 LH Controls Right Side  
 6/5/2020

- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GRYL-Green
- YL-Yellow
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW



# 116 OVEN SCHEMA - STANDAARD 2 DOOS 120 VAC RH



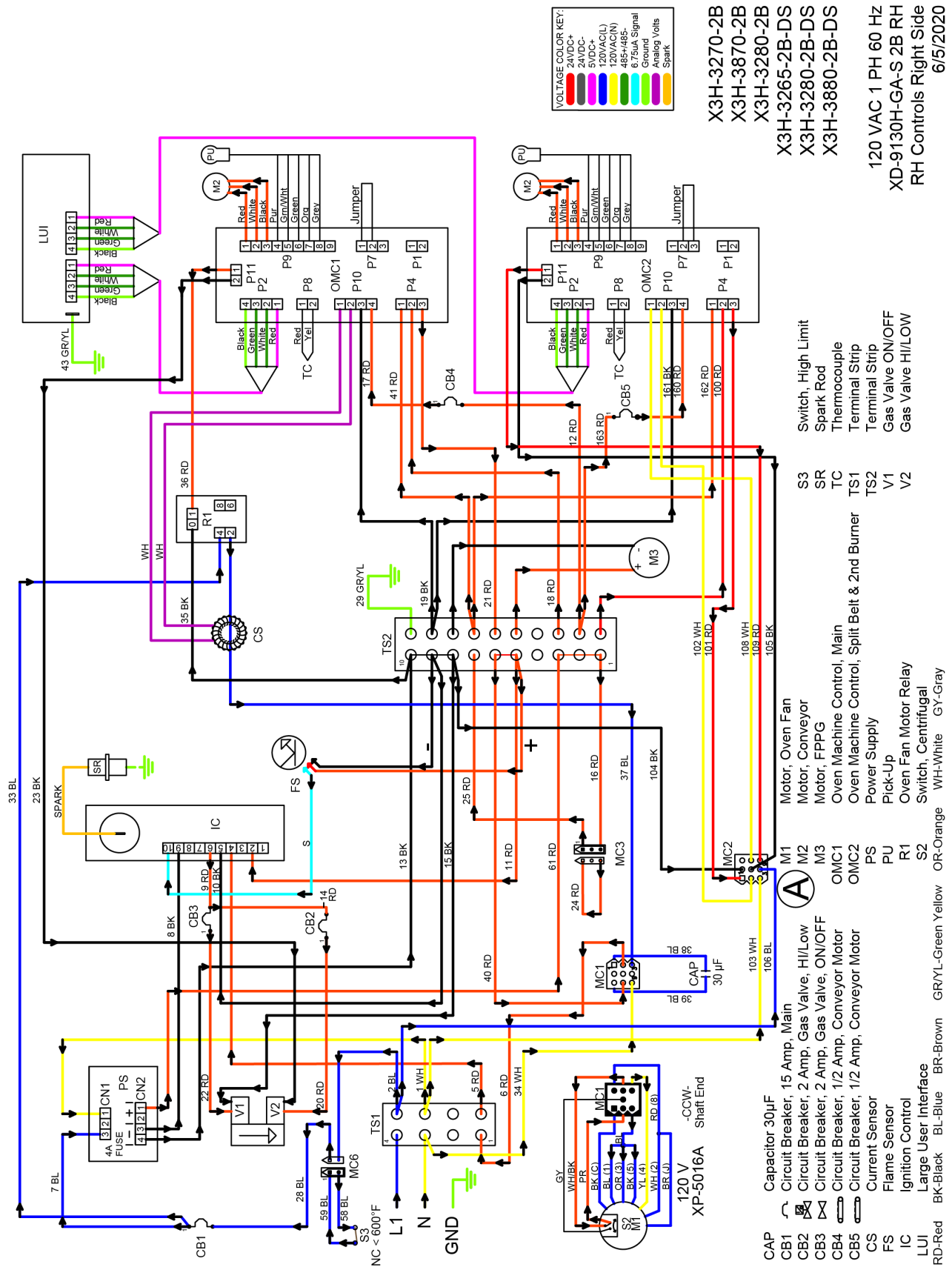
VOLTAGE COLOR KEY:

Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	120V(AC)L
Blue	120V(AC)N
Green	120V(AC)G
Yellow	6.75µA Signal
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts
Light Yellow	Spark

- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

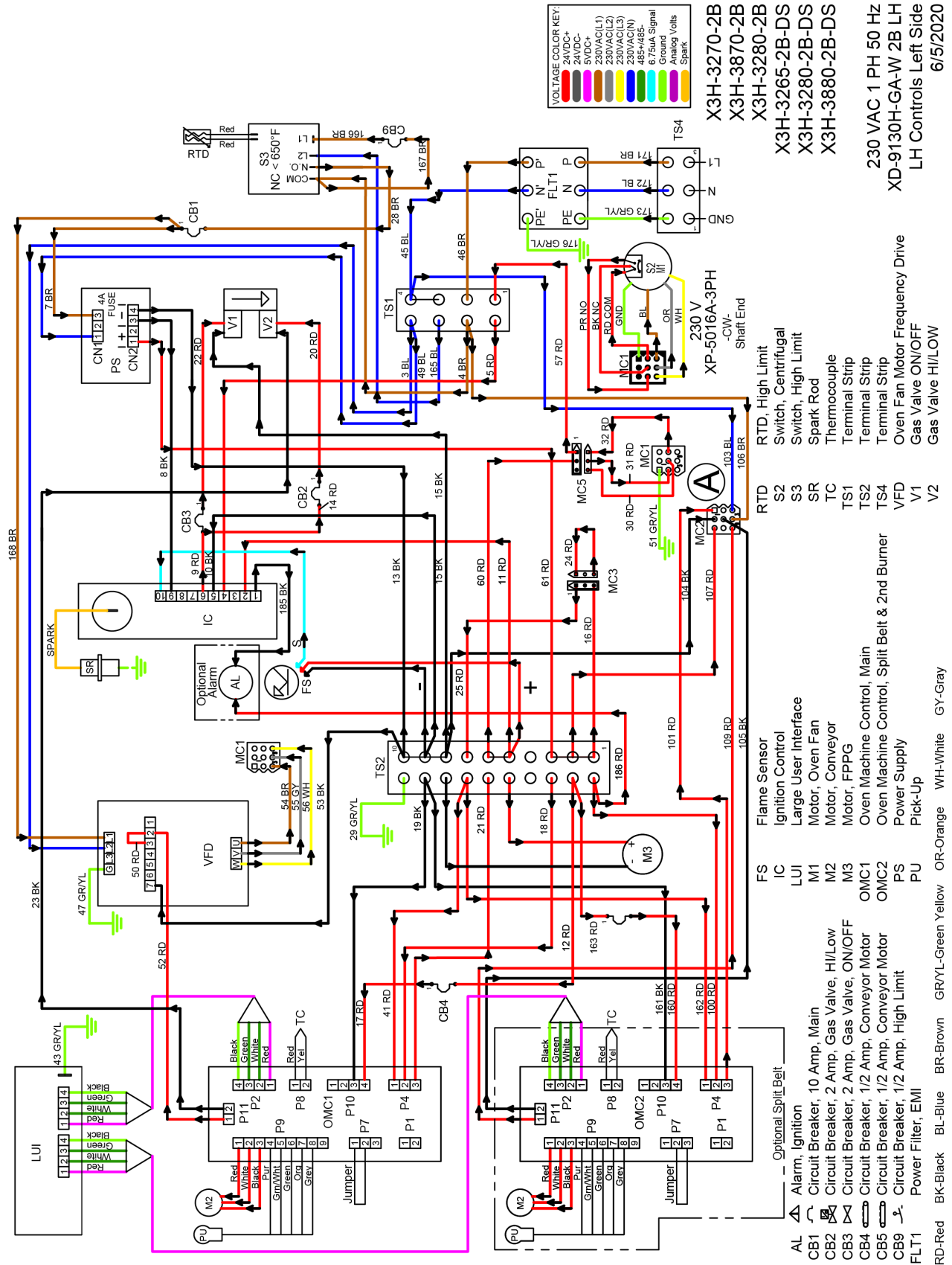
120 VAC 1 PH 60 HZ  
 XD-9130H-GA-S 2B RH  
 RH Controls Left Side  
 6/5/2020

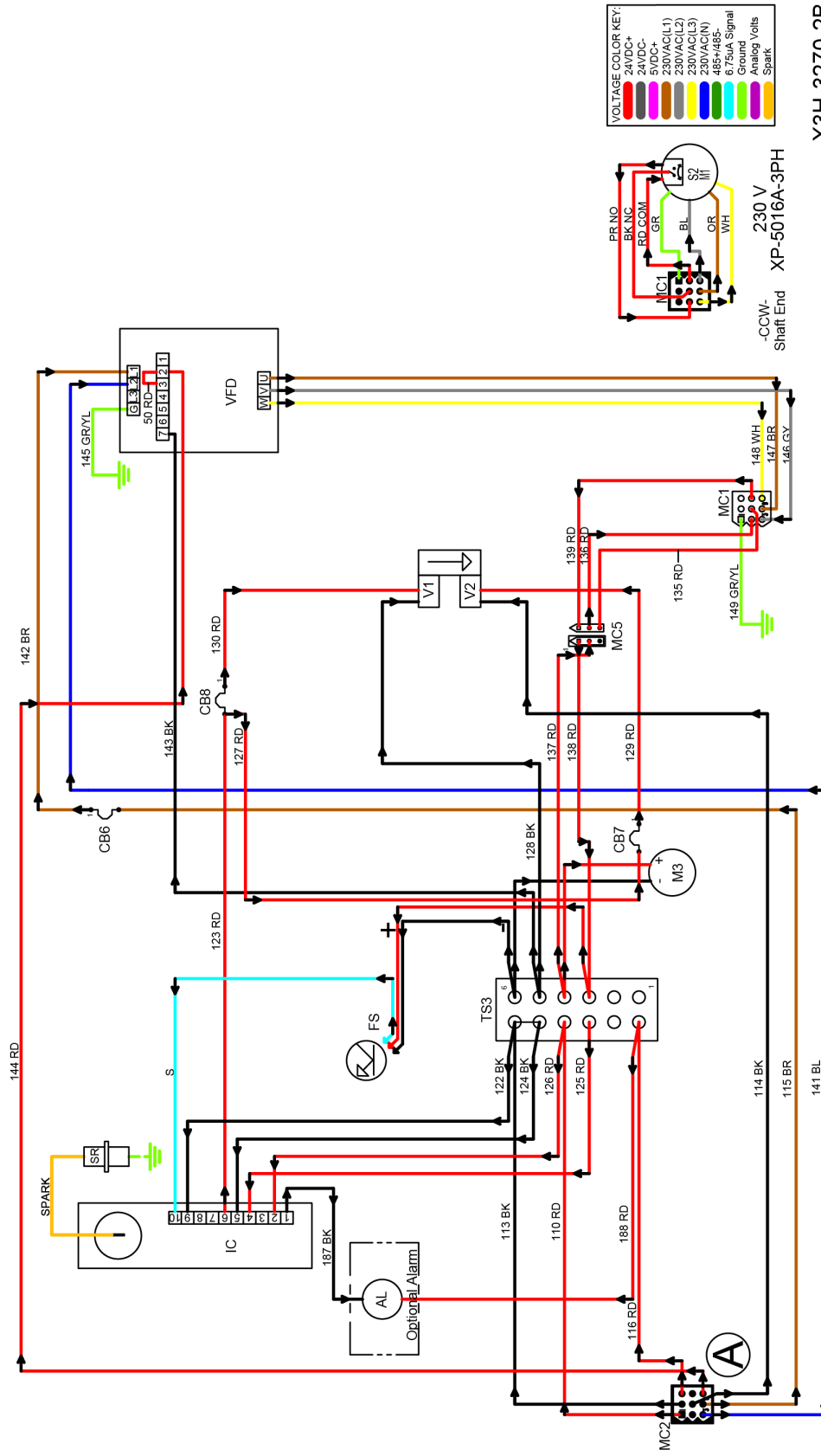
- CAP Capacitor 30µF
- CB6 Circuit Breaker, 15 Amp, Main
- CB7 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, HI/Low
- CB8 Circuit Breaker, 2 Amp, Gas Valve, ON/OFF
- CS Current Sensor
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR/YL-Green Yellow
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- FS Flame Sensor
- IC Ignition Control
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW



X3H-3270-2B  
 X3H-3870-2B  
 X3H-3280-2B  
 X3H-3265-2B-DS  
 X3H-3280-2B-DS  
 X3H-3880-2B-DS

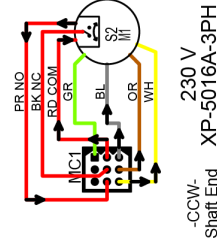
120 VAC 1 PH 60 Hz  
 XD-9130H-GA-S 2B RH  
 RH Controls Right Side  
 6/5/2020





**VOLTAGE COLOR KEY:**

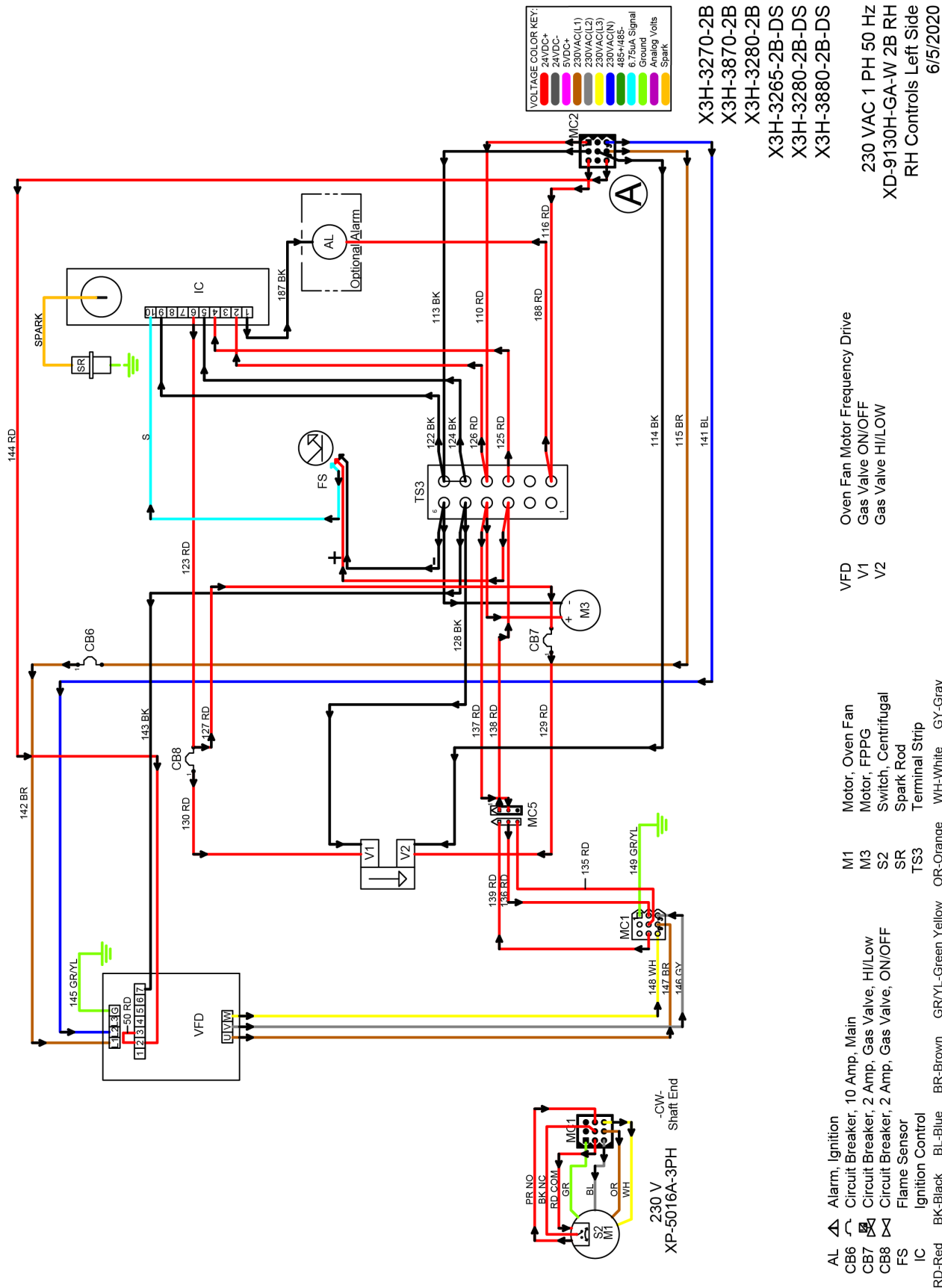
24VDC+	24VDC-	5VDC+	5VDC-	230V(AC/L1)	230V(AC/L2)	230V(AC/L3)	230V(AC/N)	485+485	6.75uA Signal	Ground	Analog Volts	Spark
Red	Black	Orange	Yellow	Blue	Green	Light Blue	Dark Blue	White	Light Green	Green	Light Yellow	Yellow



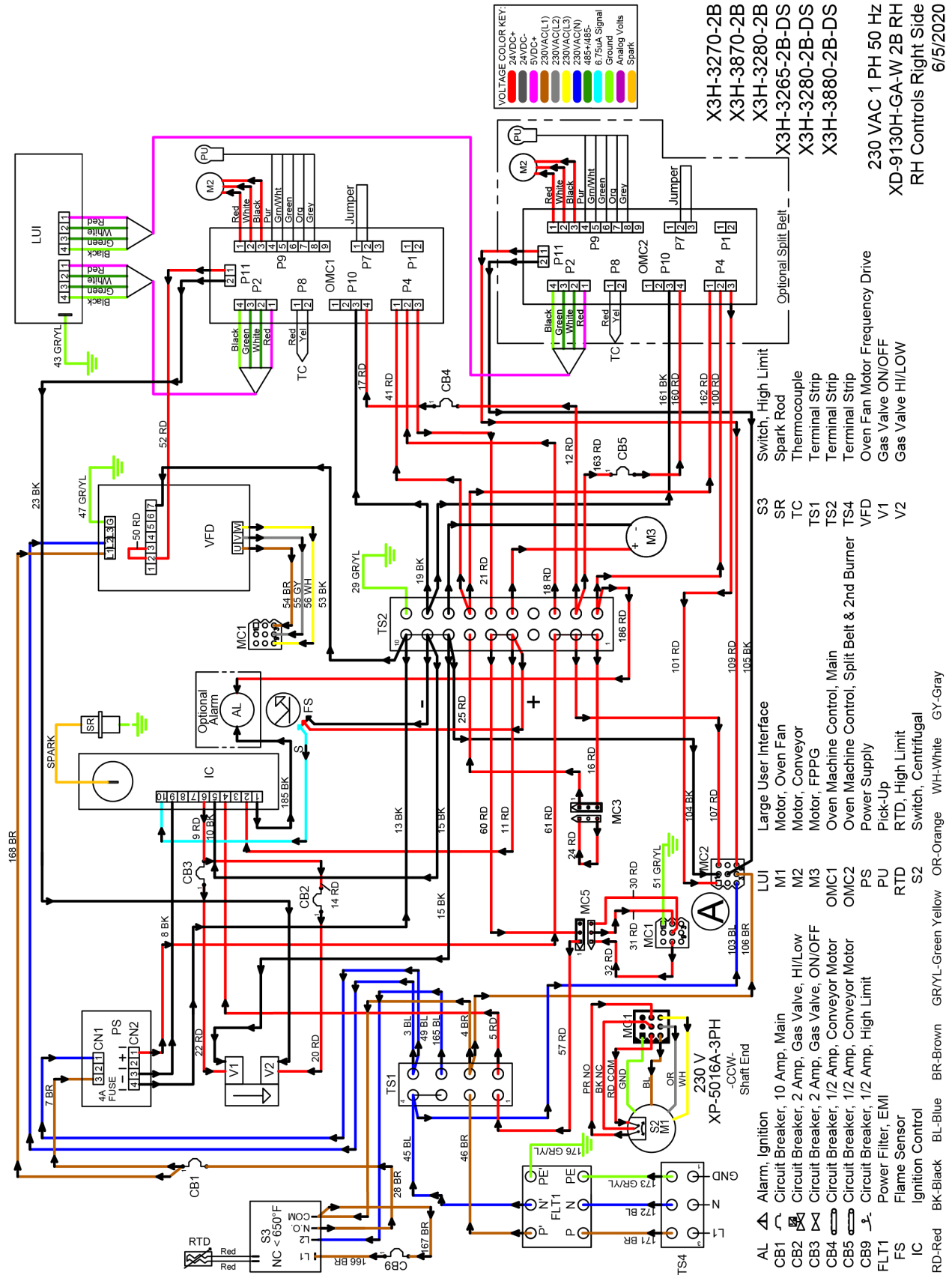
- X3H-3270-2B
- X3H-3870-2B
- X3H-3280-2B
- X3H-3265-2B-DS
- X3H-3280-2B-DS
- X3H-3880-2B-DS

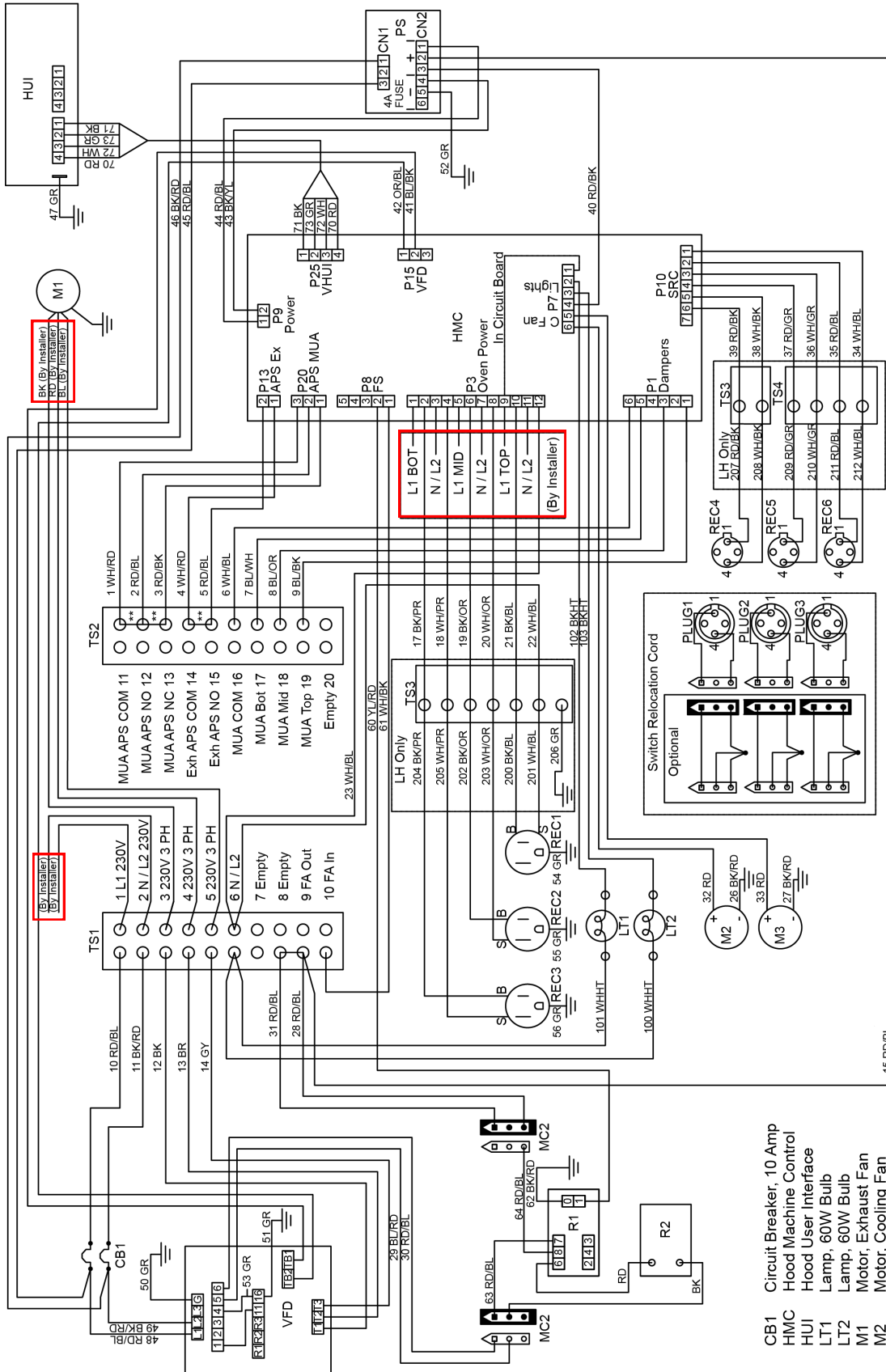
230 VAC 1 PH 50 Hz  
 XD-9130H-GA-W 2B LH  
 LH Controls Right Side  
 6/5/2020

- 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 GR/YL-Green Yellow OR-Orange WH-White GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, FPPG
- S2 Switch, Centrifugal
- SR Spark Rod
- TS3 Terminal Strip
- VFD VFD
- V1 Gas Valve ON/OFF
- V2 Gas Valve HI/LOW









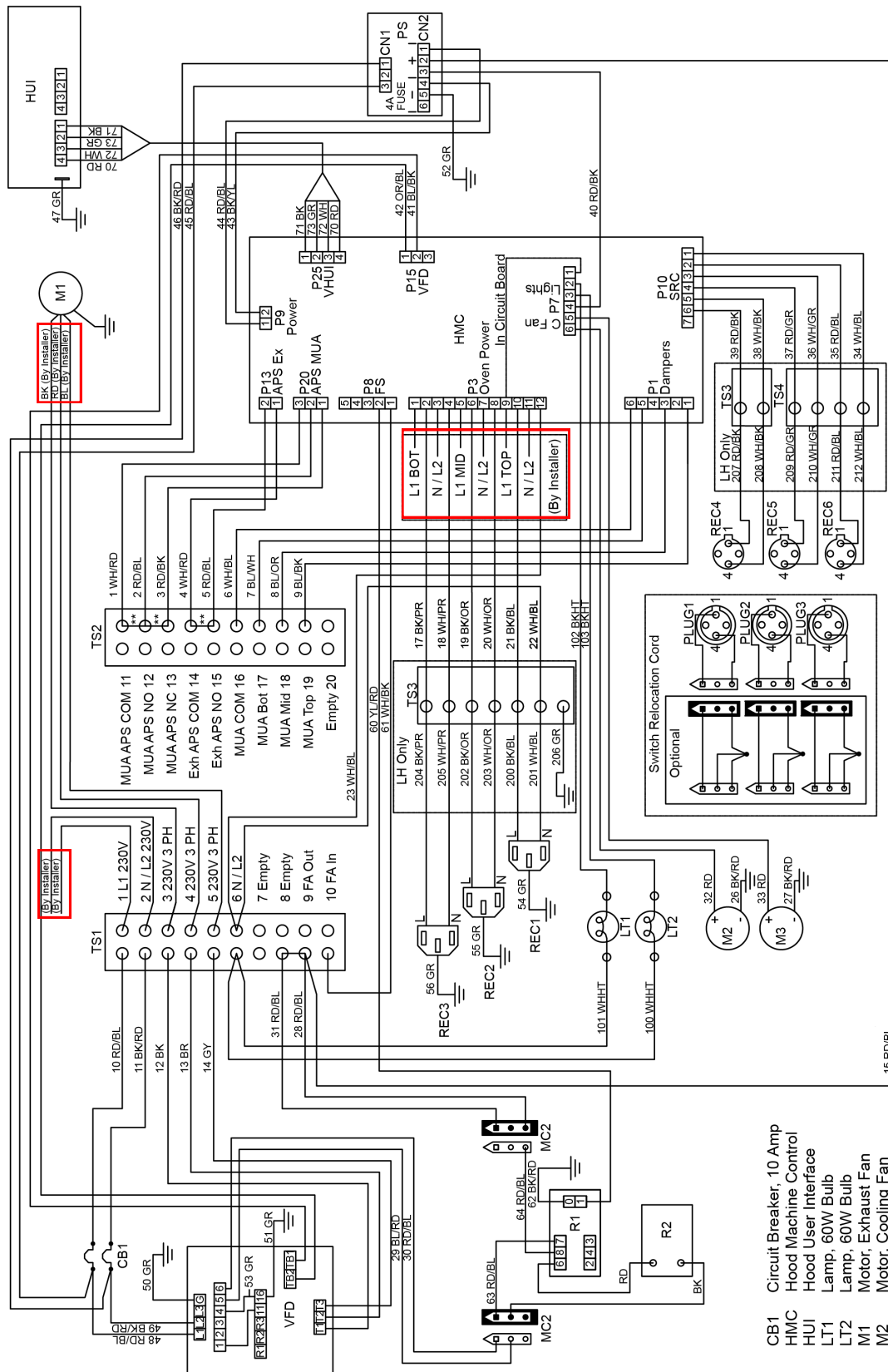
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, 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

HD-9130E-GAS-VFD-S  
03/16/2017

RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray \*\* - Remove Jumpers for APS

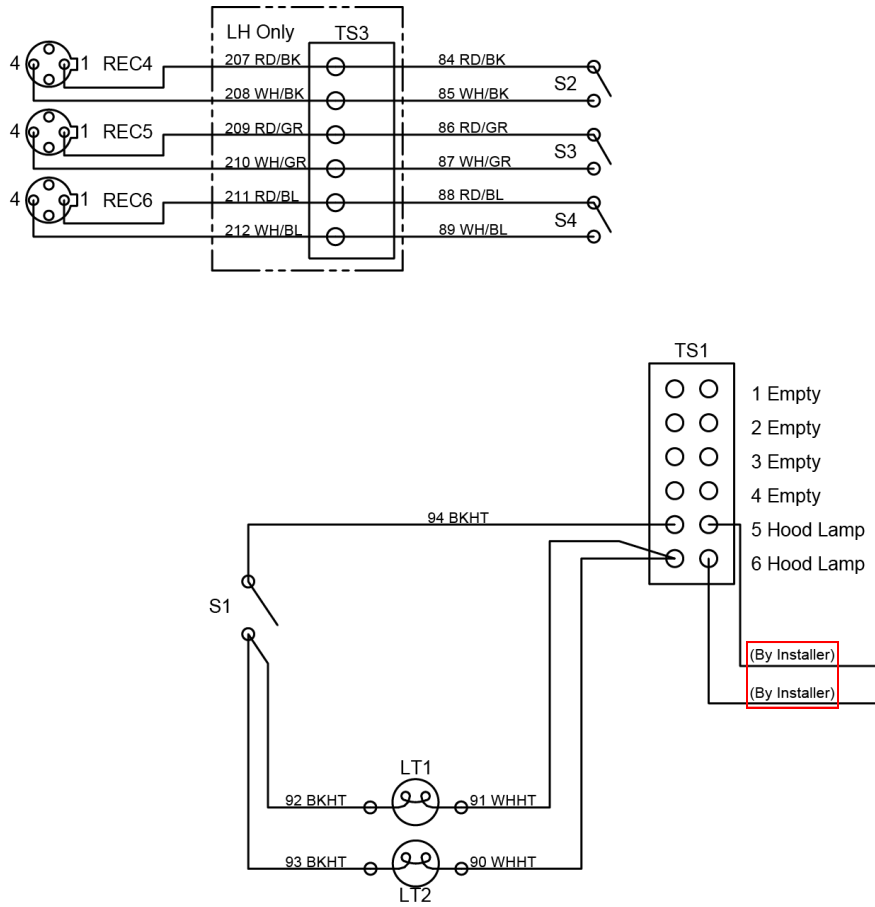




- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- R1 Fire Suppression Relay
- R2 Fire Suppression Time Delay Relay
- REC1 Receptacle, 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
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- \*\* - Remove Jumpers for APS
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

HD-9130E-GAS-VFD-W  
03/16/2017





- 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

## Productcertificeringen en toepasselijke codes

**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, A1:2004 +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2018, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Gas Heated Catering Equipment; General Safety Rules
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment; Specific Requirements Ovens
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2004 +A1:2008 +A2:2012 Gas Appliance Regulation (GAR)

**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 61000-3-2:2014 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
5. EN 61000-3-3:2013 +A1+A2 Voltage fluctuation
6. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial



**Standard & Wereld XLT Hood Certificaten<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

**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

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

**Fill out all information and print legibly**

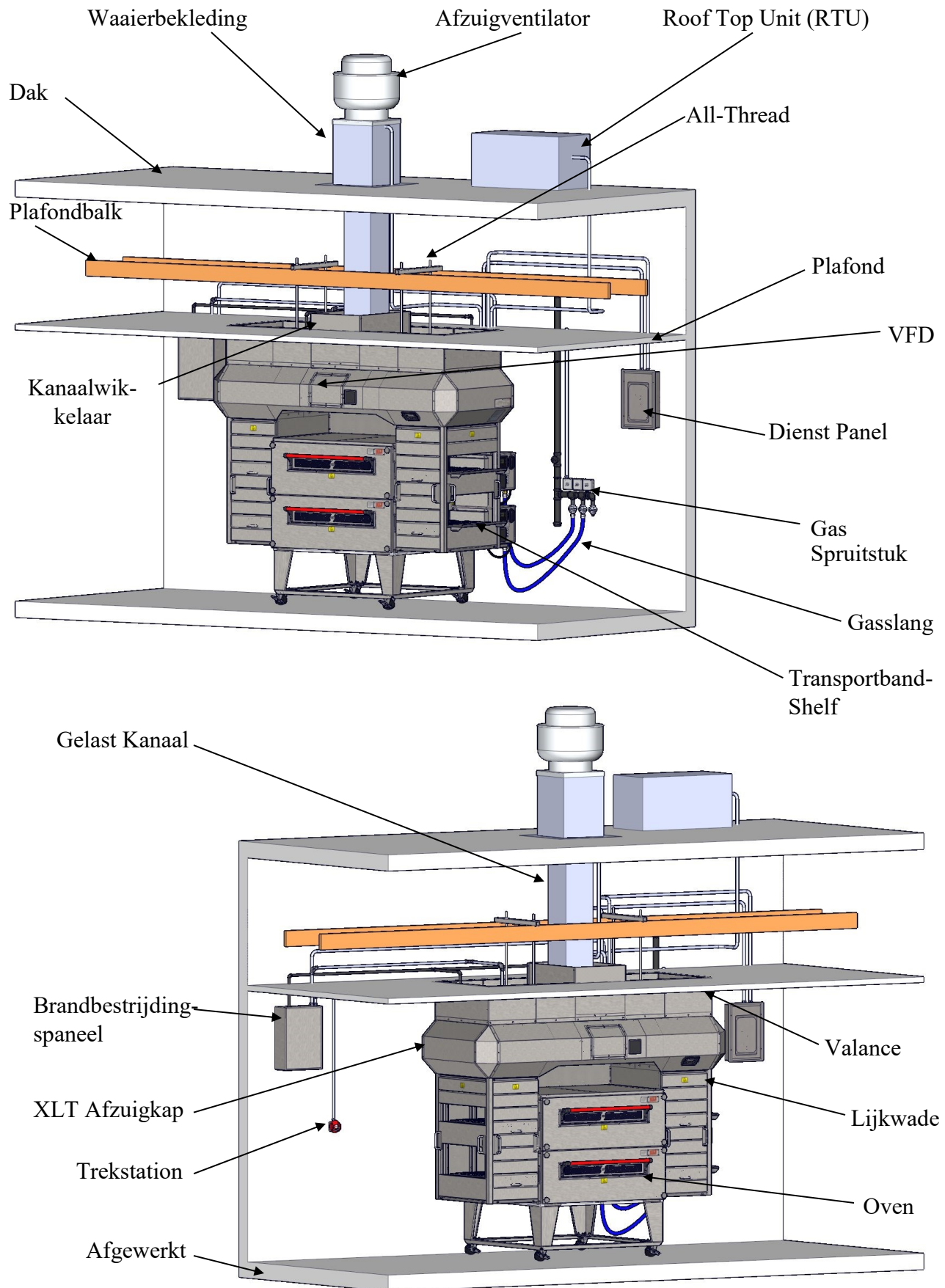
<b>Start-Up Information</b> Customer Name: _____ Company Name: _____ Phone #: _____ Email: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____	
<b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b> <u>Oven Install and Start-up Requirements:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><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> </li> <li><input type="checkbox"/> Electrical Requirements met</li> <li><input type="checkbox"/> Clearances met</li> <li><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> </li> <li><input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed</li> </ul>	<b>Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</b> <u>Hood Install and Start-up Requirements:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Electrical Requirements met</li> <li><input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met</li> <li><input type="checkbox"/> Hood installed properly</li> <li><input type="checkbox"/> Shrouds installed properly             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovens are under hood with shrouds attached</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met</li> <li><input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed</li> <li><input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood</li> </ul>
<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: _____



XLT Ovens  
 PO Box 9090  
 Wichita, KS 67277  
 FAX: 316-943-2769  
 Email: [startup@xltovens.com](mailto:startup@xltovens.com)

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)