

Conservadores de alimentos calientes
Cuerpos húmedos (con agua)

C 1/1 H
C 2/1 H
C 3/1 H



Instrucciones de Instalación,
Uso y Mantenimiento

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

www.frankehosteleria.com
fss-comercialvt@franke.com
Telf.: 902 240 021
Fax.: 93 570 87 99

FRANKE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, 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.

08/07/2004

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Las siguientes instrucciones se refieren a los Conservadores de alimentos "Gastro-Norm" con cuerpos húmedos (con agua), modelos: **C 1/1 H**, **C 2/1 H** y **C 3/1 H**.

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

1.1 Datos técnicos

Modelo	Referencia	Medidas (mm.)	Pot. Eléctrica 230 VAC 1PN	Intensidad (A)
C 1/1 H	0304118	640 x 343 x 336	1200 W	5,2
C 2/1 H	0304129	764 x 548 x 336	1800 W	7,8
C 3/1 H	0304133	1093 x 548 x 336	2400 W	10,4

1.2 Características constructivas

- Estructura portante en AISI 304.
- Calentamiento por resistencia sumergida en agua.
- Regulación de temperatura mediante termostato.
- Señalización luminosa de funcionamiento.

2. INSTALACIÓN

El aparato debe instalarse en locales bien ventilados, si es posible bajo una campana extractora. 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 normativa vigente 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 especificadas 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 comprobar 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 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 entre contactos 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 una borna de conexión equipotencial externa que permite la conexión de conductores de sección nominal 2,5 mm² a 6 mm². Situado en la parte inferior (posterior izquierda) e indicado con el símbolo de equipotencialidad.

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 Conexión a la red eléctrica

El aparato viene provisto de cable de red sin clavija de conexión.

Para asegurar el corte omnipolar de la alimentación se debe incorporar al cableado fijo un sistema de desconexión.

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 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 que el tapón de desagüe está colocado correctamente. 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 200 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 formar a través de la lectura del Manual de instrucciones.

3.3 Puesta en marcha

Al conectar el cable de conexión a la red eléctrica, el piloto verde se enciende.

Girar el mando regulable del termostato hasta la temperatura deseada (de 0 a 90 °C), se encenderá el piloto de funcionamiento ambar, que indica que la resistencia está funcionando.

3.4 Desconexión

Girar el mando hacia la posición **MIN**. Se apagará el piloto de funcionamiento y el termostato se desconectará.

3.5 Vaciado de la cuba.

Para vaciar el agua que contiene la cuba, colocar un recipiente en la parte inferior y abrir el tapón de desagüe

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.

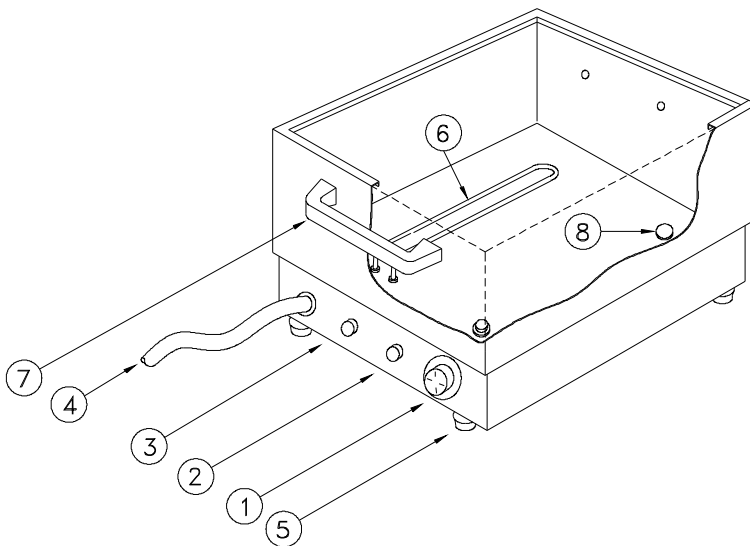
Muy importante: No lavar los aparatos con chorro de agua o detergente proyectado a alta presión para no provocar filtraciones de agua a las partes internas, sometidas a tensión eléctrica

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

ATENCIÓN

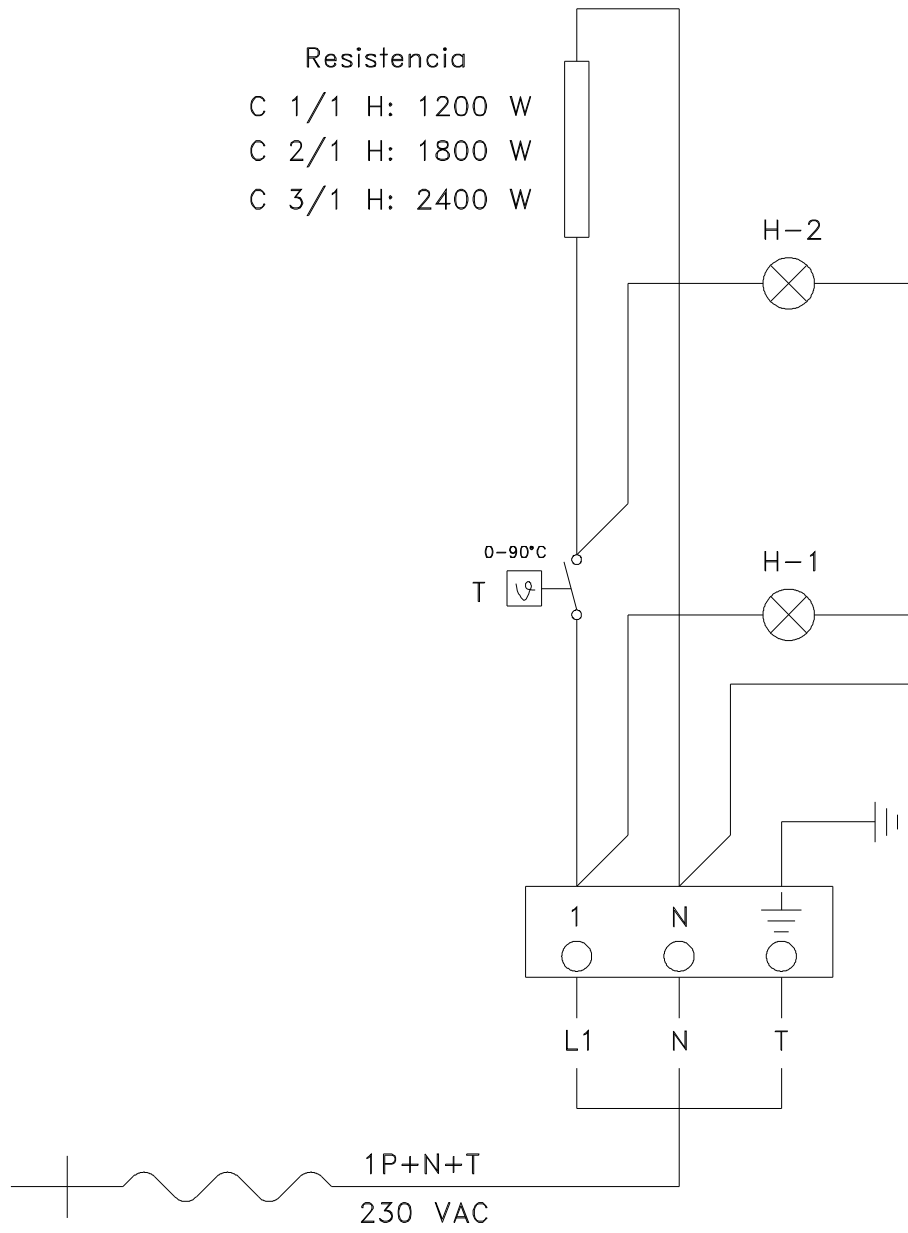
NO PONER EN MARCHA EL APARATO SIN AGUA EN LA CUBA

RECAMBIOS



1	5319076	Termostato regulador
2	3319257	Piloto ambar D-311
3	3319042	Piloto verde D-311
4	3319031	Conexión cable 3 x 2,5
5	5322015	Pie de goma CT (no regulable)
6	5304088	Resistencia 1200 W, 220 V. N° 7 CUERPO 1/1
6	5304090	Resistencia 1800 W, 220 V. N° 8 CUERPO 2/1
6	5304421	Resistencia 2400 W, 220 V. N° 9 CUERPO 3/1
7	5313309	Asa ED 1161

ESQUEMA ELÉCTRICO



T	TERMOSTATO
H1	PILOTO:CONECTADO
H2	PILOTO:CALENTANDO