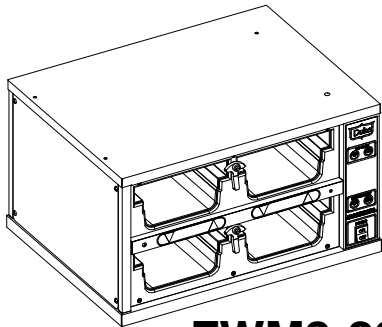


MANUAL DEL USUARIO

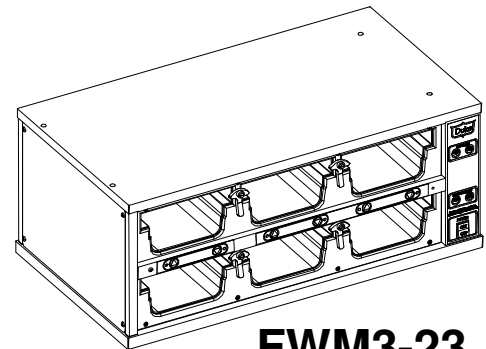
Armario térmico de conservación de productos

Patente 6175099, 6262394

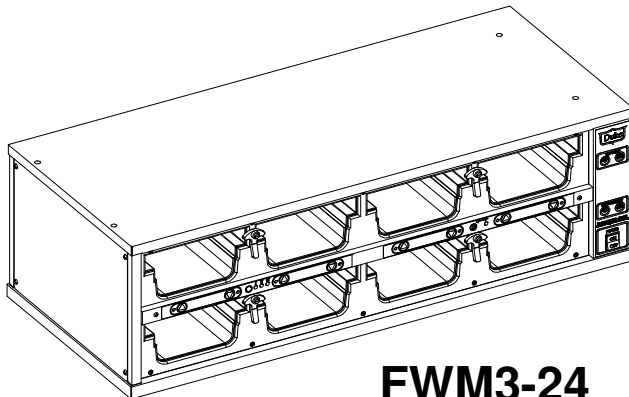
Otras patentes de EE.UU. y extranjeras pendientes



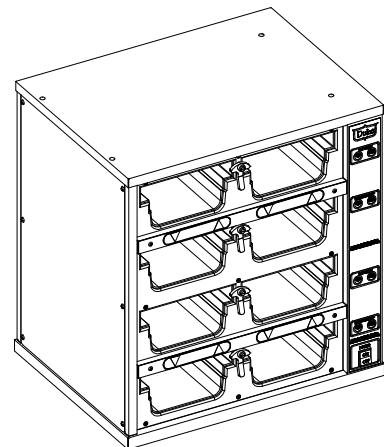
FWM3-22



FWM3-23



FWM3-24



FWM3-42

Para obtener información o asistencia técnica, llame

SIN CARGO

1(877) 734-DUKE (3853)

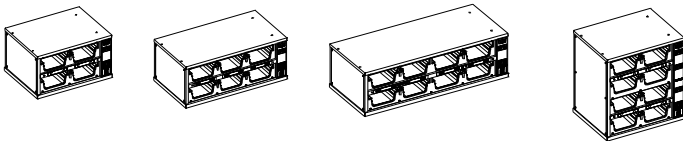
ó

1(314) 231-1130

Esta página intensionalmente blanco.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	3
HOJA DE ESPECIFICACIONES	4
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	8
UNIDADES APILABLES	8
CONEXIONES DE COMUNICACIÓN ENTRE UNIDADES	9
MANTENIMIENTO PERIODICO, LISTA DE COMPROBACION Y GUIA DE LIMPIEZA	10
LOCALIZACION DE AVERIAS	11
INDICADORES DE AVERIAS DEL CONTROL ELECTRONICO	11
PROCEDIMIENTO DE COMPROBACION DE LA TEMPERATURA	11
PROGRAMACIÓN DEL CONTROL	12
LISTAS DE PIEZAS E ILUSTRACIONES	13
ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS	15

**Introducción**

El módulo calentador de alimentos Duke fue desarrollado como respuesta a las necesidades de industria de alimentos de servicio de contar con capacidades de conservación prolongada para poder ofrecer una calidad consistentemente alta de alimentos "recién cocinados" como parte de la cocina HIYW.

El módulo calentador de alimentos Duke utiliza la tecnología patentada de Duke de conservación con "disipador térmico" que provee la distribución uniforme del calor a las bandejas de alimentos tanto por la parte inferior como los lados de la unidad. Esto permite conservar los alimentos precocidos por periodos prolongados sin que ocurra un desmejoramiento notable de la calidad, reduciendo así el desecho/desperdicio de alimentos.

Los compartimentos independientes, sellados e individualmente formados del módulo calentador de alimentos Duke, elimina la transferencia de olor y sabor de las comidas. Debido a que estos compartimentos son sellados y tienen la forma de las bandejas, no es necesario desarmarlos para la limpieza o cuando se cambia de productos.

El exclusivo diseño del módulo calentador de alimentos Duke permite el funcionamiento regulado a una sola temperatura para todos los grupos de productos existentes. Esta temperatura aprobada es preajustada en la fábrica. Esto reduce la probabilidad de que existan inconsistencias en las características de funcionamiento entre los restaurantes industria de alimentos de servicio.

Además, al control se le ha incorporado una segunda temperatura prefijada para aceptar modificaciones en el futuro.

NOTA: ARMARIO TERMICO PARA CONSERVACION DE PRODUCTOS...conocido también como MODULO CALENTADOR DE COMIDAS.

El Gabinete Duke de Almacenamiento de Productos también se diseñó para recalentar productos alimenticios. Se requiere un valor de ajuste mínimo de 200° F del termostato para recalentamiento. Véase las instrucciones de la página 12 para ajuste del termostato.

NOTA: Sólo personas de servicio calificadas deben modificar los valores preajustados de temperatura de control.

Nombre del proveedor: **Duke Manufacturing Co.**
Dirección: 2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

No. de
modelo:

FWM3-22-100	FWM3-24-100
FWM3-22-120	FWM3-24-120
FWM3-22-208	FWM3-24-208
FWM3-22-230	FWM3-24-230
FWM3-22-240	FWM3-24-240
FWM3-23-120	FWM3-42-100
FWM3-23-208	FWM3-42-120
FWM3-23-230	FWM3-42-208
FWM3-23-240	FWM3-42-230
	FWM3-42-240

No. de serie:

Fecha de entrega:

Fecha de instalación:

Teléfono sin cargo: (800) 735-DUKE (3853)

Fax: (314) 231-5074

No. referencia servicio:

Nombre de
servicio local

Número de servicio
local:

Requisitos de instalación

Conexión de energía eléctrica: Conector de cable IEC 60320 C20. Se conecta con cable IEC 60320 C19.

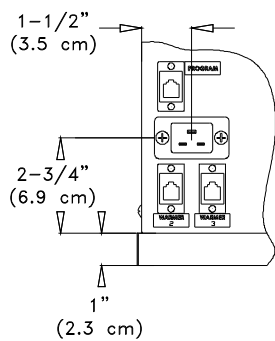
¡PRECAUCION!

Riesgo de incendio o electrochoque Usar solamente un cordón eléctrico de dimensión adecuada con extremo del cordón IEC 60320 C19 aprobado para suministro de energía eléctrica.

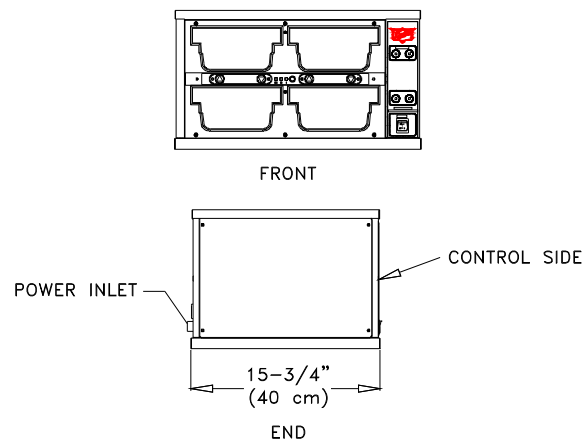
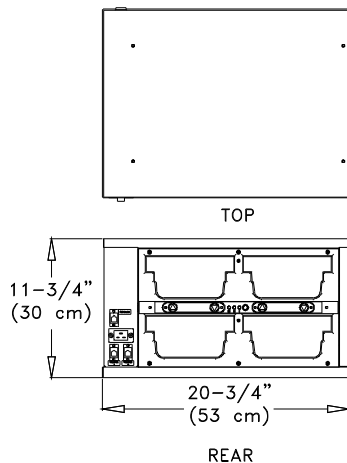
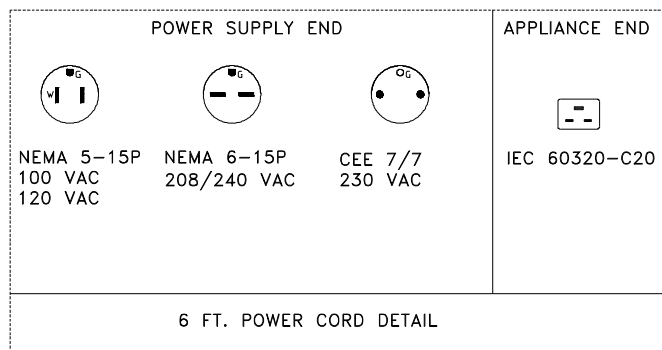


FIGURA 1.1, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-22

Shipping Weight:	61 lbs/27.7 Kg	
Electrical:	FWM3-22-100	100 V, 8.0 A, 800 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-120	120 V, 6.7 A, 800 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-208	208 V, 5.8 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-230	230 V, 5.2 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-22-240	240 V, 5.0 A, 1200 W, 50/60 Hz



APPLIANCE INLET DETAIL



LISTED
COMMERCIAL
COOKING
APPLIANCE



INDEXER
COMMERCIAL
APPAREIL
DE QUISINE



ALSO CLASSIFIED BY
UNDERWRITERS LABORATORIES INC.
IN ACCORDANCE WITH
NSF NO. 4 1999

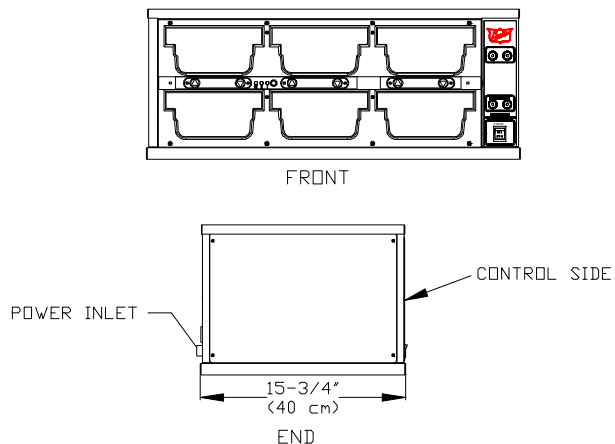
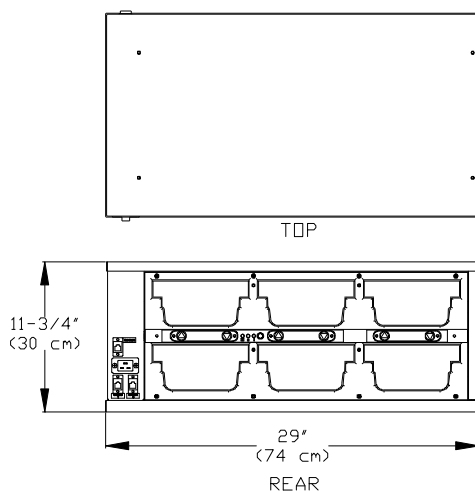
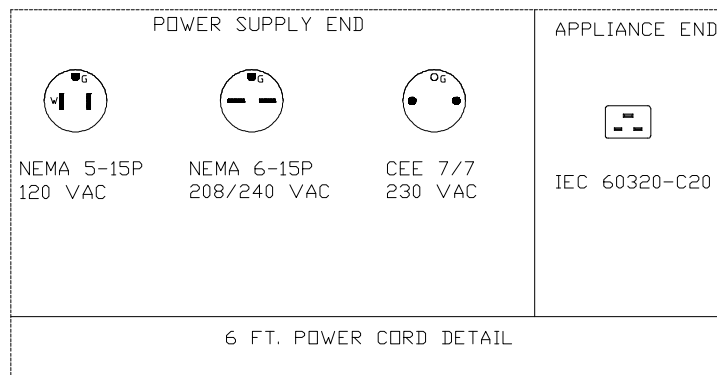
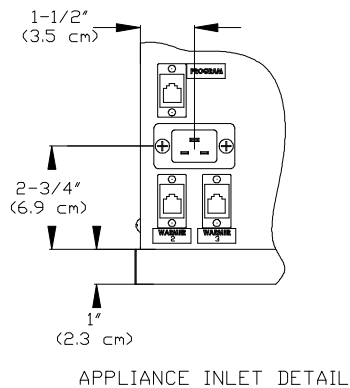


U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



FIGURA 1.2, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-23

Shipping Weight:	83.5 lbs/37.9 Kg	
Electrical:	FWM3-23-120 FWM3-23-208 FWM3-23-230 FWM3-23-240	120 V, 10.0 A, 1200 W, 50/60 Hz 208 V, 8.7 A, 1800 W, 50/60 Hz 230 V, 7.8 A, 1800 W, 50/60 Hz 240 V, 7.5 A, 1800 W, 50/60 Hz

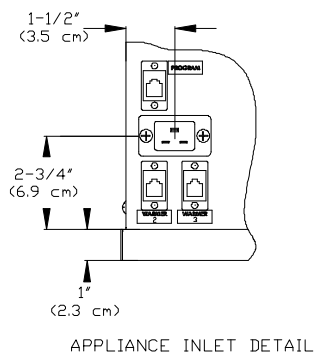
LISTED
COMMERCIAL
COOKING
APPLIANCEINDEXER
COMMERCIAL
APPAREIL
DE QUISINEALSO CLASSIFIED BY
UNDERWRITERS LABORATORIES INC.
IN ACCORDANCE WITH
NSF NO. 4 1999

U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

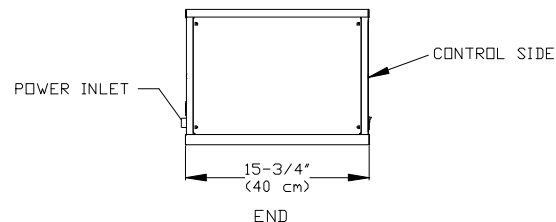
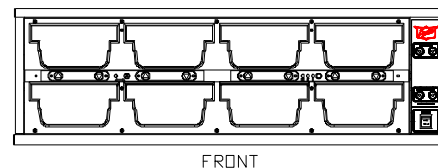
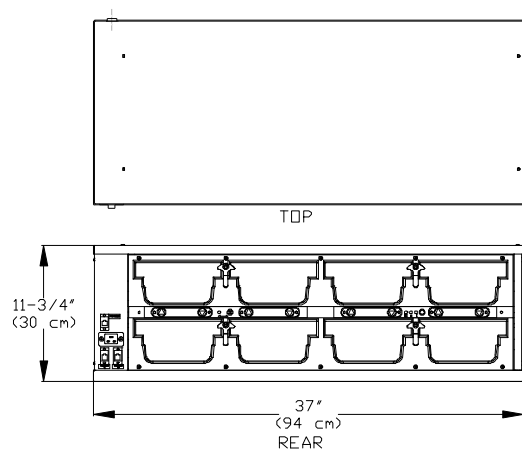


FIGURA 1.3, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-24

Shipping Weight:	100 lbs/45 Kg	
Electrical:	FWM3-24-100 FWM3-24-120 FWM3-24-208 FWM3-24-230 FWM3-24-240	100 V, 16.0 A, 1600 W, 50/60 Hz 120 V, 13.3 A, 1600 W, 50/60 Hz 208 V, 11.5 A, 2400 W, 50/60 Hz 230 V, 10.4 A, 2400 W, 50/60 Hz 240 V, 10.0 A, 2400 W, 50/60 Hz



POWER SUPPLY END				APPLIANCE END
NEMA 5-15P 120 VAC	NEMA 5-20P 100 VAC & CANADIAN 120 VAC UNITS	NEMA 6-15P 208/240 VAC	CEE 7/7 230 VAC	IEC 60320-C20
6 FT. POWER CORD DETAIL				



LISTED
COMMERCIAL
COOKING
APPLIANCE



INDEXER
COMMERCIAL
APPAREIL
DE QUISINE



ALSO CLASSIFIED BY
UNDERWRITERS LABORATORIES INC.
IN ACCORDANCE WITH
NSF NO. 4 1999

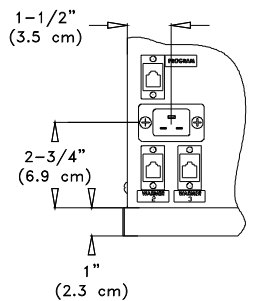


U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130



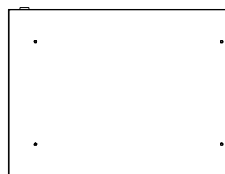
FIGURA 1.4, HOJA DE ESPECIFICACIONES
Modelo FWM3-42

Shipping Weight:	100 lbs/45 Kg	
Electrical:	FWM3-42-100	100 V, 16.0 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-120	120 V, 13.3 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-208	208 V, 11.5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-230	230 V, 10.4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-42-240	240 V, 10.0 A, 2400 W, 50/60 Hz

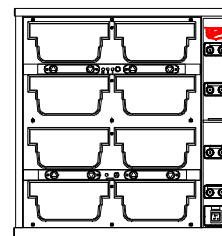


APPLIANCE INLET DETAIL

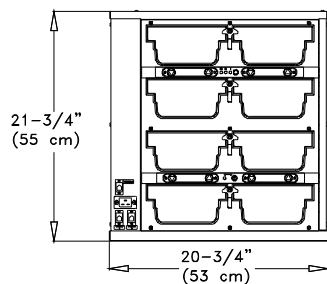
POWER SUPPLY END				APPLIANCE END
NEMA 5-15P 100 VAC 120 VAC	NEMA 5-20P FWM3-24 & FWM3-42 CANADIAN 120 VAC UNITS	NEMA 6-15P 208/240 VAC	CEE 7/7 230 VAC	IEC 60320-C20
6 FT. POWER CORD DETAIL				



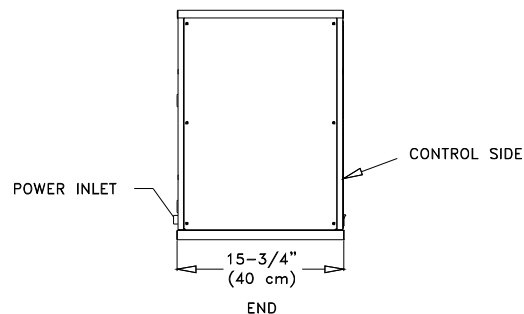
TOP



FRONT



REAR

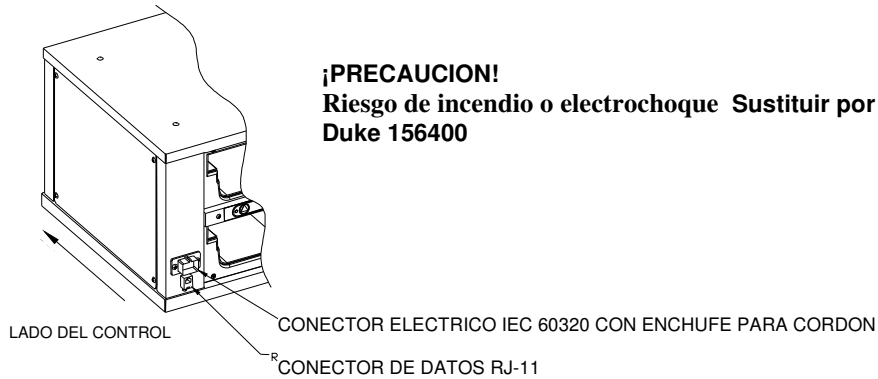


END

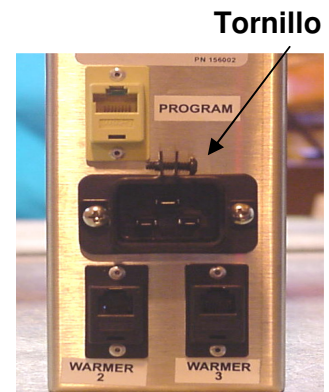
LISTED
COMMERCIAL
COOKING
APPLIANCEINDEXER
COMMERCIAL
APPAREIL
DE CUISINEALSO CLASSIFIED BY
UNDERWRITERS LABORATORIES INC.
IN ACCORDANCE WITH
NSF NO. 4 1999U.S. Patent 6175099, 6262394
Other U.S. and Foreign Patents Pending
DUKE MANUFACTURING CO.
TOLL FREE 800-735-DUKE (3853)
314-231-1130

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

1. Coloque el módulo calentador sobre una superficie estable.
2. Conecte el cordón de alimentación al IEC 60320 C20 utilizando un cordón aprobado.
3. Siga las instrucciones descritas en las secciones de MANTENIMIENTO PERIODICO, LISTA DE COMPROBACION Y GUIA DE LIMPIEZA del Manual del Operador.



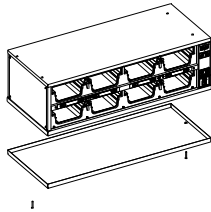
La manera correcta de conectar el cable de alimentación es aflojar el tornillo, meter bien el cable en el sujetacable y después apretar nuevamente el tornillo.



UNIDADES APILABLES

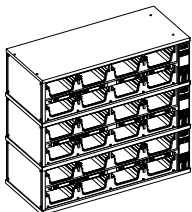
El módulo calentador de alimentos FWM3-24 está diseñado para permitir capacidades limitadas de apilamiento. Esta sección describe cómo apilar sin peligro los calentadores de alimentos.

PASO 1

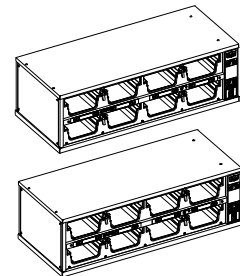


Retire la bandeja base (inferior) de todos los módulos calentadores, salvo la unidad inferior, que va a apilar. La bandeja está sujeta en su lugar por dos tornillos en la parte inferior del módulo calentador.

PASO 2



Coloque la unidad inferior en posición y luego ponga encima la unidad siguiente. La parte superior del módulo calentador inferior queda dentro de la base de la unidad superior.



¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO, PUEDE VOLCARSE! No apile las unidades FWM3-42. No exceda de 3 módulos calentadores por pila. No coloque las pilas de calentadores sobre superficies que puedan volcarse fácilmente.

Conexiones de comunicación entre unidades

Cada unidad con un temporizador ICC puede controlar hasta dos unidades adicionales (aquellas sin temporizador ICC). A continuación se encuentran las conexiones a efectuar en el lugar de instalación para estas unidades. La conexión de programa se usa con el aparato de programación Palm Pilot provisto por ICC.

NOTA: Las unidades para guardar productos equipadas con temporizador de teclado digital sólo pueden utilizar un máximo de cuatro combinaciones de teclados digitales.

CALENTADOR CON TEMPORIZADOR
ICC

CALENTADOR SIN TEMPORIZADOR ICC
(OPCIONAL)

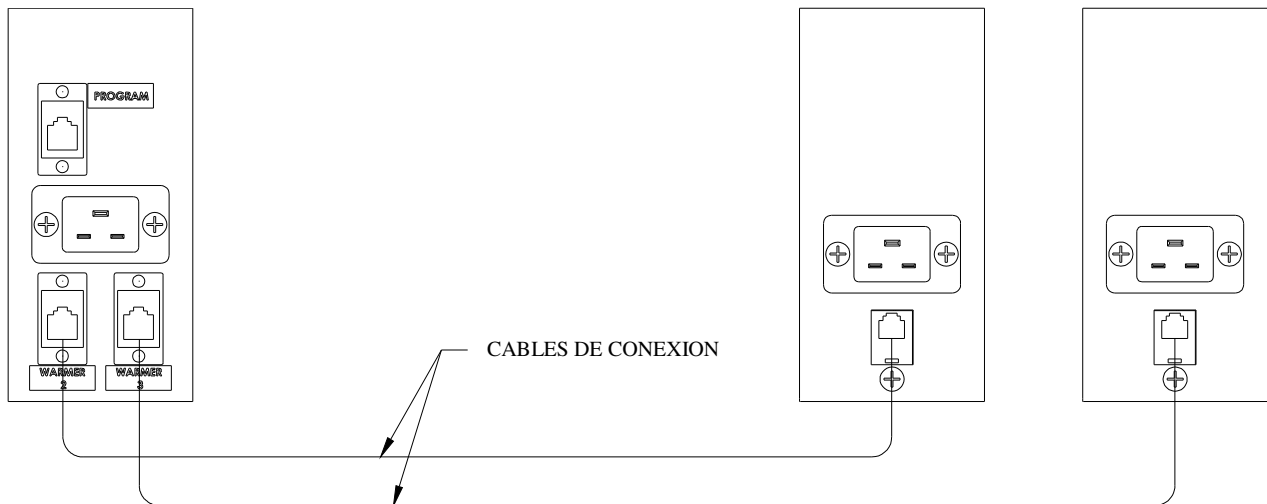


FIGURA 2

MANTENIMIENTO PERIODICO, LISTA DE COMPROBACION Y GUIA DE LIMPIEZA

DIARIAMENTE



APERTURA - LISTA DE COMPROBACION

1. Asegúrese de insertar las **cubiertas de bandejas** correspondientes en los lugares correctos para los productos fritos y asados.
2. Coloque el **interruptor de alimentación**, ubicado en el frente del módulo calentador de alimentos, en la posición ON (ENCENDIDO).
3. Asegúrese que las **luces de HEAT (CALOR)** superior e inferior están iluminadas.
4. Deje que el módulo calentador de alimentos se caliente durante por lo menos 20 minutos o hasta que las **luces HEAT** se apaguen.



INSTRUCCIONES DE MANEJO/AJUSTES

1. Si la **luz SERVICE (SERVICIO)** se ilumina mientras el módulo calentador de alimentos está funcionando, retire de servicio la repisa afectada hasta haber reparado el módulo.
2. Haga funcionar utilizando la barra de opciones (menú), tal como se describe en el Manual de barra de opciones del operador (Menu Scoreboard Operators Manual).



CIERRE - LISTA DE COMPROBACION

1. Apague el interruptor de alimentación.
2. Retire todas las bandejas y sus cubiertas.
3. Deje enfriar por aproximadamente 30 minutos.
4. Limpie de módulo calentador de alimentos como se describe en las instrucciones de limpieza diaria.



INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

1. Limpie el interior y el exterior del módulo calentador de alimentos con un trapo caliente húmedo con detergente suave.
2. Limpie las bandejas y sus cubiertas con un detergente suave y agua caliente. Asegúrese de enjuagar todo el jabón de las bandejas de plástico y sus cubiertas.

¡Precaución!

Riesgo de incendio o electrochoque. No use una manguera ni un chorro de agua a presión para el lavado. No use limpiadores cáusticos, ácidos, productos de amoníaco o limpiadores o paños abrasivos. Estos pueden dañar el acero inoxidable y las superficies de plástico.

¡Advertencia!

El fondo y los lados de las cámaras del calentador están muy calientes y se enfrían lentamente.



LOCALIZACION DE AVERIAS

En el módulo calentador de alimentos Duke no hay piezas reparables por el usuario. En el caso de ocurrir una avería, asegúrese que el módulo está enchufado y luego revise todos los conmutadores e interruptores. Si la avería persiste, póngase en contacto con el agente de servicio autorizado de Duke Manufacturing Company o llame al 1-800-734-3853.

INDICADORES DE AVERIAS DEL CONTROL ELECTRONICO

La luz indicadora Service (Servicio) se encuentra en el frente del control al lado de la luz de Heat (Calor) (vea la ilustración). Esta luz avisa al operador que existen fallas en el circuito del elemento calentador. Cuando la luz Service se ilumina, no se deberá utilizar la repisa afectada hasta que un técnico de servicio competente haya reparado la avería. Las condiciones de avería a causa de las cuales el control ilumina la luz de servicio son las siguientes:

1. **Sobrettemperatura** - Una avería por sobrettemperatura ocurre cuando el control detecta que la temperatura en la repisa es más alta que la temperatura preajustada especificada por la fábrica. Esto ocurre cuando se corta la energía eléctrica del elemento calentador después que la repisa llega a la temperatura preajustada, haciendo que el control encienda la luz de servicio. El termostato de límite alto impide que la temperatura sobrepase de los niveles seguros, regulándola a un máximo de 121 °C (250 °F).
2. **Temperatura insuficiente** - Una avería por temperatura insuficiente ocurre cuando el control detecta que la temperatura en la repisa es más baja que la temperatura preajustada especificada por la fábrica durante más de 30 minutos continuos. Esto ocurre cuando el circuito del elemento calentador se abre o la señal de retroalimentación del detector termométrico de resistencia (RTD) está defectuoso, haciendo que el control encienda la luz de servicio.

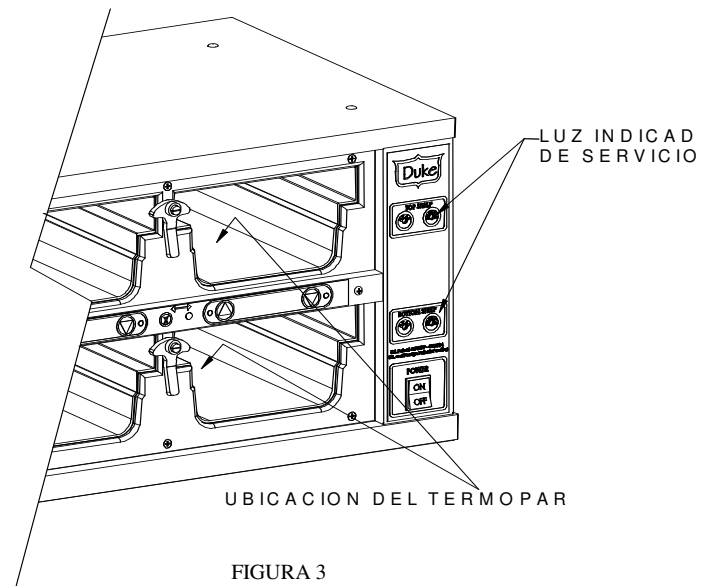


FIGURA 3

PROCEDIMIENTO DE COMPROBACION DE LA TEMPERATURA

1. Para obtener una indicación exacta de la temperatura se debe tener un termómetro digital bien calibrado. Usar una probeta termopar superficial para medir las temperaturas.
2. No colocar recipientes en los compartimentos durante el precalentamiento y la verificación de la temperatura. Precaliente el calentador durante 30 minutos antes de tomar la temperatura. No tome la temperatura a no ser que la cámara haya estado vacía por 30 minutos. Esto permitirá que la temperatura se estabilice y evitará la obtención de indicaciones falsas.
3. Limpie y vacíe la cámara del calentador antes de verificar la temperatura. Evite las corrientes de aire que pudieran soplar a través de la cámara.
4. Coloque la sonda de temperatura superficial en el centro geométrico del fondo de la primera cámara. La primera cámara es la que se encuentra más cerca del panel de control. Asegúrese que la sonda esté haciendo buen contacto con la superficie mientras toma la temperatura.
5. Todos los controles de temperatura muestran una oscilación en la temperatura ya que se encienden y apagan mientras se regulan al valor prefijado. La temperatura de calibración correcta es el promedio de varias lecturas tomadas en el transcurso de 10 minutos después de haber precalentado el calentador. La temperatura promedio debe ser 87,7°C * 5* (190°F * 5*).

Programación del control

El control electrónico de temperatura es preajustado en la fábrica para mantener la temperatura en el centro del fondo de la cámara para bandejas a 3°C (5°F). Esta temperatura es el resultado de muchas horas de pruebas con alimentos en el laboratorio de ensayos de industria de alimentos de servicio. El equipo no tiene ningún ajuste de temperatura que pueda ser ejecutado por el operador. Debido a que el control electrónico utiliza un detector termométrico de resistencia (RTD), no es necesario hacer calibraciones de rutina.

¡PELIGRO!
COMPONENTES ELECTRICOS CON CORRIENTE.
EL CONTROL DEBE SER MODIFICADO POR PERSONAL TECNICO CUALIFICADO

Programación de la temperatura

1. Quite la cubierta del lado del control del módulo calentador y encienda el módulo.
2. Ubique el botón S1 y S2 en la parte trasera del control. (vea la figura 4.1)
3. Mantenga oprimido el botón S1 hasta que algún LED en la parte trasera del control se ilumine. (aprox. 5 segundos)
4. Observe el frente del control (figura 4.2). Oprima y suelte el botón S1 en la parte trasera del control hasta que comience a destellar la combinación deseada de luces en el frente del control. (vea la tabla 1.1)

NOTA: Para cumplir con los requisitos sanitarios de NSF (EE.UU.), no ajuste la temperatura prefijada del control debajo de 82°C (180°F).

5. Oprima y suelte el botón S2 hasta que la suma de los valores de los LED iluminados en la parte trasera del tablero coincidan con la temperatura prefijada deseada.
6. Repita los pasos 4 y 5 para cada una de las temperaturas prefijadas y luego mantenga oprimido el botón S1 hasta que ningún LED en la parte trasera del control se ilumine y las luces en el frente del control cesen de destellar.
7. Coloque la cubierta en el lado del control del calentador.

	Luces destellando	
	A	B
Repisa sup.	X	
Repisa inf.		X

TABLA 1

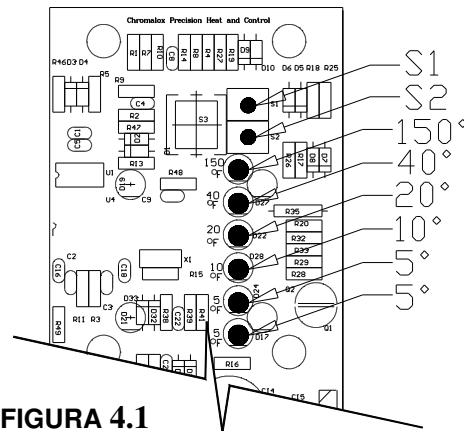


FIGURA 4.1

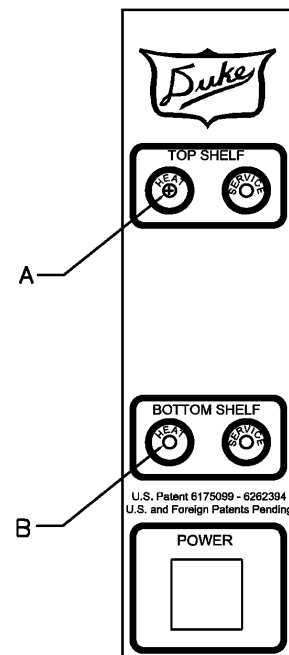


FIGURA 4.2



LISTAS DE PIEZAS E ILUSTRACIONES

Locator	P/N	Description	Qty Per Unit			
			FWM3-22 1 or 2	FWM3-23 1 or 2	FWM3-24 1 or 2	FWM3-42 1 or 2
1	156807 156677 156279 156808 156676 156672 157532 157539 156756 156908	PAN STATUS KEYBOARD FWM3-22, DAYPART PAN STATUS KEYBOARD FWM3-22, DIGITAL PAN STATUS KEYBOARD FWM3-22, DIGITAL/DAYPART PAN STATUS KEYBOARD FWM3-23, DAYPART PAN STATUS KEYBOARD FWM3-23, DIGITAL PAN STATUS KEYBOARD FWM3-24, DAYPART/TRANSFER PAN STATUS KEYBOARD FWM3-24, DIGITAL/DAYPART PAN STATUS KEYBOARD FWM3-24, DIGITAL PAN STATUS KEYBOARD FWM3-42, DAYPART PAN STATUS KEYBOARD FWM3-42, DAYPART/TRANSFER				
2	600106	KIT, FWM CONTROLLER	1	1	1	2
3	155749 156838	TRANSFORMER 208/240 VAC TRANSFORMER 230 VAC	1	1	1	1
	156316	TRANSFORMER 120 VAC				
4	155741	RECEPTACLE ELECTRIC	1	1	1	1
5	156616	COUPLER 6X6 RJ12 (MB1 & SB1 UNITS ONLY)	2	2	2	2
6	156617	COUPLER, 8X8 RJ45 (MB1 & SB1 UNITS ONLY)	1	1	1	1
7	156059	CONNECTOR SPECIAL T (REAR VIEW MB2 & SB2)	1	1	1	1
8	156527	SWITCH, LIGHTED, DPST, 16A	1	1	1	1
* 9	156809 156820 156819 156409 156939 156935 156610 156280 157533 156909	CONTROL, ICC TIMER, W/ SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23 CONTROL, ICC TIMER, W/ SOUNDER, FWM3-24 & FWM3-42 CONTROL, ICC TIMER, W/O SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23 CONTROL, ICC TIMER, W/O SOUNDER, FWM3-24 & FWM3-42 CONTROL, ICC TIMER, W/100 DB SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23 CONTROL, ICC TIMER, W/100 DB SOUNDER, FWM3-24 & FWM3-42 CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL, W/ SOUNDER, FWM3-22 & FWM3-23 CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL/DAYPART, W/SOUNDER, FWM3-22 CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL/DAYPART, W/SOUNDER, FWM3-24 CONTROL, ICC TIMER, DIGITAL/DAYPART, W/SOUNDER, FWM3-42	1	1	1	1
10	156485 156558 155849 156548	FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-22 FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-23 FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-24 FACE PLATE WITH GASKET, FWM3-42	2	2	2	2
11	156285	LATCH,PAN	4	8	8	8
12	156288	SCREW SHOULDER	4	8	8	8
13	0653638	SCREW 1/4-20 X 3/4	8	8	8	16
14	155750	RTD 1K OHM THIN	2	2	2	4
15	156994 156483 156539 156632 156540 156564 156301 156611 156565 157520 156566 155752 156318 155755	ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-100 & FWM3-42-100 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-120 & FWM3-42-120 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-208 & FWM3-42-208 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-230CE & FWM3-42-230CE ELEMENT FOIL HEAT FWM3-22-240 & FWM3-42-240 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-120 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-208 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-230CE ELEMENT FOIL HEAT FWM3-23-240 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-100 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-120 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-208 ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-230CE ELEMENT FOIL HEAT FWM3-24-240	4 4 4 4 4 4 6 6 6 6 8 8 8 8 8			8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8
16	155753	THERMOSTAT AUXILIARY	2	2	2	4
17	155680	NUT #8-32 KEPS	4	4	4	8
18	155873	LID,FOODWARMER VENTED (FRIED)(GRAY)	AR	AR	AR	AR
19	155876	LID,FOODWARMER SOLID (BROILED)(BLACK)	AR	AR	AR	AR
20	156491 156666	CABLE, 8 FT. (FOR INTERCONNECTING UNITS)(NOT SHOWN) CABLE, 26" (FOR INTERCONNECTING DIGITAL UNITS)(NOT SHOWN)	AR	AR	AR	AR
21	156533 156811 156421 156400	CORDSET, NEMA 5-15P, 120V (NOT SHOWN) CORDSET, NEMA 5-20P, 120V, CANADIAN FWM3-24,-42 (NOT SHOWN) CORDSET, NEMA 6-15P, 208/240V (NOT SHOWN) CORDSET, 230V CE (NOT SHOWN)	1	1	1	1
22	156938	TERMINAL BLOCK	1	1	1	1
22	156938	TERMINAL BLOCK	1	1	1	1

* Nota: Estos temporizadores ICC tienen que programarse manualmente en el momento de la instalación.



LISTAS DE PIEZAS E ILUSTRACIONES

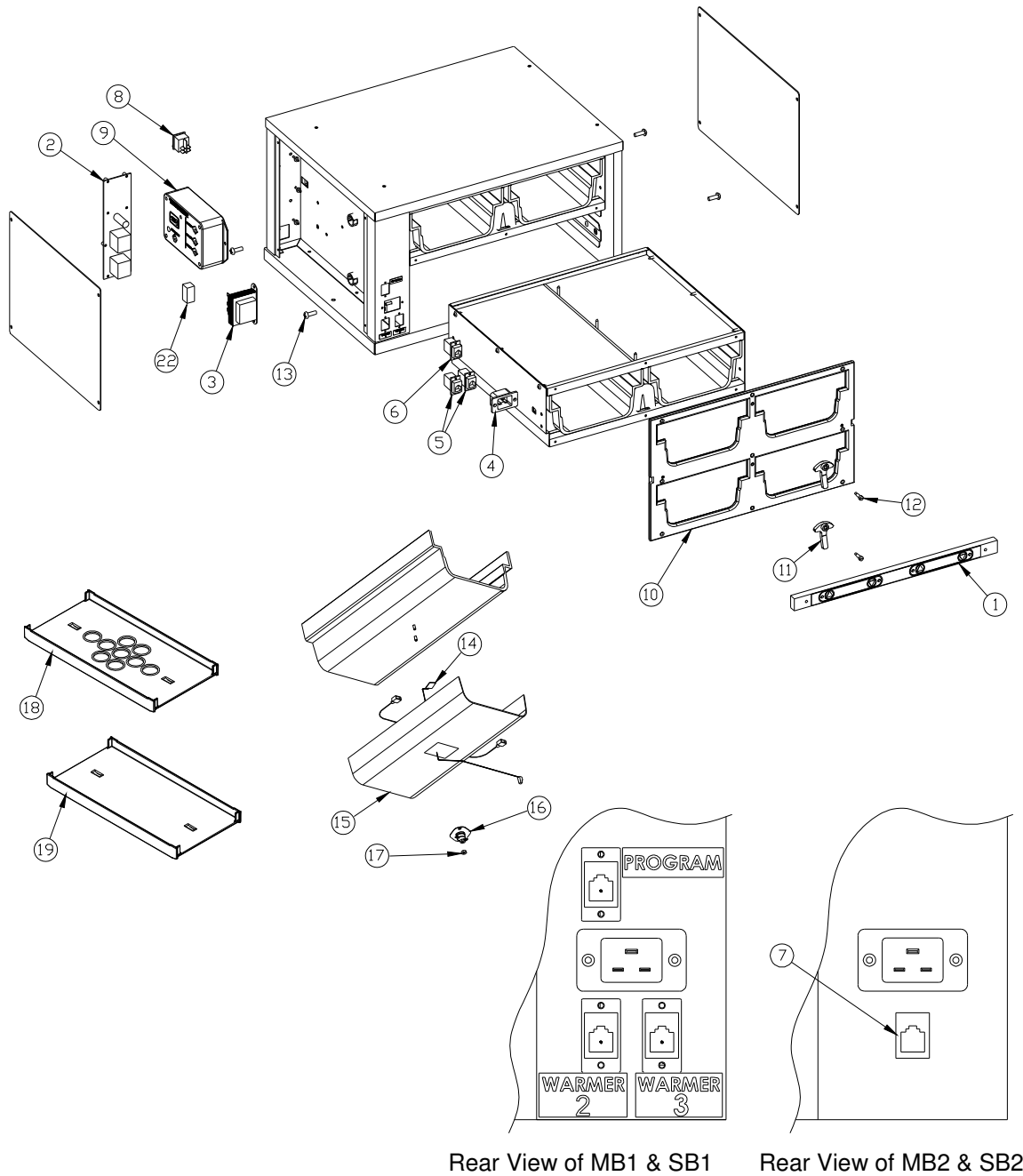
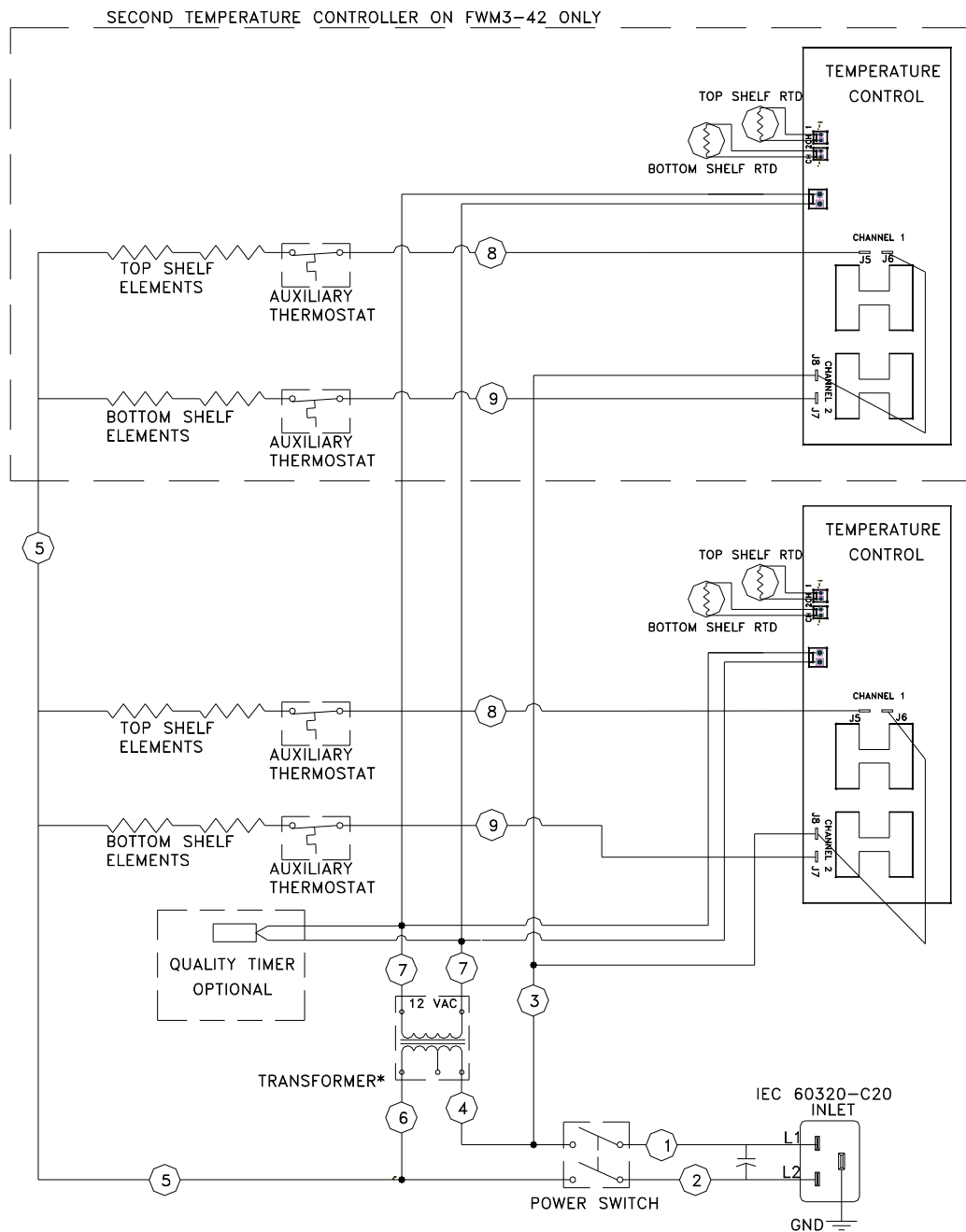


Figura 5 - Vista en detalle del armario térmico de conservación de productos FWM

ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS

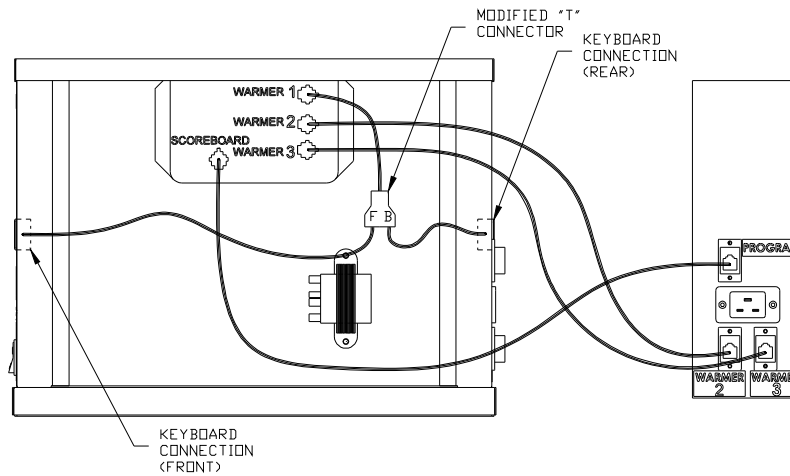
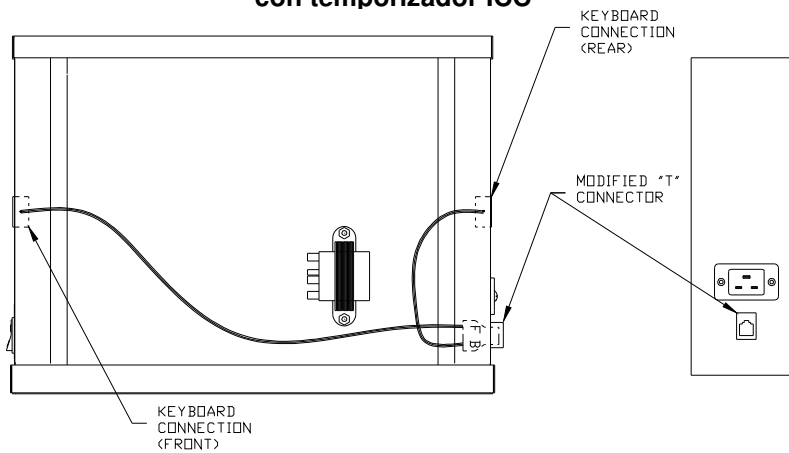


* CONNECT WIRE #4 TO 240V TERMINAL FOR 240VAC AND 230VAC CE UNITS (SHOWN)
CONNECT WIRE #4 TO 208V TERMINAL FOR 208 VAC UNITS
120 VAC UNITS USE A 120V TRANSFORMER

Figura 6 - Diagrama esquemático del cableado interno FWM



ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS

**FIGURA 7.1, Diagrama esquemático del cable de interconexión con temporizador ICC****FIGURA 7.2, Diagrama esquemático del cable de interconexión sin temporizador ICC**

FWM3-42 ESQUEMATICO DE CONEXIONES ELECTRICAS

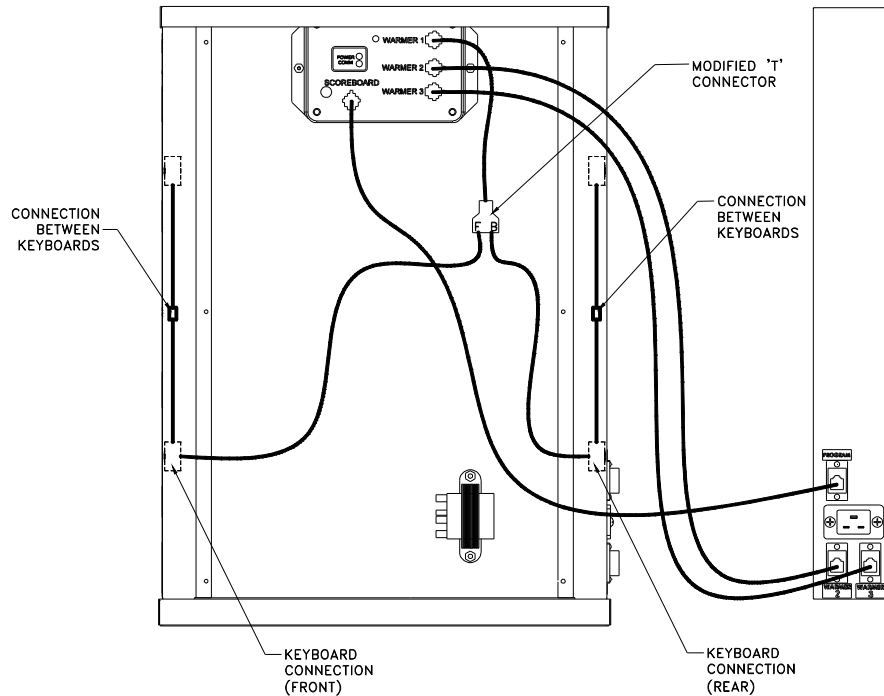


FIGURA 7.3 FWM3-42 Diagrama esquemático del cable de interconexión con temporizador ICC

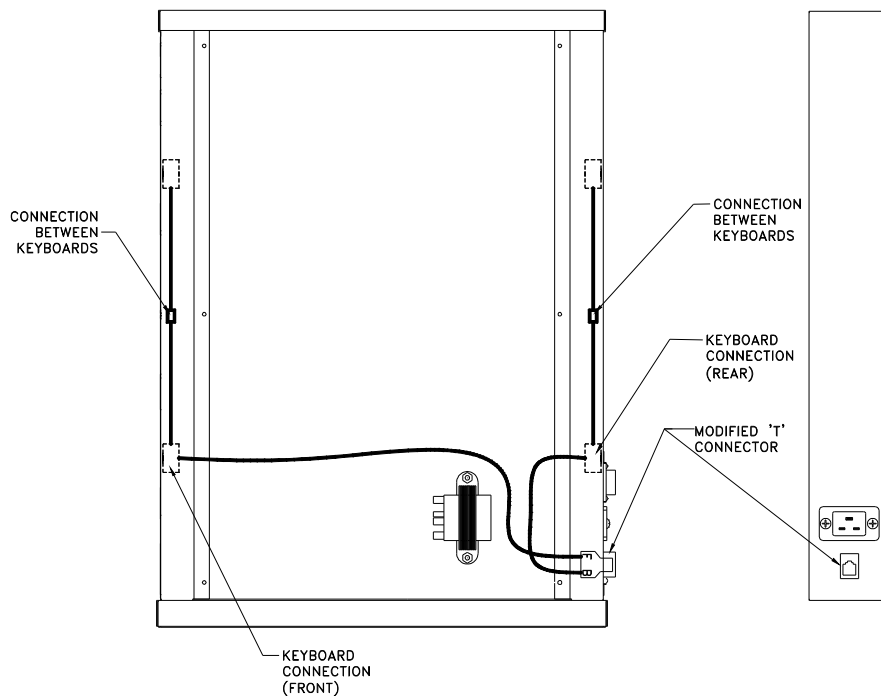


FIGURA 7.4 FWM3-42 Diagrama esquemático del cable de interconexión sin temporizador ICC

Esta página intensionalmente blanco.

Esta página intensionalmente blanco.

