



Elementos calientes de conservación. BM - ABM - TC Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

Franke
Food Services Equipment

Tel: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE



MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE ESPAÑA S.A.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

09/10/2005

Baños-maría “GASTRO-NORM” húmedos

1. ADVERTENCIA

Leer con atención el presente manual **antes** de proceder a la instalación.

El manual ha sido diseñado para dar toda la información necesaria para el uso del aparato en condiciones de seguridad, desde el transporte hasta el momento de la instalación.

El manual debe ser conservado, para que este disponible en caso de futuras consultas. En caso de cesión del aparato, el manual debe ser entregado al nuevo usuario.

Para una correcta utilización del aparato:

- No manipular el dispositivo de seguridad.
- Utilizar solo para sus funciones específicas.
- No usar la cuba para recalentar sin agua.
- Evitar la presencia de personal ajeno en las proximidades del aparato.
- El mantenimiento tiene que ser realizado por personal cualificado.
- Desconectar el aparato en caso de mal funcionamiento.
- Utilizar exclusivamente recambios originales.

ATENCIÓN: El acceso al cuadro eléctrico principal y a todas las partes eléctricas, sea por la instalación o por el mantenimiento, debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas o personas, causadas por la falta de cumplimiento de las instrucciones de empleo.

En caso de duda consulte con su distribuidor.

2. INTRODUCCION

El aparato cumple la directiva 89/336/CEE, 73/23/CEE y 93/68 CEE.

Además han sido aplicadas las normas EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 550014, EN 61000-3-2 y en 61000-3-3.

3. DESCRIPCION DEL APARATO

Nuestro elemento BAÑO-MARIA está compuesto de una cuba , del grupo de calentamiento alojado en la parte inferior de la cuba y de un grupo de control y mando de la temperatura de la cuba, situado en el panel de control a lado de la cuba.

El grupo de calentamiento esta compuesto de un grupo de 3 resistencias.

El Baño-María está disponible con las dimensiones unificadas GASTRONORM 3/1 y 4/1 como se indica en la Tabla 1, para ser colocadas en instalaciones colectivas según configuración.

4. TRANSPORTE Y MOVILIDAD

El aparato, que viene ubicado en un palet, tiene que ser descargado mediante un traspallet u otro mecanismo de transporte por personal cualificado. El peso máximo del Baño-maría viene indicado en la Tabla 1.

Eventuales errores de maniobra pueden causar daños en el aparato.

El personal que efectúe la descarga, tiene que estar provisto de protección personal adecuada (ej. : guantes, etc.).

5. CONDICIONES DE UTILIZACION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

El aparato Baño-maría ha sido diseñado exclusivamente para mantener alimentos calientes, alimentos en cubetas unificadas, a una temperatura comprendida entre 62 y 90°C.

5.1 Mando y control

Los dispositivos de mando están agrupados en el panel de mandos descrito en la Fig. 2. Los componentes eléctricos cumplen las normas de seguridad.

5.2 Protección y dispositivo de seguridad

- Dispositivo de seguridad

Se aconseja el uso de guantes a causa de las altas temperaturas que hay en la cuba.

- Disposiciones particulares a cumplir por riesgo de residuo

Limitar el acceso solo a personas autorizadas.

6. INSTALACION

6.1 Operaciones preliminares

El usuario tiene que predisponer la alimentación eléctrica según se indica en la Tabla 1 y cumpliendo las normas vigentes.

El agua tiene que ser potable y preferiblemente desmineralizada. El agua puede ser precalentada pero no superar los 50°C. La tubería de desagüe tiene que ser de ½" GAS.

6.2 Posicionamiento

Las paredes del local donde se coloque el aparato, tienen que ser de material incombustible y resistentes al calor.

Colocar el aparato con la ayuda de un traspallet. Regular los pies del aparato para compensar los posibles desniveles del suelo. Durante esta fase controlar que las puertas estén bien cerradas.

Una vez finalizada la instalación es posible quitar la película protectora de la superficie externa. Esta operación se hará con mucho cuidado para no dañar la superficie. En caso de suciedad, limpiar con queroseno o gasolina.

6.3 Conexión eléctrica

Las conexiones eléctricas tienen que ser efectuadas por personal cualificado respetando las normas locales vigentes. El circuito eléctrico del aparato está diseñado para funcionar con una tensión de alimentación de 380V trifásico con neutro a una frecuencia de 50/60Hz. Ver el esquema eléctrico.

Las conexiones de entrada **H** tienen que ser hechas en los bornes de conexión que hay en el interior del mueble, al cual se accede quitando los tornillos de fijación del panel de control. Introducir el cable de alimentación atravesando el pasacables. Conectar los cables a los terminales según la indicación que hay en la regleta de conexión.

Tiene que haber un conductor de tierra correctamente dimensionado en base a la potencia total de este aparato y de los otros eventuales aparatos conectados a la misma toma de corriente. La instalación eléctrica del local tiene que estar provista de un interruptor automático unipolar correctamente dimensionado para garantizar una apertura rápida y tener una separación entre contactos de al menos 3 mm. El cable de tierra no tiene que ser interrumpido.

La seguridad eléctrica de este aparato, está garantizada, únicamente, cuando se cumplen todas las especificaciones anteriormente mencionadas

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no cumplir todas las normas de seguridad.

7. FUNCIONAMIENTO

7.1 Encendido

Cerrar el grifo de desagüe y verificar que el tubo de nivel (rebosadero) este correctamente colocado en la cuba.

Llenar la cuba de agua hasta el nivel señalado en el tubo de nivel (de 2 - 3 cm del fondo).

Accionar el interruptor general del aparato.

Accionar el interruptor de la resistencia de la cuba girando en sentido horario el mando **D** de la fig. 2, hasta la primera posición y se encenderá el piloto luminoso **E**. Siguiendo con la rotación se alcanza la temperatura deseada. La escala es solamente indicativa.

MUY IMPORTANTE: No calentar la cuba sin agua. El sobrecalentamiento daña la cuba y la resistencia. Verificar periódicamente que el nivel del agua no sobrepase el nivel máximo indicado en el tubo de llenado.

7.2 Desconexión

Apagar el aparato girando el mando **D** en sentido antihorario hasta su posición inicial, verificando que el piloto luminoso **E** se apaga.

Desconectar el interruptor general del aparato.

La cuba tiene que vaciarse solo con el aparato frío.

En caso de tener el aparato desconectado durante mucho tiempo:

- a) Quitar la alimentación eléctrica.
- b) Vaciar y limpiar cuidadosamente la cuba.
- c) Proteger la superficie INOX con una capa de aceite de vaselina pasando enérgicamente un paño humedecido en aceite.
- d) Ventilar periódicamente el local para evitar olores desagradables.

8. MANTENIMIENTO

8.1 Mantenimiento ordinario

El mantenimiento ordinario y preventivo consiste, esencialmente, en limpiar semanalmente las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón, seguido de un abundante enjuague y un posterior secado cuidadosamente. La operación de limpieza tiene que ser realizada, solo después de haber desconectado la alimentación eléctrica del aparato.

Atención

- Evitar absolutamente el uso de productos abrasivos o corrosivos así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
- El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contiene cloro y por tanto pueden dañar el acero inoxidable.
- El pavimento sobre el que se ubique el aparato no tiene que ser fregado con sustancias que desprendan calor, porque pueden dañar el aparato.
- No lavar con un chorro de agua: las partes eléctricas se dañarían.

8.2 Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario tiene que ser realizado, en caso de daño o anomalía, por personal cualificado, con el aparato completamente desconectado de la red eléctrica.

Los materiales defectuosos tienen que ser sustituidos por materiales idénticos a los originales.

En caso de sustitución de un componente, seguir las instrucciones del fabricante, un recambio no original anula inmediatamente la garantía.

8.3 Posibles averías

Si la cuba no se calienta controlar la alimentación eléctrica y que el termostato de trabajo no este regulado al mínimo.

Si después de haber efectuado este control el aparato sigue sin funcionar, avisar al servicio técnico.

9. RECICLAGE

Al final de la vida útil del aparato, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes.

El aparato tiene que ser desmontado, respetando las leyes vigentes.

Los diferentes componentes (piezas eléctricas, guías pasacables, etc.) han sido seleccionadas para obtener el mejor resultado, respetando el medio ambiente.

TABLA 1

Modelo	GN	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	Peso (Kg)	Resistencias Cuba (cant.)	Potencia cuba (W)	Tensión alimentación (V)	Termostato de trabajo
BM 3/1	3/1	960	510	280	50	3	3600	380 + N trifásico	Electromecánico
BM 4/1	4/1	1280	510	280	58	3	3600	380 + N trifásico	Electromecánico
ABM 3/1	3/1	960	510	280	85	3	3600	380 + N trifásico	Electromecánico
ABM 4/1	4/1	1280	510	280	95	3	3600	380 + N trifásico	Electromecánico

Nota: La potencia indicada en la tabla no tiene en cuenta a otros aparatos conectados a la misma toma de tensión. Para las conexiones utilizar cables con características no inferiores al tipo H 05 RNF y con una sección adecuada a la potencia total absorbida.

Fig.1. Esquema de referencia para la Tabla 1.

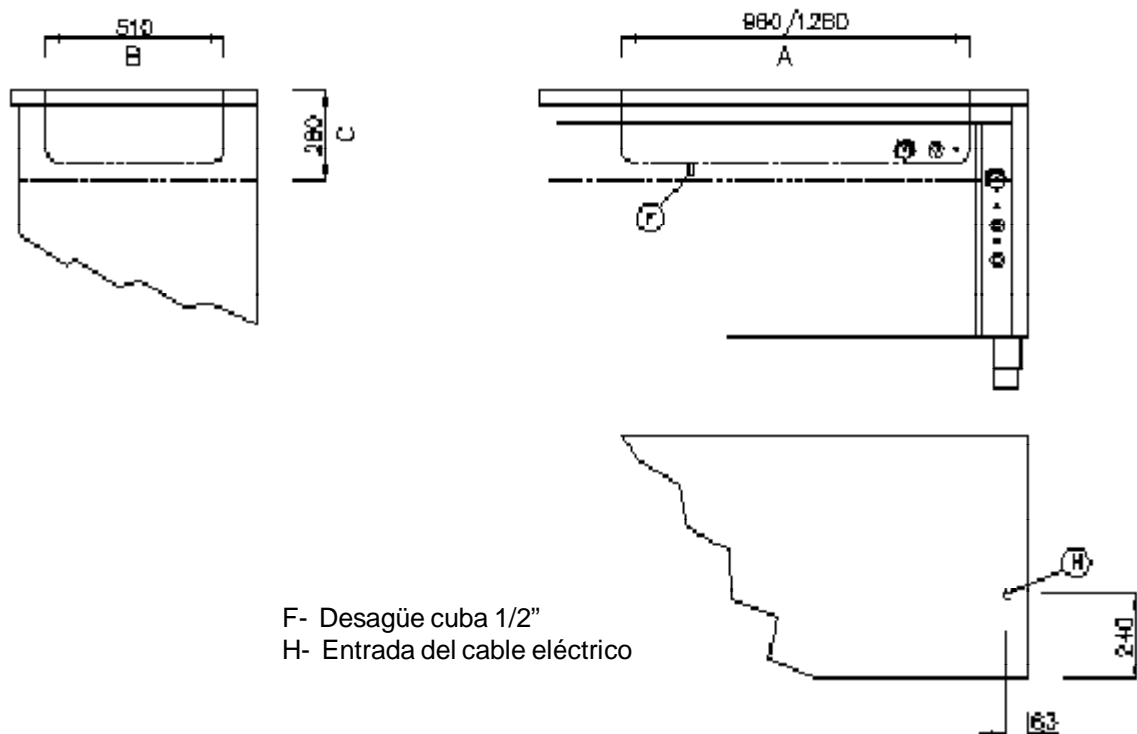


Fig. 2 - Panel de control

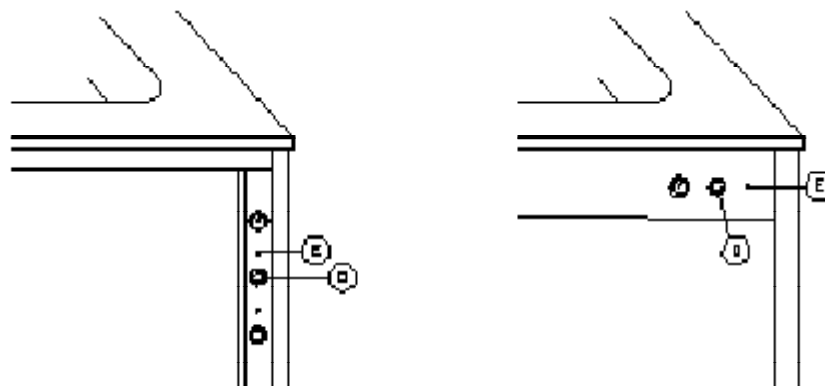
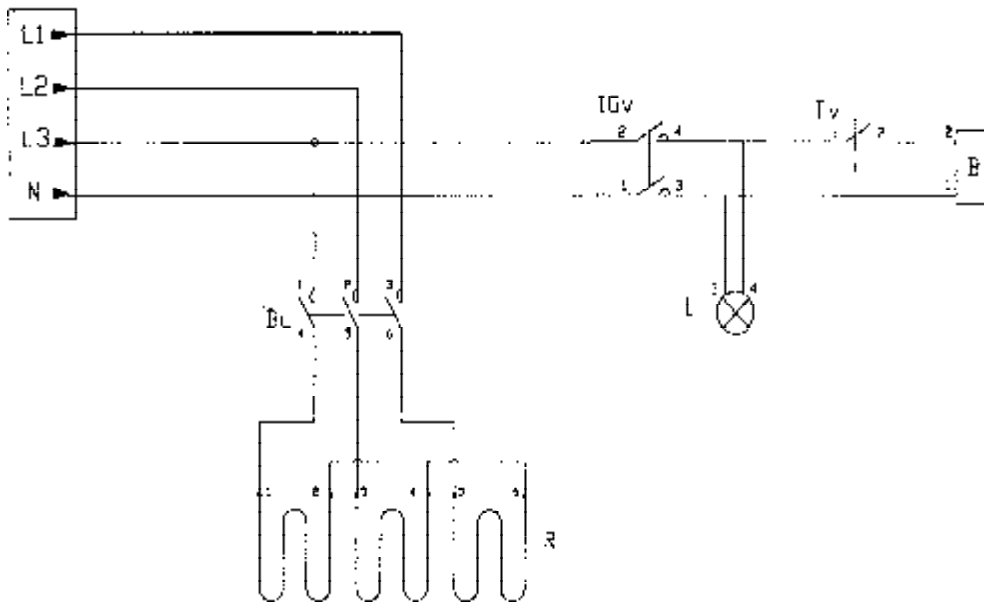


Fig 3 - Esquema eléctrico

ELEMENTO BAÑO-MARIA GN 3/1 - GN 4/1



LEYENDA

- IGv INTERRUPTOR GENERAL CUBA
- Tv TERMOSTATO REGULADOR CUBA
- B BOBINA CONTACTOR
- Bc CONTACTOR
- R RESISTENCIA CALIENTE
- L PILOTO LUMINOSO

Muebles calientes con sistema de calefacción

1. ADVERTENCIA

Leer con atención el presente manual **antes** de proceder a la instalación.

El manual ha sido diseñado para dar toda la información necesaria para el uso del aparato en condiciones de seguridad, desde el transporte hasta el momento de la instalación.

El manual debe ser conservado, para que este disponible en caso de futuras consultas. En caso de cesión del aparato, el manual debe ser entregado al nuevo usuario.

Para una correcta utilización del aparato:

- No manipular el dispositivo de seguridad.
- Utilizar solo para sus funciones específicas.
- Evitar la presencia de personal ajeno en las proximidades del aparato.
- El mantenimiento tiene que ser realizado por personal cualificado.
- Desconectar el aparato en caso de mal funcionamiento.
- Utilizar exclusivamente recambios originales.

ATENCIÓN: El acceso al cuadro eléctrico principal y a todas las partes eléctricas, sea por la instalación o por el mantenimiento, debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas o personas, causadas por la falta de cumplimiento de las instrucciones de empleo.

En caso de duda consulte con su distribuidor.

2. INTRODUCCION

El aparato cumple la directiva 89/336/CEE, 73/23/CEE y 93/68 CEE.

Además han sido aplicadas las normas CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, EN 55014, EN 61000-3-2 y EN 61000-3-3.

3. DESCRIPCION DEL APARATO

Nuestro Mesa Caliente está compuesta de un mueble que contiene el grupo de calentamiento alojado en la parte inferior. El segundo grupo esta situado en una superficie idéntica a la anterior pero en el lado izquierdo.

El grupo de calentamiento está compuesto de una resistencia eléctrica y de un ventilador.

La mesa caliente está disponible en muchas configuraciones (ver tabla 1).

4. TRANSPORTE Y MOVILIDAD

El aparato, que viene ubicado en un palet, tiene que ser descargado mediante un traspallet u otro mecanismo de transporte por personal cualificado. El peso máximo viene indicado en la Tabla 1.

Eventuales errores de maniobra pueden causar daños en el aparato.

El personal que efectúe la descarga, tiene que estar provisto de protección personal adecuada (ej. : guantes, etc.).

5. CONDICIONES DE UTILIZACION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

La reserva inferior ha sido diseñada preferentemente para asegurar el calentamiento de la vajilla a una temperatura máxima de 60°C. También puede ser utilizada como zona caliente de apoyo para la distribución de comida, no siendo su función la conservación prolongada de alimentos.

5.1 Mando y control

Los componentes eléctricos cumplen las normas de seguridad.

El funcionamiento del aparato se controla desde el panel de control alojado normalmente a la derecha (ver fig. 2).

5.2 Protección y dispositivo de seguridad

- Dispositivo de seguridad

Termostato de seguridad con rearme manual, regulado a una temperatura de 150°C, que interviene en caso de funcionamiento anómalo.

- Dispositivos de protección individual

Se aconseja el uso de guantes a causa de las elevadas temperaturas.

- Disposiciones particulares a cumplir por riesgo de residuo

Limitar el acceso solo a personas autorizadas.

6. INSTALACION

6.1 Posicionamiento

Las paredes del local donde se coloque el aparato, tienen que ser de material incombustible y resistentes al calor.

Colocar el aparato con la ayuda de un traspallet. Regular los pies del aparato para compensar los posibles desniveles del suelo. Durante esta fase controlar que las puertas estén bien cerradas.

6.2 Conexión eléctrica

Las conexiones eléctricas tienen que ser efectuadas por personal cualificado respetando las normas locales vigentes. El circuito eléctrico del aparato está diseñado para funcionar con una tensión de alimentación de 220-230V monofase a una frecuencia de 50/60Hz. Ver el esquema eléctrico.

Las conexiones tienen que ser realizadas en la regleta de conexión que se encuentra en el interior del mueble, al cual se accede quitando los tornillos de fijación del panel de control, en el lado izquierdo. Introducir el cable de alimentación a través del pasacables. Conectar el cableado según las indicaciones que hay en la regleta de conexiones.

Tiene que haber un conductor de tierra correctamente dimensionado en base a la potencia total de este aparato. La instalación eléctrica del local tiene que estar provista de un interruptor automático unipolar correctamente dimensionado para garantizar una apertura rápida y tener una separación entre contactos de al menos 3 mm. El cable de tierra no tiene que ser interrumpido.

La seguridad eléctrica de este aparato, está garantizada, únicamente, cuando se cumplen todas las especificaciones anteriormente mencionadas

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no cumplir todas las normas de seguridad.

7. FUNCIONAMIENTO

7.1 Encendido

Accionar el interruptor general del aparato.

Accionar el interruptor de la resistencia girando en sentido horario el mando **A** de la fig. 2, hasta la primera posición y se encenderá el piloto luminoso **B**. Siguiendo con la rotación se alcanza la temperatura deseada. La escala es solamente indicativa.

7.2 Desconexión

Apagar el aparato girando el mando **A** en sentido antihorario hasta su posición inicial, verificando que el piloto luminoso **B** se apaga.

Desconectar el interruptor general del aparato.

En caso de tener el aparato desconectado durante mucho tiempo:

- a) Quitar la alimentación eléctrica.
- b) Proteger la superficie INOX con una capa de aceite de vaselina pasando enérgicamente un paño humedecido en aceite.
- c) Ventilar periódicamente el local para evitar olores desagradables.

8. MANTENIMIENTO

8.1 Mantenimiento ordinario

El mantenimiento ordinario y preventivo consiste, esencialmente, en limpiar semanalmente las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón, seguido de un abundante enjuague y un posterior secado cuidadosamente. La operación de limpieza tiene que ser realizada, solo después de haber desconectado la alimentación eléctrica del aparato.

Atención

- Evitar absolutamente el uso de productos abrasivos o corrosivos así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
- El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contiene cloro y por tanto pueden dañar el acero inoxidable.
- El pavimento sobre el que se ubique el aparato no tiene que ser fregado con sustancias que desprendan calor, porque pueden dañar el aparato.
- No lavar con un chorro de agua: las partes eléctricas se dañarían.

8.2 Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario tiene que ser realizado, en caso de daño o anomalía, por personal cualificado, con el aparato completamente desconectado de la red eléctrica.

Los materiales defectuosos tienen que ser sustituidos por materiales idénticos a los originales.

En caso de sustitución de un componente, seguir las instrucciones del fabricante, un recambio no original anula inmediatamente la garantía.

8.3 Posibles averías

Si el armario no se calienta se tiene que verificar que el aparato está correctamente alimentado, que el termostato de trabajo está regulado correctamente y que la rejilla de ventilación no está obstruida.

9. RECICLAGE

Al final de la vida útil del aparato, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes.

El aparato tiene que ser desmontado, respetando las leyes vigentes.

Los diferentes componentes (piezas eléctricas, guías pasacables, etc.) han sido seleccionadas para obtener el mejor resultado, respetando el medio ambiente.

Tabla 1

Modelo	GN	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)	Peso (Kg)	Resistencia Circular (cant.)	Potencia cuba (W)	Termostato de trabajo	Termostato de seguridad
TC 1100/6	3/1	1100	600	850	65	1	1600	Electromecánico	Electromecánico. Rearme manual
TC 1700/6	4/1	1700	600	850	85	1	1600		
TCD 1100/6	3/1	1100	600	850	75	1	1600		
TCD 1700/6	4/1	1700	600	850	95	1	1600		

La potencia indicada en la tabla, no tiene en cuenta los posibles aparatos que puedan estar conectados en la misma toma.

Para el conexionado, usar cable de caracterisitica no inferior al tipo H 05 RNF y de sección adecuada a la potencia total absorbida.

Fig. 1 - Esquema de referencia a la Tabla 1

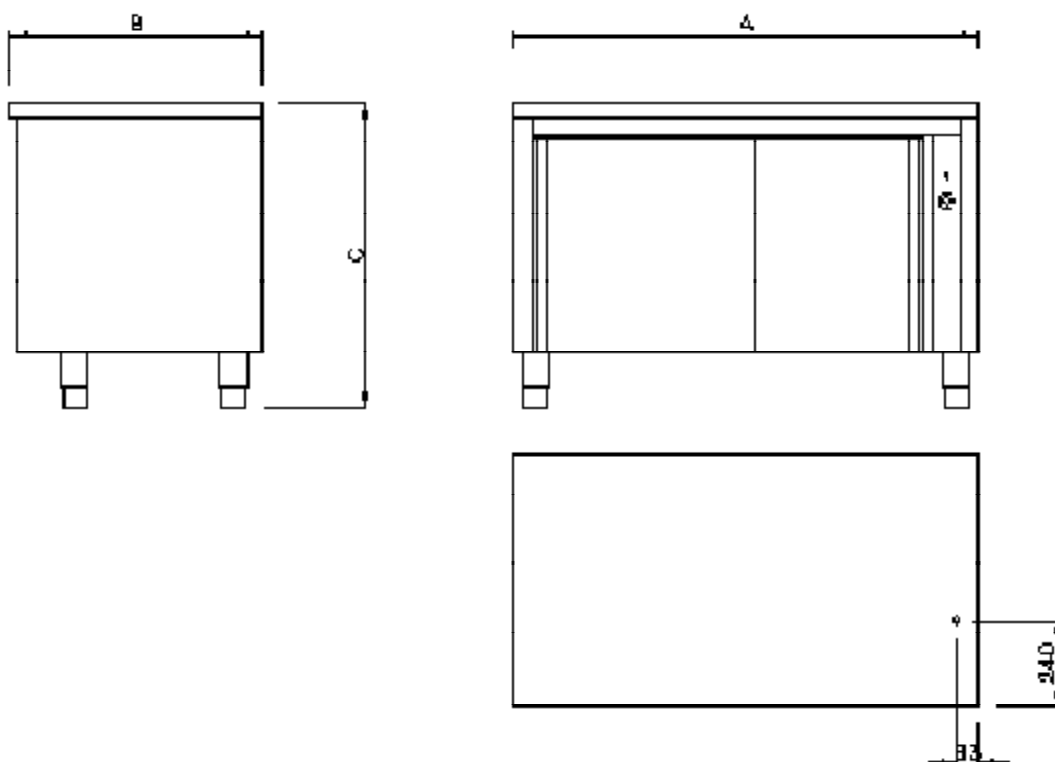


Fig. 2 - Panel de control

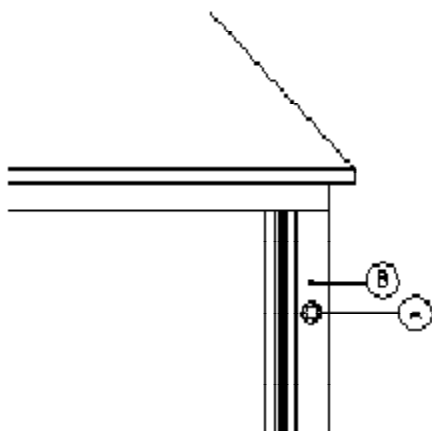
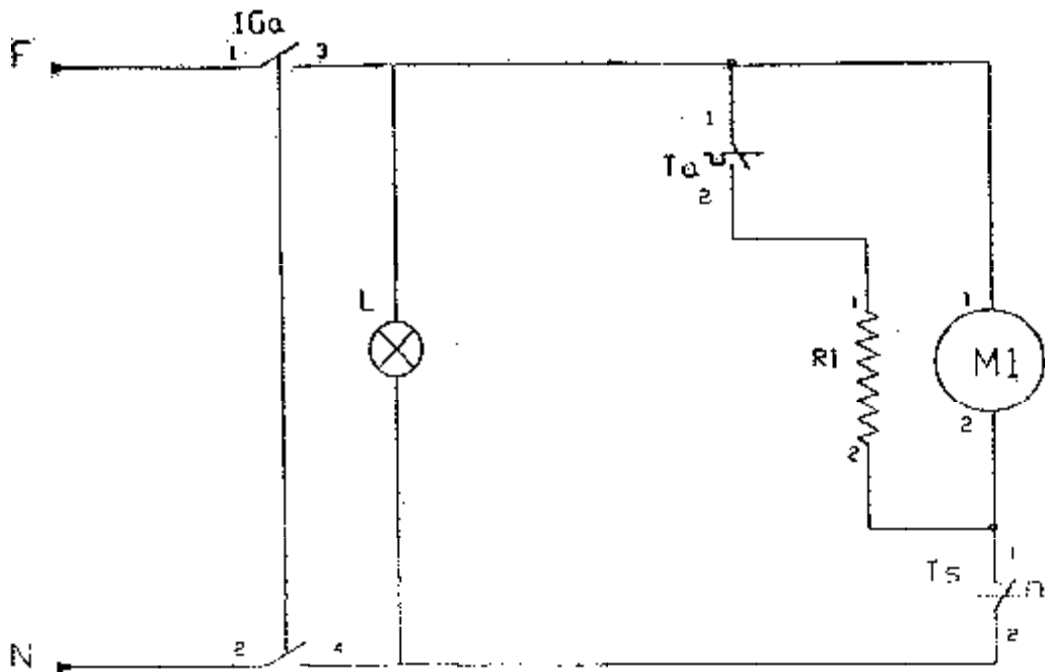


Fig. 3 - Esquema eléctrico

Armario Caliente



LEYENDA

- IGa INTERRUPTOR GENERAL
- Ta TERMOSTATO REGULACION ARMARIO
- Ts TERMOSTATO DE SEGURIDAD
- R RESISTENCIA CALIENTE (1.6 Kw.)
- M MOTO-VENTILADOR
- L PILOTO LUMINOSO

