

11/2018

Mod: RVG/3-SBC

Production code: MN3EG



Diamond
catering equipment



Diamond

catering equipment

MANUALE DI ISTRUZIONI

GAS MINI OVENS

RVG/2-SBC

RVG/3-SBC

INDICE ITALIANO

Capitolo 1	Descrizione del dispositivo
Capitolo 2	Installazione
Capitolo 3	Caricamento e pulizia..
Capitolo 4	Istruzioni tecniche l'installazione e regolazione
Capitolo 5.....	Elementi di montaggio
Appendice A ..	Lista delle parti
Appendice A.1	Schemi elettrici pag 64
Appendice B ..	Categorie e pressioni del gas Informazioni tecniche pag 65

CAPITOLO 1

DESCRIZIONE GENERALE

INDICAZIONI

Questo dispositivo deve essere installato in conformità alle norme vigenti, e deve essere utilizzato solo in aree ben ventilate. Per una corretta combustione in cui il girarrosti è installato deve avere almeno un minimo di ventilazione 10 mc / h di aria per kW di potenza termica in funzione. Consultare le istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Per l'installazione di girarrosto seguire le istruzioni e gli standard della società del gas e chiamare un tecnico autorizzato. I dispositivi descritti di seguito sono d'uso collettivo e la manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato. Questo apparecchio è A1 quindi senza un ventilatore.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La serie di modelli che comprende la gamma di girarrosti verticali siano essi gas o versione elettrica sono realizzati interamente in acciaio inossidabile, fatta eccezione per i componenti che vengono utilizzati per supportare la trasmissione e pignoni che vengono trattati con un bagno di antiruggine.

Tra i diversi modelli che compongono la gamma dei girarrosti verticali si trovano fondamentalmente i seguenti elementi

- a) Struttura, opzione con supporto
- b) Trasmissione
- c) Apparecchiature di controllo elettriche
- d) Equipaggiamento gas
- e) Le porte in vetro
- f) Accessori

STRUTTURA

Questa è la parte destinata a supportare i vari elementi che compongono il girarrosto, le cui dimensioni dipendono dal numero di spiedi caricabili e se sia montato su un piedistallo o meno

TRASMISSIONE

Il dispositivo è dotato di una trasmissione a catena per la guida di tutti gli spiedi in modo sincrono.

La trasmissione è costituita da un motoriduttore la cui velocità di rotazione è di 4,5 giri per minuto

IMPIANTO ELETTRICO

Include motore descritto sopra e un interruttore di controllo della luce per il controllo che si trova in basso a sinistra del dispositivo.

ATTENZIONE: L'allacciamento dell'apparecchio alla rete è 230V per i modelli a gas

EQUIPAGGIAMENTO A GAS

Consiste di bruciatori infrarossi con corrispondenti valvole di sicurezza e termocoppie, situati l'uno sopra l'altro e separati da un separatore tra bruciatori, tanti quanti il numero di spiedi ha il modello di girarrosti.

Il tutto alimentato tramite batteria di un ingresso per l'alimentazione ½" gas .

PORTE A VETRO

Comprende due lastre di vetro temperato con maniglie con isolamento termico. Le porte sono montate sulla parte anteriore del girarrosto, le loro funzioni sono proteggere l'utente dal calore durante il funzionamento del girarrosti e dagli agenti esterni.

ATTENZIONE: Cercate di non sbattere le porte che potrebbero causare la rottura al momento o più tardi senza causa apparente.

Non lasciare nessun bruciatore acceso con le porte chiuse se non vi è carne in cottura

Mantenere sempre i vetri pulito e assicurarsi che siano asciutti prima di ogni operazione.

ACCESSORI

La vostro girarrosti è dotato di una serie di accessori come spiedi, spille, ganci per rimuovere spiedi e vassoi.

a) Spille: La loro funzione è quella di fissare la carne da arrostiti sugli spiedi che hanno una sezione quadrata in modo che, una volta introdotto sugli assi di azionamento possono ruotare. Gli spiedi sono dotati di una maniglia di materiale isolante per evitare ustioni. Il numero di spiedi dipende dal modello girarrosto prescelto. Il peso massimo è 4.5kg per spiedo.

b) Spiedini

La sua rosticceria è dotata di 2 semplici spiedini con vite (fine) e 2 doppi spiedi (al centro). Questi spiedini sono necessari per 3 polli.

c) Vassoio: Situato all'interno della camera del girarrosto e sotto il perno, la sua funzione è quella di raccogliere i grassi e succhi di cottura, che gli arrostiti rilasciano.

ATTENZIONE: Maneggiare sempre con guanti gli spiedi e vassoi.

CAPITOLO 2 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Il girarrosti deve essere collegato ad una presa di corrente con terra con tensione e il tipo di gas e pressione come figura nell'etichetta delle caratteristiche.

Procedere come di seguito indicato:

- a) Aprire l'arrivo del gas generale.
- b) Aprire le porte dell'unità.
- c) Premere il comando del bruciatore scelto e un quarto di giro in senso antiorario fino a raggiungere la posizione massima (Fig. 3)
- d) Senza smettere di premere avvicinate a una fiamma al bruciatore fino a quando non è acceso. attendere 10-15 Secondi e rilasciate, il bruciatore dovrebbe rimanere acceso.
- e) Per il bruciatore al minimo girare in senso orario senza tenere premuto dalla posizione di massimo a quella di minimo. (Fig.3)
- f) Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario da qualsiasi posizione fino alla punto di chiusura.
- g) Non lasciare bruciatori accesi con le porte chiuse se non vi è carne in cottura. Il vetro può esplodere.

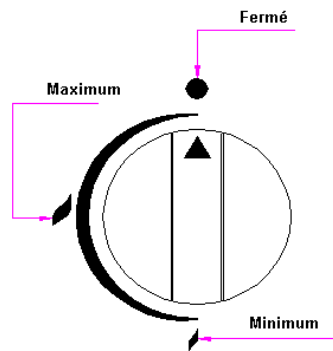


Fig. 3

ACCENSIONE

Iniziare sempre con la parte superiore e proseguire fino all'ultimo bruciatore. Attenzione: Durante la cottura non lasciare un bruciatore acceso se quello sotto è spento. Chiudere la valvola quando il girarrosti è spento.

ROTAZIONE SPIEDI

Premendo il pulsante in basso a sinistra della vostro girarrosti, questo si metterà in funzione. Se si preme di nuovo la luce si spegne ed anche la rotazione degli spiedi.

CARICAMENTO

- a) Posizionare lo spillo semplice (1) sullo spiedo (3) fino a raggiungere lo stop e fissare con la vite (2) Fig.5
- b) Posizionate il pollo sullo spiedo e fissarlo con lo spillo doppio poi inserite un altro pollo e fissate con lo spillo e via di seguito fino a fermare con lo spillo semplice e bloccare con la vite.

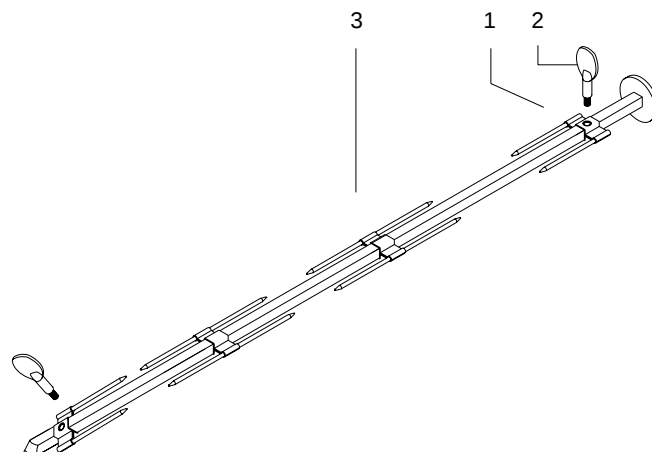


Fig.5

PULIZIA

Per pulire la griglia qualsiasi prodotto esistente sul mercato è accettabile. Fate attenzione a non versare il liquido detergente sulla zona perforata del bruciatore. Non usare abrasivi o potreste danneggiare le superfici verniciate e in acciaio inox.

La pulizia del girarrosti dipende la qualità del vostro arrosto.

Prima dell'uso, è importante pulire la vaschetta e la zona di cottura per impedire l'accumulo di grasso e il rischio di incendio

Pulizia dei deflettori tra i bruciatori

Questo deflettore tra i bruciatori va rimosso per una facile pulizia e per questo è necessario seguire i seguenti passi (Fig. 6).

- a) Tirare la parte inferiore del deflettore bruciatore verso di voi fino a quando non rimane orizzontale.
- c) Sollevare fino all'arresto.
- d) Tirarlo verso l'esterno fino a che non sia sarà fuori.

Per inserirlo di nuovo si dovrà agire come segue:

- a) Inserire il deflettore orizzontalmente in modo che le scanalature coincidano con i perni presenti su ogni lato.
- b) Lasciare basculare il deflettore verso il basso.

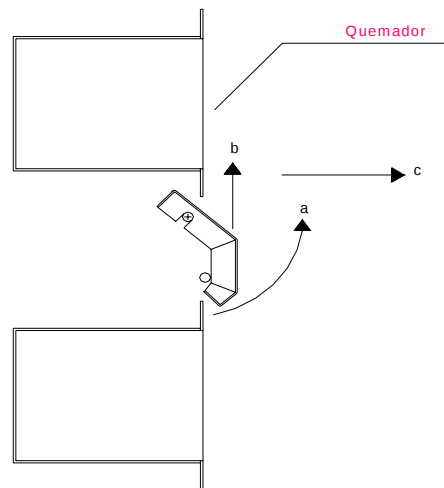


Fig.6

NOTA: Si raccomanda che il girarrosti venga revisionato periodicamente da uno specialista. Questo farà sì che il girarrosti vi permetterà di lavorare in perfette condizioni.

TIPO DI CAMBIO GAS

Si consiglia di chiamare un installatore qualificato per installare il dispositivo e, se necessario adattarlo di utilizzare un altro tipo di gas.

CAPITOLO 4 INSTALLAZIONE

Istruzioni tecniche per l'installazione e la regolazione

INSTALLAZIONE

Queste operazioni possono essere eseguite solo da un tecnico certificato.

L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana, stabile e lavabile. Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative vigenti e deve essere utilizzato solo in aree ben ventilate. Per una corretta combustione, il luogo in cui viene installata la griglia deve avere una ventilazione minima di 10 m³ / h di aria per ogni Kw di consumo calorico in funzione.

SPAZIO DI INGOMBRO

Per una corretta installazione il girarrosto richiede uno spazio minimo pari alla sua dimensione maggiore e la distanza dalla parete o ad un altro dispositivo, come mostrato in Fig. 2. La distanza minima da mantenere tra la parte anteriore e la parte superiore dell'unità e qualsiasi materiale combustibile deve essere 2 metri. La sua installazione deve essere eseguita in conformità con le norme di sicurezza nella vostro paese. I girarrosti devono essere installati sui nostri supporti o armadi per una ventilazione ottimale. In caso contrario, deve avere almeno 10 cm di spazio tutto intorno.

ATTENZIONE: Prima di installare o posizionare controllare il girarrosti verificare le misure riportate nel paragrafo "Informazioni tecniche"

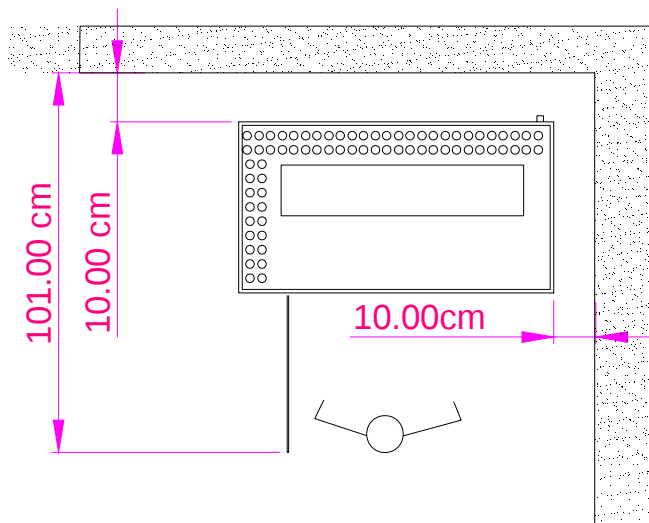


Fig. 2.

Attenzione:

Prima della messa in funzione il girarrosti verificate che la tensione e la pressione ed il tipo di gas coincidano con quelli indicati sulla targhetta posta in basso a sinistra della parte anteriore della macchina. Non appoggiare oggetti sul tetto e parti laterali del girarrosti perchè potrebbero bloccare le griglie di ventilazione.

COLLEGAMENTO DEL GIRARROSTO

Nella parte in basso a destra posteriore del girarrosto si trova il tubo del gas in ingresso che un raccordo 1/2" gas è incorporato al girarrosti, accanto troviamo il cavo di collegamento della rete elettrica.

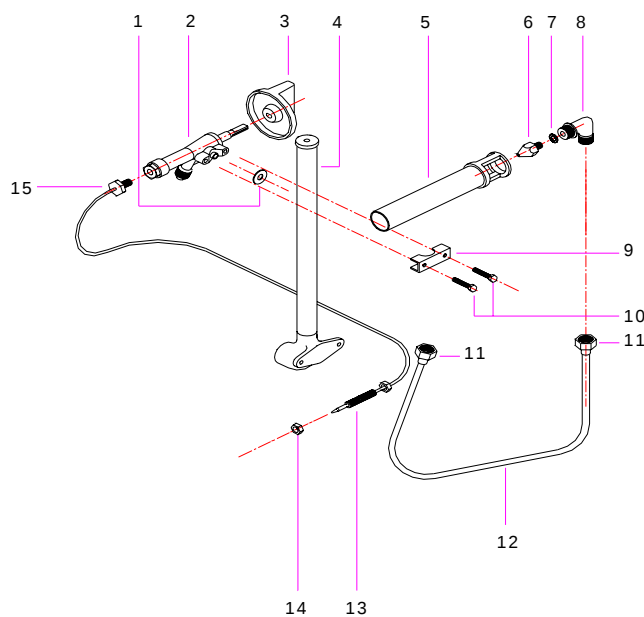
ATTENZIONE:

Assicurarsi che la connessione elettrica sia della stessa tensione sulla targhetta e che sia corretto di messa a terra.

Cambiamento del tipo di gas

ATTENZIONE: Questa operazione può essere eseguita solo da tecnico autorizzato

- a) Verificare che l'alimentazione del gas girarrosto è chiuso.
- b) Cambiare il tubo di ingresso dell'apparecchio. Ciò avviene solo in caso di passare dall' utilizzo di propano/butano al il gas naturale, in questo caso il diametro interno del tubo d'ingresso sarà mai inferiore a 1,8 mm.
- c) Rimuovere tutte le manopole (3) (vedi fig.7) i rubinetti vanno tirando in fuori.
- d) Svitare poi tutte le viti che fissano il pannello di controllo.
- e) Svitare completamente i dadi (11) e rimuovere il tubo (12)
- f) Tirare fuori il gomito (8) ed un insieme formato dai pezzi (5), (6) e (7)
- g) svitare il gomito (8) di questo insieme e cambiare l'iniettore (6) adatto al tipo di gas in funzione, il diametro dell'ugello è scritto sull'iniettore. Ricordare di cambiare la guarnizione (7) con uno nuova.
- h) la procedura è inversa a quanto descritto nel paragrafo e) g) per il montaggio.
- i) Ripetere l'operazione per tutti i bruciatori del girarrosti.
- j) Una volta che tutte queste operazioni sono fatte, verificate che non ci siano perdite di gas e coprire i comandi.
- k) Attenzione: ricordarsi di regolare il bruciatore al minimo, non appena fatto la commutazione dei gas e cambiare l'etichetta posta sulla ingresso del gas sulla macchina



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE

- a) Rimuovere la manopola della valvola del bruciatore che si desidera regolare.
- b) Attraverso l'apertura del coperchio inserire un cacciavite e ruotare la vite (1) nella direzione Fig 8. In senso orario per ridurre il minimo fino al massimo o antiorario 1 giro per G30 / G31 e 2 giri per aumentare il minimo.
- c) A regolazione ultimata rimettere il coperchio.

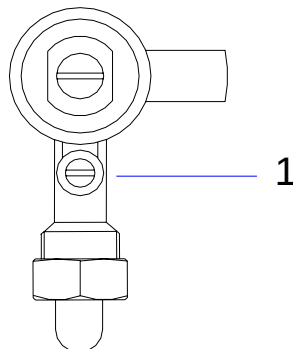


Fig.8

TESNSIONE DELLA CATENA

- svitare completamente le viti che fissano la trasmissione e rimuovere il coperchio.
- svitare leggermente la vite (1) Fig 9 e spostare il tenditore a fianco, ricollegare il tenditore premendo la vite (1) quando la catena è allungata.

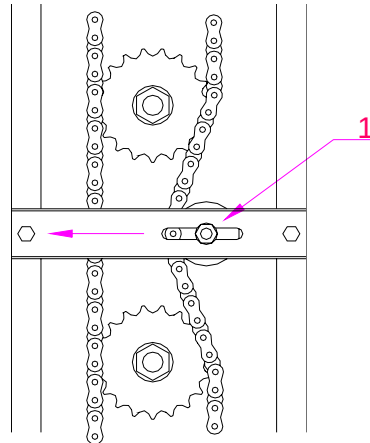


Fig.9

CAPITOLO 5

MONTAGGIO DI PEZZI DI RICAMBIO

ATTENZIONE: Queste operazioni devono essere eseguite da un tecnico autorizzato
SOSTITUZIONE DEL MOTORIDUTTORE

- scollegare il girarrosto dalla rete, rimuovere il coperchio della trasmissione sul lato sinistro del girarrosto svitando le viti di fissaggio.
- svitare le viti (4) Figura 10, per rimuovere la catena che unisce il pignone (3) rispetto all'asse del primo perno.
- una volta tolta la catena, sfilare completamente le viti (4) per togliere il supporto motore (5) unito al motoriduttore.
- Rimuovere la vite che fissa il puignone (3) rispetto all'asse del motoriduttore, svitare la vite (2) per rimuovere il supporto motoriduttore.
- Sostituire il motoriduttore e procedere al contrario per il montaggio.

ATTENZIONE. La catterna motore quando è correttamente tesa deve avere sulla parte centrale, una flessione di circa 1 cm. Una eccessiva tensione della catena produce un eccessivo sforzo da lavoro del motoriduttore.

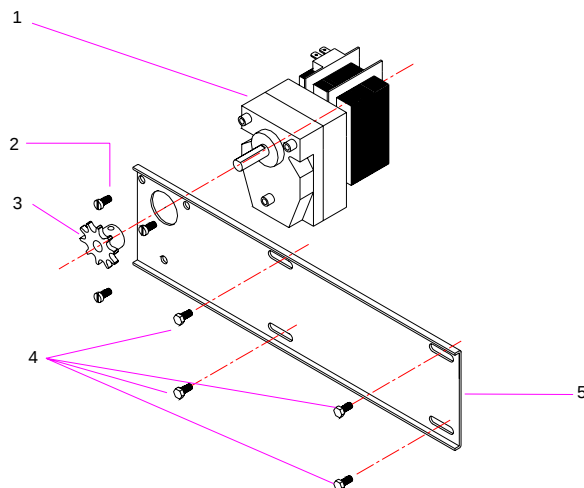
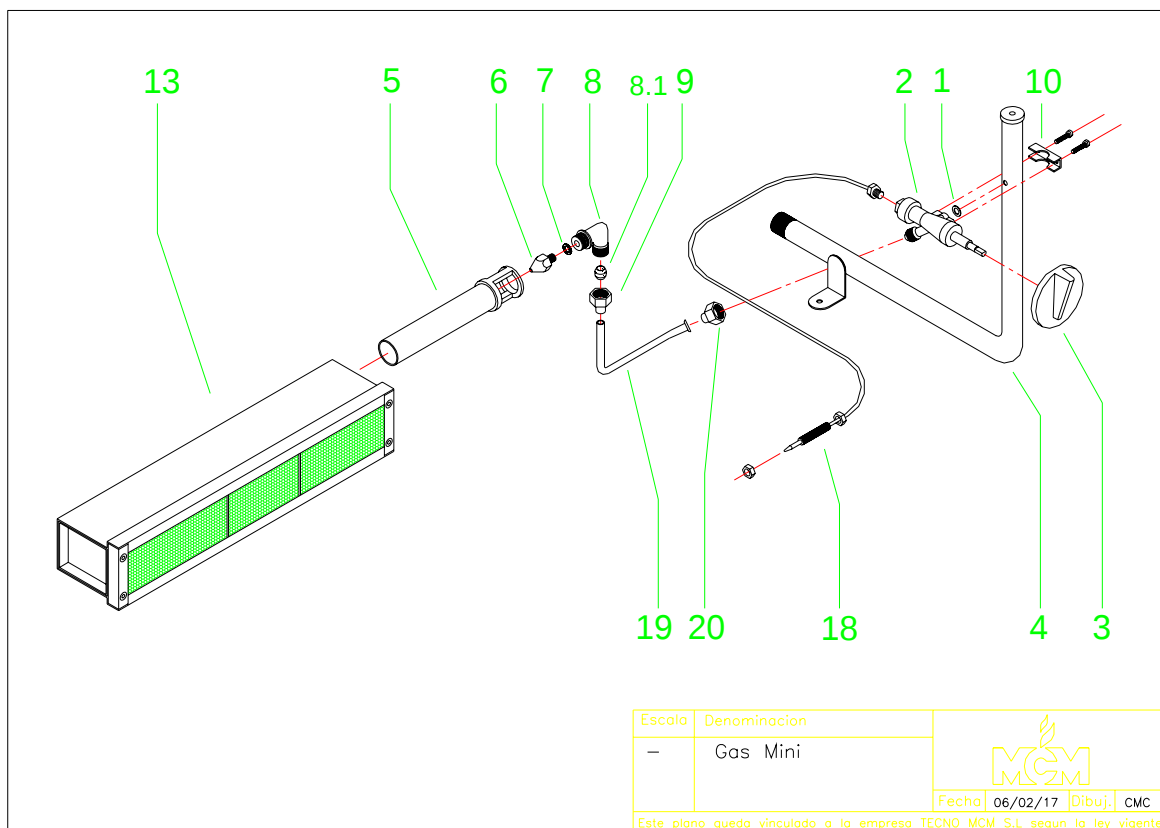


Fig.10

CAMBIO DI UNA VALVOLA

- a) Scollegare il girarrosto dalla rete, chiudere la chiave di accesso del gas. Verificare che il passaggio del gas non è aperto per continuare l'operazione.
- b) Rimuovere tutte le manopole delle valvole (si trova sul lato destro del girarrosto) tirando verso l'esterno.
- c) Rimuovere tutte le viti che fissano il coperchio di controllo e rimuovere il coperchio.
- d) Rimuovere il tubo (12) Figura 7 rimuovendo i dadi (11) della valvola che si desidera modificare, quindi smontare la termocoppia della valvola (15).
- e) allentare completamente le viti (10) vicino alla flangia (9) fissare la valvola alla batteria.
- f) Invertire la procedura per come spiegato nei paragrafi precedenti per adattarsi alla nuova valvola e non dimenticare di cambiare la guarnizione (1) con una nuova.
- g) Verificare che non vi siano fughe di gas, impostare il bruciatore al minimo e quindi posizionare coperchio e manopole.

Fig.11

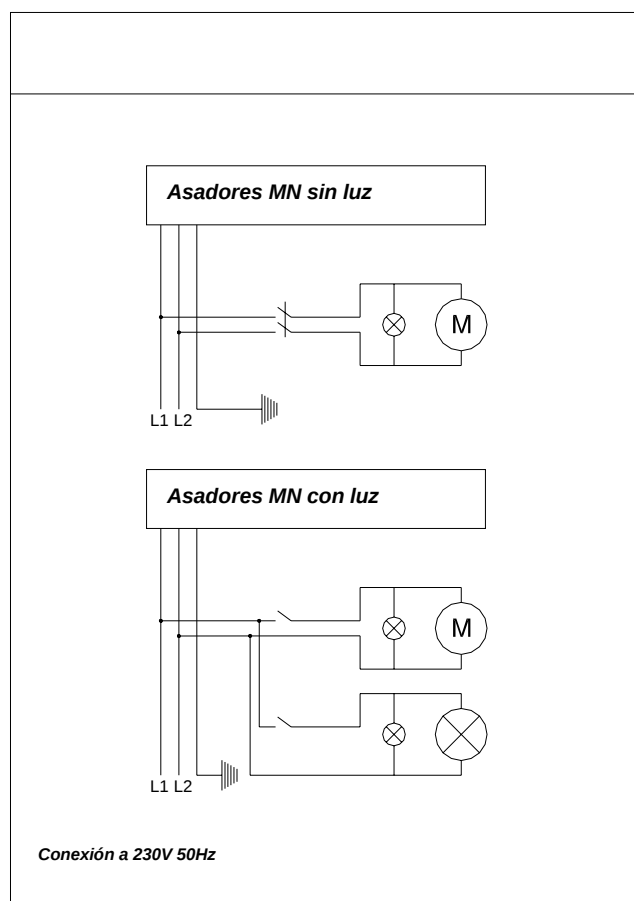


APPENDICE A
Lista dei ricambi

Bruciatore	193001
Valvola di sicurezza	030151
termocoppia	030115
Iniettore butano / propano (28-30-50 mbar)	23009
Iniettore gas naturale	4400012
Motoriduttore 220V	020112
Interruttore semplice	060004
Spilla unica picco (senza viti)	050107
Spilla doppia	050110
Viti per spilla	050116
Vetro mod RVG/2-SBC	040205
Vetro mod. RVG/3-SBC	040305

APPENDIX A.1

Esquema eléctrico



APPENDIX B

GAS TYPES AND PRESSURES
GASKATEGORIE UND GASDRUCK
CATEGORIES ET PRESSIONS GAZ
CATEGORIAS Y PRESIONES DE GAS
GASTYPES EN GASDRUK

ES	CAT	II2H3+	BE	CAT	II2E+3+	IT	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37		mbar	20/25-28/37		mbar	20-30/37
DE	CAT	II2E3B/P	FR	CAT	II2E+3+	NO	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/50		mbar	20/25-28/37		mbar	20/30
AT	CAT	II2H3B/P	LU	CAT	II2E+3+	NL	CAT	II2L3B/P
	mbar	20/50		mbar	20/25-28/37		mbar	25/30
FI	CAT	II2H3B/P	DK	CAT	II2H3B/P	PT	CAT	II2H3+
	mbar	20/30		mbar	20/30		mbar	20-30/37
GR	CAT	II2H3+	CH	CAT	II2H3+	GB	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37		mbar	20-28/37		mbar	20-28/37
IE	CAT	II2H3+	CZ	CAT	II2H3+	SE	CAT	II2H3B/P
	mbar	20-28/37		mbar	20-28/37		mbar	20/30

DATOS TÉCNICOS ASADORES A GAS TECHNISCHE INFORMATIE - GASOVENS

MODEL MODELO MODELE MODELL MODEL	Length x Depth x Height Largo x Ancho x Alto Largueur x Prof. x Haut Länge x Breite x Höhe Lengte x Breedte x Hoogte	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT	GAS GAS GAZ GASTYPE	PRESSURE PRESION PRESSION DRUCK DRUK	FLOW CONSUMO CONSUPTION VERBRAUCH VERBRUIK	POWER Hi POTENCIA Hi PUISSANCE Hi LEISTUNG Hi VERMOGEN HI
MN2G	800 x 400 x 555	33 Kg	G30	28/30/50	0.57Kg/h	8 Kw
			G31	30/37/50	0.57Kg/h	8 Kw
			G20	18/20	0.66m ³ /h	8 Kw
MN3G	800 x 400 x 735	50 Kg	G30	28/30/50	0.86Kg/h	12 Kw
			G31	30/37/50	0.86Kg/h	12 Kw
			G20	18/20	1.00m ³ /h	12 Kw

BURNER INJECTORS INJECTORES DE QUEMADOR CHICLEURS DU BRULEUR DÜSEN DER BRENNER INJECTOREN VAN DE BRANDERS

Gas	Druk	Diameter
G30	28/30/50 mbar	0.90
G31	30/37/50 mbar	0.90
G20	18/20/25 mbar	1.50

Note: The diameter of the injectors is indicated on their casing (mm)

Nota: El diámetro de los inyectoros va marcado en los mismos (mm)

Nota: Le diamètre des injecteurs est inscrit sur les injecteurs mêmes (mm)

Anmerkung: Der Durchmesser der Düsen ist an denselben gekennzeichnet (mm)

Opmerking: De diameter van de injectoren staat op de injectoren zelf (mm)