

POZO DE PLATOS CALIENTES ENCASTRABLE

Modelo CP 2



Instrucciones de Instalación,
Uso y Mantenimiento

CE

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT S.L.**, 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.

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	Pág. 4
1.1 Datos técnicos	Pág. 4
1.2 Características constructivas	Pág. 4
2. ORIFICIOS DE ENCASTRE	Pág. 5
2.1 Orificio de encastre pozo (encimera)	Pág. 5
2.2 Orificio de encastre panel de mandos.	Pág. 5
3. INSTALACIÓN	Pág. 6
3.1 Normas generales de conexión	Pág. 6
3.2 Conexión a la red eléctrica	Pág. 6
3.3 Preparación para la puesta en marcha	Pág. 6
4. INSTRUCCIONES DE USO	Pág. 7
4.1 Instrucciones generales	Pág. 7
4.2 Instrucciones para el usuario	Pág. 8
4.3 Puesta en marcha	Pág. 8
4.4 Desconexión	Pág. 8
4.5 Termostato limitador de temperatura	Pág. 9
5. MANTENIMIENTO	Pág. 10
5.1 Limpieza del aparato	Pág. 10
6. DESPIECE Y RECAMBIOS	Pág. 11
7. ESQUEMA ELÉCTRICO	Pág. 12

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

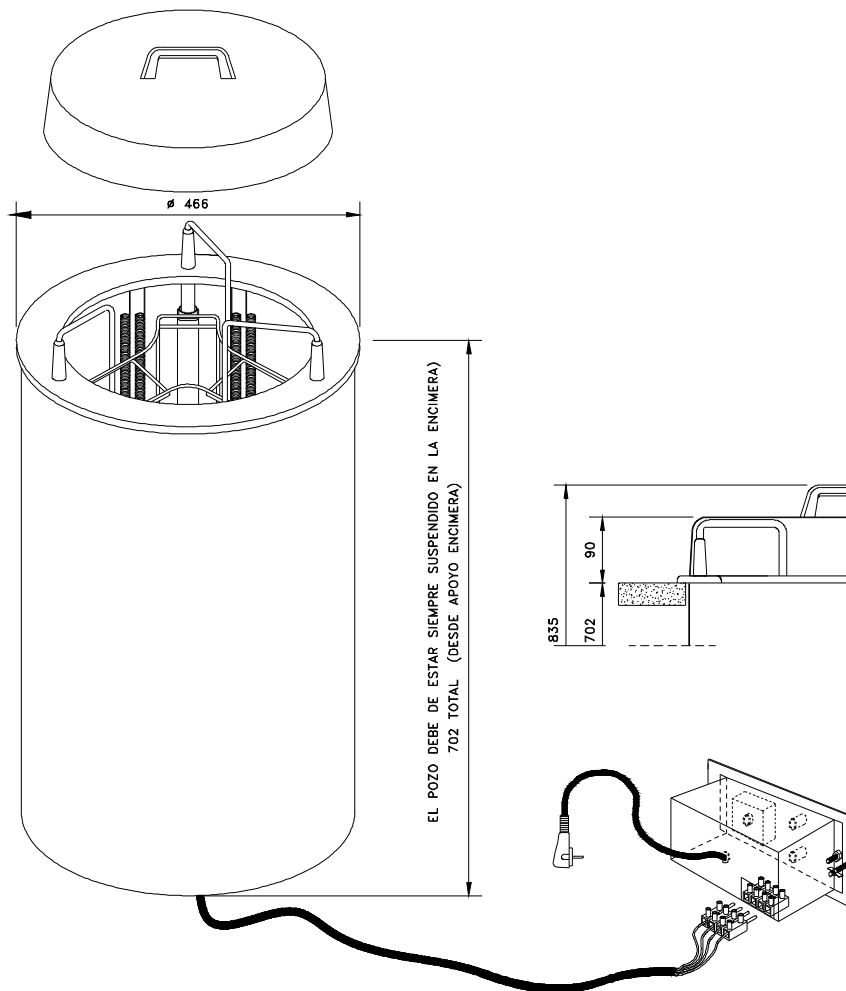
Las siguientes instrucciones se refieren a los pozos empotrables de nivel constante calientes.

La placa de características se encuentra en la parte inferior del aparato. En ella se indican los datos técnicos (potencia, tensión, etc.)

1.1 Datos técnicos

Modelo	Referencia	Medidas (mm.)	Pot. Eléctrica 230 VAC 1PN	Intensidad (A)
CP-2	0302419	D= 466 H=835	600 W	2,6

Dimensiones:



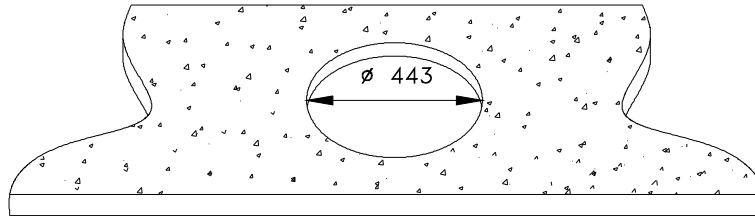
1.2 Características constructivas

- Estructura portante en AISI 304.
- Calentamiento mediante resistencias.
- Regulación de temperatura mediante termostato y regulador de energía.
- Señalización luminosa de funcionamiento.

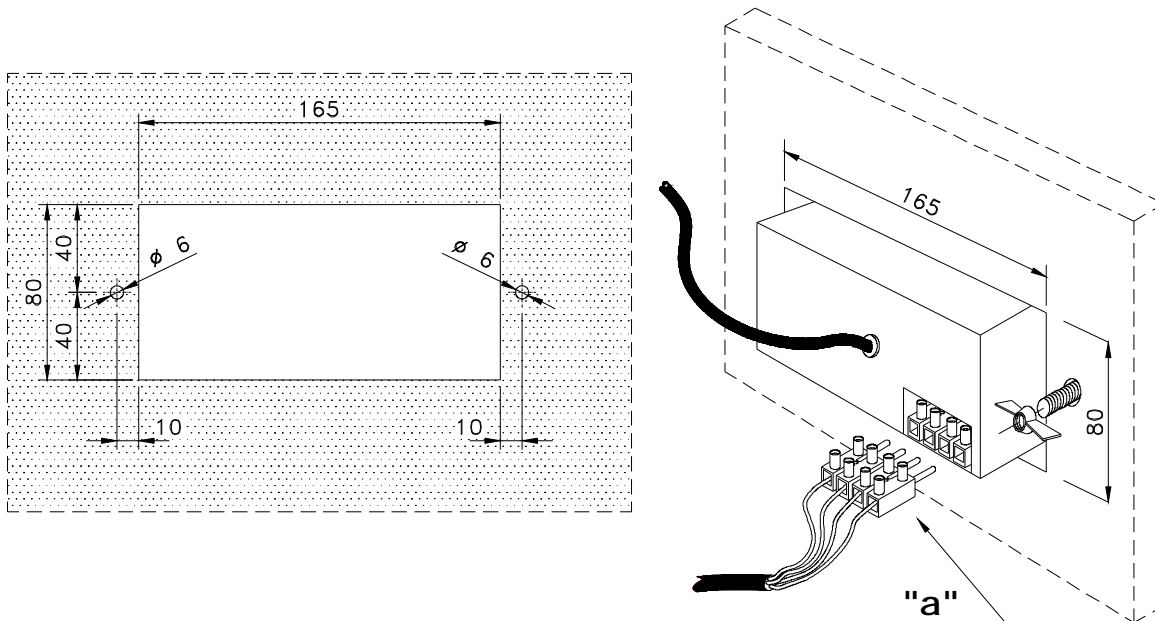
2. ORIFICIOS DE ENCASTRE

2.1 Orificio de encastre pozo (encimera)

ORIFICIO ENCASTRE POZO



2.2 Orificio de encastre panel de mandos.



Extraer el conector "a" del panel de mandos.
Pasar los pernos roscados por los orificios D. 6 .
Apretar con la tuerca mariposa para fijar el panel de mandos al mueble.
Volver a conectar .

3. INSTALACIÓN

El aparato debe instalarse en locales bien ventilados. En todos los casos se debe garantizar el cumplimiento de las normas de protección contra incendios.

3.1 Normas generales de conexión

La instalación y el mantenimiento de los aparatos debe ser efectuado de conformidad con los reglamentos y la normativa vigente 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 especificadas 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 comprobar lo siguiente:

- La tensión de alimentación disponible en la red debe ser la misma que la indicada 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 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 entre contactos y contener dispositivos de seguridad adecuados a la corriente nominal. Este debe ser fácilmente accesible y encontrarse próximo al correspondiente aparato.

El fabricante no es responsable por daños a personas o cosas derivados de una incorrecta instalación o del uso inapropiado de las máquinas.

3.2 Conexión a la red eléctrica

El aparato viene provisto de cable de red con clavija de conexión.

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.

3.3 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 aparato.

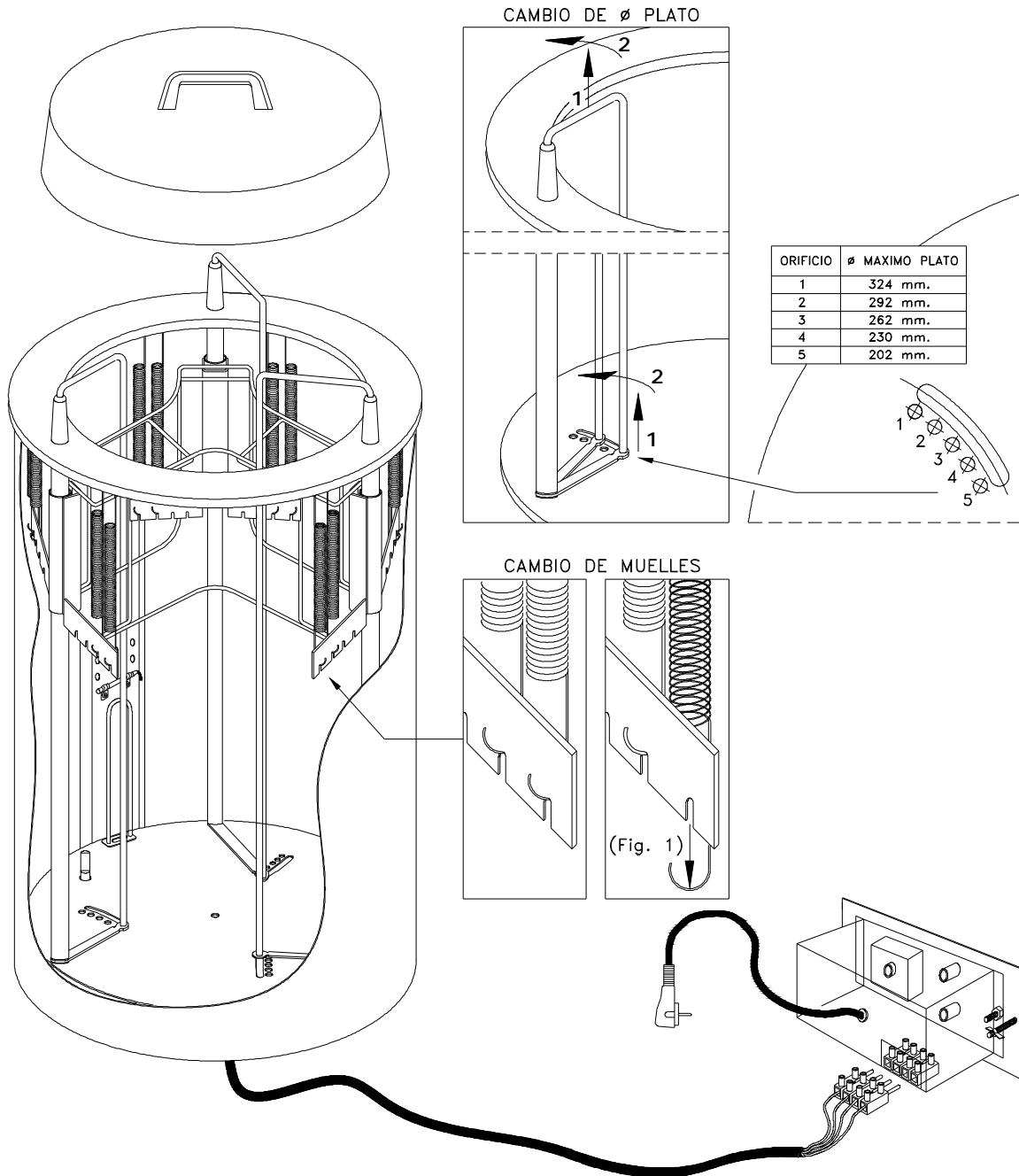
Antes de conectar cualquier elemento de calor, tiene que estar seguro de haber retirado completamente todo el embalaje y la película protectora.

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

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1 Instrucciones generales.

Regulación del diámetro y muelles del elevador.



El número de muelles a colocar irá en función del diámetro y del peso de los platos, debiendo coincidir en número, posición y tamaño en las tres columnas para una buena distribución de la carga y un correcto funcionamiento del elevador.

Para activar o desactivar el muelle, basta con extraerlo del ala del elevador (fig. 1).

Dotación de 24 muelles (12 grandes + 12 pequeños).

Carga máxima con todos los muelles activados 80 Kg.

Capacidad aprox. 50/60 platos.

El aparato debe usarse siempre controlado por el operario. Si surgen inconvenientes que presenten peligros potenciales, dirigirse inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

4.2 Instrucciones para el usuario

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

4.3 Puesta en marcha

Conectar el cable de conexión a la red eléctrica, girar el regulador de energía en el sentido de las agujas del reloj y se encenderán los pilotos verde (indica que el aparato está en funcionamiento) el piloto ámbar (indica que las resistencias están funcionando).

Posición fija para Calentamiento:

Girar el mando hasta notar un “clic”, se encenderá el piloto ámbar. Con el mando en esta posición las resistencias están actuando con el máximo rendimiento. (ver Fig. 1).

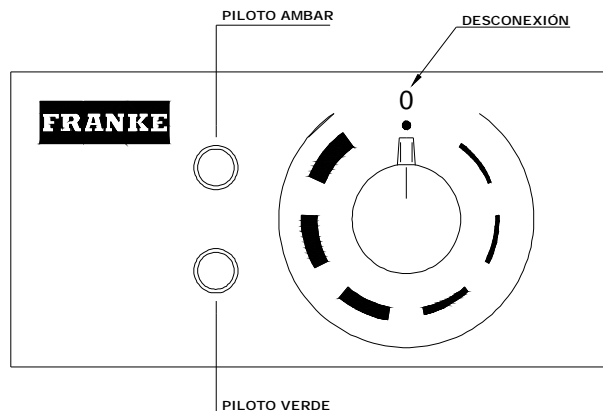
El tiempo necesario de calentamiento dependerá del diámetro, grosor, y material del plato.

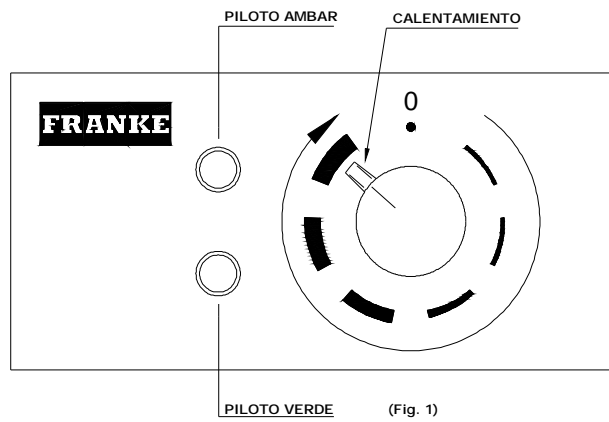
Posición regulable para mantenimiento:

Mediante el regulador de energía podemos modificar la temperatura deseada dentro del pozo, aumentando o disminuyendo el tiempo de activación de las resistencias. (ver Fig. 2).

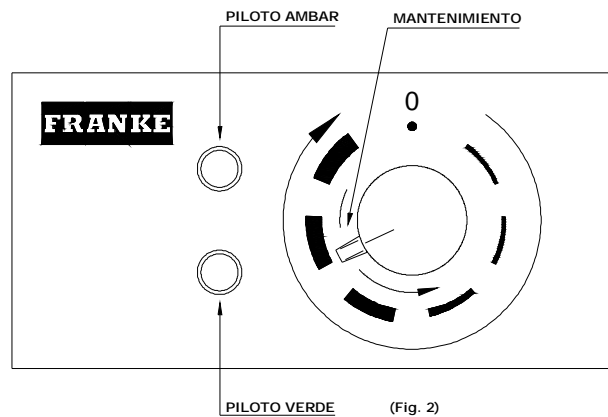
4.4 Desconexión

Girar el mando del regulador de energía hasta la posición “0”, se apagará el piloto de funcionamiento y el aparato se desconectará.





(Fig. 1)



(Fig. 2)

4.5 Termostato limitador de temperatura

El aparato va provisto de un termostato (de 0 a 90 °C) regulado de fábrica a 80 °C y situado en la base del pozo, se puede modificar girando el eje del termostato (fig. 2) para alcanzar la temperatura máxima en la cual se desactivarán las resistencias (el piloto ámbar se apagará).

Manipulable solamente por el servicio técnico

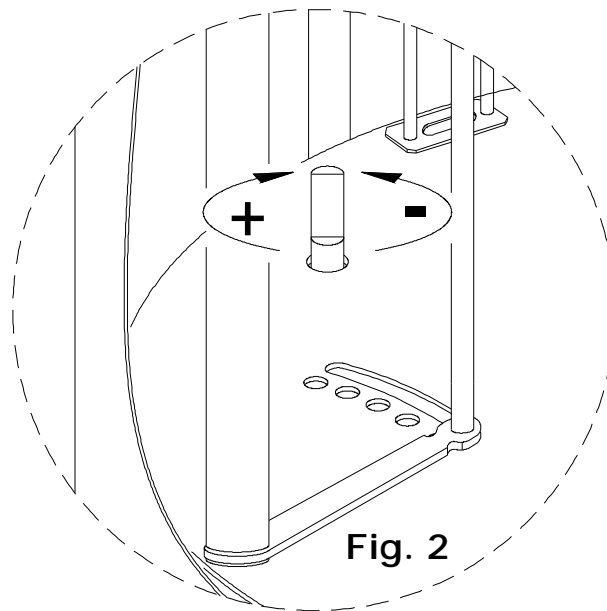


Fig. 2

5. MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza del aparato

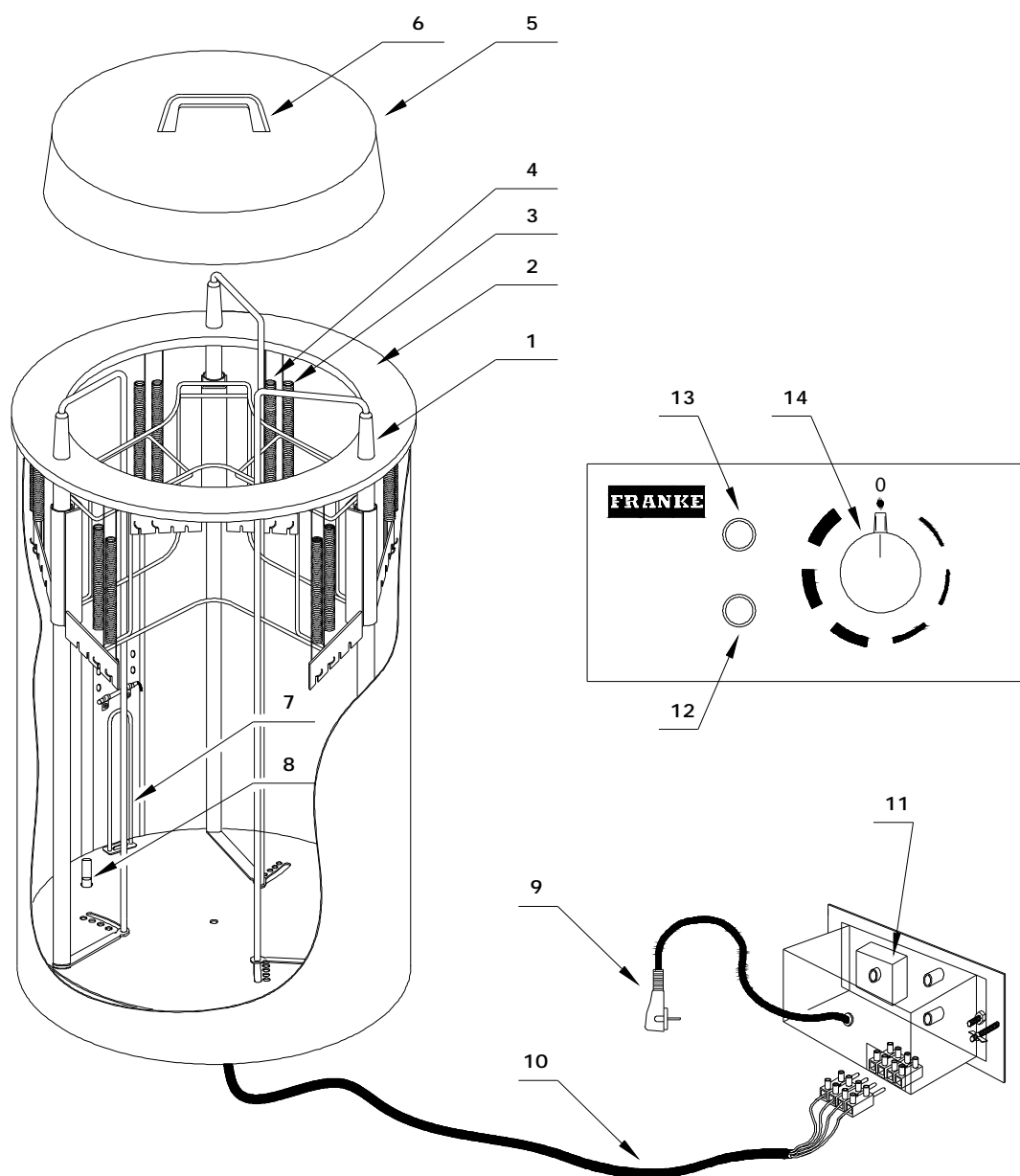
Antes de proceder a la limpieza del aparato o de hacer cualquier otra labor similar, desconectarlo de la red eléctrica.

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

Muy importante: No lavar los aparatos con chorro de agua o detergente proyectado a alta presión para no provocar filtraciones de agua a las partes internas, sometidas a tensión eléctrica

Si el cable de conexión está roto o dañado, debe ser sustituido por nuestro servicio técnico o por personal cualificado

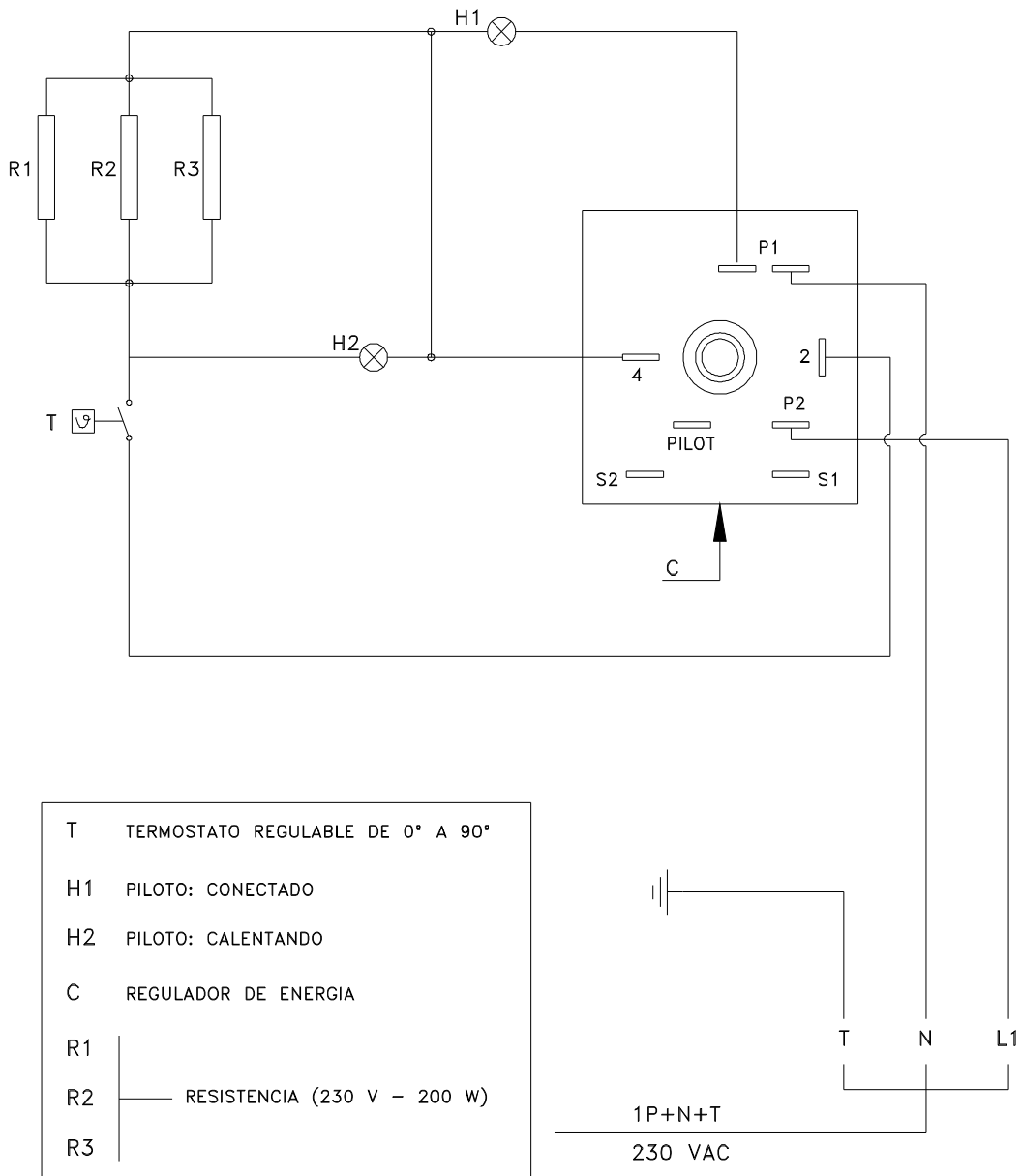
6. DESPIECE Y RECAMBIOS



- 1 PIVOTE GUIA PLATOS
- 2 ARO SUPERIOR INOX
- 3 MUELLE ESPIRAL PEQUEÑO
- 4 MUELLE ESPIRAL GRANDE
- 5 TAPA CP2 COMPLETA
- 6 ASA TAPA
- 7 RESISTENCIA CP-2
- 8 TERMOSTATO 0-90°
- 9 MANGUERA 3X1.5 CON CLAVIJA

- 10 MANGUERA 4X1.5
- 11 REGULADOR DE ENERGIA
- 12 PILOTO VERDE
- 13 PILOTO AMBAR
- 14 MANDO NEGRO HFI

7. ESQUEMA ELÉCTRICO



Franke Food Services Equipment SL
C/ Congost nº10
08100 Mollet del vallés
www.frankehosteleria.com
Telefon +33 93 579 55 50
Telefax +33 93 579 59 50

