

# Baño-maría húmedo de sobremesa

FC 1/1 H2



## Instrucciones de Instalación, Uso y Mantenimiento

Franke Food  
Services Equipment, S.L.  
Apartado de Correos, 110  
08100 - Mollet del Vallès  
Barcelona

[www.frankehosteleria.com](http://www.frankehosteleria.com)  
[fss-comercialvt@franke.com](mailto:fss-comercialvt@franke.com)  
Telf.: 902 240 021  
Fax: 93 570 87 99

**FRANKE**



## **INSTRUCCIONES DE INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO**

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT, S.L., 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.

11/01/2005

## 1. CARACTERISTICAS GENERALES

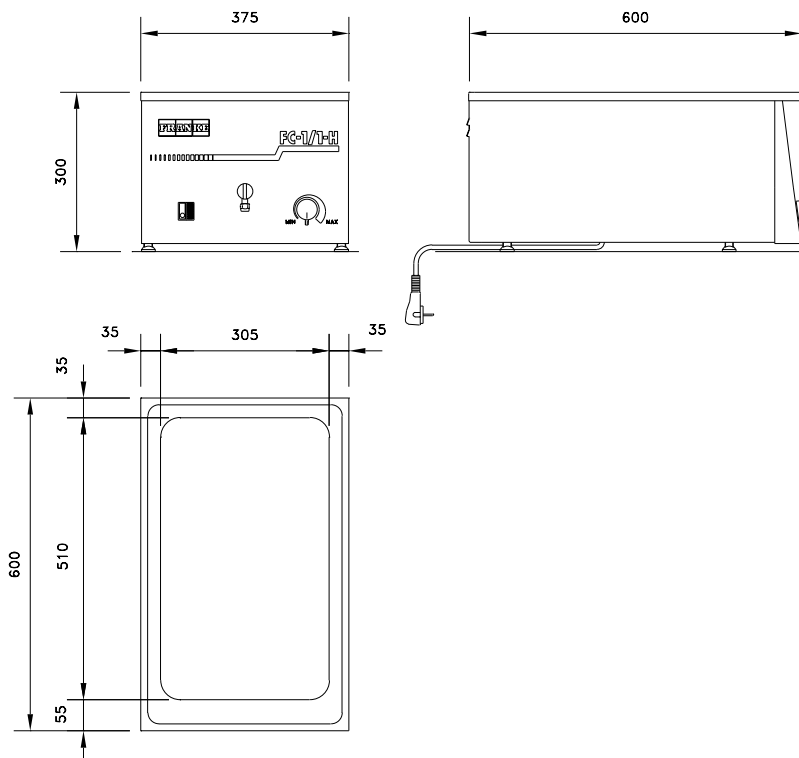
Las siguientes instrucciones de instalación son para el baño-maria eléctrico modelo FC 1/1 H2.

La placa de características se encuentra en la parte lateral derecha del aparato. En ella se indican los datos técnicos ( potencia, tensión, etc.) y el nombre del fabricante.

### 1.1 Datos técnicos

Modelo	Tensión nominal (V)	Potencia nominal (W)	Intensidad nominal (A)	Sección cable (mm.)	Longitud cable (mm.)
FC 1/1-H2	230	1.000	4,34	3 x 1,5	1.000

Dimensiones:



### 1.2 Características constructivas

- Estructura portante en AISI 304.
- Plano de trabajo rebajado. Cuba con ángulos redondeados.
- Panel de mandos inclinado.
- Calentamiento por resistencia exterior de la cuba.
- Regulación de temperatura mediante termostato.
- Señalización luminosa de trabajo.

## 2. INSTALACION

El aparato debe instalarse en locales bien ventilados, si es posible bajo una campana aspirante. En todos los casos se debe garantizar el cumplimiento de las normas de protección contra incendios.


## 2.1 Normas generales de conexión

La instalación y el mantenimiento de los aparatos debe ser efectuado de conformidad con los reglamentos y la normativas vigentes en el lugar donde serán utilizados.

En general, se observarán:

- Prescripciones de seguridad contra riesgo de incendio y contra el pánico en los locales públicos.
- Prescripciones de instalación válidas para todos los aparatos y, además, las específicas de cada aparato.
- Prescripciones relativas al local apto para la instalación ( hoteles, industrias, restaurantes, etc.).

Las máquinas están previstas para la conexión fija. Antes de conectarlas, se debe controlar lo siguiente:

- La tensión de alimentación disponible en la red debe ser la misma que la indicada en la placa de características.
- La instalación eléctrica existente debe tener un sistema eficaz de toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser del tipo H07RN-F, tener una sección adecuada a la corriente nominal ( ver tabla de datos técnicos) y no estar expuesto a temperaturas superiores a 85°C.
- Cada aparato debe disponer de un interruptor omnipolar con un mínimo de 3 mm. de apertura y contener dispositivos de seguridad adecuados a la corriente nominal. Este debe ser fácilmente accesible y encontrarse próximo al correspondiente aparato.
- El aparato está provisto de un borne de conexión equipotencial externa que permite la conexión de conductores de sección nominal 2,5 mm<sup>2</sup> a 6 mm<sup>2</sup>, situado en la parte inferior (posterior izquierda) e indicado con el símbolo de equipotencialidad. Dicho borne equipotencial sirve para la conexión de una serie de equipos a la misma masa. 

El fabricante no es responsable por daños a personas o cosas derivados de una incorrecta instalación o del uso inapropiado de las máquinas.

## 2.2 Regleta de conexión

Si el aparato está ya conectado, antes de acceder a la regleta es imprescindible desconectarlo. Para acceder a la regleta es suficiente con quitar la tapa inferior del aparato. El cable de alimentación debe estar sujeto al retenedor para evitar el peligro de los tirones.

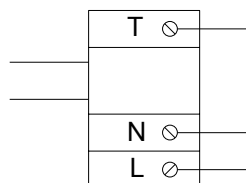
Es obligatorio que el aparato tenga conectada la toma de tierra.

En fábrica se prepara el aparato para la tensión indicada en la placa de características.

## 2.3 Conexión a la regleta

Esquema de conexión

MONOFASICA  
VOLTAJE:  
220 / 240 V - 50/60 Hz.  
1 P + N + T



## 2.4 Preparación para la puesta en marcha

Si el aparato está instalado en las proximidades de otros aparatos eléctricos, se debe comprobar que no se interfieren recíprocamente. Las conexiones eléctricas deben ser independientes para cada aparato.

Antes de conectar cualquier elemento de calor, tiene que estar seguro de haber retirado completamente todo el embalaje y la película protectora.

Antes de proceder a cualquier trabajo de mantenimiento, tiene que estar seguro de que el aparato está desconectado de la red.

## 3. INSTRUCCIONES DE USO

### 3.1 Instrucciones generales

Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que el grifo de descarga está cerrado. Llenar de agua la cuba lo justo para que no rebose el agua con las cubetas colocadas.

La marca de nivel de agua indicada en el lateral de la cuba, corresponde al nivel máximo de agua para cubetas G/N 1/1 de 150 mm. de profundidad.

**Nunca poner en marcha el aparato si la cuba no tiene agua.**

El aparato debe usarse siempre controlado por el operario. Si surgen inconvenientes que presenten peligros potenciales, dirigirse inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

### 3.2 Instrucciones para el usuario

Tratándose de un aparato diseñado exclusivamente para uso profesional, debe ser utilizado siempre por personal competente, al que se debe informar a través de la lectura del Manual de instrucciones.

### 3.3 Puesta en marcha

Accionar el interruptor, se encenderá inmediatamente el piloto que lleva incorporado, que indica que el aparato está conectado.

Girar el mando en sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada, se encenderá el piloto de funcionamiento, que indica que la resistencia está funcionando.

- Interruptor posición 0: OFF
- Interruptor posición 1: ON

### **3.4 Desconexión**

Girar el mando hacia la posición **MIN.** se apagará el piloto de funcionamiento, y el termostato se desconectará. A continuación apagar el interruptor.

### **3.5 Vaciado de la cuba**

Para recoger todo el agua contenida en la cuba, colocar bajo el grifo de descarga un recipiente, girar un cuarto de vuelta el grifo en el sentido de las agujas del reloj.

## **4. LIMPIEZA DEL APARATO**

Antes de proceder a la limpieza del aparato o de hacer cualquier otra labor similar, desconectarlo de la corriente.

Para la limpieza de las partes en acero no deben usarse sustancias abrasivas o detergentes que puedan corroerlas (es conveniente leer las instrucciones sobre la composición del producto). Tampoco debe usarse una paleta de acero porque puede dar origen a oxidaciones. En casos particulares puede usarse piedra pómez en polvo o un estropajo sintético.

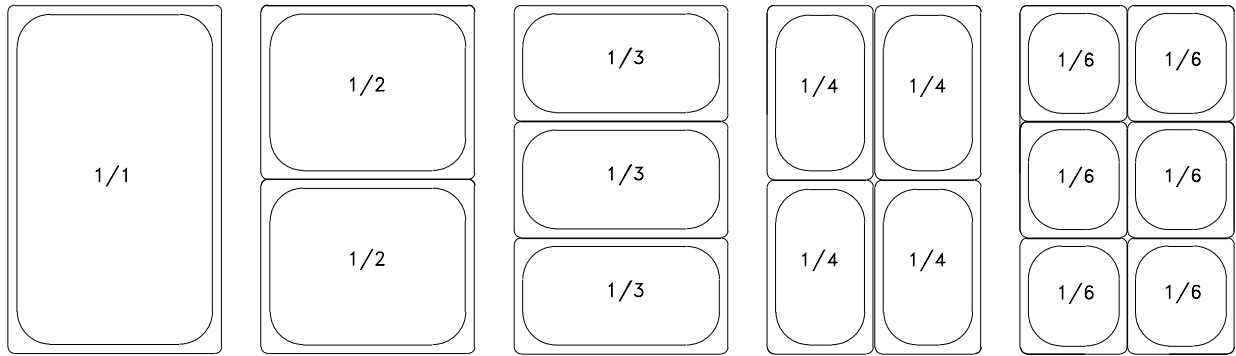
Muy importante: No lavar los aparatos con chorro de agua o detergente proyectado a alta presión para no provocar filtraciones de agua a las partes internas, sometidas a tensión eléctrica.

Sí el cable de conexión está roto o dañado, debe ser sustituido por nuestro servicio técnico o por personal cualificado.

### **ATENCION:**

**No poner en marcha el aparato sin agua en la cuba.**

## POSIBLES COMBINACIONES GASTRO-NORM



CON PERFILES DIVISION

## ESQUEMA ELÉCTRICO

