

CARRO DE DISTRIBUCIÓN DE  
ALIMENTOS DE B.PRO

SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4

SAG 2/3, SAG L-2/3

CARRO DE LIMPIEZA DE CUBIERTOS  
BTW 9X7

**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.






## Contenido

<b>Acerca de este manual de instrucciones</b>	Convenciones de representación	6
<b>Sobre este producto</b>	Utilización	7
	Condiciones de utilización	7
	Placas indicativas en el producto	8
	Características del producto	8
	Modelo y modelo estándar	9
	Opciones/accesorios del modelo	11
<b>Seguridad</b>	Utilización segura	13
	Obligaciones del comprador	13
	Condiciones de utilización	13
	Transporte	14
	Puesta en funcionamiento	14
	Manejo y funcionamiento	15
	Cambio de la ubicación	17
	Puesta fuera de servicio	19
	Limpieza y cuidados	20
	Higiene	20
	Normas y directivas	20
<b>Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería</b>	Utilización	21
	Campo de aplicación	21
	Obligación de supervisión	21
	Suministro de corriente	21
	Uso indebido como equipo de juego	21
	Uso indebido como vehículo	21
	Uso indebido como lugar de almacenamiento	21
	Frenos de las ruedas bloqueados	21
	Superficies calientes	22
	Estantes de armario	22
	Bisagras de la puerta del aparato	22
<b>Transporte</b>	Comprobar/resolver daños de transporte	23
	Artículos suministrados	23
	Desembalar	23
	Eliminar el material de embalaje	23

<b>Presentación del aparato</b>	Carro de distribución de alimentos SAW	24
	Carro de distribución de alimentos SAG	25
	Carro de limpieza de cubiertos BTW 9x7	26
<b>Puesta en funcionamiento</b>	Realizar la primera limpieza	27
	Requisitos para el funcionamiento	27
	Primera puesta en funcionamiento	27
<b>Manejo y funcionamiento</b>	Ajustar la temperatura nominal	29
	Apertura de la tapa corredera	30
	Cierre de la tapa corredera	30
	Modos de carga	31
	Precalentamiento de bandejas para baño María	32
	Carga en seco de bandejas para baño María	33
	Carga en húmedo de bandejas para baño María (recomendado)	34
	Precalentamiento del estante del aparato/de los estantes del aparato	34
	Carga del estante del aparato/de los estantes del aparato	35
	Encendido/apagado del puente térmico (opcional)	35
	Plegado hacia arriba/plegado hacia abajo del estante	35
	Cambio de la ubicación del aparato	36
	Cambio de la ubicación	37
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	38
	Mantenimiento de calor de los alimentos	38
	Extraer los alimentos	39
<b>Puesta fuera de servicio</b>	Poner el aparato fuera de servicio	40
	Carros de distribución de alimentos y de limpieza de cubiertos SAW y BTW 9x7	41
	Carro de distribución de alimentos SAG	41
<b>Ayuda en caso de problemas</b>	Los LED de funcionamiento no se encienden – no hay tensión de red en el aparato	42
	Los LED de funcionamiento "Calefacción de la bandeja para baño María" se encienden, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente calientes	42
	Los LED de funcionamiento "Radiador térmico" se encienden, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente calientes	42
	Corrosión en piezas de acero inoxidable	42
	La carcasa del aparato está dañada	43
<b>Limpieza y cuidados</b>	Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable	44
	Equipo de protección individual	45
	Intervalo de limpieza	45
	Métodos de limpieza	45
	Productos de limpieza	45
	Limpiar el aparato	46

<b>Mantenimiento</b>	Mantener el aparato regularmente	50
	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	50
	Controlar la junta de la puerta	50
	Cuidar las juntas	50
	Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	50
	Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	50
	Controlar el rascador de agua de condensación	51
<b>Reparación</b>	Personas autorizadas	52
	Descripción de defectos	52
	Sustituir componentes	52
	Piezas de recambio	53
	Dirección	53
<b>Gestión de residuos</b>	Eliminación del aparato	53
<b>Datos técnicos</b>	Datos generales	54
	Datos eléctricos	55
	Medio ambiente	55
<b>Datos de pedido</b>		56
<b>Accesorios</b>		56
<b>Normas, directivas, reglamentos, prescripciones</b>	Normas	57
	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	57
	Reglamentos, prescripciones	57
<b>Trabajos de mantenimiento</b>		58

## Acerca de este manual de instrucciones

<b>Documentación del producto</b>	Este es el traducción del manual de instrucciones original. Dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.
<b>Convenciones de representación</b>	 <b>Indicación importante</b> acerca de excepciones o casos especiales.  <b>Información explicativa</b>  <b>Referencia cruzada</b> a un capítulo.  <b>Requisito</b> que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.  <b>Acción</b> o actividad que debe llevarse a cabo.

---

### **Modelo de aparato XYZ**

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo de aparato u opción del aparato 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** advierte de posibles daños personales o materiales leves.

**Advertencia** advierte de posibles lesiones graves.

**Peligro** advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

## Sobre este producto

**Utilización** El **carro de distribución de alimentos SAW/SAG de B.PRO** ha sido construido para las siguientes utilidades:

- Mantenimiento de calor de alimentos en recipientes Gastronorm
- Transportar alimentos en recipientes Gastronorm
- Distribución de alimentos
- Mantenimiento de calor y transporte de alimentos en bandejas Gastronorm (solo SAG 2/3)

El carro de distribución de alimentos SAW/SAG de B.PRO solo debe utilizarse para el almacenamiento temporal, para el transporte de alimentos en recipientes y para la distribución de alimentos.

El **carro de limpieza de cubiertos BTW 9x7 de B.PRO** ha sido construido para las siguientes utilidades:

- Poner en remojo cubiertos
- Mantenimiento de calor del agua
- Pasar por debajo de mesas de trabajo y sistemas de cinta transportadora

El aparato es especialmente apropiado para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en la hostelería y gastronomía (banquetes, servicio de fiestas) y en los comedores de empresa y escolares (comedores de empresa y escolares).

Los siguientes usos NO están permitidos:

- Funcionamiento de aparatos eléctricos en el espacio útil
- Calentamiento y preparación de alimentos y líquidos
- Transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes
- Uso como sustituto de una escalera, ayuda para subir o estructura para trepar
- Transporte o almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos

**Condiciones de  
utilización**



**Entorno**

El aparato está diseñado para el uso a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C y con una humedad del aire normal (sin condensación) en espacios cerrados o en espacios techados, aunque sin estar expuesto a las condiciones climáticas.

El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

**Placas indicativas en el producto**

En el aparato están instaladas las siguientes placas indicativas opcionales:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	Etiqueta "Máxima capacidad de carga" en la base del aparato SAW en los estantes en la pantalla protectora
	"Advertencia de superficies calientes" según la norma DIN 4844-2 en el puente térmico opcional

- Cambie de inmediato las placas indicativas que no se puedan leer, que estén dañadas o que ya no estén disponibles.

**Características del producto**

**Carro de distribución de alimentos SAW/SAG de B.PRO**

El aparato puede cargarse con recipientes Gastronorm.  
Un mango de seguridad permite el desplazamiento sencillo y seguro del aparato.  
Los protectores de esquina robustos evitan que se produzcan daños.  
En el aparato hay un interruptor de encendido/apagado para iniciar y finalizar el modo de mantenimiento de calor.  
El aparato está equipado con una regulación de temperatura mecánica.  
La regulación de temperatura funciona con un termostato de tubo capilar mecánico.  
Los reguladores giratorios sirven para el ajuste de temperatura progresivo ("10" corresponde a una temperatura de aprox. 95 °C).  
Cada bandeja para baño María cuenta con calentamiento individual.

**Carro de limpieza de cubiertos BTW 9x7**

El aparato sirve para poner en remojo cubiertos sucios.  
Un mango de seguridad permite el desplazamiento sencillo y seguro del aparato.  
Los topes protectores situados sobre las ruedas protegen con posibles daños.  
En el aparato hay un interruptor de encendido/apagado para iniciar y finalizar el modo de mantenimiento de calor.  
El aparato está equipado con una regulación de temperatura mecánica.  
La regulación de temperatura funciona con un termostato de tubo capilar mecánico.  
Los reguladores giratorios sirven para el ajuste de temperatura progresivo ("10" corresponde a una temperatura de aprox. 85 °C).



**Modelo y modelo  
estándar**

Los modelos del carro de distribución de alimentos SAW/SAG/BTW de B.PRO se diferencian en las siguientes características en el modelo estándar correspondiente:

Modelo Versión	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Modelo en acero inoxidable	X	X	X	X
Bandejas para baño María con calentamiento	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Regulaciones de temperatura mecánicas para las bandejas para baño María con regulador giratorio progresivo <sup>1)</sup>	X	X	X	X
Regulaciones de temperatura mecánicas para los estantes del aparato con regulador giratorio progresivo <sup>2)</sup>	—	—	X	X
Regulación de temperatura común en tres estantes del aparato para dos de los tres estantes del aparato	—	—	X	X
Mango frontal	X	—	X	—
Mango lateral	—	X	—	X
Elementos de manejo frontales	X	—	X	—
Elementos de manejo laterales	—	X	—	X
Base del aparato debajo de las bandejas para baño María	X	X	—	—
Cuerpo del aparato y puertas aislados con doble pared	—	—	X	X
Estantes para el alojamiento de recipientes/bandejas GN	—	—	2/3	2/3
Molduras de apoyo (en pares) por cada estante del aparato	—	—	6	6
Cierre automático en las puertas	—	—	X	X
Cuatro ruedas directrices, dos de ellas con freno	X	X	—	—
Dos ruedas directrices con freno, dos ruedas fijas	—	—	X	X

Leyenda	
X	incluido
—	NO incluido

<sup>1)</sup> "10" corresponde a una temperatura de aprox. 95 °C

<sup>2)</sup> "10" corresponde a una temperatura de aprox. 85 °C

Modelo Versión	BTW 9x7
Modelo en acero inoxidable	<b>X</b>
Bandejas para baño María con calentamiento	<b>1</b>
Regulaciones de temperatura mecánicas para las bandejas para baño María con regulador giratorio progresivo <sup>1)</sup>	<b>X</b>
Regulaciones de temperatura mecánicas para los estantes del aparato con regulador giratorio progresivo <sup>2)</sup>	—
Regulación de temperatura común en tres estantes del aparato para dos de los tres estantes del aparato	—
Mango frontal	<b>X</b>
Mango lateral	—
Elementos de manejo frontales	<b>X</b>
Elementos de manejo laterales	—
Base del aparato debajo de las bandejas para baño María	—
Cuerpo del aparato y puertas aislados con doble pared	—
Estantes para el alojamiento de recipientes/bandejas GN	—
Molduras de apoyo (en pares) por cada estante del aparato	—
Cierre automático en las puertas	—
Cuatro ruedas directrices, dos de ellas con freno	<b>X</b>
Dos ruedas directrices con freno, dos ruedas fijas	—

Leyenda	
<b>X</b>	incluido
—	NO incluido

<sup>1)</sup> "10" corresponde a una temperatura de aprox. 95 °C

<sup>2)</sup> "10" corresponde a una temperatura de aprox. 85 °C

Opciones/accesorios del  
modelo

Modelo Versión	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Ruedas de acero inoxidable	X	X	X	X
Ruedas con carcasa de acero galvanizado	X	X	X	X
Ruedas antiestáticas	X	X	X	X
Ruedas de comportamiento neumático	X	X	X	X
Tapa corredera con galería circundante	2/3	—	X	—
Tapa abatible 2/3 a 1/3	2/3/4	—	X	—
Soporte para tapas GN	X	—	X	—
Estante plegable frontal	X	X	X	X
Estante plegable lateral	X	X	X	X
Aislamiento especial entre el compartimento de la pila y el compartimento caliente	—	—	X	—
Altura hasta el borde superior de la cubierta de libre elección entre 700 mm y 899 mm	X	X	—	—
Cuerpo laminado en color	—	—	X	X
Paragolpes circundante	—	—	X	—
Pantalla protectora con altura pasaplatos de 275 mm	X	X	X	X
Pantalla protectora bajada hasta la cubierta	X	X	X	X
Pantalla protectora con radiadores térmicos (un radiador térmico por cada bandeja para baño María)	X	X	X	X
Dispensador de jabón/desinfectante	X	X	X	X

Leyenda	
X	incluido
—	NO incluido

Modelo Versión	BTW 9x7
Ruedas de acero inoxidable	X
Ruedas con carcasa de acero galvanizado	X
Ruedas antiestáticas	—
Ruedas de comportamiento neumático	—
Tapa corredera con galería circundante	—
Tapa abatible 2/3 a 1/3	—
Soporte para tapas GN	—
Estante plegable–frontal	—
Estante plegable–lateral	—
Aislamiento especial entre el compartimento de la pila y el compartimento caliente	—
Altura hasta el borde superior de la cubierta de libre elección entre 700 mm y 899 mm	—
Cuerpo laminado en color	—
Paragolpes circundante	—
Pantalla protectora con altura pasaplatos de 275 mm	—
Pantalla protectora bajada hasta la cubierta	—
Pantalla protectora con radiadores térmicos (un radiador térmico por cada bandeja para baño María)	—
Dispensador de jabón/desinfectante	—

Leyenda	
X	incluido
—	NO incluido

## Seguridad

### Utilización segura



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

- Lea y tenga en cuenta las indicaciones de seguridad antes del primer uso de aparato.
- Lea y tenga en cuenta los datos sobre el uso seguro y sobre todo las advertencias indicadas en esta documentación.

Guarde este manual de instrucciones de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

### Obligaciones del comprador

El comprador será responsable de que todos los usuarios hayan leído este manual antes del primer manejo del aparato.

- Asegúrese de que los usuarios del aparato hayan sido instruidos y que comprendan el manejo y la manipulación de este aparato de acuerdo con este manual de instrucciones.

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

El manejo inadecuado del aparato puede provocar daños personales o materiales graves.

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

- Asegúrese de que los usuarios conozcan y sean capaces de evaluar los peligros relacionados con el aparato.

### Instrucciones a terceras personas

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

### Utilización

El comprador es responsable de que el aparato solo se utilice de forma correcta de acuerdo con la utilización correcta.

- Utilice el aparato solo para la utilización prevista.

### Condiciones de utilización

#### ¡Peligro de vuelco!

El aparato puede volcar y ocasionar daños personales o materiales graves.

- NO utilice el aparato como "sustituto de una escalera" ni permita que sea utilizado por niños como "estructura para trepar".
- Mantenga el aparato alejado de los niños.
- Utilice el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.
- Utilice el aparato solo si se encuentra en perfecto estado.
- Si el aparato está dañado o se produce un funcionamiento incorrecto, NO vuelva a utilizar el aparato, extraiga la clavija de red y solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.

➞ Capítulo "Reparación" en la página 52

**¡Peligro de explosión!**

Si se almacenan recipientes con sustancias explosivas en el aparato y este se pone en funcionamiento, pueden producirse explosiones y, como consecuencia, daños personales y materiales.

- En el aparato no se deben almacenar sustancias explosivas, p. ej. recipientes de aerosoles con gas propelente inflamable.

**Transporte ¡Aparato pesado que puede volcar!**

El transporte inadecuado del aparato puede provocar daños personales o materiales graves.

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

**¡Transporte en un camión o una camioneta de reparto!**

- Transporte el aparato solo en un camión con una rampa de carga suficientemente dimensionada o en una camioneta de reparto.
- Asegúrese de que la rampa de carga NO supere un ángulo de inclinación de 10°.
- Asegure el aparato contra deslizamientos (correas de seguridad).
- ☞ NO utilice como seguro de transporte solo los frenos de las ruedas bloqueados, ya que resultan insuficientes para el transporte.
- Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.
- Utilice barras de seguridad almohadilladas.
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado de forma segura y que no pueda deslizarse durante el transporte ni caerse de la superficie de carga.

**Puesta en funcionamiento ¡Plásticos protectores inflamables!**

Los plásticos protectores que no se hayan retirado pueden incendiarse después de la puesta en funcionamiento.

- Al desembalar el aparato, retire todos los plásticos protectores existentes.

**Descarga eléctrica por carga eléctrica, peligro de cortocircuito!**

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie.

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

- Ponga el aparato en funcionamiento solo después de que haya adoptado la temperatura ambiente.
- El aparato solo debe utilizarse sobre una superficie fija y nivelada.
- NUNCA sitúe el aparato junto a aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (p. ej. lavavajillas).

**¡Tensión de red incorrecta! ¡Falta de protección eléctrica!**

El manejo inadecuado de la clavija de red y de la conexión a la red puede provocar daños personales o materiales graves.

- Asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.
- El aparato solo se debe conectar a una base de enchufe que disponga de un interruptor de protección del aparato frente a corrientes de fuga (interruptor de protección). Asegúrese de que cada fase esté protegida con un máx. de 16 A.

**¡Clavija de red dañada! ¡Cable de red dañado!**

- NO utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.

**¡Sistema eléctrico y base de enchufe de red dañados!**

- Apague el aparato con el conmutador de alimentación antes de desconectarlo del suministro de corriente.
- Enchufe o desenchufe la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se pueden dañar el sistema eléctrico del aparato y/o la base de enchufe de red.
- Para desconectar la clavija de red, tire solo de la carcasa de la clavija de red y NO del cable de red.

**Manejo y funcionamiento**

**¡Aparato no asegurado!**

El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar daños personales y daños materiales.

- Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado.
- Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.
- Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas.

**¡Calidad de los alimentos perjudicada!**

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

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

**Piezas del aparato, objetos y alimentos calientes!**

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

Las bandejas para baño María, las piezas del aparato y los objetos que pueda haber dentro del aparato que estén calientes (p. ej. recipientes Gastronorm) pueden causar quemaduras.

Los alimentos sometidos al mantenimiento de calor pueden provocar quemaduras.

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

**¡Fisuras por vertido provocadas por agua fría en bandejas para baño María calientes!**

Si se vierte agua fría en las bandejas para baño María calientes, el brusco cambio de temperatura puede producir fisuras por vertido de tamaño microscópico que pueden provocar corrosión.

- Antes de llenar agua fría, deje que la bandeja para baño María se enfríe o llene la bandeja para baño María caliente con agua caliente.

Los recipientes Gastronorm y las tapas Gastronorm que sean inadecuados pueden resultar dañadas o provocar daños en el aparato.

- Cubra los recipientes Gastronorm siempre con las tapas.
- Utilice solamente recipientes Gastronorm y tapas Gastronorm que estén identificados con EN 631.

**Parte exterior del aparato caliente!**

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

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

---

***Carro de distribución de alimentos SAG de B.PRO***

**¡Salida de calor al abrir las puertas del aparato!**

La apertura innecesaria de las puertas del aparato en el modo de mantenimiento de calor puede provocar quemaduras o daños materiales. Los alimentos que están dentro del aparato están calientes.

Las puertas del aparato deben permanecer cerradas durante el funcionamiento para garantizar la distribución de la temperatura de manera uniforme y el uso seguro del aparato.

- Evite la apertura innecesaria de las puertas del aparato durante el modo de mantenimiento de calor.

---

***Carro de distribución de alimentos SAW/SAG de B.PRO con tapa corredera***

**¡Peligro de resbalar por el goteo de agua de condensación!**

Si al abrir la tapa corredera gotea agua de condensación sobre el suelo, existe peligro de resbalar. En los recipientes Gastronorm abiertos puede formarse agua de condensación debajo de la tapa corredera.

- Los recipientes Gastronorm que estén llenos con alimentos calientes deben cubrirse siempre con una tapa hermética antes de cerrar la tapa corredera.

---

***Modelo de aparato con pantalla protectora***

**¡Fragmentos de cristal si se rompe el cristal de seguridad!**

La pantalla protectora está formada por un vidrio de seguridad templado (ESG) y presenta una gran resistencia a los golpes y choques.

No pueden aparecer daños imperceptibles en el cristal (p. ej. astillados) como consecuencia de golpes e impactos. El vidrio de seguridad (ESG) templado puede romperse si se utiliza de forma inadecuada y provocar daños materiales. El riesgo de lesiones en caso de rotura es muy bajo, ya que el cristal se desintegra en fragmentos pequeños que parcialmente están enganchados entre sí.

- NO golpee la pantalla protectora con objetos.
  - No deje caer objetos sobre la pantalla protectora.
-



---

### **Modelo de aparato con puente térmico**

#### **¡Rejillas protectoras calientes!**

La cubierta y las partes exteriores del puente térmico se calientan durante el funcionamiento. Las rejillas protectoras de los radiadores térmicos se calientan durante el funcionamiento y pueden provocar quemaduras. Los recipientes y los objetos sensibles a la temperatura (de plástico) pueden resultar dañados y provocar incendios.

- Los radiadores térmicos solo deben ponerse en funcionamiento si no hay recipientes y objetos sensibles a la temperatura (sobre todo de plástico) en o encima de la cubierta.

---

#### **¡Superficies de apoyo sobrecargadas!**

La sobrecarga de la base del aparato (SAW) y del estante plegable puede provocar el vuelco del aparato, daños en las ruedas y daños en objetos colocados.

Además aumenta el riesgo de lesiones, especialmente cerca del aparato.

- Asegúrese de que el peso de los objetos colocados sobre las superficies de apoyo y depositados sea inferior de la máxima carga distribuida.
- NO cargue los componentes con objetos pesados (p. ej. recipientes Gastronorm llenos).
- Compruebe las superficies de apoyo y los estantes regularmente en cuanto a posibles indicios de deformación o de daños.
- Asegúrese de que ninguna persona se sienta sobre las superficies de apoyo o que las utilice de forma inadecuada como ayuda para subir.

#### **¡Tapa corredera sobrecargada!**

- Cargue la tapa corredera como máximo con los máximos valores límites permitidos.

#### **¡Pantalla protectora sobrecargada!**

- No deposite ni coloque objetos sobre la pantalla protectora.

### **Cambio de la ubicación**

#### **¡Daños de transporte y peligros de heridas para las personas!**

La realización de un transporte inadecuado puede provocar daños en el aparato y daños personales o materiales.

- Asegúrese de que la ubicación del aparato cumple los reglamentos, las prescripciones, las normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

#### **¡Peligro de vuelco!**

Este aparato puede volcar y ocasionar daños personales o materiales. Si la puerta está cerrada, el aparato parado es seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°.

- Antes de realizar un cambio de ubicación, se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato.

Al empujar el aparato, podrían resbalar los recipientes Gastronorm o la vajilla fuera del aparato.

- Mantenga cerrada la puerta del aparato durante el cambio de ubicación del mismo.
  - Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de  $<10^\circ$ .
  - Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, será necesario asegurar el aparato con otras medidas contra deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).
  - Antes del transporte del aparato, compruebe la potencia de frenado de las ruedas depositando el aparato sobre una superficie nivelada y bloqueando las ruedas.
  - Compruebe si el aparato se mantiene de forma estable y asegúrese de que el aparato no ruede y no se deslice. Si se detectan indicios de daños en los frenos de las ruedas bloqueados o existe una potencia de frenado defectuosa, NO utilice el aparato y solicite inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s) por un servicio de mantenimiento autorizado.
- 🔗 Capítulo "Reparación" en la página 52

#### **¡Deslizamiento no deseado del aparato!**

Si los frenos de las ruedas bloqueados presentan daños o la potencia de frenado es defectuosa pueden provocar que el aparato ruede de forma descontrolada y ocasione daños personales o materiales.

- NO mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
- Evite los golpes.
- No pase por encima de umbrales o escalones.
- No deslice el aparato sobre suelos irregulares.
- NO tire nunca del aparato, empújelo.

#### **¡Peligro de aplastamiento!**

Durante el desplazamiento del aparato existe el peligro de que las manos queden aprisionadas entre la pared y el aparato y sean aplastadas.

- Asegúrese de que las manos y los dedos se mantengan alejados de la pared o del aparato mientras sea empujado.
- Durante el desplazamiento, preste atención a las personas y a los objetos que pudieran encontrarse delante del aparato.

#### **¡Aparato pesado que puede volcar! ¡Velocidad elevada inadecuada!**

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

En caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas, siempre es necesaria la asistencia de una segunda persona a modo de seguridad.

🔗 Capítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas" en la página 38

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. En cualquier caso, la persona encargada de trasladar el aparato a su nueva ubicación debe estar capacitada para frenar el aparato cargado si es necesario, en caso de emergencia.

- Empuje el aparato siempre con las ZWEI manos utilizando el mango.
- A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias DOS personas (en cada extremo del aparato).
- Traslade el aparato hasta su nueva ubicación siempre a una velocidad adecuada (no superior a 3 km/h, corresponde a caminar de forma lenta).

---

### ***Carro de distribución de alimentos SAW 2/3***

#### **¡Carga deslizante!**

Durante el desplazamiento del aparato puede producirse el deslizamiento de los recipientes Gastronorm/las bandejas Gastronorm fuera del aparato y provocar daños personales y materiales.

- Mantenga cerradas las puertas del aparato durante el cambio de ubicación del mismo.
- 

---

### ***Carro de distribución de alimentos SAW/SAG de con tapa corredera***

#### **¡Peligro de colisión!**

Una tapa corredera abierta puede provocar colisiones y ocasionar daños personales y materiales.

- Cierre la tapa corredera antes de realizar un cambio de ubicación. Solo si la tapa corredera está cerrada se garantiza el control de dirección y de frenado necesario.
- 

---

### ***Carro de distribución de alimentos SAW/SAG con estante plegable***

#### **¡Peligro de colisión!**

El estante que sobresale por encima del cuerpo del aparato puede provocar colisiones y ocasionar daños personales y materiales.

- Pliegue hacia abajo el estante después de su uso y antes de realizar un cambio de ubicación.
- 

## **Puesta fuera de servicio**

### **¡Sistema eléctrico y base de enchufe de red dañados!**

La desconexión con el aparato conectado puede dañar el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.

- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado antes de desconectarlo del suministro de corriente.
- Para desconectar el aparato del suministro de corriente, extraiga la clavija de red.
- Para desconectar la clavija de red, tire solo de la carcasa de la clavija de red y NO del cable de red.
- Conserve la clavija de red en el soporte del enchufe en el aparato.

- Limpieza y cuidados**    **¡Cortocircuito por la penetración de agua en el sistema eléctrico del aparato y en la clavija de red!**
- El aparato debe desconectarse del suministro de corriente para realizar trabajos de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento o para la sustitución de piezas.
  - Conserve la clavija de red en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjala de la humedad, de posibles daños y de la suciedad (inserte la clavija de red en el soporte del enchufe).
- Higiene**    ■ Para el mantenimiento de calor de los alimentos, tenga cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada alimento.
- Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.
- Normas y directivas**    El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.
- Observe las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

## Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería

**Utilización** Esta información adicional describe los peligros residuales adicionales previsibles que pueden producirse por el acceso de niños/adolescentes a este producto.

### PELIGROS GENERALES Y ESPECIALES

**Campo de aplicación** ■ El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones.

**Obligación de supervisión** ■ El aparato NO debe moverse o utilizarse sin vigilancia.  
La obligación de supervisión se rige básicamente según las leyes y prescripciones aplicables respectivamente de los organismos nacionales correspondientes, como p. ej. del legislador, de las asociaciones profesionales, prescripciones a nivel regional o municipal y/u otros organismos.

**Suministro de corriente** La utilización de un aparato de funcionamiento eléctrico supone una obligación de supervisión mayor para la persona encargada de la supervisión.  
■ No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

### B.PRO recomienda:

- Conecte el aparato en bases de enchufe que puedan desconectarse mediante un interruptor principal/central.
- Asegúrese de que este interruptor principal/central esté instalado fuera del alcance de los niños.
- Evite que el cable de red esté sometido a carga por tracción.  
Esto también se aplica para la utilización de un cable helicoidal.

**Uso indebido como equipo de juego** El uso indebido como equipo de juego puede volcar el aparato y provocar daños personales.  
■ El aparato NO debe utilizarse para escalar por el mismo.

**Uso indebido como vehículo** El aparato tiene un peso elevado y, por lo tanto, tiene un potencial energético elevado cuando está en movimiento. Debido al uso indebido como vehículo pueden producirse lesiones a las personas, como p. ej. pueden ser atropelladas o aplastadas.  
■ El aparato NO debe utilizarse como vehículo o medio de transporte.  
■ Está PROHIBIDO tumbarse debajo del aparato.

**Uso indebido como lugar de almacenamiento** ■ El aparato NO debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

**Frenos de las ruedas bloqueados** Los frenos de las ruedas bloqueados tienen aberturas que están condicionadas por las características técnicas. En caso de accionamiento sin vigilancia de los frenos de las ruedas bloqueados, pueden provocarse aplastamientos en las extremidades que se introduzcan en las aberturas. Además, el aparato puede ponerse en movimiento como consecuencia de la apertura accidental de un freno de las ruedas bloqueado.  
■ Cuando el aparato se posicione en su ubicación determinada después de un cambio de ubicación o si es necesario un cambio de ubicación, deben accionarse los frenos de las ruedas bloqueados disponibles.

**Superficies calientes**

El aparato puede presentar superficies calientes con temperaturas de las superficies > 60 °C. Esto está condicionado técnicamente para garantizar la utilización prevista y las características técnicas y/o las características de rendimiento del aparato garantizadas por B.PRO. Las altas temperaturas de las superficies pueden provocar quemaduras en caso de tiempos de contacto prolongados.

**Estantes de armario**

**Peligro de que los niños se queden encerrados!**

El SAG dispone de estantes de armario en la base con un tamaño suficiente, a cuyo interior podrían acceder los niños.

- NUNCA deje el aparato sin vigilancia.
- Antes de la puesta en funcionamiento y eliminación del aparato, compruebe si hay niños u otros seres vivos en estos estantes de armario.

**Bisagras de la puerta del  
aparato**

**Aplastamiento en las extremidades!**

El aparato dispone de bisagras de la puerta en las que pueden quedar atrapadas y resultar aplastadas las extremidades (p. ej. dedos).

Al abrir y cerrar la puerta del aparato existe peligro de aplastamiento de las extremidades.

- Al abrir y cerrar la puerta deberá asegurarse de que no haya extremidades en la apertura de la puerta o en las bisagras de la puerta.

## Transporte

### Comprobar/resolver daños de transporte

- ❶ 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.
- Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, compruebe 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 mediante el albarán a B.PRO.  
– o bien –
- NO acepte el aparato y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.

### Artículos suministrados

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

Los artículos suministrados incluidos de forma estándar son los siguientes:

- (1) Carro de distribución de alimentos de B.PRO o carro de limpieza de cubiertos de B.PRO
- (2) Manual de instrucciones

### Desembalar

- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin.
- NO rompa y NO corte el embalaje de transporte.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.
- Retire los plásticos protectores existentes en el interior de los estantes (solo SAG).

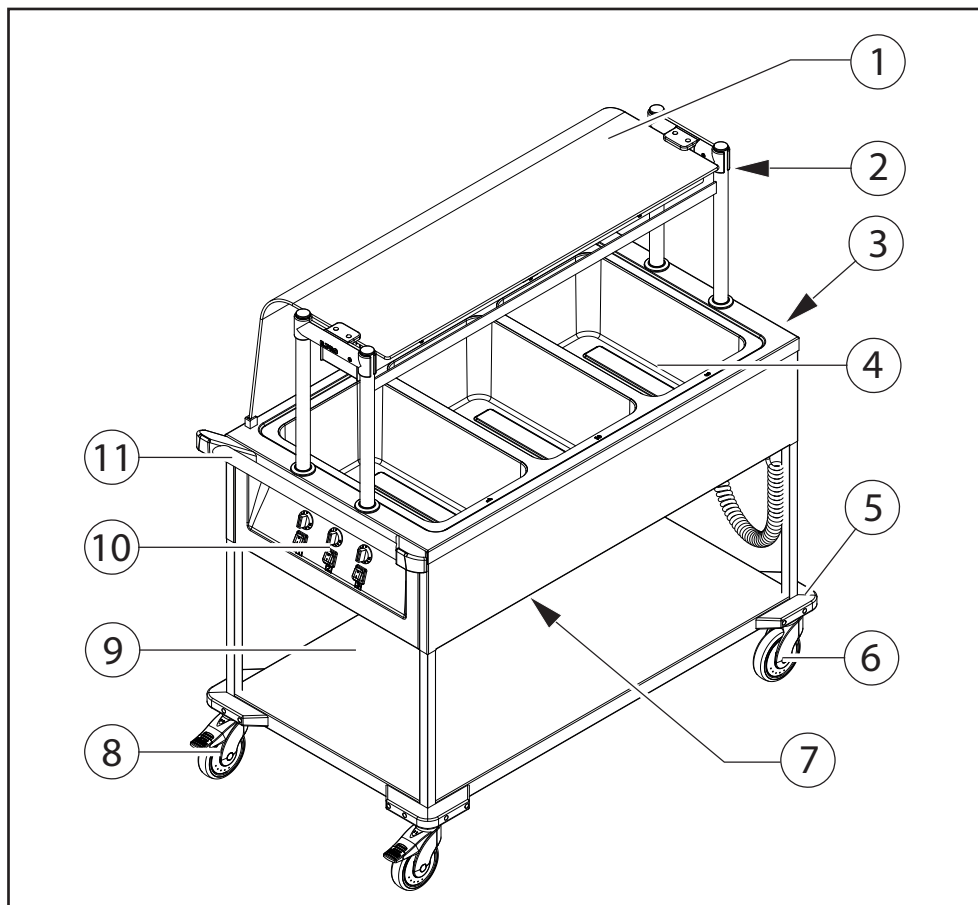
### Eliminar el material de embalaje

Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.

- Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

## Presentación del aparato

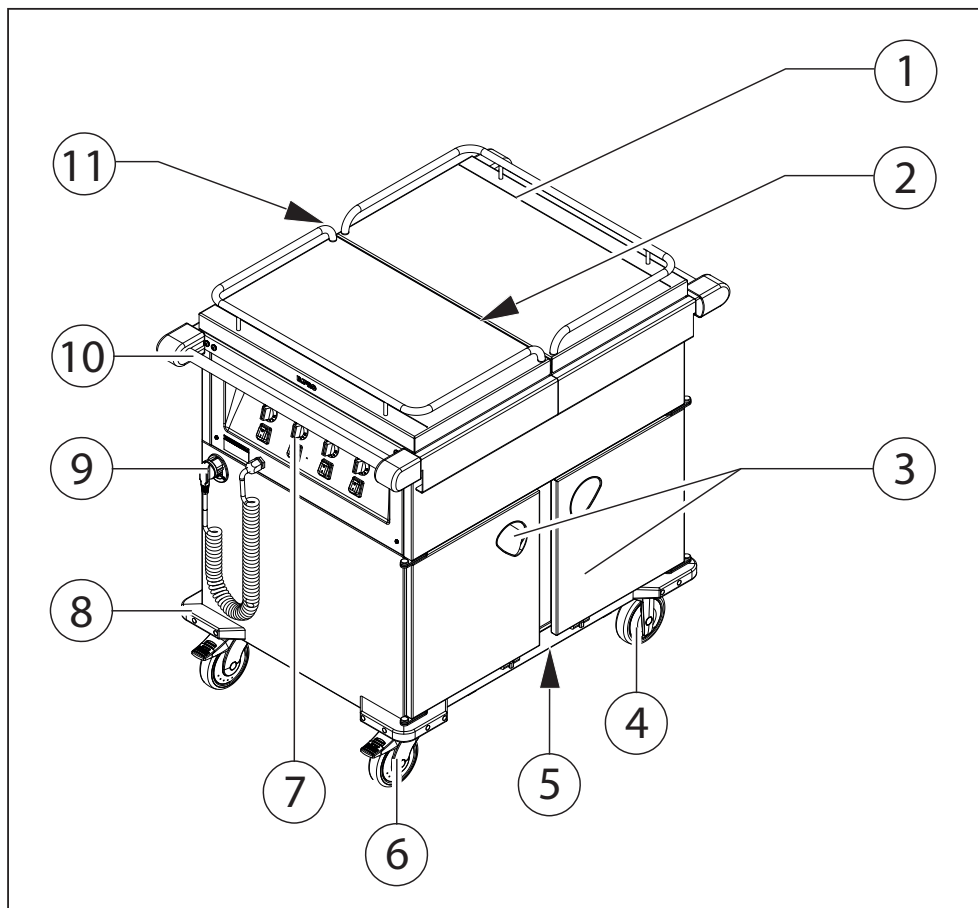
### Carro de distribución de alimentos SAW



- (1) Pantalla protectora opcional de cristal de seguridad ESG cerrada  
(o con altura pasaplatos de 275 mm)
- (2) Puente térmico opcional de acero inoxidable con un radiador cerámico por bandeja para  
baño María, sin regulación, con conexión separada
- (3) Cable de red con soporte del enchufe
- (4) Bandejas para baño María
- (5) Protector de esquina
- (6) Rueda directriz
- (7) Tubo de desagüe con llave de cierre para cada pila
- (8) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (9) Base del aparato
- (10) Interruptor de encendido/apagado y regulador giratorio para la regulación de temperatura  
(SAW L-2/3/4: dispuesto en el lado longitudinal del aparato)
- (11) Mango  
(SAW L-2/3/4: dispuesto en el lado longitudinal del aparato)

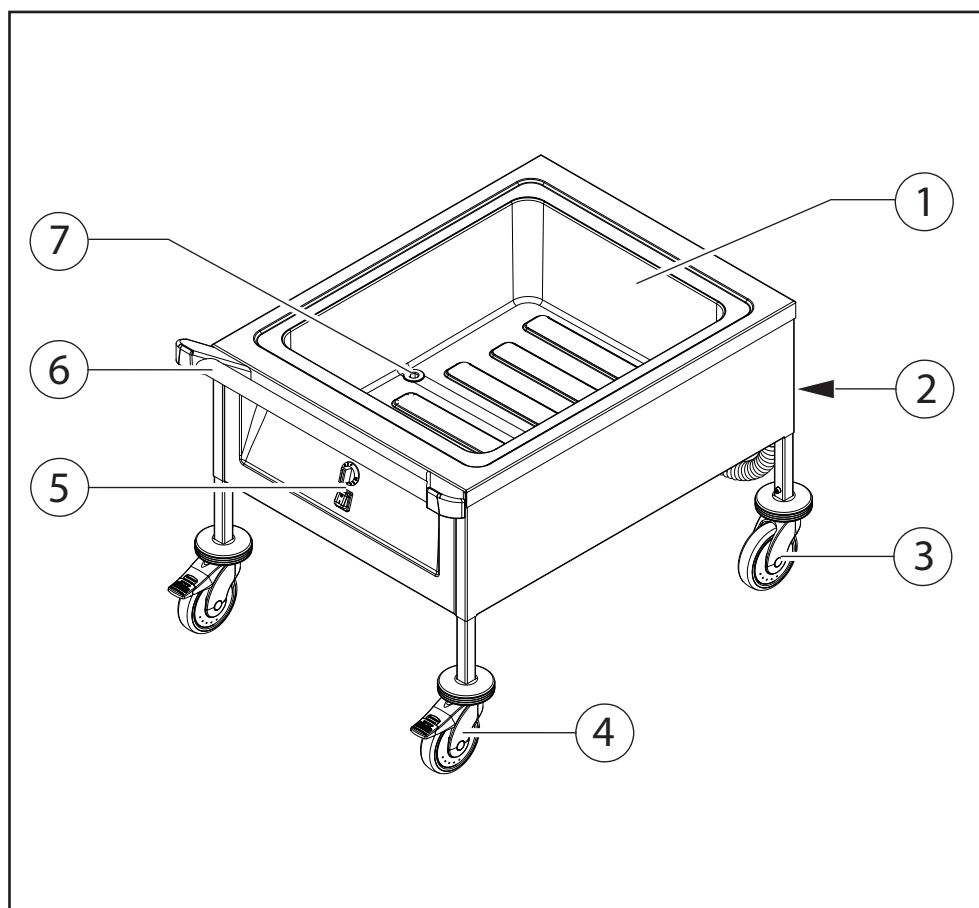


Carro de distribución de  
alimentos SAG



- (1) Tapa corredera con galería (opcional)
- (2) Bandejas para baño María
- (3) Puertas del aparato con mangos de las puertas
- (4) Rueda fija
- (5) Tubo de desagüe común para todas las pilas  
(en el centro debajo de la base del aparato)
- (6) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (7) Interruptor de encendido/apagado y regulador giratorio para la regulación de temperatura  
(SAG L-2/3: dispuesto en el lado longitudinal del aparato)
- (8) Protector de esquina
- (9) Cable de red con soporte del enchufe
- (10) Mango
- (11) Llave de cierre para cada pila

Carro de limpieza de  
cubiertos BTW 9x7



- (1) Bandejas para baño María
- (2) Cable de red con soporte del enchufe
- (3) Rueda directriz
- (4) Rueda directriz con freno
- (5) Interruptor de encendido/apagado y regulador giratorio para la regulación de temperatura
- (6) Mango
- (7) Tubo de descarga con grifo de desagüe

## Puesta en funcionamiento

### Realizar la primera limpieza

Tras la entrega, debe realizarse una primera limpieza del aparato.

- Retire por completo los cartones, el embalaje protector de papel, las láminas y la cinta adhesiva.
- Limpie las superficies con los productos de limpieza adecuados.  
↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 44

### Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco.
- ✓ El aparato y la clavija de red no tienen defectos conocidos ni daños visibles.
- ✓ Los plásticos de protección se han retirado.



#### ¡Atención!

#### ¡Tensión de red incorrecta, frecuencia de red incorrecta!

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

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

### Primera puesta en funcionamiento

Durante la primera puesta en funcionamiento, el material aislante se calienta y puede despedir un olor desagradable.

#### B.PRO recomienda:

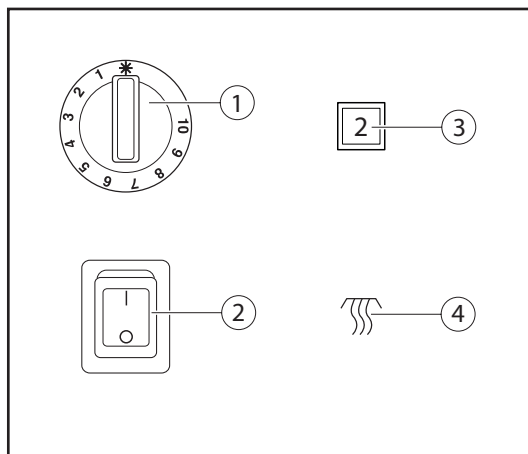
- Antes del primero uso, caliente los estantes del aparato y las bandejas para baño María durante aprox. 2 horas.
- Para ello, prepare cada bandeja para baño María.  
↳ Capítulo "Carga en húmedo de bandejas para baño María (recomendado)" en la página 34
- Por motivos energéticos, cubra las bandejas para baño María durante el tiempo del primer calentamiento con una tapa adecuada (p. ej. tapa GN).
- ✓ Puertas del aparato cerradas.

**Realización de la primera puesta en funcionamiento**

- Asegúrese de que no quedan plásticos protectores en los estantes y en el exterior en el aparato.
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en los estantes del aparato o en las bandejas para baño María.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
- Conecte todos los estantes del aparato y las bandejas para baño María con el interruptor de encendido/apagado correspondiente.  
El LED de funcionamiento se enciende.
- Coloque el regulador giratorio en el nivel máximo.
- Caliente los estantes del aparato y las bandejas para baño María durante aprox. 2 horas.
- Desconecte todos los estantes del aparato y las bandejas para baño María con el interruptor de encendido/apagado correspondiente.  
El LED de funcionamiento se apaga.
- Ventile los estantes del aparato.

## Manejo y funcionamiento

### Ajustar la temperatura nominal



- (1) Regulador giratorio para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato
- (2) Interruptor de encendido/apagado con LED de funcionamiento
- (3) Identificación del número de pila o del número de estante  
(solo en el SAW/BTW 9x7)
- (4) Identificación del puente térmico opcional  
(solo SAW/SAG)

La temperatura nominal deseada en el aparato puede ajustarse mediante el regulador giratorio de forma progresiva para cada bandeja para baño María individualmente o para cada estante del aparato.

El valor de ajuste "10" equivale a una temperatura nominal máxima de aprox. 95 °C.

---

### **Carro de distribución de alimentos SAG 2**

La temperatura nominal deseada en el aparato se puede ajustar mediante el regulador giratorio de forma progresiva para ambos estantes del aparato.

El valor de ajuste "10" equivale a una temperatura nominal máxima de aprox. 85 °C.

---

---

### **Carro de distribución de alimentos SAG 3**

La temperatura nominal deseada en el aparato se puede ajustar progresivamente mediante el regulador giratorio.

El estante del aparato derecho (estante 5) es regulable individualmente.

El estante del aparato central e izquierdo (estante 4) solo es regulable de forma conjunta.

El valor de ajuste "10" equivale a una temperatura nominal máxima de aprox. 85 °C.

---

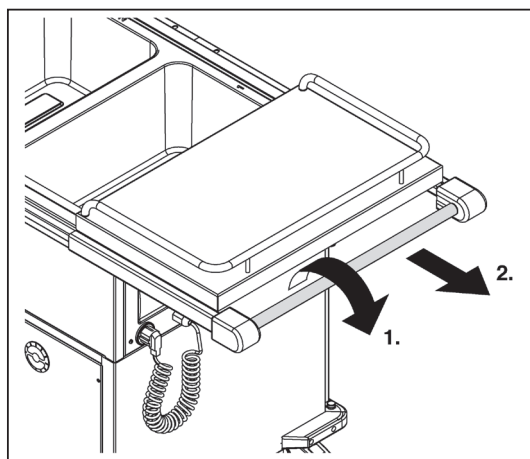
La regulación de temperatura mecánica se basa en un termostato de tubo capilar.

- Ajuste el regulador giratorio de la pila del aparato o del estante del aparato correspondiente en el nivel deseado.

**Apertura de la tapa  
corredera**

**Carro de distribución de alimentos SAW/SAG de con tapa corredera**

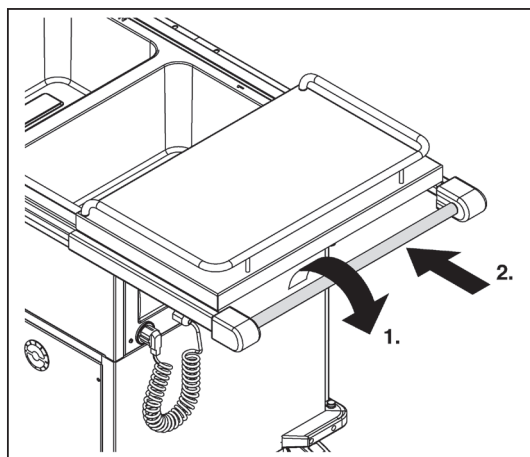
- Sujete el mango con las dos manos.
- Gire el mango ligeramente hacia arriba (1.).
- Tire del mango (2.).



**Cierre de la tapa  
corredera**

**Carro de distribución de alimentos SAW/SAG de con tapa corredera**

- ✓ Recipiente Gastronorm cubierto con tapa hermética, si hay alimentos calientes en recipientes Gastronorm
  - Sujete el mango con las dos manos.
  - Gire el mango ligeramente hacia arriba (1.).
  - Desplace la tapa corredera hasta el centro del carro (2.).
- La tapa corredera se encaja.



**Modos de carga Las bandejas para baño María se pueden cargar de las dos siguientes formas:**

- Modo de carga con agua  
(forma de carga recomendada generalmente)
- Modo de carga en seco  
(solo con una potencia de calentamiento de 700 W)

**Modo de carga con agua con recipientes Gastronorm — forma de carga recomendada generalmente**

- Enganche los recipientes Gastronorm en las bandejas para baño María llenas con agua caliente.  
La cantidad de llenado prescrita es de 4 litros.

**B.PRO recomienda:**

- Carga con una cantidad de alimentos reducida, precaliente las bandejas para baño María.

**Ventajas del modo de carga con agua:**

- Muy buena transmisión del calor al/a los recipiente/s Gastronorm mediante vapor caliente.
- El agua empleada es una buena reserva de calor.

**Procedimiento en caso de modo de carga con agua:**

- ↳ Capítulo "Carga en húmedo de bandejas para baño María (recomendado)" en la página 34

**Modo de carga seco con recipientes Gastronorm**

- Enganche los recipientes Gastronorm en las bandejas para baño María secas.

**B.PRO recomienda:**

- Cargue el aparato solo con cantidades de alimentos reducidas, precaliente las bandejas para baño María.

**Procedimiento en caso de modo de carga seco:**

- ↳ Capítulo "Carga en seco de bandejas para baño María" en la página 33

**B.PRO recomienda:**

La carga con recipientes Gastronorm GN de acero inoxidable.

Estos ofrecen una conductividad térmica mejor en comparación con los recipientes Gastronorm de plástico. 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**.

- Utilice recipientes Gastronorm con asas en arco universales que permitan levantar los recipientes fácilmente para extraerlos del aparato.
- Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas.

**Pre calentamiento de  
bandejas para baño  
María**



**¡Advertencia!**

**Alimentos líquidos calientes!**

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

- Cierre siempre los recipientes Gastronorm con la tapa hermética.
- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.



**¡Atención!**

**¡Fisuras por vertido provocadas por agua fría en bandejas para baño María calientes!**

Si se vierte agua fría en las bandejas para baño María calientes, el brusco cambio de temperatura puede producir fisuras por vertido de tamaño microscópico que pueden provocar corrosión. Los recipientes Gastronorm y las tapas Gastronorm que sean inadecuados pueden resultar dañadas o provocar daños en el aparato.

- Antes de llenar agua fría, deje que la bandeja para baño María se enfríe o llene las bandejas para baño María calientes con agua caliente.
- Cubra los recipientes Gastronorm siempre con las tapas.
- Utilice solamente recipientes Gastronorm y tapas Gastronorm que estén identificados con EN 631.



**¡Advertencia!**

**¡Tapas calientes sobre los recipientes Gastronorm y puente térmico caliente!**

Al encender el puente térmico, se calentarán las tapas que puedan encontrarse sobre los recipientes Gastronorm y la parte inferior del puente térmico.

Las piezas calientes pueden provocar quemaduras.

- Antes de encender el puente térmico, retire las tapas de los recipientes Gastronorm.
- NO toque el puente térmico en la parte inferior.

- ① Cada bandeja para baño María es divisible longitudinalmente mediante un travesaño de colocación y transversalmente mediante uno o dos travesaños de colocación. Si se utilizan uno o dos travesaños de colocación transversalmente, se pueden enganchar recipientes Gastronorm GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 y GN 1/9 en las bandejas para baño María.
- Si se utiliza un travesaño de colocación longitudinalmente, se pueden enganchar recipientes Gastronorm GN 2/4, GN 1/4 y GN 1/6 en las bandejas para baño María.
- Los travesaños de colocación se pueden pedir como accesorio a B.PRO.  
(Para consultar el número de referencia, véase la lista de precios de B.PRO)

**Ejemplo de carga**

con un travesaño de colocación transversalmente:

un recipiente Gastronorm GN 1/2 y dos recipientes Gastronorm GN 1/4.



**B.PRO recomienda:**

Cuando una gran parte de la bandeja para baño María se carga con alimentos calientes no es necesario un precalentamiento.

Si solo se introduce una pequeña cantidad de alimentos calientes, precaliente las pilas durante aprox. 30 minutos antes de la carga.

- ✓ Bandeja para baño María limpia y seca
- ✓ Bandeja para baño María aún no cargada

---

**Carros de distribución de alimentos y de limpieza de cubiertos SAW y BTW 9x7**

- ✓ Llave de cierre/llaves de cierre cerrada/s debajo de las bandejas para baño María
- 

---

**Carro de distribución de alimentos SAG**

- ✓ Llaves de cierre cerradas
  - ✓ Los nervios centrales de los botones giratorios en la parte trasera del aparato están en posición horizontal
- 

- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en la bandeja para baño María.
- Para el modo de carga con agua, llene agua caliente en las bandejas para baño María utilizadas hasta la marca.  
La cantidad de llenado prescrita es de 4 litros. Después de un tiempo de precalentamiento de aprox. 30 minutos se habrán calentado las bandejas para baño María llenas con 4 litros de agua hasta aprox. +70 °C.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
- Encienda las bandejas para baño María deseadas con el interruptor de encendido/apagado correspondiente.  
El LED de funcionamiento se enciende.
- En caso necesario, modifique la temperatura nominal en el regulador giratorio.  
🔧 Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 29  
La bandeja para baño María se calienta a la temperatura nominal ajustada.
- Precaliente la bandeja para baño María durante aprox. 30 minutos.

**Carga en seco de  
bandejas para baño  
María**

**B.PRO recomienda:**

Modo de carga con agua – debido a la mejor transmisión del calor a los recipientes Gastronorm.

**Carga de la bandeja para baño María con recipientes Gastronorm**

- ✓ Bandeja para baño María precalentada en caso necesario (cantidad de alimentos reducida)
- ✓ Recipientes Gastronorm y alimentos calentados
- ✓ Recipientes Gastronorm en perfecto estado  
(p. ej. borde no deformado o afilado)
- ✓ Recipientes Gastronorm tapados  
(recipientes con alimentos líquidos con tapa hermética)
- Coloque el travesaño de colocación o los travesaños de colocación correspondientes en caso necesario.
- Enganche los recipientes Gastronorm en las bandejas para baño María.

**Carga en húmedo de  
bandejas para baño  
María (recomendado)**

**B.PRO recomienda:**

Para reducir el tiempo de precalentamiento o incluso ahorrarse el precalentamiento, llene las bandejas para baño María con agua HEISSEM.

- ✓ Bandeja para baño María limpia y vacía
- ✓ Grifo de desagüe de la bandeja para baño María cerrado
- Llene agua caliente en la bandeja para baño María.  
La cantidad de llenado prescrita es de 4 litros.

**Carga de la bandeja para baño María con recipientes Gastronorm**

- ✓ Llene la bandeja para baño María respectivamente con 4 litros de agua caliente  
(cantidad de llenado prescrita)
- ✓ Bandeja para baño María precalentada en caso necesario  
(cantidad de alimentos reducida)
- ✓ Recipientes Gastronorm y alimentos calentados
- ✓ Recipientes Gastronorm en perfecto estado  
(p. ej. borde no deformado o afilado)
- ✓ Recipientes Gastronorm tapados  
(recipientes con alimentos líquidos con tapa hermética)
- Coloque el travesaño de colocación o los travesaños de colocación correspondientes en caso necesario.
- Enganche los recipientes Gastronorm en las bandejas para baño María.

**Precalentamiento del  
estante del aparato/de  
los estantes del aparato**

**Carro de distribución de alimentos SAW 2/3**

Si los estantes del aparato se van a utilizar para el mantenimiento de calor de los alimentos, tienen que precalentarse como mínimo durante aprox. 60 minutos antes de que se carguen con los alimentos.

- ✓ Estantes del aparato no cargados
- ✓ Puertas del aparato cerradas

- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
- Encienda el estante del aparato deseado o los estantes del aparato deseados con el interruptor de encendido/apagado correspondiente.  
El LED de funcionamiento se enciende.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.  
🔧 Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 29
- Precaliente el aparato como mínimo durante 30 minutos.

**Carga del estante del  
aparato/de los estantes  
del aparato**

Si el aparato debe utilizarse para el mantenimiento de calor de alimentos, precaliente el aparato como mínimo durante 60 minutos.

- ✓ Alimentos en los recipientes Gastronorm cubiertos con tapas
- ✓ Alimentos sobre bandejas cubiertos con tapas
- Abrir las puertas del aparato.
- Introduzca los recipientes Gastronorm o las bandejas Gastronorm en el estante del aparato/ los estantes del aparato.
- Cierre las puertas del aparato.

**Encendido/apagado del  
puente térmico (opcional)**

**Encendido**

Encima de cada bandeja para baño María hay un radiador térmico que apoya el mantenimiento de calor de los alimentos. El puente térmico se puede conectar por separado (no regulable).

- Encienda el interruptor de encendido/apagado del "Puente térmico".
- ✓ En el modo de funcionamiento de calentamiento, el LED de funcionamiento indica "Puente térmico".  
El puente térmico está encendido.

**Apagado**

- Apague el interruptor de encendido/apagado del "Puente térmico".  
El LED de funcionamiento del "Puente térmico" se apaga.  
El puente térmico está apagado.

**Plegado hacia arriba/  
plegado hacia abajo del  
estante**

**Carro de distribución de alimentos SAW/SAG con estante plegable**

- Retire el estante con cuidado del bloqueo.
- Pliegue hacia arriba el estante por encima de la horizontal aprox. 30°.
- Desplace el estante hacia abajo e inclinado y encájelo en los dos bloqueos laterales.
- Compruebe si el estante está encajado en los dos bloqueos y, si fuera necesario, corrija el bloqueo.
- Cargue el estante solo con la máxima carga distribuida permitida.

- Para plegar hacia abajo el estante, tire del aparato inclinado hacia arriba hasta sacarlo de los bloqueos laterales.
- Pliegue hacia abajo el estante y presiónelo con cuidado para introducirlo en el bloqueo (sin un impulso fuerte).

#### Cambio de la ubicación del aparato



##### ¡Atención!

##### **¡Aparato pesado que puede volcar! ¡Velocidad elevada inadecuada!**

Si el aparato se desplaza con una velocidad inadecuada, no podrá frenarse en caso de emergencia. El aparato puede volcar y ocasionar daños personales o materiales.

- NO empujar el aparato a una velocidad superior a 3 km/h (corresponde a caminar de forma lenta).
- Empuje el aparato de manera que se pueda frenar en cualquier momento.
- El aparato deberá empujarse por DOS personas en caso de que la visibilidad sea limitada, en situaciones de transporte incontrolables y para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas.



##### ¡Atención!

##### **¡Peligro de aprisionamiento del pie en los frenos de las ruedas bloqueados!**

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

- Tenga cuidado de NO introducir el pie entre los frenos de las ruedas bloqueados y el protector de esquina.



##### ¡Advertencia!

##### **¡Aparato pesado que puede volcar!**

El aparato puede volcar al pasar por una superficie inclinada.

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



##### ¡Advertencia!

##### **Capacidad de frenado insuficiente de los frenos de las ruedas bloqueados!**

En las rampas, el hecho de que la capacidad de frenado de los frenos de las ruedas bloqueados 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 bloqueados y asegúrelo adicionalmente para evitar un deslizamiento (p. ej. calzándolo).

**Cambio de la ubicación**

- ☞ Cuando el trayecto presente desniveles, se deben tomar medidas preventivas.
- ☞ Capítulo "Cambio de la ubicación del aparato" en la página 36
- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ DOS personas

---

**Carro de distribución de alimentos SAW/SAG con estante plegable**

- ✓ Estante plegado hacia abajo

---

**Carro de distribución de alimentos SAW/SAG de con tapa corredera**

- ✓ Tapa corredera cerrada

---

**Carro de distribución de alimentos SAG**

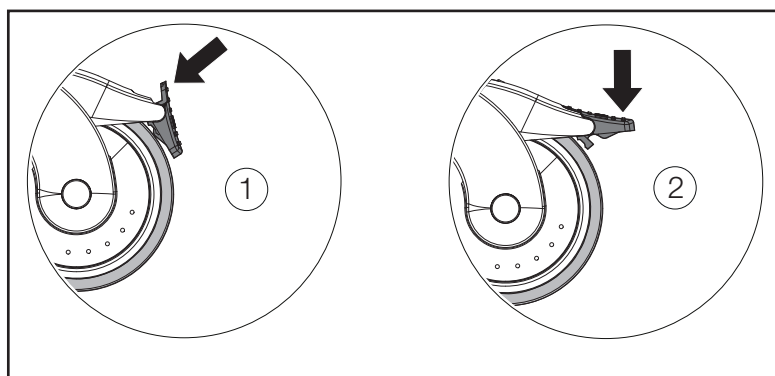
- ✓ Puertas del aparato cerradas

- Apague todos los interruptores de encendido/apagado existentes en el aparato.  
El LED de funcionamiento se apaga.

---

**Carros de distribución de alimentos y de limpieza de cubiertos SAW y BTW 9x7**

- Desenchufe la clavija de red en la carcasa de la clavija de red de la base de enchufe y conéctela en el soporte del enchufe.
- ☞ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 40
- Asegúrese de que no haya objetos que se puedan caer en la parte superior del aparato.



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta la nueva ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

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

- ✓ DOS personas
- ✓ Aparato desconectado
- ✓ Aparato desconectado del suministro de corriente
- ✓ La clavija de red está guardada en el soporte del enchufe en el aparato
- Compruebe que el aparato se puede desplazar sin peligro por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- El aparato lo deben empujar cuidadosamente DOS personas cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.

**Mantenimiento de calor  
de los alimentos**



**¡Advertencia!**

**¡Bandeja para baño María caliente!**

En el modo de mantenimiento de calor, las bandejas para baño María y los recipientes Gastronorm u otros objetos que estén dentro se calientan y pueden producir quemaduras.

- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. con guantes).
- Utilice las abrazaderas de los recipientes Gastronorm.



**¡Advertencia!**

**Alimentos líquidos calientes!**

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

- Cierre siempre los recipientes Gastronorm con la tapa hermética.
- Mantenga los recipientes Gastronorm en posición horizontal.

- ✓ Bandeja para baño María precalentada en caso necesario
- ✓ El estante del aparato/los estantes del aparato se han precalentado durante como mínimo 60 minutos
- Si el aparato se ha desconectado del suministro de corriente después del precalentamiento (p. ej. después de un cambio de ubicación), vuelva a conectar la clavija de red y encienda las bandejas para baño María o el estante del aparato/los estantes del aparato con el interruptor de encendido/apagado correspondiente.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
  - ↳ Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 29
- Mantenga los alimentos calientes cuanto desee.

**Extraer los alimentos**

- Retire las tapas herméticas de los recipientes Gastronorm.
- Extraiga los alimentos de los recipientes Gastronorm.
- Limpie el aparato a fondo después de su uso.  
👉 Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 44

---

***Carro de distribución de alimentos SAG***

Los carros de distribución de alimentos SAG disponen adicionalmente de estantes debajo de las bandejas para baño María.

- Abrir las puertas del aparato.
  - Retire los recipientes Gastronorm o las bandejas Gastronorm de los estantes del aparato.
-

## Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de  
servicio



**¡Atención!**

### **Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato**

- Desenchufe la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.



**¡Atención!**

### **Formación de moho en el interior!**

En caso de tiempos de espera prolongados o si el aparato se ha puesto fuera de servicio, puede formarse moho en el interior o pueden generarse olores.

- En caso de tiempos de espera prolongados o si el aparato se va a poner fuera de servicio, garantice la ventilación del aparato.

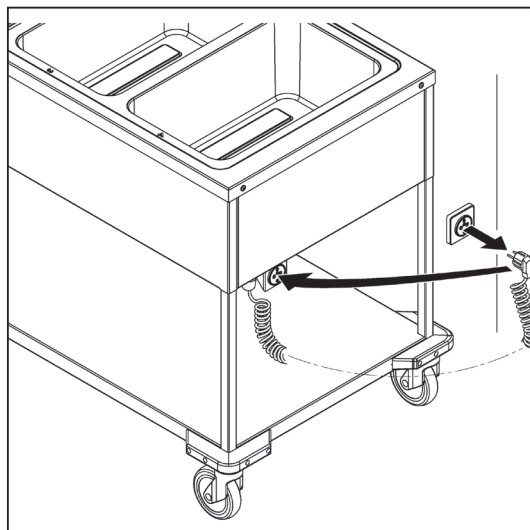
- ✓ Aparato conectado a la base de enchufe
- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido / apagado.  
El LED de funcionamiento se apaga.
- Para desconectar el aparato del suministro de corriente, extraiga la clavija de red en la carcasa de la clavija de red de la base de enchufe.
- Conserve la clavija de red en el soporte del enchufe (opcional) en el aparato.
- Vacíe el aparato.
- Limpie el aparato.
- Desplace el aparato hasta un lugar seguro y almacénelo.

### **Carro de distribución de alimentos SAG**

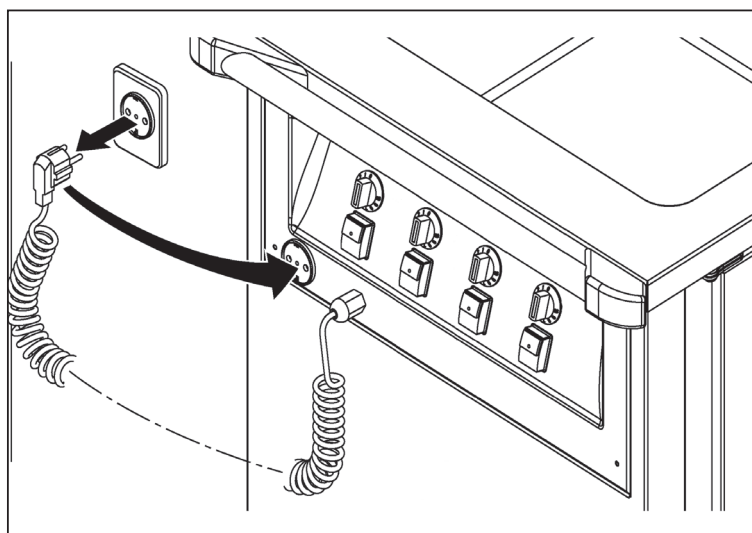
- Cierre las puertas del aparato.



Carros de distribución de  
alimentos y de limpieza  
de cubiertos SAW y  
BTW 9x7



Carro de distribución de  
alimentos SAG



## Ayuda en caso de problemas

**Los LED de funcionamiento no se encienden – no hay tensión de red en el aparato**

Causa	Medida
Clavija de red desenchufada o no enchufada correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enchufe la clavija de red en la base de enchufe y compruebe si está bien enchufada.</li> </ul>
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li> </ul>
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.</li> </ul>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li> </ul>

**Los LED de funcionamiento "Calefacción de la bandeja para baño María" se encienden, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente calientes**

Causa	Medida
Se ha seleccionado una temperatura nominal demasiado baja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste una temperatura nominal más alta.</li> <li>↳ Capítulo "Ajustar la temperatura nominal" en la página 29</li> </ul>
El aparato está expuesto a una corriente de aire (fuerte).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine la(s) causa(s) de la corriente de aire o retire el aparato de la corriente de aire.</li> </ul>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li> </ul>

**Los LED de funcionamiento "Radiador térmico" se encienden, pero los alimentos no se mantienen lo suficientemente calientes**

Causa	Medida
El radiador térmico está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li> </ul>
El aparato está expuesto a una corriente de aire (fuerte).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine la(s) causa(s) de la corriente de aire o retire el aparato de la corriente de aire.</li> </ul>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li> </ul>

**Corrosión en piezas de acero inoxidable**

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li> <li>Procure que el manejo/cuidado sea correcto.</li> <li>↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 44</li> </ul>

**La carcasa del aparato  
está dañada**

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"><li>► Ponga el aparato fuera de servicio. ↳ Capítulo "Puesta fuera de servicio" en la página 40</li><li>► Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental.</li><li>► Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparación" en la página 52</li></ul>

## Limpieza y cuidados



### ¡Advertencia!

#### ¡Cortocircuito por la penetración de agua en la carcasa!

Durante la realización de trabajos de limpieza en el aparato cerrado, puede entrar agua en la carcasa y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

- Apague el aparato.
- Para desconectar el aparato del suministro de corriente, extraiga la clavija de red en la carcasa de la clavija de red de la base de enchufe.
- Conserve la clavija de red en el soporte del enchufe (opcional) en el aparato.



### ¡Atención!

#### ¡Agua caliente!

Para el modo de carga con agua, habrá agua caliente en la bandeja para baño María después de su uso.

Si se vacía el agua caliente, existe peligro de sufrir escaldaduras.

- Deje que el aparato se enfríe antes de realizar la limpieza.



### ¡Atención!

#### ¡Peligro de resbalar por el agua de limpieza derramada!

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

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

### Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable (material 1.4301) utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno. 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). La capa pasiva puede resultar dañada por la acción de productos de aplicación específicos. Este tipo de sustancias también están presentes en el agua potable en una concentración baja, como p. ej. cloruro.

Debido a la condensación del agua puede producirse una crítica de las sustancias.

Las acumulaciones de grasa, cal, almidón y proteínas pueden influir en la formación o la nueva formación de una capa pasiva.

#### El contacto de las siguientes sustancias con el acero inoxidable también puede provocar/favorecer la corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales
- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente.

**Las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados deben tenerse en cuenta obligatoriamente.**


- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

**B.PRO recomienda:**

Para las superficies de acero inoxidable muy utilizadas (p. ej. bandejas para baño María con calentamiento) deben tenerse en cuenta las indicaciones adicionales:

- Elimine/seque inmediatamente el agua, la humedad y las manchas de agua.  
NO deje que se condensen NI se sequen.
- Elimine las acumulaciones visibles limpiándolas.
- Vacíe el agua completamente y enjuáguela con agua limpia después de cada uso (al menos una vez al día).  
A continuación, limpie y seque la superficie limpiada con un paño suave.
- NO cubra la superficie después del secado.
- Trate la superficie con DeepClean Stainless Steel.

**Equipo de protección individual**

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes, gafas de protección, etc.). Para ello, tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes de los productos de limpieza.  
 Fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza.

**Intervalo de limpieza**

- La superficie debe limpiarse a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

**Métodos de limpieza**


Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pasando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

**Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por B.PRO.**

- No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.
- En NINGÚN CASO utilice una calefacción integrada para el secado.

**Productos de limpieza**

**Los siguientes productos de limpieza son adecuados para superficies de acero inoxidable:**

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable sin cloruros, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes sin cloruros con base de agua
- Productos descalcificantes comunes con base de ácidos orgánicos o ácidos inorgánicos no perjudiciales para el acero inoxidable (p. ej. ácido acético, ácido cítrico, ácido amidosulfónico, ácido fosfórico);  
 Fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo

❗ En la página web de la Sociedad Alemana de Baños (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.) se encuentra disponible una lista de productos de limpieza probados para acero inoxidable, en [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (base de datos de productos de limpieza/lista RE). Pueden consultarse indicaciones adicionales sobre la limpieza en la página web del Centro alemán de informaciones sobre acero inoxidable en [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de) (publicaciones).

**Productos de limpieza que no son adecuados para las superficies de acero inoxidable:**

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)

**Los siguientes productos de limpieza son adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:**

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)
- Los restos de manchas, especialmente las salpicaduras de grasa y las acumulaciones de grasa, pueden eliminarse con una solución de jabón blando caliente al 30 % utilizando un cepillo (cerdas de plástico o naturales).
- Las superficies de vidrio pueden limpiarse de forma muy sencilla con limpiacristales comunes.

**Productos de limpieza que no son adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:**

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)
- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico).
- Productos de limpieza puntiagudos, afilados y metálicos

**Limpiar el aparato**

- ✓ El aparato está desconectado.
- ✓ Aparato desconectado del suministro de corriente
- ✓ La clavija de red está guardada en el soporte del enchufe (opcional) en el aparato
- ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
- ✓ No hay alimentos introducidos en el aparato

**B.PRO recomienda:**

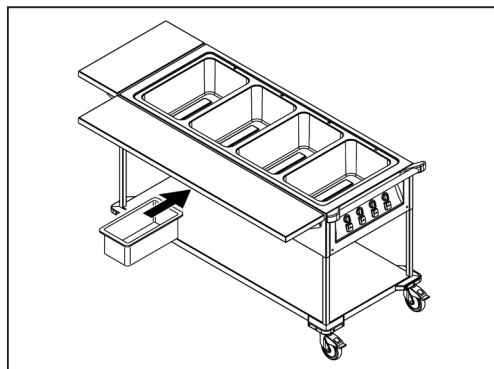
Básicamente, antes de la utilización de productos de limpieza químicos siempre debe comprobarse la compatibilidad con la superficie en una zona que esté tapada. De este modo se evitan las decoloraciones no deseadas u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

- Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o incluso metálico, enjuague los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.
- La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.
- En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.
- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

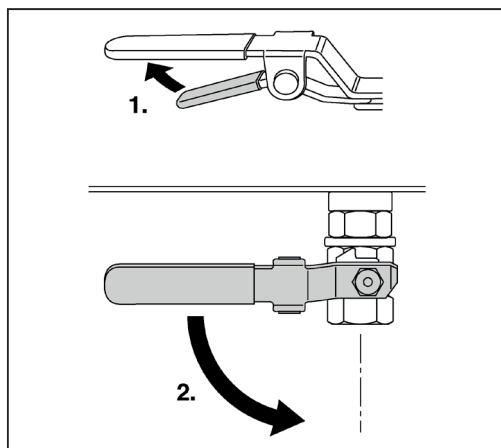
**Carros de distribución de alimentos y de limpieza de cubiertos SAW y BTW 9x7**

El agua que ya no sea necesaria se puede vaciar a través del tubo de desagüe situado debajo de la bandeja para baño María. Para cada bandeja para baño María hay un tubo de desagüe separado disponible.

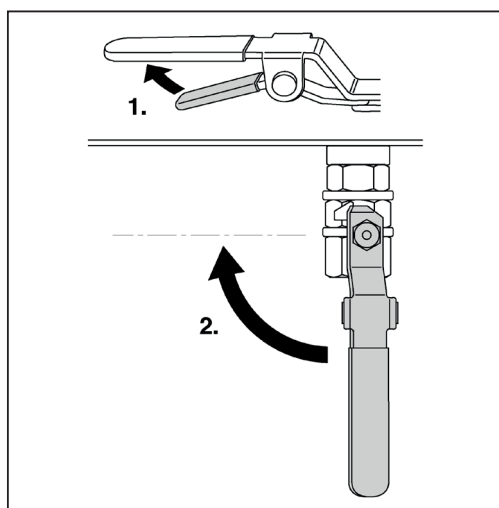
- ✓ Se encuentra disponible un recipiente colector (p. ej. recipiente Gastronorm o cubo) con una capacidad de 4 litros para cada bandeja para baño María
- Coloque un recipiente colector debajo del tubo de desagüe.



- Para abrir la llave de cierre, tire del pestillo hacia la palanca (1.) y gire la palanca hasta que esté situada en paralelo con respecto a la llave de cierre (2.).



- Vacíe el agua.
- Para cerrar la llave de cierre, tire del pestillo hacia la palanca (1.) y gire la palanca hasta que esté situada en posición vertical con respecto a la llave de cierre (2.).



- Seque la bandeja para baño María.

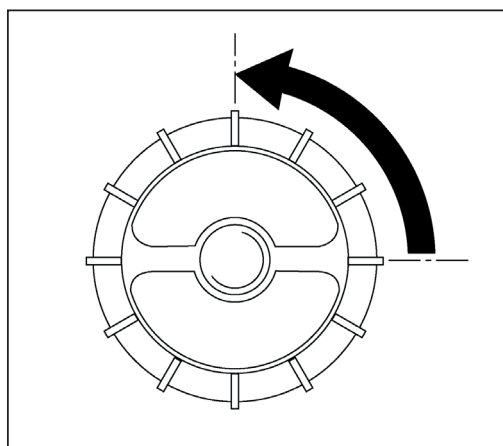


### **Carro de distribución de alimentos SAG**

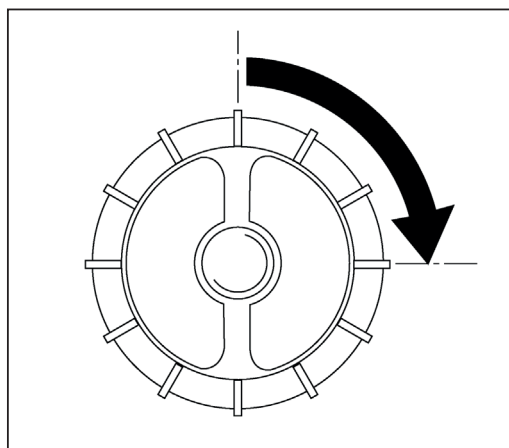
El agua que ya no sea necesaria se puede vaciar a través del tubo de desagüe común.

El tubo de desagüe se encuentra en el centro debajo de la base del aparato. Para cada bandeja para baño María hay una llave de cierre separada disponible. Las llaves de cierre se encuentran en la parte trasera del aparato.

- Coloque el carro de distribución de alimentos sobre un desagüe en el suelo.
- Para abrir la llave de cierre, gire el botón giratorio en el sentido contrario al de las agujas hasta que esté en posición vertical.



- Vacíe el agua.
- Para cerrar la llave de cierre, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas hasta que esté en posición horizontal.



- Seque la bandeja para baño María.

## Mantenimiento



### ¡Advertencia!

#### Componentes conductores de tensión

Durante la realización de trabajos de mantenimiento o la sustitución de piezas en el aparato conectado, puede provocarse una descarga eléctrica en caso de contacto con los componentes conductores de tensión.

- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Para desconectar el aparato del suministro de corriente, extraiga la clavija de red en la carcasa de la clavija de red de la base de enchufe.
- Conserve la clavija de red en el soporte del enchufe (opcional) en el aparato.

#### Mantener el aparato regularmente

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.
- Documente los mantenimientos realizados y archive los documentos correspondientes de forma adecuada.

#### Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- Compruebe la efectividad de los frenos de las ruedas bloqueados después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
- En caso de que el bloqueo sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s) por parte de:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

#### Controlar la junta de la puerta

- Durante los trabajos de limpieza, compruebe que las juntas de la puerta no presenten daños ni estén envejecidas (examen visual).
- En caso de daños, encargue que la reparación sea realizada por parte de:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

#### Cuidar las juntas

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

#### Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Lleve el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas DIN VDE 0701 y DIN VDE 0702.

#### Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

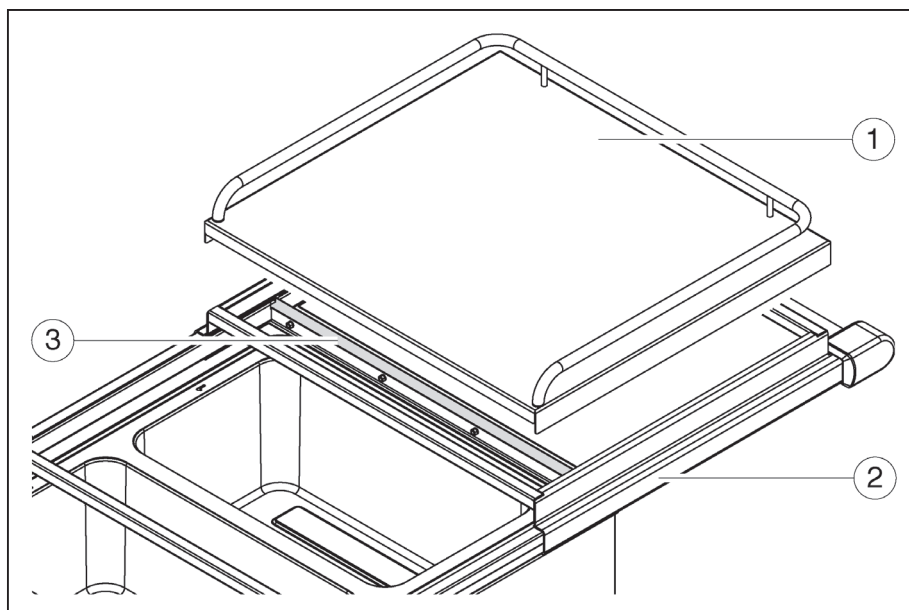
- Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

**Controlar el rascador de  
agua de condensación**

***Carro de distribución de alimentos SAW/SAG con tapa corredera.***

La función correcta del rascador de agua de condensación debe comprobarse mensualmente. Si el rascador de agua de condensación está desgastado, puede gotear agua de la tapa corredera durante el funcionamiento del carro de distribución de alimentos.

- ✓ Bandeja para baño María apagada y fría



- (1) Tapa corredera
- (2) Bastidor de la tapa corredera
- (3) Rascador de agua de condensación

- Levante la tapa corredera (1) del bastidor de la tapa corredera (2). Ahora se puede acceder al rascador de agua de condensación (3).
- Compruebe el rascador de agua de condensación.
- ✓ El rascador de agua de condensación no debe presentar fisuras o zonas quebradizas.
- ✓ El rascador de agua de condensación debe ser elástico y retirar limpiamente el agua de condensación en el ancho completo de la parte inferior de la tapa corredera.
- Si un rascador de agua de condensación está defectuoso, encargue que la sustitución sea realizada por parte de:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO
- Coloque la tapa corredera sobre el bastidor de la tapa corredera.
- Repita la comprobación en la tapa corredera situada en el lado opuesto.

## Reparación

### Personas autorizadas

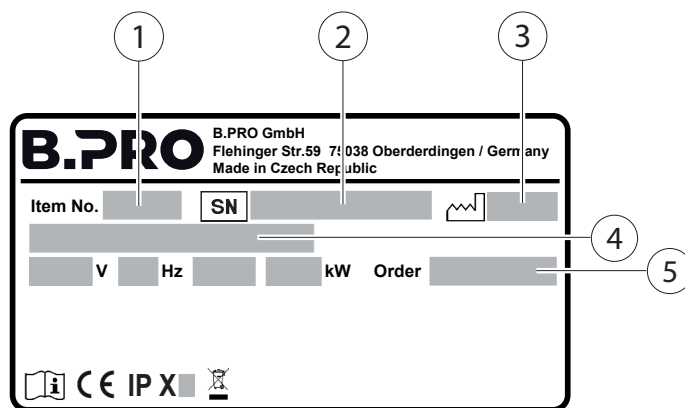
- ☞ Las reparaciones deberán llevarse a cabo exclusivamente por parte de:
- Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### Descripción de defectos

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

- Número de artículo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Modelo
- Número de pedido de fabricación (opcional)

❗ La placa identificativa se encuentra en el cuerpo del aparato en la zona del cable de conexión de red.



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Código de tipo
- (5) Número de pedido de fabricación (opcional)

### Sustituir componentes

- ☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios:
- Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

#### 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 el sistema de información del servicio en Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

#### Dirección

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 59

75038 Oberderdingen

Alemania

Teléfono

+49 (0)7045 44 – 81416

Fax

+49 (0)7045 44 – 81508

Correo electrónico

[service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet

[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Gestión de residuos

#### Eliminación del aparato

- ❗ Durante la gestión de residuos de un aparato eléctrico o electrónico antiguo mediante el servicio de residuos normal, se puede poner en peligro el medio ambiente y la salud de las personas debido a los materiales internos del aparato.
- ☞ El aparato NO se debe desechar junto con otros desechos industriales.
- ☞ El aparato puede devolverse gratuitamente a B.PRO.
- ☞ 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.
- El aparato deberá entregarse totalmente vacío en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.

❗ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.

☞ Capítulo "Dirección" en la página 53

## Datos técnicos

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.

Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

### Datos generales

#### Dimensiones y peso

Modelo	Longitud [mm]	Ancho [mm]	Altura total [mm]	Peso sin carga [kg]
SAW 1	750	508	933	24,5
SAW 2	936	714	933	35,5
SAW 3	1276	714	933	44
SAW 4	1615	714	933	57,5
SAW L-2	900	749	933	35,5
SAW L-3	1241	749	933	48
SAW L-4	1574	749	933	65,5
SAG 2	936	714	933	62
SAG 3	1276	714	933	85,5
SAG L-2	896	746	933	62
SAG L-3	1236	746	933	85,5
BTW 9x7	936	714	623	30

#### Dimensiones del carro de distribución de alimentos SAW/SAG con tapa corredera

Modelo	Longitud [mm]	Ancho [mm]	Altura [mm]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

#### Capacidad y carga

Modelo	Capacidad de las pilas para la conservación del calor (GN 1/1 – 200 o sus subdivisiones)	Carga máx. [kg]
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAW L-4	4	240
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200
SAG L-2	2	200
SAG L-3	3	200
BTW 9x7	2	150

### Temperatura en las bandejas para baño María

+30 °C a +95 °C

### SAG

#### Datos técnicos de los estantes del aparato debajo de las pilas:

Temperatura en el interior del compartimento	+30 °C a +85 °C
Cantidad de molduras de apoyo	6 pares por estante
Distancia entre las molduras de apoyo	57,5 mm

#### Capacidad de carga

Componente	Carga distribuida permitida [kg]
Base del aparato debajo de las bandejas para baño María (solo SAW)	80
Estante plegable (opcional)	25
Tapa corredera (solo SAW 2/3 y SAG 2/3)	25

#### Datos eléctricos

Tensión:	220–240 V, 1 N PE, 50–60 Hz
Máx. consumo de potencia del aparato:	Consulte los datos en la placa identificativa
Máx. consumo de potencia por base de enchufe:	Consulte los datos en la placa identificativa

#### Tipo de protección

IP X5 (El aparato está protegido contra chorro de agua según DIN EN 60529.)

#### Medio ambiente

##### Condiciones ambientales durante el funcionamiento

Temperatura:	+15 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

##### Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura:	–10 °C a +40 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

##### Condiciones ambientales durante el almacenamiento, el transporte para aparatos con humidificación opcional

Temperatura:	+2 °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).

#### Materiales

Material:	Acero inoxidable 18/10, plástico
Puente térmico:	Cubierta, cuerpo: Acero inoxidable (cuerpo laminado en color opcional)
Tapa corredera, estante:	Acero inoxidable
Pantalla protectora:	Cristal de seguridad

## Datos de pedido

Denominación	Número de artículo
SAW 1	572152, 362645
SAW 2	572153, 362657
SAW 3	572154, 362663
SAW 4	572155, 362678
SAW L-2	572156, 362682
SAW L-3	572157, 362689
SAW L-4	572551, 365165
SAG 2	572150, 362576
SAG 3	572151, 362593
SAG L-2	574842, 380423
SAG L-3	574843, 380424
BTW 9x7	573964, 375941
	Número de documento
Manual de instrucciones	154195

## Accesorios

Denominación	Número de artículo
Recipiente Gastronorm	Lista de precios de B.PRO
Bandejas Gastronorm	Lista de precios de B.PRO
Tapa para recipiente Gastronorm	Lista de precios de B.PRO
Travesaños de colocación	Lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	126999
Producto de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	511895



## Normas, directivas, reglamentos, prescripciones

**Normas** El aparato cumple en el momento de la entrega con los requisitos básicos de las normas aplicables para el producto en su correspondiente versión válida.

**Directivas para la  
identificación CE/  
declaración de  
conformidad UE**



El aparato cumple en el momento de la entrega, siempre que sea aplicable, con los requisitos básicos de los siguientes reglamentos/directivas en su correspondiente versión válida.

■ 1935/2004	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
■ 2006/42/EG	Directiva para máquinas
■ 2014/35/EU	Directiva de baja tensión
■ 2014/30/EU	Directiva CEM
■ 2011/65/EU	Directiva RoHS
■ 2014/68/EU	Directiva sobre equipos a presión

**Reglamentos,  
prescripciones**

Para el manejo y la utilización de este aparato deben tenerse en cuenta los siguientes reglamentos, prescripciones, normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

■ N.º 852/2004 CE	Reglamento sobre la higiene de los alimentos
■ Norma DGUV 110-003	Sector de cocinas industriales
■ Norma DGUV 3	Disposición para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas y demás medios de producción

❗ A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de B.PRO.

Trabajos de mantenimiento

Modelo del aparato: \_\_\_\_\_  
Número de artículo: \_\_\_\_\_  
Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha	Nombre legible en letras de imprenta	¿Qué comprobaciones/mantenimiento/ sustituciones/reparaciones se han realizado?	Sello de la empresa encargada	Firma de la persona encargada de la rea- lización del trabajo

Fecha	Nombre legible en letras de imprenta	¿Qué comprobaciones/mantenimiento/ sustituciones/reparaciones se han realizado?	Sello de la empresa encargada	Firma de la persona encargada de la rea- lización del trabajo

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

E-mail [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS