



Gama "Snack-Bar"

PSG 60

Instrucciones de instalación y Modo de Empleo

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

www.franke.es
fss-comercialvt@franke.com
Telf: 902 240 021
Fax: 900 444 445

FRANKE



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION 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.

22/04/2001

1. PRESENTACION DEL APARATO

El calentamiento de la plancha de fundición se hace con quemadores micro-perforados, que garantizan una distribución uniforme del calor.

Dicho equipo es de uso profesional y debe ser usado por personal cualificado. Debe ser instalado conforme a las regulaciones vigentes por un instalador capacitado.

La placa de características esta situada en la parte posterior del aparato.

2. MEDIDAS

Modelo	Medidas	Medidas de la zona de cocción
PSG 60	650 x 440 x 210 mm	600 x 380 mm

3. CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Modelo	Rendimiento calorífico	Numero de quemadores
PSG 60	5.4 Kw	2

4. FUNCIONAMIENTO

Encendido :

- Pulsar la llave durante algunos segundos
- Acercar al quemador una llama
- Seguir pulsando la llave durante algunos segundos adicionales
- El quemador se encenderá: ahora puede regular la potencia deseada.

Un termopar corta automaticamente la alimentacion de gas en caso de que un quemador se apague.

El rendimiento del equipo ya esta pre-regulado en nuestra fábrica.

5. MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza, es necesario dejar enfriar la plancha a una temperatura entre 60 y 70 °C. No enfriar con cubitos de hielo, porque deteriora la plancha.

Su equipo tiene que ser regularmente limpiado con la ayuda de una esponja húmeda y un producto tipo limpia hornos domésticos.

Después de utilizar cualquier producto desengrasante, es necesario realizar un enjuague a fondo para eliminar posibles restos del producto utilizado.

Para conservar la plancha en estado óptimo se recomienda limpiar diariamente al finalizar la jornada de trabajo.

En caso de no realizar un mantenimiento adecuado, es posible que se forme en la superficie de la plancha una capa de grasa difícil de eliminar.

Para garantizar un mejor uso, es aconsejado proceder a mantenimientos regulares por un instalador capacitado.

En ninguno caso debe ser limpiado directamente bajo un surtidor : infiltraciones de agua podrian estropearlo.

La plancha puede funcionar o bien a gas natural o bien a gas licuado del petroleo (GLP). Para pasar de un tipo de gas al otro, se debe hacer el cambio por un instalador capacitado.

6. INSTALACIÓN

Nota : El aparato no se debe situar cerca de un tabique o de un pared incluyendo un material combustible.

Empalme con gas

- El aparato funciona con el siguiente gas : Butano G30 – Propano G31 – Gas natural G20/25, y para todas las presiones que se pueden encontrar en la red de gas. Los equipos son entregados con un inyector butano / propano correspondiente a la categoria II2E+3+.
- Conectar el equipo a la tuberia de gas interponiendo una válvula de contencion para aislar el aparato de las otras instalaciones. La conexion se hace con un racord de 1/2". Asegurarse que los reglajes corresponden al tipo y a la presion del gas distribuido en la instalacion.
- Con un manometro verificar la presión de alimentación una vez encendidos todos los quemadores. La presión debe ser igual a la indicada sobre la placa de características.

El gasto de aire nuevo requerido para el consumo en aire de combustion es de 10.8 m3/h.

IMPORTANTE: Verificar que el mínimo y máximo de la llama, están ajustados correctamente.

Condiciones generales de instalación

La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser conformes con las leyes vigentes y particularmente con las siguientes :

Reglamento de seguridad contra el incendio y el panico en los edificios publicos y particularmente:

- Articulo GZ : instalaciones a gas combustibles y hidrocarburos licuados.
- Articulo GC : instalación de equipos dedicados a la restauración
- Prescripciones particulares a cada tipo de establecimiento público: hospitales, almacenes, etc.

Cambio de gas

IMPORTANTE : Los inyectores no deben ser perforados.

Tabla de las categorías de gas según el país de destino del equipo :

País de destino	Categoría	Gas	Presión	Diámetro del inyector
Francia	I2E+3+	G20 / G25	20 / 25	125
		G30 / G31	28- 30/37	85
Alemania	I2E3B/P	G20 / G25	20 / 25	125
		G30 / G31	50	75
Bélgica	I3+ I2E	G30 / G31	28 - 30/37	85
		G20 / G25	20 / 25	125
Suecia	I2H3B/P	G20	20	125
Dinamarca				
Finlandia				
Austria				
Holanda	I2L3B/P	G25	25	125
		G30 / G31	28-30 / 37	85
Noruega	I3B/P	G30	30/30	85
Islandia	I2H3+	G20	20	125
Grecia				
U.K.				
Italia				
Portugal				
España				
Suiza				
	G30 / G31	28-30 / 37	85	

Nº del inyector	Gas		Presión	Diámetro
Nº 1	G30 / G31	Butano / Propano	28-30 / 37	85 / 100
Nº 2	G30 / G31	Butano / Propano	50	75 / 100
Nº 3	G20 / G25	Gas natural	20 - 25	125 / 100

Regulación del aire

Los inyectores están diseñados para trabajar con cualquier tipo de gas sin necesidad de realizar ningún ajuste del aire primario.