

MANUAL DE INSTRUCCIONES



CONSTRUCCIONES METALICAS

www.asadoresfeca.com
informacion@asadoresfeca.com

Fabricación:

MULTIASADORES
ASADORES INDUSTRIALES DE POLLOS
GRATINADORES
COMPLEMENTOS PARA LA HOSTELERIA
ASADORES MULTIROTATIVOS

Josep M.^a de Segarra, 19 - 08210 BARBERÀ DEL VALLÈS (Barcelona)
Teléfono 93 729 31 45 - Fax 93 718 48 56

MANUALES DE INSTALACIÓN Y USO

MANUAL DE INSTALACIÓN TÉCNICA DESTINADA AL INSTALADOR

1.1 Las instrucciones que seguidamente detallamos, en caso de acompañar a aparatos para su exportación, irán impresos en el idioma del país de destino y se adaptarán a las condiciones particulares de ese país, en cuanto a su instalación, ventilación, local, etc...

1.1. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

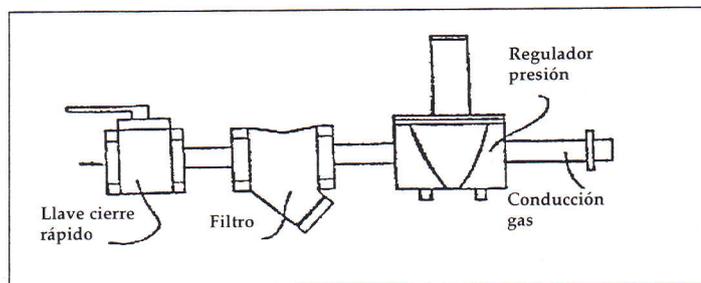
Es conveniente dejar alrededor del aparato en su lugar de emplazamiento como mínimo 0,5 mts (laterales y posterior) para poder maniobrar la máquina con comodidad en caso necesario. En la zona de trabajo la distancia de 1,5 m mínimo para evitar una temperatura excesiva.

— Suministro de gas:

- Los asadores que nos ocupan están fabricados para poder utilizar Gas Natural y G.L.P.
- Comprobar por la Placa de características que corresponde al gas a utilizar.

— **Peligro:** No intente usar cualquier otro gas que el especificado en la placa. Equipos de conversión pueden ser colocados por su instalador si son solicitados. Usar un gas incorrecto puede provocar una explosión, provocando serios desperfectos materiales y causar heridas.

— **Tubería de gas:** Con referencia al dibujo más abajo expuesto, seguidamente detallamos las recomendaciones a tener en cuenta para la conexión del asador a la línea principal de suministro de gas.



La instalación debe ajustarse a las normas en vigor en el País donde se instale, siguiendo las Instrucciones de acometida, ventilación, entrada de aire para combustión, etc., hasta que no exista una normativa comunitaria o directiva que unifique los criterios en este aspecto. En cualquier caso dicha instalación debe ser realizada por un instalador.

El asador de pollos debe ser desconectado del sistema de tuberías durante cualquier prueba de presión a que sea sometida esa red.

La conexión de alimentación de gas al asador de pollos se realizará mediante un tramo de conducción flexible debidamente armada y homologada.

Tanto el \varnothing de la conducción general en acero estirado sin soldadura o de cobre como el de conexión flexible al asador de pollos debe ser de \varnothing suficiente para asegurar una pérdida de presión que no sobrepase los 7,62 mm c.a. debiendo asegurar un caudal suficiente, de acuerdo con la máxima potencia del asador de pollos.

En previsión de las necesidades de limpieza o revisiones a que sea sometido el asador de pollos citamos a modo de ejemplo diversas soluciones que faciliten la conexión y desconexión.

- Válvula manual de interrupción paso a gas y unión.
- Conexión con tubo flexible armado y cable de seguridad con limitación de movimientos.
- **Pruebas de estanqueidad:** Después que las tuberías y las conexiones de instalación han sido colocadas, compruebe que no haya ninguna fuga de gas. Un sencillo método consiste en la apertura de los grifos y cepillar toda la instalación con una solución jabonosa. Si se presentara alguna burbuja, eso indicaría que hay escape de gas. Si éste ocurriera, la conexión debería revisarse hasta lograr una total estanqueidad.

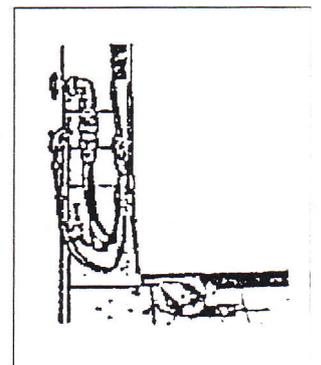
Nunca use encendedor o llama abierta para comprobar si hay alguna fuga de gas.

Esto podría ocasionar una explosión y podrían ser seriamente dañadas personas o propiedades.

— Alimentación de aire para evitar mezclas con contenido peligroso de gas:

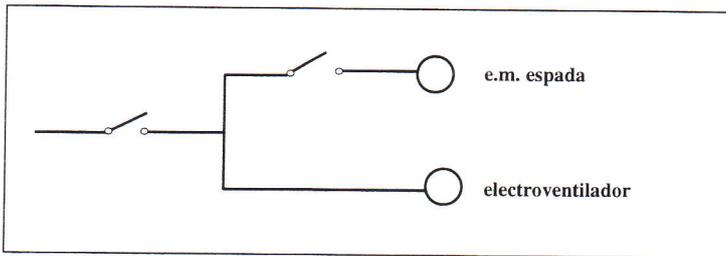
Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo será de 8 m³, disponga de una o dos aberturas practicables, que en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.

En total la superficie de abertura no será inferior a 0,4 m².



AVISO

- No desconecte la toma de tierra.
- Este asador de pollos debe estar puesto a tierra como medida de seguridad, o se podrían ocasionar descargas eléctricas.



COMPROBACIONES A REALIZAR AL APARATO ANTES DE SU PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Debe comprobarse que las placas radiantes de infrarrojos estén perfectamente alojadas.
- La correcta posición de los bulbos termopares con respecto a la placa radiante.

PUESTA EN MARCHA

- Abrir la llave general de paso.
- Conectar a la red eléctrica el aparato mediante el interruptor general y verificar el funcionamiento del ventilador.
- Conectar mediante el interruptor correspondiente los e.m. de las espadas que deseemos verificando su giro.
- Presionar axialmente el mando de la válvula de seguridad al tiempo que acercamos una llama al quemador.
- Mantener presionado el mando citado durante 30 seg. al soltarlo la combustión debe permanecer estable. Si se apaga se debería iniciar el proceso.
- Una vez estable la combustión situamos el dial de la válvula de seguridad en posición «máximo».

PARO:

- 1.º) Situar el dial de la válvula de seguridad en Posición "0".
- 2.º) Desconectar el e.m. accionamiento espada.
- 3.º) Dejar unos minutos funcionando el electroventilador para que se refrigere.
- 4.º) Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- 5.º) Cerrar la llave de paso gas.

1.1.Ia INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO:

Se aconseja como mínimo una revisión anual de todos los órganos de regulación y control, así como la limpieza del inyector y de la placa radiante de infrarrojos, verificar su desgaste y limpieza de las posibles obturaciones que durante su funcionamiento hayan podido crearse.

Se verificará el correcto funcionamiento del termopar.

Las llaves de maniobra deben engrasarse utilizando grasa homologada, verificando la ausencia de pérdidas una vez montadas.

En caso de que el aparato vaya con peana y ruedas, debe procederse al engrase de los rodamientos así como la limpieza de todo resto que impida el giro de las ruedas.

1.1.II DESCRIPCIÓN GENERAL:

Básicamente se trata de un armario metálico de acero inoxidable en diferentes calidades de espesores y esmaltado al fuego, en que en su parte frontal se hayan ubicadas las placas radiantes quemadores de calor por medio de radiación infrarroja, los cuales van tostado y asando de forma uniforme las piezas a tratar. Para ello se dispone de unos ejes o espadas apoyados en los laterales de la máquina, en los que se insertan las piezas a asar. Estos ejes o espadas van acoplados de forma independiente a un e.m. en uno de sus extremos, que gracias a él proporciona el movimiento rotativo continuo.

Las espadas o ejes en 10 mm de acero inoxidable AISI-304 se apoyan en su soporte con 5 asientos en el extremo de su empuñadura y en un alojamiento desplazable en su otro extremo, de manera que es posible cambiar el plano vertical de cocción 25 cm. Con respecto al quemador.

La zona donde se ubican los electromotores, dispone de un electroventilador centrífugo Marca: Crouzet Modelo: 70546291 y Potencia: 30 vatios que facilita una ventilación continua evitando que se aumente la temperatura.

Dicho ventilador se ubica en la parte inferior de esta zona solidariamente unido al bastidor soporte de los electromotores rotación espadas.

La instalación del mismo se ha previsto de manera que el accionamiento del electromotor de una o varias espadas, supone la puesta en marcha del ventilador asegurándose con ello la ventilación.

Dispone de 2 ventanas de 6 x 10 cm. En su base y una de 6 x 10 cm. En el techo que junto a las ranuras practicadas en la parte inferior y superior de la tapa nos aseguran la ventilación.

Los quemadores son lineales y se disponen en diferentes planos horizontales, de tal manera que cada uno de ellos actúa sobre las piezas insertas en la espada o barra correspondiente. Van controlados por mandos independientes y su funcionamiento va regulado mediante una válvula de seguridad, la cual va equipada con un termopar, cerrando la entrada de gas y por tanto parándose el quemador automáticamente en caso de cualquier fallo de la llama.

En la parte inferior de este aparato que nos ocupa se halla una bandeja de acero inoxidable AISI-304 de 1 mm. De espesor que recoge las grasas y aceites que se desprenden de las piezas a rustir. Se extrae fácilmente y nos permite su limpieza con comodidad.

En la parte superior dispone de una escotadura para la salida de vahos de dimensiones 0,09 x 0,75 mts.

Por tanto cumple todas las exigencias requeridas por la reglamentación actual.

La peana con ruedas para facilitar su desplazamiento es opcional. Dispone de 2 puertas practicables en vidrio termoresistente de 6 mm. De espesor para el cierre del aparato.

SERIE «IN»

La descripción para los modelos de esta serie es la misma que para la Serie «D», en cuanto al funcionamiento, y equipamiento de control y seguridad.

Las espadas en los modelos de esta serie no son desplazables, obteniendo con ello un único plano de cocción de las piezas. Construido totalmente en acero inoxidable.

SERIE « IND »

Los modelos de esta serie son idénticos a los de la Serie «IN». Únicamente su capacidad y dimensiones es lo que lo diferencian, es decir, el n.º de espadas.

Disponen al efecto de dos planos de cocción, uno efectivo y otro más alejado de precocinado.

Se han dispuesto de manera que el giro de ambas espadas no se interfieran.

Cada e.m. CROUZET Mod. 82.642 54 r.p.m. acciona el movimiento de dos espadas. La situada en el plano más próximo al quemador, por acción directa y la situada en un plano más lejano por medio de una cadena de transmisión.

1.1.III QUEMADOR

El quemador lo conforma una construcción en plancha de acero inoxidable AISI-304 de 1 mm. De espesor en cuyo interior se aloja el difusor, venturi y guía venturi. En su perímetro exterior se acoplan las placas radiantes infrarrojos.

El difusor está construido en plancha de acero de 1 mm. Que de forma de "3" está soldada por puntos en sus caras paralelas con el cuerpo del quemador. En sus planos inclinados presenta 14 taladros Ø 10 mm. Y dos de Ø 12 mm. Que junto a los tres talados de Ø 4 mm. Realizados en su eje de simetría reparten uniformemente la mezcla de gas-aire por todos los alvéolos de las placas radiantes.

El venturi está formado por tubo de aluminio de Ø exterior de 35 mm. Se ha mecanizado de manera que en su interior presenta doble conicidad lográndose el efecto deseado.

Se fija exteriormente con un tornillo para fijarlo a una distancia del porta-inyector de 35 mm. No es necesario regular la entrada de aire primario.

Interiormente, guía su entrada con tubo de acero Ø 40 mm.

Las placas radiantes de infrarrojos son fabricadas por la Casa Cerámica Mongatina. Su montaje es flotante lo que facilita su extracción y colocación. Su unión se consigue mediante varilla Ø 4 mm. Roscada alojada en ranura media caña realizada en ambos extremos.

Presiones de funcionamiento

Las presiones de funcionamiento son las siguientes:

S/ NORMA EN-437

2.^a Familia H: 18 mbar

2.^a Familia E: 20 mbar

2.^a Familia E+: 20-25 mbar

3.^a Familia 3+: 50-67 mbar

3.^a Familia B/P: 50 mbar

3.^a Familia P: 50 mbar

S/ R.D. 494 DEL 20-5-88

GAS NATURAL: 18 MBAR

G.L.P. 50 MBAR

G.L.P. 50/67 MBAR

CONSUMOS PARCIALES Y TOTALES

A las presiones anteriormente citadas, los consumos serán los siguientes:

SERIE	MODELO RUSTIDOR	GAS NATURAL Nm ³ /H		BUTANO Kg/h		PROPANO Kg/h		BUTANO/PROPANO Kg/h		N.º QUEMADORES
		UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	
«D»	2-12-D	0,49	0,98	0,50	1,—	0,43	0,86	0,50	1,—	2
	4-24-D	0,49	1,96	0,50	2,—	0,43	1,72	0,50	2,—	4
	6-36-E	0,49	2,95	0,50	3,—	0,43	2,58	0,50	3,—	6
«IN»	2-10-IN	0,49	0,98	0,50	1,—	0,43	0,86	0,50	1,—	2
	3-15-IN	0,49	1,47	0,50	1,50	0,43	1,29	0,50	1,50	3
	4-20-IN	0,49	1,96	0,50	2,—	0,43	1,72	0,50	2,—	4
	5-25-IN	0,49	2,45	0,50	2,50	0,43	2,15	0,50	2,50	5
	6-30-IN	0,49	2,94	0,50	3,—	0,43	2,58	0,50	3,—	6
	7-35-IN	0,49	3,43	0,50	3,50	0,43	3,01	0,50	3,50	7
	8-40-IN	0,49	3,92	0,50	4,—	0,43	3,44	0,50	4,—	8
«IND»	5-30 IND	0,49	1,47	0,50	1,50	0,43	1,29	0,50	1,50	3
	7-42-IND	0,49	1,96	0,50	2,—	0,43	1,72	0,50	2,—	4
	9-45-IND	0,49	2,45	0,50	2,50	0,43	2,15	0,50	2,50	5
	11-66-IND	0,49	0,49	0,50	3,—	0,43	2,58	0,50	3,—	6
	13-78-IND	0,49	3,43	0,50	3,5	0,43	3,01	0,50	3,5	7
	15-90-IND	0,49	3,92	0,50	4,—	0,43	3,44	0,50	4,—	8

TIPO: ASADOR DE POLLOS con quemador a GN, G30 y G31

CAMPO DE APLICACIÓN:

USO INDUSTRIAL

MARCA: FECA **SERIES:** «D» «IN» «IND» **MODELOS** 2-12-D, 4-24-D, 6-36-E, 2-10-IN, 3-15-IN, 4-20-IN, 5-25-IN, 6-30-IN, 7-35-IN, 8-40-IN, 5-30 IND, 7-42-IND, 9-45-IND, 11-66-IND, 13-78-IND, 15-90-IND

FABRICANTE: FECA, S.C.P.

SERIE	MODELO RUSTIDOR	GASTO CALORÍFICO NOMINAL KW.(s/Hi)			
		GAS NATURAL PRESIÓN 20 mbar	BUTANO PRESIÓN 50 mbar	PROPANO PRESIÓN 50 mbar	BUTANO/PROPANO PRESIÓN 50/67 mbar
«D»	2-12-D	10,8	13	10,8	13
	4-24-D	21,6	26	21,6	26
	6-36-E	32,4	38,9	32,4	38,9
«IN»	2-10-IN	10,8	13	10,8	13
	3-15-IN	16,2	19,4	16,2	19,4
	4-20-IN	21,6	25,9	21,6	25,9
	5-25-IN	27	32,4	27	32,4
	6-30-IN	32,4	38,9	32,4	38,9
	7-35-IN	37,8	45,4	37,8	45,4
	8-40-IN	43,2	51,8	43,2	51,8
«IND»	5-30 IND	16,2	19,4	16,2	19,4
	7-42-IND	21,6	25,9	21,6	25,9
	9-45-IND	27	32,4	27	32,4
	11-66-IND	32,4	38,9	32,4	38,9
	13-78-IND	37,8	45,4	37,8	45,4
	15-90-IND	43,2	51,8	43,2	51,8

CONSUMOS PARCIALES Y TOTALES

A las presiones anteriormente citadas, los consumos serán los siguientes:

SERIE	MODELO RUSTIDOR	GAS NATURAL Nm ³ /H		BUTANO Kg/h		PROPANO Kg/h		BUTANO/PROPANO Kg/h		N.º QUEMADORES
		UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	UNITARIO	TOTAL	
«D»	2-12-D	0,49	0,98	0,50	1,—	0,43	0,86	0,50	1,—	2
	4-24-D	0,49	1,96	0,50	2,—	0,43	1,72	0,50	2,—	4
	6-36-E	0,49	2,95	0,50	3,—	0,43	2,58	0,50	3,—	6
«IN»	2-10-IN	0,49	0,98	0,50	1,—	0,43	0,86	0,50	1,—	2
	3-15-IN	0,49	1,47	0,50	1,50	0,43	1,29	0,50	1,50	3
	4-20-IN	0,49	1,96	0,50	2,—	0,43	1,72	0,50	2,—	4
	5-25-IN	0,49	2,45	0,50	2,50	0,43	2,15	0,50	2,50	5
	6-30-IN	0,49	2,94	0,50	3,—	0,43	2,58	0,50	3,—	6
	7-35-IN	0,49	3,43	0,50	3,50	0,43	3,01	0,50	3,50	7
	8-40-IN	0,49	3,92	0,50	4,—	0,43	3,44	0,50	4,—	8
	8-40-IN	0,49	3,92	0,50	4,—	0,43	3,44	0,50	4,—	3
«IND»	5-30 IND	0,49	1,47	0,50	1,50	0,43	1,29	0,50	1,50	4
	7-42-IND	0,49	1,96	0,50	2,—	0,43	1,72	0,50	2,—	5
	9-45-IND	0,49	2,45	0,50	2,50	0,43	2,15	0,50	2,50	6
	11-66-IND	0,49	0,49	0,50	3,—	0,43	2,58	0,50	3,—	7
	13-78-IND	0,49	3,43	0,50	3,5	0,43	3,01	0,50	3,5	8
	15-90-IND	0,49	3,92	0,50	4,—	0,43	3,44	0,50	4,—	8

TIPO: ASADOR DE POLLOS con quemador a GN, G30 y G31

CAMPO DE APLICACIÓN:

USO INDUSTRIAL

MARCA: FECA **SERIES:** «D» «IN» «IND» **MODELOS** 2-12-D, 4-24-D, 6-36-E, 2-10-IN, 3-15-IN, 4-20-IN, 5-25-IN, 6-30-IN, 7-35-IN, 8-40-IN, 5-30 IND, 7-42-IND, 9-45-IND, 11-66-IND, 13-78-IND, 15-90-IND

FABRICANTE: FECA, S.C.P.

SERIE	MODELO RUSTIDOR	GASTO CALORÍFICO NOMINAL KW.(s/Hi)			
		GAS NATURAL PRESIÓN 20 mbar	BUTANO PRESIÓN 50 mbar	PROPANO PRESIÓN 50 mbar	BUTANO/PROPANO PRESIÓN 50/67 mbar
«D»	2-12-D	10,8	13	10,8	13
	4-24-D	21,6	26	21,6	26
	6-36-E	32,4	38,9	32,4	38,9
«IN»	2-10-IN	10,8	13	10,8	13
	3-15-IN	16,2	19,4	16,2	19,4
	4-20-IN	21,6	25,9	21,6	25,9
	5-25-IN	27	32,4	27	32,4
	6-30-IN	32,4	38,9	32,4	38,9
	7-35-IN	37,8	45,4	37,8	45,4
	8-40-IN	43,2	51,8	43,2	51,8
	8-40-IN	43,2	51,8	43,2	51,8
«IND»	5-30 IND	16,2	19,4	16,2	19,4
	7-42-IND	21,6	25,9	21,6	25,9
	9-45-IND	27	32,4	27	32,4
	11-66-IND	32,4	38,9	32,4	38,9
	13-78-IND	37,8	45,4	37,8	45,4
	15-90-IND	43,2	51,8	43,2	51,8

DIÁMETRO INYECTORES

Los inyectores son de latón y se acoplan al porta inyector también de latón mediante unión roscada.

Llevan grabado su \varnothing en 1/100 cm.m. en una de sus caras.

SERIE	MODELO RUSTIDOR	N.º INYECTORES x \varnothing mm			
		GAS NATURAL	BUTANO	PROPANO	BUTANO/PROPANO
«D»	2-12-D	2 x 1,80	2 x 1,10	2 x 1,10	2 x 1,10
	4-24-D	4 x 1,80	4 x 1,10	4 x 1,10	4 x 1,10
	6-36-E	6 x 1,80	6 x 1,10	6 x 1,10	6 x 1,10
«IN»	2-10-IN	2 x 1,80	2 x 1,10	2 x 1,10	2 x 1,10
	3-15-IN	3 x 1,80	3 x 1,10	3 x 1,10	3 x 1,10
	4-20-IN	4 x 1,80	4 x 1,10	4 x 1,10	4 x 1,10
	5-25-IN	5 x 1,80	5 x 1,10	5 x 1,10	5 x 1,10
	6-30-IN	6 x 1,80	6 x 1,10	6 x 1,10	6 x 1,10
	7-35-IN	7 x 1,80	7 x 1,10	7 x 1,10	7 x 1,10
	8-40-IN	8 x 1,80	8 x 1,10	8 x 1,10	8 x 1,10
«IND»	5-30 IND	3 x 1,80	3 x 1,10	3 x 1,10	3 x 1,10
	7-42-IND	4 x 1,80	4 x 1,10	4 x 1,10	4 x 1,10
	9-45-IND	5 x 1,80	5 x 1,10	5 x 1,10	5 x 1,10
	11-66-IND	6 x 1,80	6 x 1,10	6 x 1,10	6 x 1,10
	13-78-IND	7 x 1,80	7 x 1,10	7 x 1,10	7 x 1,10
	15-90-IND	8 x 1,80	8 x 1,10	8 x 1,10	8 x 1,10

1.1.IV DIMENSIONES FÍSICAS

SERIE	MODELO RUSTIDOR	N.º INYECTORES x \varnothing mm			CAPACIDAD POLLOS	PESO KG	RUEDA
		ANCHO	ALTO	FONDO			
«D»	2-12-D	1300	610	550	12	61	NO
	4-24-D	1300	1010	550	24	88	
	6-36-E	1300	1410	550	26	131	
«IN»	2-10-IN	1300	610	480	10	47	NO
	3-15-IN	1300	810	480	15	61	
	4-20-IN	1300	1010	480	20	74	
	5-25-IN	1300	1210	480	25	88	
	6-30-IN	1300	1410	480	30	109	SI
	7-35-IN	1300	1610	480	35	125	
	8-40-IN	1300	1810	480	40	137	
«IND»	5-30 IND	1300	810	550	30	86	NO
	7-42-IND	1300	1010	550	42	102	
	9-45-IND	1300	1210	550	54	118	
	11-66-IND	1300	1410	550	66	153	SI
	13-78-IND	1300	1610	550	66	172	
	15-90-IND	1300	1810	550	90	190	

Si se suministran con peana y ruedas la altura se debe aumentar en 26 cm.

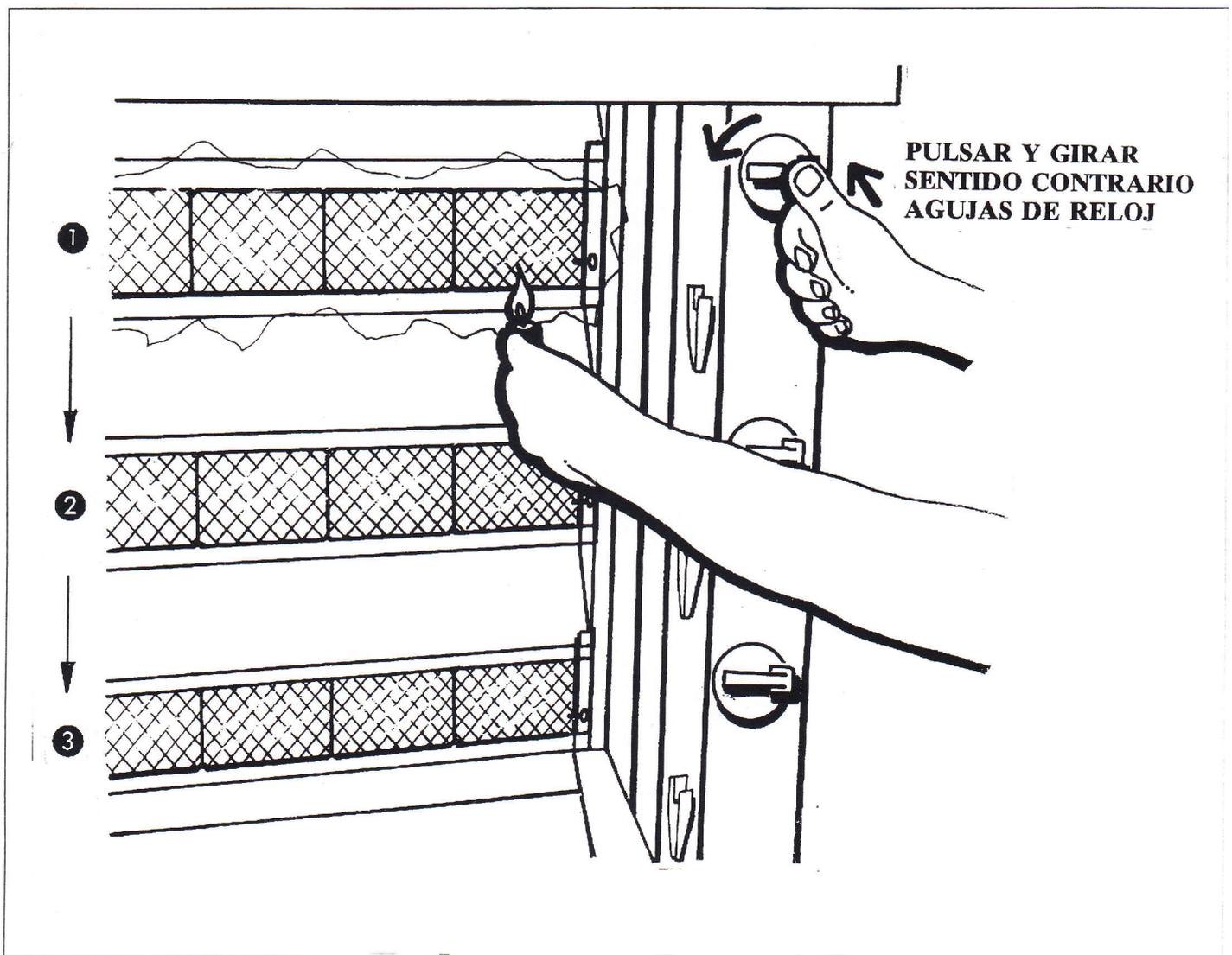
INSTRUCCIONES DE MANEJO DE LAS MÁQUINAS ASADORES DE POLLOS Y GRATINADORES

ENCENDIDO: ASADORES Y GRATINADORES

- 1.º Compruebe que los grifos de la máquina estén cerrados.
- 2.º Abra la llave o llaves de las bombonas de butano o paso de gas.
- 3.º Aproxime una llama a la línea de quemadores que desee poner en marcha: empezando siempre por la más alta. De paso con el mando

correspondiente de la máquina, manteniendo oprimido dicho mando hasta que la llama se mantenga girando el grifo en sentido inverso a las agujas del reloj. Esperar que se ponga incandescente antes de encender el siguiente.

- 4.º Siga las mismas normas para los siguientes quemadores.

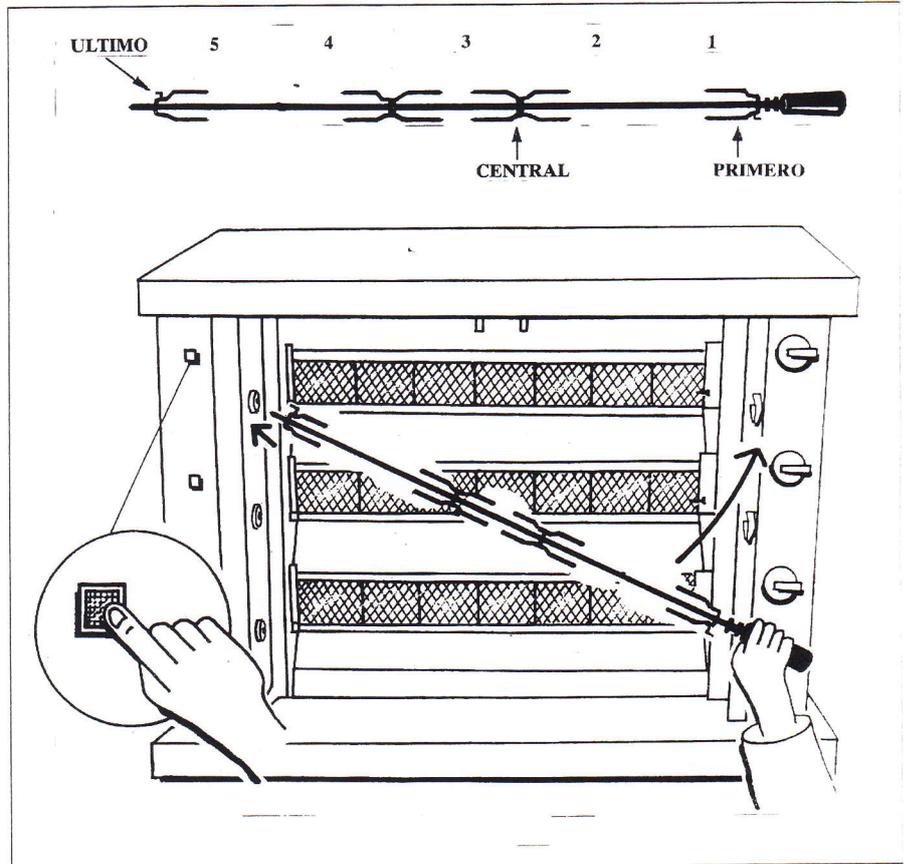


GIRO DE ESPADAS: ASADORES

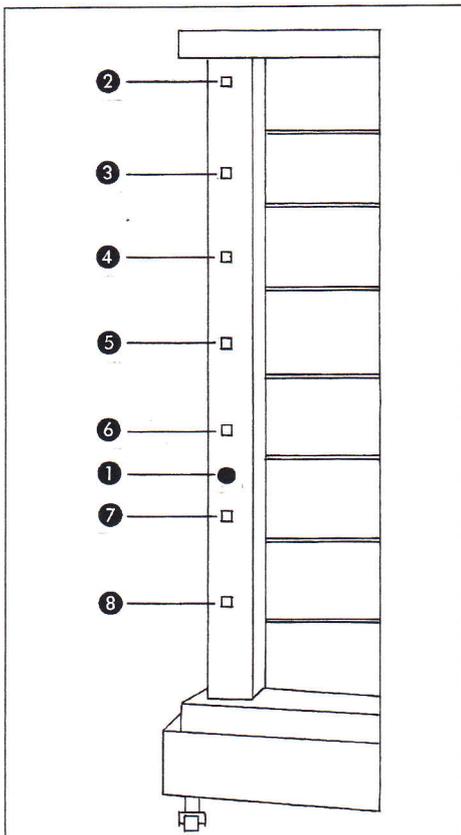
1.º) Fije un pincho con tornillos en extremo de la espada cerca de la empuñadura y ensarte 2 pollos juntos a continuación coloque un pincho central (2 direcciones) y así sucesivamente hasta la última posición donde se fijará otro pincho con tornillo.

2.º) Coloque la espada por su punta en el alojamiento cuadrado del cónico del lateral izquierdo de la máquina y déjese descansar en el soporte por la parte del mango colocando de forma que coincida la rulina en soporte del lateral derecho.

Accione el interruptor del motor que desee utilizar y se pondrá en marcha la correspondiente espada.



MANUAL DE USO PARA ASADORES CON SISTEMA DE VENTILACIÓN PARA AIRE FORZADO



1 Interruptor general de corriente, a su vez encendido de sistema de ventilación.

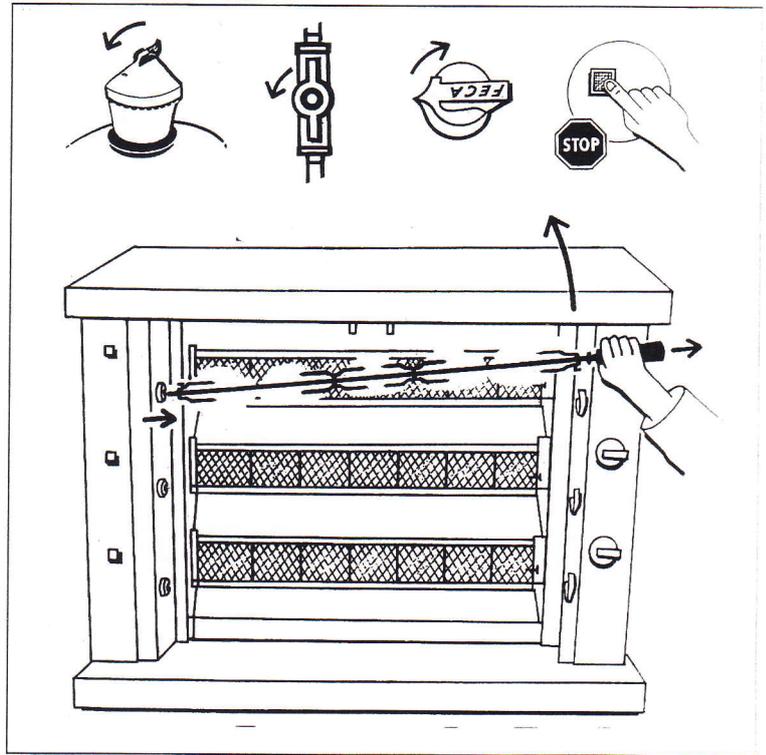
2, 3, 4, etc. Interruptores de puesta en marcha y paro de motores.

INSTRUCCIONES

- 1.º) Conecte el interruptor 1 para dar corriente al sistema de motores y a su vez encendido de ventilación.
- 2.º) Encienda el interruptor 2, 3, 4, etc., según haya seleccionado para el asado.
- 3.º) Una vez terminado el asado, desconecte el interruptor de selección de motor.
- 4.º) Deje encendido el interruptor 1 unos minutos para la total refrigeración de motores.
- 5.º) Una vez cerciorado de la absoluta refrigeración de los motores, desconecte el interruptor de ventilación 1, desconecte a su vez automáticamente la línea de alimentación de los motores.
- 6.º) Se aconseja al usuario desconectar el interruptor del motor con el cual esté trabajando, antes de cada operación de carga o descarga de la barra de asado.

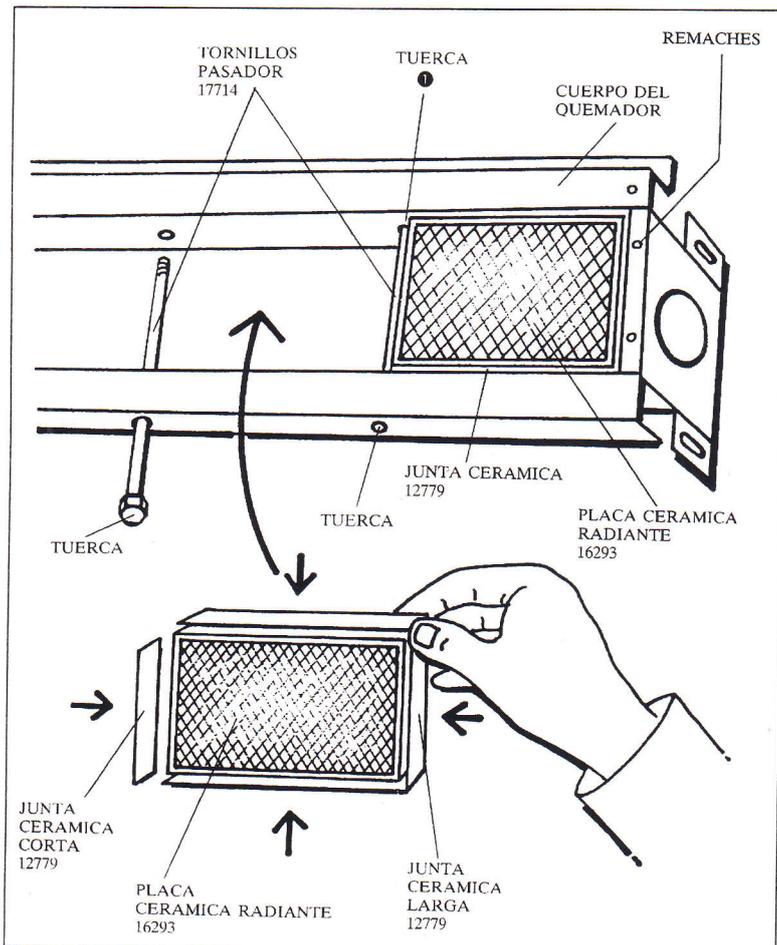
APAGADO:

- 1.º) Cierren las llaves de la botella o paso de gas.
- 2.º) Cierre los brifos de los quemadores.
- 3.º) Pare los motores.
- 4.º) Extraiga la espada que desee levantándola un poco de su soporte y al mismo tiempo desplazando hacia la derecha y saldrá de su alojamiento



SUSTITUCIÓN DE LAS PLACAS DEL QUEMADOR:

DESMONTAJE QUEMADORES: IN-IND-INDH



Para desmontar:

- 1.º) Extraer los remaches de los extremos.
- 2.º) Sacar la tuerca 1.
- 3.º) Retirar el tornillo pasador.
- 4.º) Extraer la placa cerámica radiante.

Repetir la operación tantas veces como placas cerámicas radiantes se hayan de sustituir.

Para montar las placas:

Empezar en sentido inverso al utilizado para desmontar.

- 1.º) Coger una placa cerámica radiante y una junta cerámica larga.
- 2.º) Envolver la placa con la junta cerámica por tres de los cantos.
- 3.º) Colocar la placa con la junta dentro del cuerpo del quemador procurando que no se salga la junta y quede bien apretado contra el final del quemador.
- 4.º) Colocar el extremo la junta cerámica corta.
- 5.º) A continuación pasar el tornillo pasador que debe aguantar la junta dentro de la regata de la placa cerámica radiante.
- 6.º) Colocar la tuerca en el extremo del tornillo, con la mano y sin apretar.

Repetir la operación tantas veces como placas se hayan de colocar. Por último colocaremos las planchas de los extremos con remaches o tornillos y apretaremos las tuercas 1 con dos llaves del n.º 7.

RECORTAR CON UNA CUCHILLA EL SOBRENTE DE LA JUNTA QUE SOBRESALGA POR ENCIMA DE LAS PLACAS DE CERÁMICA RADIANTE.

REGULACIÓN DEL FUEGO A LO LARGO DEL QUEMADOR MODELOS: IN-IND-INDH

En caso de que una parte de los pollos de una espada se cuezan antes que los del otro extremo, actuar de la siguiente forma:

- 1.º) Sacar la tapa lateral donde se encuentran las manchas del gas.
- 2.º) Aflojar la tuerca que sujeta el soporte de las baterías del inyector con el chasis, tornillo largo.
- 3.º) Desplazar el venturi en sentido contrario a la parte del quemador que cuece menos.
- 4.º) Una vez ajustado, apretar las tuercas y contratuercas del tornillo largo.

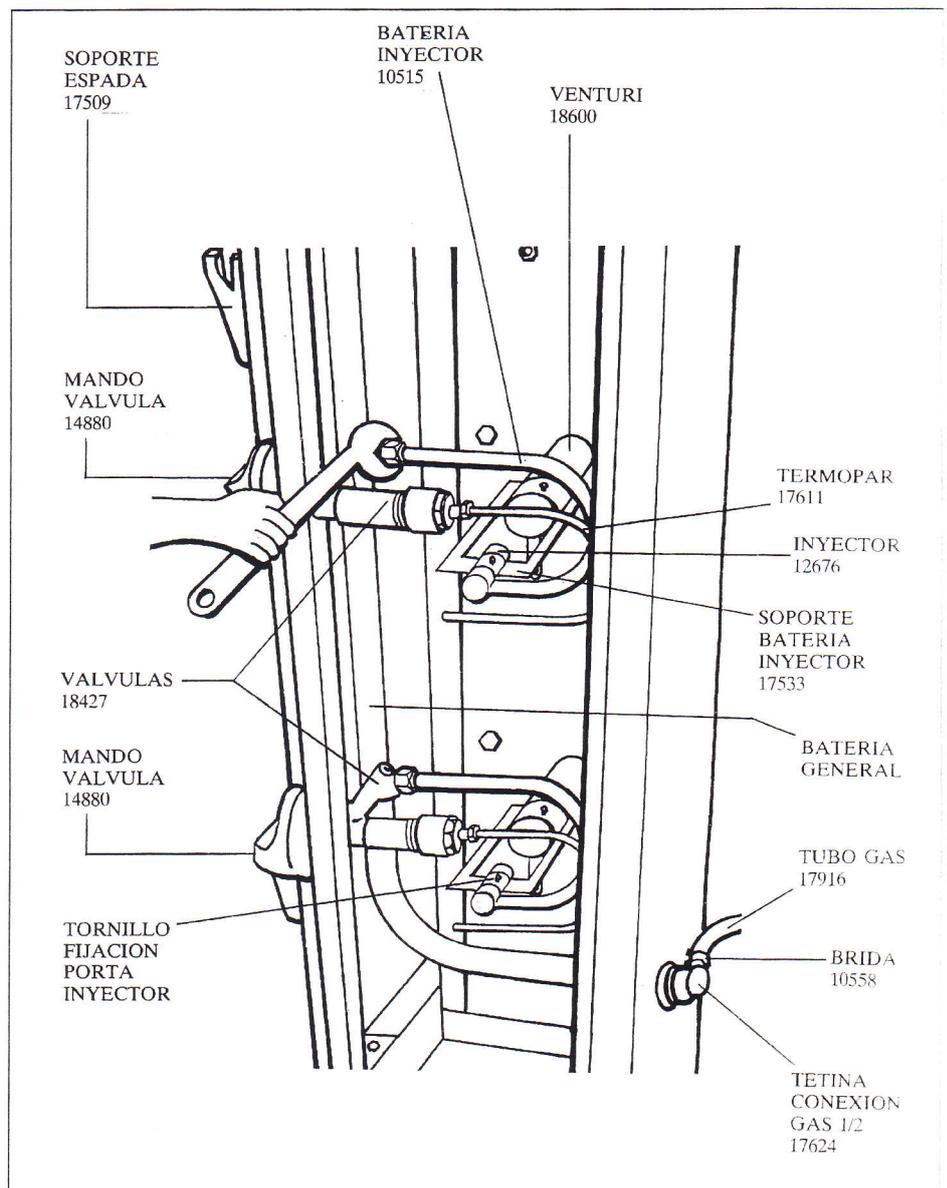
DESMONTAJE DE INYECTORES Y REGULACIÓN MODELOS: IN-IND-INDH

Para desmontar o sustituir el inyector:

- 1.º) Aflojar la tuerca de la batería del inyector con la válvula de seguridad.
- 2.º) Aflojar el tornillo de fijación del porta inyector.
- 3.º) Retirar la batería del inyector.
- 4.º) Retirar el inyector tal como muestra el dibujo.
- 5.º) Colocar el nuevo inyector.
- 6.º) Colocar la batería del inyector.
- 7.º) Apretar el tornillo de fijación del porta inyector.
- 8.º) Apretar (no demasiado) la tuerca de unión de la válvula de seguridad.

Comprobar que no existen fugas entre la válvula y la tuerca.

DESMONTAJE INYECTORES ASADORES MODELOS: IN-IND-INDH



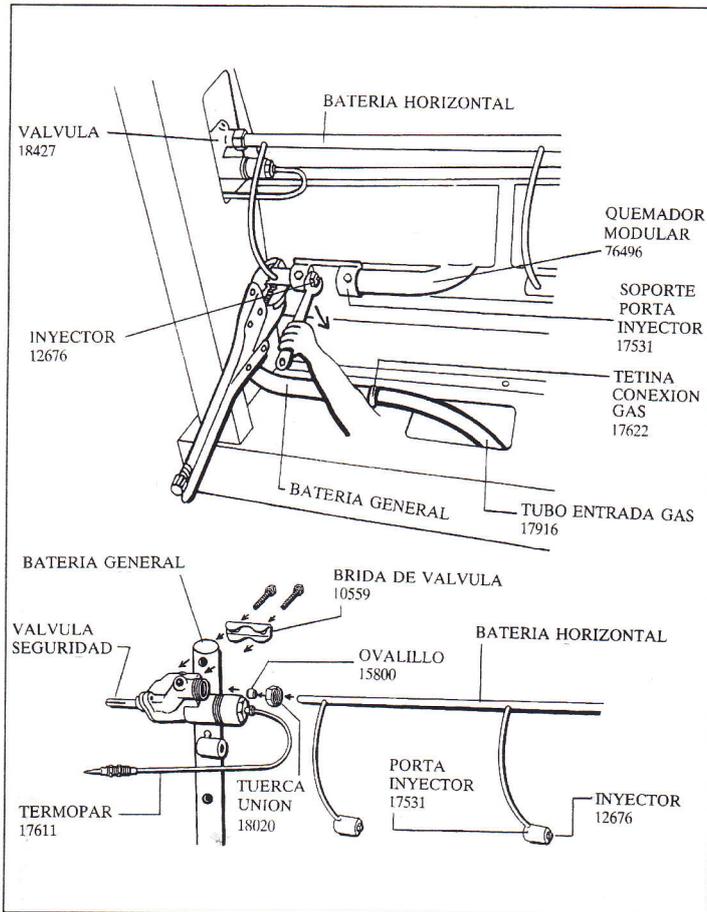
OBSERVACIONES:

En el caso de que algún quemador deje de funcionar o queme irregularmente, compruebe los siguientes puntos y por este orden:

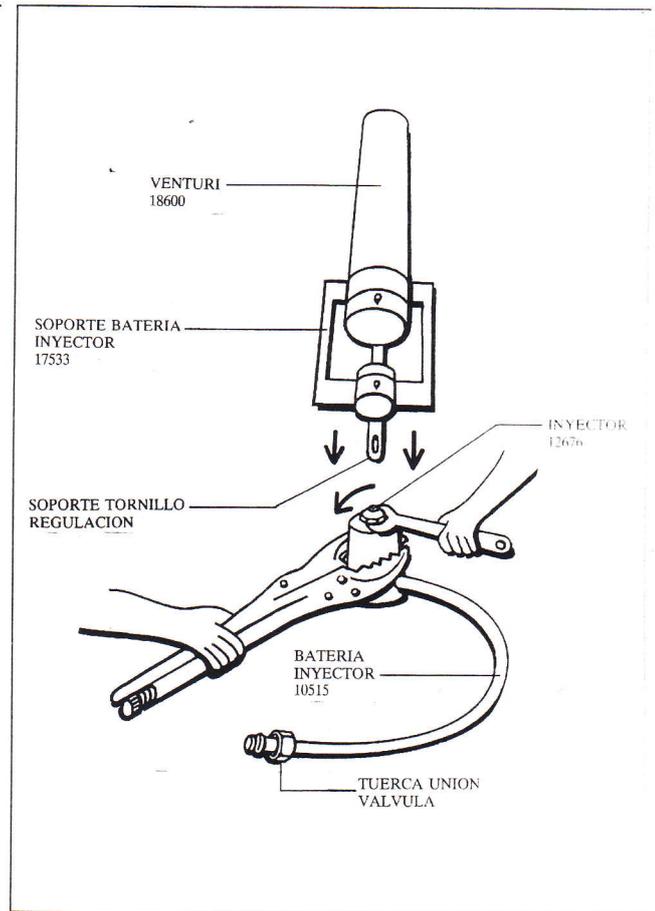
- 1.º) Que la bombona o el paso de gas sea suficiente para asegurar una evaporación eficaz y regular.
- 2.º) Si sigue funcionando mal, compruebe que el reductor de salida funcione correctamente. En caso de mal funcionamiento proceda a su sustitución.
- 3.º) Ante cualquier duda o problema llame a nuestro servicio de asistencia o a un técnico de la firma suministradora del gas.
- 4.º) Caso de un corte de fluido eléctrico, cierre los grifos del gas para evitar que se quemen los pollos al quedar detenidas las espadas.

Para la limpieza de la máquina utilicen materiales que no rayen, evitando que se mojen las placas de cerámica de los quemadores. Se recomienda el engrase del cojinete donde va alojada la espada cada 100 horas.

DESMONTAJE INYECTORES ASADORES MODELOS: II-I-C



DESPIECE INYECTORES MODELOS: IN-IND-INDH



DESPIECE DEL MOTOR

INTERRUPTOR	12575
BOBINA DE MOTOR	10560
MOTOR COMPLETO	15087 - REDONDO
"	15090 - CUADRADO
"	15089 - GRANDE
REDUCCION MOTOR	16900 - REDONDO
SOPORTE MOTOR	17510
MANGUITO MOTOR	□ 10 - 14987
"	□ 12 - 14988
JUNTA AISLANTE MOTOR	12778
COJINETE	11038
CONICO DE ESPADA	11040

