



Your Solutions Partner

MANUAL DEL OPERADOR

ARMARIO DE RETENCIÓN DE PRODUCTOS

Patentes de EE.UU. 6175099, 6262394
Otras patentes de EE.UU. y de otros
países pendientes

MODELOS

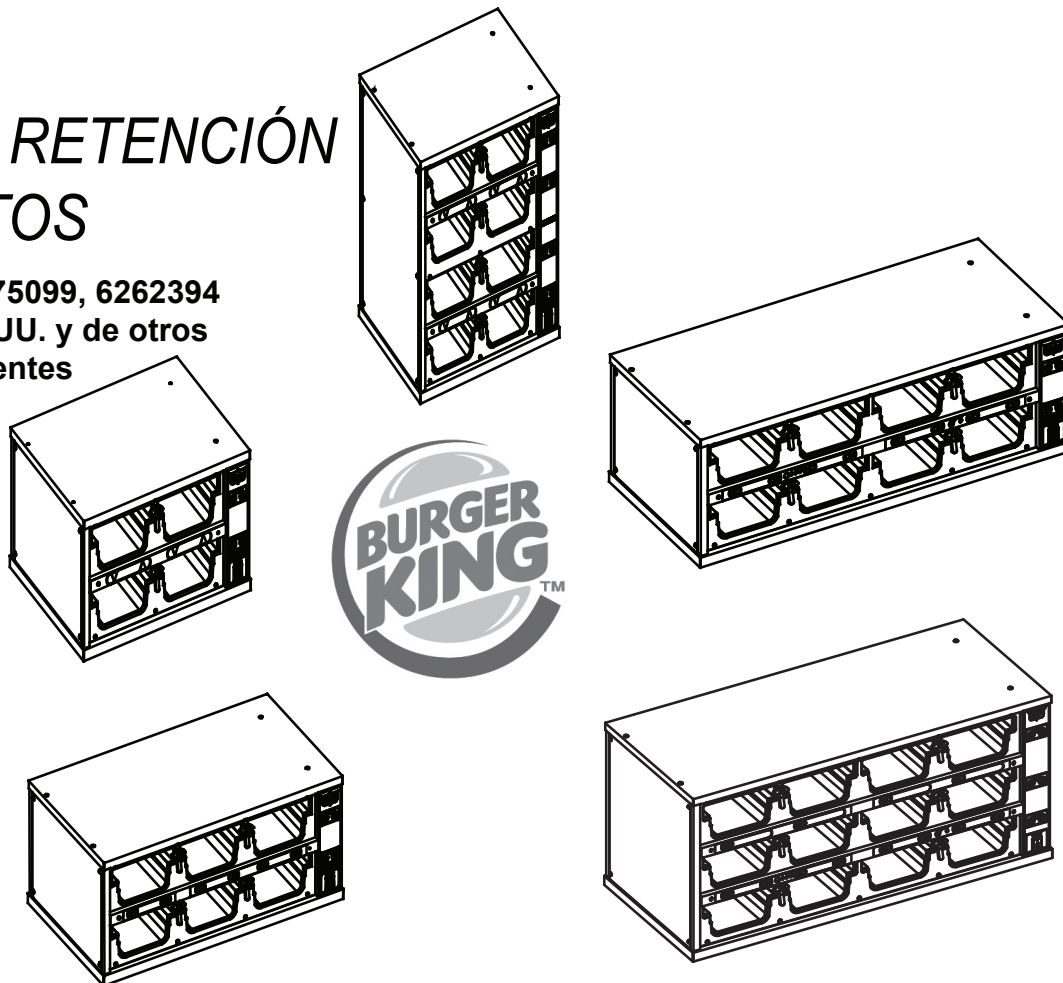
FWM3-22

FWM3-23

FWM3-24

FWM3-34

FWM3-42



**INFORMACIÓN IMPORTANTE, LEA ANTES DE USAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

*Este manual es Copyright © 2019 Duke Manufacturing Company. Todos los derechos reservados.
Se prohíbe la reproducción por escrito sin permiso. Duke es una marca comercial registrada
de Duke Manufacturing Company.*

Duke Manufacturing Company

**2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Teléfono: 314-231-1130
Teléfono gratuito: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074
www.dukemfg.com**

Para obtener información o asistencia técnica sobre el Sistema de
temporización de calidad del producto ICC, llame a: (877) 422-8788

**N/P 156895
REV AR 02/13/2019**

ÍNDICE

Introducción del fabricante	4
Instrucciones de seguridad importantes	5
Hoja de especificaciones	6
Instrucciones de instalación	11
Apilamiento de unidades	12
Conexiones de comunicación entre unidades	12
Mantenimiento periódico, lista de comprobación y guía de limpieza	14
Resolución de problemas	15
Indicaciones de fallas del control electrónico	15
Procedimiento de comprobación de la temperatura	15
Programación de control	16
Listas e ilustraciones de piezas	17
Diagrama de conexiones	20
Diagrama de conexiones de cables de interfaz	22

INTRODUCCIÓN DEL FABRICANTE

La unidad de retención de productos de Duke se desarrolló como respuesta a la necesidad de Burger King de disponer de una capacidad de retención de alimentos ampliada para proporcionar una calidad de alimentos “acabados de cocinar” uniformemente alta como parte de la cocina HIYW (Como usted quiera).

La unidad de retención de productos de Duke utiliza su tecnología de retención patentada de “disipación térmica” que proporciona una distribución de temperatura uniforme en las bandejas de comidas por el fondo y por los lados. Este permite retener alimentos precocinados durante períodos prolongados sin la degradación observable de la calidad, lo que reduce los restos/desechos de alimentos.

Los compartimientos sellados, conformados individualmente y autónomos de la unidad de retención de productos de Duke eliminan la transferencia de olores y sabores de los alimentos. Como los compartimientos están sellados y conformados según la forma de la bandeja, no es necesario efectuar ningún desmontaje para la limpieza y el cambio de productos.

El diseño exclusivo de la unidad de retención de productos de Duke permite una operación a una sola temperatura para todos los grupos de productos existentes. Esta temperatura aprobada de 190 °F está prefijada en fábrica. Así se reduce la probabilidad de obtener un rendimiento desigual entre distintos restaurantes de Burger King.

El armario de retención de productos de Duke también se diseñó para recalentar alimentos. Se requiere un ajuste mínimo del termostato de 200 °F para el calentamiento. Vea las instrucciones de Programación de temperatura para ajustar el termostato.

NOTA: Sólo las personas de servicio capacitadas deben modificar los preajustes de temperatura de control

En todo este manual, encontrará las siguientes palabras y símbolos de seguridad que representan asuntos de seguridad importantes con respecto a la operación o al mantenimiento del equipo.



¡ADVERTENCIA!

ADVERTENCIA GENERAL. Indica información importante para la operación apropiada del equipo. De no observar esto se pueden producir daños en el equipo o lesiones corporales graves o mortales.



¡ADVERTENCIA!



ADVERTENCIA ELÉCTRICA: Indica información relacionada con un posible peligro de descarga eléctrica. De no observar esto se pueden producir daños en el equipo o lesiones corporales graves o mortales.



¡PRECAUCIÓN!

PRECAUCIÓN GENERAL. Indica información importante para la operación apropiada del equipo. De no observar esto, se pueden producir daños en el equipo.



¡ADVERTENCIA!

ADVERTENCIA DE SUPERFICIE CALIENTE. Indica información importante para la manipulación de equipos y piezas. De no observar la nota de precaución se pueden producir lesiones personales.

Además de las advertencias y precauciones de este manual, use las guías siguientes para la operación segura de la unidad.

- Lea todas las instrucciones antes de usar el equipo.
- Para su seguridad, el equipo está provisto de un conector de cordón debidamente conectado a tierra. No trate de anular el conector puesto a tierra.
- Instale o ubique el equipo sólo para su uso previsto según se describe en este manual.
- No use productos químicos corrosivos en este equipo.
- No opere este equipo si tiene un cordón o un enchufe dañados, si no funciona debidamente, o si se ha dañado o se ha dejado caer.
- El servicio de este equipo debe ser llevado a cabo sólo por personal capacitado. Póngase en contacto con la instalación de servicio autorizada de Duke para su ajuste o reparación.
- No bloquee ni tape las aberturas de la unidad.
- No sumerja el cordón o el enchufe en agua.
- No acerque el cordón a las superficies calentadas.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador.

En este manual aparecen las siguientes advertencias y precauciones, que deben observarse cuidadosamente.

- Apague la unidad, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe la unidad antes de efectuar cualquier tarea de servicio o mantenimiento en la unidad.
- Los procedimientos de este manual pueden incluir el uso de productos químicos. Debe leer las hojas de datos de seguridad de materiales antes de usar cualquiera de estos productos.
- La unidad debe conectarse a tierra según los códigos eléctricos locales para impedir la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica. Requiere un receptáculo conectado a tierra con líneas eléctricas separadas, protegidas por fusibles o disyuntores de las capacidades nominales apropiadas.
- El desecho de la unidad debe efectuarse según los códigos medioambientales locales y cualquier otro código correspondiente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya instruido en el uso del aparato para su seguridad.

Figura 1.1, Hoja de especificaciones de FWM
Modelo FWM3-22

Peso de envío:	61 lbs/27.7 Kg	
Sistema eléctrico:	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

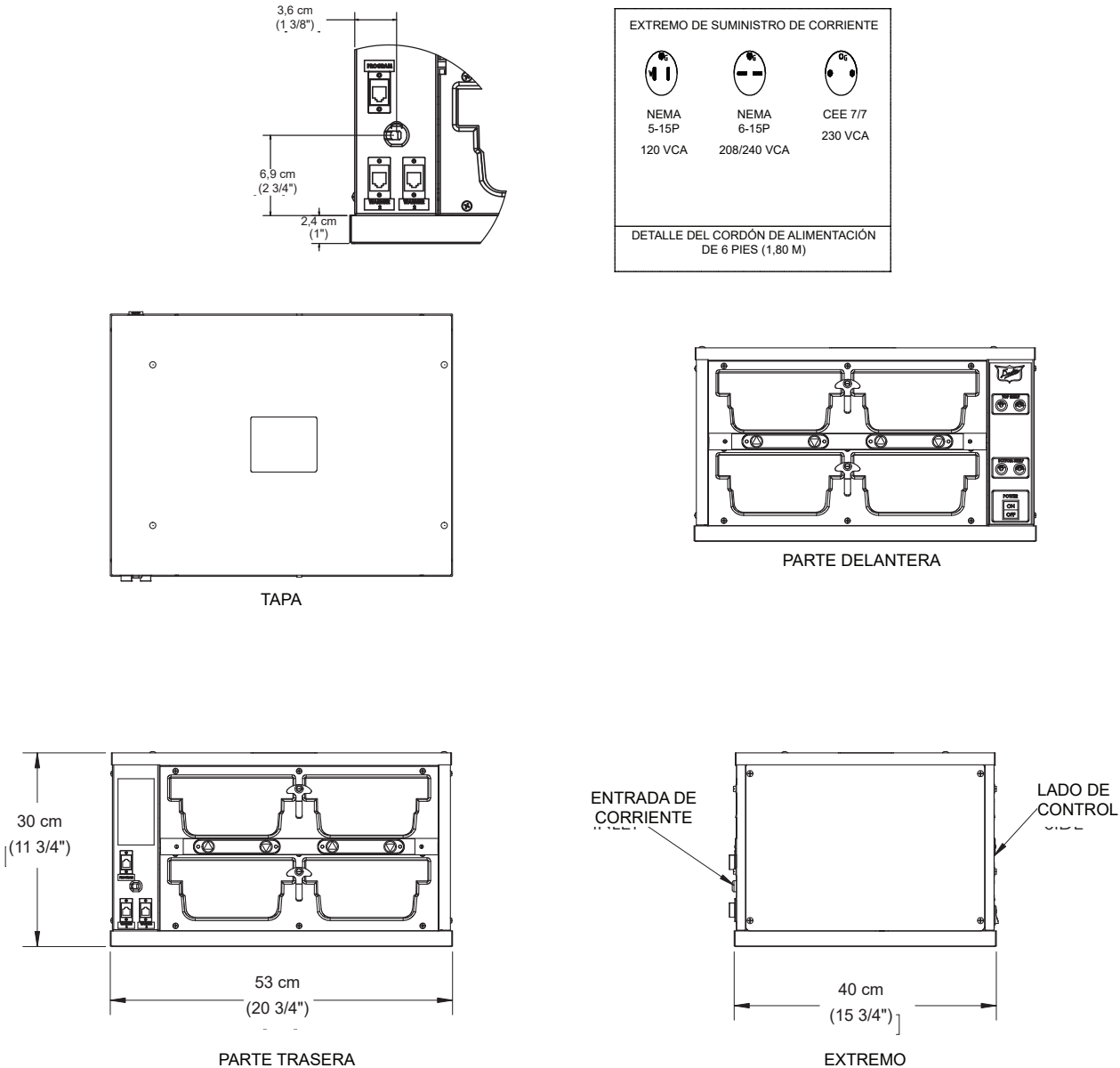
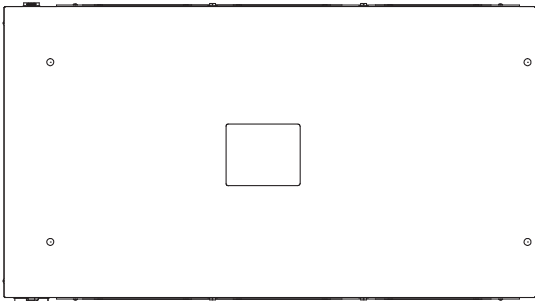
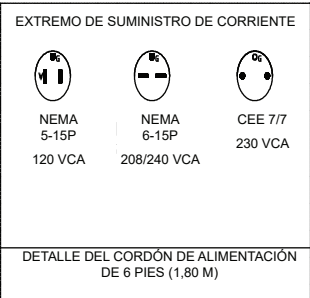
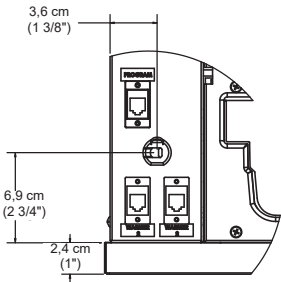
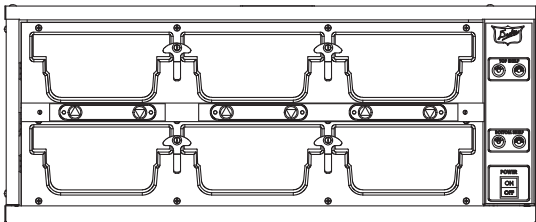


Figura 1.2, Hoja de especificaciones de FWM
Modelo FWM3-23

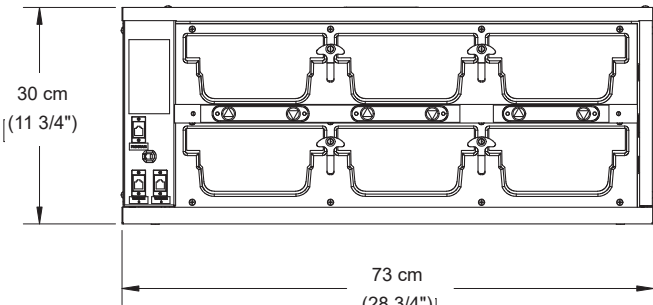
Peso de envío:	83.5 lbs/37.9 Kg	
Sistema eléctrico:	FWM3-23-120	120 V, 10,0 A, 1200 W, 50/60 Hz
	FWM3-23-208	208 V, 8,7 A, 1800 W, 50/60 Hz
	FWM3-23-230	230 V, 7,8 A, 1800 W, 50/60 Hz
	FWM3-23-240	240 V, 7,5 A, 1800 W, 50/60 Hz



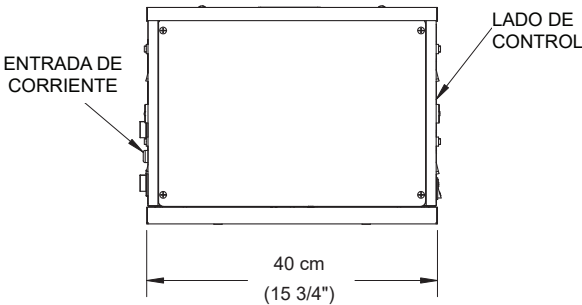
TAPA



PARTE DELANTERA



PARTE TRASERA

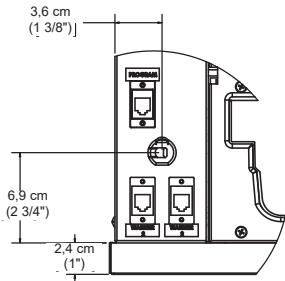


EXTREMO



Figura 1.3, Hoja de especificaciones de FWM
Modelo FWM3-24

Peso de envío:	100 lb / 45 Kg	
Sistema eléctrico:	FWM3-24-120	120 V, 13,3 A, 1600 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-208	208 V, 11,5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-230	230 V, 10,4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-24-240	240 V, 10,0 A, 2400 W, 50/60 Hz



EXTREMO DE SUMINISTRO DE CORRIENTE

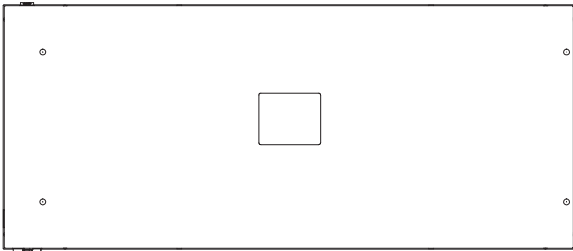
NEMA 5-15P
120 VCA

NEMA 5-20P
FWM3-24 y
FWM3-42
UNIDADES
CANADIENSES
DE 120 VCA

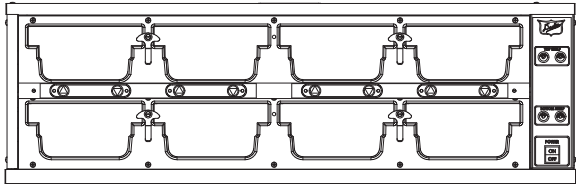
NEMA 6-15P
208/240 VCA

CEE 7/7
230 VCA

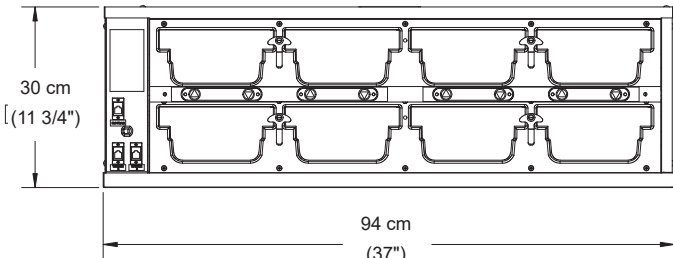
DETALLE DEL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN
DE 6 PIES (1,80 M)



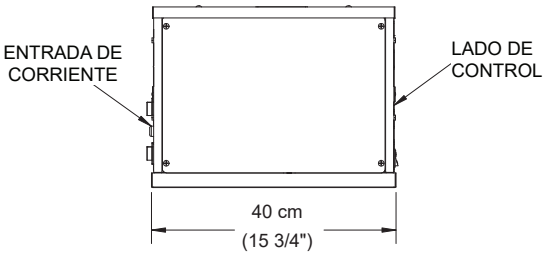
TAPA



PARTE DELANTERA



PARTE TRASERA



EXTREMO

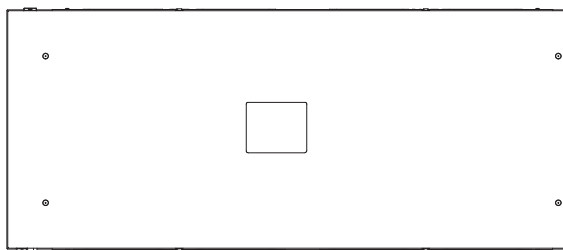
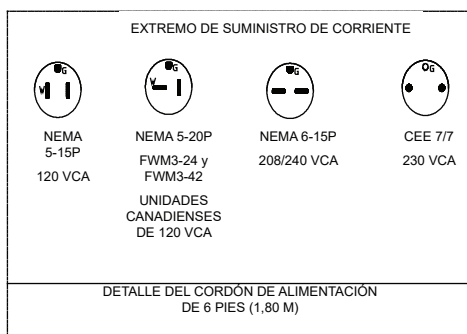
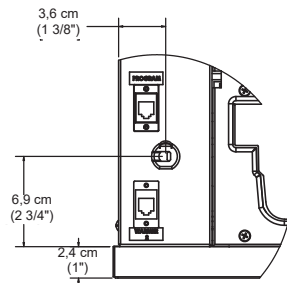
LISTED
COMMERCIAL
COOKING
APPLIANCE
509L

INDEXER
COMMERCIAL
APPARIEL
DE QUISINE

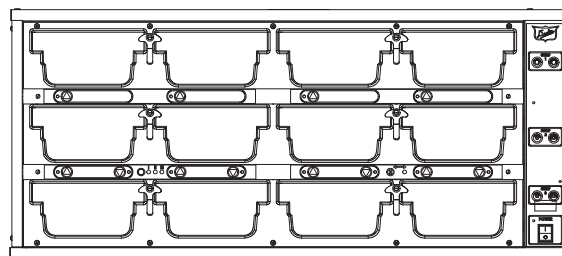
ALSO CLASSIFIED BY
UNDERWRITERS LABORATORIES INC.
IN ACCORDANCE WITH
NSF NO. 4 1999

**Figura 1.4, Hoja de especificaciones de FWM
Modelo FWM3-34**

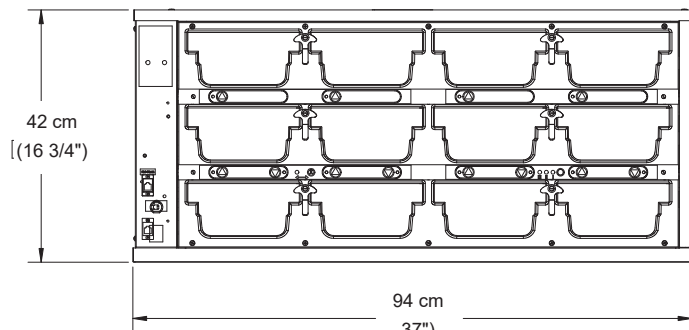
Peso de envío:	165 lb / 75 Kg	
Sistema eléctrico:	FWM3-34-208	208 V, 11,5 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-34-230	230 V, 10,4 A, 2400 W, 50/60 Hz
	FWM3-34-240	240 V, 10,0 A, 2400 W, 50/60 Hz



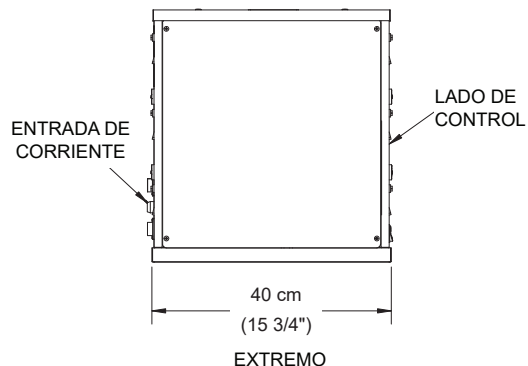
TAPA



PARTE DELANTERA



PARTE TRASERA



EXTREMO

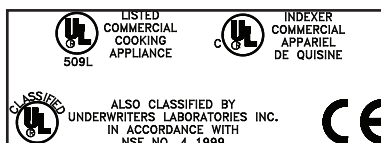
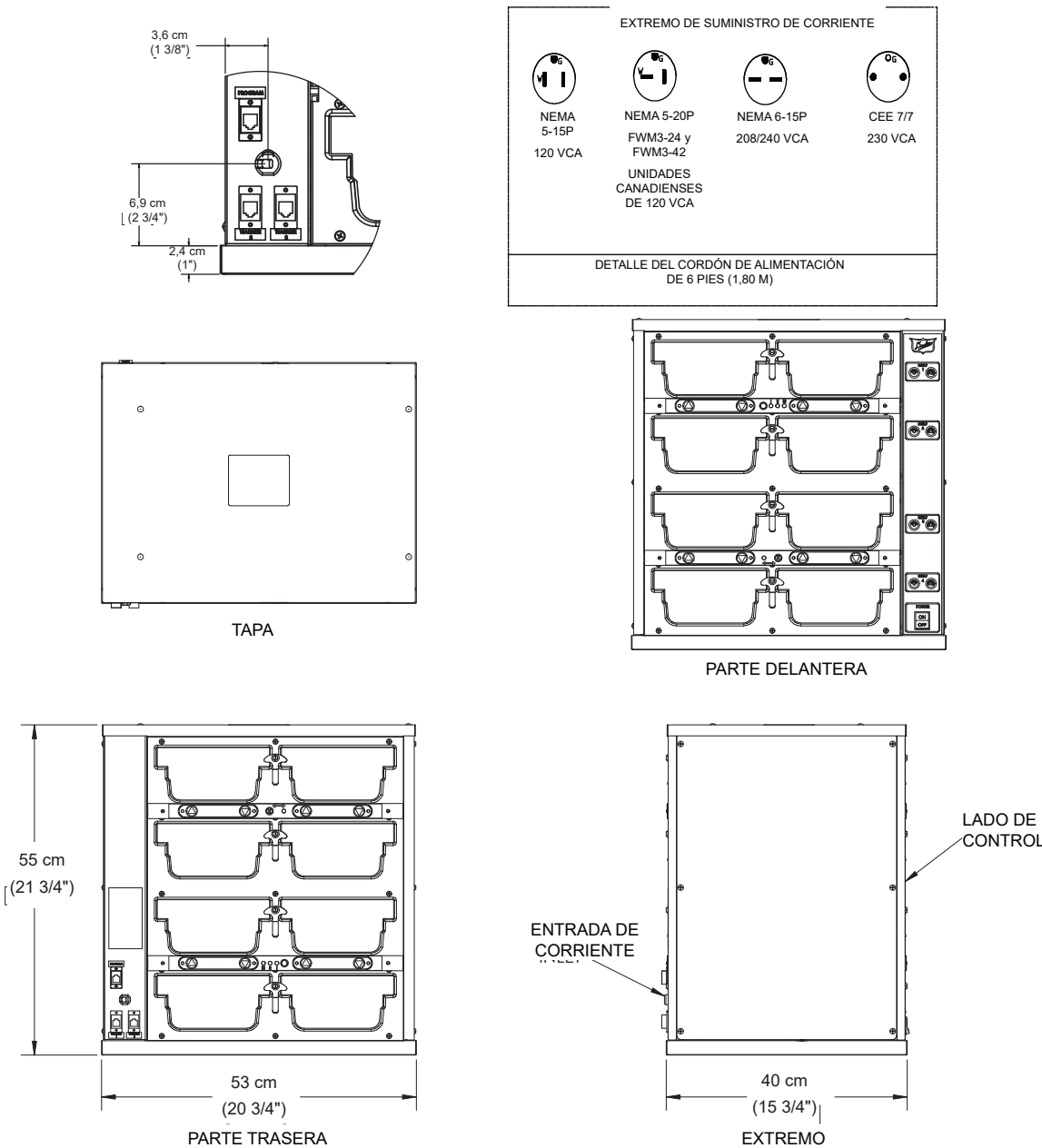


Figura 1.5, Hoja de especificaciones de FWM
Modelo FWM3-42

Peso de envío:	100 lb / 45 Kg	
Sistema eléctrico:	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



Desembalaje de la unidad

- Inspeccione la caja de cartón o el recipiente de envío, anotando de forma detallada los daños externos en el recibo de entrega que no sean evidentes en el exterior del recipiente de envío (daños ocultos). Póngase en contacto con el transportista de inmediato y envíe una reclamación de daños con el mismo. Guarde todos los materiales de embalaje al hacer la reclamación. Las reclamaciones de daños del flete son responsabilidad del comprador y no están cubiertos por la garantía.
- Inspeccione la unidad para ver si hay daños como vidrio roto, etc.
- Informe al vendedor sobre cualquier melladura o rotura de inmediato.

No intente usar la unidad si está dañada.

- Saque todos los materiales del interior de la unidad.
- Si se ha almacenado la unidad en un área muy fría, espere unas horas antes de encenderla.

Ubicación de la unidad

- No instale la unidad junto a una fuente de calor o por encima de la misma, como un horno o una freidora.
- Instale la unidad sobre una superficie de mostrador horizontal.
- La toma de corriente debe estar ubicada de modo que el enchufe sea accesible cuando la unidad esté colocada.
- Se deben mantener las siguientes distancias mínimas entre el calentador y cualquier sustancia combustible o incombustible.

Unidad	Distancia
Lado derecho	Cero
Lado izquierdo	Cero
Parte trasera	8" (20 cm)
Piso	Cero

El flujo de aire apropiado alrededor de la unidad enfriará los componentes eléctricos. Con un flujo de aire limitado, es posible que la unidad no opere de forma apropiada y se reduzca la vida útil de los componentes eléctricos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Coloque la unidad de retención sobre una superficie estable.

Conecte el cordón de la fuente de alimentación a IEC 60320 C20 usando un conjunto de cordón apropiado. Siga las instrucciones del manual del operador sobre MANTENIMIENTO PERIÓDICO, LISTA DE COMPROBACIÓN Y GUÍA DE LIMPIEZA.

¡ADVERTENCIA!

Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica o la muerte, se debe conectar esta unidad a tierra y no se debe alterar el enchufe.

Instrucciones de puesta a tierra

La unidad DEBE estar conectada a tierra.

La conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico. Esta unidad está equipada con un cordón que tiene un cable de puesta a tierra con un enchufe de puesta a tierra. El enchufe debe estar conectado a un receptáculo instalado y conectado a tierra de forma apropiada.

Acuda a un electricista o a un agente de servicio capacitados si no se entienden completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si existen dudas sobre si el horno está puesto a tierra de forma apropiada.

No utilice un cordón de alargamiento. Si el cordón eléctrico del producto es demasiado corto, encargue a un electricista capacitado que instale un receptáculo de tres ranuras. Se debe enchufar esta unidad en un circuito separado con los valores nominales eléctricos según las especificaciones del producto.

Equipotencial externo

Terminal de tierra (exportación solamente)

Los equipos disponen de un terminal secundario de puesta a tierra.

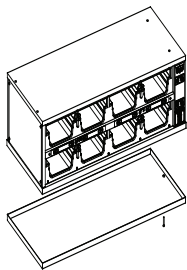
El terminal proporciona una conexión externa a tierra adicional usada con la clavija de tierra del enchufe. El terminal, ubicado en el exterior de la parte trasera del horno, está marcado con este símbolo.



Apilamiento de unidades

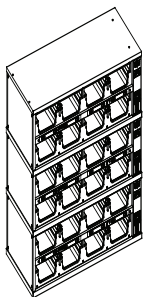
La unidad de retención de productos FWM3 está diseñada para permitir capacidades de apilamiento limitadas. Esta sección describe la forma de apilar la unidad de retención de forma segura.

Paso 1

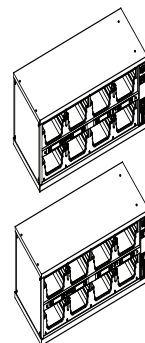


Quite la bandeja de la base de todas las unidades de retención que se vayan a apilar, menos la de la unidad de abajo. La bandeja se sujeta en posición por medio de dos tornillos en la parte inferior de cada unidad.

Paso 2



Coloque la bandeja inferior y después apile la unidad siguiente encima. La parte de arriba de la unidad de retención inferior está apoyada dentro de la base de la unidad superior.



¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE VOLCADO!

No apile las unidades FWM3-42.

No apile más de 3 unidades de retención. No ponga pilas de unidades de retención sobre superficies que permitan que se vuelquen fácilmente.

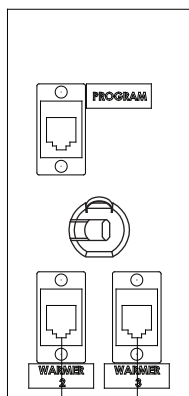
Conexiones de comunicación entre unidades

Conexiones de comunicación alfanuméricas

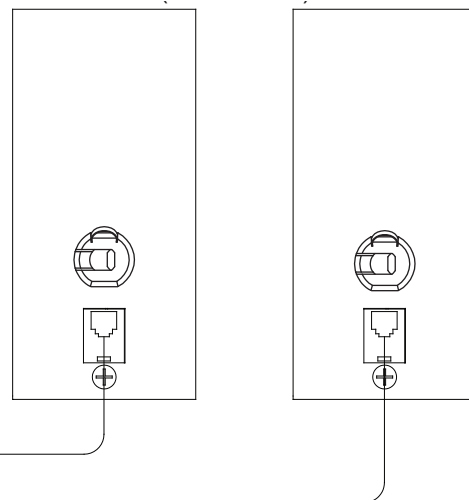
Cada unidad con control temporizado de ICC puede controlar hasta dos unidades adicionales (sólo se puede añadir una FMWM3-34) (las que no tienen control temporizado de ICC). A continuación indicamos las conexiones para estas unidades. La conexión del programa se usa con el dispositivo de programación Palm Pilot de ICC.

NOTA: Los armarios de retención de productos con temporizador de teclado digital sólo pueden usar un máximo de cuatro combinaciones de teclado digital.

CALENTADOR CON CONTROL TEMPORIZADO DE ICC



CALENTADOR SIN CONTROL TEMPORIZADO DE ICC (OPCIONAL)



CABLE DE
CONEXIÓN

Figura 2.1

Conexiones de comunicación de luz roja - luz verde

Conexión del tablero principal

La unidad del tablero principal MB-1 que tiene la caja negra de ICC montada internamente puede identificarse como el calentador con barras temporizadas en ambos lados y las conexiones del enchufe numeradas Calentador 1 y 3 según se muestra en la Figura 2.1. Esta unidad está cableada internamente y lista para funcionar. Si su restaurante tiene dos unidades en el tablero principal, esta segunda unidad puede identificarse como el calentador con barras temporizadas en cada lado y una conexión de enchufe según se muestra en la Figura 2.2. Para poner esta segunda unidad en funcionamiento, conecte el cable incluido entre la conexión del enchufe 1 en el MB-1 y la conexión de enchufe individual en la unidad MB-2.

La barra de la mesa de vapor de ICC y el cable se enchufan en la conexión del enchufe 3 de la unidad MB-1 según se muestra en la Figura 2.1. La conexión del programa se usa con el dispositivo de programación Palm Pilot de ICC.

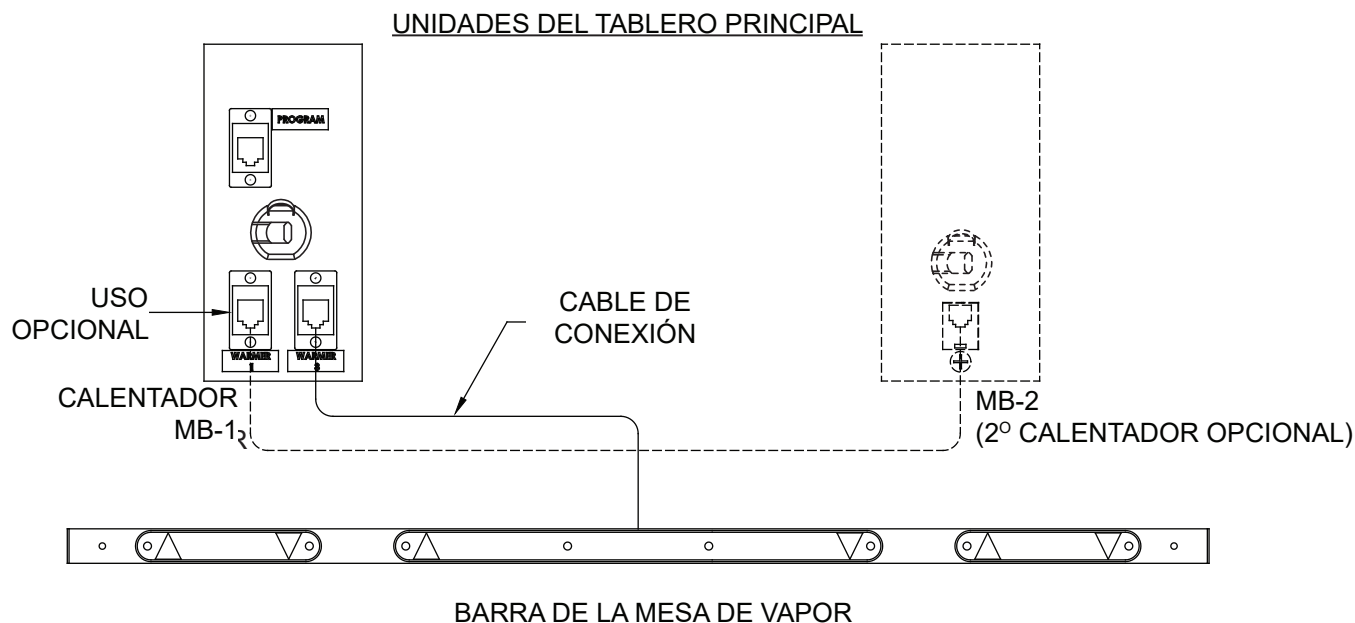


Figura 2.2

Conexión del tablero especial

La unidad del tablero especial SB-1 que tiene la caja negra de ICC montada internamente puede identificarse como el calentador con una barra temporizada y las conexiones de enchufe numeradas Calentador 2 y 3 según se muestra en la Figura 2.2. Esta unidad está cableada internamente y lista para funcionar. La unidad de tablero especial SB-2 tiene una barra temporizada y una conexión de enchufe según se muestra en la Figura 2.2. Para poner esta unidad en funcionamiento, conecte el cable incluido entre la conexión del enchufe 3 en el SB-1 y la conexión de enchufe individual en la unidad SB-2. NO se usa la conexión del enchufe 2. La conexión del programa se usa con el dispositivo de programación Palm Pilot de ICC.

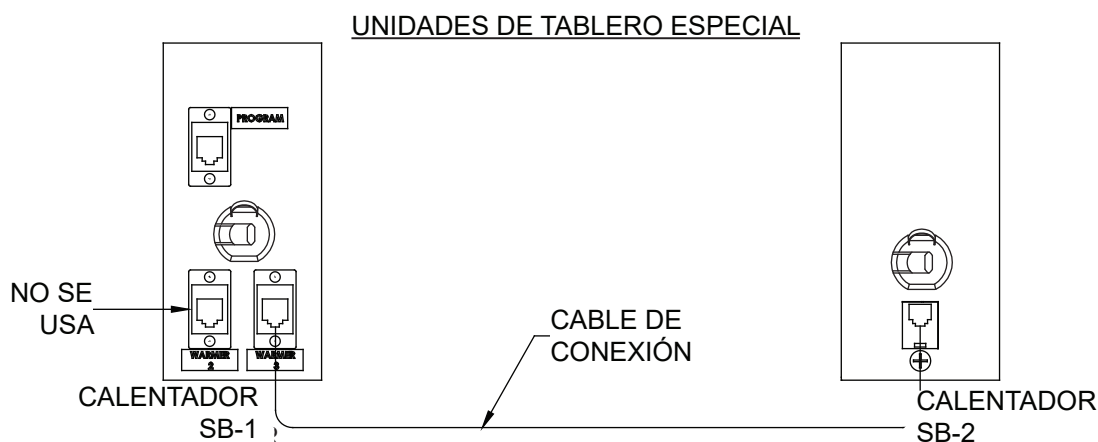
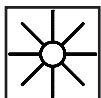


Figura 2.3

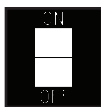
Mantenimiento periódico, lista de comprobación y guía de limpieza

DIARIAMENTE



Lista de comprobación inicial

1. Asegúrese de que las **cubiertas de las bandejas** estén introducidas en las ubicaciones correctas para productos fritos y asados.
2. Coloque el **interruptor de encendido**, ubicado en la parte delantera de la unidad de retención de productos, en la posición de encendido.
3. Asegúrese de que estén iluminadas las **luces de CALENTAMIENTO** superior e inferior.
4. Deje que la unidad de retención de productos se caliente al menos 20 minutos o hasta que se apaguen las **luces de CALENTAMIENTO**.



Instrucciones y ajustes de operación

1. Si la **luz de SERVICIO** se ilumina durante la operación de la unidad de retención de productos, deje de usar el estante afectado hasta que se efectúe el servicio del módulo.
2. Opere usando la barra del menú según se describe en el manual del operador del marcador del menú.



Lista de comprobación final

1. Ponga el interruptor en apagado.
2. Saque todas las bandejas y cubiertas.
3. Deje enfriar durante aproximadamente 30 minutos.
4. Limpie la unidad de retención de productos según se describe en las Instrucciones de limpieza diarias.



Instrucciones de limpieza

1. Limpie el interior y el exterior de la unidad de retención de productos con agua templada y un detergente suave usando un trapo suave. No use cantidades excesivas de agua.
2. Limpie las bandejas y sus cubiertas usando un detergente suave con agua templada. Asegúrese de enjuagar todo el jabón de las bandejas de plástico y de las cubiertas de las bandejas.

¡Precaución!

Peligro de descarga eléctrica. No lave con un chorro de agua o una manguera. No utilice limpiadores cáusticos, ácidos, productos a base de amoníaco o limpiadores o trapos abrasivos. Éstos pueden dañar las superficies de acero inoxidable y plástico.

¡Advertencia!

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No hay piezas cuyo servicio pueda realizar el usuario en la unidad de retención de productos de Duke. Si se produce un funcionamiento defectuoso, asegúrese de que la unidad esté enchufada y después compruebe todos los interruptores y disyuntores. Si se sigue produciendo un funcionamiento defectuoso, póngase en contacto con su agente de servicio autorizado por Duke Manufacturing Company o llame al 1-800-735-3853.

Indicaciones de fallas del control electrónico

La luz de servicio está ubicada en la parte delantera del control junto a la luz de calentamiento (vea la Figura 3). Proporciona una indicación para alertar al operador de fallas en el circuito del calentador. Cuando se encienda una luz de servicio, no se debe usar el estante afectado hasta que la causa de la falla sea corregida por un técnico de servicio capacitado. Las condiciones de falla que pueden hacer que el control encienda la luz de servicio son las siguientes:

1. **Falla de exceso de temperatura** – Se produce una falla de exceso de temperatura cuando el control detecte que la temperatura del estante es mayor que la temperatura prefijada en fábrica especificada. Esto ocurre cuando no se elimina la corriente del elemento de calentamiento después de que el estante alcance la temperatura prefijada, haciendo que el control encienda la luz de servicio. El termostato auxiliar impide que la temperatura exceda los niveles de seguridad regulando la temperatura a un máximo de 250 °F.
2. **Falla de temperatura insuficiente** – Se produce una falla de temperatura insuficiente cuando el control detecte que la temperatura del estante es inferior a la temperatura preajustada en fábrica especificada durante 30 minutos continuos. Esto ocurre cuando se abra el circuito del elemento de calentamiento o la señal de realimentación de RTD sea defectuosa, haciendo que el control encienda la luz de servicio.

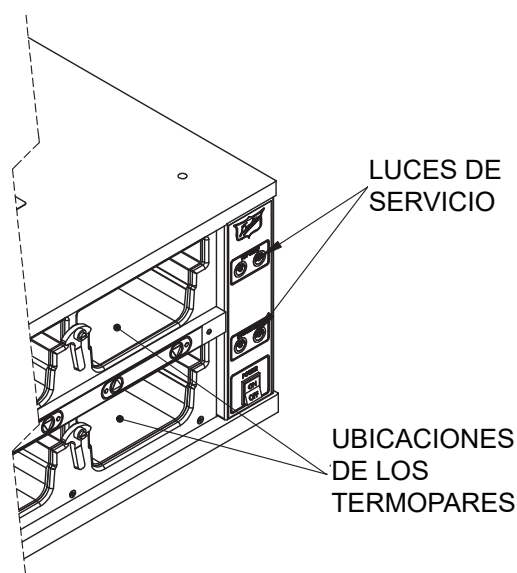


Figura 3

Procedimiento de comprobación de la temperatura

1. Se debe usar un medidor de temperatura digital calibrado para obtener una lectura precisa de la temperatura. Use una sonda de temperatura de superficie de termopar para medir las temperaturas.
2. **No debe haber bandejas en las cavidades durante la comprobación de precalentamiento y temperatura.** Precaliente el calentador durante 30 minutos antes de efectuar cualquier lectura de temperatura. No tome lecturas a menos que la cavidad haya estado vacía durante 30 minutos. Así se permite estabilizar la temperatura y se impiden lecturas falsas.
3. La cavidad del calentador debe limpiarse y vaciarse antes de comprobar la temperatura. Evite cualquier corriente de aire que pueda pasar por la cavidad.
4. Coloque la sonda de temperatura de la superficie en el fondo de la primera cavidad, en el centro geométrico. La primera cavidad es la más cercana al tablero de control (vea la Figura 3). Asegúrese de que la sonda haga buen contacto con la superficie mientras se toman las lecturas.
5. Todos los controles de temperatura muestran un cambio de temperaturas a medida que el control pasa de encendido a apagado al regular el punto de control. La temperatura de calibración correcta es el promedio de varias lecturas tomadas durante un período de 20 minutos después de precalentarse el calentador. La temperatura promedio debe ser $\pm 5^{\circ}\text{F}$ con respecto al punto de control.

Programación de control

El control de temperatura electrónico está prefijado en fábrica para mantener la temperatura en el centro inferior de la cavidad de la bandeja a $190^{\circ}\text{F} \pm 5^{\circ}\text{F}$. Esta temperatura es consecuencia de muchas horas de pruebas de alimentos en el laboratorio de pruebas de Burger King. No hay ajustes de temperatura del operador que puedan hacerse. Como el control electrónico usa un sensor RTD de tipo platino, no es necesario efectuar una calibración de rutina.

¡PELIGRO!

COMPONENTES ELÉCTRICOS CON CORRIENTE.

SÓLO LAS PERSONAS DE SERVICIO CAPACITADAS DEBEN MODIFICAR LOS PREAJUSTES DE TEMPERATURA DE CONTROL

Programación de temperaturas

1. Quite la cubierta del lado de control de la unidad de retención y encienda la unidad.
2. Ubique el botón S1 y S2 en la parte trasera del control. (vea la Figura 4.1)
3. Oprima sin soltar S1 hasta que se ilumine cualquier LED de la parte trasera del control. (aproximadamente 5 segundos)
4. Observe la parte delantera del control (Figura 4.2). Oprima sin soltar S1 en la parte trasera del control hasta que destelle la luz deseada de la parte delantera del control. (vea la Tabla 1)

NOTA: Para cumplir con los requisitos de higienización de NSF, no fije la temperatura prefijada de control por debajo de 190°F .

5. Oprima sin soltar S2 hasta que la suma de los valores de LED iluminados en la parte trasera del tablero coincida con la temperatura prefijada deseada.
6. Repita los pasos 4 y 5 por cada temperatura prefijada y después oprima sin soltar S1 hasta que no se ilumine ningún LED en la parte trasera del control y las luces de la parte delantera del tablero dejen de destellar.
7. Vuelva a colocar la cubierta en el lado de control de la unidad de retención.

Luces intermitentes		
	A	B
Estante superior	X	
Estante inferior		X

Tabla 1

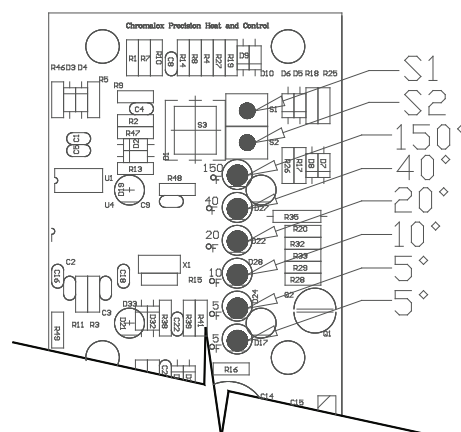


Figura 4.1

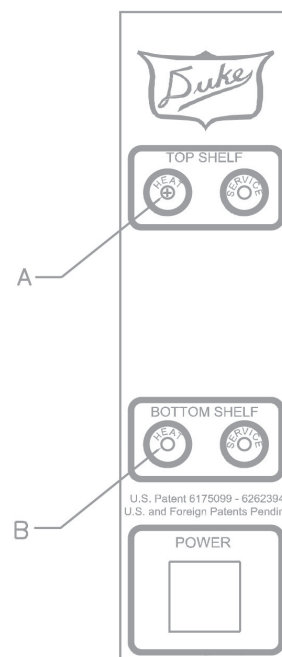
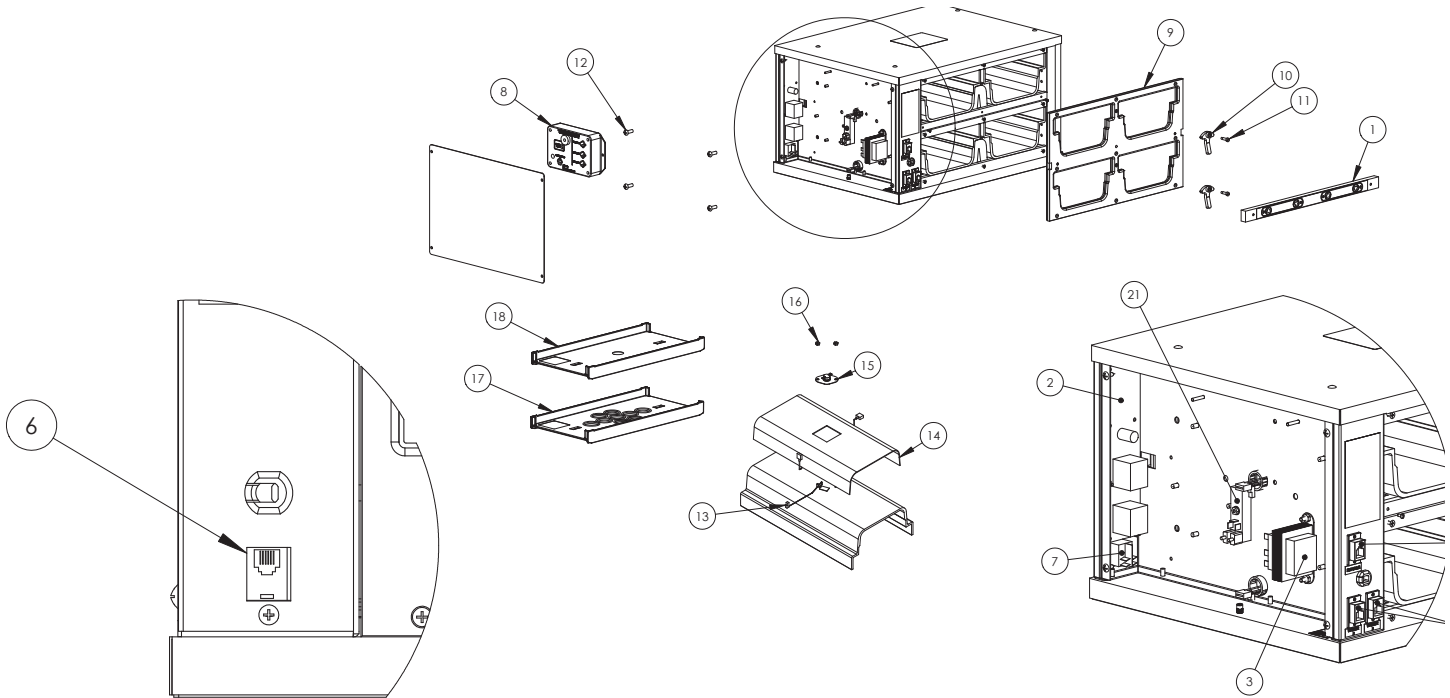


Figura 4.2

LISTAS E ILUSTRACIONES DE PIEZAS



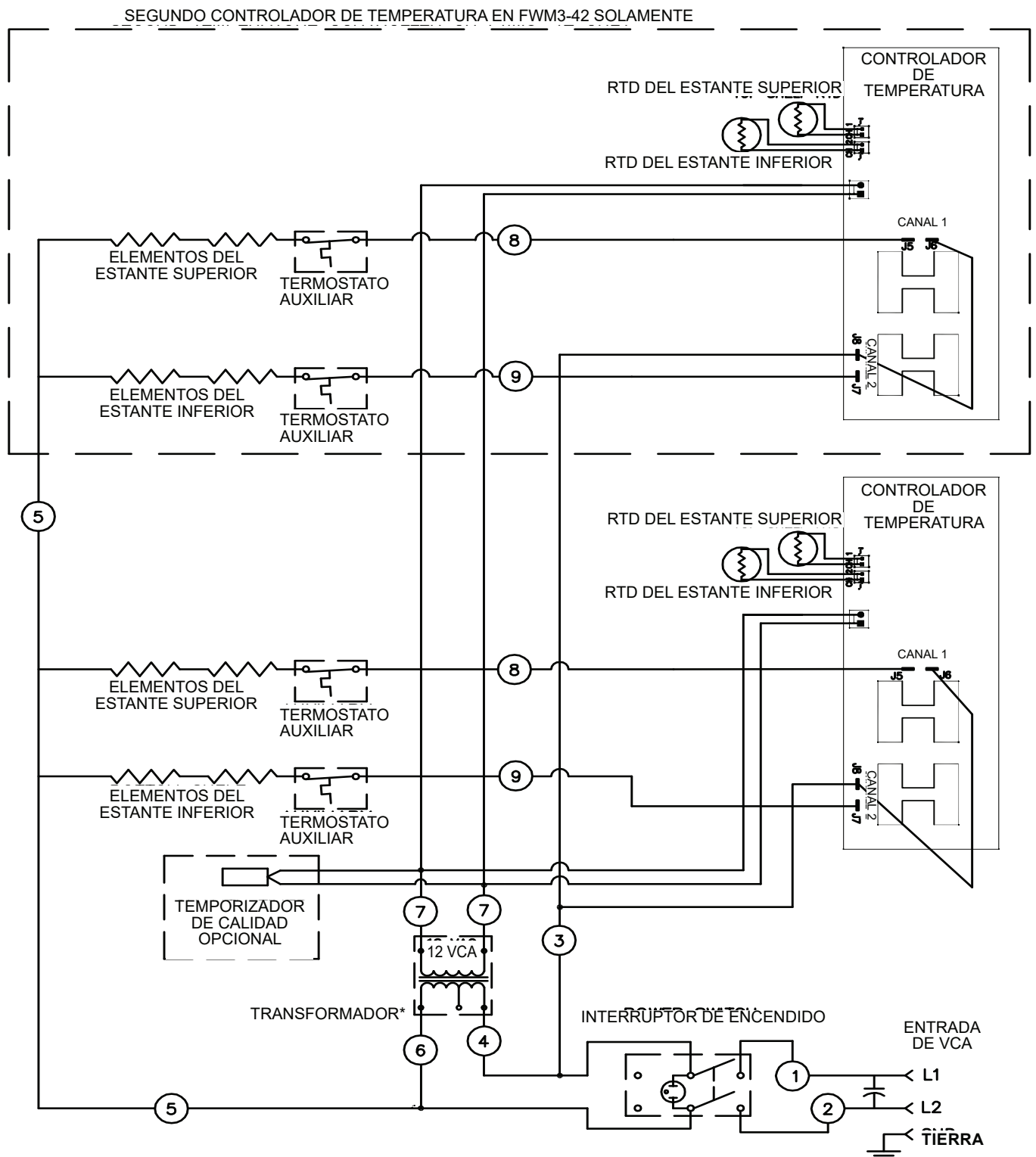
			Cantidad por unidad				
Ubicador	N/P	Descripción	FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-34	FWM3-42
1	BARRAS TEMPORIZADAS DE UNIDADES DE LUZ ROJA – LUZ VERDE						
	156672	TECLADO DE FWM3-24, DAYPART/TRANSFERENCIA			1 ó 2	1 ó 2	
	156857	TECLADO DE FWM3-24, DAYPART/TRANSFERENCIA FLECHA ARRIBA PARTE DELANTERA				1	
	156858	TECLADO DE FWM3-24, DAYPART/TRANSFERENCIA FLECHA ARRIBA PARTE TRASERA				1	
	156807	TECLADO DE FWM3-22, DAYPART	1 ó 2				
	156808	TECLADO DE FWM3-23, DAYPART		1 ó 2			
	156756	TECLADO DE FWM3-42, DAYPART					1 ó 2
	BARRAS TEMPORIZADAS DE UNIDADES ALFANUMÉRICAS						
	160416	TECLADO – AN			1 ó 2	1 ó 2	
	160417	TECLADO – AN TAPA				1 ó 2	
	160512	TECLADO – AN		1 ó 2			
	160511	TECLADO – AN	1 ó 2				
	160510	TECLADO – AN					1 ó 2
2	600106	JUEGO DE CONTROLADOR DE FWM	1	1	1	2	2
3	155749	TRANSFORMADOR DE 208/240 VCA	1	1	1	1	1
	156838	TRANSFORMADOR DE 230 VCA (CE)	1	1	1		1
	156316	TRANSFORMADOR DE 120 VCA	1	1	1		1
	160985	TRANSFORMADOR DE 16 VAC/230 VAC (AUS/NZ)	1	1	1	1	1
4	156616	ACOPLADOR 6X6 RJ12 (UNIDADES MB1 Y SB1 SOLAMENTE)	2	2	2	1	2
5	156617	ACOPLADOR 8X8 RJ45 (UNIDADES MB1 Y SB1 SOLAMENTE)	1	1	1	1	1
6	156059	CONECTOR EN "T" ESPECIAL	1	1	1	1 ó 2	1
	157449	CONECTOR EN "T", (UNIDADES MB2 Y SB2 SOLAMENTE)				2	
7	600261	INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR DE UNA VÍA, 16A, 250V	1	1	1	1	1
	600228	INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR DE UNA VÍA, 20A, 120V					

			Cantidad por unidad				
Ubicador	N/P	Descripción	FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-34	FWM3-42
8	CONTROLADORES DE UNIDADES DE LUZ ROJA – LUZ VERDE						
	156868	CONTROL TEMPORIZADO DE ICC, DAYPART SIN SOUNDER 34				1	
	156819	CONTROL TEMPORIZADO DE ICC, DAYPART SIN SOUNDER 22, 23	1	1			
	156409	CONTROL TEMPORIZADO DE ICC, DAYPART SIN SOUNDER 24.42			1		1
	CONTROLADORES DE UNIDADES ALFANUMÉRICAS						
	160418	CONTROL TEMPORIZADO DE ICC, ALFANUMÉRICO SIN SOUNDER 34				1	
	160415	CONTROL TEMPORIZADO DE ICC, ALFANUMÉRICO 24, 42			1		1
	160509	CONTROL TEMPORIZADO DE ICC, ALFANUMÉRICO 22, 23	1	1			
	157454	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, ALFANUMÉRICA (SOLO MB2 Y SB2)	1	1	1	1	1
	9	156485	PLACA FRONTAL CON EMPAQUETADURA, FWM3-22	2			
156558		PLACA FRONTAL CON EMPAQUETADURA, FWM3-23		2			
155849		PLACA FRONTAL CON EMPAQUETADURA, FWM3-24			2		
156548		PLACA FRONTAL CON EMPAQUETADURA, FWM3-42					2
156837		PLACA FRONTAL CON EMPAQUETADURA, FWM3-34				2	
10	156285	ENGANCHE DE BANDEJA	4	8	8	12	8
11	156288	TORNILLO DE RESALTO	4	8	8	12	8
12	0653638	TORNILLO 1/4-20 X 3/4	8	8	8	16	16
13	155750	RTD DE 1 KOHMIO DELGADO	2	2	2	3	4
14	156994	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-22-100 Y FWM3-42-100	4				8
	156483	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-22-120 Y FWM3-42-120	4				8
	156539	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-22-208, FWM3-22-200 Y FWM3-42-208	4				8
	156632	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-22-230CE Y FWM3-42-230CE	4				8
	156540	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-22-240 Y FWM3-42-240	4				8
	156564	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-23-120		6			
	156301	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-23-208 Y FWM3-23-200		6			
	156611	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-23-230CE		6			
	156565	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-23-240		6			
	157520	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-24-100			8		
	156566	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-24-120			8		
	155752	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-24-208			8		
	156318	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-24-230CE			8		
	155755	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-24-240			8		
	156856	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-34-208				12	
	157887	ELEMENTO CALEFACTOR DE HOJA METALIZADA, FWM3-34-230 Y FWM3-34-240				12	
15	155753	TERMOSTATO AUXILIAR	2	2	2	3	4
16	155680	TUERCA 8-32 KEPS	4	4	4	6	8
17	155873	TAPA DE CALENTADOR DE ALIMENTOS VENTILADA (FRITOS) (GRIS)	AR	AR	AR	AR	AR
18	155876	TAPA DE CALENTADOR DE ALIMENTOS SÓLIDOS (ASADOS) (NEGRO)	AR	AR	AR	AR	AR
*19	156491	CABLE DE 8 PIES (2,40 M) (PARA UNIDADES DE INTERCONEXIÓN)	AR	AR	AR	AR	AR
	156666	CABLE DE 26 PULGADAS (660 MM) (PARA UNIDADES DIGITALES DE INTERCONEXIÓN)					
*20	156603	CORDÓN NEMA 5-15P, 120 V	1	1	1	1	1
	156621	CORDÓN NEMA 5-20P, 120 V, CANADIENSE					
	156624	CORDÓN NEMA 6-15P, 208/240 V					
	156631	CORDÓN, 239 V CE					
	175887	CORDÓN, AUS/NZ					
	161069	CORDÓN, 16A, 230V, BRASIL					
21	156938	BLOQUE DE TERMINALES	1	1	1	1	1
*22	600328	JUEGO DELANTERO DE SEPARACIÓN DE LA BARRA DE TEMPORIZADORES			1		

Ubicador	N/P	Descripción	Cantidad por unidad				
			FWM3-22	FWM3-23	FWM3-24	FWM3-34	FWM3-42
*23	600329	JUEGO TRASERO DE SEPARACIÓN DE LA BARRA DE TEMPORIZADORES			1		
*24	600121	KIT, MYLAR DE PARTE DEL DÍA/TRANSFERENCIA, 2X2 Y 2X3	1 ó 2	1 ó 2			
	600122	KIT, MYLAR DE PARTE DEL DÍA/TRANSFERENCIA, 2X4 Y 4X2			1 ó 2		1 ó 2
	600318	KIT, MYLAR DE PARTE DEL DÍA/TRANSFERENCIA, 1X4 Y 3X4				1 ó 2	
	600124	KIT, MYLAR DIGITAL, 2X2 Y 2X3	1 ó 2	1 ó 2			
	600129	KIT, MYLAR ESTÁNDAR 2X2 Y 2X3	1 ó 2	1 ó 2			
	600385	KIT, MYLAR ALFANUMÉRICO, 2X2 Y 4X2	1				1 ó 2
	600386	KIT, MYLAR ALFANUMÉRICO, 2X3		1			
	600387	KIT, MYLAR ALFANUMÉRICO, 2X4			1	1	
	600388	KIT, MYLAR ALFANUMÉRICO, 1X4				1	
	600389	KIT, MYLAR LEGACY ALFANUMÉRICO, 2X2	1 ó 2				
	600390	KIT, MYLAR LEGACY ALFANUMÉRICO, 2X3		1 ó 2			
	600391	KIT, MYLAR LEGACY ALFANUMÉRICO, 2X4 Y 4X2	1				1 ó 2
	600392	KIT, MYLAR LEGACY ALFANUMÉRICO, 1X4					2 ó 4
*25	600399	KIT, SS PLACA FRONTAL, FWM3-24SB			1		
	600400	KIT, SS PLACA FRONTAL, FWM3-24MB			1		
	600401	KIT, SS PLACA FRONTAL, FWM3-34SB				1	
	600402	KIT, SS PLACA FRONTAL, FWM3-34MB				1	
	600468	KIT, SS FACEPLATE ICC FWM3-42 SB					1
	600469	KIT, SS FACEPLATE ICC FWM3-42 MB					1

* No se muestra

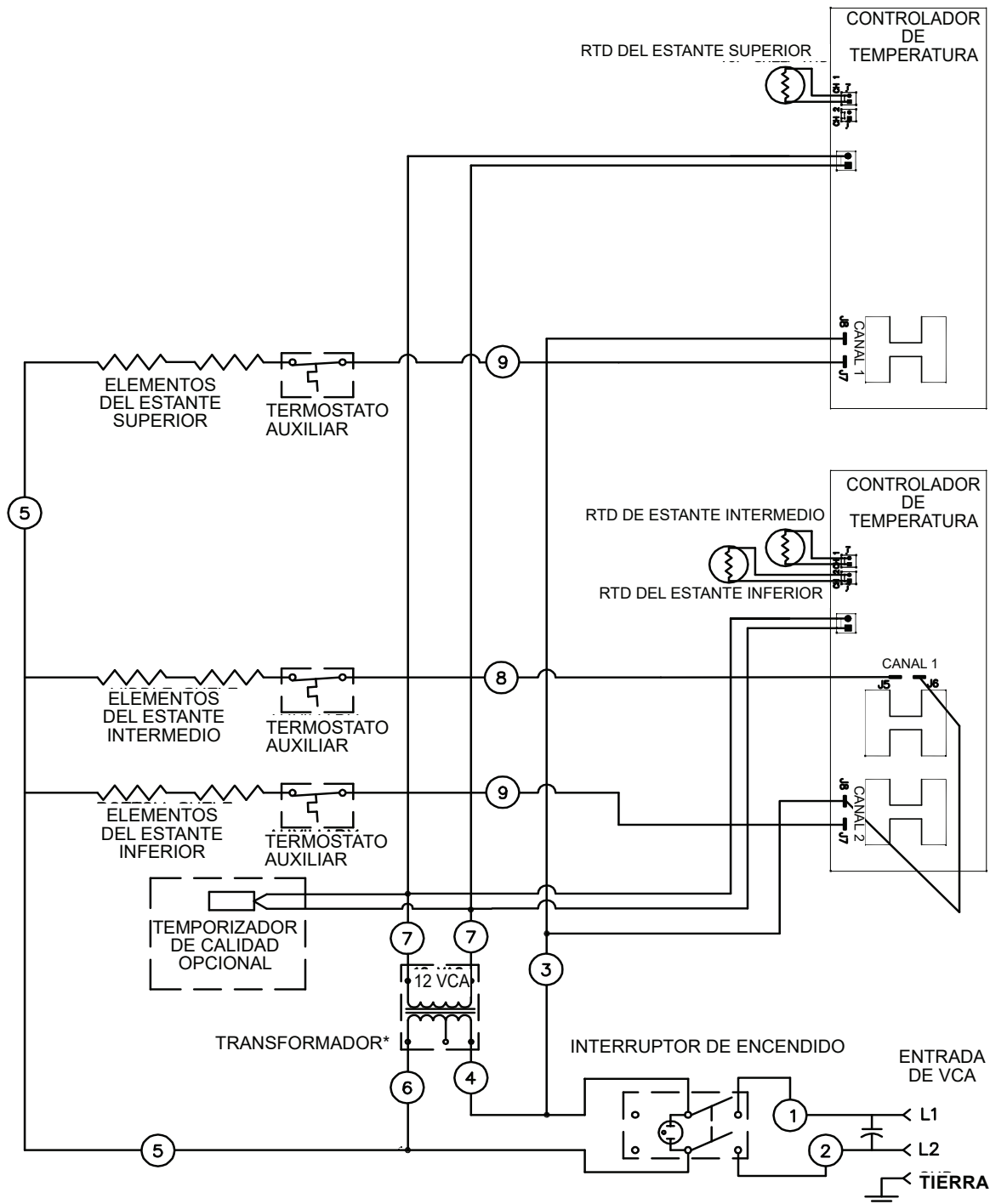
DIAGRAMAS DE CONEXIONES



- * CONECTE EL CABLE 4 AL TERMINAL DE 240 V PARA UNIDADES CE DE 240 Y 230 VCA (MOSTRADAS)
CONECTE EL CABLE 4 AL TERMINAL DE 208 V PARA UNIDADES DE 208 VCA
LAS UNIDADES DE 120 VCA USAN UN TRANSFORMADOR DE 120V

Figura 5.1: FWM - Diagrama de conexiones internas de 2/4 unidades apiladas

Diagramas de conexiones



- * CONECTE EL CABLE 4 AL TERMINAL DE 240 V PARA UNIDADES CE DE 240 Y 230 VCA (MOSTRADAS)
CONECTE EL CABLE 4 AL TERMINAL DE 208 V PARA UNIDADES DE 208 VCA

Figura 5.2: Diagrama de conexiones internas del FWM3-34

Diagramas de conexiones de cables de interfaz

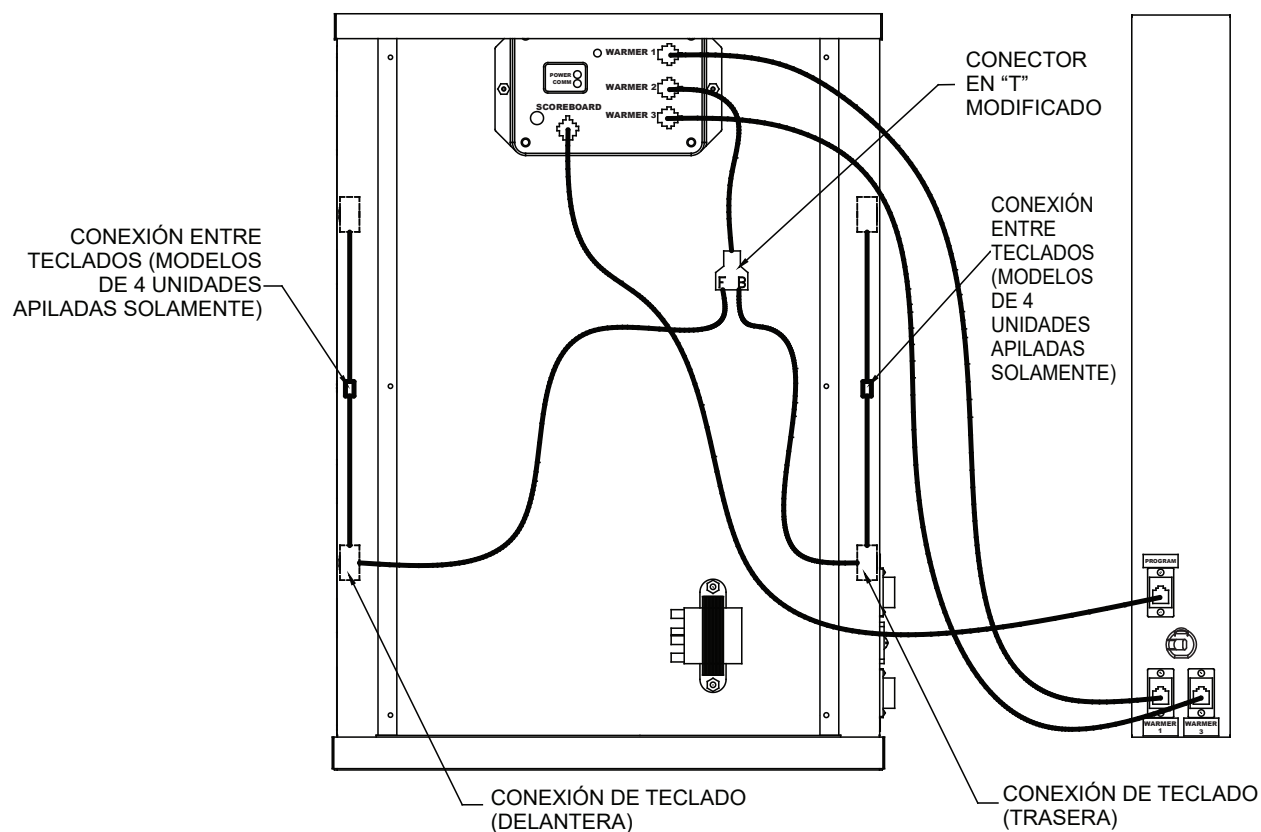


Figura 6.1: FWM3 – Diagrama de cables de interfaz MB1 de 2/4 unidades apiladas

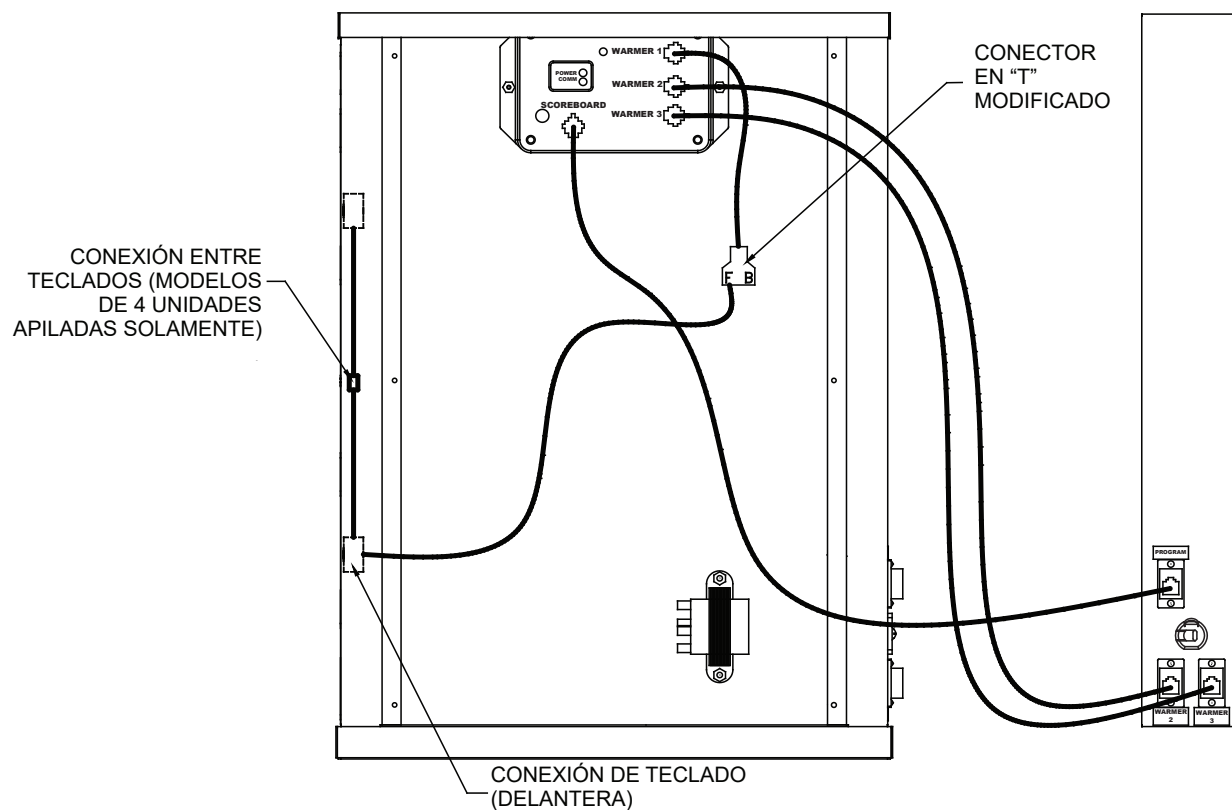


Figure 6.2: FWM3 – Diagrama de cables de interfaz SB1 de 2/4

Diagramas de conexiones de cables de interfaz

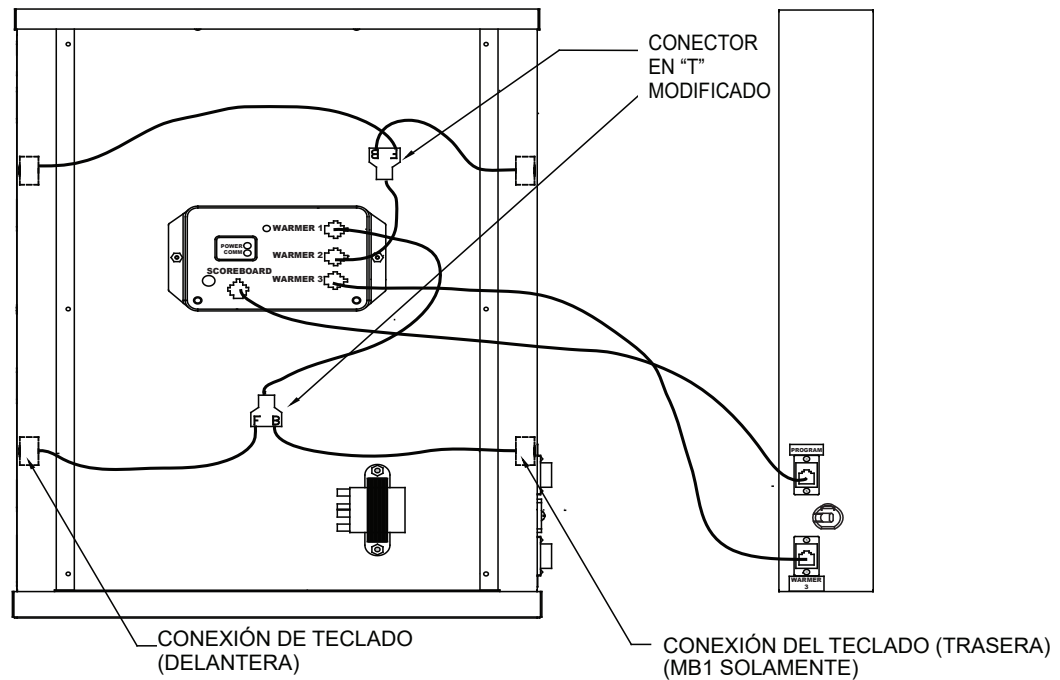


Figura 6.3: FWM3-34 - Diagrama de cables de interfaz de MB1 y SB1

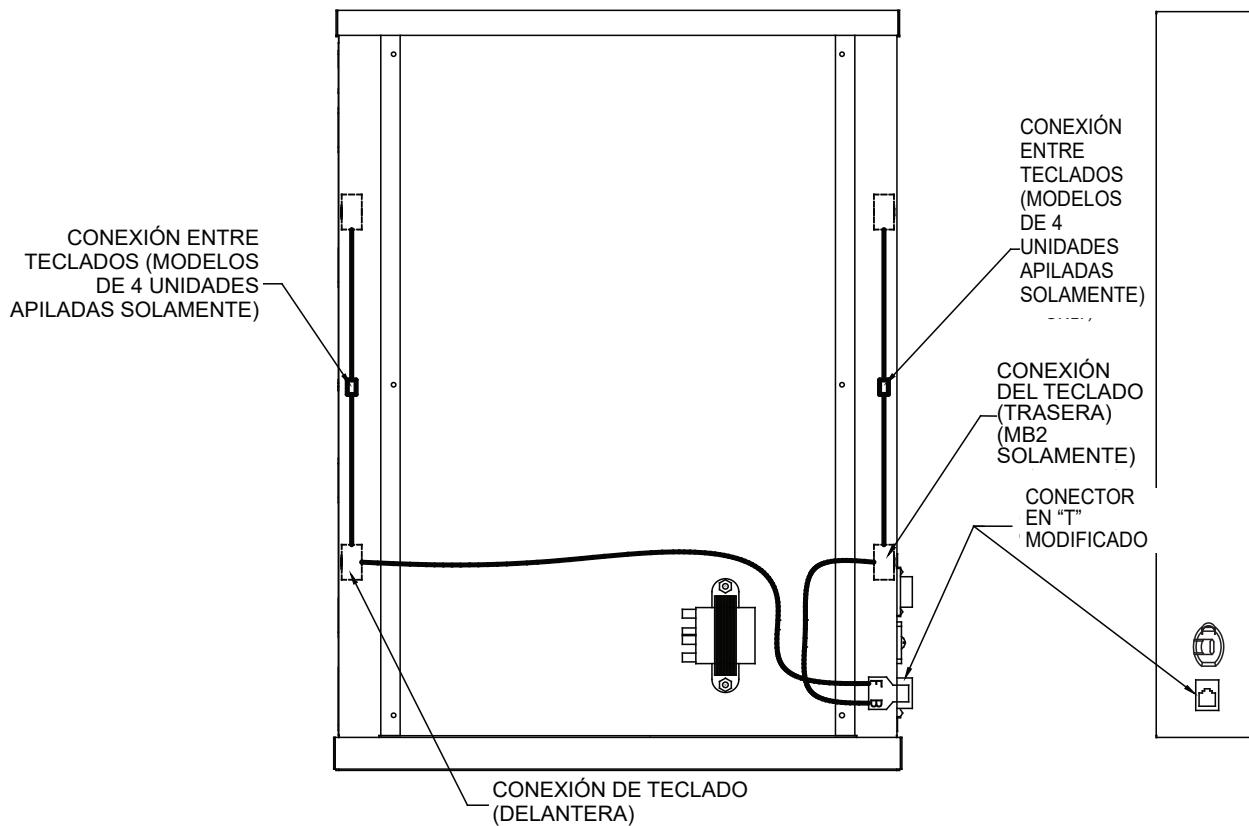


Figura 6.4: FWM3 - Diagrama de cables de interfaz MB2 y SB2 de 2/3/4 unidades apiladas



Your Solutions Partner

Duke Manufacturing Co.

2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102
Phone: 314-231-1130
Toll Free: 1-800-735-3853
Fax: 314-231-5074

www.dukemfg.com