

11/2022

# Mod: CCE10-DG

Production code: 19035959\_

---

ES	<b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO CARROS CALIENTES</b>
----	---------------------------------------------------------------------------



**CODE: 12312134**

**REV: 1\_04/22**

---

# INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	DATOS DEL PRODUCTO.....	3
1.0	<i>Datos de la máquina y modelos.....</i>	3
1.1	<i>Advertencias de seguridad.....</i>	3
1.2	<i>Medidas generales.....</i>	4
2	INSTALACIÓN.....	5
2.0	<i>Información general.....</i>	5
2.1	<i>Transporte, manipulación, desembalaje y ubicación.....</i>	5
2.2	<i>Normas de uso y restricciones.....</i>	5
2.3	<i>Descripción de la placa matricula del fabricante.....</i>	6
2.4	<i>Instalación.....</i>	6
2.5	<i>Conexionado.....</i>	6
3	FUNCIONAMIENTO.....	7
3.0	<i>Información general.....</i>	7
3.1	<i>Parametrización de la máquina.....</i>	7
4	MANTENIMIENTO.....	7
4.0	<i>Normas generales de seguridad.....</i>	7
4.1	<i>Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina.....</i>	8
4.2	<i>Desechado de la máquina.....</i>	8
5	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	8
5.0	<i>Solución de problemas.....</i>	8

**Nota:** Las fotografías que aparecen en el manual están a modo de ejemplo, puede que no correspondan con su modelo.

## Información relevante en el manual

### ***Lea detenidamente el manual antes de empezar a operar con la máquina.***

- Este manual es parte del equipo que acaba de adquirir. Conserve el manual para un futuro uso.
- Antes de empezar a operar la máquina, lea el manual detenidamente.
- Contacte con el FABRICANTE si hay algo que no entiende del manual. Sus comentarios nos servirán para realizar mejoras en el mismo.
- No haga uso del equipo si aprecia algún defecto en el mismo.
- La instalación, utilización y el mantenimiento del equipo debe ser realizado por personal formado. La empresa propietaria es responsable de la formación del operario.
- En caso de que el equipo sea vendido o transferido, no olvide suministrar el manual también.

Puede que en algunas ocasiones, el equipo esté desprovisto de los medios de seguridad, para facilitar la formación. Operar la máquina sin estos medios de seguridad está totalmente prohibido.

El FABRICANTE exime la responsabilidad derivada de un mal uso de la máquina.

El manual se ha realizado con el máximo cuidado. El FABRICANTE no asume responsabilidad de errores en el manual o una malinterpretación del mismo.

El FABRICANTE no se responsabiliza de daños o problemas derivados del uso de repuestos no suministrados por el mismo.

El FABRICANTE se reserva el derecho a cambiar las especificaciones o la lista de repuestos sin previo aviso.



**LEA DETENIDAMENTE EL MANUAL ANTES DE EMPEZAR A OPERAR LA MÁQUINA**



**LA MÁQUINA ES DE USO PROFESIONAL POR LO QUE DEBE SER OPERADA POR PERSONAL CUALIFICADO**

# 1 DATOS DEL PRODUCTO

## 1.0 Datos de la máquina y modelos

El carro caliente está diseñado para mantener la comida del producto antes de ser servido al cliente. El carro está provisto de 4 ruedas posibilitando el desplazamiento desde la zona de la preparación del alimento a la zona en la que se distribuye.

Características:

- La comida puede depositarse en el carro en platos sobre unas parrillas de varilla o en cubetas Gastronorm.
- Los carros pueden tener capacidad para 10, 20 o 40 bandejas GN2/1 (depende del modelo) con 60mm de separación entre guías.
- Doble pared con poliuretano ecológico inyectado CFC, de 40kg/m<sup>3</sup> de densidad. Debido a las paredes inyectadas, las pérdidas de calor son muy reducidas obteniéndose unas reducciones de energía significativas.
- El calentamiento se consigue mediante un sistema de resistencias ventiladas que permiten un reparto uniforme del calor en el cuerpo. El diseño del interior y de las guías permiten crear una atmósfera uniforme de calor y humedad que permite mantener el alimento siempre en las mejores condiciones posibles.
- Sistema de humidificación que permite controlar el nivel de humedad en cabina evitando que el alimento se seque.
- Control termostático de temperatura, permitiendo regular la misma entre 30° y 90°.
- Cierre confortable de apertura y cierre de puerta.
- Dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura a 90°, reduciendo las pérdidas de calor y mejorando el rendimiento del equipo.
- Cuatro ruedas anti ruido de diámetro 160mm, dos de ellas con freno para una fácil y segura manipulación. Paragolpes anti marca en todo el perímetro de la máquina protegiendo el equipo contra golpes.
- Asas horizontales en el lateral para una fácil manipulación del equipo.
- Sistema de cierre de puerta provisto de llave.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Las parrillas y cubetas Gastronorm no están incluidas, deben ser pedidas de manera independiente.

## 1.1 Advertencias de seguridad



El equipo debe ser reparado únicamente por personal cualificado.

Si el equipo no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, asegúrese que está vacío, limpio y desconectado del suministro de electricidad.

La temperatura ambiente y la ubicación del equipo puede tener influencia en la temperatura de funcionamiento del equipo. Asegúrese que los elementos externos no afecten al funcionamiento del equipo.

Las condiciones exteriores óptimas para el funcionamiento del equipo se comprenden entre +16°C a +32°C, que corresponden a la clase N de temperatura. Si la temperatura excede de 32°C, la correcta aireación del equipo no está garantizada.

El equipo está fabricado en acero inoxidable, habiendo riesgo de corte. Preste especial atención al manipular y limpiar el equipo.

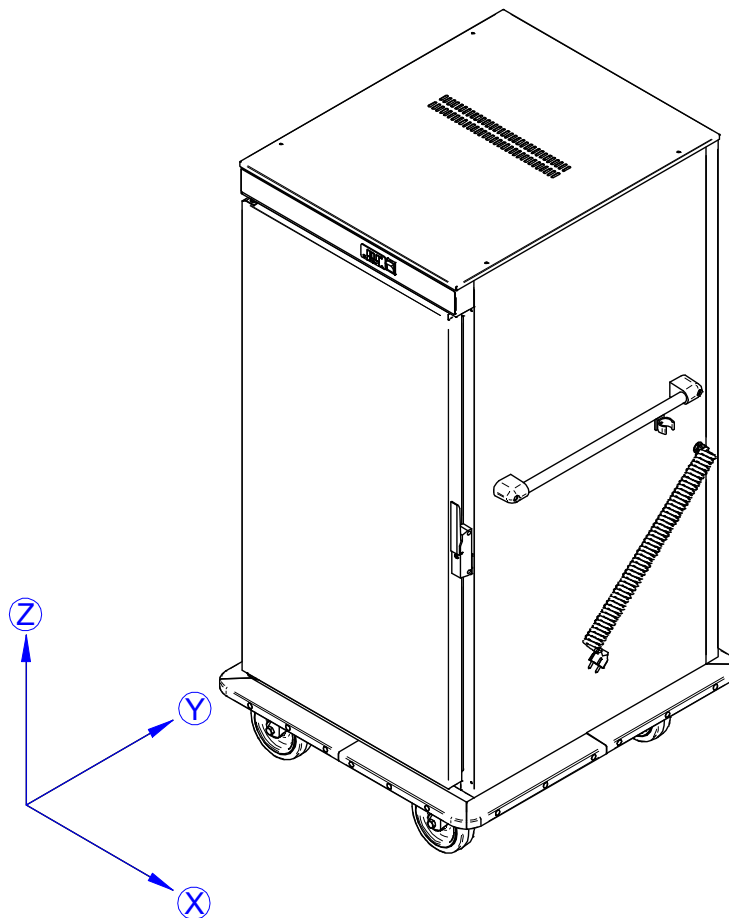
La parte interna del equipo presenta peligros intrínsecos como riesgo eléctricos, cortes, temperaturas y movimientos de ventilador.

Mantenga la puerta cerrada durante su funcionamiento.

El equipo debe estar fuera del alcance de los niños.

## 1.2 Medidas generales

MODELO	CAPACIDAD	X (mm)	Y (mm)	Z (mm)
XXX-10	10 GN 2/1	799	877	1210/1290
XXX-20	20 GN 2/1	799	877	1642
XXX-40	40 GN 2/1	1489	877	1642



## 2 INSTALACIÓN

### 2.0 Información general

Para un uso óptimo y prolongado del equipo, siga las instrucciones del manual rigurosamente. La máquina debe ser desembalada, instalada y testeada por personal cualificado.

### 2.1 Transporte, manipulación, desembalaje y ubicación



El equipo con su embalaje de madera es un bulto pesado. Tenga cuidado durante el transporte, manipulación y ubicación del mismo.

Al recibir el equipo asegúrese que no tiene ningún daño derivado del transporte. En caso de tener algún desperfecto comuníquelo al proveedor o al FABRICANTE.

Se recomienda no desembalar el equipo hasta su puesta en funcionamiento para evitar cualquier golpe, que se ensucie, etc.

El embalaje del equipo es totalmente reciclable.

#### Para una descarga correcta de la máquina:

- Preparar una superficie perfectamente plana para la descarga de la máquina y su manipulación.
- Utilice los medios adecuados, en características y capacidad.
- Asegúrese que la carga es estable.
- Manipule la máquina adecuadamente y manténgala lo más cercana al suelo posible.



**EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD DE NINGÚN DAÑO, PERSONAL Y MATERIAL, RESULTANTE DE UNA INCORRECTA INSTALACIÓN PROVOCADA POR NO CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE**

### 2.2 Normas de uso y restricciones




El equipo está diseñado para el mantenimiento del alimento en las condiciones de temperatura y humedad adecuada. El equipo no incrementará la temperatura del alimento sino que como mucho lo mantendrá en las mismas condiciones a las que ha sido introducida en la máquina.

Compruebe que el suministro de energía (voltaje y frecuencia) es el adecuado y coincide con el de la placa matrícula del equipo.

Es esencial que la fuente de suministro esté conectada a tierra y con las protecciones adecuadas. No conecte diferentes equipos en el mismo enchufe.

El fabricante exime cualquier responsabilidad por un uso inadecuado.

## 2.3 Descripción de la placa matricula del fabricante

CE	UK CA	19xxxxxx	
	EAC		
MADE IN SPAIN			
MOD	<input type="text"/>	SN	<input type="text"/> 2022
V	Hz	1N	A IPX4
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	<input type="text"/> 0,0	Lámpara Lamp	<input type="text"/> 0,0 Descarche Defrost <input type="text"/> 0,0
Calefactor Heater	<input type="text"/> W	Clase Climat. Climate Class	<input type="text"/> Temp. <input type="text"/> +30 +90 °C
Peso Neto Net Weight	<input type="text"/> kg	Agente Expandente Blowing Agent	<input type="text"/> CO2 Condensación Condensation <input type="text"/>
PCA GWP	<input type="text"/>	Refrigerant	<input type="text"/> Carga Refrig. Refrig. Weight <input type="text"/>

### Información de la placa matricula:

- Número de serie: (código+ año+ nº serie)
- Código: 19xxxxxx
- Modelo:
- Símbolo: CE
- Símbolo de residuos
- Dirección del fabricante:
- Fecha de fabricación:
- Clase climática:
- Rango funcionamiento: 30°C/90°C
- Voltaje: V
- Frecuencia: Hz
- Consumo eléctrico: W

## 2.4 Instalación

Evite colocar el equipo cerca de una fuente de calor, frío, humedad, sol y rayos ultravioleta. Calentadores, radiadores, aire acondicionado, etc. pueden tener una influencia negativa en el funcionamiento del equipo, por tanto, evite instalarlo cerca de las mismas.

Asegúrese la colocación en un suelo liso para evitar vibraciones y ruidos.

**Asegúrese que la cubeta interior dispone siempre de agua para un correcto funcionamiento del aparato con humedad. El sistema de humedad estará siempre activo.**

## 2.5 Conexión

Dependiendo del modelo suministrado, la máquina dispone de 2 o 3 resistencias.

Resistencia de calentamiento (1 unidad en el XXX-10 y XXX-20 y 2 unidades que trabajan simultáneamente en el XXX-40) que genera calor y se distribuye en la cabina mediante un ventilador de 41W.

La resistencia humidificadora (1 unidad en todos los modelos) que calienta el agua de la cubeta generando la humedad necesaria. **Para un correcto funcionamiento y distribución de calor en el interior del carro es necesario que la cubeta interior siempre esté llena de agua.**

Por seguridad, la máquina esta provista de un termostato limitador que actúa a 125° en caso que la máquina tenga alguna anomalía. El termostato limitador se resetea de manera manual, accediendo desde el respaldo de la máquina.

La máquina debe ser conectada a una fuente de corriente monofásica.



## 3 FUNCIONAMIENTO

### 3.0 *Información general*

Conectar la máquina a una fuente de electricidad diferente a la especificada puede dañar seriamente el equipo.

La instalación eléctrica debe tener todos los sistemas de seguridad para garantizar un correcto funcionamiento del equipo y proteger al usuario.

Ajuste el equipo a la temperatura requerida mediante el termostato. La parametrización del equipo se detalla más adelante en este manual.

Las labores de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico especializado provisto de las EPIs correspondientes (botas de seguridad, guantes, gafas, etc.), herramientas etc.

### 3.1 *Parametrización de la máquina*

Conecte el equipo a la fuente de energía (230V o 120V dependiendo del modelo). La conexión a tierra es obligatoria:

1. Encienda la máquina mediante el interruptor on/off en el panel de mandos.
2. Mediante el termostato de temperatura, ajuste la temperatura a la que quiera conservar el alimento. (Ver manual termostato adjunto).
3. El termostato indicará cuando las resistencias están en funcionamiento.
4. Para un correcto funcionamiento de la máquina, se recomienda encender el equipo cuando las puertas estén cerradas y dejar el equipo funcionando en vacío 30 minutos antes de introducir los alimentos en el equipo.
5. Antes de poner en funcionamiento el carro, debe llenar con agua la cubeta interior del compartimiento para garantizar un correcto funcionamiento con humedad.
6. El sistema anti-olas del interior de la cubeta de humedad evitará derramar agua durante el transporte.
7. Para una correcta distribución del calor se recomienda utilizar parrillas (GN 2/1) en las cuales se podrán depositar platos y cubetas de comida previamente cocinada.
8. Controle la temperatura del interior con el termostato. Mínimamente establezca en el control la temperatura a la que se quiere servir el alimento.

## 4 MANTENIMIENTO

### 4.0 *Normas generales de seguridad*

Quite el film protector del acero inoxidable de todas las superficies.

Limpie el equipo antes de su utilización siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

Antes de utilizar el equipo, lea atentamente el manual para utilizar adecuadamente el equipo.

## 4.1 Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina



### **PRECAUCIÓN:**

NO LIMPIAR EL EQUIPO CON AGUA A PRESIÓN O SIMILAR.

1. Apague el equipo mediante el interruptor on/off.
2. Desconecte el equipo de la fuente de suministro

ESPERE A QUE BAJE LA TEMPERATURA DEL EQUIPO ANTES DE SU LIMPIEZA PARA EVITAR QUEMADURAS.

### **RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA:**

- Utilice un paño o una esponja para limpiar el acero con agua y jabón neutro. No use productos abrasivos, disolventes, líquidos para limpiar aceros o detergentes diluidos.
- Seque el equipo con un paño seco.
- Se recomienda limpiar el interior de la máquina periódicamente para mantener los niveles de higiene mínimos.
- El equipo está diseñado para tener un fácil mantenimiento. Con un uso normal, la limpieza es la única necesidad de mantenimiento del equipo.
- Si el carro se desplaza sobre una superficie irregular, se recomienda periódicamente comprobar el apriete de los tornillos, tuercas, etc. y apretado si fuera necesario. Particularmente las bisagras, asas y las ruedas.

## 4.2 Desechado de la máquina

El equipo está fabricado en acero y el embalaje de madera. Para cada parte del equipo tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de un buen reciclado del mismo.
- Cada parte tiene que seleccionarse y desecharse individualmente según sus características (metal, plástico, goma, madera, etc.).
- Tenga en cuenta la legislación vigente (pública o privada) al desechar el producto.
- Un desecho incorrecto de la máquina puede tener unas consecuencias negativas en la naturaleza y en los humanos.
- Un desecho inadecuado puede incurrir en penalizaciones según la legislación local.

## 5 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 5.0 Solución de problemas

Algunos problemas son fáciles de solucionar sin necesidad de llamar al servicio técnico. Lea la tabla siguiente:

PROBLEMA	PROCEDIMIENTO
El equipo no funciona	Compruebe que el equipo está correctamente conectado a la fuente de alimentación y que el fusible está en buenas condiciones.
Ruido excesivo en funcionamiento	Compruebe que el equipo está en superficie lisa. Compruebe el anclaje de todos elementos del aparato que puedan haberse movido o aflojado.
Todas las comprobaciones realizadas y el equipo no funciona	Contacte con su distribuidor o con el servicio de asistencia técnica.