

CARROS CALIENTES DE DISTRIBUCIÓN

Modelos CC-40, CC-20, CC-10



Instrucciones de Instalación,
Uso y Mantenimiento

ESTIMADO CLIENTE:

Le agradecemos muy especialmente el haber adquirido uno de nuestros carros para banquetes.

Éste ha sido diseñado para que obtenga las mejores prestaciones, y fabricado con productos de alta calidad.

Con tal fin le rogamos lea atentamente las instrucciones dadas a continuación, que le permitirán obtener unos resultados excelentes desde el primer día de su utilización.

ÍNDICE

| | |
|--|----------------|
| 1. GARANTÍA | Pág. 3 |
| 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | Pág. 3 |
| 3. DATOS TÉCNICOS | Pág. 3 |
| 4. INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO INSTALADOR | Pág. 4 |
| 4.1 VARIACIÓN DE LOS PARÁMETROS REGULABLES | Pág. 4 |
| 4.2 PARÁMETROS Y CAMPOS DE TRABAJO | Pág. 5 |
| 4.3 DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO DEL TERMOSTATO | Pág. 5 |
| 4.4 CÓDIGO DE ALARMA | Pág. 6 |
| 4.5 ESQUEMA ELÉCTRICO | Pág. 6 |
| 5. MODO DE USO | Pág. 7 |
| 5.1 CONEXIÓN | Pág. 7 |
| 5.2 PUESTA EN MARCHA | Pág. 8 |
| 5.3 CAMBIO DE TEMPERATURA | Pág. 8 |
| 5.4 APERTURA Y CIERRE DE PUERTAS | Pág. 9 |
| 5.5 CARGA DEL APARATO | Pág. 9 |
| 5.6 EXTRACCIÓN DE LA CARGA ELÉCTRICA | Pág. 9 |
| 6. MANTENIMIENTO | Pág. 10 |
| 6.1 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN | Pág. 10 |
| 7. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO | Pág. 11 |
| 7.1 PIEZAS DE RECAMBIO CARRO | Pág. 11 |
| 7.2 PIEZAS DE RECAMBIO CAJA ELÉCTRICA | Pág. 11 |

1. GARANTÍA

Franke Food Services Equipment S.L. se responsabiliza solamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos de ella la manipulación indebida del material por el usuario.

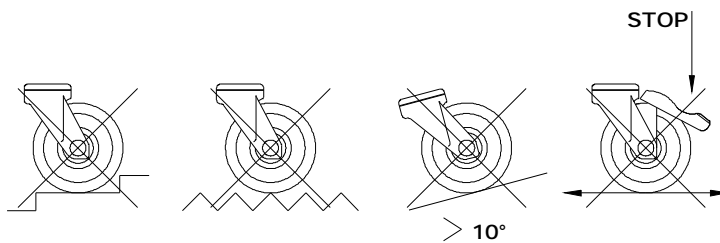
El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del instalador.

La garantía se responsabiliza del suministro y cambio de materiales, no haciéndose cargo de ningún tipo o clase de indemnización.

El tiempo de duración de la garantía será fijado por la empresa instaladora.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Carro caliente con humidificador para mantener comida caliente, fabricado en acero inoxidable 18/10 (aisi 304).
- Cuerpo interior preparado para estantes o cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
- Calentamiento mediante aire forzado caliente y húmedo.
- Regulación de la temperatura mediante termostato electrónico.
- Humidificación mediante cubeta interior con capacidad para 3.5 litros de agua, con una autonomía aproximada de 5 horas.
- Guías de varilla inoxidable extraíbles para facilitar la limpieza.
- Doble pared con aislamiento interior.
- Puertas con burlete de silicona
- Cierre provisto de cerradura.
 - Transportable mediante 4 ruedas insonorizadas, giratorias, dos con freno.



3. DATOS TÉCNICOS

| Modelo | Medidas exteriores | Nº de puertas | Capacidad en recipientes G/N | Separación entre estantes | Potencia total |
|--------|--------------------|---------------|------------------------------|---------------------------|----------------|
| CC-10 | 810x810x1200 | 1 | 10-2/1 ó 20-1/1 | 60 mm. | 1600 W |
| CC-20 | 810x810x1740 | 1 | 20-2/1 ó 40-1/1 | 60 mm. | 3200 W |
| CC-40 | 1420x810x1740 | 2 | 40-2/1 ó 80-1/1 | 60 mm. | 3200 W |

CONEXIÓN ELÉCTRICA 230 VAC - 50/60 Hz.

CABLE CONEXIÓN 230 V - 1PN 3x2.5 mm.²
(Con toma de tierra)

CARGA Carga máxima total en las guías

| | |
|--------|-------|
| 200 Kg | CC-40 |
| 100 Kg | CC-20 |
| 50 Kg | CC-10 |

TRASLACIÓN 4 Ruedas pivotantes Ø 125 mm.

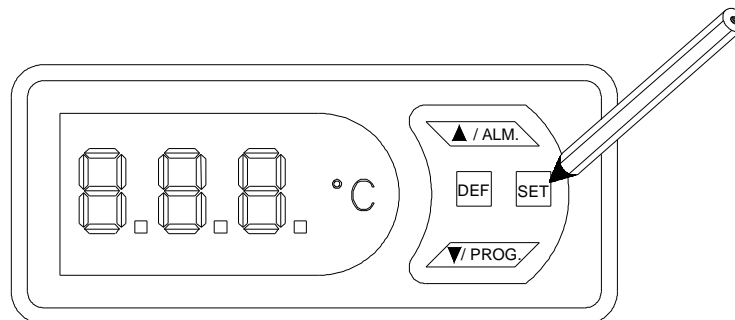
CONTROL TEMPERATURA Termostato electrónico regulable de 0° - 100° C

4. INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO INSTALADOR

TERMOSTATO-TERMÓMETRO ELECTRÓNICO

4.1 VARIACIÓN DE LOS PARÁMETROS REGULABLES.

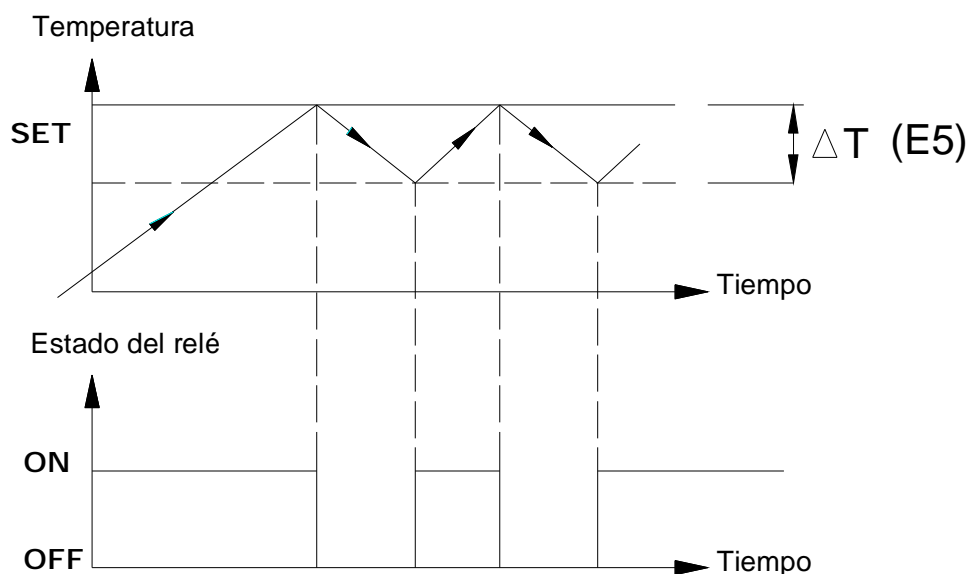
- Pulsando la tecla PROG durante 5 segundos se tiene acceso a todos los parámetros, visualizando primero el código "E0".
- Para entrar en los parámetros actuar con ALM y PROG desde E0 A E12.
- Para saber el valor de cada uno de los parámetros pulsar SET.
- Una vez dentro del parámetro se puede modificar con ALM y PROG.
- Volver a pulsar SET para memorizar el nuevo valor del parámetro.
- Tras el último parámetro "E12", se sale automáticamente de la fase de modificación de parámetros, volviendo a aparecer el valor de la temperatura actual del interior de la cámara.



4.2 PARÁMETROS Y CAMPOS DE TRABAJO REGULABLES.

| PARÁMETROS | CAMPO DE TRABAJO | | VALOR DE FABRICA |
|--|------------------|------|------------------|
| | MIN. | MÁX. | |
| E0: Temperatura mínima campo de trabajo. | -45 | E1 | 0° C |
| E1: Temperatura máxima campo de trabajo. | E0 | 130 | 100° C |
| E2: Temperatura alarma. | -45 | 130 | 98° C |
| E3: Señalización de alarma si temp. mayor que E2 | 0 | 1 | 1 |
| E4: Atraso confirmación alarma | 0 | 30 | 0 min. |
| E5: Diferencial de temperatura del relé. | 1 | 6 | 3° C |
| E6: Atraso activación relé. | 0 | 15 | 0 min. |
| E7: Tipo o modo de funcionamiento. | 0 | 1 | 1 |
| E12: Calibración sonda. | -5 | 5 | 0° C |

4.3 DIAGRAMA DEL FUNCIONAMIENTO DEL TERMOSTATO



- El punto decimal en la parte inferior derecha del display, indica la situación del relé.

RELÉ ON : Punto se enciende y se apaga.

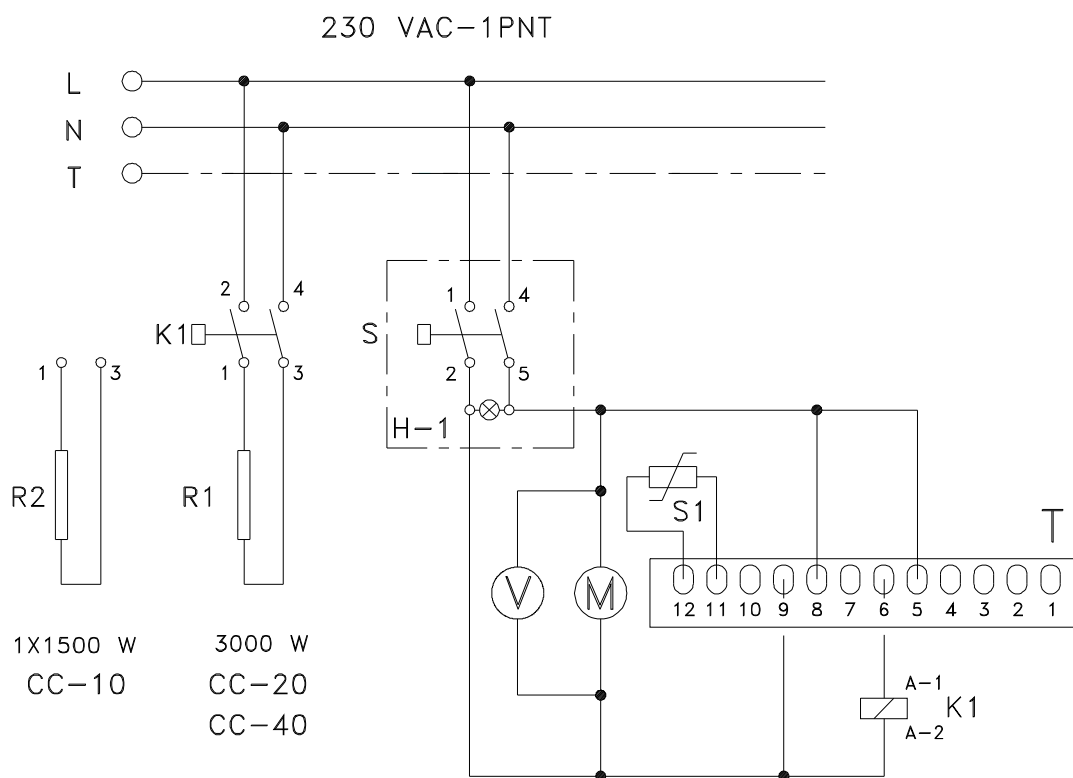
RELÉ OFF : Punto encendido fijo.

4.4 CÓDIGOS DE ALARMA.

- **AL-1** Pérdida de datos y recuperación de los datos programados en fábrica, en fase de calibración.
- **AL-2** Alcance “SET” alarma establecida en parámetro E2
- **AL-3** Sonda averiada.
- **AL-4** Valores E0 y E1 fuera del campo de operación.

Todos los códigos de alarma son visualizados en el display alternativamente con las temperaturas de trabajo.

4.5 ESQUEMA ELÉCTRICO



LEYENDA

| | |
|----|-------------------------------|
| S | INTERRUPTOR 16A ANTIHUMEDAD |
| T | TERMOSTATO/TERMOMETRO DIGITAL |
| K1 | CONTACTOR |
| M | MOTOR-VENTILADOR |
| H1 | PILOTO: CONECTADO |
| R1 | RESISTENCIA 3000 W-220 V. |
| R2 | RESISTENCIA 1500 W-220 V. |
| S1 | SONDA PTC |
| V | MOTOR VENTILADOR MANIOBRA |

5. MODO DE USO

5.1 CONEXIÓN

- Comprobar que la tensión de alimentación eléctrica sea la misma que viene referenciada en la placa de características del aparato.



| | | | |
|------------------------------------|-----------------------------|---|--|
| | | FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT S.L. C/ Congost nº 10 POLÍGONO CAN MAGAROLA MOLLET DEL VALLES (BARCELONA) | |
| TIPO - CARRO CALIENTE | CLASE - | SUBCLASE - | |
| MODELO - | Nº FABRIC. - | AÑO - | |
| CATEGORÍA - | POTENCIA NOMINAL - 3.000 KW | | |
| ELECTRICIDAD: AC 230 V. 50 /60 Hz. | | | |

- Prever conexión con toma de tierra , siguiendo la normativa de baja tensión vigente y las prescripciones locales.
- Asegúrese de que el carro está en posición de frenado.
- Conectar la clavija en la toma de corriente adecuada.
- El carro va provisto de un gancho situado en el lateral izquierdo, con el fin de poder colgar el cable extensible cuando el aparato no está conectado a la red eléctrica.
- El aparato está provisto de un borne de conexión equipotencial externo que permite la conexión de conductores de sección nominal 2.5 mm². Situado en la parte inferior (posterior izquierda) e indicado con el símbolo de equipotencialidad.

Símbolo de equipotencialidad



Dicho borne equipotencial sirve para la conexión de una serie de equipos a la misma masa.



- Si el cable de alimentación está dañado , ha de ser sustituido por nuestro servicio técnico o por personal cualificado.
- **NO UTILICE CABLES DE ALARGO**



ESTANDO EN FUNCIONAMIENTO

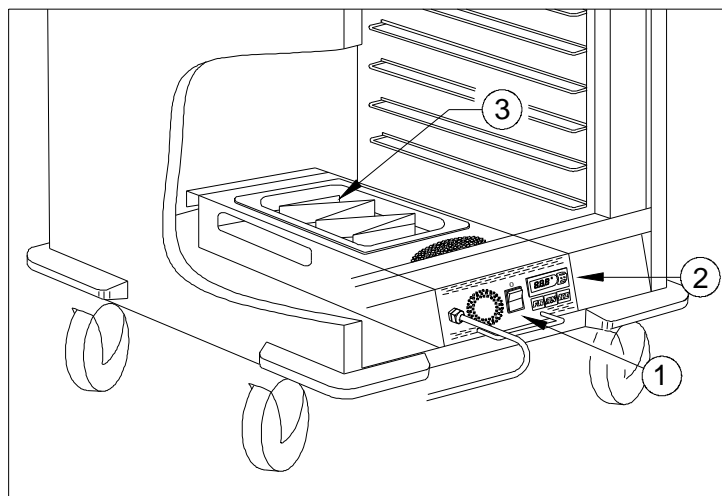
- No extraiga la caja eléctrica del carro.
- No toque la caja eléctrica, la superficie puede quemar.
- No manipule el interior de la caja eléctrica.

PÉRDIDA DE ENERGÍA

- Abrir las puertas lo menos posible.
- No dejar las puertas abiertas.

5.2 PUESTA EN MARCHA

- Si desea crear humedad, llenar primero la cubeta interior "3" con tres litros de agua antes de conectar el aparato.
- Pulsar el interruptor "1", se encenderá el piloto de su interior y el led del termostato-termómetro "2", indicando que el aparato está conectado y funcionando.
- Aparecerá la temperatura interior de la cámara.



5.3 CAMBIO DE TEMPERATURA

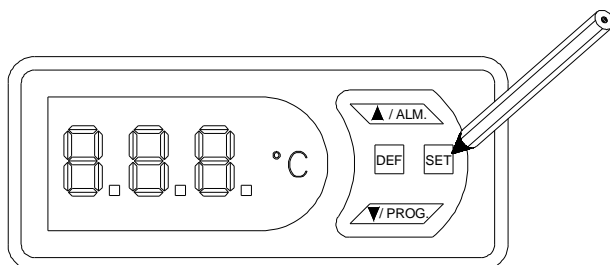
- El termostato sale programado de fábrica con una temperatura de trabajo de 80° C, no obstante se puede variar según sus necesidades.

PARA VARIAR LA TEMPERATURA:

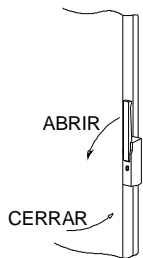
- Apretar el pulsador SET, en el display se visualiza la palabra "SET"
- Volver a apretar SET y aparecerá la temperatura programada.

Para modificar la temperatura : — { Pulsar ALM para aumentarla.
Pulsar PROG. para disminuirla.

- Volver a apretar SET y el nuevo valor quedará memorizado.
- La palabra SET quedará en el visor durante 60", pasado este tiempo aparecerá la temperatura actual del interior de la cámara.



5.4 APERTURA Y CERRAMIENTO DE PUERTAS.



- Para abrir la puerta tirar de la palanca del cierre.
- Cierra automáticamente al cerrar la puerta de golpe.
- Las puertas se pueden cerrar con llave.

5.5 CARGA DEL APARATO

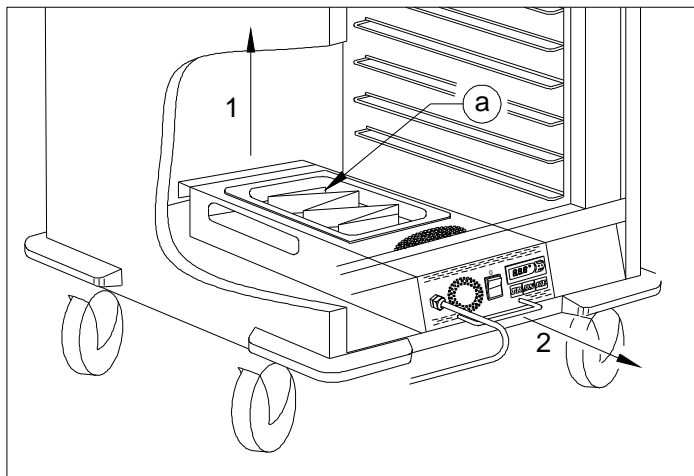
El aparato tarda en ponerse a régimen 20 Min. aproximadamente

Para cargar el carro:

- Poner agua en el recipiente interior si se quiere crear humedad.
- Precalentar el aparato durante 20 MIN. Con la temperatura máxima programada de 80°C
- Cargar el carro con comida caliente.
- No sobrepasar nunca la temperatura máxima programada de 80°C, se aumenta considerablemente el riesgo de pasar de cocción los alimentos.

EL APARATO ESTÁ DESTINADO PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS, NO PARA COCINAR

5.6 EXTRACCIÓN DE LA CAJA ELÉCTRICA



- Sacar la cubeta "a" del interior de la caja eléctrica.
- 1- Levantar la parte posterior de la caja para desbloquearla del anclaje.
- 2- Tirar de la caja eléctrica hacia el exterior.

6. MANTENIMIENTO

6.1 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN



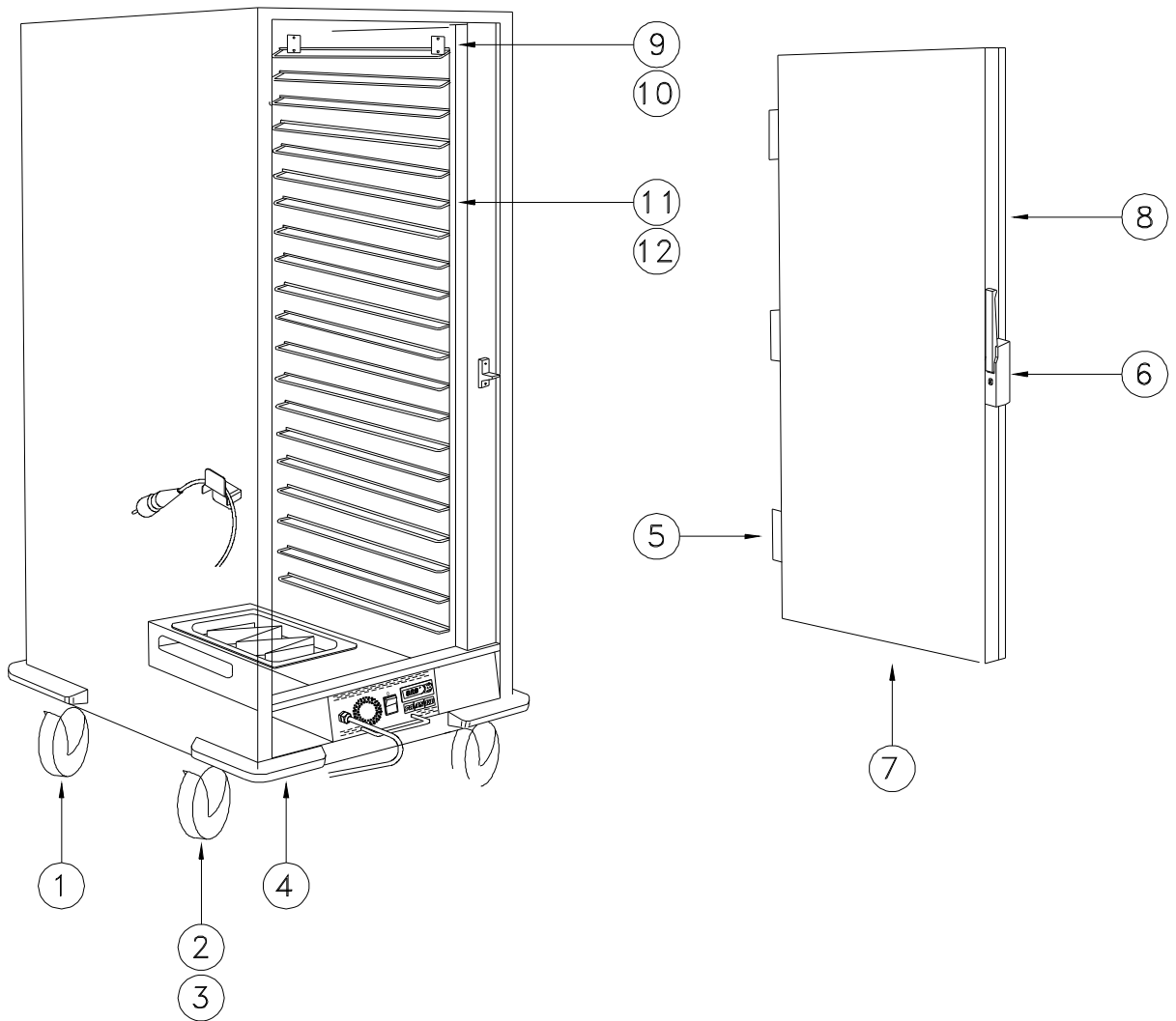
NO LIMPIAR MIENTRAS EL CARRO ESTÉ CALIENTE.



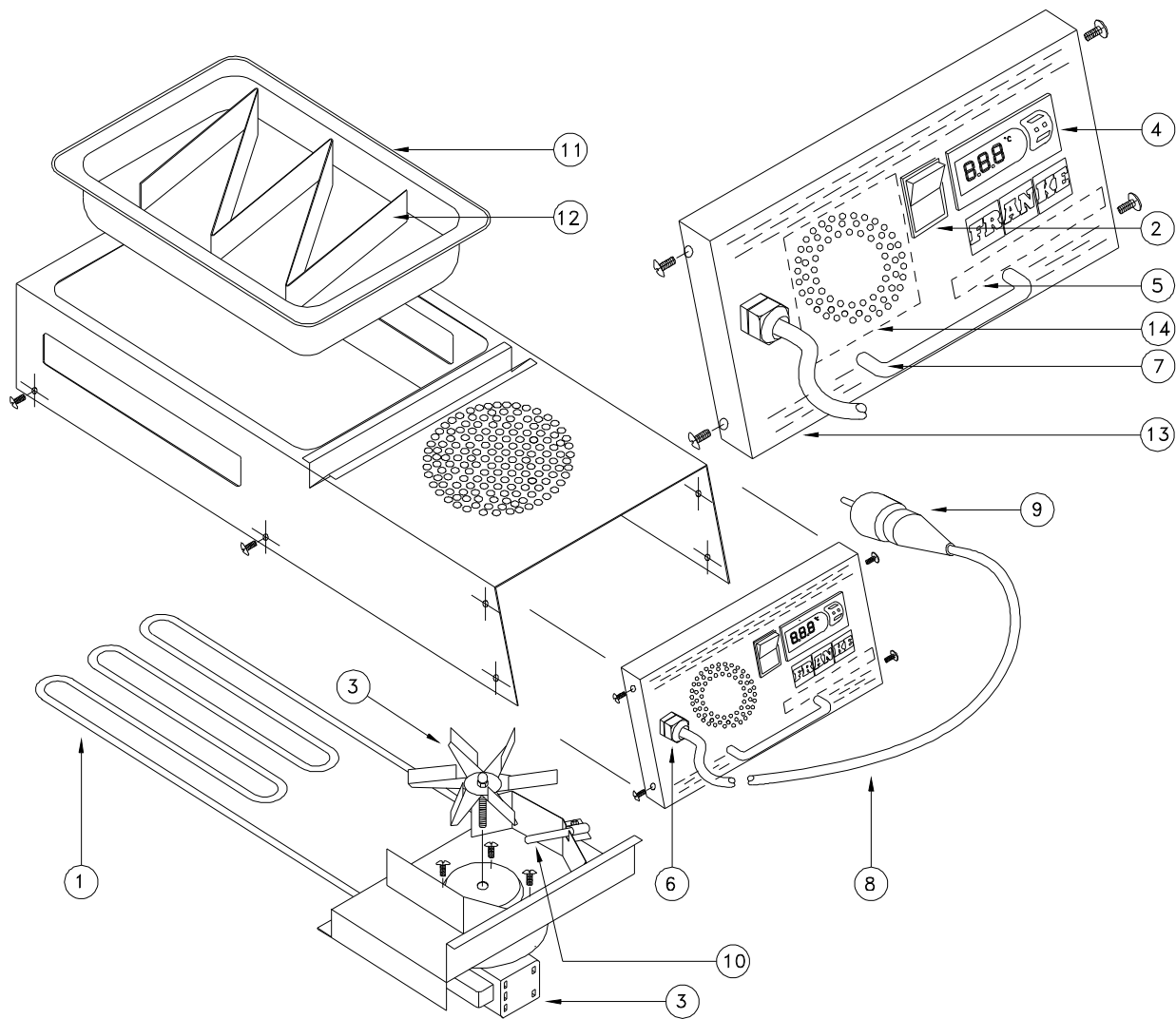
Antes de proceder a cualquier tipo de limpieza:

- Asegurarse de que el aparato esté desconectado de la tensión eléctrica.
- Para facilitar la limpieza extraer la caja eléctrica del interior del aparato (ver extracción de la caja eléctrica).
- El acero inoxidable se debe limpiar con agua jabonosa y un paño suave.
- Aclarar con agua limpia y secar.
- Las manchas deben limpiarse con productos adecuados.
- NO UTILIZAR PRODUCTOS ABRASIVOS.

PIEZAS DE RECAMBIO



| Nº | DENOMINACIÓN | CÓDIGO |
|----|---------------------------------------|---------|
| 1 | RUEDA SIN FRENO | 5305242 |
| 2 | RUEDA CON FRENO | 5305253 |
| 3 | TORNILLO FIJACIÓN RUEDAS | 5306041 |
| 4 | PARAQUOQUES | 5309607 |
| 5 | BISAGRA INOX. 70 mm. | 5313320 |
| 6 | CIERRE CON LLAVE COMPLETO | 5313353 |
| 7 | PUERTA COMPLETA CC-20/40 (sin cierre) | 5320140 |
| 8 | BURLETE SILICONA (4 m. / puerta) | 5309389 |
| 9 | SOPORTE GUIAS VARILLA. | 5503315 |
| 10 | TORNILLO FIJACIÓN SOPORTE | 5306744 |
| 11 | GUIAS VARILLA LATERAL DERECHO | 5317354 |
| 12 | GUIAS VARILLA LATERAL IZQUIERDO | 5317350 |



| Nº | DENOMINACIÓN | CÓDIGO |
|----|-------------------------------------|---------|
| 1 | RESISTENCIA CC-20 , CC-40 (3000 W) | 5304825 |
| 1 | RESISTENCIA CC-10 (1500 W) | 5304820 |
| 2 | INTERRUPTOR PILOTO ANTIHIEDAD verde | 5319327 |
| 3 | MOTOR VENTILADOR TURBO COMPLETO | 4329154 |
| 4 | TERMOSTATO /TERMÓMETRO DIGITAL (*) | 5319340 |
| 5 | CONTACTOR | 5319553 |
| 6 | PRENSAESTOPAS + CONTRATUERCA | |
| 7 | ASA CAJA ELÉCTRICA | 5313450 |

| Nº | DENOMINACIÓN | CÓDIGO |
|----|----------------------------------|---------|
| 8 | MANGUERA ELÉCTRICA 3X2.5 TIPO RN | |
| 9 | CLAVIJA | |
| 10 | SONDA PTC (*) | |
| 11 | CUBETA GASTRO NORM 1/2 65 mm. | 3780198 |
| 12 | PERFIL ANTI-OLEAJE | 5313500 |
| 13 | PANEL FRONTAL MANDOS | |
| 14 | MOTOR VENTILADOR MANIOBRA | |