

04/2013

Mod: DRF-FL

Production code: GRFFL



Diamond
catering equipment

FOOD WARMER

Glo-Ray® Standard and Portable --- Installation & Operating Manual CE

I&W #07.05.042.00

SPEISEWÄRMER
Installations- und Bedienungshandbuch

Modelle: GLO-RAY®
Standard- und Tragbare Ausführung

CALENTADORES DE COMIDAS
Manual de Instalación y Operación

Modelo: Glo-Ray®
Estándar y portátil

RAMPES CHAUFFANTES
Installation et Fonctionnement

Modèle: GLO-RAY®
Courant et portatif

RISCALDATORI
Manual de Instalación y Operación

Modelo: Riscaldatori di Cibo Glo-Ray®
Standard e Portatile

VOEDSELVERWARMER

Handleiding voor Installatie en Bediening

Model: GLO-RAY®
Standaard en Draagbare Versieh

REQUISITOS ELECTRICOS

Para la instalación correcta según el código eléctrico local consulte con un contratista eléctrico capacitado.

MODELOS CON CORDON Y ENCHUFE

Instale un receptáculo conectado a tierra aprobado para recibir el enchufe de los modelos con juego de cordón de alimentación y enchufe.

INSTALACIONES PERMANENTES

Instale un cable de alimentación que no sea más ligero que calibre 10 de cobre, con capacidad nominal de 90°C (194°F).

INTERRUPTORES DE CONTROL

Cuando se montan más de dos sistemas Glo-Ray en una situación donde el calor de una caja tiende a elevar la temperatura de otra, deben instalarse los interruptores de control en una caja de control adecuada alejada de la zona caliente. Los sistemas Glo-Ray que se pidan para instalación múltiple no deben tener interruptores incorporados.

UBICACION

Es necesario para la operación segura y correcta que el calentador de comidas se monte a una distancia razonable de la pared y de superficies de mostradores combustibles.

Cuando se mantengan las distancias adecuadas, las comidas calientes se conservarán a temperaturas ideales para servir sin cocinarlas pasado el punto de excelencia.

NOTA: *Glo-Ray no es a prueba de humedad – no monte sobre mesas para cocinar al vapor a menos que el interruptor de control se halle en un lugar remoto.*

⚠ ADVERTENCIA

Para este aparato se requiere la conexión eléctrica a tierra. Dicha conexión debe provenir de la red principal de suministro de energía y luego debe conectarse por todo el aparato.

⚠ WARNING

Deben mantenerse las distancias seguras especificadas entre el sistema Glo-Ray y la pared combustible o las superficies de pared y mostradores de madera o de otro tipo que puedan decolorarse. Si no se mantienen distancias seguras, podría producirse decoloración o combustión.

MODELOS DE WATAJE ESTANDAR

Coloque los sistemas Glo-Ray de wataje estándar de forma que haya una distancia mínima de 25 cm entre la parte inferior del Glo-Ray y los mostradores de madera o los que puedan decolorarse.

MODELOS DE ALTO WATAJE

Coloque los sistemas Glo-Ray de alto wataje de forma que haya una distancia mínima de 34,3 cm entre la parte inferior del Glo-Ray y los mostradores de madera o los que puedan decolorarse.

MODELOS SUSPENDIDOS CON CADENAS O MONTADOS EN LA PARED

Coloque un sistema Glo-Ray suspendido con cadenas o montado con soportes en la pared de modo que haya una distancia mínima de 7,6 cm hasta la pared no metálica o la superficie adyacente.

MONTAJE

DESCRIPCION GENERAL

Los sistemas Glo-Ray se entregan con 2 lengüetas de montaje en cada extremo para montaje con cadenas (**Vea la Figura 1**) o montaje bajo una repisa o al paso (**Vea la Figura 6**).

Se ofrecen bases de pata en C, bases de pata en T, soportes de pared y bases tubulares. Las bases de pata en C y pata en T pueden instalarse con cualquier sistema Glo-Ray estándar. El Glo-Ray puede prepararse para montaje en base tubular si así se solicita cuando se pida. Use sólo los métodos de montaje recomendados y los accesorios aprobados con su sistema Glo-Ray.

⚠ ADVERTENCIA

La cadena debe ser de suficiente resistencia y colocarse firmemente de lo contrario el calentador Glo-Ray podría soltarse, posiblemente causando lesiones personales o daños a la unidad.

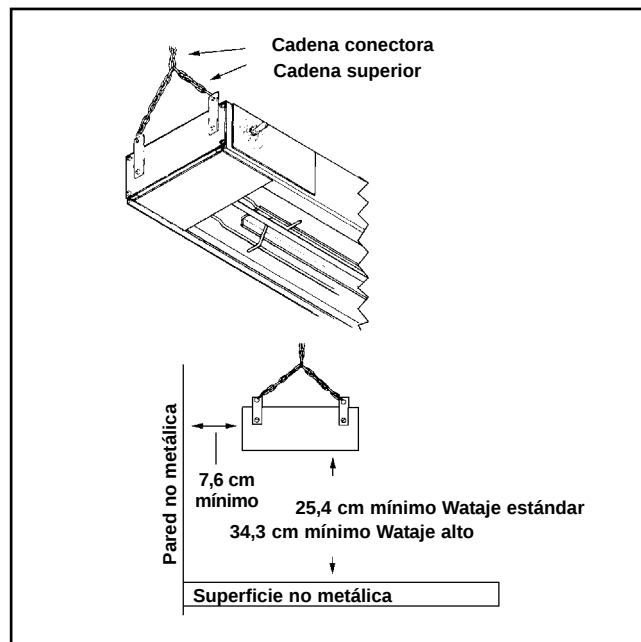


Figura 1. Montaje con cadenas

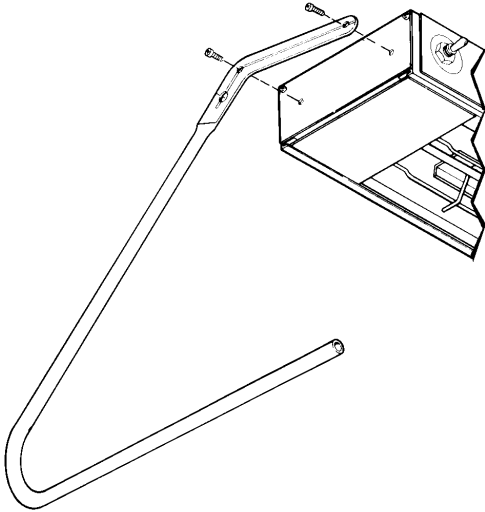


Figura 2. Montaje con pata en C

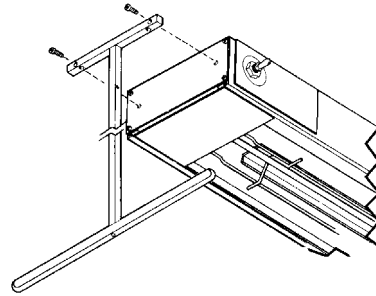


Figura 4. Montaje de extremo con pata en T

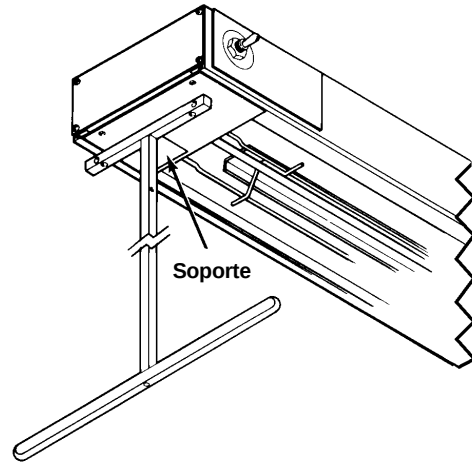


Figura 5. Montaje alternativo de pata en T

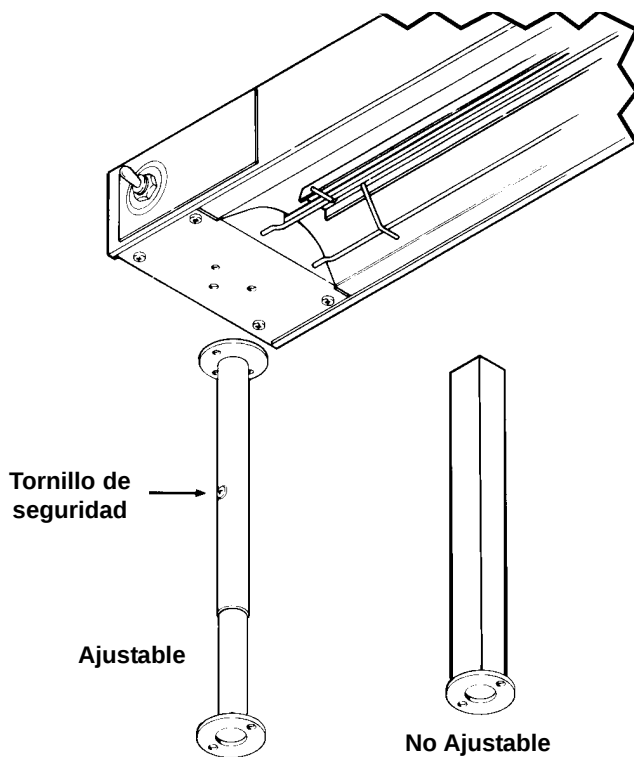


Figura 3. Montaje de base tubular

BAJO LA REPISA (Vea la Figura 4 y 5)

Cuando se monte el sistema Glo-Ray bajo una repisa mantenga todo interruptor en la ubicación más fría posible. **Se recomienda una caja de control remota.**

PRECAUCION

Se requiere un mínimo de 3,8 cm de espacio de aire entre el calentador de comidas y la parte inferior de la repisa.

Si la repisa tiene bordes enroscados o con bridas que creen un canal dado vuelta, monte el sistema Glo-Ray bajo la parte más baja del borde enroscado o con brida, utilizando los soportes en ángulo ajustables (Vea la Figura 6).

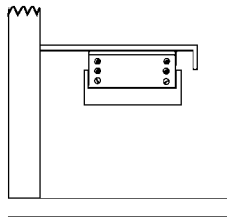


Figura 6. Montaje bajo la repisa con soportes en ángulo

MONTAJE CON POSTE (Consulte con la Fabrica)

MONTAJE DOBLE (Vea la Figura 7)

Los calentadores Glo-Ray pueden montarse unos al lado de otro, siempre y cuando se mantenga un espacio de 7,6 cm como mínimo entre las unidades.

Los modelos dobles pedidos a la fábrica se despachan con un espaciador de 7,6 ó 15,2 cm de ancho, con o sin luces. Estos espaciadores de montaje doble están disponibles para modelos de aluminio solamente. Consulte a la fábrica antes de instalar calentadores unos al lado de otros sin los espaciadores.

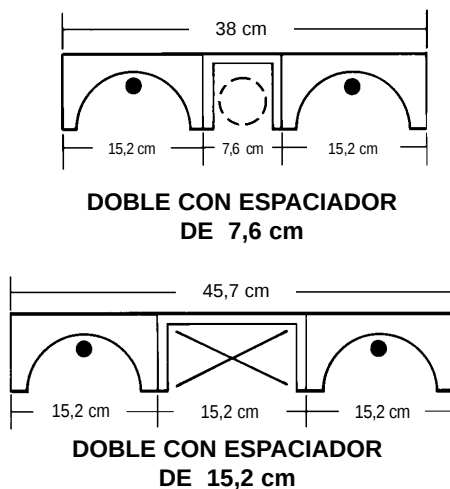


Figura 7. Montaje doble

PRECAUCION

La instalación de dos o más calentadores con menos de 7,6 cm entre las cajas puede producir desperfectos prematuros de los componentes.

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no es de construcción a prueba de chorros. No use el chorro de limpieza para lavar este aparato.

Para preservar el acabado de su calentador de comidas Glo-Ray se recomienda limpiar todos los días las superficies exteriores con un paño húmedo. Pueden eliminarse las manchas difíciles con un buen limpiador de aluminio o acero inoxidable o bien un limpiador no abrasivo.

PRECAUCION: Use sólo limpiadores no abrasivos. Los limpiadores abrasivos pueden rasguñar el acabado del calentador de comidas perjudicando su apariencia y dejándolo susceptible a la acumulación de suciedad.

Los protectores de respiración pueden sacarse para una limpieza y pulido completo. Deben limpiarse diariamente con un paño suave y húmedo. Si hay rasguños finos puede usarse un buen limpiador de acrílicos para pulir los protectores de respiración y eliminar los rasguños.

PRECAUCION: Sólo deben usarse paños de limpieza suaves para limpiar los protectores de respiración. Los protectores de respiración están hechos de acrílico inastillable y se rayan si no se cuidan debidamente.

REEMPLAZO DEL FOCO DE LUZ DE EXHIBICION

La luz de exhibición es un foco incandescente que ilumina el área de calentamiento. Este foco tiene un revestimiento especial para resguardar contra lesiones y contaminación del alimento en caso de haber roturas. Para reemplazar un foco, desconecte de la red eléctrica y espere hasta que se enfríe la unidad. Los focos de exhibición tienen una base roscada. Destornille el foco de la unidad y reemplácelo por un nuevo foco incandescente especialmente revestido. Los focos inastillables Hatco cumplen con las normas NSF para las áreas de servicio y exhibición de comidas.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

No añada sofitos decorativos para esconder sistemas Glo-Ray montados al paso.

Use sólo los métodos y materiales recomendados así como los accesorios aprobados para prevenir lesiones personales o daños a la unidad.

Asegúrese de que se mantengan las distancias especificadas seguras y correctas entre el sistema Glo-Ray y la pared combustible o las superficies tipo pared o de mostradores. Vea la sección UBICACION.

GENERALITES

Prêtez attention aux préconisations de sécurité sur les pages qui suivent, précédées des mots AVERTISSEMENT ou ATTENTION en caractères gras : elles sont importantes. 'Avertissement' signale l'éventualité d'une blessure corporelle pour l'utilisateur ou pour des tiers. 'Attention' signale l'éventualité d'un endommagement de l'appareil.

SPECIFICATIONS ELECTRIQUES RAMPES CHAUFFANTES INFRA ROUGES GLO-RAY

Les rampes chauffantes Glo-Ray fonctionnent sur 120, 220 ou 240 volts, suivant les spécifications à la commande.

Habillage inox – 220-230 Volts

Modèle	Forte Watts	Modèle	Courante Watts
GRH-24	546	GR-24	383
GRH-36	874	GR-36	628
GRH-48	1202	GR-48	874
GRH-60	1530	GR-60	1148
GRH-72	1913	GR-72	1394
GRH-96	2623	GR-96	1885

Habillage Aluminium – 220-230 Volts

Modèle	Forte Watts	Modèle	Courante Watts
GRAH-18	383	GRA-18	273
GRAH-24	546	GRA-24	383
GRAH-30	721	GRA-30	492
GRAH-36	874	GRA-36	628
GRAH-42	1038	GRA-42	738
GRAH-48	1202	GRA-48	874
GRAH-54	1366	GRA-54	1011
GRAH-60	1530	GRA-60	1148
GRAH-66	1705	GRA-66	1268
GRAH-72	1885	GRA-72	1394
GRAH-84	2241	GRA-84	1639
GRAH-96	2623	GRA-96	1885

Habillage inox – 230-240 Volts

Modèle	Forte Watts	Modèle	Courante Watts
GRH-24	500	GR-24	350
GRH-36	874	GR-36	575
GRH-48	1100	GR-48	800
GRH-60	1400	GR-60	1050
GRH-72	1750	GR-72	1275
GRH-96	2400	GR-96	1725

Habillage Aluminium – 230-240 Volts

Modèle	Forte Watts	Modèle	Courante Wataje
GRAH-24	500	GRA-24	350
GRAH-30	660	GRA-30	450
GRAH-36	800	GRA-36	575
GRAH-42	950	GRA-42	675
GRAH-48	1100	GRA-48	800
GRAH-54	1250	GRA-54	925
GRAH-60	1400	GRA-60	1050
GRAH-66	1560	GRA-66	1160
GRAH-72	1725	GRA-72	1275
GRAH-84	2050	GRA-84	1500
GRAH-96	2400	GRA-96	1725

RAMPES CHAUFFANTES PORTATIVES

Les rampes chauffantes portatives fonctionnent sur 120, 220 ou 240 volts.

	220-230V		230-240V	
Modèle	Watts	Amps	Watts	Amps
GR-B	273	1.30	250	1.04
GRFF	546	2.59	500	2.08
GRFFL	678	3.22	620	2.58
GRFFB	820	3.90	750	3.13
GRFFBL	951	4.52	870	3.63

POSTES DE FRITURE

	220-230V		230-240V	
Modèle	Watts	Amps	Watts	Amps
GRFS-24	546	2.59	500	2.08
GRFSL-24	678	3.22	620	2.5
GRFSR-24	546	2.59	500	2.08
GRFSLR-24	131	0.62	120	5.00

RAYONNAGES CHAUFFES

	220-230V		230-240V	
Modèle	Watt**	Amps	Watt**	Amps
GRS-18	262	1.25	240	1.00
GRS-24	328	1.56	300	1.25
GRS-30*	404	1.92	370	1.54
GRS-36	481	2.29	440	1.83
GRS-42*	546	2.59	500	2.08
GRS-48	612	2.91	560	2.33
GRS-54*	700	3.33	640	2.67
GRS-60	765	3.64	700	2.92
GRS-66*	842	4.00	770	3.21
GRS-72	918	4.36	840	3.50

* Indique les modèles qui accommodent de multiples plats de nourriture : 76 cm=2 plats, 107 cm=3 plats, 137 cm=4 plats et 168 cm=5 plats.

** Sur la base d'une largeur ordinaire de 50 cm.