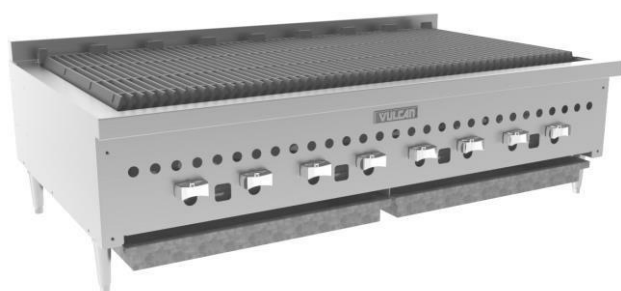




MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN DE LOS ASADORES

MODELOS



VCCB47

VCCB25
VCCB36
VCCB47
VCCB60
VCCB72



SCB47

SCB25
SCB36
SCB47
SCB60
SCB72

Para obtener mayor información sobre Vulcan o para localizar las partes y proveedores de servicio autorizados en su área, visite el sitio web: www.vulcanequipment.com.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO PARA QUE EL PERSONAL CAPACITADO REALICE LA INSTALACIÓN DEL EQUIPO A GAS, EL ARRANQUE Y LOS AJUSTES INICIALES EN CAMPO DE LOS EQUIPOS QUE SE CUBREN EN ESTE MANUAL.

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE LAS INSTRUCCIONES QUE SE DEBEN SEGUIR EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS. ESTA INFORMACIÓN SE PUEDE OBTENER CON EL DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS.

IMPORTANTE

EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS, APAGUE EL EQUIPO EN LA VÁLVULA DE CIERRE PRINCIPAL Y PÓNGASE EN CONTACTO CON LA COMPAÑÍA DE GAS O EL PROVEEDOR DE GAS PARA SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA NI CUALQUIER OTRO LÍQUIDO O VAPOR FLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO.



La incorrecta instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento puede ocasionar daño a la propiedad, lesiones e incluso la muerte. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento completamente antes de instalar el equipo o darle mantenimiento.

EN CASO DE PÉRDIDA DE ENERGÍA, NO INTENTE OPERAR ESTE EQUIPO.

INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y CUIDADO DE LOS ASADORES A GAS

GENERAL

Los asadores a gas para mostradores están diseñados exclusivamente para uso comercial y brindan calentamiento rápido y eficiente. Cada quemador es controlado por una válvula de gas ajustable. Los radiantes están localizados directamente arriba de cada quemador para mantener la temperatura uniforme. Los radiantes se pueden remover fácilmente una vez fríos para su limpieza.

Las rejillas superiores de uso intensivo de hierro fundido son reversibles para permitir que la superficie total o parcial de la rejilla de cocción se nivele o incline. Los surcos, moldeados en las rejillas superiores, permiten el escurrimiento de grasa y reducen las llamaradas cuando se inclinan hacia el frente. Se incluye un cajón para recolectar la grasa que se abre hacia el frente para poder revisarlo o drenarlo.

Modelo	Número de quemadores	Potencia BTU/hr
VCCB25, SCB25	4	58,000
VCCB36, SCB36	6	87,000
VCCB47, SCB47	8	116,000
VCCB60, SCB60	11	159,500
VCCB72, SCB72	13	188,500

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

Este asador fue revisado con atención antes de salir de la fábrica. Una vez que la empresa transportista acepta el envío, asumirá toda la responsabilidad para la entrega segura. Inmediatamente después de recibir el equipo, revise que no haya sufrido daños a causa del envío.

Si el asador está dañado, realice el siguiente procedimiento:

1. Contacte a la empresa transportista dentro de los primeros 5 días hábiles a partir de la fecha de entrega.
2. La terminal local del transportista deberá ser notificada de inmediato después de la recepción (anotar hora, fecha y persona con quien se habló) y dar seguimiento y confirmación mediante una notificación escrita o electrónica.
3. Deberá conservar todo el material de embalaje original con fines de inspección.
4. El asador no se puede mover, instalar o modificar.
5. Notifique inmediatamente al Servicio al cliente al número 800-814-2028.

Desempaque con cuidado el asador asegurándose de no tirar ninguna parte junto con el material de embalaje. Se incluye un regulador de presión diseñado para funcionar con el asador que debe instalarse antes de que el asador se ponga en servicio (consulte el apartado Instalación del regulador de presión de gas en este manual).

UBICACIÓN

El área de instalación del equipo debe mantenerse limpia y sin sustancias combustibles. No obstruya el flujo de aire de la combustión o ventilación. No instale el asador cerca de ninguna freidora a menos que siga las disposiciones detalladas en los códigos locales y/o las secciones correspondientes de las últimas ediciones de las normas ANSI-Z223.1/NFPA #54 y NFPA #96 en los Estados Unidos o las últimas ediciones del código CAN/CSA 149.1 y CAN/CSA149.2 en Canadá.

Se debe permitir que ingrese suficiente aire a la habitación para compensar la cantidad de aire que se extrae con cualquier sistema de ventilación y para permitir la combustión en los quemadores de gas. No obstruya el flujo de aire en el equipo y a su alrededor ni el flujo de los gases de la chimenea a través y por arriba de la rejilla superior del asador. Coloque el asador en su ubicación final y revise que haya la separación necesaria para dar servicio y mantenimiento al equipo, así como para realizar la(s) conexión(es) de suministro de gas que se requieren. Deje una separación de 24" (60.9 cm) en la parte frontal para limpiar el equipo, darle mantenimiento y servicio para que funcione adecuadamente.

Este asador es para ser utilizado exclusivamente en sitios con materiales no combustibles. Está prohibido instalar este asador en instalaciones con materiales combustibles a menos que se sigan las disposiciones detalladas en los códigos locales y/o las secciones correspondientes de las últimas ediciones de las normas ANSI-Z223.1/NFPA #54 y NFPA #96 en los Estados Unidos o las últimas ediciones del código CAN/CSA 149.1 y CAN/CSA149.2 en Canadá y sea aprobado por las autoridades competentes.

Construcción con materiales no combustible Separaciones mínimas

PARTE TRASERA

Arriba del nivel de la rejilla 3" (7.6 cm)

Abajo del nivel de la rejilla 3"

LADO DERECHO

Arriba del nivel de la rejilla 0"

Abajo del nivel de la rejilla 0"

LADO IZQUIERDO

Arriba del nivel de la rejilla 0"

Abajo del nivel de la rejilla 0"

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES DE INSTALACIÓN

El asador se debe instalar de conformidad con:

En los Estados Unidos:

1. Códigos locales y estatales
2. Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Esto incluye a título enunciativo, pero no limitativo: la norma #54 de la NFPA sección 10.3.5.2 para la ventilación. Se pueden obtener copias en el Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223, en 400N Capital St. NW, Washington, DC 20001 o a través de la Secretaría del Consejo de Estándares de la NFPA, que se ubica en Batterymarch Park 1 Quincy, MA 02169-7471.

NOTA: Para la Mancomunidad de Massachusetts:

Todos los equipos que utilizan gas y se ventilan por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción de aire equipado con compuertas o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

3. La norma #96 de la NFPA *Eliminación de vapor de equipos de cocción*, última edición, se puede obtener en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

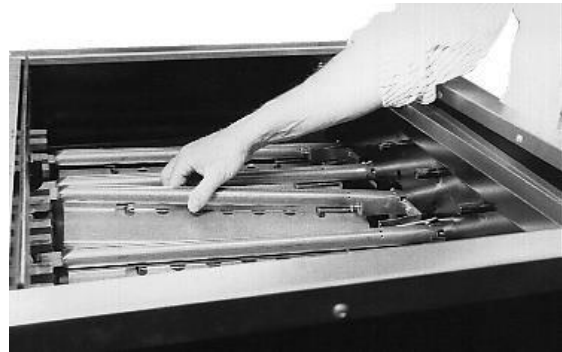
En Canadá:

1. Códigos locales
2. Código de instalación de gas natural CAN/CSA-B149.1 (última edición)
3. CAN/CSA-B149.2 Código de instalación de gas propano (última edición), disponible en la Asociación Canadiense de Gas localizada en 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canadá M9W 1R3.

QUEMADORES, RADIANTES Y REJILLAS SUPERIORES

Las rejillas superiores se envían en posición horizontal (mirando hacia abajo) desde fábrica. Para asar a la parrilla, las rejillas se pueden dejar en la posición horizontal o invertirlas de manera que se puedan inclinar hacia adelante y dejen caer la grasa. Quite los radiantes y las rejillas de hierro fundido. Revise y quite las restricciones utilizadas en el envío para sujetar los quemadores. Coloque nuevamente los radiantes y las rejillas. Véase Fig. 1.

Quemadores



Radiantes



Rejillas superiores

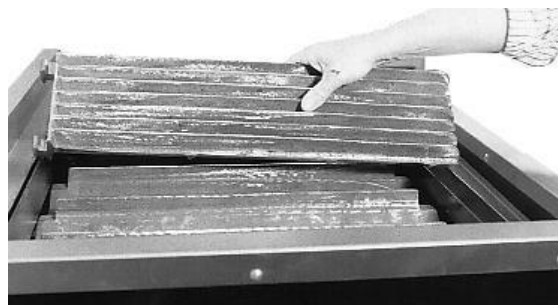
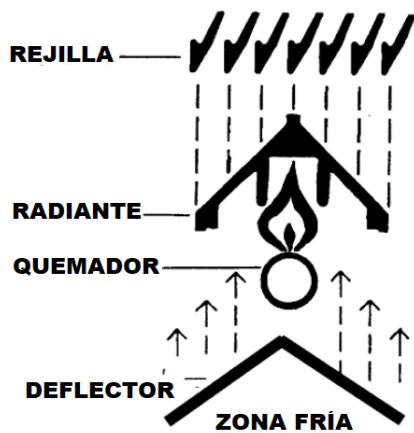


Fig. 1



COMPONENTES

El asador viene equipado con varias piezas estándar tal como se muestra en la imagen. Cada uno de estos componentes se puede quitar y poner fácilmente para su limpieza y mantenimiento sin necesidad de herramientas. Observe que el quemador y el deflector forman parte de un mismo ensamble y no están diseñados para estar por separado.

NIVELACIÓN

Es importante que el asador esté nivelado de atrás hacia adelante y de izquierda a derecha, de lo contrario, habrá áreas donde la distribución del calor será irregular. El asador viene equipado con patas ajustables que puede girar para ajustar el nivel. Si por cualquier circunstancia se tuvo que mover el equipo, revise que esté nivelado.

CAMPANA DE EXTRACCIÓN

El asador se debe instalar abajo de una campana de extracción adecuada. Para una mejor operación y adecuada ventilación, mantenga el espacio entre el asador y la campana de extracción sin obstrucciones.

CONEXIÓN DE GAS

AVISO Todas las conexiones del suministro de gas y cualquier sellante para tuberías deben ser resistentes a la acción de los gases propano.

Purgue la línea de suministro para limpiar cualquier rastro de polvo, suciedad o materia extraña antes de conectar la línea al equipo.

Los códigos requieren la instalación de una válvula de cierre en la línea de gas antes del asador. La línea de suministro de gas debe tener al menos un equivalente de tubería de hierro de 3/4".

Los modelos de 60" y 72" tienen una entrada de gas en cada extremo del equipo. El equipo se envía desde fábrica con una tapa de metal en un extremo y una tapa antipolvo en el otro. Puede mover la tapa de metal al otro extremo y utilizar el punto de conexión que sea más conveniente para la salida del suministro de agua disponible. No conecte ambas entradas de gas disponibles del asador en el suministro de gas.

Se incluye un regulador de presión que debe ser instalado afuera del asador cuando se realicen las conexiones de suministro de gas. Los orificios estándar están configurados para 5" CA (columnas de agua) para gas natural y 10" CA para gas propano. Utilice un tubo roscado de 1/8" en el múltiple del quemador para revisar la presión. Asegúrese de que la tubería de gas esté limpia y sin obstrucciones, polvo ni sellante para tubería.

Es necesario un suministro de gas adecuado. Las líneas de presión baja o de tamaño reducido restringirán el volumen de gas requerido para que el equipo funcione satisfactoriamente. Se recomienda una presión mínima de suministro de 7" CA para gas natural y 11" CA para gas propano. No se deberá percibir una caída considerable en la presión del múltiple en todos los equipos cuando todos los equipos operen simultáneamente.

Cuando realice la prueba en el sistema de tubería del suministro de gas, si las presiones exceden los ½ psig (3.45 kPa), se deberán desconectar el asador y la válvula de cierre de la red de tubería de suministro de gas. Cuando las presiones de la prueba sean de ½ psig (3.45 kPa) o menos, se deberá aislar el asador de la red de tubería de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual durante cualquier prueba de presión del sistema.

⚠ ADVERTENCIA Antes de encender, revise que en las juntas de la línea del suministro de gas no haya fugas. Para comprobar que no haya fugas, utilice agua jabonosa y no utilice una flama abierta.

INSTALACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

Este asador viene equipado con un regulador de presión de gas pre-configurado a 5" columnas de agua (CA) para gas natural y 10" CA para gas propano. No es necesario ningún otro ajuste. Instale el regulador tan cerca como sea posible del asador en la línea de suministro de gas. Asegúrese de que la flecha en el reverso del regulador esté orientada en la dirección del flujo de gas que va al asador (Fig. 2) y que el regulador esté colocado con la válvula de respiración y el tornillo de ajuste en posición vertical (Fig. 3).

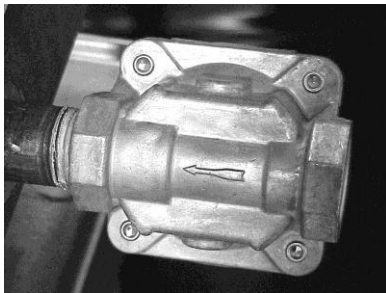


Fig. 2



Fig. 3

La presión mínima del suministro (antes del regulador) debe ser de 7 a 9" CA para gas natural y 11 a 12" CA para gas propano. No se debe conectar el asador en ningún momento cuando la presión del suministro sea mayor que ½ psig (3.45 kPa) o 14" CA.

ASADORES EQUIPADOS CON RUEDAS

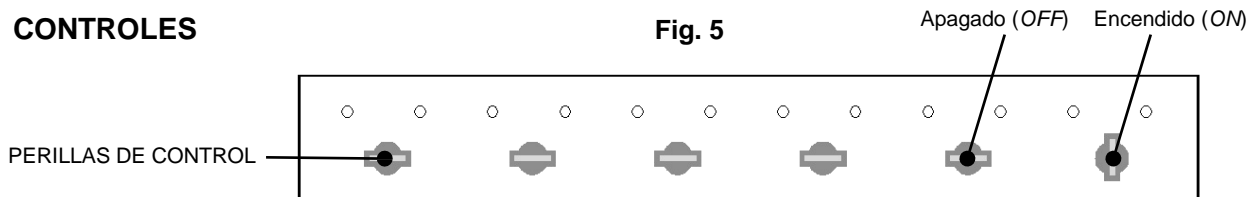
Los asadores montados en soportes con ruedas deben utilizar un conector flexible (no incluido) que cumpla con la norma para los *Conectores de dispositivos de gas móviles*, ANSI Z21.69, CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la norma para *Dispositivos de desconexión rápida para uso con gas de combustión* ANSI-Z21.41, CSA 6.9. Además, debe contar con los medios adecuados para limitar el movimiento del asador sin tener que depender de un conector y el dispositivo de desconexión rápida o la tubería correspondiente para limitar el movimiento del asador. Coloque el dispositivo de restricción de distancia en la parte trasera del asador. Si es necesario desconectar este dispositivo, cierre primero el suministro de gas antes de hacerlo. Conéctelo nuevamente y después abra el suministro de gas y coloque el asador en su lugar de instalación.

Nota: Si el asador está instalado en ruedas y se movió por cualquier razón, se recomienda nivelarlo nuevamente (consulte el apartado Nivelación).

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA El asador y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al asador.

CONTROLES



Cada quemador está controlado de forma independiente por una válvula de control de calor infinito. Una vez que los pilotos estén encendidos, girar la perilla de control a la posición de encendido (ON) encenderá cada quemador. Los quemadores estarán totalmente en la posición de encendido cuando se hayan girado las perillas de control completamente hacia la izquierda. Los quemadores estarán completamente en la posición de apagado (OFF) cuando se hayan girado las perillas de control completamente hacia la derecha. Véase Fig. 5.

Cada quemador cuenta con un piloto. El asador está equipado con pilotos permanentes sin monitorear. El gas se dirigirá hacia los pilotos en cuanto el suministro principal de gas del equipo se abra.

Los pilotos permanentes deben ajustarse para obtener una ligera punta amarilla en la flama. Los reguladores de aire de los quemadores principales se deben ajustar individualmente para obtener la flama azul. Todos los vestigios de amarillo se deben ajustar fuera de la flama del quemador.

El asador es un equipo que se ventila libremente. Todos los productos de combustión y el calor generado por los quemadores pasan a través de las rejillas. Cuando la carne es colocada en las rejillas, bloquea la ventilación y ocasiona un incremento de temperatura.

ENCENDER EL PILOTO DE GAS

1. Cierre la válvula de cierre del suministro principal de gas y las válvulas de gas de los quemadores. Espere por 5 minutos.
2. Quite las rejillas superiores y los radiantes. Coloque las válvulas de cierre de gas principal en la posición de encendido. Encienda los pilotos con ayuda de un encendedor, véase Fig. 6. Ajuste el tornillo de la válvula piloto hasta que la flama del piloto tenga una pequeña punta amarilla.
3. Para encender los quemadores, abra las válvulas individuales del quemador.
4. Si los quemadores no se encienden, cierre todas las válvulas y el suministro principal de gas y contacte con el personal de servicio autorizado.

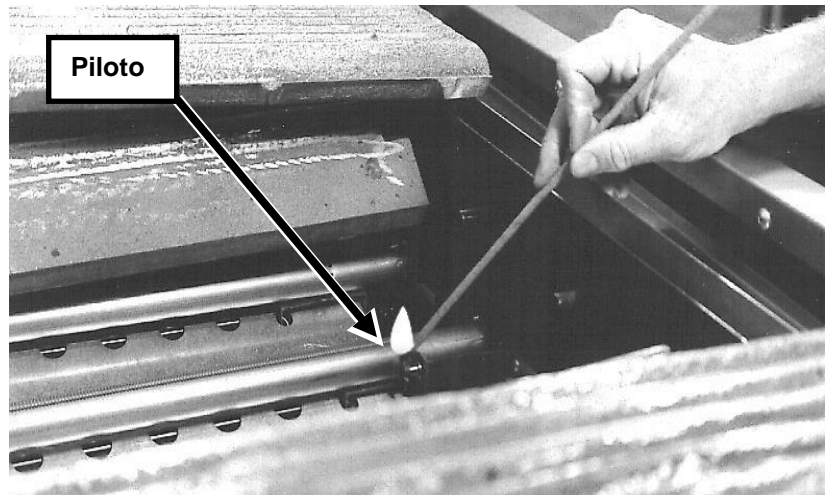


Fig. 6

AJUSTE DEL PILOTO

Con ayuda de un desatornillador plano, gire el tornillo de ajuste de cabeza hexagonal del piloto en sentido horario para disminuir la flama y en sentido contrario para incrementarla, véase Fig. 7.

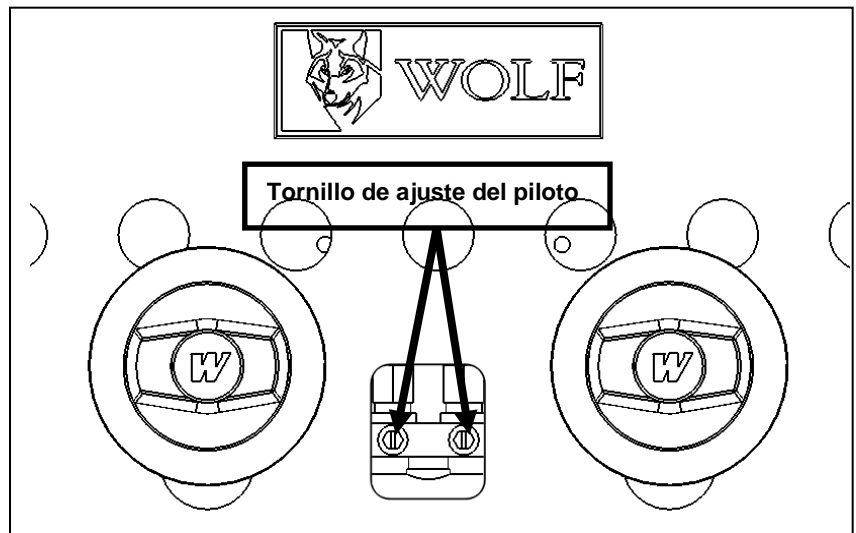


Fig. 7

APAGAR COMPLETAMENTE LOS QUEMADORES Y LOS PILOTOS

Para apagar completamente: coloque la válvula de cierre de gas principal en la posición de apagado, (asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén apagadas antes de encender de nuevo).

PRECALENTAMIENTO DEL ASADOR

Deje precalentar el asador por 30 minutos. Frote las rejillas con aceite para cocinar antes de utilizarlas.

LIMPIEZA

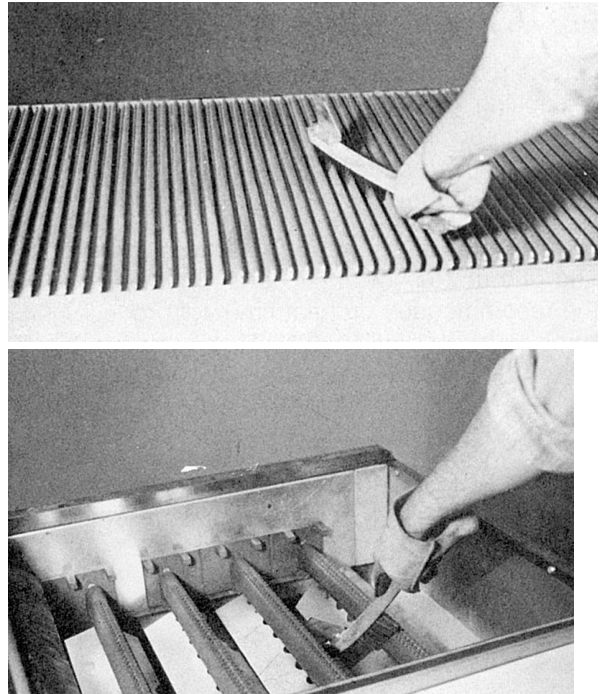
Cepille las rejillas superiores durante el asado con un cepillo metálico para mantenerlas limpias. No permita que se acumulen residuos en las rejillas.

Remoje durante toda la noche las rejillas en un potente producto limpiador comercial. En la mañana, enjuague con agua caliente para quitar cualquier residuo del producto limpiador. Séquelas completamente y úntelas aceite de cocina para evitar que se oxiden.

Las superficies de acero inoxidable se pueden limpiar utilizando un paño humedecido en agua tibia con detergente suave.

La charola para desperdicios se debe vaciar regularmente cuando se enfríe.

Las superficies donde se acumula aceite, grasa o alimentos se deben limpiar con regularidad.



AVISO Nunca cubre la superficie del equipo con bandejas u otros objetos para intentar “quemar” o limpiar los residuos del equipo, ya que esto ocasionará la acumulación de calor y puede dañar y deformar los componentes del asador.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA El asador y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al asador.

SISTEMA DE VENTILACIÓN

Se debe limpiar y revisar la campana de extracción (sistema de ventilación) al menos dos veces al año.

LUBRICACIÓN

Un técnico capacitado deberá lubricar con grasa resistente a altas temperaturas todas las válvulas, al primer indicio de adherencia.

SERVICIO

Si requiere cualquier reparación o ajuste para su equipo, contacte con la oficina de servicio local. Para obtener una lista completa de los servicios y bodegas de partes consulte la página www.vulcanequipment.com. Cuando solicite servicio técnico, tenga a la mano la siguiente información que se encuentra en la placa de identificación del equipo: número de modelo y número de serie.

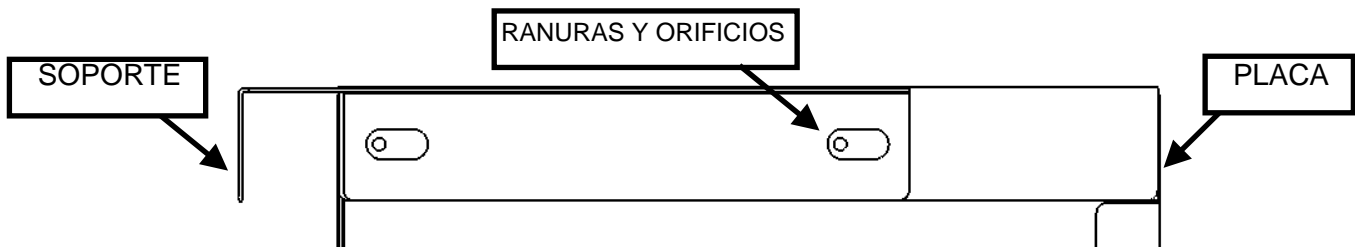
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Calentamiento irregular, los laterales están quemando	A. Las válvulas del quemador están mal ajustadas. B. La presión del gas es irregular. C. El quemador está mal ajustado.
Demasiado calor en la parte superior.	A. Las válvulas del quemador tienen un ajuste demasiado alto. B. Hay mala ventilación. C. La presión del gas es excesiva. D. El quemador del gas está mal ajustado.
Calor irregular de lado a lado	A. Las válvulas del quemador están mal ajustadas. B. El equipo no está nivelado de lado a lado C. El quemador está mal ajustado.
Calor irregular de adelante hacia atrás	A. El equipo no está nivelado de atrás hacia adelante. B. Hay mala ventilación. C. El quemador está mal ajustado.
Apagón del piloto	A. El ajuste de la flama del piloto es demasiado bajo. Ajuste el piloto para permitir el flujo de gas. B. Hay una obstrucción en el orificio del piloto. C. La presión del gas es baja.
Flama amarilla en el quemador	A. Abra los obturadores del quemador hasta que las flamas sean azules.
Elevación de las flamas del quemador	A. Cierre los obturadores del quemador hasta que las flamas toquen el quemador
Presión irregular de gas	A. Revise que la ventilación o el regulador no estén obstruidos.

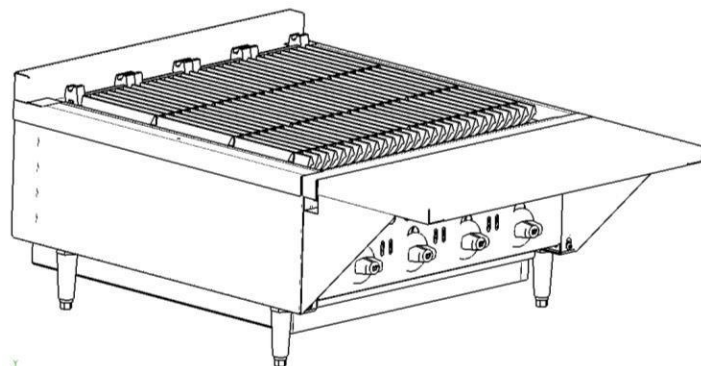
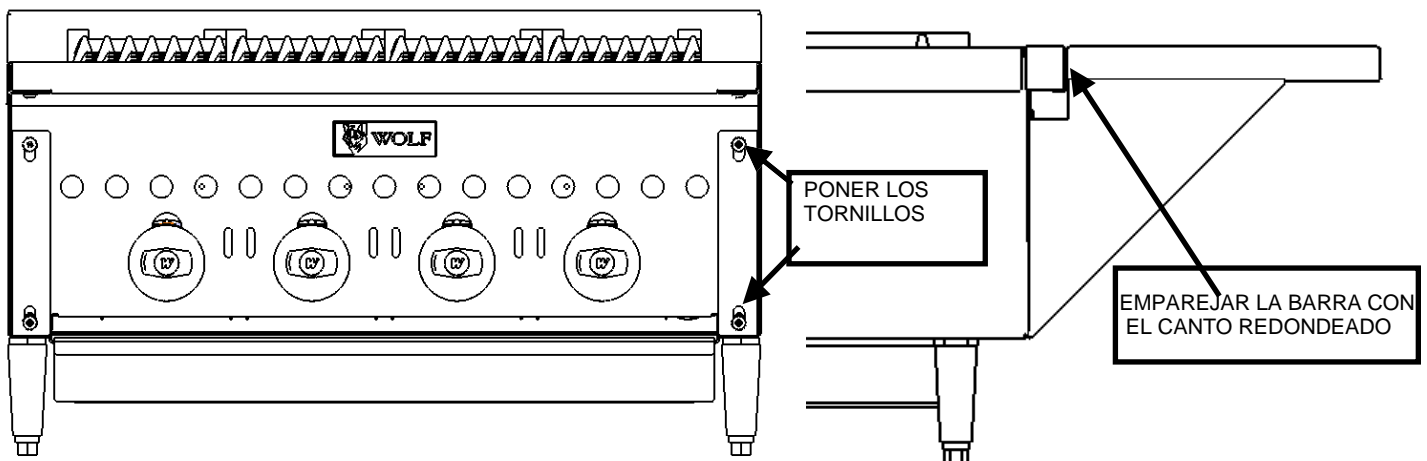
INSTALACIÓN DE LA BARRA ACCESORIO

⚠ ADVERTENCIA El asador y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al asador.

1. Los soportes son reversibles, alinee los orificios en la parte inferior de la barra con las ranuras en el soporte tal como se muestra. Fije las partes con ayuda de los tornillos autoroscantes que vienen incluidos. Repita en el otro lado.

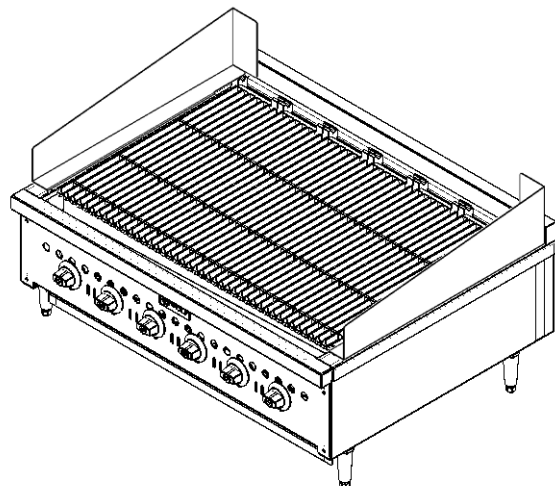


2. Empareje el ensamble de la barra con el canto redondeado del asador y alinee las ranuras con los tornillos que se encuentran en el panel frontal. Quite los tornillos del panel frontal y colóquelos nuevamente a través de los soportes de montaje.

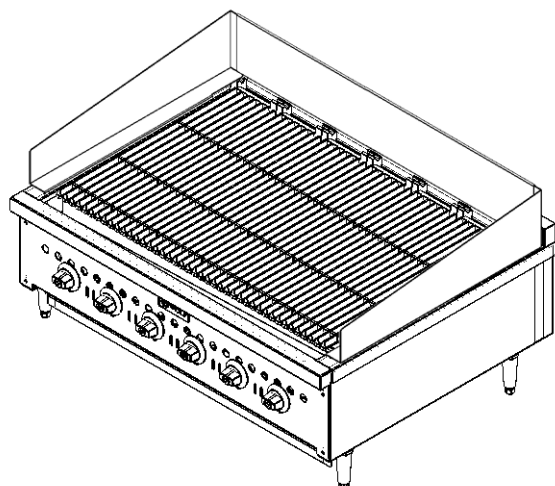


INSTALACIÓN DEL ACCESORIO CONTRA SALPICADURAS

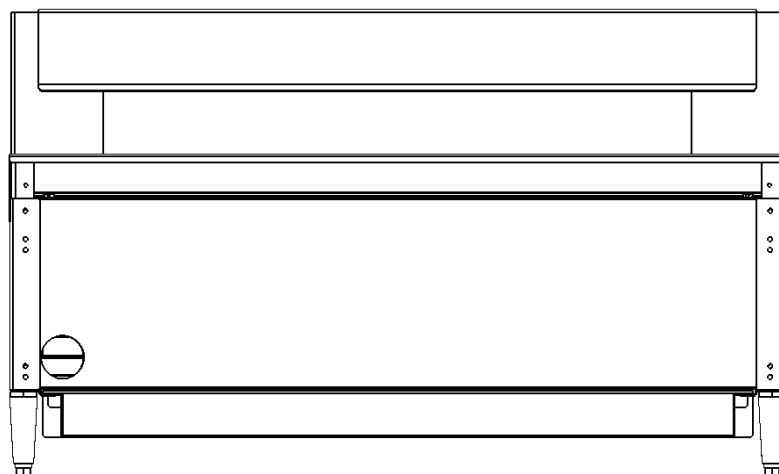
⚠ ADVERTENCIA El asador y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al asador.



1



2



VISTA TRASERA

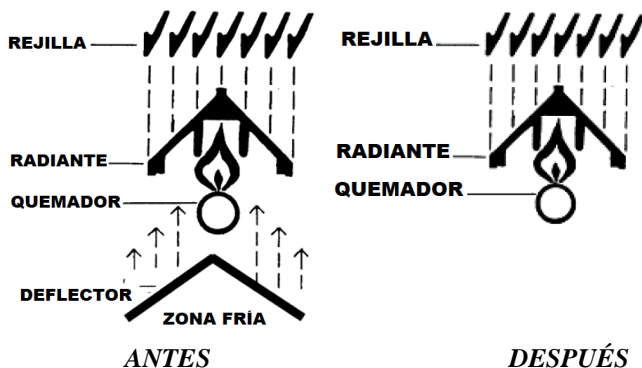
AHUMADOR OPCIONAL



ADVERTENCIA El asador y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al asador.

INSTALACIÓN DEL AHUMADOR

1. Quite todos los radiantes y rejillas superiores.
2. Quite los deflectores de los ensambles del quemador.



3. Quite las patas, las charolas para residuos, sus guías, los ensambles de la guía de la charola central y los tornillos de tope.
4. Coloque el asador en su lugar de manera que los puntos de montaje de la pata se alineen con los orificios en el ahumador.
5. Asegure el asador en su lugar con los cuatro tornillos de cabeza hexagonal 3/8-16 x 3/4L y las arandelas de 3/8". Los tornillos deben pasar a través del ahumador y deberán roscarse dentro de los puntos de montaje de las patas del asador.
6. Coloque nuevamente los quemadores, radiantes y rejillas superiores del asador.

LIMPIEZA DEL AHUMADOR

1. Diariamente, cuando la unidad esté fría, vacíe los restos del quemador de las charolas para madera.
2. Limpie las charolas y las rejillas.

VISTA INFERIOR DEL ASADOR

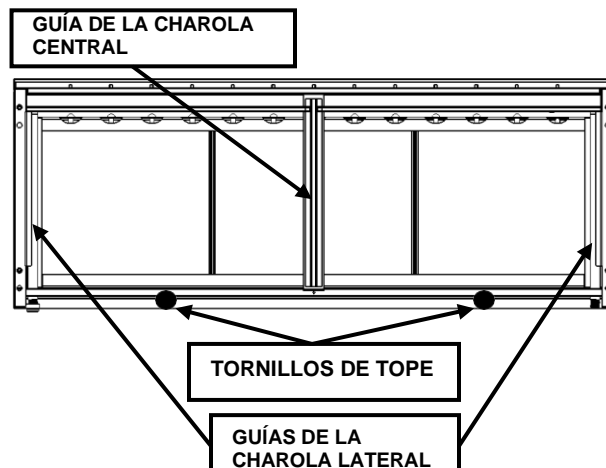


Figura S1

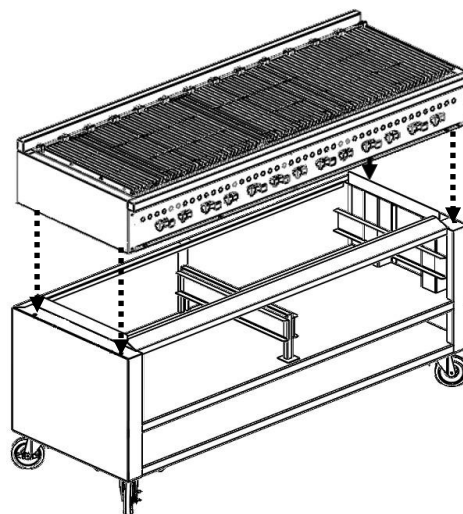


Figura S2

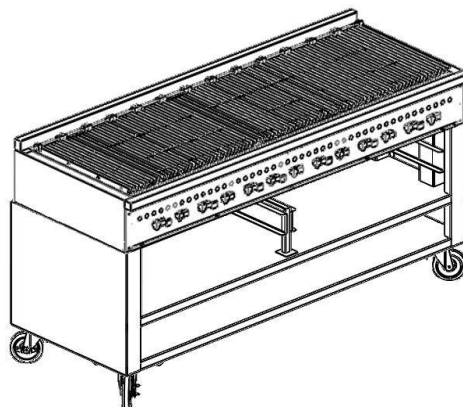


Figura S3

⚠ ADVERTENCIA El asador y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio al asador.

FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADOR

1. Se recomienda utilizar leños de madera de 12" (30.4 cm) de largo por 4" (10.1 cm) de diámetro que pesen 1 1/2 lb (45.7 gr) cada uno.
2. Agregue 2 galones (7.5 L) de agua aproximadamente por cada bandeja para madera.
3. Coloque un leño de madera abajo de cada uno de los quemadores en la cavidad de las rejillas de las bandejas para madera, *Figura S5*. Coloque los leños en la rejilla de la bandeja para madera, 8" (20.3 cm) a 10" (25.4 cm) de la parte frontal de la manija de la charola de desperdicios, *Figura S6*.

Debe haber una pieza de madera menos que el número total de quemadores en los modelos de 60" (10 piezas) y 72" (12 piezas).

4. Asegúrese de que las bandejas para madera estén completamente hacia atrás antes de encender los quemadores del asador. Después de agregar los leños y el agua, es necesario precalentar el asador por 30 minutos para que empiece a ahumar adecuadamente.
5. Es necesario reabastecer el agua y los leños de madera cada 3 horas cuando las válvulas del quemador estén completamente en la posición de encendido. Esto puede variar con diferentes aplicaciones. Sólo se debe reemplazar la madera una vez que se haya roto y caído por las rejillas de la bandeja para la madera.
6. Tenga a la mano un atomizador con agua para rociar agua en los leños de madera y eliminar las llamaradas que pueden surgir durante el funcionamiento normal de operación.

Para obtener el mejor rendimiento, permita que la madera se quemé hasta las brasas.

AVISO No ponga la madera en la bandeja sin haber colocado las rejillas en su lugar.

AVISO No utilice madera más grande ni rellene con más de la recomendada o necesaria, ya que esto ocasionará la acumulación de calor y puede dañar y deformar los componentes del asador.

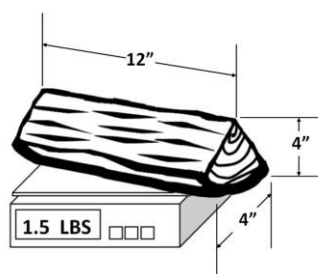


Figura S4



Figura S5



Figura S6

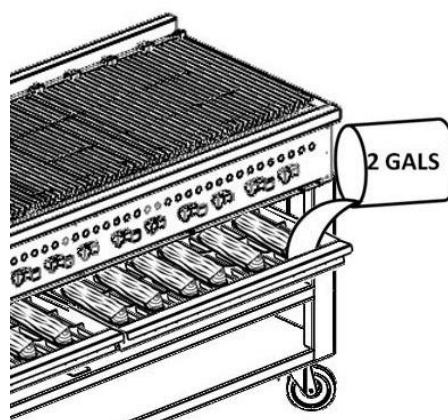


Figura S7

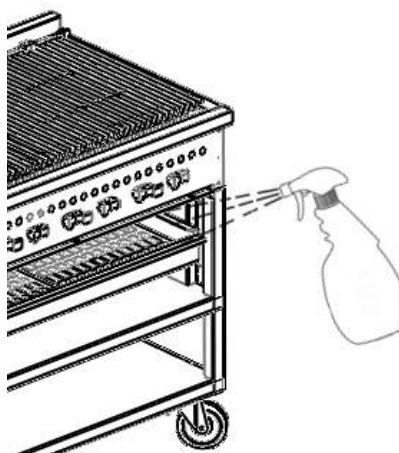


Figura S8

NOTAS