



Gama Snack

CP 40

Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento.

Franke Food
Services Equipment
Telf. 902 240 021
www.frankehosteleria.com





MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

“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.

21/10/2006

INDICE

	Página
1. Características generales	4
2. Instalación	4
3. Instrucciones de uso	6
4. Limpieza del aparato	7

Modelo	Dimensiones (alto x fondo x ancho) en mm.	Capacidad cúbica
CP 40	400 x 650 x 305	24 litros

1. Características generales

Las siguientes instrucciones de instalación son para el cuecepastas eléctrico de la gama SNACK modelo CP-40.

La placa de características se encuentra en la parte posterior del aparato (ver fig. 1). En ella se indican los datos técnicos (potencia, tensión, etc.) y el nombre del fabricante.

1.1 Datos técnicos

Tensión nominal (V)	Potencia nominal	Intensidad nominal	Sección cable mm ²
3 x 400 + N	7500 W	10,4 A	5 x 1,5

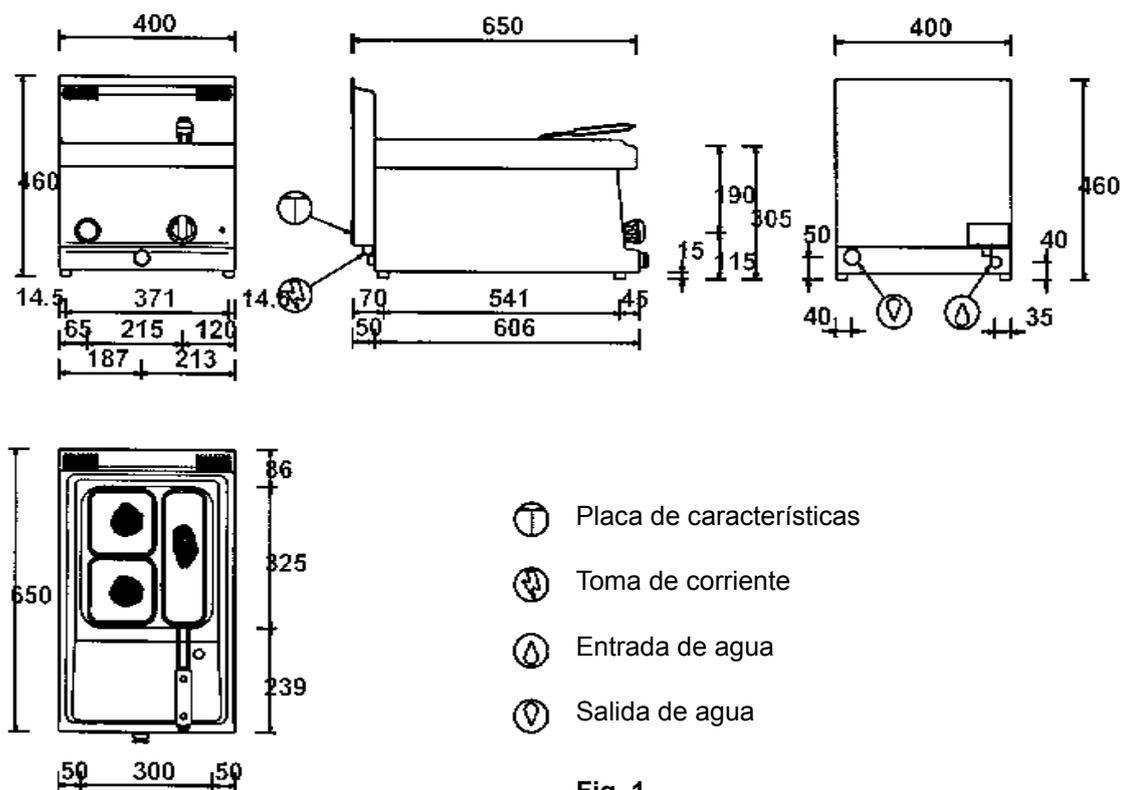


Fig. 1

1.2 Características constructivas

- Estructura portante en AISI 304.
- Plano de trabajo rebajado. Cuba con ángulos redondeados.
- Calentamiento por resistencia acorazada, interior a la cuba de agua.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Señalización luminosa de trabajo.

2. Instalación

El aparato debe instalarse en locales bien ventilados, si es posible bajo una campana extractora. En todos los casos se debe garantizar el cumplimiento de las normas de protección contra incendios.

2.1 Normas generales de conexión

La instalación y el mantenimiento de los aparatos tiene que ser efectuado de conformidad con los reglamentos y la normativas vigentes en el lugar donde serán utilizados.

En general, se observarán:

- Prescripciones de seguridad contra riesgo de incendio y contra el pánico en los locales públicos.
- Prescripciones de instalación válidas para todos los aparatos y, además, las específicas de cada aparato.
- Prescripciones relativas al local apto para la instalación (hoteles, industrias, restaurantes, etc.).

Las máquinas están previstas para la conexión fija. Antes de conectarlas, se debe controlar lo siguiente:

- La tensión de alimentación disponible debe ser la misma que se indica en la placa de características.
- La instalación eléctrica existente debe tener un sistema eficaz de toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser del tipo H07RN-F, tener una sección adecuada a la corriente nominal (ver Tabla de Datos Técnicos) y no estar expuesto a temperaturas superiores a 85 °C.
- Cada aparato debe disponer de un interruptor omnipolar con un mínimo de 3 mm. de apertura y contener dispositivos de seguridad adecuados a la corriente nominal. Estos deben estar fácilmente accesibles y encontrarse próximos al correspondiente aparato.

El fabricante no responde por daños a personas o cosas derivados de una incorrecta instalación o de un uso inapropiado de las máquinas.

2.2 Regleta de conexión

Si el aparato ya está conectado, antes de acceder a la regleta es imprescindible desconectarlo operando sobre el interruptor (ver par. 2.1.).

Para acceder a la regleta es suficiente quitar la cubierta de protección colocada bajo el fondo del aparato. El cable de alimentación debe estar sujeto con el prensacables montado en el aparato para evitar el peligro de tirones.

Es obligatorio que el aparato tenga conectada la toma de tierra.

En fábrica se prepara el aparato para la tensión indicada en la placa de características.

2.3 Conexión a la regleta

Esquema de conexión:

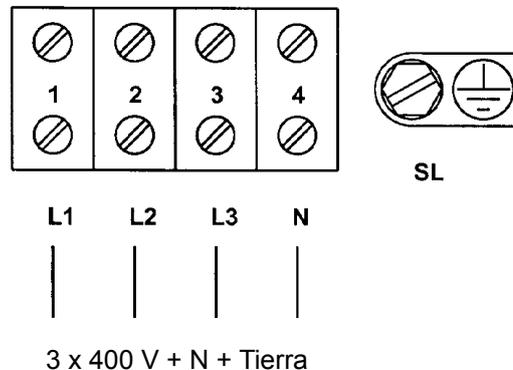


Fig. 2

2.4 Preparación para la puesta en marcha

Si el aparato está instalado en las proximidades de otros aparatos eléctricos, se debe comprobar que no se interfieren recíprocamente. Las conexiones eléctricas deben ser independientes para cada uno.

Antes de conectar cualquier elemento de calor, asegúrese de haber retirado completamente todo el embalaje y la película protectora.

Antes de proceder a cualquier trabajo de mantenimiento, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red.

3. Instrucciones de uso

3.1 Instrucciones generales

Antes de la puesta en marcha, asegurarse de que el grifo de descarga está cerrado. Llenar de agua la cuba y esperar a que se caliente antes de echar sal.

Evitar poner en marcha el aparato faltando agua en la cuba. El aparato debe usarse siempre controlado por el operario.

Si surgen inconvenientes que presentaran peligros potenciales, dirigirse inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

3.2 Instrucciones para el usuario

Tratándose de un aparato diseñado exclusivamente para uso profesional, debe ser utilizado siempre por personal competente, al que se debe informar a través de la lectura del Manual de Instrucciones.

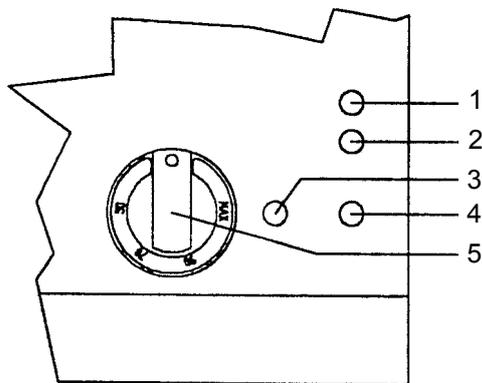


Fig. 3

- 1- Piloto verde
- 2- Piloto rojo
- 3- Piloto blanco
- 4- Acceso termostato seguridad
- 5- Mando (posic. apagado)

3.3 Encendido

Girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de la temperatura deseada. Se encenderían de inmediato dos pilotos: el verde indica que el aparato tiene alimentación eléctrica; el blanco, que la resistencia está funcionando.

El tercer piloto, cuando se enciende, señala el funcionamiento del termostato de seguridad.

3.4 Termostato de seguridad

El termostato de seguridad es una protección de la resistencia. Si se enciende el aparato sin agua en la cuba, podría dañarse.

Para rearmar el termostato de seguridad, actuar como sigue:

- 1) Quitar el tornillo situado junto al mando (nº 4 fig. 3).
- 2) Introducir un utensilio de diámetro máximo 7 mm. a través del agujero fileteado.
- 3) Oprimir ligeramente hasta sentir un ligero ruido metálico.
- 4) Colocar de nuevo el tornillo.

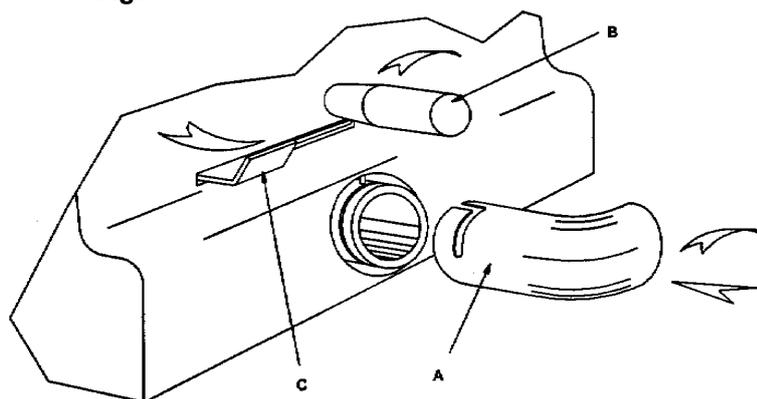
3.5 Vaciado de la cuba

Poner la máxima atención al efectuar esta operación, que debe hacerse cuando el agua se haya enfriado.

Para vaciar la cuba:

- 1) Introducir el tubo de vaciado (A de la fig. 4) y girarlo hasta colocarlo en posición vertical.
- 2) Colocar bajo el tubo un recipiente apto para recoger todo el agua contenida en la cuba.
- 3) Girar el mando B en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquear la leva C.
- 4) Tirar de la leva C y hacerla girar hasta la apertura de la válvula de vaciado.

Fig. 4



4. Limpieza del aparato

Muy importante: Antes de limpiar el aparato o de realizar cualquier otra labor similar, desconectar la corriente.

Tener presente que la sal es un gran enemigo del acero, por lo que es indispensable enjuagar con agua dulce al terminar cada ciclo de trabajo.

Se debe poner particular atención en el lavado del cestillo que, por su particular construcción en chapa perforada, se lava fácilmente al chorro de agua.

Evitar que la cuba contenga agua por tiempos prolongados, sobre todo si es salada.

Para la limpieza de las partes en acero no deben usarse sustancias abrasivas o detergentes que puedan corroerlas (es conveniente leer las instrucciones sobre la composición del producto). Tampoco debe usarse una paleta de acero porque puede dar origen a oxidación.

En casos particulares puede usarse piedra pómez en polvo o un estropajo sintáctico.

No lavar los aparatos con chorro de agua o detergente proyectado a alta presión para no provocar infiltraciones de agua en las partes internas, sometidas a tensión eléctrica.

COMPOSICION DE LOS CONTENEDORES

