



Carta de Aprobación de Campana Recirculante/Sin Ventilación GFSE

Incluye información específica para instalaciones en la ciudad de Nueva York que requieren un Certificado de Aprobación (COA)

FECHA: _____

Estimado Cliente: Gracias por su interés en Giles Food Service Equipment.

Los pedidos de equipos recirculantes sin ventilación no serán aceptados ni procesados hasta que Giles haya verificado que el _____ Cliente/Propietario/Usuario Final está al tanto de ciertos requisitos que deben cumplirse antes y durante la instalación del equipo y que el _____ Cliente/Propietario/Usuario Final ha recibido todas las aprobaciones locales apropiadas. Para la ciudad de Nueva York, también se necesitará un permiso adicional de Supresión de Incendios (no incluido en el precio de compra de la Campana Sin Ventilación) para todas las instalaciones de Campanas Sin Ventilación en NYC. Si se solicita, Giles puede ayudar al cliente a contactar a un distribuidor/instalador aprobado de Ansul. Actualmente, solo los modelos de equipos enumerados en la sección específica de NYC con números de COA pueden ser considerados para instalación en NYC.

Por favor, revise la información adjunta para verificar que el equipo que se está considerando es adecuado para la aplicación prevista.



El Cliente / Propietario / Usuario Final debe leer y firmar cada línea a continuación y firmar al final de cada página donde se indique para reconocer su comprensión ... TODAS LAS FIRMAS DEBEN SER CLARAS Y LEGIBLES.



_____ Un sistema de campana de ventilación convencional siempre debe considerarse como la solución de ventilación de primera elección.

_____ Los sistemas de ventilación recirculante no eliminarán completamente los aromas y efluentes de la cocina, según la lista UL y el estándar EPA 202.

_____ Un sistema recirculante es una solución de trabajo ligero para operaciones de preparación de alimentos de bajo volumen solo cuando un sistema convencional es imposible debido a restricciones físicas, arquitectónicas o regulatorias, o impracticable debido a circunstancias. Se requiere un COA para NYC

_____ Las campanas recirculantes de freidoras de tipo integral requieren 300 pies cuadrados (o más) de espacio en el suelo de la cocina por cada campana instalada.

_____ Las campanas recirculantes de tipo no integral (FSH-2, FSH-2A-99 y GVH-C/F) requieren 300 pies cuadrados (o más) de espacio en el suelo de la cocina por cada campana instalada y un espacio libre mínimo de 10 pies en el techo sobre toda el área de la cocina.

_____ Suficiente aire fresco exterior equivalente a 10 (MÍN.) a 15 intercambios completos de aire por hora (ACH) ... LA MAYORÍA DE LOS CASOS REQUERIRÁN 15 ACH. Si el requisito del código local es MENOR que el mínimo, entonces el rango de 10 min. a 15 ACH anula el código.

_____ No todas las Autoridades que Tienen Jurisdicción (AHJ) [edificio, incendio, salud, etc.] permiten el uso de Campanas Recirculantes en sus respectivas jurisdicciones.

_____ Además, los requisitos locales pueden ser más estrictos que los requisitos de listado UL del fabricante. Los más estrictos los requisitos siempre tendrán prioridad! Los requisitos de este documento siempre anularán los requisitos menores.

_____ Cualquier disputa que surja de la venta, instalación, operación o rendimiento de un aparato/campana sin ventilación se registrará por las leyes del estado de Alabama y se resolverá en los tribunales del condado de Montgomery en el estado de Alabama.

_____ Giles no hace representaciones sobre el diseño o la distribución adecuada de ningún establecimiento en el que se utilicen aparatos o campanas. Además, Giles no realiza inspecciones en el lugar antes de la aceptación del pedido o la instalación de ninguno de sus equipos.

_____ **GILES ENTERPRISES, INC., NO HACE GARANTÍAS ADICIONALES, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR Y NO TIENE OBLIGACIÓN O RESPONSABILIDAD ADICIONAL NO ESPECÍFICAMENTE ESTABLECIDA AQUÍ.**

Al firmar a continuación, el Cliente/Propietario/Usuario Final afirma que ha leído, comprende completamente y acepta cumplir con estos requisitos y que sus respuestas son precisas y veraces. La firma debe ser clara y legible ...

Nombre de la Empresa del Cliente/Propietario/Usuario Final (Imprimir): _____

Firma Autorizada del Cliente/Propietario/Usuario Final: _____

INFORMACIÓN ADICIONAL, POR FAVOR FIRME TODOS LOS ELEMENTOS A CONTINUACIÓN

_____ Las campanas sin ducto no deben instalarse en espacios abiertos (como centros comerciales)

_____ He consultado con un contratista/especialista de HVAC con licencia y confirmado que el sistema HVAC existente puede manejar la carga térmica de cualquier aparato de cocina adicional. Generalmente, se puede usar del 15 al 20% del total de kW del aparato para calcular la carga térmica.

_____ Soy consciente de los requisitos para la instalación y uso de las Campanas Recirculantes Giles que se muestran en las páginas 4 - 7 y acepto seguir estas instrucciones. Además, entiendo que el incumplimiento de estas instrucciones anulará la garantía del fabricante.

_____ Soy consciente de que los espacios en los que se encuentran los Sistemas Sin Ducto Giles se considerarán cocinas comerciales con los mínimos mencionados arriba. (Nota: ver limitaciones arriba)

_____ He ADJUNTADO una(s) Hoja(s) de Especificaciones del Aparato para cada aparato que se colocará debajo de la(s) Campana(s) Recirculante(s) Giles, y además acepto no desviarme en ningún momento de los aparatos declarados mientras uso la(s) campana(s) Giles.

_____ He consultado con un contratista/especialista de HVAC con licencia y confirmado que el área donde la(s) Campana(s) Recirculante(s) Giles ocupará y operará cumplirá con todos los códigos locales y los requisitos del fabricante para la calidad del aire, incluida la capacidad del sistema HVAC existente en el sitio.

_____ Se requiere suministro de aire exterior del sistema HVAC y debe ser igual a diez (10) min. a quince (15) intercambios de aire completo por hora (ACH). En la mayoría de los casos, se requerirá el valor superior del rango (15 ACH).

_____ La presión del edificio debe ser mayor que la ambiental exterior, con la presión de la cocina más baja que la de los asientos de los clientes, si son separados.
La cantidad de suministro de aire exterior requerida por el Código Local no debe ser menor que los 10 min. a 15 ACH mencionados arriba.

_____ **Entiendo que las Campanas Recirculantes Giles requieren un mantenimiento diario, semanal y mensual consciente, incluida la sustitución oportuna de filtros desechables OEM. El Manual de Operación describe todos los requisitos del fabricante para el mantenimiento adecuado de la campana.**

_____ Soy consciente de los Criterios Específicos del Aparato como se indica en cada Hoja de Especificaciones de la Campana Recirculante Giles y los Requisitos para la altura del techo y el área en pies cuadrados de la "Cocina" (¡Vea todas las páginas de este documento!).

Mi área de cocina es: Pies. (Ancho) x Pies. (Largo) x Pies. (Altura Libre del Techo) = Pies Cúbicos.

_____ Soy consciente de la necesidad de cumplir con los Requisitos Específicos para el sistema de Supresión de Incendios de acuerdo con el Manual de Operación ... Aparatos interconectados, boquillas, clasificación de enlace fusible, químico supresor ... Ver Manual de Operación.

_____ **Se requiere una inspección semestral del sistema de Supresión de Incendios y la limpieza de la Campana por un agente autorizado. (Debería programarse durante la inspección de incendios para limitar el tiempo de inactividad adicional)**

_____ Uso y completación de la Lista de Verificación de Mantenimiento Diario de la Campana Sin Ducto (suministrada con la Campana)

_____ Notificar a Giles sobre cualquier violación de código adversa o inspecciones relacionadas con la operación de la Campana Sin Ducto

_____ Las campanas sin ducto no deben ubicarse en el sótano o la bodega de ningún edificio.

_____ Las campanas sin ducto no deben instalarse en ninguna estructura que NO esté protegida por un sistema de rociadores del edificio. Las campanas sin ducto no deben instalarse donde haya espacio residencial ubicado por encima del sitio de instalación o aplicación.

_____ Acepto que los términos de esta Carta de Aprobación no pueden ser alterados por ningún término inconsistente o contrario en una orden de compra, acuerdo de contratista, o de otro modo.

_____ Acepto que en ningún caso Giles será responsable ante mí o cualquier tercero, o de otro modo responsable por daños especiales o consecuentes, incluidos, entre otros, ingresos perdidos, ganancias perdidas, costos indirectos derivados de la compra, venta, instalación o uso de equipos y que mi único recurso por cualquier incumplimiento por parte de Giles no excederá el precio de compra o la sustitución del equipo comprado.

Al firmar a continuación, el Cliente/Propietario/Usuario Final afirma que ha leído, comprende completamente y acepta cumplir con estos requisitos establecidos, y que sus respuestas son precisas y veraces. La firma debe ser clara y legible ...

Nombre de la Empresa del Cliente/Propietario/Usuario Final (Imprimir): _____

Firma Autorizada del Cliente/Propietario/Usuario Final: _____

Todas las aprobaciones de planes del DOB de la Ciudad de Nueva York están sujetas a las siguientes restricciones adicionales:

- _____ Los planes del DOB deberán ser sellados (sellados y numerados) por el Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York.
- _____ La campana sin ducto no deberá instalarse en ningún edificio no ignífugo o no rociado.
- _____ Inspección semestral del sistema de Supresión de Incendios por un agente autorizado (requisito del FDNY) (Enlaces adecuados utilizados)
- _____ Uso y completación de la Lista de Verificación de Mantenimiento Diario de Campanas Sin Ducto de NYC (suministrada con la campana)
- _____ Asegúrese de que la etiqueta COA (Certificado de Aprobación) esté colocada en un lugar visible en la Campana Sin Ducto que siempre sea visible para los funcionarios de código (AHJ).

Contacte a los AHJ locales (jefe de bomberos, departamento de salud e inspector de edificios) para confirmar la aprobación de un sistema de Campana Recirculante para su aplicación prevista

Por favor confirme inicialando todos los elementos anteriores y completando la información del Cliente a continuación. Envíe un correo electrónico a: services@gfse.com
Envíe por fax a: 334.239.4117 ... envíe por correo a: Servicios - Giles Food Service Equipment; P.O. Box 210247; Montgomery, AL 36121-0247.

NOTA: La falta de instalación de cualquier Campana Recirculante Giles de acuerdo con las instrucciones del Fabricante, la lista de la Campana o los requisitos del AHJ local, el que sea más estricto, anulará la Garantía del Fabricante. (Vea todas las páginas de este documento)

LOS PEDIDOS NO SERÁN PROCESADOS PARA PRODUCCIÓN HASTA QUE ESTE DOCUMENTO COMPLETADO, CON FIRMAS E INICIALES DE AMBAS PARTES PRESENTES Y FECHADAS COMO SE INDICA. SEA DEVUELTO A "SERVICIOS GILES"

Nombre de la Empresa del Cliente/Propietario/Usuario Final (Imprimir): _____

Firma Autorizada del Cliente/Propietario/Usuario Final: _____

Nombre del Firmante Autorizado del Cliente/Usuario Final/Propietario (Imprimir): Fecha: _____

Al firmar, el Cliente / Propietario / Usuario Final afirma que este documento les ha sido completamente explicado y se entiende en relación con las limitaciones, requisitos del sitio, actividades de mantenimiento continuo requeridas necesarias para usar una Campana Recirculante Sin Ducto, y que han recibido una copia de este documento, y además el Cliente / Propietario / Usuario Final acepta eximir a Giles de cualquier reclamación, pérdida o daño resultante de la falta de cumplimiento con todos los requisitos aquí establecidos.

Número de Orden de Compra #: para (Sitio de Instalación) _____

Si necesita información para el proceso de aprobación, por favor llámenos al 800.554.4537

Una vez más, gracias por su negocio y su atención a este asunto.

AFIRMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR / REVENDEDOR

Nombre de la Empresa del Distribuidor/Revenedor (Imprimir): _____

Firma Autorizada del Distribuidor/Revenedor: _____

Nombre del Firmante Autorizado del Distribuidor/Revenedor (Imprimir): Fecha: _____

Reconozco y afirmo que he presentado este Formulario de Aprobación de Campana, en su totalidad, al Cliente / Propietario / Usuario Final y he explicado a todas las partes, en detalle, todas las limitaciones y requisitos relacionados con la instalación y operación de un sistema de Campana Recirculante Sin Ducto, y he proporcionado una copia de este documento tanto al Cliente / Propietario / Usuario Final como a su Contratista de Instalación de Equipos de Cocina designado. También acepto defender e indemnizar a Giles por cualquier reclamación, pérdida o daño resultante de su falta de cumplimiento.

Atentamente,

Services@gfse.com

Giles Enterprises, Inc.

800.554.4537 - Opción 1

EQUIPO CALENTADO ELÉCTRICAMENTE SOLAMENTE

*** Consulte los documentos de especificación del equipo ubicados en www.gfse.com para los "Criterios de Restricciones de Aparatos" ***

CAPOT DE TIPO 1 NO INTEGRAL

Limitado a la cocción de proteínas de bajo volumen solamente

FSH-2 (Freidoras abiertas estándar de hasta 20K / Freidoras SIN elevadores automáticos de cestas)

Distancia del techo (salida de escape): Recomendado, (0"), (18" requerido para unidades de estilo Pre-divertidor más antiguas) Altura mínima del techo: 90" (229cm) / (96" requerido para unidades de estilo Pre-divertidor más antiguas)

Distancia de materiales combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Temp. máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: sistema químico húmedo Ansul R-102***

FSH-2A-99 (Elevador automático de cestas o freidoras a presión de hasta 20K)

Distancia del techo (salida de escape): Recomendado (0") Altura mínima del techo: 99" (290cm)

Distancia de materiales combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Temp. máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: sistema químico húmedo Ansul R-102***

GVH- (C & F) (Freidoras, Plancha/Parrillas, Cocinas, Hornos, Tostadoras) NO ASADORES

Distancia del techo (salida de escape): Recomendado, (0")

Altura mínima del techo: Tan baja como 84" (213cm) con el modelo de encimera colocado sobre una mesa de 25" (64cm)
82-3/16" (209cm) para el modelo de soporte de piso

Distancia de materiales combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Altura de montaje sobre el aparato: 19" (48cm) máximo desde el borde inferior de la falda hasta el área calentada del aparato Temp. máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: No incluido (preinstalado para el sistema químico húmedo Ansul R-102) **

CAPOT DE TIPO 1 INTEGRAL

Limitado a la cocción de proteínas de bajo volumen solamente

GEF & GBF-VH (Serie) & WOG-MP-VH Distancia del techo (a la salida de escape): Recomendado, (0"), (18" requerido para unidades de estilo Pre-divertidor) Altura mínima del techo: 91" (231cm) / (102" requerido para unidades de estilo Pre-divertidor)

Distancia de materiales combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Temp. máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: sistema húmedo Ansul R-102***

Limitado a la cocción de proteínas de bajo volumen solamente

** Solo se incluye la plomería interna. El cliente es responsable de contactar a un instalador local de Ansul para la obtención de permisos e instalación final del sistema. No incluido en el precio del capó.

*** El cliente es responsable de contactar a un instalador local de Ansul para la obtención de permisos e instalación final del sistema que podría incluir el cable, enlaces, cilindro de carga y agente de supresión (puede ser necesario un tirón remoto adicional). No incluido en el precio del capó.

Los criterios de restricción de aparatos DEBEN ser seguidos y NO DEBEN exceder los máximos listados para cualquier capó recirculante Giles!

UNIDADES GILES ESPECÍFICAS DE LA CIUDAD DE NUEVA YORK CON NÚMEROS DE COA

CAPOTA TIPO 1 INTEGRAL

Limitado a un bajo volumen de cocción de proteínas solamente

COA # 5715 GEF & GBF-VH (Serie) y COA # 5664 WOG-MP-VH Distancia desde el techo (al conducto de escape): Recomendado, (0"), (18" requerido para unidades de estilo Pre-diverter) Altura mínima del techo: 91" (231cm) / (102" requerido para unidades de estilo Pre-diverter)

Distancia de los combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Temp. máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: No incluido (preinstalado para el sistema químico húmedo Ansul R-102 solamente) **

CAPOTAS TIPO 1 NO INTEGRALES

Limitado a un bajo volumen de cocción de proteínas solamente

COA # 5711 FSH-2 & 2A-99 (Elevador automático de cestas o freidoras a presión de hasta 20K)

Distancia desde el techo (conducto de escape):

Recomendado (0") Altura mínima del techo: 99" (290cm)

Distancia de los combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Temp. máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: No incluido (preinstalado para el sistema químico húmedo Ansul R-102 solamente) **

COA # 5706 GVH- (C & F) (Freidoras, Plancha/Parrillas, Cocinas, Hornos, Tostadoras) NO ASADORES

Distancia desde el techo (conducto de escape): Recomendado, (0")

Altura mínima del techo: Tan baja como 84" (213cm) con el modelo de encimera colocado sobre una mesa de 25" (64cm)

82-3/16" (209cm) para el modelo de soporte de piso

Distancia de los combustibles (Parte posterior, Superior y Lados): (0") Altura de montaje sobre el aparato: 19" (48cm) máximo desde el borde inferior de la falda hasta el área calentada del aparato Temp.

máxima de operación de la freidora: 350°

Sistema de supresión de incendios: No incluido (preinstalado para el sistema químico húmedo Ansul R-102 solamente) **

** Solo se incluye la plomería interna. El cliente es responsable de contactar a un instalador local de Ansul para la obtención de permisos en NYC y la instalación final requerida instalación del sistema. No incluido en el precio de la capota.

** SOLO PARA EQUIPOS CALENTADOS ELÉCTRICAMENTE **

Limitado a un bajo volumen de cocción de proteínas solamente

NOTA: Consulte las hojas de especificaciones del equipo y los informes de NYC/COA ubicados en www.gfse.com para información adicional de NYC!

Los criterios de restricción del aparato DEBEN ser seguidos y NO DEBEN exceder los máximos listados para cualquier capota recirculante Giles!

El incumplimiento de instalar cualquier capota recirculante Giles de acuerdo con las instrucciones del fabricante, la lista de la capota o los requisitos locales de AHJ, lo que sea más estricto, anulará la garantía del fabricante. (Ver todas las páginas de este documento)

