

■■■■ **Gama Snack-Bar**
Mantenedor caliente de pan

MCP-20

■■■■ **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

El calentador de pan MCP-20 es una estufa que permite mantener panecillos a temperatura para confeccionar perritos calientes y blandos.

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 ó 110 V, 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.

La potencia consumida es de:

MCP-20: 600 W

Este calentador de pan debe conectarse a una toma mural, preferentemente equipada con una toma de tierra. 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 externas (mm)	Peso
MCP-20	30	545x460x220	17 kg

4. Funcionamiento

Cuando se gira el botón a la posición deseada, el indicador luminoso rojo se enciende hasta que se alcance la temperatura deseada al interior del horno. El tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 20 minutos.

Para que el pan conserve su carácter blando y atractivo, se recomienda mantener la temperatura a un nivel medio. La temperatura máxima debe utilizarse sólo durante cortos periodos.

Verifique que siempre haya agua en la bandeja. Se requieren aproximadamente 30 cl de agua. Para que los panecillos no se mojen cuando se abre el cajón, la bandeja está equipada con una celosía contra las olas debajo de la placa perforada.

Al agregar panecillos cuando el calentador está en funcionamiento, coloque los panes que quedan en la parte delantera para que los que se acaban de introducir tengan tiempo de calentarse.

No caliente varias veces el mismo panecillo dado que éste corre el riesgo de tener un gusto desagradable.

Si los panecillos están demasiado secos, se debe disminuir la temperatura para permitir un mejor tratamiento.

Al calentar por la primera vez el horno, poner el termostato en la posición máxima durante aproximadamente 1 hora con la bandeja vacía. Del calentador de pan pueden desprenderse olor y humo. Esto es normal, porque el material aislante es nuevo. Se puede utilizar un producto detergente si éste no es demasiado agresivo. A continuación, se deberán enjuagar bien las zonas que hubieran estado en contacto con este producto.

5. Limpieza

Para limpiar la bandeja, se debe desmontar el conjunto del cajón. Dado que la bandeja es amovible, basta con abrir el cajón en la posición completamente abierta, retirar la cubierta y extraer la bandeja por arriba. Se recomienda efectuar esta operación cuando el horno esté frío. Sin embargo, se recomienda desmontar el conjunto del cajón cada semana para limpiar el interior del horno. Para esto, basta con abrir al máximo el cajón, tomarlo con las 2 manos y levantarlo mientras que se le tira ligeramente hacia delante. Las guías de deslizamiento se liberarán de las roldanas portadoras.

Para volver a montar el cajón, realizar el mismo procedimiento en orden inverso.

Se recomienda limpiar la bandeja después de cada utilización para garantizarle un tiempo de vida máximo y evitar un depósito de calcáreo.

Para que el horno conserve su aspecto atractivo, nunca se debe utilizar una esponja abrasiva o de lana de roca para limpiarlo.

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