



Carros calientes

CCB-10, CCB-20, CCB-40

**Manual de instalación, utilización y
mantenimiento**

Manual de instalación, utilización y mantenimiento

CARROS CALIENTES

CCB-10, CCB-20, CCB-40

GARANTÍA

Se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación máximo 24 horas después de recibir la mercancía.

ESPECIFICACIONES

- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en bandejas Gastronorm (**dotación no incluida**).
- Carros contruidos totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Cierre provisto de llaves.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Incorpora cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0° a 90°C y termómetro exterior.
- Dotados de 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno y parachoques de goma.
- Bisagras dotadas **con mecanismo de cierre automático**, que cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Armario **de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado** ecológico, libre de CFCs con una densidad de 40Kg. Con este aislamiento se consigue **una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía**.

CCB-10/20

Resistencias: 1 de 1400W, 1 de 480w

Consumo: 8.5A

CCB-40

Resistencias: 2 de 1400W, 1 de 480w

Consumo: 15A

FUNCIONAMIENTO

Conectar el carro a la red eléctrica (230V). La conexión con tierra es obligatoria.

Encender el carro mediante el **interruptor general**.

Seleccionar la temperatura de trabajo girando el mando del **termostato** sobre el punto de referencia.

El **piloto luminoso** junto al termostato indica el funcionamiento de las resistencias.

Para un mejor funcionamiento, se recomienda conectar el carro y dejarlo calentar con las puertas cerradas al régimen deseado durante al menos 30 minutos antes de introducir el producto.

Si se desea mantener un mayor grado de humedad en el interior de la cámara, llenar con agua la cubeta situado en el fondo del carro. El rompeolas evitará, en la medida de lo posible, que se derrame el agua en el momento de transporte del carro.

Para que exista una óptima repartición del calor, es recomendable utilizar estantes de varilla (Gastronorm 2/1), sobre los cuales se apoyarán los platos o fuentes con la comida precocinada y a temperatura de servicio.

Para que el carro caliente mantenga el alimento a una temperatura preestablecida mediante termostato, es imprescindible que el alimento se introduzca en el carro como mínimo a la temperatura a que se desea que se sirva.

PRECAUCIONES

Atención: Debido a ser este un carro destinado a calentar, **todo el interior es zona de alta temperatura**. Evitar el contacto directo y **extremarse las precauciones**.

Para cualquier manipulación del sistema calefactor o rellenado de la cubeta humidificadora, **el carro debe estar desconectado de la red eléctrica**.

El rendimiento puede sufrir algunas variaciones dependiendo de la cantidad de aperturas y la duración de las mismas.

En el momento de retirar los alimentos del interior de la cámara, prestar atención a la temperatura interior.

