

07/2013

Mod: KEB-G61

Production code: GR60G



Diamond
catering equipment

Manual de utilización y de instalación (ES)

GR 40 G - GR 60 G - GR 80 G

UTILIZACIÓN

Presentación del aparato

Los gyros grills son disponibles en 6 versiones (3 alturas de espada, 2 tipos de energía : gas y eléctrico). Según las alturas de espada, es posible asar 15, 25 o hasta 40 kg de carne.

Estos aparatos son de uso profesional y por lo tanto se deben instalar conforme a las reglamentaciones en vigor por un instalador cualificado, y en un local suficientemente ventilado para impedir la formación de una concentración inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local en el cual está instalado.

La placa de señalización se sitúa en la parte trasera del aparato.

Dimensiones y capacidad

Aparato	Dimensiones	Dimensión útil del espada	Capacidad (en kg)
GR 40 G	580 x 660 x 695	530	15
GR 60 G	580 x 660 x 870	660	25
GR 80 G	580 x 660 x 1045	820	40

Características técnicas

Aparato	Caudal calorífico	Cantidad de quemadores
GR 40 G	5000 W	2
GR 60 G	7500 W	3
GR 80 G	10000 W	4

Funcionamiento

El desplazamiento del carro del quemador se hace después de haber aflojado los 2 tornillos laterales y permite así regular la distancia entre la carne y la zona de calefacción.

El interruptor en fachada permite la puesta en marcha del motor giro.

Encendido Apoyar en el botón del grifo
 Volver al grifo sobre la posición gran llama
 Acercar una llama cerca del quemador
 Mantener el grifo precionado durante unos 5 segundos
 El quemador permanece encendido

Un termopar corta la alimentación de gas en caso de que un quemador se pare.
Se recomienda apagar el quemador cuando la espada es totalmente vacía a fin de evitar un calentamiento excesivo.

Disponen de 2,3 y 4 grifos para el ajuste de la potencia de llama. La producción reducida es preestablecida en fábrica y no debe ser objeto de ninguna modificación.

Atención : a causa de la fuerte radiación las paredes de su aparato pueden recalentarse localmente.

Mantenimiento

Su aparato se debe limpiar regularmente con una esponja húmeda.
No limpiar su aparato con un chorro de agua: las infiltraciones corren el riesgo de dañarlo.
Para un mejor servicio, le recomendamos un mantenimiento cada 6 meses que deberá efectuar un instalador cualificado.

Su aparato puede funcionar con diferentes tipos de gas. Para efectuar la adaptación, es necesario recurrir a un instalador cualificado.

Instalación

El aparato se debe instalar conforme a las reglamentaciones en vigor, en un local suficientemente ventilado.

Nota: Las paredes laterales de su aparato no deben estar situadas cerca de una pared o de un tabique constituido de un material combustible, o si no es el caso, recubrirlo con un material que sea un buen aislante térmico.

Se considera una distancia prudente unos 30 cm con respecto a un tabique.

Conexión de gas

Las partes precintadas durante la fabricación no deben ser desprotegidas por el instalador o el usuario.

Los aparatos funcionan con los siguientes gases: Butano, G30, Propano, G31, gas natural G20/G25 y para todas las presiones encontradas en las redes de gas. La conexión se realiza mediante una rosca G ½.

Los aparatos se suministran originalmente con un inyector Butano / Propano 100/100.

Conectar el aparato a la canalización de llegada de gas interponiendo una válvula de barrera que permita aislar el aparato del resto de la instalación. Verifique que los ajustes correspondan al tipo y a la presión del gas del resto de la instalación.

Verifique la presión de alimentación cuando todos los quemadores estén encendidos, con la ayuda de un manómetro. Ésta debe ser igual a las indicaciones de la placa de señalización.

La producción de aire nuevo requerida para la alimentación en aire de combustión es de:

GR 40 G	9,3 m ³ /h
GR 60 G	14 m ³ /h
GR 80 G	18,50 m ³ /h

Condiciones generales de instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados conforme a reglamentación en vigor, en particular:

Reglamento de seguridad contra incendios y el pánico en los establecimientos que reciben público:

Prescripciones generales

1º Para los aparatos:

Artículo GZ Instalaciones de gas combustible e hidrocarburos licuados

2º Luego, según el uso:

Artículo CH Calefacción, ventilación, refrigeración, acondicionamiento de aire y producción de vapor de agua caliente sanitaria.

Artículo GC Instalación de aparatos destinados a la restauración;

Prescripciones particulares a cada tipo de establecimiento que recibe público (hospitales, tiendas, etc.).

En caso de una avería en el motor giro, es posible quitar la chaveta Beta, y permitir así la rotación manual de la espada.

Cambio de gas (ver el cuadro que figura al lado)

Importante: No volver a perforar los inyectores.
Los inyectores se desmontan y montan con la ayuda de una llave con ojal de 12 después de haber desmontado la parte trasera de acero inoxidable fijada mediante tornillos con cabezas cruciformes.

País de destino	Categoría	Gas	Presiones	? Inyector	Anillo de aire
Francia / Luxemburgo	II2E+3+	G20/G25	20/25	130	Sin
		G30/G31	28-30/37	85	Sin
	II2E+3B/P	G20/G25	20/25	130	Sin
		G30/G31	50	85	Sin
Alemania	II2ELL3B/P	G20/G25	20	130	Sin
		G30/G31	50	85	Sin
Austria	II2H3B/P	G20	20	130	Sin
		G30/G31	50	85	Sin
Bélgica	I2E+ I3P	G20/G25	20/25	130	Sin
		G31	37	85	Sin
Suecia / Dinamarca / Finlandia	II2H3B/P	G20/G25	20	130	Sin
		G30/G31	28-30/30	80	Sin
España	II2H3+	G20	20	130	Sin
		G30/G31	28-30/37	85	Sin
	II2H3P	G20	20	130	Sin
		G31	50	85	Sin
Países Bajos	II2E3B/P	G25	20	130	Sin
		G30/G31	28-30/37	85	Sin
	II2L3P	G25	25	130	Sin
		G31	50	85	Sin
Noruega	I3B/P	G30/G31	28-30/30	85	Sin
Irlanda / Grecia / Reino Unido / Italia / Portugal	II2H3+	G20	20	130	Sin
		G30/G31	28-30/37	85	Sin

Durante el paso de G30/G31 a G20/G25, se debe añadir un anillo de aire.

Conexión eléctrica

El motor eléctrico se debe conectar a la red de 220 / 230 V monofásica.

Marcaciones

La placa de señalización se sitúa en el dorso del aparato.