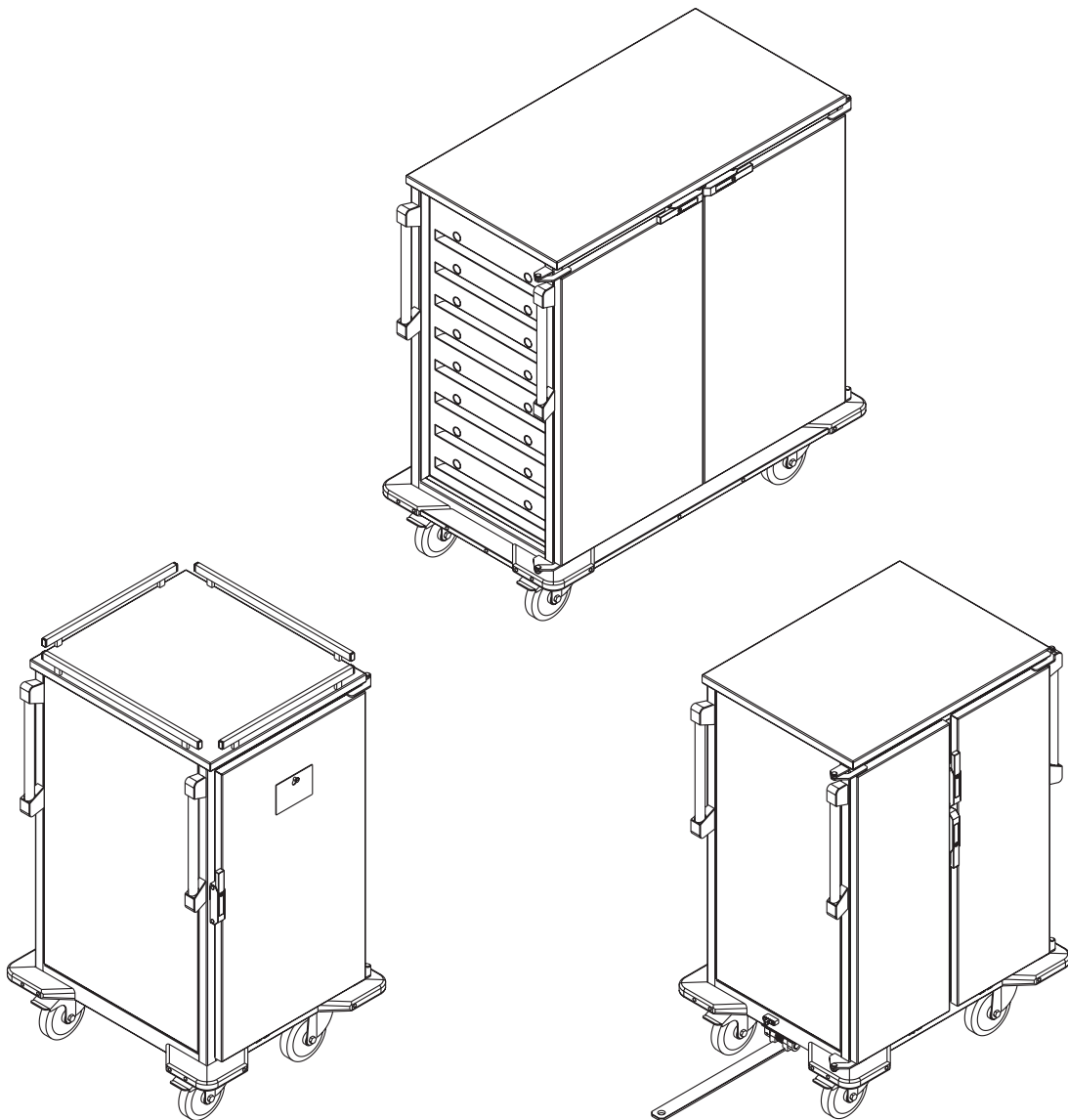




Carros de transporte de bandejas BLANCO INMOTION
TTW-F/FPK 16-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F 32-105/115 ESZU/DSZU,
TTW-F 40-105/115 ESZU/DSZU

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 Este manual es el manual de instrucciones original; dirigido a: personal operario, gerentes 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** u operación que debe llevarse a cabo.

Variante del aparato XYZ

Los párrafos así identificados sólo son aplicables para una determinada **variante** u opción.

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.	3
	Opciones/accesorios	3
Seguridad	Generalidades.	4
	Sobre este producto.	4
	Transporte	4
	Manejo	5
	Limpieza y cuidados	6
	Mantenimiento	6
	Reparación	7
	Normas, directrices.	7
	Identificación del producto	7
Transporte	Comprobar/ resolver daños de transporte	8
	Artículos suministrados.	8
	Desembalar	8
	Eliminar el material de embalaje	9
Manejo	Presentación del aparato	10
	Abrir la puerta.	11
	Cerrar la puerta.	12
	Vacíe el recipiente colector de agua de condensación	12
	Colocación de los acumuladores de frío	13
	Cargar el aparato	13
	Unir varios carros	13
	Cambie la ubicación del aparato	15
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	16
	Conservar los alimentos fríos	17
	Mantener calientes los alimentos.	17
	Distribuir los alimentos	17
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio.	19
Ayuda en caso de problemas	Corrosión en piezas de acero inoxidable.	20
	La carcasa del aparato está dañada.	20
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	21
	Intervalo de limpieza	21
	Métodos de limpieza.	21
	Productos de limpieza	21
	Cuide el acero inoxidable	22
	Limpiar el aparato	22
	Limpiar la estructura interior	23
Mantenimiento	Mantener periódicamente el aparato.	25
	Controlar los frenos de las ruedas.	25
	Eliminar la corrosión en el acero inoxidable	25

Reparación	Personas autorizadas.	26
	Descripción de defectos	26
	Sustituir componentes	26
	Piezas de recambio	26
	Dirección	27
Gestión de residuos	Desechar el aparato.	27
Datos técnicos	Datos generales.	28
	Medio ambiente.	32
Datos de pedido	Variantes del aparato	33
	Manual de instrucciones	35
Accesorios	Bandejas Gastronorm/Euronorm/compactas	36
	Vajilla	36
	Tapas	36
	Placas eutécticas.	36
	Cartas de menú	36
	BLANCO Paño de limpieza de micro fibra de.	36
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable BLANCOPOLISH	36

Sobre este producto

Utilización El BLANCO carro de transporte de bandejas INMOTION sirve para el transporte de alimentos tapados en bandejas Gastronorm, Euronorm y compactas.

El carro de transporte de bandejas BLANCO INMOTION no es apto para el transporte de alimentos destapados ni para el mantenimiento en frío o caliente prolongado de alimentos.

En combinación con las placas eutécticas prerrefrigeradas (acumuladores de frío) se pueden mantener en frío alimentos brevemente en carros de transporte de bandejas BLANCO INMOTION de dos paredes.

El carro de transporte de bandejas BLANCO INMOTION es especialmente apropiado para su uso en restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en hostelería (banquetes, fiestas etc.) y en comedores de empresa y escolares.

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 carro de transporte de bandejas BLANCO INMOTION se realiza en serie en acero inoxidable.

Existen modelos de aparato de una pared o de dos paredes. En el modelo de doble pared, el cuerpo del aparato y la puerta/puertas del aparato están aisladas.

La parte frontal del aparato se cierra por medio de una o dos puertas. La/s puerta/s está/n dotada/s de un cierre engatillado. Los aparatos con un compartimento disponen de una puerta, los aparatos con dos o tres compartimentos disponen de dos puertas.

El carro de transporte de bandejas de dos o tres compartimentos dispone de serie de dos ruedas fijas y dos ruedas directrices con frenos. Los modelos con solo un compartimento disponen de cuatro ruedas directrices, dos de ellas equipadas con frenos.

La denominación del aparato contiene una denominación abreviada del equipamiento del aparato. TTW indica carro de transporte de bandejas, F indica puerta abatible, PK indica refrigeración pasiva. Las siguientes cifras y letras tienen el siguiente significado:

- La primera y segunda cifra indican la capacidad de carga (16, 20, 24, 30, 32, 40 bandejas), p. ej. TTW-F **16**-105 ESZG.
- La tercera, cuarta y quinta cifra indica la distancia de las molduras de apoyo (105, 115 mm), p. ej. TTW-F 16-**105** ESZG.
- La primera letra indica el modelo de las paredes (E = de una pared, D = de dos paredes), p. ej. TTW-F 16-105 **E**SZG.
- La segunda letra indica las guías (S = guías), p. ej. TTW-F 16-105 **E**SZG.
- La tercera letra indica la cantidad de compartimentos (E = 1 compartimento, Z = 2 compartimentos, D = 3 compartimentos), p. ej. TTW-F 16-105 **E**SZG.
- La última letra indica el tipo de bandeja (G = bandejas Gastronorm, E = bandejas Euronorm o U = bandejas Gastronorm y Euronorm). Los modelos para bandejas compactas no se identifican detalladamente.
 - Bandejas Gastronorm
(TTW-F/FPK 16-105/115 ESZ**G**/DSZ**G**,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZ**G**/DSZ**G**,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESD**G**/DSD**G**,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESD**G**/DSD**G**)
Las bandejas se introducen con el lado estrecho hacia adelante.
 - Bandejas Euronorm
(TTW-F/FPK 16-105/115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESD**E**/DSD**E**,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESD**E**/DSD**E**)
Las bandejas se introducen con el lado estrecho hacia adelante.
 - Bandejas Gastronorm y Euronorm
(TTW-F/FPK 16-105/115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F/FPK 32-105/115 ESZ**U**/DSZ**U**,
TTW-F/FPK 40-105/115 ESZ**U**/DSZ**U**)
Las bandejas se introducen con la parte lateral hacia adelante.
Cabén 2 bandejas por cada apoyo de las guías en un compartimento del aparato.
 - Bandejas compactas
(TTW-F/FPK 16-115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 20-115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 24-115 ESD**E**/DSD**E**,
TTW-F/FPK 30-115 ESD**E**/DSD**E**)
Las bandejas se introducen con el lado estrecho hacia adelante.
(TTW-F/FPK 16-115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F/FPK 20-115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F 32-115 ESZ**U**/DSZ**U**,
TTW-F 40-115 ESZ**U**/DSZ**U**)
Las bandejas se introducen con la parte lateral hacia adelante.
Cabén 2 bandejas por cada apoyo de las guías en un compartimento del aparato.

Manejo

Unos mangos perpendiculares permiten un desplazamiento sencillo del aparato. Unas robustas esquinas protectoras evitan que se produzcan daños. De manera opcional se puede disponer de listones circundantes de protección contra golpes.

La/s puerta/s del aparato se puede/n bloquear por los laterales estrechos.

Las paredes interiores disponen de molduras de apoyo para colocar las bandejas. En la versión del aparato para bandejas Gastronorm y Euronorm encima de las molduras de apoyo están fijados dos relieves respectivamente. Evitan que al sacar las bandejas se vuelquen de forma involuntaria.

Modelo estándar

El modelo estándar del carro de transporte de bandejas BLANCO INMOTION incluye:

- Cuerpo del aparato en acero inoxidable, de una pared
- De uno a tres compartimentos en función del modelo
- Espacio entre guías 115 mm
- Cuatro esquinas protectoras
- Dos mangos en el lado estrecho izquierdo del aparato (instalado en el lado de servicio)
- Cuatro ruedas directrices, dos de las cuales con frenos (aparato con un compartimento)
- Dos ruedas directrices con frenos y dos ruedas fijas (aparato con dos o tres compartimentos)
- Disposición de las ruedas "A": ruedas en las esquinas del aparato

Opciones/accesorios

El BLANCO carro de transporte de bandejas INMOTION está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Cuerpo del aparato en acero inoxidable, de dos paredes
- Galería circundante
- Espacio entre guías 105 mm
- Paragolpes circundante
- Puertas del aparato con cierre
- Dos mangos adicionales en el lado estrecho derecho del aparato (instalados en el lado de servicio)
- Brazo y acoplamiento (aparato con dos o tres compartimentos)
- Soporte para carta de menú
- Placas eutécticas (acumuladores de frío), sólo apropiado para compartimentos del aparato con dimensiones para Gastronorm y modelo de dos paredes
 - o –
 - modelo del aparato con refrigeración pasiva (TTW-FPK)
- Sistema de desperdicios
- Disposición de las ruedas "D": ruedas direccionales en las esquinas del aparato y dos ruedas fijas adicionales en los dos frentes alargados
- Modelo con ruedas de diferentes materiales y diámetros

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 sobre seguridad y las advertencias incluidas en este ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

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

El comprador será el 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 al poner el aparato en funcionamiento por primera vez.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual 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 contra deslizamientos. No asegure el aparato únicamente con los frenos de las ruedas, pues resultan insuficientes para el transporte. No deben colocarse cintas tensoras alrededor de los mangos. Existe el riesgo de que los mangos se deformen.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte. Utilice barras de seguridad almohadilladas.

Manejo Generalidades

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

Utilice únicamente aparatos que se encuentren en perfecto estado.

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

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 formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO

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.

Cubra siempre la comida de las bandejas Gastronorm/Euronorm con su tapa correspondiente.

Placas eutécticas (acumuladores de frío)

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

No toque las placas eutécticas refrigeradas sin protección (p. ej. guantes).

Si se derrama agua caída en las placas eutécticas fuera del aparato, existe peligro de resbalar. Seque completamente el agua de condensación derramada.

Capacidad de carga de la parte superior del aparato

No coloque sobre la parte superior del aparato más de 25 kg de carga distribuida.

Medidas higiénicas

Al mantener en caliente y en frío, 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. Si un niño se introduce en un aparato vacío y se cierran las puertas, no podrá salir por sí mismo.

Coloque el aparato vacío 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.

Mantenga cerradas las puertas del aparato cuando cambie la ubicación del mismo. Durante el desplazamiento, las bandejas pueden resbalar fuera del carro.

Con la/s puerta/s cerrada/s, el aparato no corre peligro de vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de <10°.

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).

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que 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.

Mientras empuje el aparato preste atención a las personas u objetos que pudieran encontrarse delante del carro.

En caso de que alguna persona no alcanzara a ver por encima del carro, deberá ir precedido de alguien que garantice un avance seguro del carro.

Empuje el aparato siempre con las dos manos. 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.

Preste atención a paredes y otros objetos (p. ej. armarios), ya que podría contusionarse las manos contra ellos al maniobrar el carro (peligro de aplastamiento).

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

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 aparato cumple las exigencias del equipamiento higiénico HS.

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.

Agua de limpieza

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

Si durante o después de la limpieza, gotea o sale agua del aparato, existe peligro de resbalar. Seque completamente el agua que haya goteado o salido del aparato.

Mantenimiento

Frenos de las ruedas

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, encárguese de que se cambien las ruedas defectuosas por parte de:

- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO

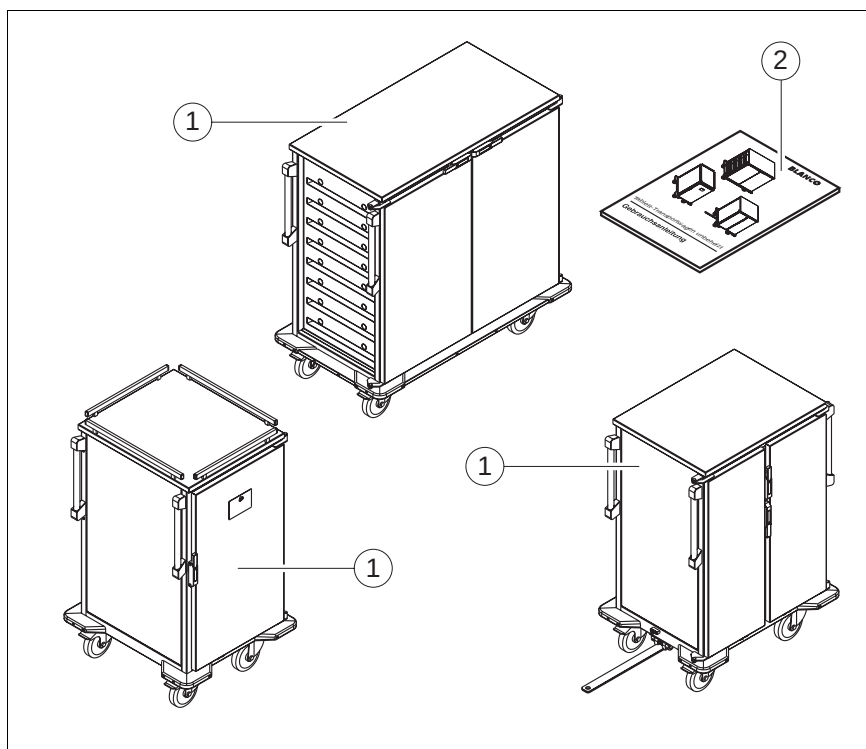
Reparación	Personas autorizadas Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por los siguientes servicios técnicos: • Personal cualificado propio formado por BLANCO • Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO • Servicio técnico de BLANCO Las reparaciones durante la vigencia de la garantía se tienen que mostrar antes de BLANCO y las tiene que efectuar BLANCO. Si las reparaciones las realizan otras personas o sin delegación, se perderá el derecho a garantía.
Normas, directrices	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	Si se retira la identificación del producto (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 por transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a BLANCO.
– o bien –
No acepte el aparato, y deje que el transportista lo devuelva a BLANCO.
- ☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el envío del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados



- (1) BLANCO Carro de transporte de bandejas INMOTION
- (2) Manual de instrucciones

La cantidad de artículos suministrados y el equipamiento del BLANCO carro de transporte de bandejas INMOTION aparecen en los albaranes de entrega.

Desembalar

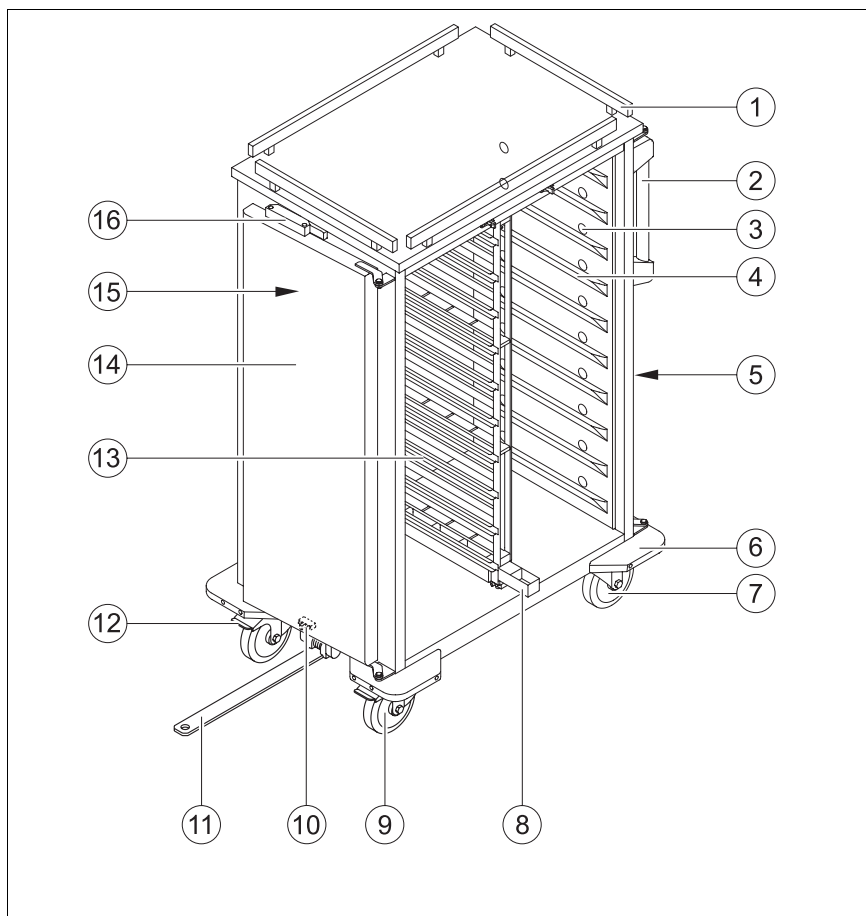
- Abra el embalaje por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre ni corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.

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) Galería (opcional)
- (2) Mango (opcional)
- (3) Seguro contra vuelco (sólo modelo para bandejas Euronorm y Gastronorm)
- (4) Moldura de apoyo
- (5) Puerta del aparato, bloqueada en la pared lateral
- (6) Esquina protectora
- (7) Rueda fija (en aparatos con solo un compartimento: rueda directriz)
- (8) Recipiente colector de agua de condensación (opcional)
- (9) Rueda directriz
- (10) Seguro de la puerta y pestillo esférico de golpe (para engranar la puerta del aparato a la pared lateral)
- (11) Brazo de tracción (opcional)
- (12) Frenos de las ruedas
- (13) Pared intermedia/pared intermedia para el alojamiento de placas eutécticas (opcional)
- (14) Puerta
- (15) Soporte para carta de menú en la pared lateral (opcional)
- (16) Mango de la puerta

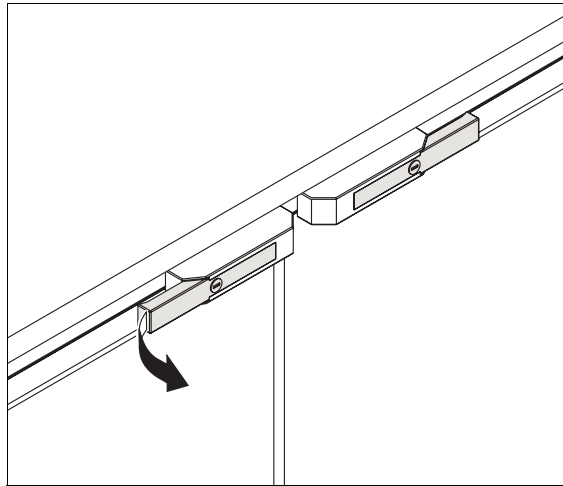
Abrir la puerta**⚠ Atención!****¡Peligro de aprisionamiento de las manos!**

Al engranar la puerta del aparato la mano puede quedar pillada en las paredes laterales y lesionarse.

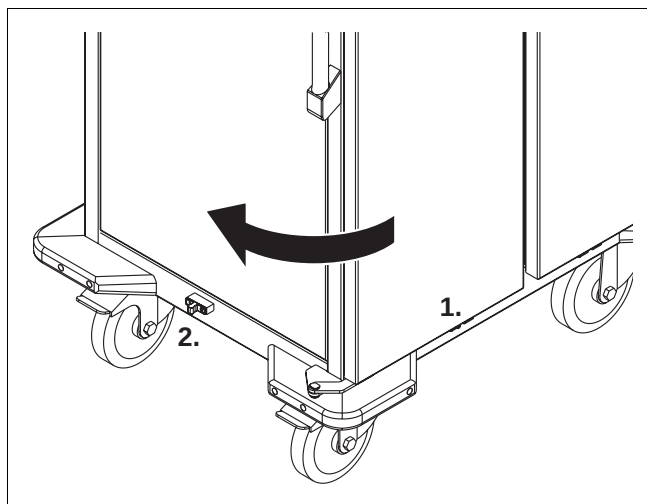
- Al bloquear la puerta del aparato tenga cuidado de no tener la mano entre la puerta y el aparato.
- Abra y engrane la puerta del aparato con cuidado (sin impulso).

Modelo del aparato con puertas con cierre con llave

- Cuando la puerta del aparato esté cerrada con candado, ábrala con la llave.
- Tire del mango del cierre de la puerta en el sentido que indica la flecha y abra la puerta del aparato.



- Abra completamente la puerta del aparato (270°) y presione en el lado estrecho del aparato. La aguja de la puerta (1.) queda engranada en el seguro de la puerta (2.).



Cerrar la puerta



Atención!

¡Peligro de aprisionamiento de las manos!

Al cerrar la puerta del aparato, la mano puede quedar pillada con el consiguiente riesgo de lesión.

- Al cerrar la puerta del aparato tenga cuidado de no tener la mano entre la puerta y el aparato.
 - Cierre la puerta del aparato cuidadosamente (sin impulso).
-
- Saque la puerta del aparato del seguro de la puerta.
 - Cierre la puerta del aparato sin impulso.
 - Presione la puerta del aparato contra la cerradura hasta que note como ésta queda engranada.

Vacíe el recipiente colector de agua de condensación

Modelo del aparato TTW-FPK

- i** Con el enfriamiento del entorno se produce agua de condensación en las placas eutécticas refrigeradas. El aparato está equipado con un recipiente colector para la recolección del agua de condensación originada. La acumulación de agua de condensación depende en gran medida de las condiciones medioambientales (temperatura, humedad del aire).

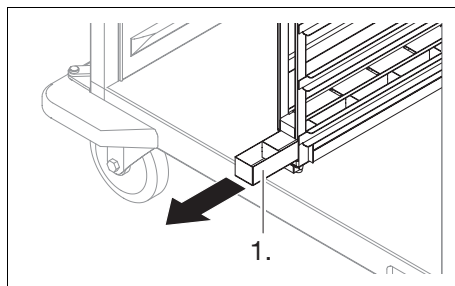


Atención!

¡Peligro de resbalar a causa del agua de condensación derramada!

Si el agua se derrama fuera del aparato, existe peligro de resbalar.

- Vacíe regularmente el recipiente colector.
 - Seque completamente el agua de condensación derramada.
-
- Abra las puertas del aparato.
 - ↳ Subcapítulo "Abrir la puerta" en la página 11.
 - Retire el recipiente colector del aparato tirando del asa moldeada lentamente (1).



- Vacíe el recipiente colector.
- Introduzca el recipiente colector en la posición inferior de la pared intermedia.

Colocación de los acumuladores de frío

- i** La pared intermedia del aparato está diseñada para la recolección de placas eutécticas del tamaño GN 1/1.

**Atención!****¡Congelaciones locales!**

Un contacto prolongado con las placas eutécticas prerrefrigeradas pueden producir congelaciones.

- No toque las placas eutécticas prerrefrigeradas sin protección (p. ej. guantes).

-
- ✓ Placas eutécticas prerrefrigeradas
 - ✓ Recipiente colector de agua de condensación vacío instalado en la pared intermedia
 - Abra las puertas del aparato.
 - ↳ Subcapítulo "Abrir la puerta" en la página 11.
 - Introduzca las placas eutécticas con el lado estrecho hacia delante de abajo hacia arriba en la pared intermedia.
 - Cierre las puertas del aparato.
-

Cargar el aparato

- ✓ En las bandejas Gastronorm/Euronorm los alimentos se cubren con tapa
 - ✓ En las bandejas compactas la parte inferior y superior de la bandeja se bloquea con una barra de enclavamiento
 - Abra las puertas del aparato.
 - ↳ Capítulo "Abrir la puerta" en la página 11.
 - En caso de carga parcial, cárguelo de abajo hacia arriba para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato.
 - Introduzca la bandeja de forma que se apoye los bordes de la bandeja en las guías. En las bandejas Gastronorm y Euronorm asegúrese de que los bordes de la bandeja no se apoyen en los relieves para el seguro contra vuelco.
 - Cierre las puertas del aparato.
 - ↳ Capítulo "Cerrar la puerta" en la página 12.
-

Unir varios carros**Carro de transporte de bandejas con brazo**

- i** Para efectuar un cambio de ubicación se pueden unir aparatos debidamente equipados con ayuda del brazo de tracción y del acoplamiento. Se puede acoplar un aparato individual o aparatos acoplados con el brazo de tracción a una máquina de tracción (máx. 4 aparatos en una máquina de tracción). Para ello se deben tener en cuenta las especificaciones del fabricante de la máquina de tracción (p. ej. la carga de remolque permitida).
- i** La velocidad durante el transporte del aparato en función de tracción debe ser como máximo de 6 km/h.
- i** Cuando el aparato está parado, un muelle mantiene el brazo de tracción presionado contra la pared lateral. Para enganchar el brazo de tracción en el bulón de sujeción del siguiente aparato, debe abatir el brazo de tracción hacia abajo.



Advertencia!

Brazo de levantamiento rápido

Peligro de sufrir lesiones a causa del levantamiento rápido sin control del brazo tensado por muelles.

- Asegúrese de que no haya ninguna extremidad en el radio de giro del brazo.
- Asegure siempre el brazo acoplado con el pasador de seguridad.

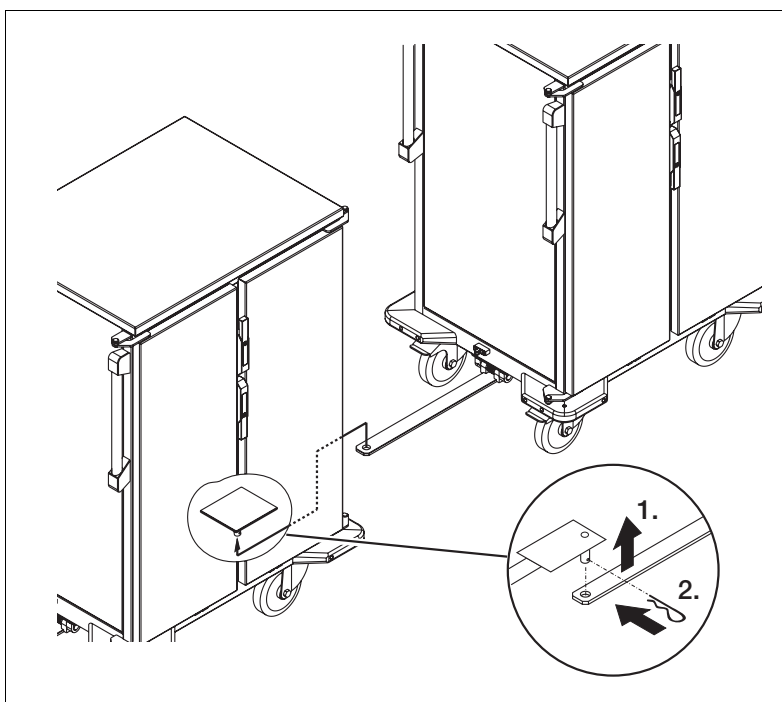


Advertencia!

¡Desacoplado autónomo!

La unión del aparato se puede soltar sola a causa de irregularidades del suelo durante el transporte.

- Asegure siempre el brazo acoplado con el pasador de seguridad.
- Coloque el carro de forma que el lado donde está situado el brazo de tracción quede enfrente al bulón del siguiente carro.
- Quite el pasador de seguridad del bulón (el pasador de seguridad está sujeto al carro con una cadena).
- Abata el brazo de tracción hacia abajo y guíelo por debajo del bulón del otro carro.
- Suelte el brazo de tracción.



El muelle empujará el brazo hacia arriba (1.). El brazo de tracción se encajará en el bulón.

- Coloque el pasador de seguridad en el tornillo correspondiente del bulón (2.).
El brazo de tracción está asegurado.

- i El pasador de seguridad asegura el brazo acoplado en el bulón del carro tractor. Después de acoplarlo, coloque de nuevo el pasador de seguridad en el tornillo correspondiente del bulón. De esta manera se garantiza que el pasador de seguridad no se caiga al suelo y se pierda.

Cambie la ubicación del aparato

- ☞ Cuando el trayecto presente desniveles, se deben tomar medidas preventivas.
 - ☞ Capítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas" en la página 16.
- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ Puertas del aparato cerradas

Atención!

¡Peligro de aprisionamiento del pie!

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

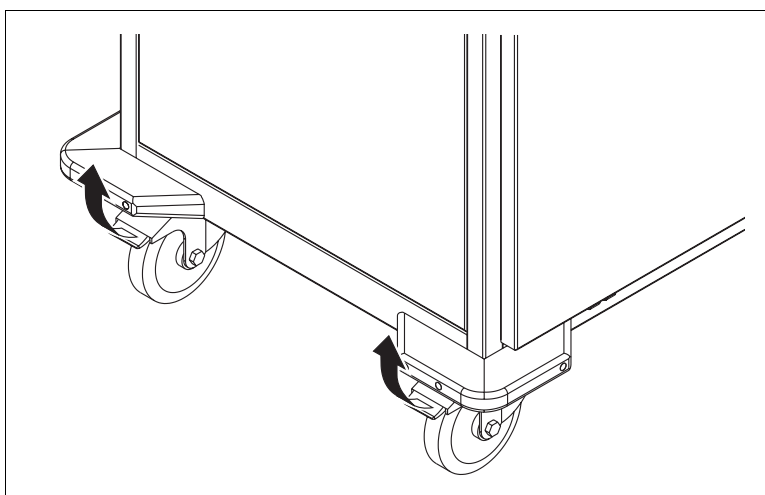
- Tenga cuidado de no introducir el pie entre los frenos de las ruedas y la esquina protectora.

Advertencia!

¡Visibilidad limitada!

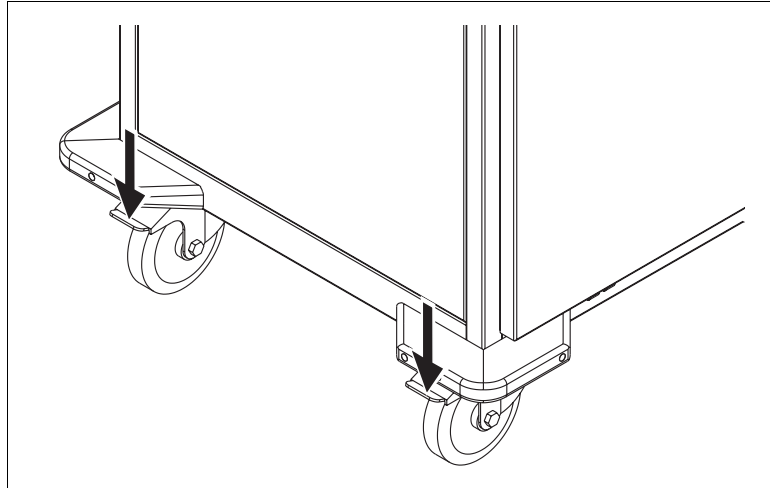
Al empujar el aparato, la presencia de personas delante del aparato puede pasar inadvertida, con el consiguiente riesgo de lesiones. La visibilidad limitada puede provocar daños en el aparato o en objetos situados delante del mismo.

- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
 - Empuje el aparato siempre con las dos manos.
 - Encaje el aparato de forma que las manos queden a una distancia suficiente entre los mangos deslizantes y la pared u otros objetos y no puedan quedar atrapadas.
- Suelte los frenos de las ruedas.



- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta su nueva ubicación.

- Bloquear los frenos de las ruedas.



**Desplazamiento por rampas,
huecos, superficies inclinadas**

- ✓ Dos personas
- ✓ En caso de carga parcial, cargue el aparato de abajo a arriba

⚠ Advertencia!

¡Vuelco del aparato!

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

- Jamás empuje el carro por una superficie (p. ej. rampa) con una inclinación $>10^\circ$.

⚠ Advertencia!

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

En rampas puede ocurrir que la capacidad de frenado de los frenos de las ruedas no sea suficiente. El aparato puede ponerse en movimiento lesionando a alguna persona.

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

Modelo del aparato con cuatro ruedas directrices y dos ruedas fijas

⚠ Advertencia!

Desplazamiento lateral incontrolado del carro

Al pasar un carcavón, o en la zona inferior de una rampa, puede ocurrir que los rodillos de caballete queden suspendidos en el aire. En este caso el aparato podría desplazarse lateralmente de forma incontrolada lesionando a alguna persona.

- Empuje el aparato siempre con otra persona al pasar por rampas o carcavones.
 - Empuje el aparato siempre con sumo cuidado al pasar por rampas o carcavones.
 - Al pasar por rampas u hoyos debe tener siempre cuidado de que el carro no se desplace incontroladamente hacia los lados.
-
-

- Compruebe primero que no hay peligro al pasar por rampas, carcavones o superficies con inclinación transversal.
- El carro debe ser empujado cuidadosamente por dos personas (una en cada extremo del aparato) al pasar por una rampa, carcavón o superficie con inclinación transversal.

Conservar los alimentos fríos

Modelo del aparato de doble pared, aislada

- i Sin embargo, el aparato se puede utilizar para mantener fríos los platos 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 las placas eutécticas prerrefrigeradas en las guías superiores.

Modelo del aparato con refrigeración pasiva

- i Sin embargo, el aparato se puede utilizar para mantener fríos los platos 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 las placas eutécticas prerrefrigeradas en la pared intermedia.
- ☞ Subcapítulo "Colocación de los acumuladores de frío" en la página 13.

Mantener calientes los alimentos

Modelo del aparato de doble pared, aislada

- i En combinación con los acumuladores de calor apropiados y con tapas o las partes superiores de la bandeja se puede utilizar el aparato para el mantenimiento en caliente de alimentos durante un corto espacio de tiempo.
- ☞ En cualquier caso, el aparato no es adecuado para mantener calientes los platos durante un largo espacio de tiempo. Se deben observar las normas pertinentes.

Distribuir los alimentos

Advertencia!

¡Vajilla caliente!

La vajilla puede estar caliente y provocar quemaduras.

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

Advertencia!

¡Alimentos líquidos calientes!

Los alimentos calientes pueden derramarse y originar quemaduras.

- Mantenga las bandejas en posición horizontal.
- Evite movimientos bruscos de la bandeja.

- Abra completamente la puerta del aparato (270°) y presione en el lado estrecho del carro de transporte de bandejas.
 - ↳ Capítulo "Abrir la puerta" en la página 11.
 - Extraiga las bandejas.
- ☞ Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.
- ↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 21.

Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio



Peligro!

¡Riesgo de que los niños se queden encerrados!

Los niños no pueden abrir solos las puertas cerradas del aparato y existe peligro de asfixia.

- Dejar el aparato vacío con las puertas abiertas.
 - Dejar el aparato de forma que sea inaccesible para los niños.
-

Ayuda en caso de problemas

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Acción
Manejo/cuidados incorrectos.	■ Elimine las zonas de corrosión. ↳ Subcapítulo "Eliminar la corrosión en el acero inoxidable" en la página 25. ■ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Acción
Daños ocasionados durante el transporte, el cambio de ubicación o cualquier otra influencia externa.	■ Poner el aparato fuera de servicio. ■ Asegure el aparato contra una puesta en marcha accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 26.

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable Resistente a la corrosión

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la formación de una capa pasiva en la superficie del material. La capa pasiva consiste en una capa de óxido que se forma mediante una reacción química del oxígeno disponible en el entorno de la superficie del material con los elementos de aleación del acero inoxidable. Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solas (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 consumen oxígeno) que se concentran y/o entran en contacto en la superficie del material cuando hay temperaturas altas se pueden contrarrestar mediante el tratamiento con ácidos con efecto oxidante.

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.

Las impurezas persistentes pueden eliminarse con ayuda de un cepillo (de cerdas plásticas o naturales).

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

Productos de limpieza Superficie plástica

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras BLANCO (utilizar únicamente con agua)



Atención!

Daños materiales

Los productos de limpieza para acero inoxidable o los productos abrasivos rayan la superficie.

■ No utilice productos de limpieza para acero inoxidable o abrasivos.

Además, los productos de limpieza con los siguientes ingredientes causan daños en las superficies plásticas:

- Etanol, isopropanol o alcoholes superiores
- Acetona
- Petróleo
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

■ No utilizar productos de limpieza que contengan disolventes.

Superficies de acero inoxidable

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

- Productos de limpieza comunes en solución acuosa
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras BLANCO (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. BLANCOPOLISH

Cuide el acero inoxidable

- i** Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.
- Mantenga las puertas del aparato abiertas cuando este se encuentre fuera de servicio para permitir la entrada de aire.
- i** Se puede producir corrosión debajo de restos de cal, grasa, almidón y proteínas a causa de la falta de entrada de aire.
- Limpie y retire periódicamente todos los restos de cal, grasa, almidón y proteínas.
- i** El contacto de acero inoxidable con ácidos concentrados, condimentos, sales, etc., puede causar corrosión. Durante la limpieza de azulejos se producen vapores ácidos que también pueden provocar la corrosión.
- Las piezas que no sean de acero inoxidable no deben entrar en contacto con ácidos concentrados, condimentos, sales, etc. durante lapsos de tiempo muy prolongados.
- i** Con el contacto con metales extraños se producen enlaces químicos que pueden corroer el metal.
- No dañe la superficie del acero inoxidable, sobre todo no con otros metales.
- i** Si se pone acero inoxidable en contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso), se puede producir una fuerte corrosión.
- Evite el contacto entre el hierro y el acero.

Limpiar el aparato



Atención!

Peligro de resbalar

Si durante o después de la limpieza gotea o sale agua del aparato existe peligro de resbalar.

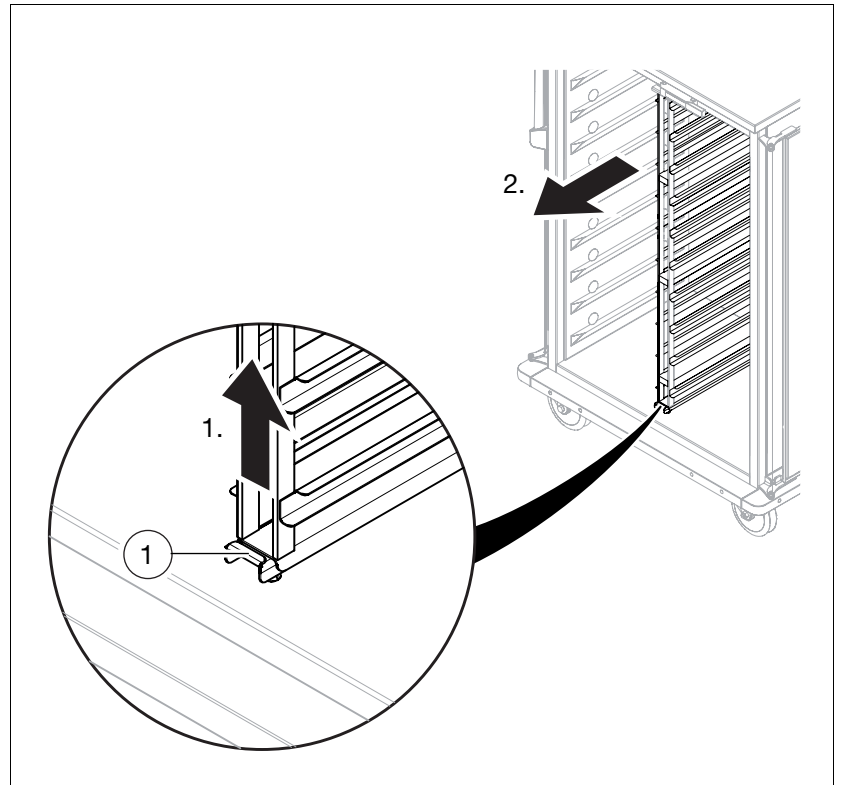
- Seque completamente el agua que haya goteado/salido del aparato.
- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de utilizar productos para la limpieza de acero inoxidable, pase un paño húmedo y séquelo.

Limpiar la estructura interior

Modelo del aparato TTW-FPK

Desmonte la pared intermedia

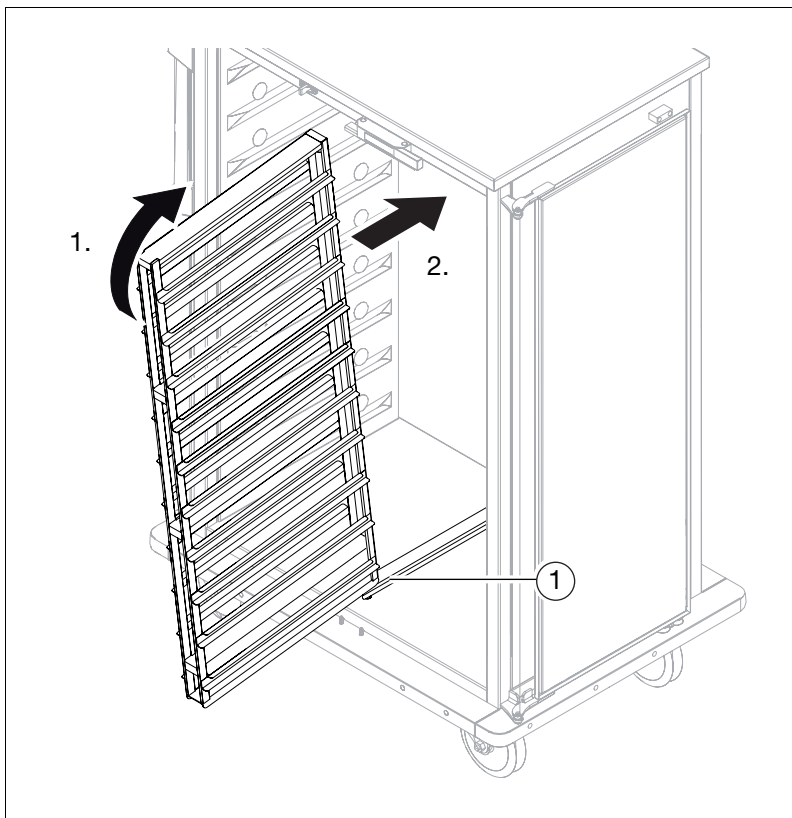
- ✓ Frenos de las ruedas bloqueados
- Abrir las puertas del aparato.
- Retirar la bandeja colectora de agua de condensación.
 - ↳ Subcapítulo "Vacíe el recipiente colector de agua de condensación" en la página 12.
- Levantar la pared intermedia (1.) hasta que se encuentre por encima del bloqueo en el perfil de guía (1).



- Retirar la pared intermedia hacia delante (2.).

Montar la pared intermedia

- ✓ Frenos de las ruedas bloqueados
- Abrir las puertas del aparato.
- Colocar la pared intermedia abajo sobre la guía (1) e insertarla arriba en el carro (1.) hasta que se encuentre en vertical.



- Desplazar la pared intermedia hacia atrás hasta el tope, hasta que el borde delantero encaje en el bloqueo en el perfil de guía.
- Insertar la bandeja colectora de agua de condensación.
 - ↳ Subcapítulo "Vacíe el recipiente colector de agua de condensación" en la página 12.

Mantenimiento

Mantener periódicamente el aparato

- ☞ BLANCO recomienda encargar un mantenimiento periódico del aparato a personal especializado instruido. 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 los frenos de las ruedas

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

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 antigua/fuerte 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 antigua/fuerte 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 %.

Reparación

Personas autorizadas

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

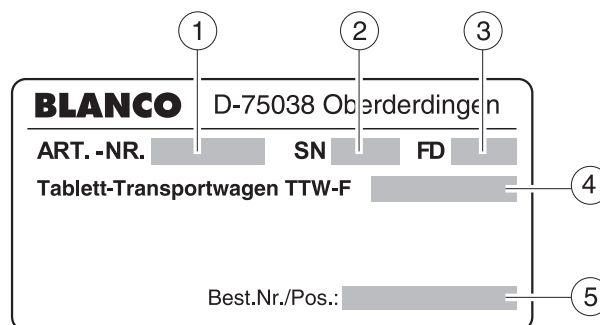
- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO

Descripción de defectos

Comunique al servicio técnico de BLANCO 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 referencia

La placa identificativa se encuentra en una de los lados estrechos del aparato.



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

Sustituir componentes

☞ Los componentes defectuosos únicamente los debe cambiar alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO

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.blanco.de)

Dirección BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Teléfono +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Gestión de residuos

- Desechar el aparato**
- Antes de deshacerse del aparato, deberá inutilizarlo.
 - Entregue el aparato en un centro de gestión de residuos.
 - ☞ Su distribuidor o en BLANCO CS-Service le dará más información sobre la gestión de residuos.
 - ☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 27.

Datos técnicos

Datos generales Dimensiones y pesos – Carro de transporte de bandejas TTW-F/FPK para bandejas Gastronorm (modelo del aparato con diámetro de ruedas de 160 mm)

Modelo	Longitud en mm	Anchura en mm	Altura en mm	Peso en vacío en kg (aprox.)	Carga máx. en kg
TTW-F 16-115 ESZG	927	722	1325	74	72
TTW-F 16-105 ESZG	927	722	1255	68	72
TTW-F 16-115 DSZG TTW-FPK 16-115 DSZG	927	722	1325	88	72
TTW-F 16-105 DSZG	927	722	1255	81	72
TTW-F 20-115 ESZG	927	722	1555	82	90
TTW-F 20-105 ESZG	927	722	1465	77	90
TTW-F 20-115 DSZG TTW-FPK 20-115 DSZG	927	722	1555	99	90
TTW-F 20-105 DSZG	927	722	1465	93	90
TTW-F 24-115 ESDG	1303	722	1325	99	108
TTW-F 24-105 ESDG	1303	722	1255	95	108
TTW-F 24-115 DSDG TTW-FPK 24-115 DSDG	1303	722	1325	116	108
TTW-F 24-105 DSDG	1303	722	1255	110	108
TTW-F 30-115 ESDG	1303	722	1555	114	135
TTW-F 30-105 ESDG	1303	722	1465	107	135
TTW-F 30-115 DSDG TTW-FPK 30-115 DSDG	1303	722	1555	135	135
TTW-F 30-105 DSDG	1303	722	1465	125	135

Dimensiones y pesos – Carro de transporte de bandejas TTW-F/FPK para bandejas Euronorm (modelo del aparato con diámetro de ruedas de 160 mm)

Modelo	Longitud en mm	Anchura en mm	Altura en mm	Peso en vacío en kg (aprox.)	Carga máx. en kg
TTW-F 16-115 ESZE	1017	722	1325	76	72
TTW-F 16-105 ESZE	1017	722	1255	72	72
TTW-F 16-115 DSZE TTW-FPK 16-115 DSZE	1017	722	1325	91	72
TTW-F 16-105 DSZE	1017	722	1255	85	72
TTW-F 20-115 ESZE	1017	722	1555	85	90
TTW-F 20-105 ESZE	1017	722	1465	81	90
TTW-F 20-115 DSZE TTW-FPK 20-115 DSZE	1017	722	1555	103	90
TTW-F 20-105 DSZE	1017	722	1465	98	90
TTW-F 24-115 ESDE	1438	722	1325	105	108
TTW-F 24-105 ESDE	1438	722	1255	100	108
TTW-F 24-115 DSDE TTW-FPK 24-115 DSDE	1438	722	1325	123	108
TTW-F 24-105 DSDE	1438	722	1255	117	108
TTW-F 30-115 ESDE	1438	722	1555	118	135
TTW-F 30-105 ESDE	1438	722	1465	113	135
TTW-F 30-115 DSDE TTW-FPK 30-115 DSDE	1438	722	1555	140	135
TTW-F 30-105 DSDE	1438	722	1465	132	135

Dimensiones y pesos – Carro de transporte de bandejas TTW-F para bandejas Gastronorm y Euronorm (modelo del aparato con diámetro de ruedas de 160 mm)

Modelo	Longitud en mm	Anchura en mm	Altura en mm	Peso en vacío en kg	Carga máx. en kg
TTW-F 16-115 ESEU	756	932	1325	60	72
TTW-F 16-105 ESEU	756	932	1255	58	72
TTW-F 16-115 DSEU	756	932	1325	75	72
TTW-F 16-105 DSEU	756	932	1255	72	72
TTW-F 20-115 ESEU	756	932	1555	66	90
TTW-F 20-105 ESEU	756	932	1465	64	90
TTW-F 20-115 DSEU	756	932	1555	85	90
TTW-F 20-105 DSEU	756	932	1465	81	90
TTW-F 32-115 ESZU	1337	932	1325	100	144
TTW-F 32-105 ESZU	1337	932	1255	98	144
TTW-F 32-115 DSZU	1337	932	1325	119	144
TTW-F 32-105 DSZU	1337	932	1255	116	144
TTW-F 40-115 ESZU	1337	932	1555	113	180
TTW-F 40-105 ESZU	1337	932	1465	109	180
TTW-F 40-115 DSZU	1337	932	1555	137	180
TTW-F 40-105 DSZU	1337	932	1465	131	180

Dimensiones y pesos – Carro de transporte de bandejas TTW-F para bandejas compactas (modelo del aparato con diámetro de ruedas de 160 mm)

Modelo	Longitud en mm	Anchura en mm	Altura en mm	Peso en vacío en kg	Carga máx. en kg
TTW-F 16-115 ESZE	1017	722	1325	76	64
TTW-F 16-115 ESEU	756	932	1325	60	64
TTW-F 16-115 DSZE	1017	722	1325	91	64
TTW-F 16-115 DSEU	756	932	1325	75	64
TTW-F 20-115 ESZE	1017	722	1555	85	80
TTW-F 20-115 ESEU	756	932	1555	66	80
TTW-F 20-115 DSZE	1017	722	1555	103	80
TTW-F 20-115 DSEU	756	932	1555	85	80
TTW-F 24-115 ESDE	1438	722	1325	105	96
TTW-F 24-115 DSDE	1438	722	1325	123	96
TTW-F 30-115 ESDE	1438	722	1555	118	120
TTW-F 30-115 DSDE	1438	722	1555	140	120
TTW-F 32-115 ESZU	1337	932	1325	100	128
TTW-F 32-115 DSZU	1337	932	1325	119	128
TTW-F 40-115 ESZU	1337	932	1555	113	160
TTW-F 40-115 DSZU	1337	932	1555	137	160

Cantidad de compartimentos del aparato y capacidad de las bandejas

Modelo	Cantidad de compartimentos del aparato	Capacidad GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 16-115/105 ESEU/DSEU	1	16 GN o 16 bandejas EN
TTW-F 20-115/105 ESEU/DSEU	1	20 GN o 20 bandejas EN
TTW-F 16-115 ESEU/DSEU	1	16 bandejas compactas
TTW-F 20-115 ESEU/DSEU	1	20 bandejas compactas
TTW-F 16-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 16-115/105 ESZG/DSZG	2	16 bandejas GN

Modelo	Cantidad de compartimentos del aparato	Capacidad GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 20-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 20-115/105 ESZG/DSZG	2	20 bandejas GN
TTW-F 16-115/105 ESZE/DSZE TTW-FPK 16-115/105 ESZE/DSZE	2	16 bandejas EN
TTW-F 20-115/105 ESZE/DSZE TTW-PKF 20-115/105 ESZE/DSZE	2	20 bandejas EN
TTW-F 32-115/105 ESZU/DSZU	2	32 GN o 32 bandejas EN
TTW-F 40-115/105 ESZU/DSZU	2	40 GN o 40 bandejas EN
TTW-F 16-115 ESZE/DSZE	2	16 bandejas compactas
TTW-F 20-115 ESZE/DSZE	2	20 bandejas compactas
TTW-F 32-115 ESZU/DSZU	2	32 bandejas compactas
TTW-F 40-115 ESZU/DSZU	2	40 bandejas compactas
TTW-F 24-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 24-115/105 ESDG/ DSDG	3	24 bandejas GN
TTW-F 30-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 30-115/105 ESDG/ DSDG	3	30 bandejas GN
TTW-F 24-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 24-115/105 ESDE/DSDE	3	24 bandejas EN
TTW-F 30-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 30-115/105 ESDE/DSDE	3	30 bandejas EN
TTW-F 24-115 ESDE/DSDE	3	24 bandejas compactas
TTW-F 30-115 ESDE/DSDE	3	30 bandejas compactas

Distancia entre las molduras de apoyo

105 mm o 115 mm (según modelo)

Capacidad de carga

Componente	Carga distribuida permitida en kg
Parte superior del aparato	25

Medio ambiente

Material

Aparato:

Acero inoxidable, polietileno

Datos de pedido

TTW-F 16-115 ESZG (GN)	Número de artículo:	572 616, 366 448
TTW-F 16-105 ESZG (GN)	Número de artículo:	572 617, 366 448
TTW-F 16-115 DSZG (GN)	Número de artículo:	572 618, 366 448
TTW-F 16-105 DSZG (GN)	Número de artículo:	572 619, 366 448
TTW-F 16-115 ESZE (EN)	Número de artículo:	572 592, 366 444
TTW-F 16-105 ESZE (EN)	Número de artículo:	572 593, 366 444
TTW-F 16-115 DSZE (EN)	Número de artículo:	572 595, 366 444
TTW-F 16-105 DSZE (EN)	Número de artículo:	572 596, 366 444
TTW-F 16-115 ESEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 632, 366 452
TTW-F 16-105 ESEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 633, 366 452
TTW-F 16-115 DSEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 635, 366 452
TTW-F 16-105 DSEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 636, 366 452
TTW-F 16-115 ESEU (compacta)	Número de artículo:	572 634, 366 452
TTW-F 16-115 ESZE (compacta)	Número de artículo:	572 594, 366 444
TTW-F 16-115 DSEU (compacta)	Número de artículo:	572 637, 366 452
TTW-F 16-115 DSZE (compacta)	Número de artículo:	572 597, 366 444
TTW-F 20-115 ESZG (GN)	Número de artículo:	572 620, 366 449
TTW-F 20-105 ESZG (GN)	Número de artículo:	572 621, 366 449
TTW-F 20-115 DSZG (GN)	Número de artículo:	572 622, 366 449
TTW-F 20-105 DSZG (GN)	Número de artículo:	572 623, 366 449
TTW-F 20-115 ESZE (EN)	Número de artículo:	572 598, 366 445
TTW-F 20-105 ESZE (EN)	Número de artículo:	572 599, 366 445
TTW-F 20-115 DSZE (EN)	Número de artículo:	572 601, 366 445
TTW-F 20-105 DSZE (EN)	Número de artículo:	572 602, 366 445
TTW-F 20-115 ESEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 638, 366 453
TTW-F 20-105 ESEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 639, 366 453
TTW-F 20-115 DSEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 641, 366 453

TTW-F 20-105 DSEU (EN+GN)	Número de artículo:	572 642, 366 453
TTW-F 20-115 ESZE (compacta)	Número de artículo:	572 600, 366 445
TTW-F 20-115 ESEU (compacta)	Número de artículo:	572 640, 366 453
TTW-F 20-115 DSZE (compacta)	Número de artículo:	572 603, 366 445
TTW-F 20-115 DSEU (compacta)	Número de artículo:	572 643, 366 453
TTW-F 24-115 ESDG (GN)	Número de artículo:	572 624, 366 450
TTW-F 24-105 ESDG (GN)	Número de artículo:	572 625, 366 450
TTW-F 24-115 DSDG (GN)	Número de artículo:	572 626, 366 450
TTW-F 24-105 DSDG (GN)	Número de artículo:	572 627, 366 450
TTW-F 24-115 ESDE (EN)	Número de artículo:	572 604, 366 446
TTW-F 24-105 ESDE (EN)	Número de artículo:	572 605, 366 446
TTW-F 24-115 DSDE (EN)	Número de artículo:	572 607, 366 446
TTW-F 24-105 DSDE (EN)	Número de artículo:	572 608, 366 446
TTW-F 24-115 ESDE (compacta)	Número de artículo:	572 606, 366 446
TTW-F 24-115 DSDE (compacta)	Número de artículo:	572 609, 366 446
TTW-F 30-115 ESDG (GN)	Número de artículo:	572 628, 366 451
TTW-F 30-105 ESDG (GN)	Número de artículo:	572 629, 366 451
TTW-F 30-115 DSDG (GN)	Número de artículo:	572 630, 366 451
TTW-F 30-105 DSDG (GN)	Número de artículo:	572 631, 366 451
TTW-F 30-115 ESDE (EN)	Número de artículo:	572 610, 366 447
TTW-F 30-105 ESDE (EN)	Número de artículo:	572 611, 366 447
TTW-F 30-115 DSDE (EN)	Número de artículo:	572 613, 366 447
TTW-F 30-105 DSDE (EN)	Número de artículo:	572 614, 366 447
TTW-F 30-115 ESDE (compacta)	Número de artículo:	572 612, 366 447
TTW-F 30-115 DSDE (compacta)	Número de artículo:	572 615, 366 447
TTW-F 32-115 ESZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 644, 366 454
TTW-F 32-105 ESZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 645, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 647, 366 454

TTW-F 32-105 DSZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 648, 366 454
TTW-F 32-115 ESZU (compacta)	Número de artículo:	572 646, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (compacta)	Número de artículo:	572 649, 366 454
TTW-F 40-115 ESZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 650, 366 455
TTW-F 40-105 ESZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 651, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 653, 366 455
TTW-F 40-105 DSZU (EN+GN)	Número de artículo:	572 654, 366 455
TTW-F 40-115 ESZU (compacta)	Número de artículo:	572 652, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (compacta)	Número de artículo:	572 655, 366 455
TTW-FPK 16-115 DSZE	Número de artículo:	573 302, 366 444
TTW-FPK 16-115 DSZG	Número de artículo:	573 306, 366 448
TTW-FPK 20-115 DSZG	Número de artículo:	573 307, 366 449
TTW-FPK 20-115 DSZE	Número de artículo:	573 303, 366 445
TTW-FPK 24-115 DSDE	Número de artículo:	573 304, 366 446
TTW-FPK 24-115 DSDG	Número de artículo:	573 308, 366 450
TTW-FPK 30-115 DSDE	Número de artículo:	573 305, 366 447
TTW-FPK 30-115 DSDG	Número de artículo:	573 309, 366 451
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 316

Accesorios

Bandejas Gastronorm/Euronorm/ compactas	Números de artículo:	↗ Lista de precios de BLANCO
Vajilla	Números de artículo:	↗ Lista de precios de BLANCO
Tapas	Números de artículo:	↗ Lista de precios de BLANCO
Placas eutécticas	Número de artículo:	↗ Lista de precios de BLANCO
Cartas de menú	Número de artículo:	↗ Lista de precios de BLANCO
BLANCO Paño de limpieza de micro fibra de	Número de artículo:	126 999
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable -BLANCOPOLISH	Número de artículo:	511 895

Normas, directivas, sello de calidad

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

DIN 18867-3: Aparatos de cocinas industriales – aparatos móviles – carrosde transporte de bandejas.

BGR 111 (ZH1/37): Reglas para la seguridad y la protección sanitaria en cocinas.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO