

11/2018

Mod: RVG/3-SBC

Production code: MN3EG



Diamond
catering equipment



Diamond

catering equipment

MANUAL DE INSTRUCCIONES

GAS MINI OVENS

RVG/2-SBC

RVG/3-SBC

ÍNDICE

Capítulo 1....	Descripción del aparato.
Capítulo 2....	Uso del aparato
Capítulo 3.....	Carga y limpieza del asador
Capítulo 4....	Instrucciones técnicas de instalación y regulación
Capítulo 5....	Montaje de piezas de recambio
Apéndice A..	Lista de piezas de recambio y
Apéndice A.1	Esquemas eléctricos pág 66
ApéndiceB	Datos técnicos, categorías y presiones de gas pág 67

CAPÍTULO 1

DESCRIPCIONES GENERALES

INDICACIONES

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados y disponer de una extracción a través de una campana extractora con filtros si está dentro de un local. Para una correcta combustión el local donde se instale el asador debe tener una ventilación mínima de 10m³/h de aire por cada Kw de consumo calorífico en funcionamiento. Consultar las instrucciones antes de instalarlo y utilizarlo. Alejar la zona del asador del público y que los profesionales de cocción dispongan del suficiente espacio para trabajar. Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones y no depositar ni colocar ningún objeto sobre el techo del asador y laterales que puedan obstruir las rejillas de ventilación. Para la instalación del asador es conveniente llamar a un instalador cualificado y llegado el caso para adaptarlo para utilizar otro tipo de gas.

Los aparatos descritos a continuación son de uso profesional y su manejo debe ser efectuado por personal cualificado para ello. Este aparato es del Tipo A1: Aparato del tipo A sin ventilador.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La serie de modelos que componen la gama de asadores verticales están fabricados en su totalidad en acero inoxidable, excepto los componentes que sirven de soporte a la transmisión y los piñones de cadena que componen la misma que están tratados con un baño antioxidante. En los diferentes modelos que componen la gama de asadores verticales se encuentran básicamente los siguientes elementos

- a) Estructura, opcional con soporte
- b) Transmisión
- c) Equipo eléctrico de mando
- d) Equipo de gas
- e) Puertas
- f) Accesorios

ESTRUCTURA

Es la parte destinada a soportar los diferentes elementos que componen su asador, las dimensiones de la misma dependen del número de espadas que lo compone.

TRANSMISIÓN

Su aparato cuenta con una transmisión por cadena destinada a hacer girar todas las espadas sincrónicamente. La transmisión es movida por un motor-reductor.

EQUIPO ELÉCTRICO

Consta del motor descrito en el apartado anterior y de un interruptor de mando luminoso para el control del mismo y situado en la parte inferior izquierda del aparato y opcionalmente de lámpara interior.

ATENCIÓN: La conexión del asador a la red es de 230V para los modelos a gas.

EQUIPO DE GAS

Consta de tantos quemadores a infrarrojos con sus correspondientes válvulas de seguridad y termopares, situados uno encima de otro y separados por una chapa desmontable, como número de espadas tiene su modelo de asador.

Todo ello alimentado a través de una batería con una entrada para su alimentación de 1/2" gas

PUERTAS

Consta de una hoja de cristal templado con un asa de material aislante. Los cristales están montados en la parte frontal de su asador, sus funciones son las de protegerle del calor durante el funcionamiento de su asador así como de proteger al asado de agentes externos.

Atención: Procure no golpear los cristales, puede producir la rotura de los mismos en ese momento o más adelante sin que exista causa aparente para ello.

No debe mantener ningún quemador encendido con las puertas cerradas, sin que haya carnes asándose en la espada correspondiente.

Mantenga los cristales siempre limpios y compruebe que éstos están secos antes de cada operación.

ACCESORIOS

Su asador va equipado con una serie de accesorios como son las espadas, pinchos, gancho de sacar espadas y bandeja.

a) Espadas

Su función es fijar mediante los pinchos las carnes a asar, dichas espadas tienen la sección cuadrada de forma que al ser introducidas en los ejes de arrastre hace que estas giren. Las espadas van dotadas de una empuñadura de material aislante para evitar las quemaduras. El número de las mismas depende del modelo de asador escogido.

El peso máximo por espada es de 4.5 Kg.

b) Pinchos

Su asador va provisto de 2 pinchos sencillos con tornillo (finales) y 2 pinchos dobles (centrales). Estos pinchos son los necesarios para 3 pollos.

c) Bandeja

Situada en el interior de la cámara de asado y debajo de las espadas y su función es la de recoger los jugos que el asado suelta. Dispone de un grifo para su vaciado.

ATENCIÓN: UTILICE SIEMPRE GUANTES PARA LA MANIPULACIÓN DE LAS ESPADAS Y DE LA BANDEJA RECOGEGRASAS.

CAPÍTULO 2 USO DEL APARATO

ENCENDIDO DE QUEMADORES

Su asador debe estar conectado a una toma de corriente que disponga de conexión a tierra y con una tensión, tipo de gas y presión igual al que figura en la placa de características.

Una vez verificado esto se procederá como se indica a continuación:

- Abra la llave de paso general del gas
- Abra las puertas del aparato.
- Presione el mando del quemador escogido y de un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a la posición de máximo (**Fig.3**).
- Sin dejar de presionar acerque una llama al quemador hasta que este se encienda. Espere de 10 a 15 segundos y soltar, el quemador tiene que permanecer encendido.
- Para poner en mínimo el quemador, gire en sentido contrario a las agujas del reloj sin presionar el mando desde la posición de máximo hasta la posición de mínimo (**Fig.3**).
- Cerrar las puertas frontales y usar ropa adecuada (entallada, no suelta y sin cordones).
- Para apagar el quemador gire el mando en sentido horario desde cualquier posición hasta el indicador de apagado.
- NO CERRAR LAS PUERTAS SI NO HAY CARNES DELANTE DE LOS QUEMADORES ENCENDIDOS.**
- Si el quemador no funciona o tiene una mala combustión, si hay una avería en el grifo o hay fuga de gas, parar inmediatamente el asador y avisar a un instalador o al servicio técnico para su revisión.

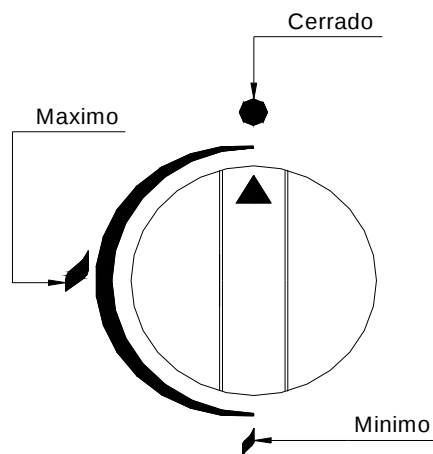


Fig. 3

ORDEN DE ENCENDIDO

Empezará siempre por la parte superior del asador hasta llegar al último de la parte inferior.

Atención: No es recomendable tener un quemador encendido para el asado cuando tenga el que está debajo del mismo apagado.

Cierre los reguladores y llaves de paso cuando el asador no esté en funcionamiento.

GIRO DE LAS ESPADAS

Pulsando el interruptor situado en la parte inferior izquierda de su asador este se iluminará poniendo en funcionamiento el giro de las espadas. Volviéndolo a pulsar se apagará el piloto y se detendrá el giro de las espadas

CAPÍTULO 3

CARGA Y LIMPIEZA DEL ASADOR

Carga del asador

- Coloque el pincho sencillo (1) en la espada hasta que este haga tope en la defensa de dicha espada y fíjelo con el tornillo (2) y evitar así la caída de las carnes (ver fig.5).
- Coloque a continuación el pollo en la espada, fijándolo con el pincho que ha colocado previamente, introduzca en la espada en pincho doble (3) y un pollo, repita esta operación hasta cargar la espada y coloque por último un pincho sencillo y fíjelo con su tornillo. Los 2 pollos centrales puede ir pinchados solo por uno de los lados.
- El peso máximo por espada es de 4.5 Kg.

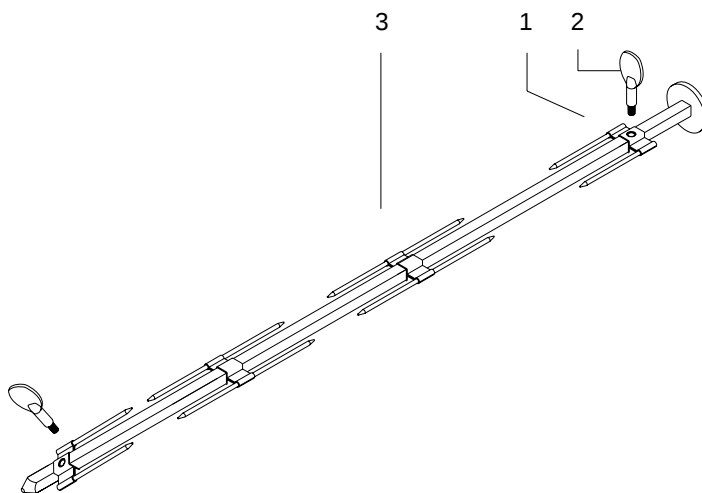


Fig.5

Limpieza

La limpieza se hará con el asador parado, la toma de gas cerrada y la toma de corriente desconectado. Para la limpieza de su asador es aceptable cualquiera de los productos existentes en el mercado. Tenga la precaución de no verter líquido limpiador sobre la superficie perforada del quemador. No utilice productos abrasivos pues corre el peligro de dañar incluso las superficies de acero inoxidable. De un buen mantenimiento y limpieza de su asador depende la calidad de sus asados.

Se recomienda limpiar a diario el suelo para evitar resbalones y las zonas de trabajo así como la bandeja recoge-grasas, la zona de cocción, los laterales, los cristales y la parte superior del asador para evitar la acumulación de grasa y el riesgo de incendio.

LIMPIEZA DE LA CHAPA ENTREQUEMADOR

Esta chapa, situada entre los quemadores, es extraíble para facilitar la limpieza de la misma, para ello debe seguir los siguientes pasos (**fig. 6**). Se recomienda limpieza diaria tanto de quemadores (no la cerámica) como de las chapas entre-quemadores.

- Tire de la parte inferior de la chapa hacia sí mismo, hasta que esta quede en posición horizontal.
- Levante la misma hacia arriba hasta que note que la chapa hace tope.
- Tire a continuación hacia fuera de la misma, en este momento tendrá la chapa fuera de su asador.

Para volverla a colocar en su posición deberá actuar de la siguiente manera:

- Introduzca la chapa horizontal de manera que las ranuras laterales de la misma coincidan con los pivotes que existen a ambos lados.
- Deje bascular la chapa hacia abajo.

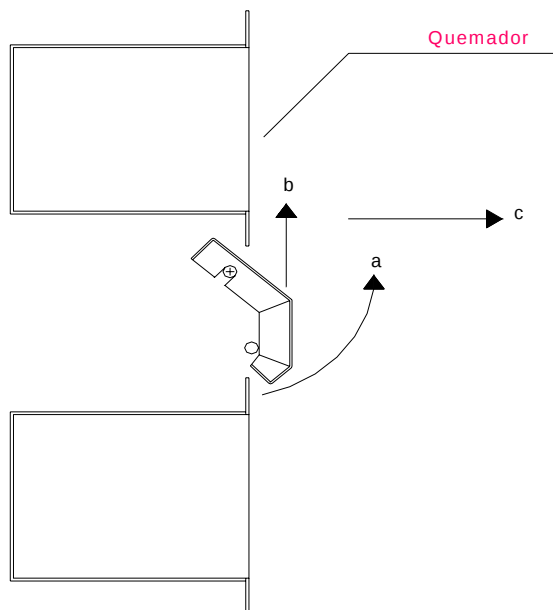


Fig.6

NOTA: Es importante que su asador e instalación de gas sea revisada anualmente por un técnico acreditado para ello. Conseguirá con estas pequeñas revisiones la tranquilidad de saber que su asador está siempre en perfectas condiciones de trabajo.

CAMBIO DE TIPO DE GAS

Es conveniente llamar a un instalador cualificado para instalar el aparato, y llegado el caso, para adaptarlo para utilizar otro tipo de gas.

En caso de incendio, cerrar el grifo de suministro de gas de la instalación y el aparato, y apagar con extintores de CO₂, que debe de tener disponible en su local.

CAPÍTULO 4

Instrucciones técnicas de instalación y regulación

INSTALACIÓN

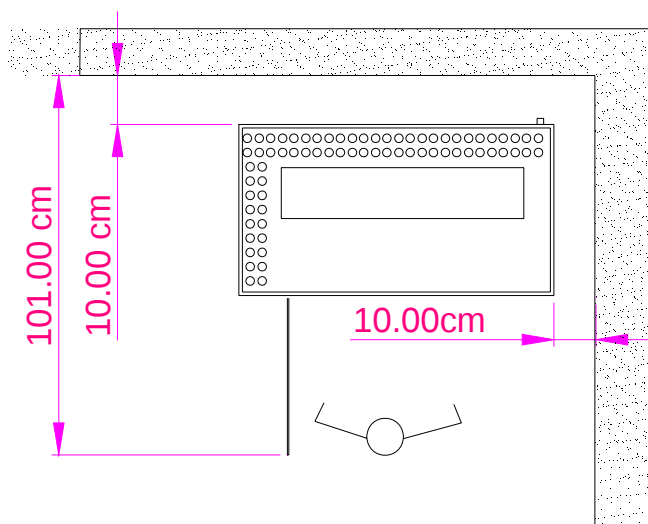
Estas operaciones sólo las puede realizar un técnico certificado como Agente de Puesta en Marcha, Mantenimiento y Reparación de Aparatos de Gas (APMR)

El aparato ha de estar colocado sobre una superficie plana, estable y lavable. Este aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados. Para una correcta combustión el local donde se instale el asador debe tener una ventilación mínima de 10m³/h de aire por cada Kw de consumo calorífico en funcionamiento.

ESPACIO OCUPADO

Su asador requiere para su correcta instalación un espacio mínimo igual al de sus dimensiones, más las distancias a la pared o a cualquier otro aparato que se indican en la **Fig.2**. La distancia mínima a conservar entre el frontal y parte superior del aparato y cualquier material combustible debe ser de 2 metros. La instalación del mismo se deberá realizar de acuerdo con la normativa de seguridad vigente en su localidad.

Atención: Antes de colocar o instalar el asador comprobar las medidas en el capítulo 5 apartado “Datos técnicos”. El aparato debe instalarse en una zona bien ventilada.



Atención:

Antes de la puesta en funcionamiento de su asador asegúrese que tanto la tensión como la presión y tipo de gas coinciden con lo indicado en la placa de características situada en la parte inferior izquierda del frontal de su aparato.

No deposite ni coloque ningún objeto sobre el techo del asador y laterales que puedan obstruir las rejillas de ventilación.

CONECTADO DEL ASADOR

En la parte inferior derecha de la cara posterior del asador se encuentra la toma de gas, dicha toma es de ½" junto a el se encuentra el cable de conexión para la red eléctrica.

El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir la reglamentación en vigor, se debe revisar de forma periódica y sustituirse cuando sea necesario.

ATENCIÓN:

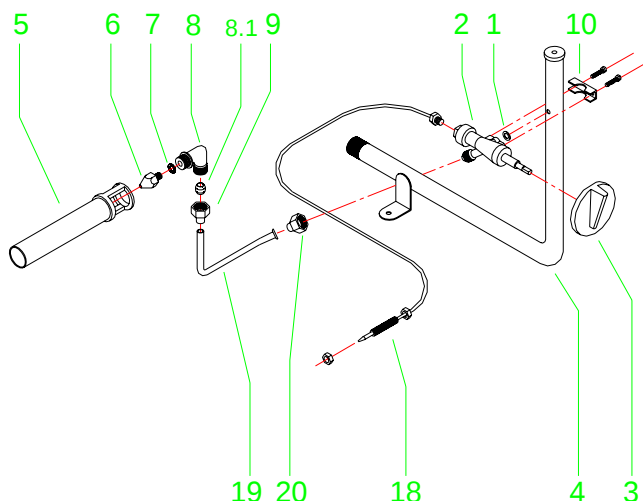
Compruebe que el enchufe del asador sea de la tensión indicada en la placa de características y disponga de una toma de tierra adecuada.

CAMBIO DE GAS

ATENCIÓN: Esta operación sólo la puede realizar un técnico acreditado para ello

- a) Asegúrese de que el paso de gas al asador se encuentra cerrado.
- b) Cambie el tubo de entrada del aparato. Esto se hace solamente en el caso de pasar de utilizar Butano o Propano a utilizar Gas Natural, en este caso el diámetro interior del tubo de entrada **nunca será inferior a 21 mm.**
- c) Extraiga todos los mandos (3) (ver **fig.7**) de las válvulas estirando de ellos hacia fuera.
- d) Suelte a continuación todos los tornillos que fijan la tapa de mandos.
- e) Suelte totalmente las tuercas (20) y extraiga el tubo (19)
- f) Tire hacia fuera del codo (8) y saldrá del quemador un conjunto formado por las piezas (5), (6) y (7)
- g) Desenrosque el codo (8) de dicho conjunto y cambie a continuación el inyector (6) por el adecuado para el tipo de gas con el que funcionara el asador, el diámetro del inyector va marcado en el cuerpo del mismo. No olvide cambiar la arandela de junta (7) por una nueva.
- h) Proceda inversamente a lo descrito desde el apartado e) hasta el g) para su montaje.
- i) Repita todas estas operaciones tantas veces como quemadores tenga su asador.
- j) **Una vez realizadas todas estas operaciones ASEGÚRESE de que no existen fugas de gas y coloque la tapa de mandos.**

Fig.7



Atención: No olvide de regular el mínimo del quemador una vez efectuado el cambio de gas y cambiar la etiqueta de "Aparato preparado para: " situada sobre la entrada de gas en el aparato.

REGULACIÓN DEL MÍNIMO DEL ASADOR

- Retire el mando de válvula del quemador que desea regular.
- A través del orificio de la tapa de mandos introduzca un destornillador y gire el tornillo (1) **Fig 8** en el sentido de las agujas del reloj para reducir el mínimo hasta el máximo, en sentido contrario gire 1 vuelta para G30/G31 y 2 vuelta para G20/G25 para fijar el mínimo.
- Una vez fijado el mínimo vuelva a colocar el mando.

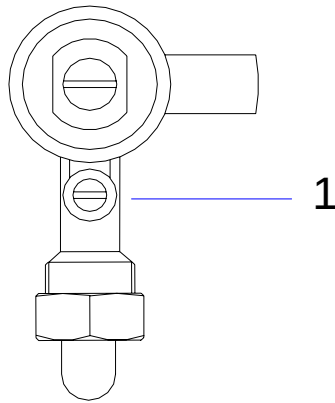


Fig.8

TENSADO DE LA CADENA

- Suelte totalmente los tornillos que fijan la tapa de transmisión y retire dicha tapa
- Afloje ligeramente el tornillo (1) **fig.9** y desplace el tensor hacia su izquierda, vuelva a fijar el tensor apretando el tornillo (1) cuando la cadena esté tensada.

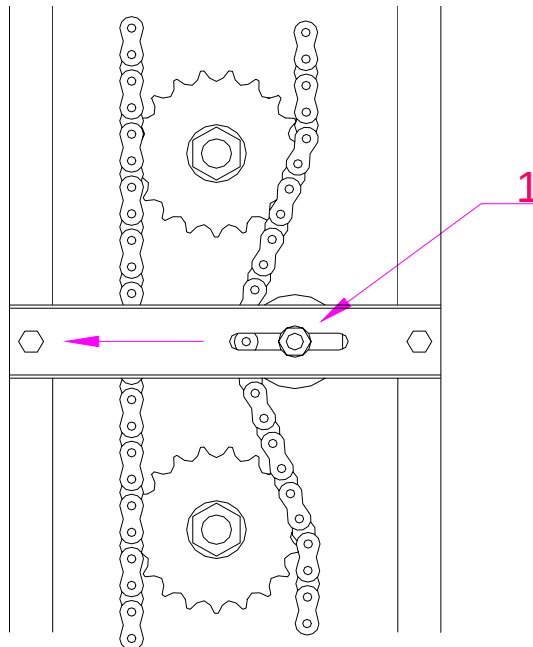


Fig.9

CAPÍTULO 5

MANTENIMIENTO Y MONTAJE DE LAS PIEZAS DE RECAMBIO

ATENCIÓN: Estas operaciones sólo las puede realizar un técnico acreditado para ello.

Una vez al año deberá realizarse una revisión del aparato, se tendrá en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas de salida de gas y engrase de las mismas.

CAMBIO DEL MOTOR-REDUCTOR

- Desconectar el asador de la red eléctrica, quitar la tapa de transmisión situada al lado izquierdo del asador, soltando los tornillos que la fijan.
- Aflojar los tornillos (4) **Fig 10**, para extraer la cadena que une el piñón (3) con el eje de primera espada.
- Una vez extraída la cadena soltar totalmente los tornillos (4) para sacar el soporte de motor (5) junto con el motor-reductor.
- Aflojar el tornillo que fija el piñón (3) al eje del motor-reductor para extraerlo del eje, suelte totalmente los tornillos (2) para desmontar el motor-reductor del soporte.
- Cambie el motor-reductor y proceda inversamente a lo explicado en los anteriores apartados para su montaje.

ATENCIÓN. La cadena de motor cuando está tensada correctamente debe tener en su parte central una flexión de 1cm. aproximadamente.

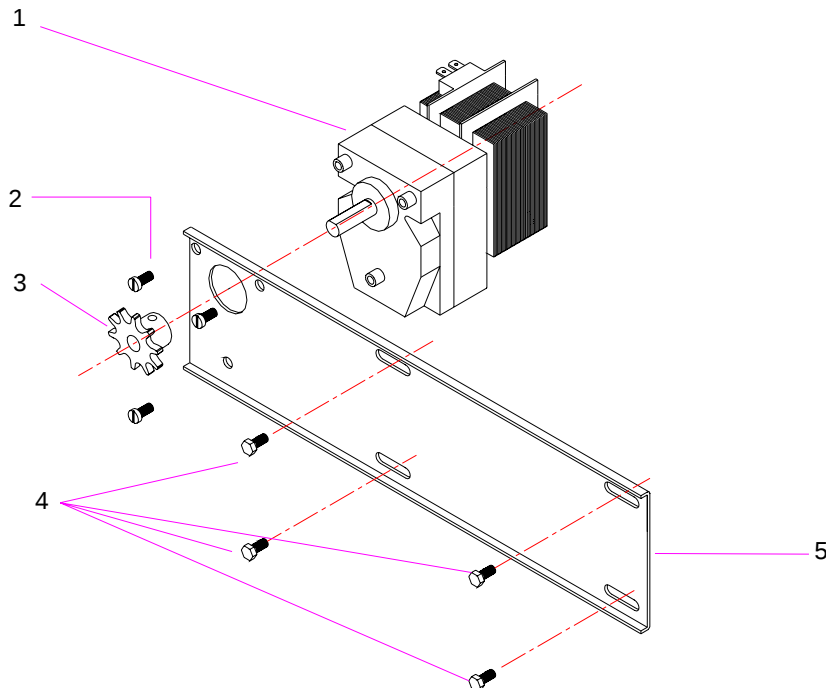


Fig.10

CAMBIO DE UNA VÁLVULA

- Desconecte el asador de la red eléctrica, cierre la llave de paso de gas al asador. **Asegúrese que el paso de gas no está abierto antes de continuar con la operación.**
- Extraiga todos los mandos de válvula (situados en el lado derecho de su asador) tirando de ellos hacia fuera.
- Suelte en su totalidad los tornillos que fijan la tapa de mandos y extraiga dicha tapa.
- Suelte el tubo (12) (ver **fig.7**) soltando las tuercas (11) de la válvula que desea cambiar, desmonte a continuación el termopar de la válvula soltando la tuerca (15).
- Afloje totalmente los tornillos (10) que junto con la brida (9) fijan la válvula a la batería.
- Proceda inversamente a lo explicado en los anteriores apartados para montar la nueva válvula y no olvide cambiar la junta (1) por una nueva.
- Verifique que no existen fugas de gas, regule el mínimo del quemador y coloque a continuación la tapa y los mandos.

CAMBIO DE UN TERMOPAR

- Desconecte su asador de la red eléctrica, cierre la llave de paso del gas. **Asegúrese que el paso de gas no está abierto antes de continuar con la operación.**
- Extraiga todos los mandos de válvula (situados en el lado derecho de su asador) tirando de ellos hacia fuera.
- Suelte en su totalidad los tornillos que fijan la tapa de mandos y extraiga dicha tapa.
- Suelte las tuercas (15) y (9) (ver **fig.7**) de del termopar que desea cambiar y extraiga el mismo.
- Monte el nuevo termopar procediendo inversamente a lo explicado en el apartado anterior y coloque a continuación la tapa y los mandos.

CAMBIO DE UN QUEMADOR

- Desconecte su asador de la red eléctrica, cierre la llave de paso del gas. **Asegúrese que el paso de gas no está abierto antes de continuar con la operación.**
- Extraiga todos los mandos de válvula (situados en el frontal derecho de su asador) tirando de ellos hacia fuera, extraiga a continuación las chapas entre-quemadores superior e inferior correspondientes al quemador que desea cambiar.
- Suelte en su totalidad los tornillos que fijan la tapa de mandos lateral y extraiga dicha tapa.
- Suelte en su totalidad los tornillos que fijan la tapa posterior y tire de ella hacia su izquierda para extraerla
- Extraiga el tubo (5) (ver **fig.11**) correspondientes a la válvula del quemador que desea cambiar soltando para ello la tuerca (20)
- Tire hacia fuera del codo (8) para extraer el venturi del quemador, suelte en su totalidad las tuercas que fijan el quemador (16) a sus soportes.
- Sustituya el quemador y fije el nuevo en su soporte.
- Proceda inversamente a lo explicado en los apartados anteriores para su montaje, **ASEGÚRESE** que no existe ninguna fuga de gas, coloque las tapas y no olvide de regular el mínimo del quemador.

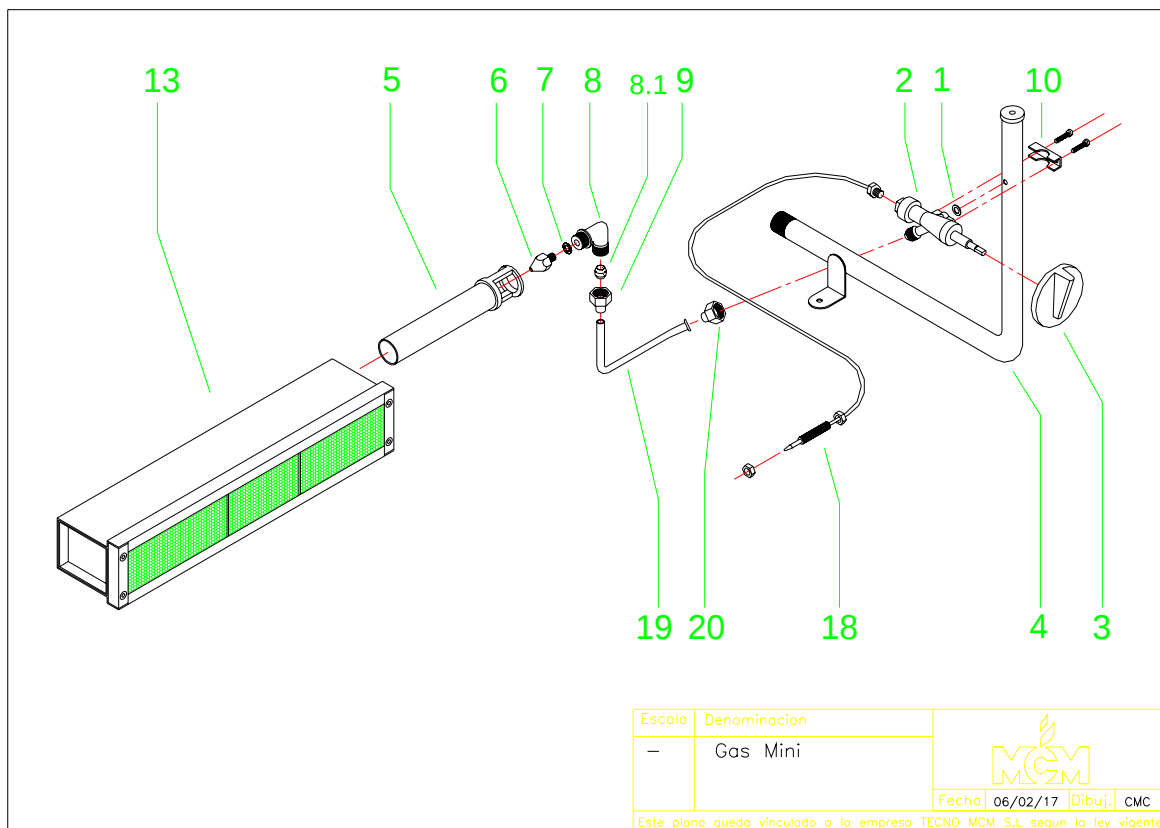


Fig.11

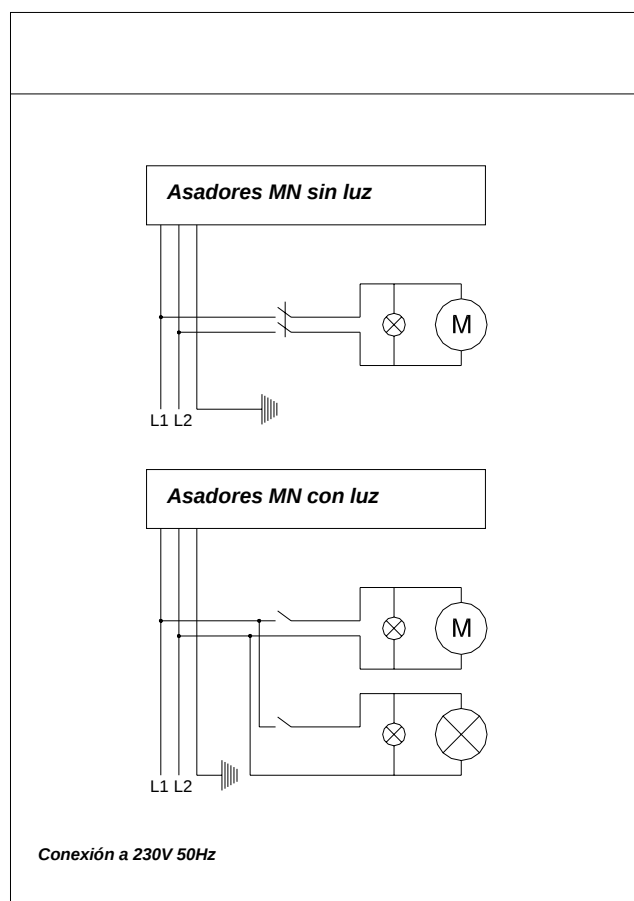
APÉNDICE A

Lista de piezas susceptibles de cambio

Denominación	Código
Quemador	193001
Válvula de seguridad	030151
Termopar de 320 mm	030115
Inyector Butano/Propano	23009
Inyector Gas Natural	4400012
Motor reductor 220V	020112
Interruptor sencillo	060004
Interruptor doble (asadores con luz)	060006
Pincho sencillo (sin tornillo)	050107
Pincho doble	050110
Tornillo de pincho	050116
Puerta cristal 2	194201
Puerta cristal 3	194301
Puerta cristal 4	194401

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)