

■■■■ **Gama Snack-Bar**
Calentadores rotativos

CRS-7
CRS-11

■■■■ **Instrucciones para la Instalacion
y Modo de empleo.**



Franke España, S.A.
Apartado Correos, 174
08100-Mollet del Vallès
(Barcelona)

<http://www.franke.es>
email: fss-comercialvt@franke.com
Telf: 902 240 021
Fax: 900 444 445



Maquinaria
y Artículos
para Hostelería
y Colectividades



Instrucciones para la Instalación y Modo de empleo

“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.

11/04/2000

■■■ Instrucciones para la Instalación y Modo de empleo

1. Presentación del aparato

Este equipo existe en 2 versiones. De acuerdo con ellas, se pueden calentar hasta 30 salchichas. El modelo CRS 11 dispone de 2 zonas de calentamiento independientes.

Este producto está destinado para uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado. No ha sido diseñado para uso doméstico y, por lo tanto, no puede ponerse a disposición de la clientela.

Un instalador cualificado debe instalarlo, de conformidad con las normas vigentes. La placa de identificación se encuentra en la parte trasera del producto.

2. Instalación

Este aparato funciona con una alimentación de 230, corriente alterna, tal como se indica en la placa de identificación. No se debe conectar a una alimentación de corriente continua dado que se puede dañar irremediablemente.

Las potencias consumidas son de:

CRS 7	:	857 W
CRS 11	:	1375 W

Esta parrilla debe conectarse preferentemente a una toma mural. Si se conecta a una toma que ya esté sobrecargada puede ocurrir una disfunción y dañarse la instalación eléctrica.

3. Dimensiones y capacidad

Modelo	Capacidad	Dimensiones (mm)	Peso
CRS 7	18	545x315x240	14 kg
CRS 11	30	545x460x240	20 kg

4. Funcionamiento

Para la versión CRS 7, se dispone de un dosificador de energía que permite ajustar las temperaturas de los cilindros. La versión CRS 11 dispone de 2 dosificadores de energía. El botón derecho controla la zona delantera y el botón izquierdo la zona trasera.

Un indicador luminoso rojo señala el funcionamiento de cada zona.

La posición C del botón de consola indica la potencia máxima de calentamiento.

Al calentar por la primera vez el horno, se recomienda limpiar bien los cilindros con agua y un poco de líquido para lavar la vajilla.

Se puede utilizar un producto detergente si éste no es demasiado agresivo. A continuación, limpie con un trapo ligeramente impregnado de aceite.

Utilice siempre salchichas previstas para este tipo de empleo, para que conserven un buen aspecto durante el calentamiento. Sin embargo, dado que las salchichas nunca son uniformes, las partes que estén en contacto con los rodillos tienen tendencia a dorarse más que el resto de la salchicha.

Durante el calentamiento, no disminuya la potencia para evitar que las salchichas se reduzcan y tengan un aspecto arrugado.

No emplee utensilios metálicos dado que pueden deteriorar el revestimiento de los cilindros.

No ponga el funcionamiento del aparato sin el plato para recoger la salsa, que se encuentra debajo de los rodillos.

5. Limpieza

Para limpiar lo mejor posible los rodillos, se recomienda efectuar esta operación cuando éstos todavía estén calientes. Poner el dosificador de energía a la posición "C" y limpiar los cilindros con un trapo húmedo. Limpiar los cilindros comenzando por aquellos de extremos y terminando por aquellos centrales para no introducir grasa en los anillos de teflón. A continuación, apagar el aparato, retirar la bandeja de salsa por la parte delantera. Se recomienda limpiar el aparato después de cada utilización para garantizarle un tiempo de vida máximo y un aspecto atractivo.

Nunca utilice una esponja abrasiva o de lana de roca para limpiar el aparato.

Nunca limpie su aparato bajo un chorro de agua, las infiltraciones pueden dañarlo.