



Esta guía le ofrece importantes indicaciones sobre el transporte, instalación del equipo debiendo ser leído previamente antes de realizar cada una de estas tareas. El acatamiento de las instrucciones, reglas, recomendaciones y advertencias descritas en este documento, aseguran el funcionamiento correcto, durabilidad del equipo y la seguridad de las personas que están en contacto con él. Cualquier manipulación de los sistemas del equipo sin autorización de Maquipan deja invalidada la garantía.

Ante cualquier consulta recurra al teléfono de asistencia +56 2 2747 1452

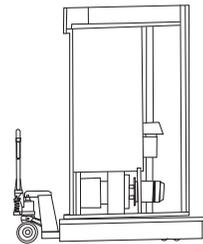
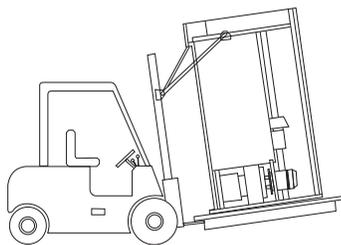
## INFORMACION GENERAL

Hornos de alta eficiencia y alto rendimiento dedicados a la cocción incluso de los platillos más complejos. El operador podrá al elegir entre la cocción por convección, vapor, mixto convección/vapor con humidificador y deshumidificador según el modelo específico. Además, gracias a la presencia de portarejillas bivalentes, se podrá elegir si se desea utilizar el horno en modo pastelería o delicatessen.

## TRANSPORTE, MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

### A) MANIPULACION

La mudanza, carga y descarga del horno se debe realizar mediante una grúa de horquilla y en su posicionamiento final puede utilizarse un montacargas hidráulico, ambos equipos deben ser adecuados para el peso y volumen de la carga. Utilice todo tipo de precauciones a fin de evitar daños en el equipo cuando se la desplaza y al personal que realiza la operación.



### B) TRANSPORTE

El vehículo asignado para el transporte del equipo deberá contar con la capacidad (peso y volumen) y seguridad adecuada para no comprometer la carga o el personal involucrado. Utilice todo tipo de precauciones a fin de asegurar la carga para evitar daños en el equipo. Cinchos o amarras posicionadas sin protección pueden ocasionar daños no cubiertos por la garantía.

### D) ALMACENAMIENTO

El equipo no puede ser apilado o montado sobre otros objetos.

La temperatura en el lugar de almacenamiento debe estar entre  $-10^{\circ}\text{C}$  y  $+50^{\circ}\text{C}$ .

Las condiciones climáticas de humedad nunca deben ser tales que provoquen algún grado de condensación.

El equipo y sus partes no deben estar expuestas a la intemperie.

### D) DESEMBALAJE

Remueva el empaque exterior con sumo cuidado (jaulas de madera y/o cajas de cartón) y dispóngalo en conformidad con las leyes vigentes en el país de instalación. Clavos, grapas o elementos de fijación del embalaje retirados de forma incorrecta puede provocar daños a los equipos no cubiertos por la garantía.

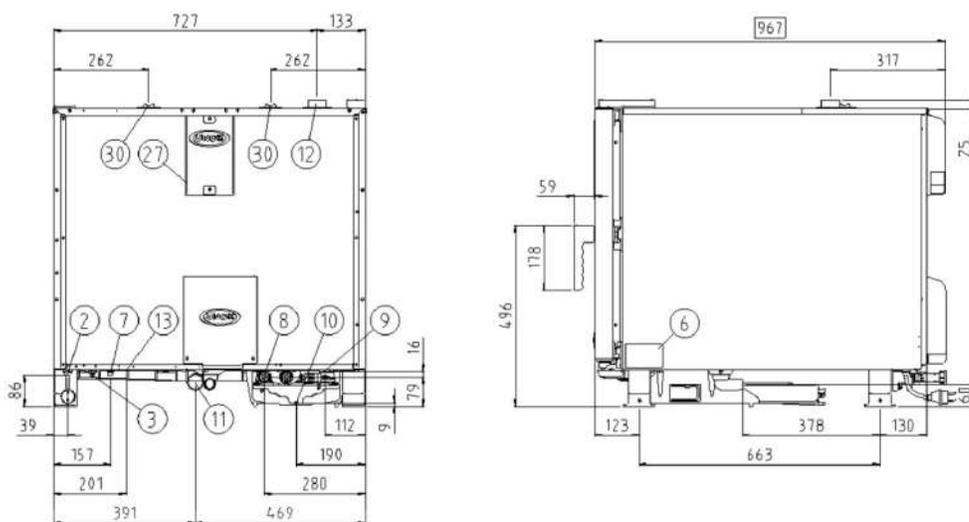
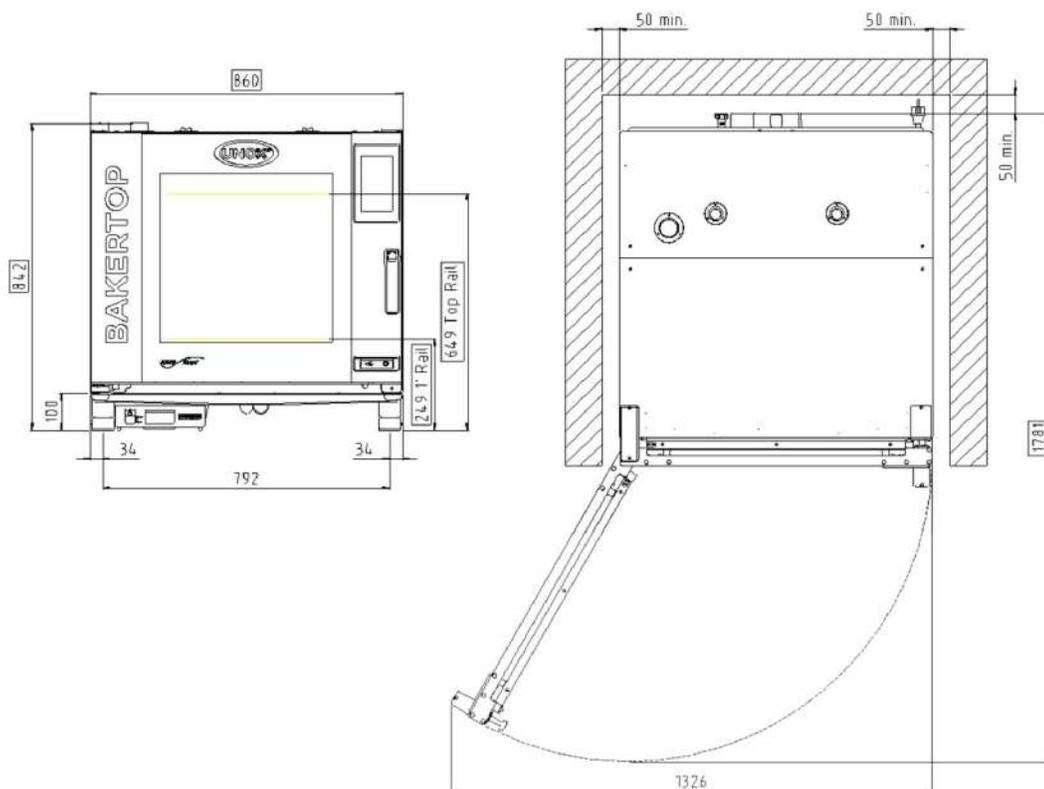
Remueva toda la información y piezas del interior correspondiente al equipo, como manuales, manillas, colector de escape y el adaptador de chimenea. Procure no extraviar ninguna de las piezas incluidas de lo contrario no podrá utilizar el equipo.



Es responsabilidad del cliente suministrar todas condiciones necesarias para el posicionamiento del equipo, tomado en cuenta: puertas, pasillos, pendientes, desniveles, escaleras, escalones, etc. Condiciones especiales deben ser evaluadas por personal de Servicio Técnico Maquipan y pueden tener un valor no incluido en la compra del equipo.

## DIMENSIONES Y CONEXIONES

Capacidad bandejas	Distancia bandejas	Temperatura de ejercicio	Humidificador	Panel de control	Dimensiones mm			Potencia térmica (GLP)	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
					ancho (A)	fondo (B)	alto (C)				
6 / 60x40	80mm	31-260°C	COMBI	TOUCH SCREEN	860	967	843	19kW	1kW - 3.5A	220V/1/50HZ	126kg



2	CAJA DE CONEXION
3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
9	ENTRADA DE GAS 3/4"
10	INGRESO Rotor.KLEAN
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO
30	SALIDA HUMOS DE COMBUSTION



Los hornos poseen patines para su posicionamiento y no incluyen atril, por lo que debe ser instalado a una altura adecuada para su operación.



Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia.

## REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

### A) REQUERIMIENTOS DE ESPACIOS Y AMBIENTALES

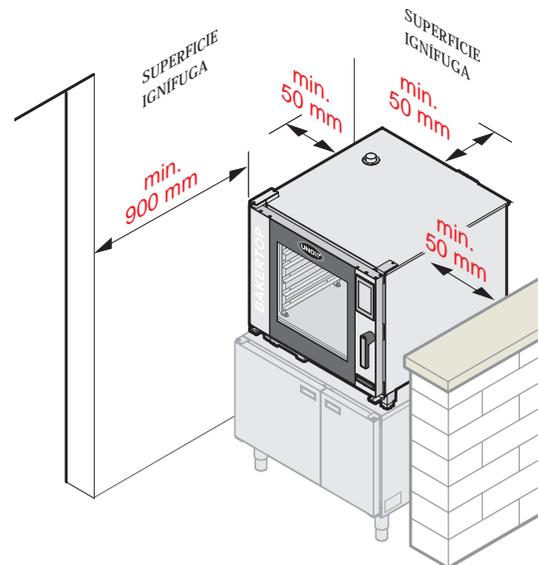
**Piso:** Liso y nivelado; se recomienda que se encuentre recubierto con baldosas de alto tránsito. El suelo no debe estar compuesto o cubierto de materiales inflamables (ej.: madera, plásticos, etc.).

**Techo o cielo falso:** Altura mínima recomendada es de 2.4m con revestimientos e instalaciones dependientes o anexas bajo norma. No debe estar compuesto o cubierto de materiales inflamables (ej.: madera, plásticos, etc.).

**Muros colindantes (vista frontal):** Distancia mínima al muro derecho es de 50mm, al muro izquierdo es de 50mm y al muro posterior es de 50mm. Los muros colindantes no deben estar compuestos o cubiertos de materiales inflamables (ej.: madera, plásticos, etc.), con revestimientos e instalaciones dependientes o anexas resistentes al calor y deben estar bajo norma. El horno no puede ser empotrado.

**Equipos colindantes:** La distancia mínima del horno a otros equipos en sus costados laterales es 450mm y posterior 700mm. El cliente debe considerar que los equipos colindantes pueden estar expuestos al calor.

Instale el equipo en locales aptos destinados a la cocción de alimentos industriales con un adecuado recambio de aire que cumplan las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones protegidos contra los agentes atmosféricos con temperaturas de +5° a 35°C como máximo con una humedad que no supere el 70%.

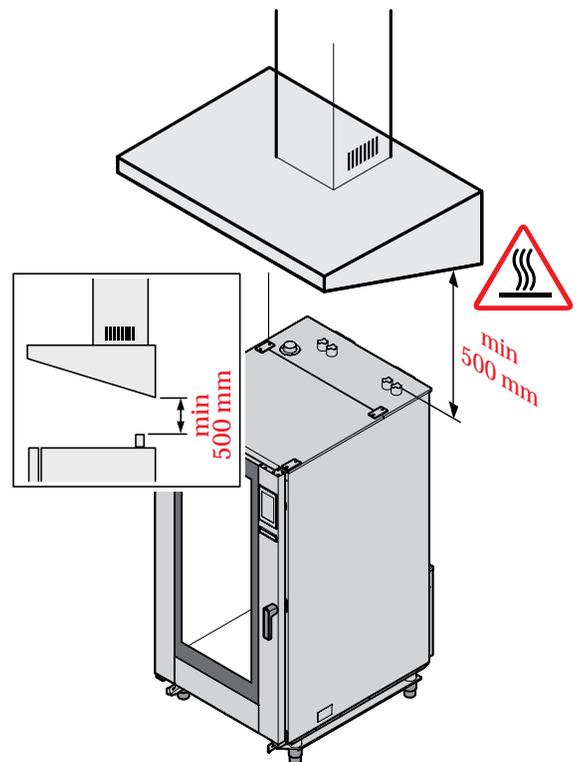


### B) DESCARGA DE HUMOS Y VAPORES

Por medio de los tubos de evacuación se expulsan los humos y los olores procedentes de la cámara del horno, así como los gases de combustión. Su evacuación al exterior se debe realizar por medio de una campana extractora de capacidad y tamaño adecuados para el tipo de horno.

La campana debe colocarse a una distancia mínima de 500mm con respecto al tubo de evacuación. Los gases de escape pueden alcanzar temperaturas próximas a los 500°C.

No utilice tubos de evacuación realizados en aluminio o en materiales que no resistan tales temperaturas. Asegúrese de que por encima de la salida de humos no haya objetos o materiales que puedan obstruir el flujo de los humos o sufrir daños directos por la temperatura o los humos. No deje materiales inflamables cerca de las chimeneas de evacuación.



El ambiente destinado a la instalación deberá contar con una ventilación adecuada para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y la circulación constante de aire en todo momento. El no cumplimiento de los anteriores requerimientos de extracción puede provocar el mal funcionamiento del aparato y acumulación de gases perjudiciales para la salud. Los ductos y campanas necesarios para la instalación deben ser proporcionados e instalados por cliente.

### C) ENERGIA ELECTRICA

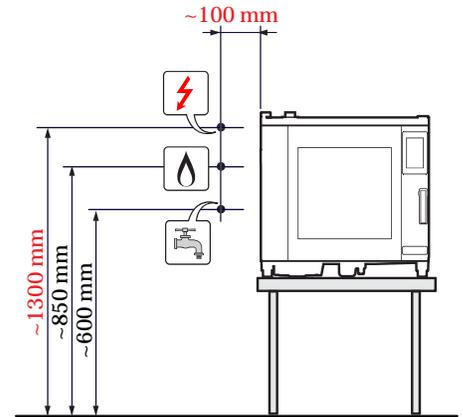
La instalación eléctrica del local en el que se colocará el horno tiene que respetar todo lo previsto por las normas vigentes. Tiene que poseer las características requeridas en la placa del horno, poseer un eficaz conductor a tierra y un interruptor automático entre el aparato y la red de distribución con un diferencial con características adecuadas a la potencia del aparato.

El horno tiene que estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se efectúa con un borne predispuesto. Las líneas de suministro de gas y eléctrico deben quedar distanciadas en al menos 450mm.

#### XEBC-06EU-GPRM

1. El punto eléctrico debe ser ubicado en la parte posterior izquierdo del horno. El equipo posee con un conector tipo schuko de 16A el cual debe ser conectado directamente a un modulo hembra schuko de 16A existente en el lugar de la instalación a una altura mayor de 1300mm sobre el suelo.

2. La instalación debe poseer un interruptor automático dedicado de 16 Amp.



Todos los enchufes e interruptores que sirven para conectar el aparato a la red eléctrica, tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso. Procure no utilizar adaptadores o intervenir el conector eléctrico del equipo de lo contrario la garantía será anulada.

### D) ALIMENTACION QUEMADOR GAS GLP

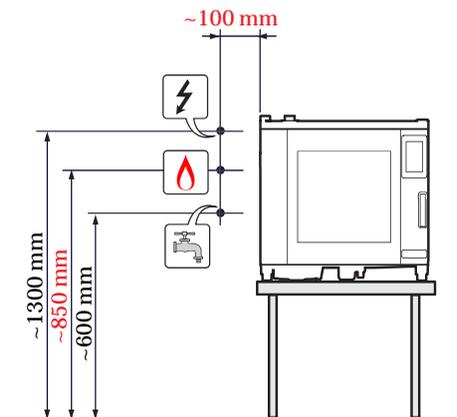
La instalación de distribución de gas en el local destinado para el horno tiene que respetar todo lo previsto por las normas vigentes. El terminal destinado a la conexión del horno tiene que estar equipado con una llave de paso de cierre rápido que tiene que estar homologada. Las líneas de suministro de gas y eléctrico deben quedar distanciadas en al menos 450mm.

El cliente tiene que garantizar que la presión de la red (presión de entrada) sea suficiente para un buen funcionamiento del quemador. Fuera de estos campos de presión no se permite el funcionamiento de este aparato si se detectan presiones diferentes de las citadas se deberá recurrir empresa suministradora del combustible o bien a quien haya efectuado la instalación.

La conexión de entrada del equipo deberá ser con un flexible para gas de 3/4 pulgada.

Se recomienda instalar antes de la conexión del horno una válvula estabilizadora de presión adecuada, un manómetro y de forma obligatoria una llave de paso.

Para un correcto funcionamiento la presión de gas de entrada al equipo deberá ser siempre de 28 a 32 mbar.



Todas las llaves, reguladores y nanómetros que sirven para el paso o monitoreo del flujo de gas de la red, tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso. Todas las llaves, reguladores y nanómetros deben ser instalados por cuenta del cliente.

## E) ALIMENTACION DE AGUA

El equipo debe funcionar con un filtro y un ablandador de agua.

Debe tener línea de alimentación con una cañería ubicada en lado posterior izquierdo del horno (vista frontal). La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 1,5 Bar y 6 Bar (2 Bar recomendado), con un caudal mínimo de 300 l/h, +30°C como máximo de temperatura y tiuna conductividad máxima de 1000 µS/cm.

La línea de alimentación de agua debe tener una llave tipo bola para controlar la presión y realizar su mantención.

La conexión al desagüe del local debe ser resistente a la temperatura.

Además de estas características, es necesario que el agua de entrada cumpla todos los parámetros indicados a continuación. En cualquier caso, es responsabilidad del propietario del equipo asegurarse de que el agua de entrada cumpla las especificaciones expuestas; si los valores del agua difieren de los indicados a continuación, es necesario tratar adecuadamente el agua de entrada para que los valores estén dentro de los límites especificados para cada circuito. El uso de agua con parámetros que incumplan las indicaciones proporcionadas invalida la garantía.

Especificaciones del agua de entrada

Cloro libre = 0,5 ppm

Cloraminas = 0,1 ppm (mg/L)

pH 7 ÷ 8,5

Conductividad eléctrica = 1000 µS/cm

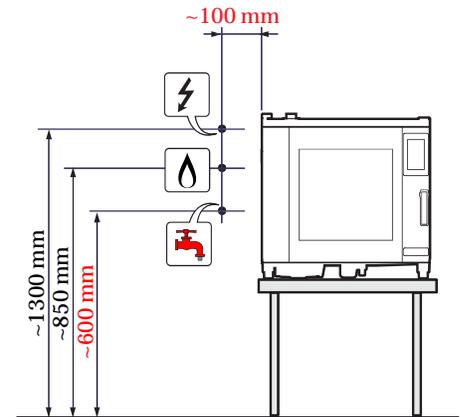
Dureza total (TH) = 30 °dH

Cloruros\* = 120 ppm\*\*

Círculo de vapor: Especificaciones del agua de entrada

Dureza total (TH) = 8 °dH \*

Cloruros\* = 25 ppm\*\*



El uso de agua dura y/o sin filtrar perjudica el funcionamiento de sistema de inyección de vapor y la garantía respecto de las piezas estropeadas queda de inmediato anulada. Se recomienda revisar de forma periódica el ablandador de agua y el filtro asignado al horno para asegurar su buen funcionamiento.

Todas las llaves que sirven para regular el paso de la red o para desconectar el aparato de la red, tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso.

## F) DESCARGA DE AGUA

Los aparatos disponen de un tubo de desagüe DN 50 mm. Los equipos se suministran sin tuberías de desagüe. Se ofrece un kit de conexión del equipo compuesto por una manguera de alimentación de agua y tuberías de desagüe.

Sólo se permite una conexión fija sin un sifón. El sifón y la sección de salida ventilada son parte integral de los equipos. Si, a pesar de todo, se instala un sifón adicional, también debe instalarse un aireador de tubo.

Altura de la conexión de desagüe aprox. 50cm y los tubos de desagüe se deben tender con una pendiente constante de como mínimo 4°.

La temperatura media de las aguas residuales es de 65°C, por lo que sus cañerías deben ser de cobre al menos por 2 metros.

Trapa de grasas

Todas las empresas que procesan alimentos están obligadas a tratar las aguas residuales con contenido graso mediante la instalación de un separador de grasas, antes de drenarlas al alcantarillado. El dimensionado del separador de grasa depende de la cantidad de raciones que se preparen al día. Las instalaciones dependientes de este tratamiento de grasas debe ser instalado por el cliente.

