



Documento N°: 7.5.22.00

Fecha Versión:
30/11/2015

Versión: 00

pág 1 de 10

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”



MANUAL DE SERVICIO



Documento N°: 7.5.22.00

Fecha Versión:
30/11/2015

Versión: 00

pág 2 de 10

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”

IMPORTANTE

Este manual suministra instrucciones detalladas y específicas de acuerdo a la información que debe conocer el operador en relación a la instalación, y situaciones que puedan presentarte durante la operación de la línea de Hornos a **GAS REF YXY-212A**

Las situaciones eventuales aquí descritas hacen referencia a instrucciones de manejo que puedan controlar fácilmente y puedan ser tratadas por el operador del dispositivo. Se aclara que en este manual NO se encontrara información en términos de mantenimiento y servicio técnico del dispositivo, por lo que esto debe ser realizado por una persona experta y especializada.

**“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”****INFORMACION DE SUMA IMPORTANCIA**

Para garantizar un óptimo funcionamiento del equipo por favor tenga en cuenta las siguientes recomendaciones para alargar su vida útil y evitar que se presenten averías o inconvenientes por uso inadecuado. Se resalta que la **garantía es por defectos de fábrica** y para que sea efectiva y no tenga costos adicionales es necesario trasladar el equipo a las instalaciones con la documentación pertinente (Factura y Garantía), de lo contrario un personal técnico puede ser enviado al sitio donde esté instalado y el cliente asume los costos de los viáticos según la tarifa de la empresa que varía dependiendo del lugar en que encuentre.

FICHA TECNICA

MODELO	THUNDER 212A
POTENCIA	200 W
VOLTAJE	110 V
FRECUENCIA	60 HZ
TIPO DE GAS	LNG
RANGO DE PRESION DE GAS	2.0 KPA
RANGO DE CONSUMO DE GAS	32 MS/H
RANGO DE TEMPERATURA	20°C -300°C
DIMENSION	900X1000X970 (MILIMETROS)
PESO	120 KG
MODO	2 CAMARAS 2 BANDEJAS, 4 RODACHINAS.

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”

ANTES DE USAR EL EQUIPO

Se debe colocar el horno en un área ventilada, separado de las tres paredes unos 30 centímetros, y 50 centímetros del techo del lugar de trabajo. El piso debe estar nivelado, y seco. (Ver figura 1 y 2)

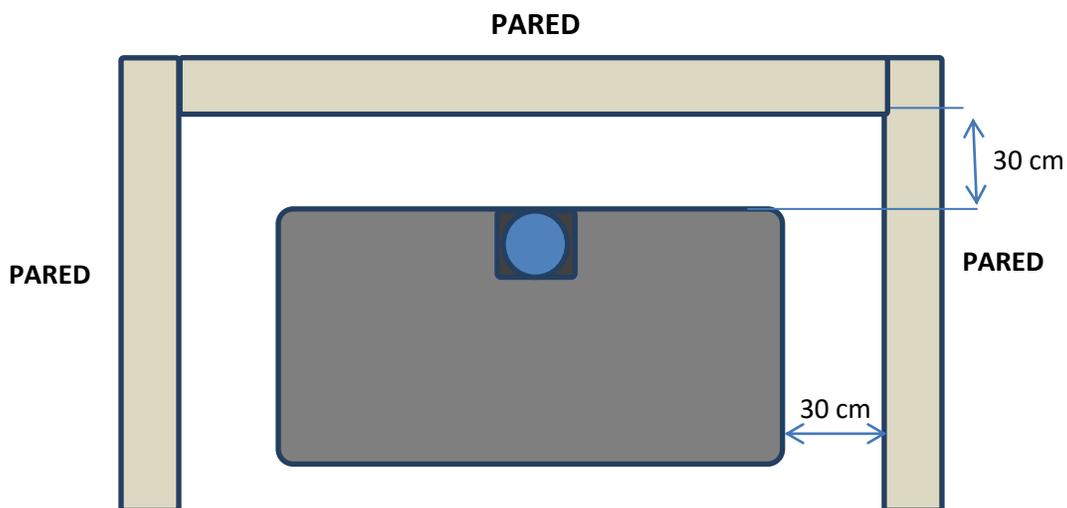


FIGURA 1. VISTA PLANTA HORNO

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”

TECHO

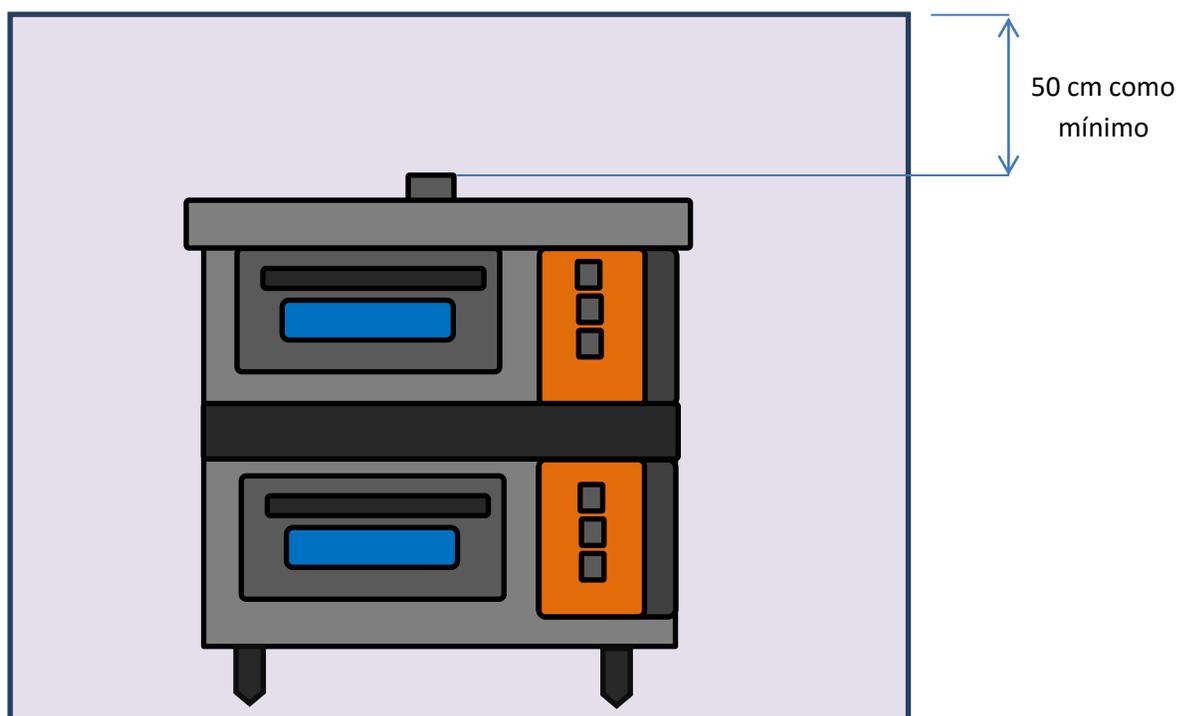


FIGURA 2. VISTA ALZADA HORNO

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”

PANEL DE CONTROL





Documento N°: 7.5.22.00

Fecha Versión:
30/11/2015

Versión: 00

pág 7 de 10

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”

FIGURA 3. PANEL DE CONTROL

Los elementos que se encuentran en el panel de control tensión de 110 voltios, **SE RECOMIENDA ESTABILIZADOR DE VOLTAJE.**

ELEMENTOS DEL PANEL

1. AJUSTE DE TEMPERATURA DEL TECHO (CONTROL DE TEMPERATURA)
- 2 AJUSTE DE TEMPERATURA DEL PISO (CONTROL DE TEMPERATURA)
- 3 AJUSTE DEL TIEMPO PARA MANTENER ENCEDIDO EL HORNO (TEMPORIZADOR)
- 4 INDICADOR LUMINOSO FIN DE TIEMPO ENCEDIDO DEL HORNO
- 5 INTEERUPTOR ENCEDIDO/APAGADO DEL HORNO
- 6 INTERRUPTOR PARA LA LILUMINACION DEL HORNO
- 7 INTERUPTOR PARA TRABAJAR HORNO CON TEMPORIZADORES



Documento N°: 7.5.22.00

Fecha Versión:
30/11/2015

Versión: 00

pág 8 de 10

“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”

CONSIDERACIONES

Este horno no necesita campana extractora gracias a su combustión limpia, que no produce gases residuales. Los vapores producidos por el asado son mínimos, y no perjudican el entorno, SIN EMBARGO EL LUGAR DE TRABAJO DEBE SER AIRADO Y NO CERRADO

Si va a trabajar con gas propano (de cilindro), se requiere **UN REGULADOR** ubicado en el cilindro referencia R4, marca **HUMCAR** preferiblemente. Adicionalmente, se necesita **UN REGULADOR DE SEGUNDA ETAPA**, ubicado en el horno, de referencia **R2 ET** para que le suministre una presión de **1/4 de libra**.

Si va a trabajar con gas natural, debe utilizar **UN REGULADOR DE SEGUNDA ETAPA**, referencia **R2 ET**, ubicado en el horno.

**“MANUAL DE SERVICIO DEL HORNO A GAS YXY 212A”**

PASOS A SEGUIR CUANDO EL HORNO HA ESTADO EN REPOSO

Para los siguientes pasos ver Figura #3 para identificar a que componentes se refieren

- 1) Se debe abrir el paso de gas en su acometida.
- 2) Presione el interruptor #5 para dar encendido al horno, si desea trabajar con los temporizadores debe encender el interruptor # 7
- 3) Si va a trabajar con temporizador, ajuste girando la perilla #3 hasta llegar a los minutos deseados.
- 4) Debe iniciar encendiendo el piso #2 girando la perilla a la temperatura deseada y esperar 20 segundos.
- 5) Encender el techo girando la perilla #1 hasta la temperatura deseada.
- 6) Si requiere iluminación dentro de la cámara, encienda el bombillo pulsando el interruptor #6.
- 7) Cuando el tiempo programado en la perilla #3 haya llegado a su fin, la luz piloto #4 se encenderá y se activara una alarma sonora.
- 8) Apague el horno oprimiendo el interruptor #5, y si no va a utilizar más el horno, cierre la válvula de gas para más seguridad.

NOTA: los pasos del 3 al 7 se hacen para la segunda cámara.

