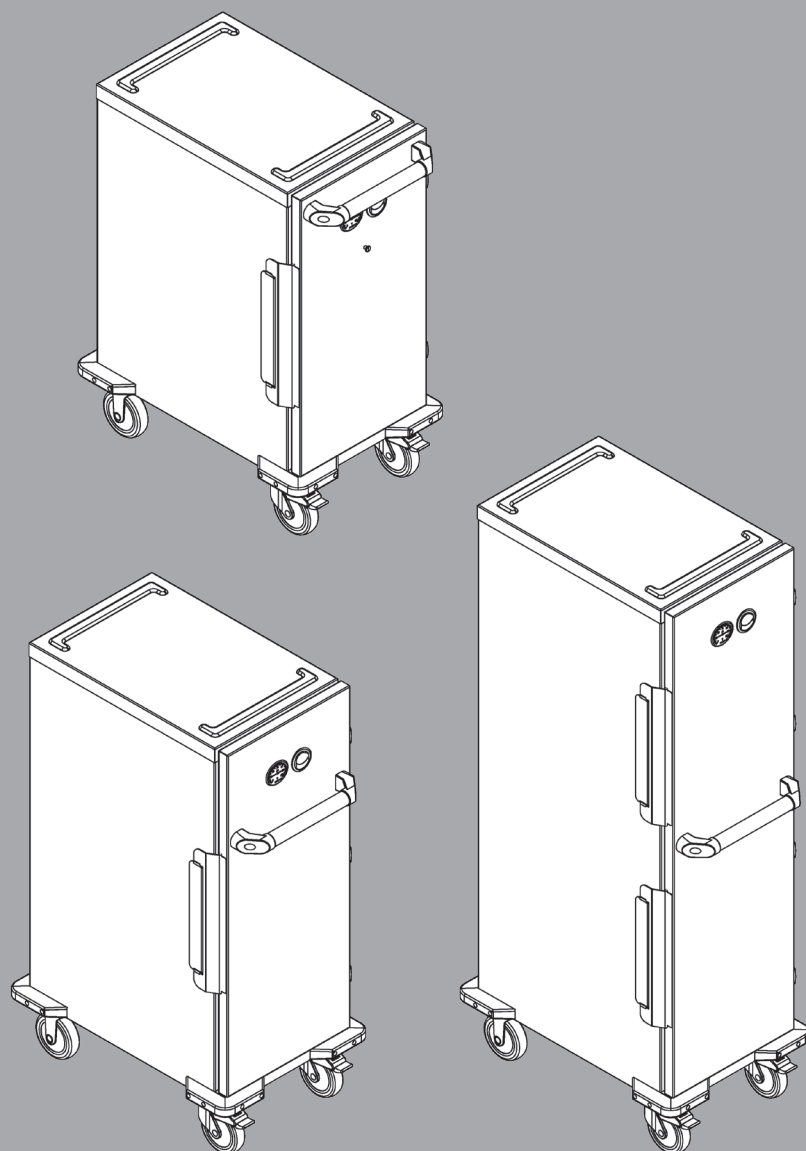


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM DE ACERO INOXIDABLE, SIN CALENTAMIENTO BPT 820 E/1020 E/1220 E

Traducción del manual de instrucciones original

Generalidades

Copyright Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

Modificaciones técnicas Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

Documentación del producto Traducción del manual de instrucciones original; dirigido a: personal operario, gerente de cocina.

Convenciones tipográficas

-  **Indicación** importante acerca de excepciones o casos especiales.
- i** **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, subcapítulo o documento externo.
- ✓ **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
- **Acción** o actividad que debe llevarse a cabo.

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados sólo son aplicables para un **modelo del aparato** u opción determinados.

Advertencias

Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

► Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.

La palabra indicativa (atención, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

Atención avisa de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia avisa de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	1
	Condiciones de utilización.	1
	Características del producto	1
	Modelo estándar.	2
	Opciones/accesorios	2
Seguridad	Generalidades.	3
	Sobre este producto.	3
	Transporte	3
	Manejo	4
	Limpieza y cuidados	5
	Mantenimiento	6
	Reparación	6
	Normas y directivas	7
	Identificación del producto	7
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	8
	Artículos suministrados.	8
	Desembalar	9
	Eliminar el material de embalaje	9
Manejo	Presentación del aparato	10
	Abrir la puerta del aparato.	11
	Cerrar la puerta del aparato	12
	Cargar el aparato	12
	Cambiar la ubicación del aparato	13
	Desplazamiento por rampas, caravanes, superficies inclinadas.	14
	Mantener los alimentos calientes.	14
	Regular la humedad en el interior del aparato	14
	Mantener los alimentos fríos	16
	Extraer los alimentos.	17
Ayuda en caso de problemas	Corrosión en piezas de acero inoxidable.	18
	La carcasa del aparato está dañada.	18
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	19
	Intervalo de limpieza	19
	Métodos de limpieza.	19
	Productos de limpieza	19
	Limpiar el aparato	20
	Desenganchar la puerta del aparato	20
	Eliminar la corrosión en el acero inoxidable	21
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente.	22
	Controlar la junta de la puerta	22
	Controlar los frenos de las ruedas.	22
Reparación	Personas autorizadas	23
	Descripción de defectos	23
	Piezas de recambio	23
	Dirección	24
Gestión de residuos	Desechar el aparato	24

Datos técnicos	Datos generales	25
	Medio ambiente	26
Datos de pedido	BPT 820 E	27
	BPT 1020 E	27
	BPT 1220 E	27
	Manual de instrucciones	27
Accesorios	Recipientes Gastronorm	27
	Bastidor de inserción	27
	Travesaños de colocación	27
	Placas eutécticas	27
	Cartas de menú para B.PROTHERM de acero inoxidable	27
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO	27
	Productos de limpieza y cuidado -del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	27

Sobre este producto

Utilización El B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento se ha fabricado para los siguientes usos:

- Mantener en caliente alimentos en recipientes Gastronorm
- Transportar alimentos en recipientes Gastronorm
- Mantener en frío alimentos en recipientes Gastronorm, en combinación con placas eutécticas (acumuladores de frío)

El B.PROTHERM de acero inoxidable deberá utilizarse exclusivamente para el almacenamiento y el transporte de alimentos en recipientes.

Se prohíbe el almacenamiento y el transporte de productos inflamables o perjudiciales para los alimentos.

El B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías, en la hostelería (banquetes, fiestas) y en los comedores de empresa y escolares.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido. El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).

El aparato no deberá utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

Condiciones de utilización **Condiciones medioambientales**

Condiciones medioambientales como las que se dan en casos normales en las cocinas.

Instrucciones a terceras personas

Si el aparato se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

Características del producto **Generalidades**

El B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento se realiza en serie en acero inoxidable.

El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared.

En función del modelo, el interior contiene 11, 14 o 20 pares de molduras de apoyo embutidas.

La parte frontal del aparato se cierra por medio de una puerta del aparato aislada de dos paredes. La puerta del aparato, que se puede desmontar en caso necesario, está provista de uno o dos cierres acodados.

Debajo de la puerta del aparato hay una ranura de recogida de condensación.

Manejo y funcionamiento

El B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento puede cargarse con recipientes Gastronorm GN 1/1. Mediante bastidores de inserción y travesaños de colocación (accesorios) también se pueden emplear sus subdivisiones.

La temperatura interior puede consultarse desde fuera en un indicador de temperatura analógico. La humedad en el interior se puede regular mediante un mecanismo de válvulas.

Un mango de seguridad permite un avance seguro del aparato en dos ruedas fijas y dos ruedas directrices con freno. Unas robustas esquinas protectoras evitan que se produzcan daños.

Los modelos del B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento se diferencian en las siguientes características:

B.PROTHERM 820 E

- Alojamiento de máximo 3 recipientes Gastronorm GN 1/1-200 (ejemplo)
-
-

B.PROTHERM 1020 E

- Alojamiento de máximo 3 recipientes Gastronorm GN 1/1-200 y 1 recipiente Gastronorm GN 1/1-100 (ejemplo)
-
-

B.PROTHERM 1220 E

- Alojamiento de máximo 5 recipientes Gastronorm GN 1/1-200 (ejemplo)
-
-

Modelo estándar

El B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento está equipado de serie del siguiente modo:

- Esquinas protectoras en el aparato
- Dos ruedas directrices y dos ruedas fijas de plástico, las ruedas directrices tienen freno

Opciones/accesorios

El B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Soporte para cartas de menú
- Modelo de ruedas en diferentes materiales
- Protección antichoque adicional en el techo (placa de plástico)
- Techo liso con galería de 4 lados de acero inoxidable

Seguridad

Generalidades El aparato se ha fabricado siguiendo el estado actual de la técnica. Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad incluidas en este capítulo.

El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) que se incluyen en el texto.

Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato.

El comprador será responsable de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual de instrucciones se debe guardar de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

Sobre este producto **Utilización**

El aparato sólo se puede utilizar para los fines previstos.

El comprador será el responsable de la utilización correcta de este aparato.

Condiciones de utilización

Utilice el aparato únicamente en las condiciones medioambientales permitidas.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en el manejo del mismo y deben entender el manual de instrucciones.

Transporte **Posición de transporte erguida**

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato sólo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga.

Asegure el aparato por los cuatro lados contra deslizamientos.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.

Utilice barras de seguridad almohadilladas.

No asegure el aparato únicamente con los frenos de las ruedas, pues resultan insuficientes para el transporte.

Manejo Generalidades

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los riesgos ligados a la utilización de este aparato.

El aparato debe ser utilizado únicamente por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no tengan ninguna limitación relevante para el uso del aparato.

Utilice únicamente aparatos que se encuentren en perfecto estado.

Si el aparato sufre algún desperfecto, asegúrese de que éste no se utilice por descuido y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio técnico externo instruido por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

Si el aparato se está utilizando para mantener platos fríos o calientes, sólo se debe abrir brevemente para extraer los alimentos.

Tapar los recipientes Gastronorm siempre con la tapa.

Recipientes Gastronorm con alimentos líquidos

Los alimentos que se derramen y se salgan del aparato pueden producir quemaduras. Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con la tapa hermética. Evite movimientos bruscos del recipiente Gastronorm.

Carga

Cargar el aparato solo con los recipientes Gastronorm tapados.

Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, cuando no vaya a cargarlo completamente, deberá hacerlo de abajo a arriba.

Al cargar el carro, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.

Placas eutécticas (acumuladores de frío)

Extraiga las placas eutécticas del aparato cuando vaya a mantener platos calientes.

Capacidad de carga de la parte superior del aparato

No coloque sobre la parte superior del aparato más de 33 kg de carga distribuida.

Piezas, objetos y alimentos calientes

Si el aparato se carga con alimentos calientes, el interior del mismo puede calentarse.

Las piezas del aparato calientes, así como los objetos en el interior del aparato (p. ej. recipientes Gastronorm) pueden producir quemaduras. No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes).

Los alimentos mantenidos en caliente pueden provocar quemaduras.

Parte exterior del aparato caliente

Si el aparato se carga con alimentos calientes, el exterior del mismo puede calentarse.

No coloque objetos o alimentos sensibles al calor sobre la parte superior del aparato.

Medidas higiénicas

Al mantener en caliente los alimentos, tenga en cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada plato.

Riesgo de que los niños queden encerrados

Mantenga los aparatos vacíos fuera del alcance de los niños. Los niños que trepen por los aparatos no podrán salir solos si la puerta del aparato se bloquea desde fuera. Coloque los aparatos vacíos con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.

Cambio de la ubicación

Antes de cambiar la ubicación se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato. Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior del aparato o éste puede volcarse.

Mantenga cerrada la puerta del aparato cuando cambie la ubicación del mismo. Al empujar el aparato, los recipientes Gastronorm pueden resbalar del aparato.

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el riesgo de que éstas sufran desperfectos:

- No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
- Evite que el aparato reciba golpes
- No pase por encima de umbrales o escalones
- No deslice el aparato sobre suelos irregulares

No tire nunca del aparato, empújelo.

Empuje siempre el aparato con las dos manos en la barra del mango. En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano.

Asegúrese de que las manos no queden atrapadas entre los mangos y las paredes y otros objetos (p. ej. armarios) (peligro de aplastamiento).

A la hora de empujar el aparato por rampas y carcamones, serán necesarias dos personas (una en cada extremo del aparato).

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, será necesario, además de bloquear los frenos de las ruedas, asegurarlo con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).

El aparato no corre peligro de vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente inferior a 10°.

Limpieza y cuidados

Higiene

Se deben cumplir las prescripciones de la directiva 93/43/CEE sobre higiene, así como las disposiciones nacionales sobre higiene.

El cuerpo interior del aparato cumple los requisitos del equipamiento higiénico H 1.

Intervalo de limpieza

Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores de alta presión.

Productos de limpieza para piezas de plástico

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza (¡daños materiales!):

- Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
- Acetona
- Gasolina de lavado
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

Agua de limpieza

Si, durante o después de la limpieza, cae agua en el suelo, existe peligro de resbalar.

Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Retire también el agua de limpieza del fondo del interior del aparato.

Piezas del aparato y objetos calientes

Si el aparato se carga con alimentos calientes, el interior del mismo puede calentarse.

Las piezas del aparato calientes, así como los objetos en el interior del aparato pueden producir quemaduras. Deje que el aparato se enfríe antes de comenzar las labores de limpieza.

Mantenimiento

Frenos de las ruedas

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas.

En caso de que el frenado sea insuficiente, ocúpese de que se cambien las ruedas defectuosas sin dilación por parte de:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio técnico externo instruido por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Reparación

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por los siguientes servicios técnicos:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio técnico externo instruido por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Si las reparaciones las realizan otras personas o sin delegación, se perderá el derecho a garantía.

Normas y directivas

Observe las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

Identificación del producto

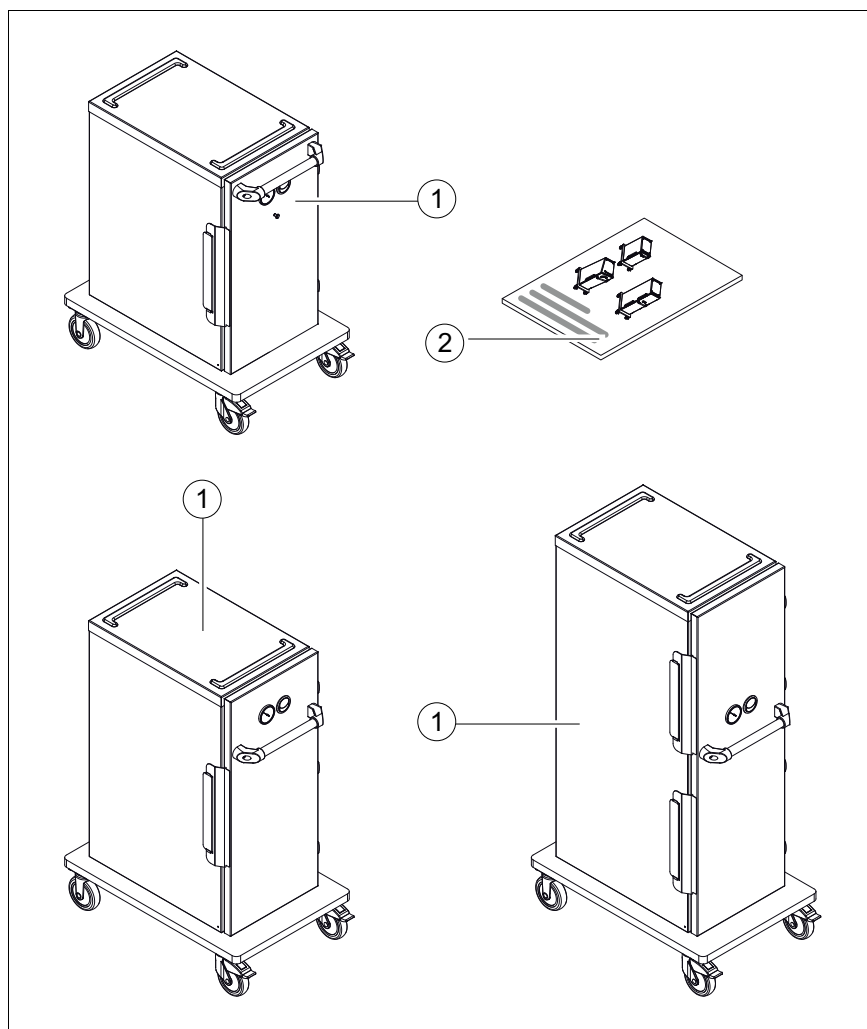
El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

- ☞ Inmediatamente después de haberse efectuado la entrega, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).
- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños a B.PRO mediante el albarán.
– o bien –
No acepte el aparato y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.
- ☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados



- (1) B.PROTHERM de acero inoxidable, sin calentamiento
BPT 820 E, BPT 1020 E, BPT 1220 E
- (2) Manual de instrucciones

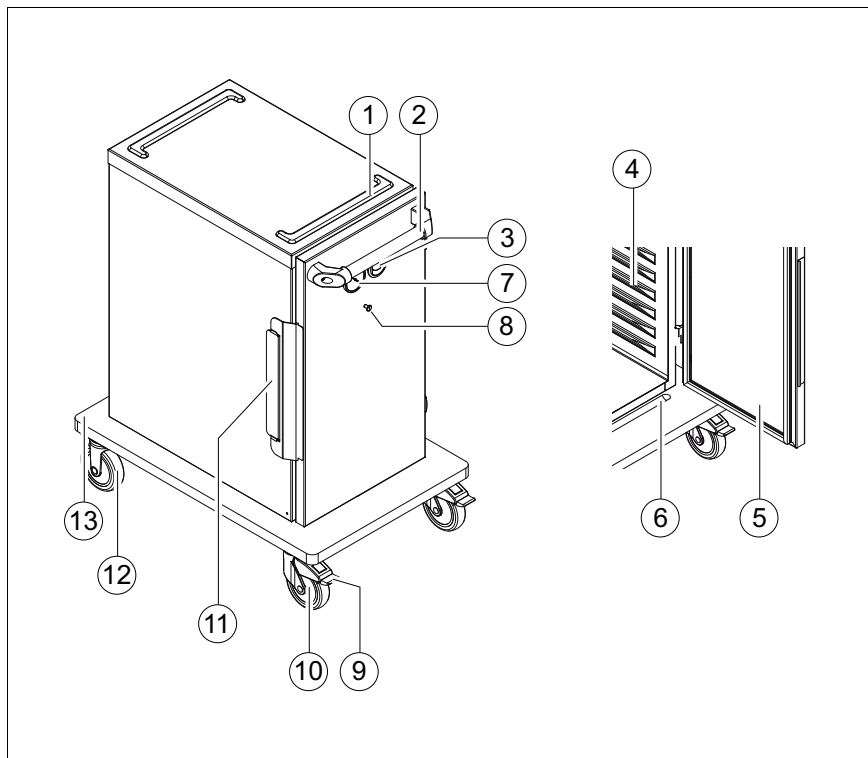
La cantidad exacta de artículos suministrados y el modelo del aparato aparecen en los albaranes de entrega.

- Desembalar**
- Abra el embalaje por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre o corte el embalaje.
 - Compruebe los artículos suministrados.
 - Retire los plásticos protectores que pueda haber en el interior y en el exterior del aparato.

- Eliminar el material de embalaje**
- ☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.
 - Reciclar el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

Manejo

Presentación del aparato



- (1) Hendidura de pila
- (2) Mango empujador
- (3) Válvula de regulación de humedad
- (4) Moldura de apoyo
- (5) Junta de la puerta
- (6) Ranura de recogida de condensación
- (7) Indicador de temperatura
- (8) Soporte para carta de menú (opcional)
- (9) Freno de las ruedas
- (10) Rueda directriz
- (11) Cierre de la puerta
- (12) Rueda fija
- (13) Esquina protectora

Abrir la puerta del aparato

Advertencia!

Interior del aparato caliente / recipientes Gastronorm calientes.

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro pueden estar calientes y producir quemaduras.

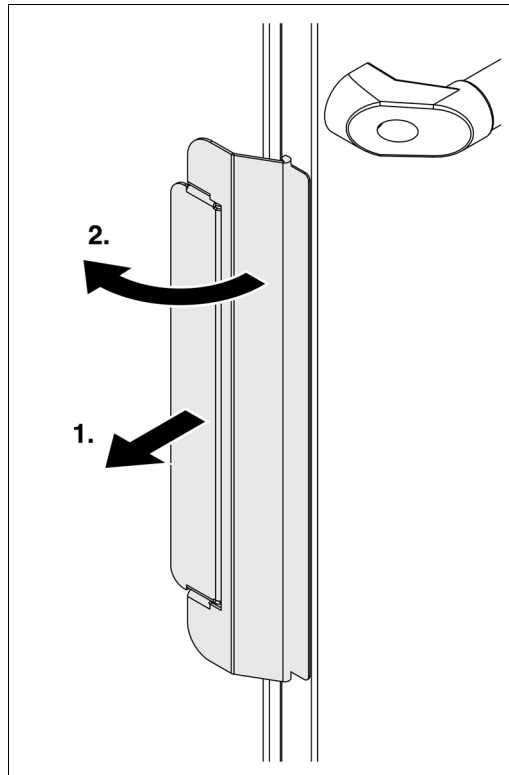
- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes).

Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde del recipiente Gastronorm y producir quemaduras.

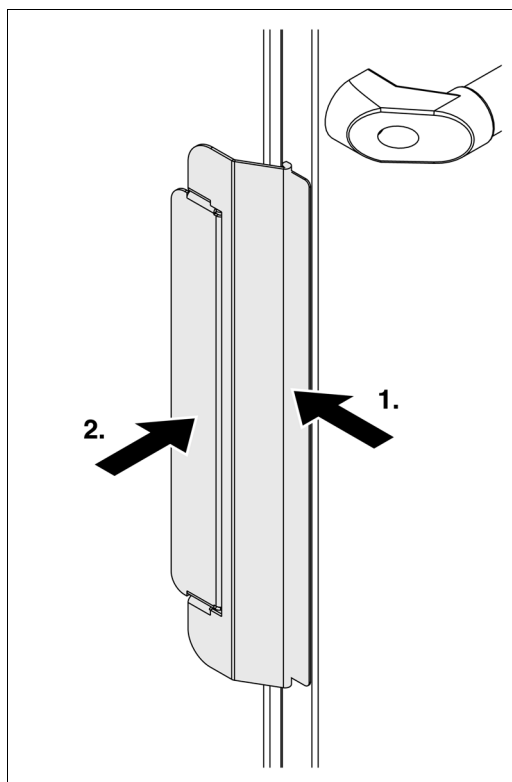
- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
 - Los recipientes Gastronorm deberán cerrarse siempre con la tapa hermética.
-
- Abra el/los mango(s) tensador(es) (1.) y plieguelos hacia la pared lateral (2.).



- Abra la puerta del aparato.

Cerrar la puerta del aparato

- Cierre la puerta del aparato hasta delante del cuerpo.
- Enganche el/los mango(s) tensador(es) (1.) y ciérrelos (2.).



Cargar el aparato

- ☞ Durante la carga del aparato, garantice una iluminación suficiente.
- ☞ Los alimentos deberán introducirse en el aparato exclusivamente en recipientes Gastronorm tapados.
- ☞ Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas.
- ✓ Alimentos calentados para el mantenimiento en caliente o prerrefrigerados para el mantenimiento en frío
- ✓ Recipientes Gastronorm tapados (recipientes con alimentos líquidos con tapa hermética)

Advertencia!

Desplazamiento del centro de gravedad hacia la parte superior del aparato.

Si se introducen recipientes Gastronorm pesados solo en la zona superior del aparato, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba y existe peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre de abajo a arriba.
 - En caso de una carga parcial, cargue solo la parte inferior del aparato.
-
- Abra la puerta del aparato.
 - Introduzca los recipientes Gastronorm en el aparato.
 - Cierre la puerta del aparato.

Cambiar la ubicación del aparato

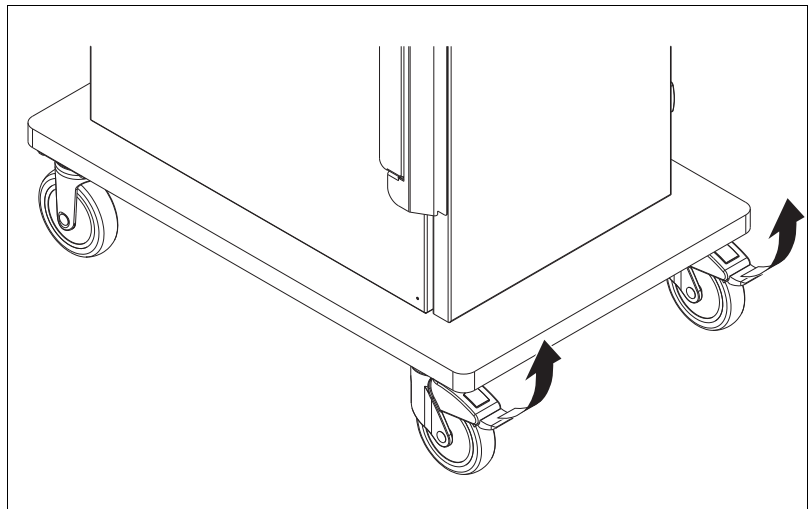
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- Asegúrese de que no haya ningún objeto sobre la parte superior del aparato.

Atención!

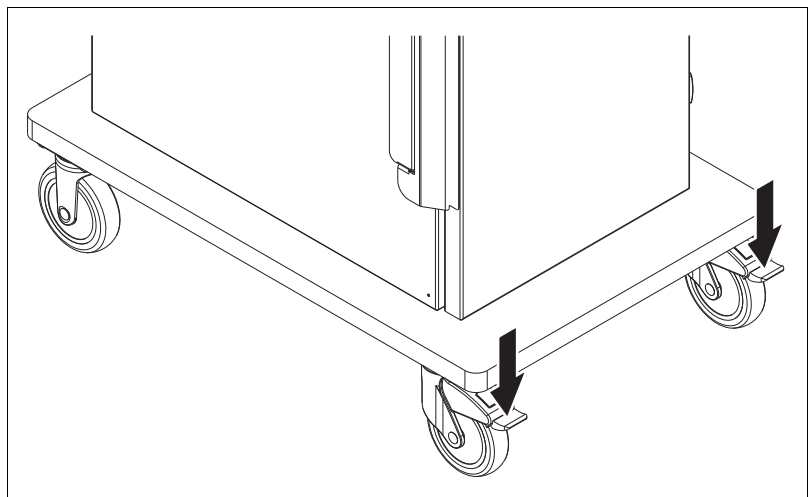
¡Peligro de aprisionamiento del pie!

Al soltar y bloquear el freno de las ruedas, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre los frenos de las ruedas y la esquina protectora.
-
- Desbloquee los frenos de las ruedas.



- Sujetando el mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas.



**Desplazamiento por rampas,
carcavones, superficies
inclinadas**

☞ Todas las instrucciones, los requisitos e indicaciones de actuación para el cambio de ubicación sobre una superficie plana también se aplican para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas.

✓ 2 personas

► Compruebe primero que no hay peligro al pasar por rampas, huecos o superficies inclinadas.



Advertencia!

¡Vuelco del aparato!

El aparato puede volcar al pasar por una superficie con inclinación transversal.

► Nunca empuje el aparato por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación > 10°.



Advertencia!

¡Capacidad de frenado insuficiente de los frenos de las ruedas!

En las rampas, el hecho de que la capacidad de frenado de los frenos de las ruedas sea suficiente según las circunstancias, no se puede garantizar. El aparato puede ponerse en movimiento lesionando a alguna persona.

► Bloquee el aparato en una rampa con los frenos de las ruedas y asegúrelo adicionalmente para evitar un deslizamiento (p. ej. calzándolo).

Mantener los alimentos calientes

► Mantenga los alimentos calientes cuanto desee.

**Regular la humedad en el interior
del aparato**

☞ Para la regulación de la humedad del interior, hay un mecanismo de válvulas junto al indicador de temperatura. La válvula puede abrirse manualmente para alcanzar una calidad óptima de los alimentos (p. ej. para pollos, patatas fritas o verdura).



Advertencia!

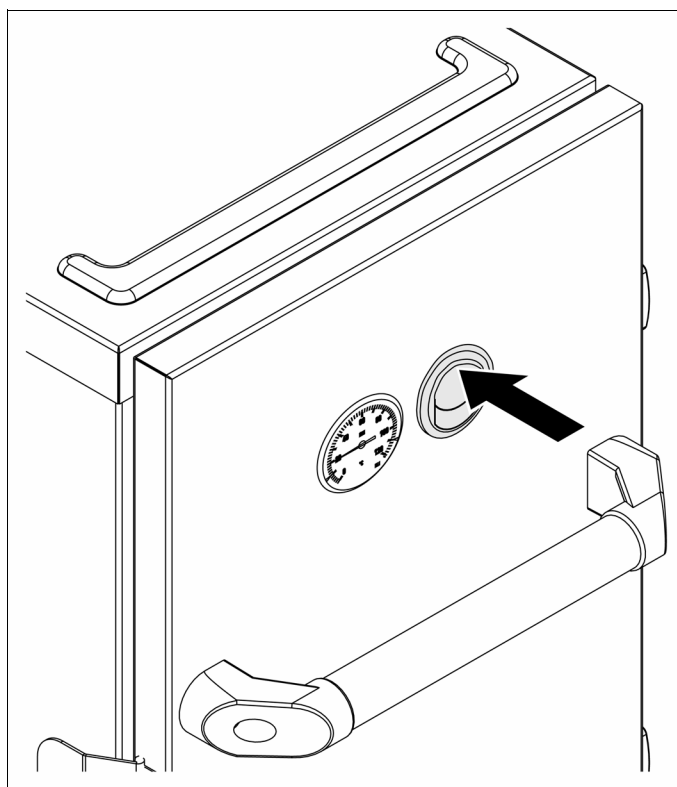
¡Salida de vapor caliente!

Al abrir la válvula de regulación de humedad puede salir vapor caliente y producir quemaduras.

► Abra la válvula solo con un paño o con guantes de protección.

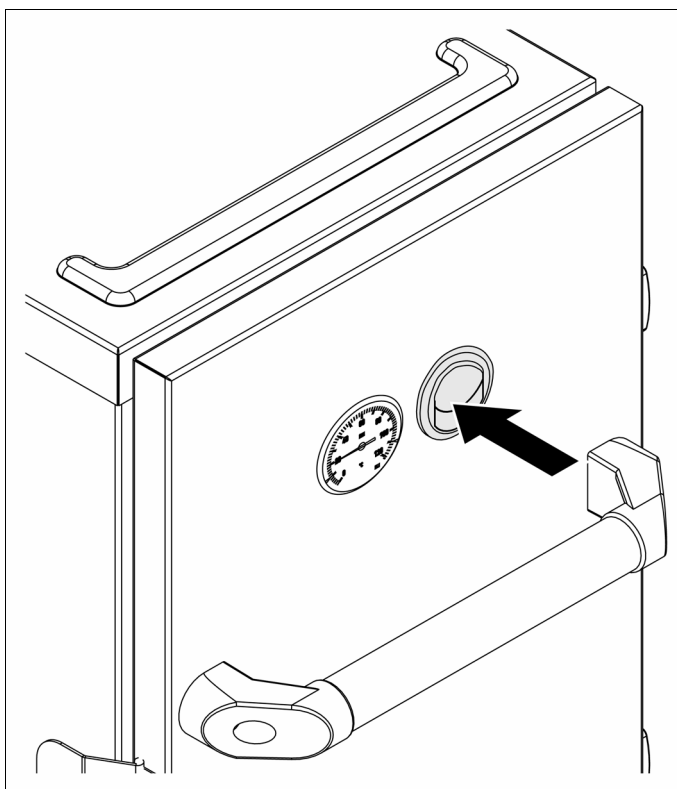
► Mantenga una distancia suficiente con la válvula.

- Para abrir la válvula de regulación de humedad, pulse la superficie acanalada del elemento de válvula superior.



- Abra la válvula cuanto desee.

- Para cerrar la válvula de regulación de humedad, pulse la zona inferior de uno de los dos elementos de válvula.



Mantener los alimentos fríos

- i La utilización principal del aparato es el mantenimiento en caliente de los alimentos. Sin embargo, el aparato se puede utilizar para mantener fríos los alimentos prerrefrigerados durante un corto espacio de tiempo en combinación con placas eutécticas prerrefrigeradas (acumuladores de frío).
- ☞ En cualquier caso, el aparato no es adecuado para mantener fríos los platos durante un largo espacio de tiempo. Se deben observar las normas pertinentes.
- Introduzca la(s) placa(s) eutéctica(s) prerrefrigerada(s) en el aparato.
- Cierre la puerta del aparato.

Extraer los alimentos



Advertencia!

Desplazamiento del centro de gravedad hacia la parte superior del aparato.

Si se extraen del aparato primero los recipientes Gastronorm inferiores, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba y existe peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Descargue el aparato de arriba a abajo.



Advertencia!

Interior del aparato caliente / recipientes Gastronorm calientes.

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro pueden estar calientes y producir quemaduras.

- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes).



Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde del recipiente Gastronorm y producir quemaduras.

- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
- Los recipientes Gastronorm deberán cerrarse siempre con la tapa hermética.
- Evite movimientos bruscos del recipiente Gastronorm.

- Abra la puerta del aparato.
- Extraiga los recipientes Gastronorm.

☞ Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.

☞ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 19.

Ayuda en caso de problemas

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	■ Elimine las zonas de corrosión. ↳ Subcapítulo "Eliminar la corrosión en el acero inoxidable" en la página 21. ■ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños ocasionados durante el transporte, el cambio de ubicación o cualquier otra influencia externa.	■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 23.

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable Resistente a la corrosión

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la existencia de una así llamada capa pasiva en la superficie del material.

Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material).

Los daños de la capa pasiva causados por sustancias con efecto reductor de influencias químicas (que consume oxígeno) dañan el material. El tratamiento con ácidos de efecto oxidante puede contrarrestar dichos daños.

Para mantener la resistencia a la corrosión, tener en cuenta las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados.

Intervalo de limpieza El aparato debe limpiarse a conciencia después de cada utilización.

Métodos de limpieza El método prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar un paño húmedo.

La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

Para la limpieza del interior del aparato se permiten adicionalmente los siguientes métodos de limpieza (con el módulo de calentamiento por circulación de aire):

- Limpieza con pulverizadores de agua de baja presión
- Manguera de agua con el extremo abierto

☞ No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores de alta presión.

☞ No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.

Productos de limpieza Superficies de acero inoxidable



Atención!

¡Daños materiales!

El contacto de acero inoxidable con las siguientes sustancias puede causar corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (cloruros, bromuros, yoduros) y sus sales y condimentos
- Vapores ácidos que se desarrollan p. ej. durante la colocación de azulejos
- Contacto con metales extraños
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso).

También se puede producir corrosión debajo de restos de cal, grasa, almidón y proteínas a causa de la falta de entrada de aire.

- Evitar el contacto con ácidos concentrados, halógenos y sus sales o condimentos, metales extraños, hierros o sustancias con contenido ferroso. En caso necesario, limpiar con un paño enjuagado en agua clara.
- No dañe la superficie del acero inoxidable, sobre todo no con otros metales.
- Limpie y retire periódicamente todos los restos de cal, grasa, almidón y proteínas.

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

- Productos de limpieza comunes en solución acuosa
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)

Productos de limpieza para superficies de acero inoxidable en caso de mucha suciedad:

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

Superficie plástica



Atención!

¡Daños materiales!

Los productos de limpieza para acero inoxidable o los productos abrasivos rayan la superficie. Los siguientes productos de limpieza o los productos de limpieza con los siguientes ingredientes también causan daños en la superficie:

- Etanol, isopropanol o alcoholes superiores
 - Acetona
 - Gasolina de lavado
 - Trementina
 - Ésteres del ácido acético
 - No utilice productos de limpieza para acero inoxidable o abrasivos.
 - No utilizar productos de limpieza que contengan disolventes.
-

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

- Productos de limpieza comunes en solución acuosa
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)

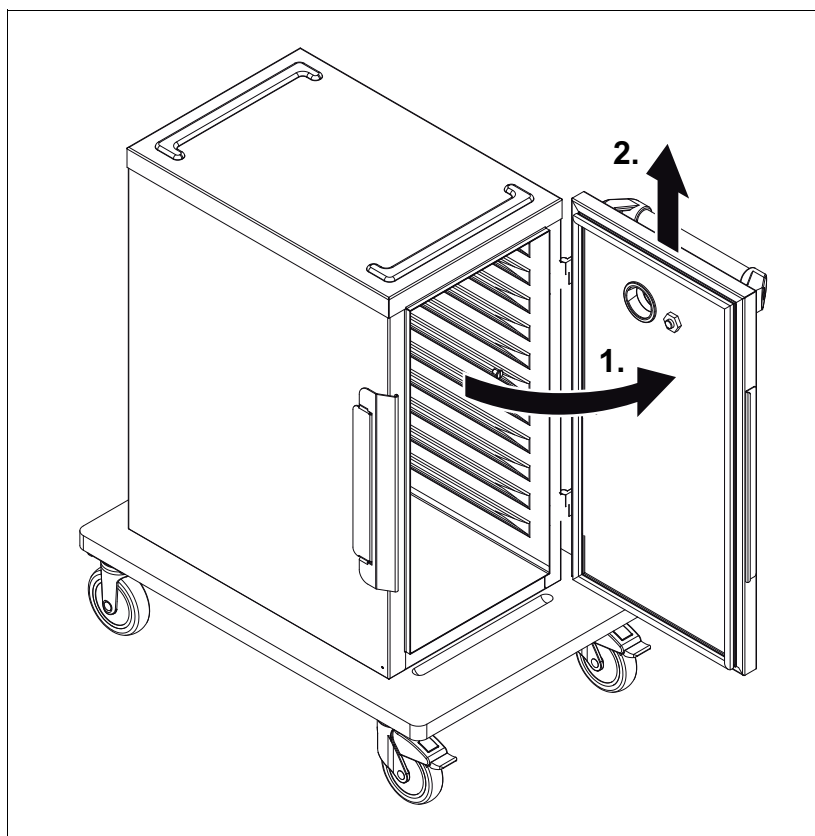
Limpiar el aparato

- Asegúrese de que el interior del aparato se haya enfriado.
- En caso necesario, desenganche la puerta del aparato.
 - ↳ Subcapítulo "Desenganchar la puerta del aparato" en la página 20.
- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de la utilización de un producto de limpieza para acero inoxidable, aclare con un paño enjuagado y humedecido con agua limpia y seque.

Desenganchar la puerta del aparato

- ✎ Para efectuar una limpieza en profundidad puede desenganchar la puerta del aparato.
- ✓ El interior del aparato se ha enfriado
- Abra el cierre acodado de la puerta del aparato.

- Abra la puerta del aparato aprox. 90° (1.), desplácela hacia arriba (2.) y desengánchela por la bisagra.



Eliminar la corrosión en el acero inoxidable

Zonas nuevas de corrosión

- Elimine las zonas de corrosión con un producto abrasivo o con papel de lija fino.

Zonas de corrosión más fuerte/antigua

i Las medidas de limpieza aquí descritas para las zonas de corrosión más fuerte/antigua están recomendadas por la federación industrial para la técnica doméstica, calefactora y de cocinas (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ Las medidas de limpieza para zonas de corrosión más fuerte/antigua sólo las pueden ejecutar el personal con formación técnica, y teniendo siempre en cuenta las prescripciones vigentes.



Advertencia!

¡Sustancias corrosivas!

Los ácidos utilizados para eliminar zonas de corrosión pueden provocar quemaduras en objetos (p. ej. ropa) y en personas. En caso de contacto con los ojos, la vista puede quedar dañada irremediablemente. En el peor de los casos, la consecuencia puede ser una ceguera total.

- Utilice indumentaria de protección (gafas de protección, guantes, etc.).
- Mantenga apartadas a las personas que no tomen parte en la limpieza.
- Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2 o 3 %.
- Si el ácido oxálico no surte efecto, deberá utilizar ácido nítrico al 10 %.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda encargar un mantenimiento periódico del aparato a personal especializado instruido por B.PRO. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.

Controlar la junta de la puerta

- ☞ Es necesario comprobar periódicamente la junta de la puerta con respecto a la existencia de daños.
- Compruebe la junta de la puerta (examen visual).
- En caso de desperfecto solicite la reparación a cualquiera de estos puntos:
 - Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
 - Servicio técnico externo instruido por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Controlar los frenos de las ruedas

- ☞ Los frenos de las ruedas se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquee los frenos de las ruedas.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!) con los frenos de las ruedas bloqueados.
- En caso de que el efecto de frenado sea insuficiente, ocúpese de que se cambien las ruedas defectuosas sin dilación por parte de:
 - Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
 - Servicio técnico externo instruido por B.PRO
 - Servicio técnico de B.PRO

Reparación

Personas autorizadas

☞ Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:

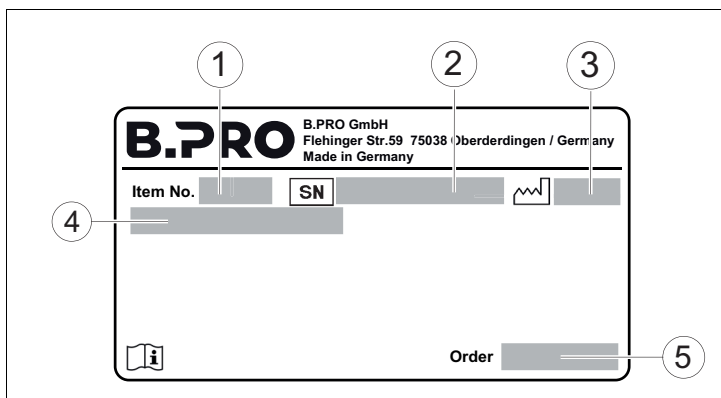
- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio técnico externo instruido por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

Comunique al servicio técnico de B.PRO junto con una descripción detallada del defecto, los siguientes datos de la placa identificativa:

- Número de artículo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Modelo
- Número de pedido de fabricación (no disponible en el modelo estándar)

La placa identificativa se encuentra en la parte posterior del aparato.



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Modelo
- (5) Número de pedido de fabricación (no disponible en el modelo estándar)

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Número de artículo
- Fecha de fabricación del aparato
- Cantidad

☞ Consulte el CD-ROM y la documentación de mantenimiento (podrá adquirirlos en el servicio técnico de B.PRO).

Dirección B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
Email service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

Gestión de residuos

Desechar el aparato

- ☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.
- Inutilice el aparato y las cerraduras de la puertas antes de la gestión de residuos.
- Entregue el aparato en un centro de gestión de residuos.
- ☞ Su distribuidor o el B.PRO-Service le darán más información sobre la gestión de residuos.
 - ☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 24.

Datos técnicos

- i** Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos y de la técnica frigorífica, dimensiones, carga). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

Datos generales Dimensiones, peso y cantidad de molduras de apoyo

Modelo	Lo x An x Al (en mm)	Peso (en kg)	Cantidad de pares de molduras de apoyo
BPT 820 E	490 x 780 x 977	44	11
BPT 1020 E	490 x 780 x 1150	51	14
BPT 1220 E	490 x 780 x 1495	71	20

Capacidad de carga y carga

Modelo	Capacidad (recipientes GN) – Ejemplo	Carga máx. en kg
BPT 820 E	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 E	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 E	5 x 1/1-200	130

Capacidad de carga para opciones con techo

☞ La carga del techo en el BPT 1220 E con ruedas de 125 no está permitida.

☞ La carga sobre el techo con un BPT 420/620 KB(R)UH generalmente no está permitida.

Opción	Modelo	Modelo de ruedas	Ejemplo de capacidad (máx.)	Carga máx. en kg
Protección antichoque adicional en el techo (placa de plástico)	BPT 820 E BPT 1020 E	de 125	—	0
Protección antichoque adicional en el techo (placa de plástico)	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	de 160	—	0
Techo liso con galería de 4 lados de acero inoxidable	BPT 820 E BPT 1020 E	de 125	BPT 320 KB (R)	33
Techo liso con galería de 4 lados de acero inoxidable	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	de 160	BPT 320 KB (R)	33
Hendidura de pila	BPT 820 E BPT 1020 E	de 125	BPT 320 KB (R)	33
Hendidura de pila	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	de 160	BPT 320 KB (R)	33

Medio ambiente

Requisitos ambientales durante el funcionamiento

Temperatura: de +15 °C a +32 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura: de -10 °C a +40 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

Material

Cuerpo del aparato: acero inoxidable, poliamida, polietileno

Aislamiento: poliuretano

Datos de pedido

BPT 820 E	Números de artículo:	572 515, 364 931
BPT 1020 E	Números de artículo:	572 518, 364 934
BPT 1220 E	Números de artículo:	572 520, 364 936
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 236

Accesorios

Recipientes Gastronorm	Número de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Bastidor de inserción	Número de artículo:	564 352
Travesaños de colocación	Número de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Placas eutécticas	Número de artículo:	↪ Lista de precios de B.PRO
Cartas de menú para B.PROTHERM de acero inoxidable	Número de artículo:	572 513
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	Número de artículo:	126 999
Productos de limpieza y cuidado -del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	Número de artículo:	511 895

Normas

DIN 18867-7: Aparatos de cocinas industriales - aparatos móviles - furgonetas de reparto y de transporte de alimentos.

DIN 18865-9: Aparatos de cocinas industriales, instalaciones de reparto, interiores de armarios en equipamiento estándar e higiénico.

Norma DGUV 110-003: Trabajos en cocinas industriales.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS