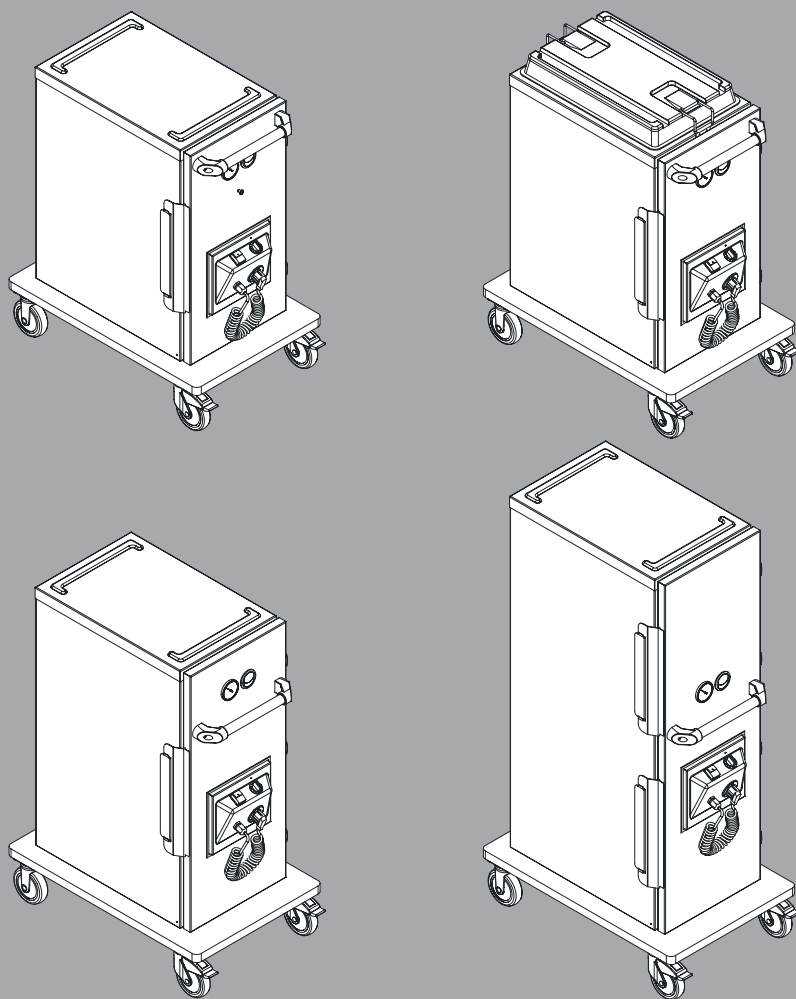


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM DE ACERO INOXIDABLE, CON CALENTAMIENTO BPT 820 EB/820 EBTF/ 1020 EB/1220 EB

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	3
Seguridad	Generalidades.	4
	Sobre este producto.	4
	Transporte	4
	Puesta en funcionamiento.	5
	Manejo y funcionamiento	5
	Puesta fuera de servicio	7
	Limpieza y cuidados	8
	Mantenimiento	8
	Reparación	9
	Normas y directivas	9
	Identificación del producto	9
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	10
	Artículos suministrados	10
	Desembalar	11
	Eliminar el material de embalaje	11
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento.	11
	Conectar el aparato	11
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	12
	Regulación de temperatura – Vista general	14
	Ajustar la temperatura nominal	14
	Abrir la puerta del aparato.	14
	Cerrar la puerta del aparato	15
	Precalentar el aparato.	16
	Cargar el aparato	17
	Cambiar la ubicación del aparato	18
	Desplazamiento por rampas, carcavones, superficies inclinadas.	19
	Mantener los alimentos calientes.	20
	Regular la humedad en el interior del aparato	20
	Mantener los alimentos fríos	22
	Extraer los alimentos.	22
	Utilizar el aparato para la distribución de alimentos	23
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio.	25
Ayuda en caso de problemas	Indicador LED de funcionamiento no se enciende – no hay tensión de red en el aparato	26
	El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero los alimentos no se calientan lo suficiente.	26
	El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero el interior del aparato permanece frío.	26
	Corrosión en piezas de acero inoxidable.	27
	La carcasa del aparato está dañada	27

Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	28
	Intervalo de limpieza.	28
	Métodos de limpieza	28
	Productos de limpieza	28
	Limpiar el aparato	29
	Desenganchar la puerta del aparato.	30
	Desmontar el módulo de calentamiento por circulación de aire	31
	Montar el módulo de calentamiento por circulación de aire	32
	Eliminación de zonas de corrosión en el acero inoxidable	32
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	34
	Controlar la junta de la puerta	34
	Controlar la junta de goma de la tapa del aparato	34
	Tratar la junta de goma de la tapa del aparato con un producto de conservación para goma	34
	Controlar los frenos de las ruedas	34
	Comprobar periódicamente la seguridad eléctrica	34
	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	34
Reparación	Personas autorizadas.	35
	Descripción de defectos	35
	Piezas de recambio	36
	Dirección	36
Gestión de residuos	Desechar el aparato.	37
Datos técnicos	Datos generales.	38
	Datos eléctricos	39
	Medio ambiente	40
Datos de pedido	BPT 820 EB.	41
	BPT 820 EBTF.	41
	BPT 1020 EB.	41
	BPT 1220 EB.	41
	Manual de instrucciones	41
Accesorios	Recipientes Gastronorm	41
	Bastidor de inserción	41
	Travesaños de colocación	41
	Placas eutécticas.	41
	Cartas de menú para B.PROTHERM de acero inoxidable	41
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO.	41
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	41

Sobre este producto

Utilización

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

- Mantener en caliente alimentos en recipientes Gastronorm
- Transportar alimentos en recipientes Gastronorm
- Distribución de alimentos (sólo B.PROTHERM 820 EBTF)
- Mantener en frío alimentos en recipientes Gastronorm, en combinación con placas eutécticas (acumuladores de frío)

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento no es adecuado para calentar o preparar alimentos.

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 módulo de calentamiento por circulación de aire solo deberá utilizarse en estado montado en combinación con el B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento.

El B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías, en la hostelería y gastronomía (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

El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C, y a una humedad relativa de aire normal (sin condensación).

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 con 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.

Las hendiduras existentes en la pared trasera garantizan una circulación uniforme del aire caliente durante la carga con recipientes Gastronorm.

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 con calentamiento puede cargarse con recipientes Gastronorm GN 1/1. Mediante bastidores de inserción y travesaños de colocación (accesorios) también se pueden emplear sus subdivisiones.

En la puerta del aparato hay un módulo de calentamiento por circulación de aire desmontable. El módulo de calentamiento por circulación de aire contiene un cable de red con clavija de red, un interruptor de encendido/apagado para arrancar y finalizar el modo de mantenimiento de calor, así como un regulador de temperatura.

La regulación de temperatura se basa en un termostato mecánico de tubo capilar.

La temperatura nominal deseada se puede ajustar de forma progresiva mediante un regulador giratorio. La posición máxima "10" equivale a una temperatura de aprox. +90 °C.

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 con calentamiento se diferencian en las siguientes características:

B.PROTHERM 820 EB

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

B.PROTHERM 820 EBFT

- Alojamiento de máximo 3 recipientes Gastronorm GN 1/1-200 (ejemplo)
 - Carga superior y carga frontal (transporte de alimentos con posibilidad de distribución adicional)
-

B.PROTHERM 1020 EB

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

B.PROTHERM 1220 EB

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

Modelo estándar

El B.PROTHERM de acero inoxidable con 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 con 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.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para fines de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento y para la sustitución de piezas. Conserve la clavija de red y/o el enchufe del aparato en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjalos de la humedad, de posibles daños y de la suciedad.

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.

Puesta en funcionamiento

Ubicación

Nunca sitúe el carro al lado de aparatos que despidan vapor (p. ej. lavavajillas). El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Puesta en funcionamiento después del almacenamiento

Si se traslada el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará en la superficie y en el interior del aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato sólo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la habitación en la que se vaya a utilizar.

Conexión a la red

La tensión y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa del módulo de calentamiento por circulación de aire deben coincidir con los valores correspondientes del enchufe de red.

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de alimentación o la clavija de red están dañados.

Conecte o desconecte la clavija de red sólo si el aparato está apagado. De otro modo, la parte eléctrica del aparato podría resultar dañada.

Para desconectar el aparato, agarre la clavija de red siempre por la carcasa.

Manejo y funcionamiento

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.

Utilizar el aparato solo con la puerta cerrada. El aparato solo deberá abrirse brevemente para extraer los alimentos.

Tapar los recipientes Gastronorm siempre con la tapa.

Atención!

¡Existe la posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos!

Debido a un fallo de red, fallos en el aparato u otras interrupciones durante el almacenamiento o la regeneración puede perjudicarse la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato.

- Después de que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado y, en caso necesario, deseche los alimentos.

Funcionamiento del módulo de calentamiento por circulación de aire

El módulo de calentamiento por circulación de aire solo deberá utilizarse en estado montado en combinación con el B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento.

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.

Los recipientes Gastronorm introducidos en el aparato tienen que ser resistentes a una temperatura mínima de +100 °C. No deberán utilizarse, por ejemplo, recipientes Gastronorm de policarbonato.

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)

Extraer las placas eutécticas del aparato antes de calentarlo y durante el mantenimiento de calor de los alimentos.

Capacidad de carga de la parte superior del aparato

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

Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente, piezas, objetos y alimentos calientes

El módulo de calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los objetos que estén dentro (p. ej. recipientes Gastronorm) se calientan durante el funcionamiento (hasta aprox. +90 °C) y 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

La parte exterior del aparato se calienta durante el funcionamiento.

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

Vapor caliente

B.PROTHERM 820 EBTF

Si durante el mantenimiento en caliente de los alimentos se retira la tapa del aparato, existe peligro de que el vapor caliente salga y produzca quemaduras. Al retirar la tapa, lleve guantes de protección y mantenga una distancia suficiente con respecto al 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 carcavones, 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°.

Puesta fuera de servicio

Extracción de la clavija de red

Desenchufe la clavija de red sólo si el aparato está apagado. De otro modo, la parte eléctrica del aparato podría resultar dañada.

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.

Si el aparato se tiene que limpiar con un pulverizador de agua de baja presión o con una manguera de agua con un extremo abierto, deberá desmontarse previamente el módulo de calentamiento por circulación de aire.

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

Clavija de red

Antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red. El agua filtrada en el interior del módulo de calentamiento por circulación de aire puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

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.

Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente, piezas del aparato y objetos calientes

El módulo de calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los objetos que se encuentren dentro se calientan durante el funcionamiento (¡peligro de quemaduras!). Deje que el aparato se enfríe antes de comenzar las labores de limpieza.

Mantenimiento

Freno 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

Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada seis meses para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según la norma DIN VDE 0701-0702.

Cable de conexión y clavija de red

Compruebe (como mínimo cada seis meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente) que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

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.

Sustitución de componentes del sistema eléctrico del aparato

Los componentes del sistema eléctrico (p. ej. interruptores, cables de red, etc.) deberán sustituirse exclusivamente por personal cualificado (p. ej., técnicos electricistas) por piezas con la misma especificación.

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

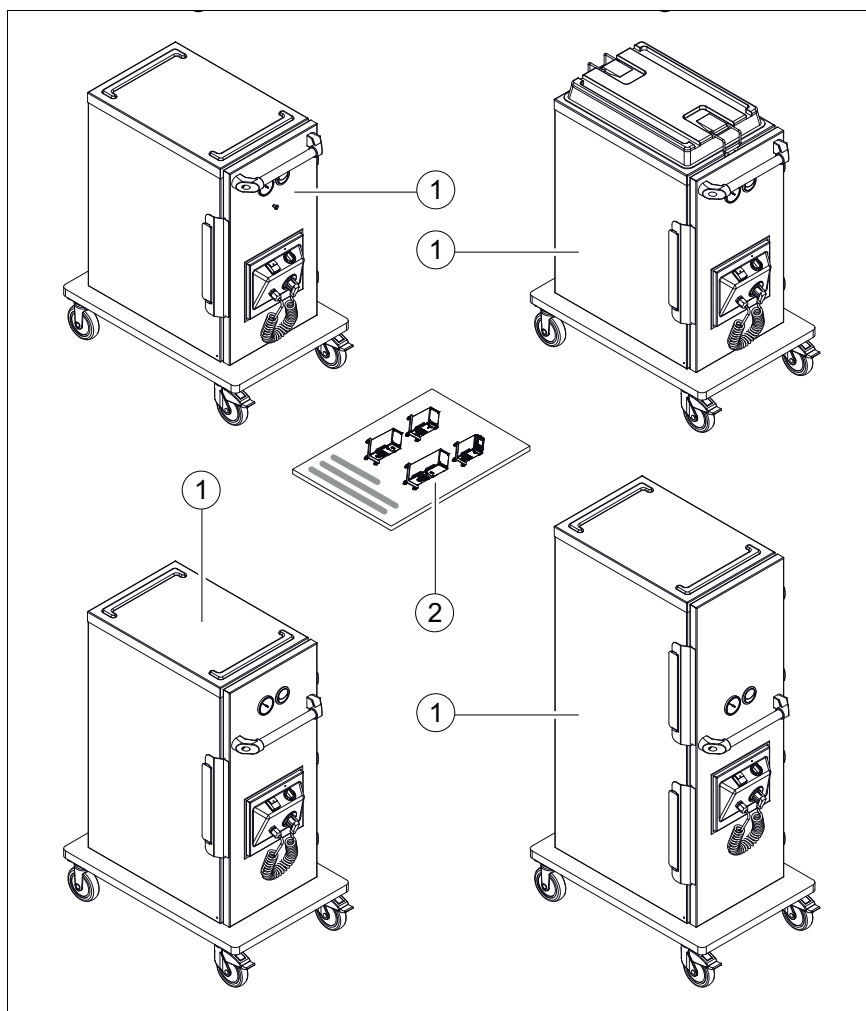
El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

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, con calentamiento
BPT 820 EB, BPT 820 EBTF, BPT 1020 EB, BPT 1220 EB
- (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.

Puesta en funcionamiento

- Requisitos para el funcionamiento**
- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
 - ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
 - ✓ El módulo de calentamiento por circulación de aire está correctamente montado
- Conectar el aparato**
- ☞ B.PRO recomienda conectar el aparato a una base de enchufe de red que disponga de un interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga.

Atención!

¡Peligro de daños materiales!

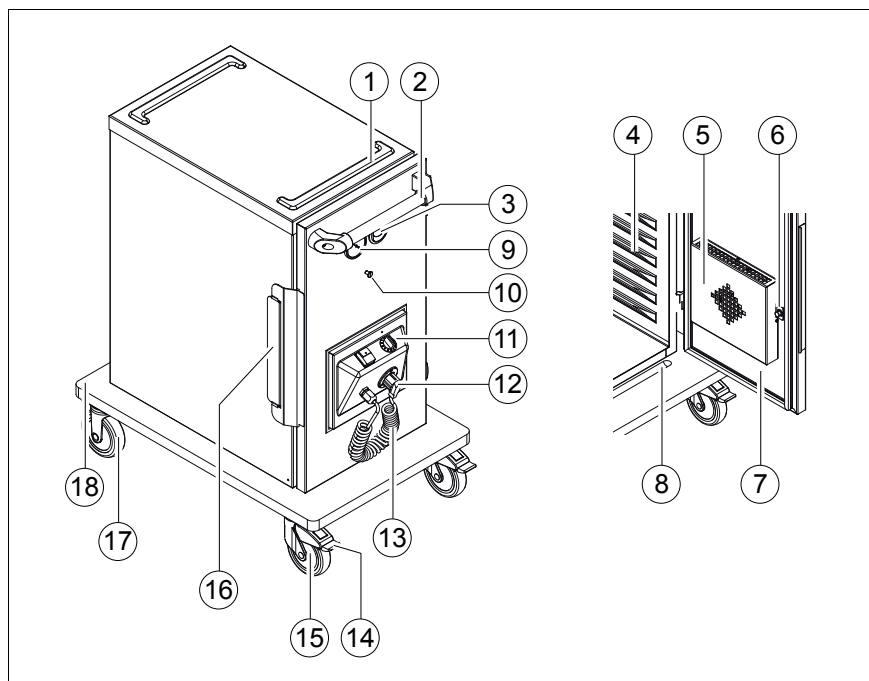
Si el aparato no está preparado para la tensión o frecuencia de red existentes, el sistema eléctrico del aparato puede estropearse.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa del módulo de calentamiento por circulación de aire coinciden con los valores correspondientes del enchufe de red.
-
- Asegúrese de que en el interior y en el exterior del aparato no hay plásticos protectores.
 - Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
 - Asegúrese de que no hay placas eutécticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
 - Introduzca la clavija de red en el enchufe.

Manejo y funcionamiento

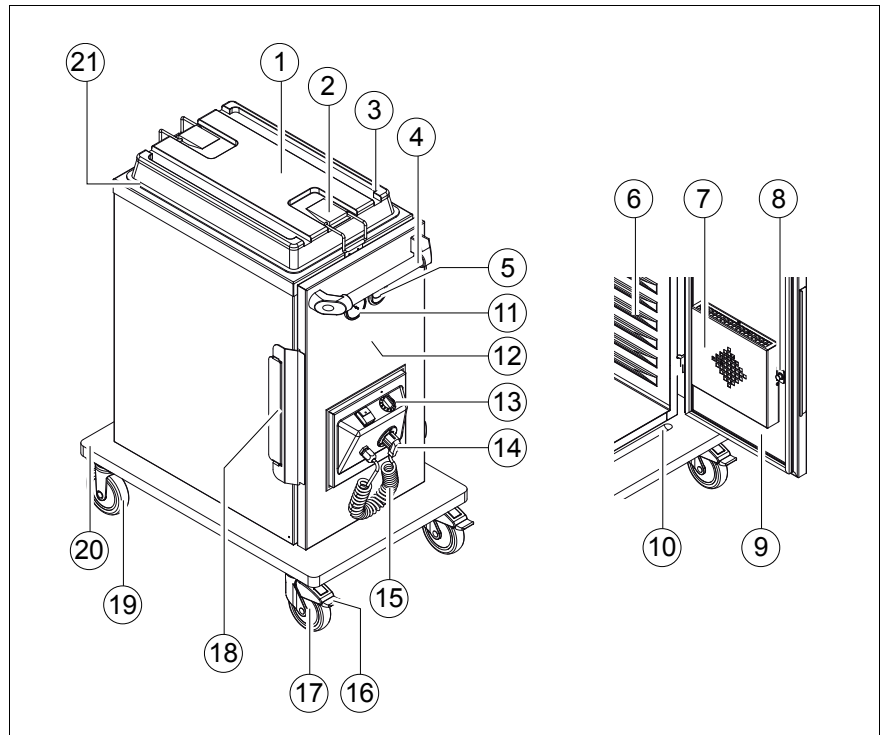
Presentación del aparato

BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB



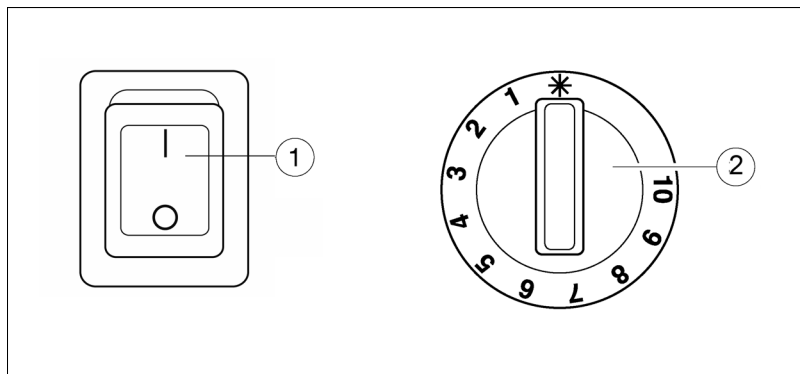
- (1) Hendidura de pila
- (2) Mango empujador
- (3) Válvula de regulación de humedad
- (4) Moldura de apoyo
- (5) Módulo de calentamiento por circulación de aire
- (6) Botón de bloqueo del módulo de calentamiento por circulación de aire
- (7) Junta de la puerta
- (8) Ranura de recogida de condensación
- (9) Indicador de temperatura
- (10) Soporte para carta de menú (opcional)
- (11) Elementos de manejo (interruptor de encendido/apagado y regulador de temperatura)
- (12) Soporte de la clavija de red
- (13) Cable de red con clavija de red
- (14) Freno de las ruedas
- (15) Rueda directriz
- (16) Cierre de la puerta
- (17) Rueda fija
- (18) Esquina protectora

BPT 820 EBTF



- (1) Tapa del aparato desmontable de plástico
 - (2) Cierre de la tapa del aparato
 - (3) Hendidura de pila
 - (4) Mango empujador
 - (5) Válvula de regulación de humedad
 - (6) Moldura de apoyo
 - (7) Módulo de calentamiento por circulación de aire
 - (8) Botón de bloqueo del módulo de calentamiento por circulación de aire
 - (9) Junta de la puerta
 - (10) Ranura de recogida de condensación
 - (11) Indicador de temperatura
 - (12) Soporte para carta de menú (opcional)
 - (13) Elementos de manejo (interruptor de encendido/apagado y regulador de temperatura)
 - (14) Soporte de la clavija de red
 - (15) Cable de red con clavija de red
 - (16) Freno de las ruedas
 - (17) Rueda directriz
 - (18) Cierre de la puerta
 - (19) Rueda fija
 - (20) Esquina protectora
 - (21) Junta de la tapa
-

Regulación de temperatura – Vista general



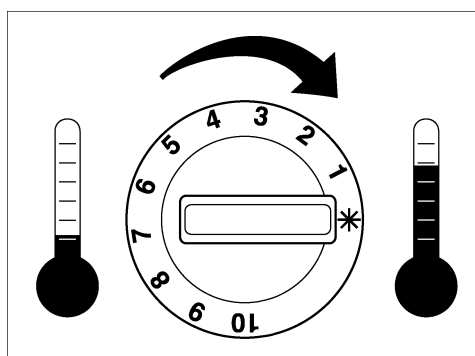
- (1) Interruptor de encendido/apagado
- (2) Regulador giratorio para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato

La regulación de temperatura dinámica se basa en un termostato mecánico de tubo capilar.

La temperatura nominal deseada se puede ajustar de forma progresiva mediante el regulador giratorio. El valor de ajuste "10" equivale a una temperatura nominal máxima de +90 °C.

Ajustar la temperatura nominal

- Coloque el regulador giratorio del aparato en el nivel deseado.



Abrir la puerta del aparato

- ✓ Módulo de calentamiento por circulación de aire desconectado

Advertencia!

¡Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente, interior del aparato caliente, recipientes Gastronorm calientes!

En el modo de mantenimiento de calor, el módulo de calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro están calientes y pueden producir quemaduras.

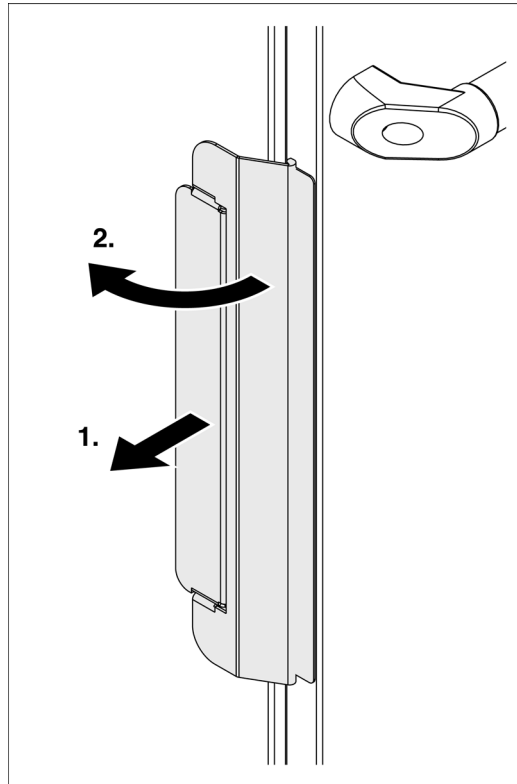
- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes).

⚠ 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.).

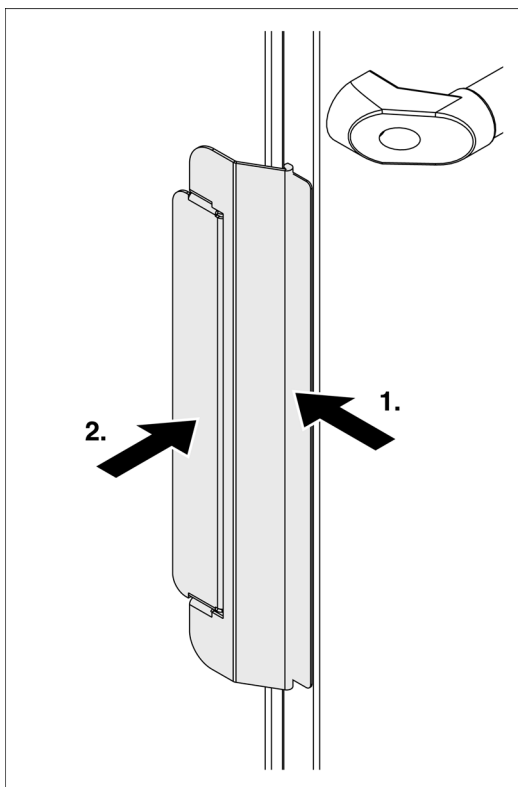


- Abra la puerta del aparato.

Cerrar la puerta del aparato

- Cierre la puerta del aparato hasta delante del cuerpo.

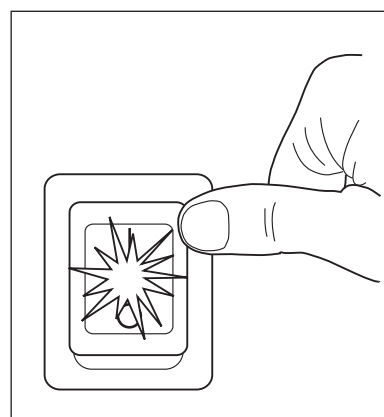
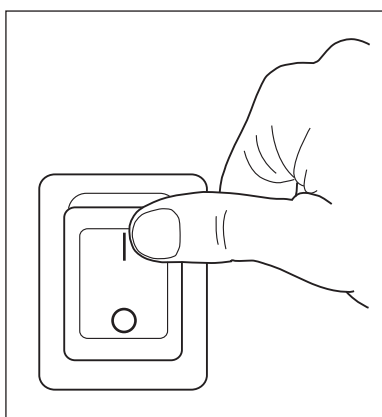
- Enganche el/los mango(s) tensador(es) (1.) y ciérrelos (2.).



- Si es necesario, conecte de nuevo el módulo de calentamiento por circulación de aire.

Precalentar el aparato

- i Si el aparato se va a emplear para mantener calientes los alimentos, tiene que precalentarse al menos durante 25 minutos antes de que se cargue con los alimentos.
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato o sobre la parte superior.
- Asegúrese de que no hay placas eutécticas (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
- Introduzca la clavija de red en el enchufe.
- Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado. Se ilumina el indicador LED de funcionamiento.



- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
 - ↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.
- Caliente el aparato como mínimo 25 minutos.

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.
- ✓ Si el aparato se va a emplear para mantener calientes los alimentos: Aparato precalentado como mínimo 25 minutos
- ✓ 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.



Advertencia!

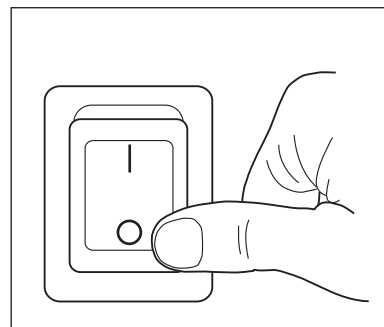
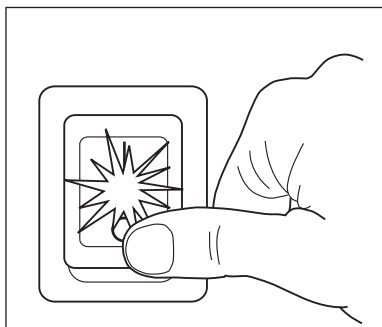
¡Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente!

El módulo de calentamiento por circulación de aire se calienta mucho en el funcionamiento de mantenimiento en caliente y puede producir quemaduras.

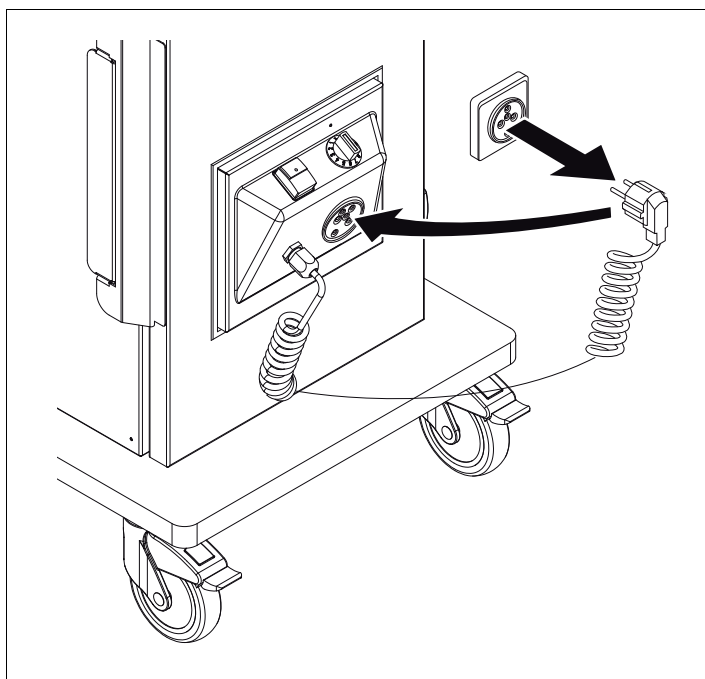
- Durante la carga, evite el contacto directo con el módulo de calentamiento por circulación de aire.
-
- Abra la puerta del aparato.
 - Introduzca los recipientes Gastronorm en el aparato.
 - Cierre la puerta del aparato.

Cambiar la ubicación del aparato

- ✓ Puerta del aparato cerrada
- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado. Se apaga el indicador LED de funcionamiento.



- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en el soporte de la clavija de red.



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

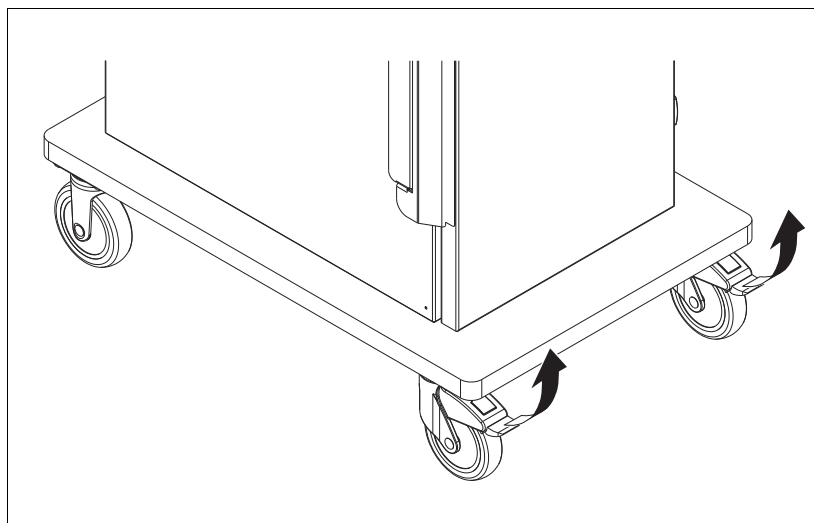
Atención!

¡Peligro de aprisionamiento del pie!

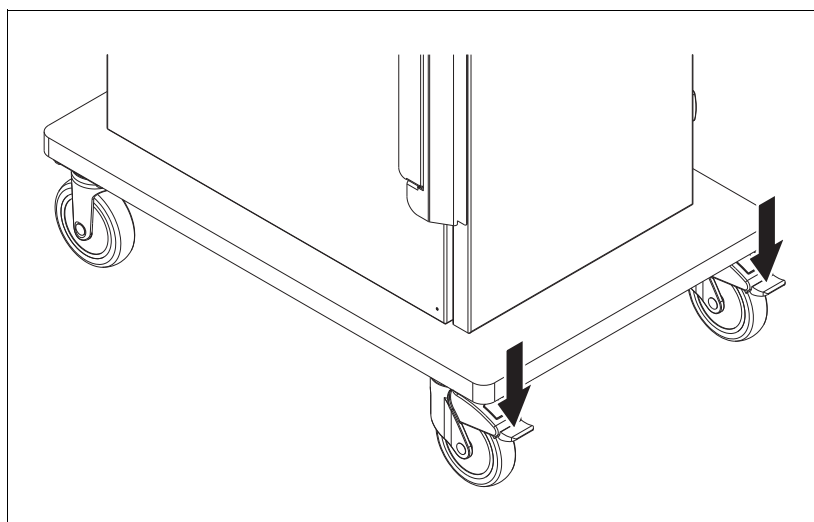
Al soltar y bloquear el freno de las ruedas, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- 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 $>10^\circ$.

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

- ✓ Aparato precalentado como mínimo 25 minutos

Atención!

¡Existe la posibilidad de que se perjudique la calidad de los alimentos!

Debido a un fallo de red, fallos en el aparato u otras interrupciones durante el almacenamiento o la regeneración puede perjudicarse la calidad de los alimentos que se encuentren en el aparato.

- Después de que haya descendido la temperatura interior, compruebe si la calidad de los alimentos se ha perjudicado y, en caso necesario, deseche los alimentos.
- Si el aparato no se ha desconectado de la red después del precalentamiento (p. ej. después del cambio de ubicación), vuelva a insertar la clavija de red y conecte el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
 - ↳ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.
- 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 se abre automáticamente cuando el interior está bajo una elevada presión. Una presión elevada puede producirse p. ej. cuando, por el mantenimiento en caliente de los alimentos, se evapora mucha humedad. La válvula puede abrirse manualmente para alcanzar una calidad óptima de los alimentos (p. ej. para pollos, patatas fritas o verdura).

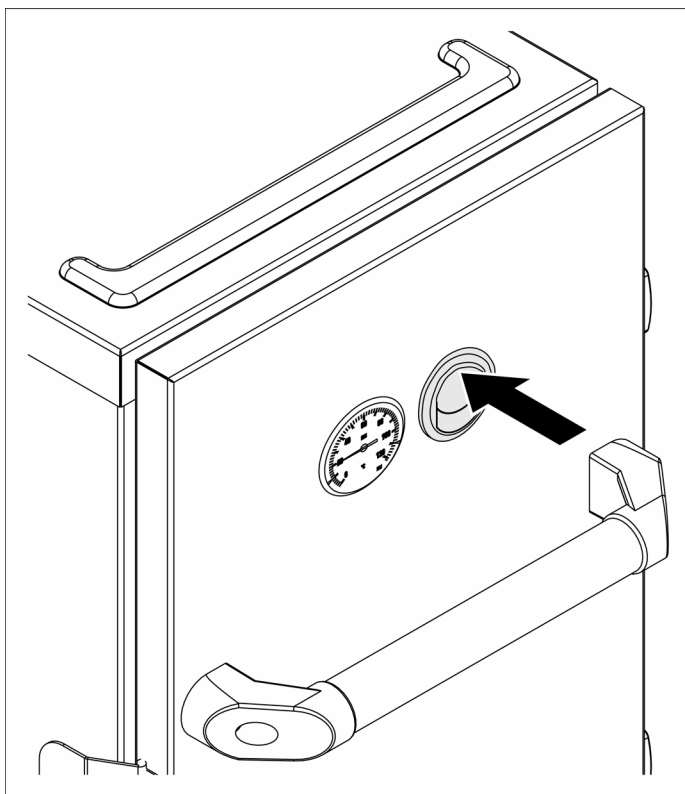
Advertencia!

¡Salida de vapor caliente!

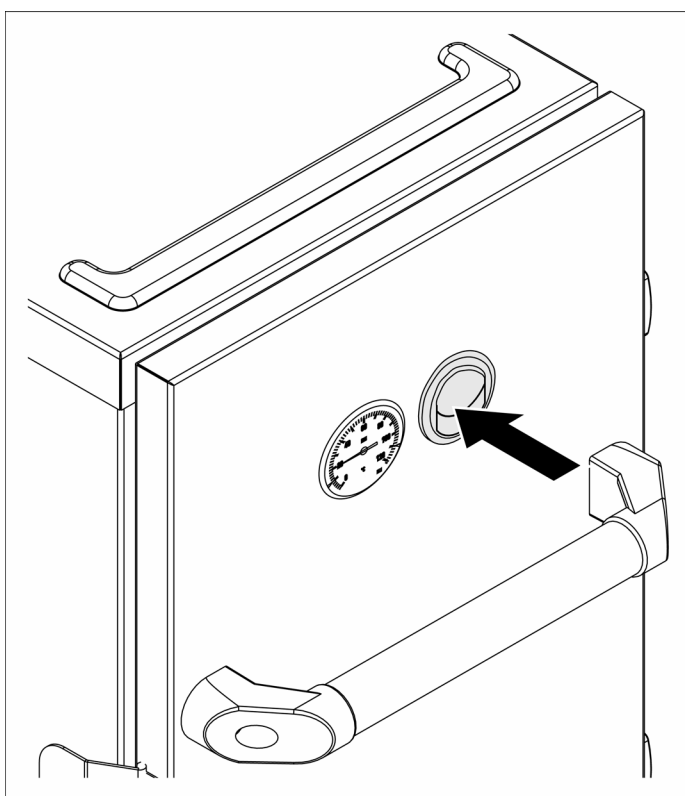
Al abrir la válvula de regulación de humedad puede salir vapor caliente y producir quemaduras.

- 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.

- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
- 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!

¡Módulo de calentamiento por circulación de aire caliente, interior del aparato caliente, recipientes Gastronorm calientes!

En el modo de mantenimiento de calor, el módulo de calentamiento por circulación de aire, el interior del aparato y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro están calientes y pueden 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.

- Los recipientes Gastronorm deberán cerrarse siempre con la tapa hermética.
 - Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.
 - 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 28.

Utilizar el aparato para la distribución de alimentos

B.PROTHERM 820 EBTF

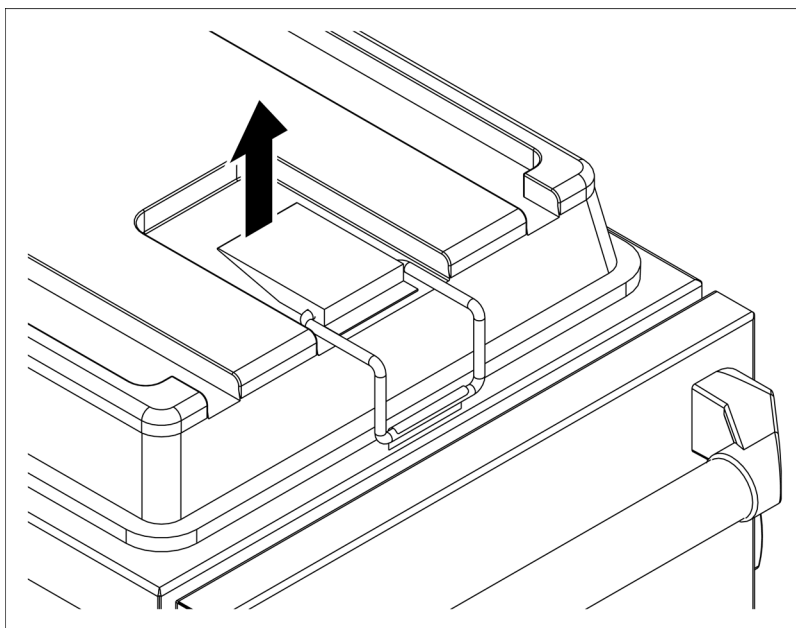
- i** El BPT 820 EBTF ofrece adicionalmente la posibilidad de la distribución de alimentos. Para ello puede retirarse la tapa de la parte superior del aparato.

Advertencia!

¡Vapor caliente!

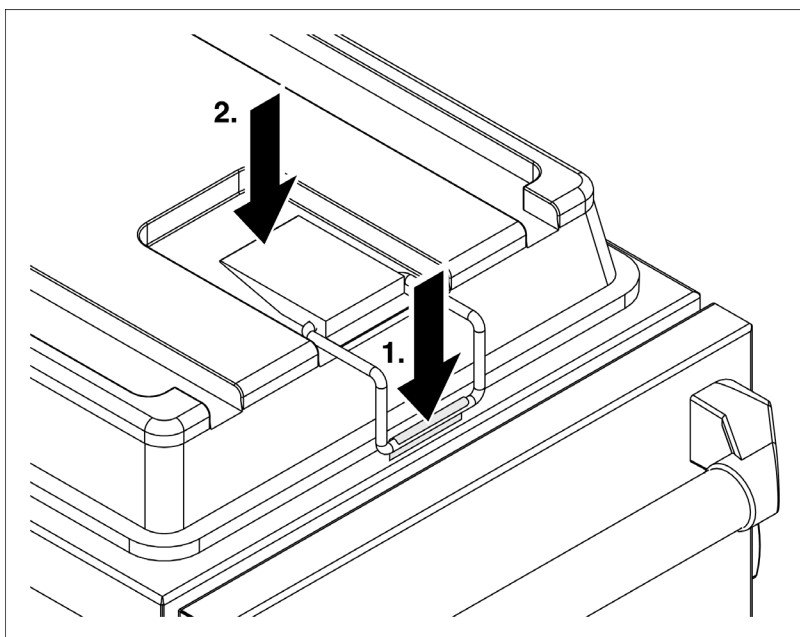
Si durante el mantenimiento en caliente de los alimentos se retira la tapa del aparato, existe peligro de que el vapor caliente salga y produzca quemaduras.

- Al retirar la tapa, lleve guantes de protección y mantenga una distancia suficiente con respecto al aparato.
- Abra los mangos tensores.



- Retire la tapa del aparato.
- Retire la tapa de los recipientes Gastronorm.
- Distribuya los alimentos.
- Vuelva a colocar la tapa en el aparato.

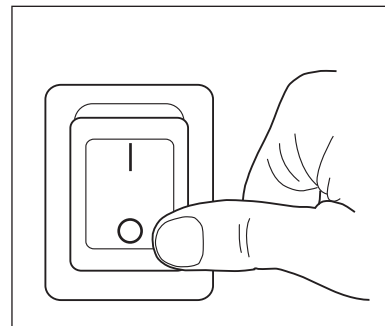
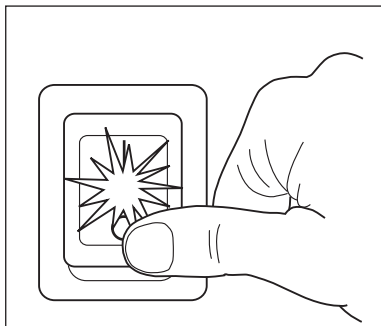
- Enganche los cierres acodados en la lengüeta de cierre (1.) y ciérrelos (2.).



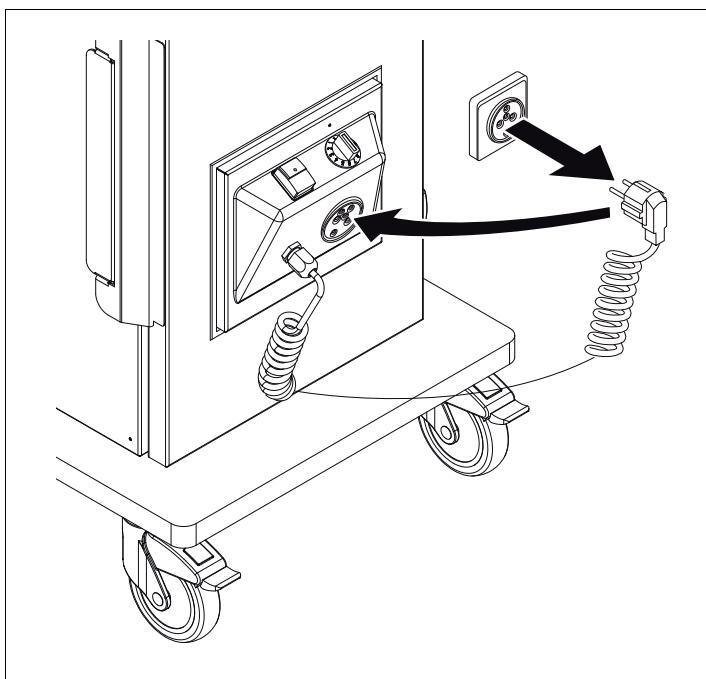
Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado. Se apaga el indicador LED de funcionamiento.



- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en el soporte de la clavija de red.



Ayuda en caso de problemas

Indicador LED de funcionamiento no se enciende – no hay tensión de red en el aparato

Causa	Medida
La clavija de red está desenchufada.	Introduzca la clavija de red en el enchufe.
Cable de alimentación dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sea visible el defecto).	- Sustituya el cable de alimentación en un punto autorizado para la reparación. ☞ Capítulo "Reparación" en la página 35.
El fusible (fusible del local) está defectuoso.	Compruebe el fusible y, si fuese necesario, cámbielo.
Alguno de los componentes eléctricos del aparato está fallando.	- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ☞ Capítulo "Reparación" en la página 35.

El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero los alimentos no se calientan lo suficiente.

Causa	Medida
Los alimentos se han introducido en el aparato demasiado fríos.	Cargue el aparato solo con alimentos lo suficientemente calientes.
Se ha seleccionado un ajuste de temperatura insuficiente.	- Aumente la temperatura. ☞ Subcapítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 14.
Alguno de los componentes eléctricos del aparato está fallando.	- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ☞ Capítulo "Reparación" en la página 35.
Se ha activado el limitador de temperatura del módulo de calentamiento por circulación de aire.	- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ☞ Capítulo "Reparación" en la página 35.

El indicador LED de funcionamiento se enciende, pero el interior del aparato permanece frío

Causa	Medida
Alguno de los componentes eléctricos del aparato está fallando.	- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ☞ Capítulo "Reparación" en la página 35.

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	■ Elimine las zonas de corrosión. ↳ Subcapítulo "Eliminación de zonas de corrosión en el acero inoxidable" en la página 32. ■ 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.	■ Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 25. ■ 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 35.

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.

- Evite el contacto con ácidos concentrados, halógenos y sus sales y condimentos, metales extraños, hierro o con sustancias con contenido ferroso. En caso necesario, realice una limpieza con un paño enjuagado con agua limpia.
 - 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



Advertencia!

¡Agua penetrante en el módulo de calentamiento por circulación de aire!

Si el aparato, con el módulo de calentamiento por circulación de aire, se limpia con un pulverizador de agua de baja presión o con una manguera de agua con un extremo abierto, puede entrar agua en el módulo de calentamiento por circulación de aire. En este caso existe peligro de una descarga eléctrica si el módulo de calentamiento por circulación de aire vuelve a conectarse a la red eléctrica.

- Antes de la limpieza del aparato con un pulverizador de agua de baja presión o una manguera, desmonte el módulo de calentamiento por circulación de aire.
-



Atención!

¡Peligro de resbalar!

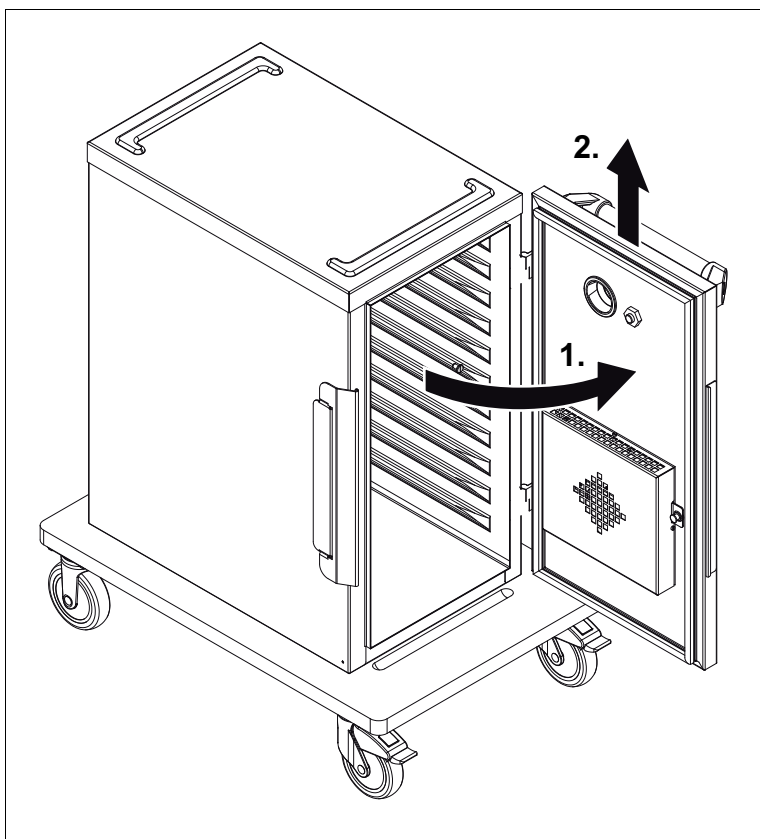
Si, durante o después de la limpieza, cae agua en el suelo, existe peligro de resbalar.

- Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.
-

- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente e introdúzcala en su soporte.
 - ↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 25.
- Asegúrese de que el interior del aparato y el módulo de calentamiento por circulación de aire se han enfriado.
- En caso necesario, desenganche la puerta del aparato.
 - ↳ Subcapítulo "Desenganchar la puerta del aparato" en la página 30.
- En caso necesario o para la limpieza con un pulverizador de agua de baja presión o una manguera, desmonte el módulo de calentamiento por circulación de aire.
 - ↳ Subcapítulo "Desmontar el módulo de calentamiento por circulación de aire" en la página 31.
- 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.

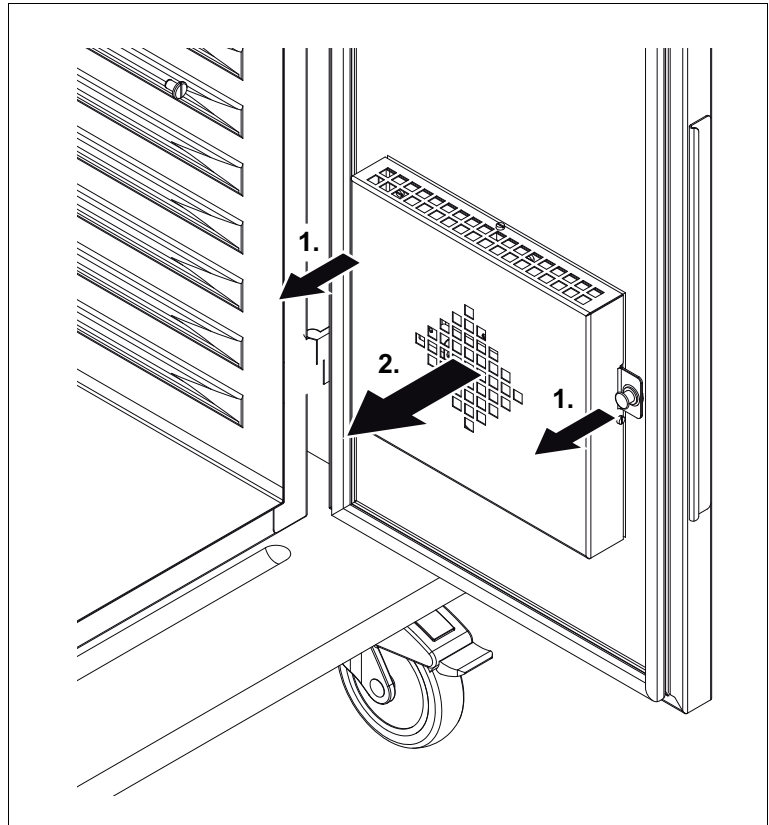
Desenganchar la puerta del aparato

- ☞ Para efectuar una limpieza en profundidad puede desenganchar la puerta del aparato.
- ✓ El aparato está desconectado de la red
- ✓ El interior del aparato y el módulo de calentamiento por circulación de aire se han 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.



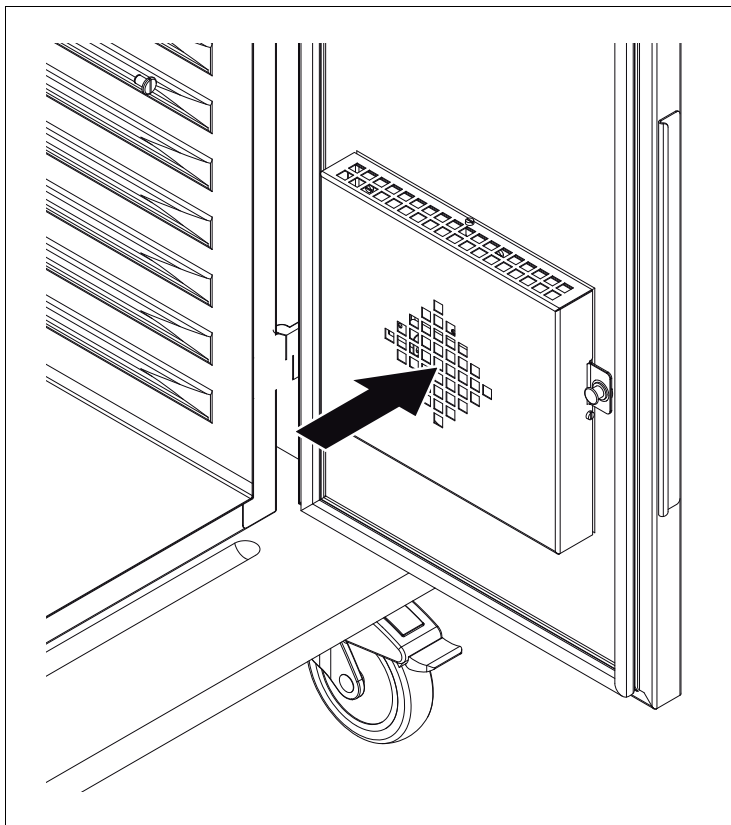
Desmontar el módulo de calentamiento por circulación de aire

- ☞ Para efectuar una limpieza en profundidad puede desmontar el módulo de calentamiento por circulación de aire.
- ✓ El aparato está desconectado de la red
- ✓ El interior del aparato y el módulo de calentamiento por circulación de aire se han enfriado
- ✓ La puerta del aparato está abierta
- Extraiga los botones de bloqueo hasta el tope (1.) y extraiga el módulo de calentamiento por circulación de aire de la puerta del aparato (2.).



Montar el módulo de calentamiento por circulación de aire

- ✓ El módulo de calentamiento por circulación de aire está desconectado de la red
- ✓ La puerta del aparato está abierta
- Inserte el módulo de calentamiento por circulación de aire en la abertura de la puerta del aparato y deje que los dos botones de bloqueo encastran.



Eliminación de zonas de corrosión en el acero inoxidable

Zonas nuevas de corrosión

- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
- 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.
-
- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
 - Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2 ó 3 %.
 - Si el ácido oxálico no surte efecto en las zonas de corrosión, 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 la junta de goma de la tapa del aparato

B.PROTHERM 820 EBTf

- ☞ Es necesario comprobar periódicamente la junta de la tapa con respecto a la existencia de daños.
- Compruebe que la junta de la tapa no estén dañadas (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

Tratar la junta de goma de la tapa del aparato con un producto de conservación para goma

B.PROTHERM 820 EBTf

- Para prolongar la vida útil de la junta de goma de la tapa del aparato, trate las juntas de goma periódicamente (mensualmente) con un producto de conservación convencional.
-

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

Comprobar periódicamente la seguridad eléctrica

- Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada seis meses para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701-0702.

Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe (como mínimo cada seis meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente) que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

Reparación

Personas autorizadas

☞ Las reparaciones (incluyendo la sustitución del cable de red) solo podrán ser realizadas por los siguientes servicios de mantenimiento:

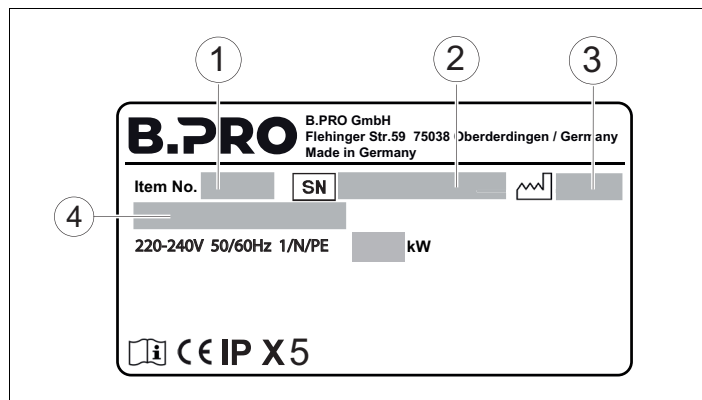
- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio técnico externo instruido por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

En el B.PROTHERM de acero inoxidable con calentamiento hay dos placas identificativas. Una de las placas identificativas se encuentra en el módulo de calentamiento por circulación de aire, el otro en la parte posterior del aparato. El servicio técnico de B.PRO necesitará los siguientes datos de la placa identificativa del aparato para el registro del problema:

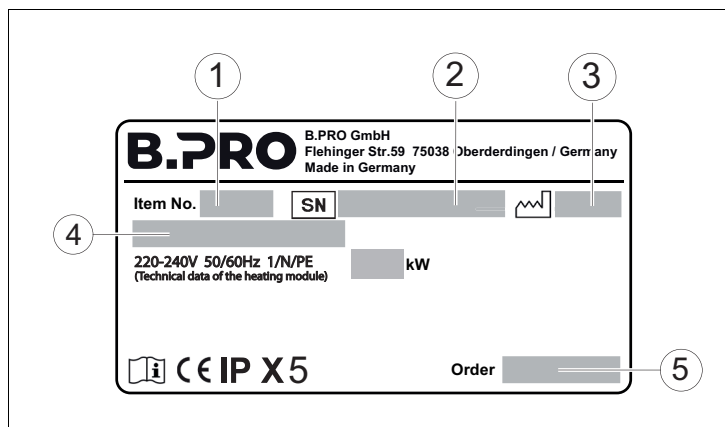
- Número de artículo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Modelo
- Número de pedido de fabricación (no disponible en el modelo estándar)

Placa identificativa del módulo de calentamiento por circulación de aire:



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Modelo

Placa identificativa de la carcasa:



- (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

➤ Véase Sistema de información del servicio en Internet (www.bpro-solutions.com).

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



- i** Si un aparato eléctrico o electrónico usado se trata como basura doméstica convencional, se está exponiendo el medio ambiente y la salud del hombre a un riesgo potencial debido a las sustancias que contiene en el aparato.
- Por eso, no se debe desechar el aparato junto con los residuos normales, sino que se debe llevar por separado a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).
- Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE). De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.
- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) y las cerraduras de la puertas antes de la gestión de residuos.
 - Lleve el aparato a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).
- ☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.
- ☞ Su distribuidor o en servicio técnico de B.PRO encontrará más información sobre la gestión de residuos.
- ☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 36.

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 EB	490 x 780 x 977	47	11
BPT 820 EBTF	490 x 780 x 1060	49	11
BPT 1020 EB	490 x 780 x 1150	54	14
BPT 1220 EB	490 x 780 x 1495	74	20

Capacidad de carga y carga

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

Capacidad de carga para opciones con techo

- ☞ La carga del techo en el BPT 1220 EB 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 EB BPT 1020 EB	de 125	—	0
Protección antichoque adicional en el techo (placa de plástico)	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	de 160	—	0
Techo liso con galería de 4 lados de acero inoxidable	BPT 820 EB BPT 1020 EB	de 125	BPT 320 KB (R)	33
Techo liso con galería de 4 lados de acero inoxidable	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	de 160	BPT 320 KB (R)	33
Hendidura de pila	BPT 820 EB BPT 1020 EB	de 125	BPT 320 KB (R)	33
Hendidura de pila	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	de 160	BPT 320 KB (R)	33

Temperatura en el interior

Aprox. de +30 °C a +90 °C

Datos eléctricos Valores de conexión

Modelo	Tensión	Potencia (máxima)
BPT 820 EB	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	0,77 kW
BPT 820 EBTF	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	0,77 kW
BPT 1020 EB	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	0,77 kW
BPT 1220 EB	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	0,77 kW

Tipo de protección

IP X5 (El módulo de calentamiento por circulación de aire está protegido contra chorro de agua según DIN EN 60529.)

Medio ambiente Requisitos ambientales durante el funcionamiento

Temperatura: de +15 °C a +38 °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

Emisiones

El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

Material

Cuerpo del aparato: Acero inoxidable, poliamida, polietileno

Aislamiento: Poliuretano

Datos de pedido

BPT 820 EB	Números de artículo:	572 516, 572 522, 364 932
BPT 820 EBTF	Números de artículo:	572 517, 572 523, 364 933
BPT 1020 EB	Números de artículo:	572 519, 572 524, 364 935
BPT 1220 EB	Números de artículo:	572 521, 572 525, 364 937
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 240

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.

DIN EN 60335-1.Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 1: Requisitos generales.

DIN EN 60335-2-49.Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 2: Exigencias especiales para armarios térmicos eléctricos de uso industrial.

DIN EN 60529.Tipos de protección mediante carcasas (código IP).

BGV A3 (VBG 4).Disposición para la prevención de accidentes con aparatos eléctricos y demás medios de producción.

Norma DGUV 110-003. Reglas para la seguridad y la protección sanitaria en cocinas.



Identificación CE

El aparato cumple las siguientes directivas:

- 2006/42/EG "Directiva del parlamento europeo y del consejo relativa a las máquinas"
- 2014/30/UE "Directiva del parlamento europeo y del consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética"
- 2011/65/UE "Directiva del parlamento europeo y del consejo sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos"

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