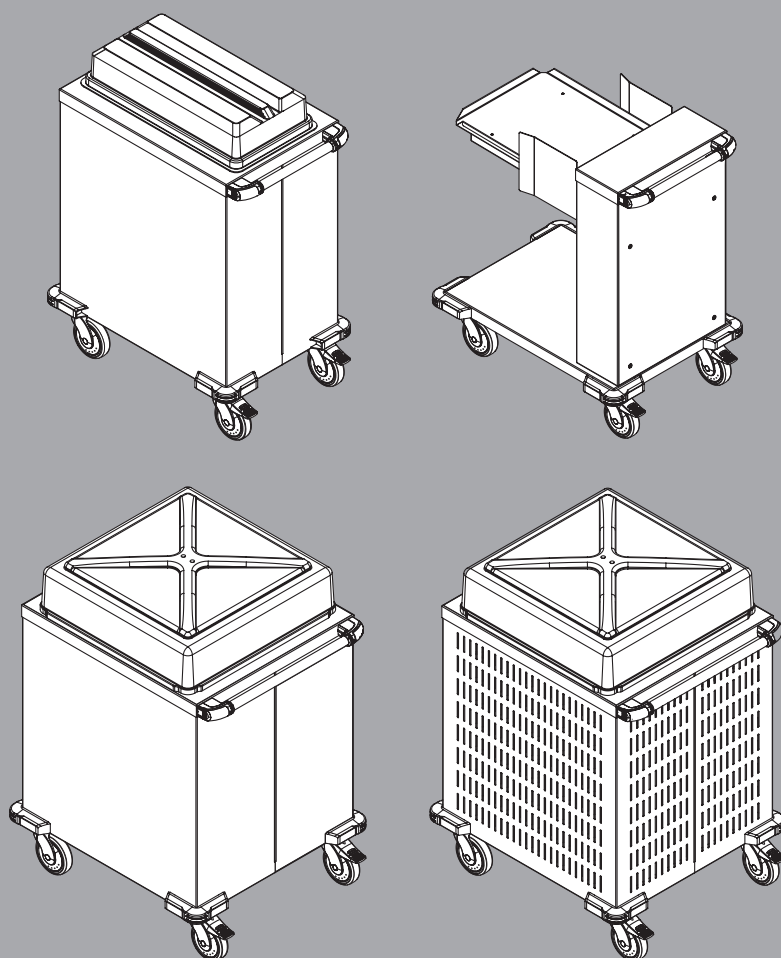




APILADORES MÓVILES, SIN CALENTAMIENTO:
DISPENSADOR DE CESTAS CCE/CE/CEK
DISPENSADOR LISO CE/CEK
DISPENSADOR UNIVERSAL UNI/UNI-KIDS/UNI-K
DISPENSADOR DE BANDEJAS CCE/CE

Traducción del manual de instrucciones original

Generalidades

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

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

Documentación del producto Este es el traducción del manual de instrucciones original. Dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.

Convenciones tipográficas

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

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo del 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 lesiones o daños materiales leves.

Advertencia advierte de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	7
	Condiciones de utilización	7
	Características del producto	7
Seguridad	Generalidades	9
	Sobre este producto	9
	Transporte	9
	Puesta en funcionamiento	10
	Manejo y funcionamiento	10
	Limpieza y cuidados	12
	Mantenimiento	13
	Reparación	13
	Normas y directivas	13
	Identificación del producto	13
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	14
	Artículos suministrados	14
	Desembalar	14
	Eliminar el material de embalaje	14
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento	15
	Comprobar la altura de salida de los objetos apilables	15
	Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas	
	– modelo abierto: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles	18
	Ajustar la altura de salida de los objetos apilables	20
	Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas	
	– modelo abierto: Colocar la chapa protectora de la caja de los muelles	22
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	24
	Cargar el aparato	28
	Refrigerar la vajilla	30
	Cambiar la ubicación del aparato	30
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	31
	Retirar la vajilla	31
Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería	Utilización	32
	Campo de aplicación	32
	Obligación de supervisión	32
	Uso indebido como equipo de juego	32
	Uso indebido como vehículo	32
	Uso indebido como lugar de almacenamiento	32
	Frenos de las ruedas bloqueados	32

Ayuda en caso de problemas	Corrosión en piezas de acero inoxidable	33
	La carcasa del aparato está dañada	33
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	34
	Intervalo de limpieza	34
	Métodos de limpieza	34
	Productos de limpieza	35
	Limpiar el aparato	36
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	37
	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	37
Reparación	Personas autorizadas	38
	Descripción de defectos	38
	Sustituir componentes	38
	Piezas de recambio	38
	Dirección	39
Gestión de residuos		
Datos técnicos	Datos generales	41
	Medio ambiente	43
Datos de pedido	Dispensador de cestas CCE 53/53	44
	Dispensador de cestas CCE 66/54	44
	Dispensador de cestas CE 53/53	44
	Dispensador de cestas CE 66/54	44
	Dispensador de cestas CEK 53/53	44
	Dispensador liso CE 58/58	44
	Dispensador liso CE 88/61	44
	Dispensador liso CE 65/45	44
	Dispensador liso CEK 58/58	44
	Dispensador liso CEK 65/45	44
	Dispensador universal UNI 59/29	44
	Dispensador universal UNI 59/29 Kids	44
	Dispensador universal UNI 58/58	44
	Dispensador universal UNI-K 59/29	44
	Dispensador universal UNI-K 58/58	44
	Dispensador de bandejas CE 54/38	45
	Dispensador de bandejas CCE 54/38	45
	Dispensador de bandejas CCE-A con guías de bandejas laterales	45
	Dispensador de bandejas CCE-A sin guías de bandejas laterales	45
	Manual de instrucciones	45
	Platos con núcleo de cera para la acumulación de calor	45

	Cubierta	45
	Cestas para el dispensador de cestas	45
	Suplemento para cubiertos	45
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO	45
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable	
	DeepClean Stainless Steel	45
Normas, directivas, reglamentos, prescripciones		
	Normas	46
	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	46
	Reglamentos, prescripciones	46

Sobre este producto

- Utilización** Los apiladores móviles sin calentamiento están fabricados para las siguientes utilizaciones:
- Conservación/almacenamiento de vajilla seca bandeja o bandejas
 - Preparación/distribución de vajilla o bandejas
 - Refrigeración de vajilla en una cámara frigorífica (apiladores móviles con rejillas de refrigeración y dispensador de cestas, modelo abierto)

Los aparatos no deben utilizarse para guardar o transportar alimentos.

Los aparatos no deben utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

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

Los apiladores móviles sin calentamiento son especialmente apropiados 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.

Condiciones de utilización

Entorno

El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre -10 °C y +38 °C.

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

Los apiladores móviles sin calentamiento están contruidos en acero inoxidable. La superficie de acero inoxidable está cepillada.

Los dispensadores lisos y los dispensadores universales están recubiertos de una carcasa. Los dispensadores de cestas y bandejas están disponibles en modelo cerrado y abierto.

Manejo y funcionamiento

La vajilla o las bandejas se apilan en una plataforma de apilado. La altura de distribución de la plataforma de apilado se puede ajustar enganchando o desenganchando muelles.

Los aparatos están equipados con cuatro ruedas directrices, dos de ellas con frenos de las ruedas bloqueados.

Un mango de seguridad permite el desplazamiento sencillo del aparato. Los protectores de esquina robustos evitan que se produzcan daños.

Dispensador de cestas

El dispensador de cestas está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

El dispensador de cestas está construido para apilar las cestas que se llenan con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos).

El dispensador de cestas se puede cargar con cestas de 75 y 115 mm de altura. Con una altura de cestas de 75 mm se pueden apilar 9 cestas unas encima de las otras y con una altura de cestas 115 mm de altura se pueden apilar 6 cestas.

El dispensador de cestas CEK 53/53 dispone de rejillas de refrigeración en el revestimiento exterior. Este apilador está especialmente indicado para la refrigeración de vajilla en una cámara frigorífica.

El dispensador de cestas CCE 53/53 está disponible opcionalmente con un suplemento para cubiertos.

Dispensador liso

El dispensador liso está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

La plataforma de apilado se puede cargar directamente con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos) y/o jarras.

El dispensador liso dispone de un revestimiento interior que evita que se atasque la vajilla.

El dispensador liso CEK 58/58 dispone de rejillas de refrigeración en el revestimiento exterior. Este apilador está especialmente indicado para la refrigeración de vajilla en una cámara frigorífica.

Dispensador universal

El dispensador universal está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

La plataforma de apilado se puede cargar directamente con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos).

La plataforma de apilado se puede dividir en diferentes espacios con la ayuda de las varillas guía.

El dispensador universal dispone de un revestimiento interior que evita que se atasque la vajilla.

Los aparatos con la denominación «Kids» tienen una altura reducida.

El dispensador universal UNI-K dispone de rejillas de refrigeración en el revestimiento exterior.

Estos apiladores móviles están especialmente indicados para la refrigeración de vajilla en una cámara frigorífica.

Dispensador de bandejas

El dispensador de bandejas está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

El dispensador de bandejas es adecuado para bandejas Gastronorm y Euronorm. Existe la posibilidad de apilado de bandejas encajables.

El dispensador de bandejas está disponible de forma opcional con un suplemento para cubiertos.

Limpieza

La plataforma de apilado puede desmontarse para realizar una limpieza a fondo.

Seguridad

Generalidades 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, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

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

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

Advertencias

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

Manual de instrucciones

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

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

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

Sobre este producto **Utilización**

El aparato solo se puede utilizar para las utilidades previstas.

El comprador será responsable de la utilización correcta y conforme a las normas de este aparato.

Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales 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 solo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 10° de ángulo de inclinación.

El aparato solo debe transportarse con los frenos de las ruedas bloqueados sueltos. Asegure el aparato contra deslizamientos. No es admisible solo un seguro de transporte mediante los frenos de las ruedas bloqueados.

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

Puesta en funcionamiento

Altura de salida de los objetos apilables

La altura de salida de los objetos apilables debe adaptarse en la puesta en funcionamiento de acuerdo con las necesidades actuales. Si la plataforma de apilado se ha ajustado demasiado alta, existe el peligro de que los objetos apilables vuelquen. El vuelco de objetos apilables puede provocar lesiones.

Si la plataforma de apilado está ajustada demasiado baja, los dedos o las manos pueden resultar aplastados al introducirlos dentro del aparato.

Los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

Manejo y funcionamiento

Generalidades

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

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

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.

Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido. Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.

↳ Capítulo „Reparación“

Altura de salida de los objetos apilables

Si es necesario, se debe adaptar la altura de salida de los objetos apilables que se ajustó durante la puesta en funcionamiento. Si la plataforma de apilado se ha ajustado demasiado alta, existe el peligro de que los objetos apilables vuelquen. El vuelco de objetos apilables puede provocar lesiones.

Si la plataforma de apilado está ajustada demasiado baja, los dedos o las manos pueden resultar aplastados al introducirlos dentro del aparato.

Los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

Plataforma de apilado móvil descubierta

Dispensador de cestas y bandejas – modelo abierto

Debajo de la plataforma de apilado móvil descubierta no deben encontrarse personas, extremidades u objetos. De lo contrario, existe el peligro de que se produzcan daños personales y materiales.

Carga

Dispensador de cestas

La plataforma de apilado solo se puede cargar con cestas, en ningún caso directamente con vajilla. En caso de carga con vajilla, existe el peligro de que los objetos apilables atasquen la plataforma de apilado. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

Las cestas se deben llenar de tal modo que los objetos apilables no rebasen el borde superior de la cesta. De lo contrario, existe el peligro de que los objetos apilables que rebasan el borde de la cesta atasquen la plataforma de apilado. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

La superficie de la plataforma debe cargarse de manera uniforme en todo momento para evitar que la plataforma se atasque y que la mercancía apilada se vuelque.

Capacidades de carga

Se debe cargar el apilador como máximo con la cantidad de vajilla indicada en los datos técnicos, sin superar el límite máximo de peso de la carga. De lo contrario, existe el peligro de que el aparato o los objetos apilables vuelquen y/o resulten dañados. Si el aparato o los objetos apilables vuelcan, podrían producirse lesiones.

Lo mismo se aplica para el dispensador de cestas y el dispensador de bandejas con suplemento para cubiertos opcional. Debido al centro de gravedad elevado también existe peligro de vuelco. Los límites de carga descritos en los datos técnicos no se deben superar.

Frenos de las ruedas bloqueados

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

Cambio de la ubicación

No tire nunca del aparato, empújelo.

Empuje siempre el aparato con las dos manos en la barra del mango. En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano. En cualquier caso, la persona encargada de trasladar el aparato a su nueva ubicación debe estar capacitada para frenar el aparato en caso de emergencia.

Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios) (peligro de aplastamiento).

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

- No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados
- Evite que el aparato reciba golpes
- Arrastrar el aparato con cuidado (sin un impulso fuerte) por umbrales o escalones

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

El aparato está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de < 10°.

El aparato puede desplazarse lateralmente al empujarlo sobre una superficie inclinada. A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias 2 personas (una en cada lado del aparato).

Limpieza y cuidados

Higiene

Se deben cumplir las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

Intervalo de limpieza

Limpie el exterior del aparato tras cada uso y el interior del aparato cuando sea necesario.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

Generalidades sobre los productos de limpieza

No se deben emplear piezas de metal para la limpieza. Las piezas de metal pueden dañar el aparato y/o provocar corrosión.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza. Estos pueden dañar el aparato.

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

Productos de limpieza para piezas de plástico

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

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos que contengan los siguientes ingredientes (¡daños materiales!):

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

Mantenimiento Frenos de las ruedas bloqueados

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas bloqueados.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).

➞ Capítulo „Reparación“.

Reparación Personas autorizadas

El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

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

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

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

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

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

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

☞ Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).

- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
– o bien –
No acepte el aparato, y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.

☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados

Los artículos suministrados incluidos de forma estándar son los siguientes:

- Apilador móvil, sin calentamiento
- Accesorios (p. ej. cestas, cubierta)
- Manual de instrucciones

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

Desembalar

- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre o corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.

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.

Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Retire el plástico protector completamente

Comprobar la altura de salida de los objetos apilables

- ❗ La altura de salida de los objetos apilables en la plataforma de apilado se regula mediante muelles, con los que se cuelga la plataforma de apilado en la parte superior de la carcasa del aparato.
- ❗ En caso necesario se pueden enganchar o desenganchar los muelles individualmente para adaptar la altura de salida de los objetos apilables.
- ❗ El aparato se suministra de fábrica con todos los muelles enganchados.
B.PRO recomienda probar la altura de salida de los objetos apilables con este ajuste de los muelles y modificarlo si es necesario.

☞ Si más adelante desea apilar en el aparato otros objetos apilables, de manera que sea necesario modificar la altura de salida de los objetos apilables, deberán volver a engancharse los muelles desenganchados o desengancharse más muelles.

Dispensador de cestas – modelo cerrado

☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si la cesta superior sobresale de 2 a 3 cm por encima del borde superior de la carcasa.

- Coloque 2 cestas cargadas sobre la plataforma de apilado.
- Si la cesta superior sobresale más o menos de 2 a 3 cm por encima del borde superior de la carcasa, retire todas las cestas y modifique el ajuste de los muelles.
- ☞ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
- Vuelva a probar la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
- Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que se obtenga el ajuste correcto.

Dispensador de cestas – modelo abierto

☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si la cesta superior sobresale de 2 a 3 cm por encima del borde superior de la carcasa.



¡Advertencia!

Plataforma de apilado atascada

Si se realiza la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables cuando la chapa protectora la caja de los muelles está desmontada, los objetos apilables pueden resbalar hasta la caja de los muelles y la plataforma de apilado se puede atascar. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables siempre con la chapa protectora la caja de los muelles atornillada.

- Coloque 2 cestas cargadas sobre la plataforma de apilado.
- Si la cesta superior sobresale más o menos de 2 a 3 cm por encima del borde superior de la carcasa, retire todas las cestas, retire la chapa protectora de la caja de los muelles y modifique el ajuste de los muelles.
- ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
- Coloque la chapa protectora de la caja de los muelles y pruebe de nuevo la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
- ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Colocar la chapa protectora de la caja de los muelles“
- Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que se obtenga el ajuste correcto.

Dispensador liso, dispensador universal

- ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si los objetos apilables superior sobresalen de 4 a 5 cm por encima del borde superior de la carcasa.



¡Advertencia!

Plataforma de apilado atascada

Si se realiza la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables cuando la chapa protectora la caja de los muelles está desmontada, los objetos apilables pueden resbalar hasta la caja de los muelles y la plataforma de apilado se puede atascar. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables siempre con la chapa protectora la caja de los muelles atornillada.
-
- Coloque la cantidad normal de objetos apilables sobre la plataforma de apilado.
 - Si los objetos apilables sobresalen más o menos de 4 a 5 cm por encima del borde superior de la carcasa, extraiga los objetos apilables, retire la chapa protectora la caja de los muelles y modifique el ajuste de los muelles.
 - ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
 - ↳ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
 - Coloque la chapa protectora de la caja de los muelles y pruebe de nuevo la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
 - ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Colocar la chapa protectora de la caja de los muelles“
 - Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que se obtenga el ajuste correcto.

Dispensador de bandejas – modelo cerrado

- ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si sobresalen aprox. de 4 a 5 bandejas por encima del borde superior de la carcasa.
 - Coloque 11 bandejas en la plataforma de apilado.
 - Si sobresalen más o menos de 4 a 5 bandejas por encima del borde superior de la carcasa, retire las bandejas y modifique el ajuste de los muelles.
 - ↳ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
 - Vuelva a probar la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
 - En caso necesario, repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de distribución hasta que se obtenga el ajuste correcto.
-

Dispensador de bandejas – modelo cerrado

- ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si sobresalen aprox. de 4 a 5 bandejas por encima del borde superior de la carcasa.
-



¡Advertencia!

Plataforma de apilado atascada

Si se realiza la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables cuando la chapa protectora la caja de los muelles está desmontada, los objetos apilables pueden resbalar hasta la caja de los muelles y la plataforma de apilado se puede atascar. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables siempre con la chapa protectora la caja de los muelles atornillada.
-
- Coloque 11 bandejas en la plataforma de apilado.
 - Si sobresalen más o menos de 4 a 5 bandejas por encima del borde superior de la carcasa, retire las bandejas, retire la chapa protectora de la caja de los muelles y modifique el ajuste de los muelles.
 - ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
 - ↳ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
 - Coloque la chapa protectora de la caja de los muelles y compruebe de nuevo la altura de distribución después de cambiar el ajuste de los muelles.
 - ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Colocar la chapa protectora de la caja de los muelles“
 - En caso necesario, repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de distribución hasta que se obtenga el ajuste correcto.
-

**Dispensador liso y
dispensador universal,
dispensador de bandejas
y cestas – modelo
abierto: Retirar la chapa
protectora de la caja de
los muelles**

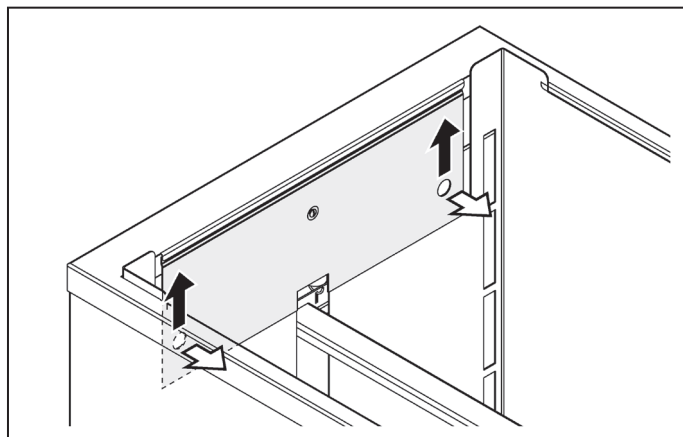
☞ En los dispensadores de bandejas y cestas con modelo cerrado se puede acceder directamente a los muelles (después de retirar la plataforma de apilado).

Dispensador liso, dispensador universal

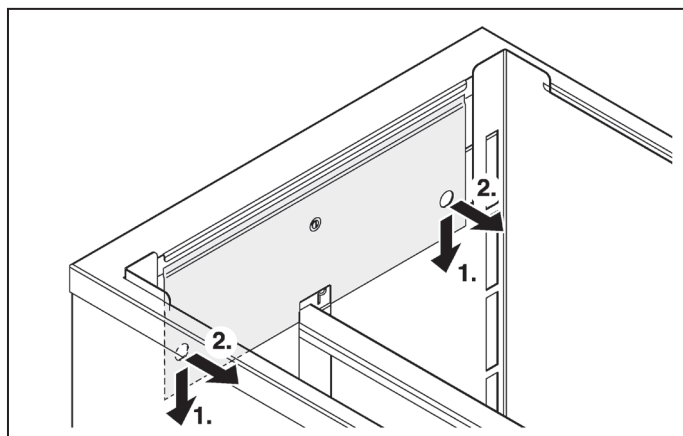
① En el dispensador liso y el dispensador universal, los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se encuentran detrás de una chapa protectora sujeta a la carcasa del aparato por medio de un tornillo.

✓ Destornillador de estrella

- Extraiga la plataforma de apilado del apilador.
- Afloje y retire el tornillo de fijación de la chapa protectora.
- Sujete la chapa protectora por los agujeros de agarre y desplácela hacia arriba hasta que se desencaje por la parte inferior de la guía.



- Sujete la chapa protectora por los agujeros de agarre y desplácela hacia abajo (1.) y extráigala hacia delante en la parte inferior (2.).

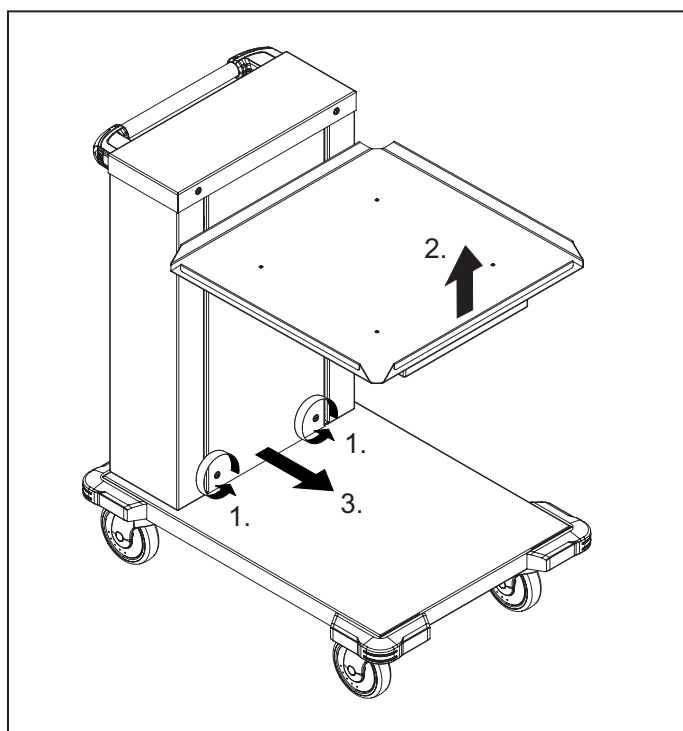


Dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto

❗ En el dispensador de bandejas y cestas con modelo abierto, los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se encuentran detrás de una chapa protectora sujeta a la carcasa del aparato por medio de dos tornillos.

✓ Destornillador de estrella

- Afloje los tornillos de fijación (1.).
- Incline la plataforma de apilado de forma oblicua hacia arriba (2.) y sujétela en esa posición.
- Extraiga la chapa protectora hacia delante en la parte inferior (3.).



Ajustar la altura de salida de los objetos apilables

- ❶ Para adaptar la altura de salida de los objetos apilables se engancharán o desengancharán muelles individualmente.
- ❶ El aparato se suministra de fábrica con todos los muelles enganchados.
- ☞ Para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables será aplicable:
 - Los muelles se deben enganchar y desenganchar de forma simétrica.
 - Los muelles se deben enganchar desde dentro hacia fuera; es decir, al desenganchar los muelles hay que comenzar por los centrales.



¡Atención!

Principio afilado del muelle

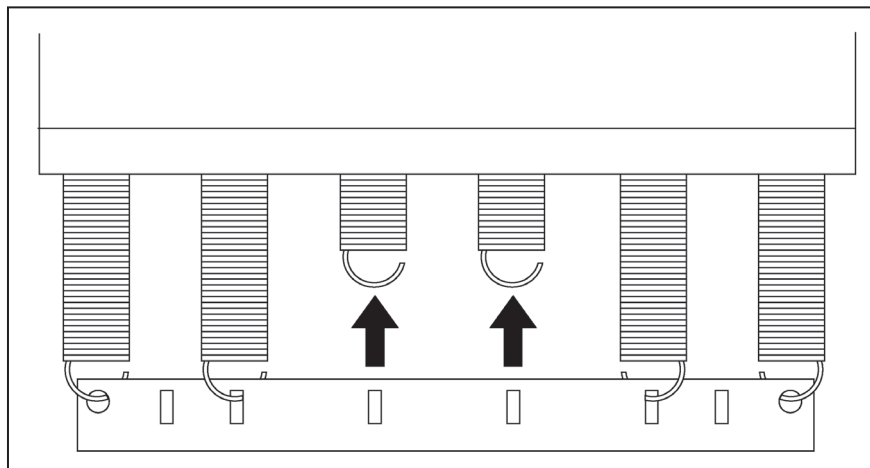
El principio afilado del muelle puede causar lesiones en el brazo, la mano y los dedos en caso de montaje incorrecto.

- Al enganchar el muelle debe asegurarse que el principio del muelle en los dos lados no señale hacia el centro del tubo.

- ☞ Si más adelante desea apilar en el aparato otros objetos apilables, de manera que sea necesario modificar la altura de salida de los objetos apilables, deberán volver a engancharse los muelles desenganchados o desengancharse más muelles.

Dispensador de cestas y bandejas – modelo cerrado, dispensador liso, dispensador universal

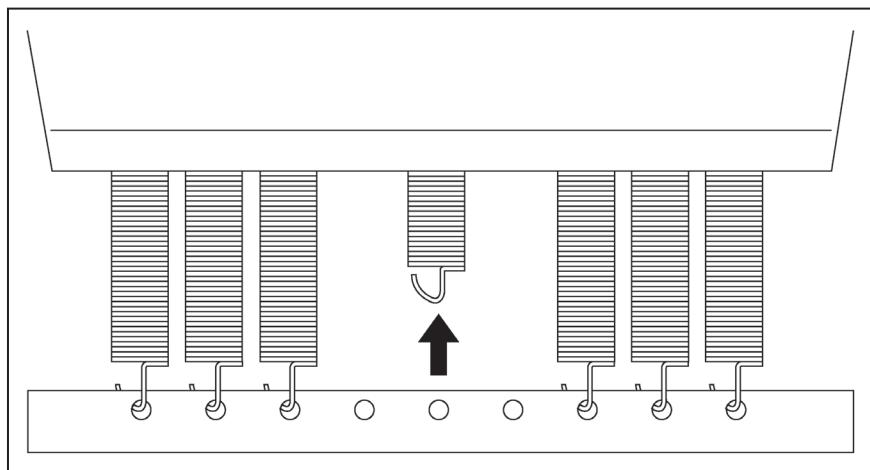
- Retire la plataforma de apilado.
- Dispensador liso y dispensador universal: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles.
- ☞ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
- Desenganche 1 o 2 muelles centrales de la sujeción inferior en ambos lados del aparato.



- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables y, en caso necesario, siga desenganchando muelles en ambos lados.

Dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto

- Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles.
- ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal, dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
- Desenganche 1 o 2 muelles centrales de la sujeción inferior.

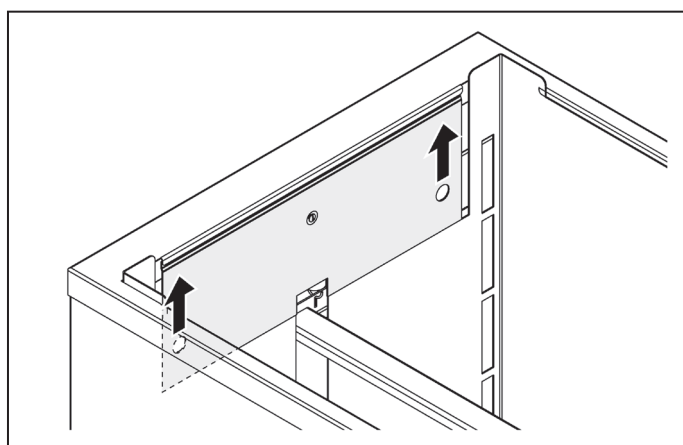


- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables y, en caso necesario, siga desenganchando muelles en ambos lados.

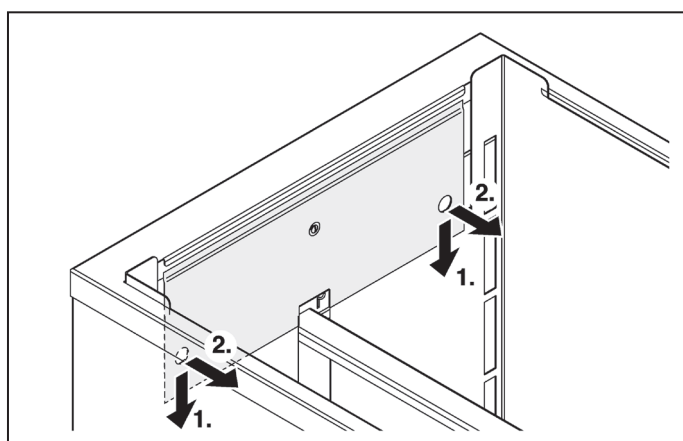
**Dispensador liso y
dispensador universal,
dispensador de bandejas
y cestas – modelo
abierto: Colocar la chapa
protectora de la caja de
los muelles**

Dispensador liso, dispensador universal

- ✓ La altura de salida de los objetos apilables se ha comprobado y se ha ajustado correctamente
 - ✓ La plataforma de apilado no se encuentra en el tubo de apilado
 - ✓ Destornillador de estrella
- Inserte la chapa protectora y sujétela por los agujeros de agarre para desplazarla hacia arriba al tope.



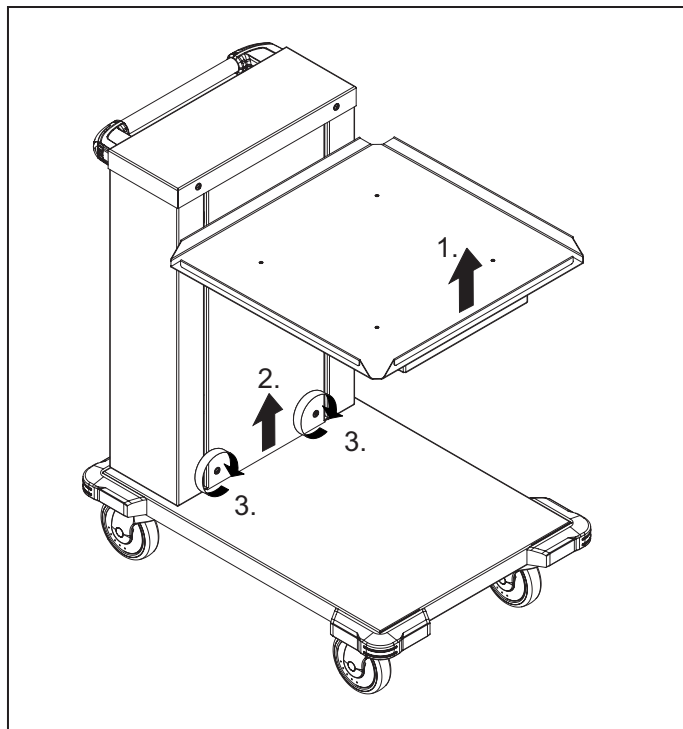
- Presione la chapa protectora por la parte inferior contra la carcasa y manténgala presionada (1.).
- Sujete la chapa protectora por los agujeros de agarre y desplácela hacia abajo hasta que se encaje en la guía (2.).



- Inserte el tornillo de fijación y apriételo.
- Coloque la plataforma de apilado en el tubo de apilado.

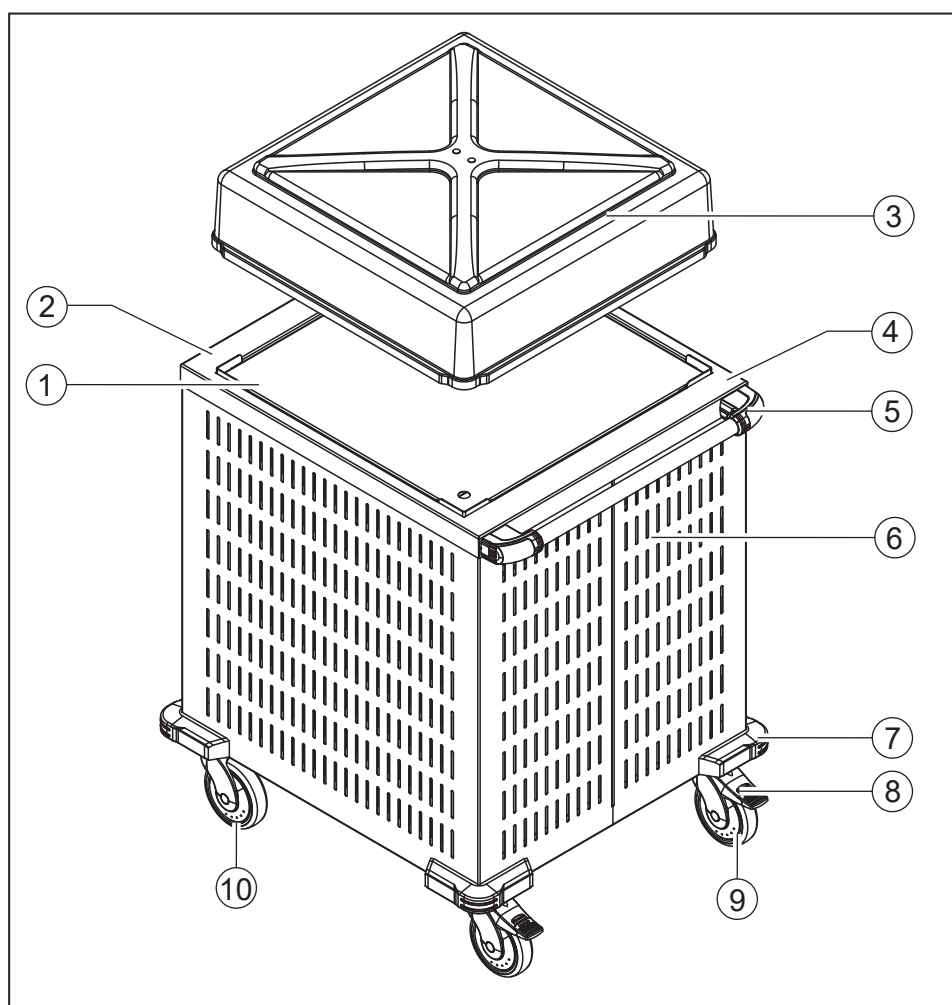
Dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto

- ✓ La altura de salida de los objetos apilables se ha comprobado y se ha ajustado correctamente
- ✓ Destornillador de estrella
- Incline la plataforma de apilado de forma oblicua hacia arriba (1.).
- Introduzca la chapa protectora debajo de la plataforma de apilado (2.).
- Presione la chapa protectora contra la carcasa.
- Inserte y apriete los tornillos de fijación (3.).



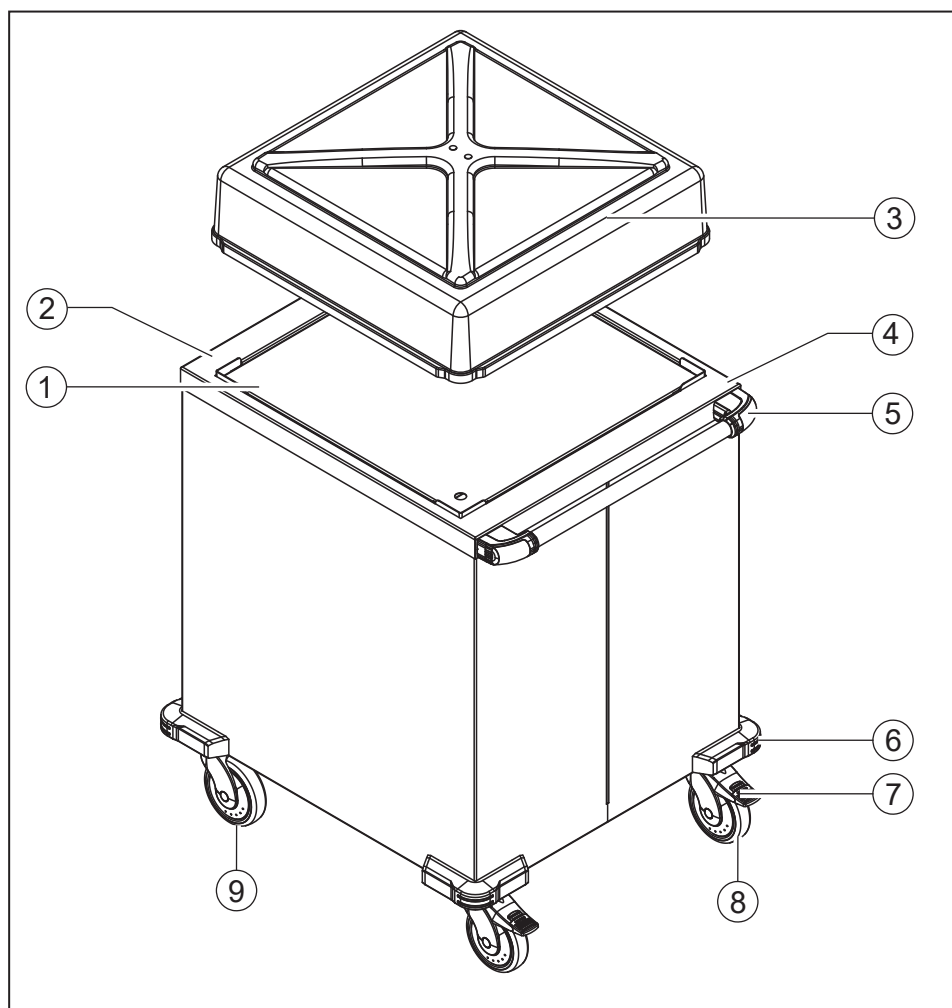
Manejo y funcionamiento

Presentación del aparato Dispensador de bandejas y cestas – modelo cerrado



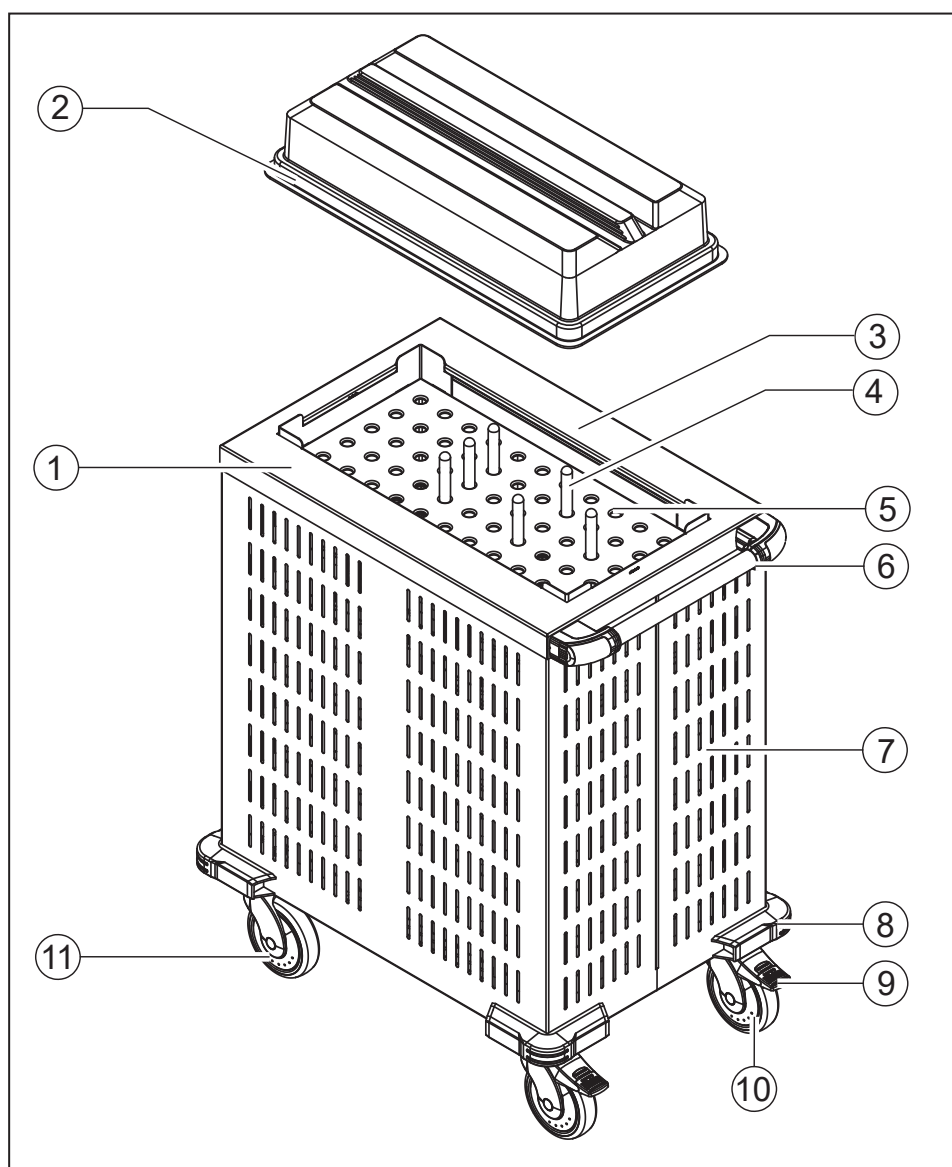
- (1) Plataforma de apilado (extraíble)
- (2) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (3) Cubierta (accesorio)
- (4) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (5) Mango
- (6) Rejillas de refrigeración (opcional)
- (7) Protector de esquina
- (8) Freno
- (9) Rueda directriz con freno
- (10) Rueda directriz sin freno

Dispensador liso



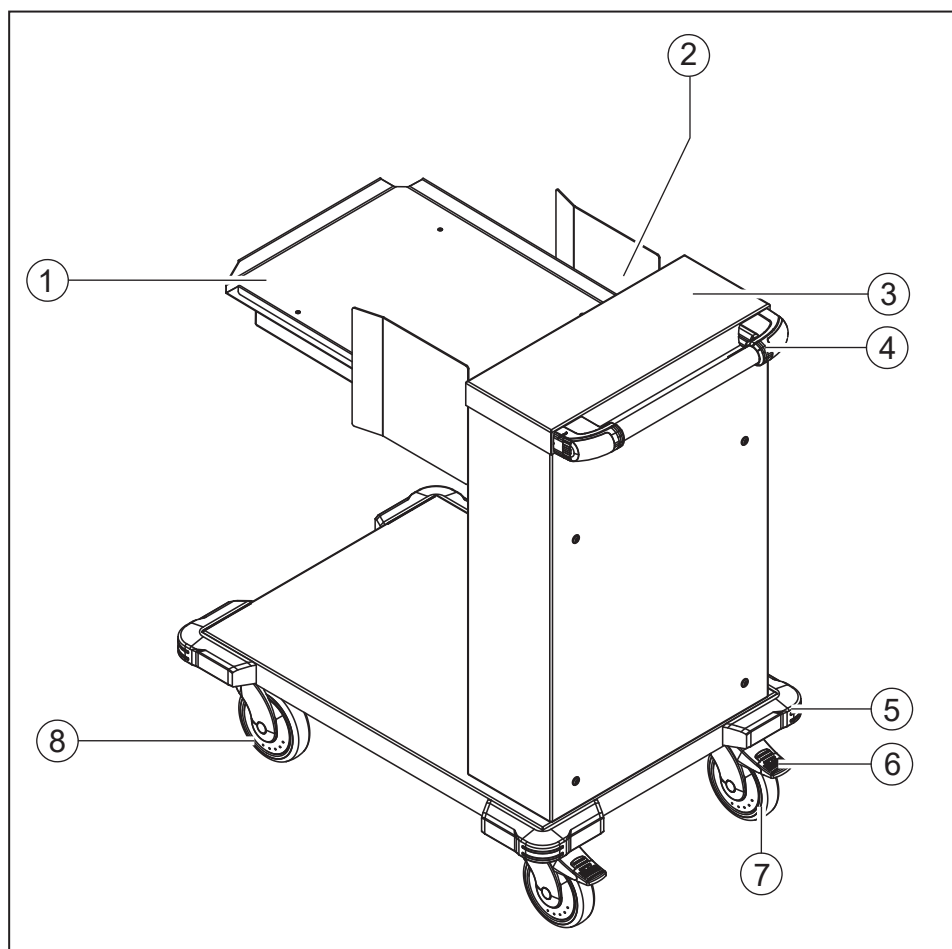
- (1) Plataforma de apilado (extraíble)
- (2) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (3) Cubierta (accesorio)
- (4) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (5) Mango
- (6) Protector de esquina
- (7) Freno
- (8) Rueda directriz con freno
- (9) Rueda directriz sin freno

Dispensador universal



- (1) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (2) Cubierta
- (3) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (4) Varilla guía
- (5) Plataforma de apilado (extraíble)
- (6) Mango
- (7) Rejillas de refrigeración
- (8) Protector de esquina
- (9) Freno
- (10) Rueda directriz con freno
- (11) Rueda directriz sin freno

Dispensador de bandejas y cestas – modelo abierto



- (1) Plataforma de apilado
- (2) Chapa de guía
- (3) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (4) Mango
- (5) Protector de esquina
- (6) Freno
- (7) Rueda directriz con freno
- (8) Rueda directriz sin freno

Cargar el aparato

- ☞ B.PRO recomienda cubrir el aparato con la cubierta prevista (accesorio) en caso de almacenamiento prolongado de la vajilla.
- ☞ Durante la carga de aparato, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.

Dispensador de cestas – modelo cerrado

- ☞ La plataforma de apilado solo se puede cargar con cestas, en ningún caso directamente con vajilla.
- ☞ Las cestas se deben llenar de tal modo que los objetos apilables no rebasen el borde superior de la cesta.

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada

- Cargue el aparato con las cestas ya cargadas.

– o –

Coloque las cestas vacías de forma consecutiva en la plataforma de apilado y cárguelas con la vajilla.

Dispensador de cestas – modelo abierto

- ☞ La plataforma de apilado solo se puede cargar con cestas, en ningún caso directamente con vajilla.
- ☞ Las cestas se deben llenar de tal modo que los objetos apilables no rebasen el borde superior de la cesta.

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada



¡Advertencia!

Peligro de aplastamiento debido al atrapamiento de extremidades, personas u objetos

Durante la carga de la plataforma de apilado móvil descubierta, esta se baja y puede atrapar personas, extremidades u objetos que se encuentren en la zona de bajada. Como consecuencia, existe el peligro de que se produzcan daños personales y materiales.

- Asegúrese de que no haya personas, extremidades u objetos debajo de la plataforma de apilado móvil.
-

- Cargue el aparato con las cestas ya cargadas.

– o –

Coloque las cestas vacías de forma consecutiva en la plataforma de apilado y cárguelas con la vajilla.

Dispensador liso

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
 - Cargue el aparato con vajilla.
-

Dispensador universal

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
 - ① En cualquier momento puede adaptar las posiciones de las varillas guía al tamaño de las piezas de la vajilla que se vayan a apilar.
 - En caso necesario, retire las varillas guía e introdúzcalas de nuevo verticalmente en una nueva posición en el aparato a través de la plataforma de apilado.
 - Cargue el aparato con vajilla.
-

Dispensador de bandejas – modelo cerrado

- ☞ La plataforma de apilado solo se puede cargar con bandejas.
 - ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
 - Cargue el aparato con bandejas.
-

Dispensador de bandejas – modelo abierto

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
-



¡Advertencia!

Peligro de aplastamiento debido al atrapamiento de extremidades, personas u objetos

Durante la carga de la plataforma de apilado móvil descubierta, esta se baja y puede atrapar personas, extremidades u objetos que se encuentren en la zona de bajada. Como consecuencia, existe el peligro de que se produzcan daños personales y materiales.

- Asegúrese de que no haya personas, extremidades u objetos debajo de la plataforma de apilado móvil.
 - Cargue el aparato con bandejas.
-

Refrigerar la vajilla

Dispensador de cestas, dispensador liso y dispensador universal con rejillas de refrigeración – modelo abierto

❗ Los apiladores móviles que deben utilizarse para la distribución de vajilla fría, pueden colocarse en una cámara frigorífica para la refrigeración de la vajilla. Los modelos de apilador con rejillas de refrigeración están especialmente indicados para esta utilización, ya que a través de las rejillas de refrigeración se produce un intercambio de frío más rápido entre la cámara frigorífica y el interior del aparato.

✓ Aparato cargado

- Coloque el apilador en la cámara frigorífica varias horas antes de la distribución de vajilla planificada.
- Lleve el apilador desde la cámara frigorífica hasta la ubicación planificada inmediatamente antes de la distribución de vajilla.

Cambiar la ubicación del aparato

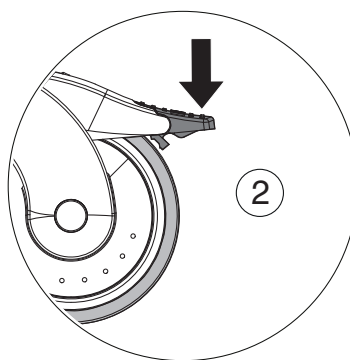
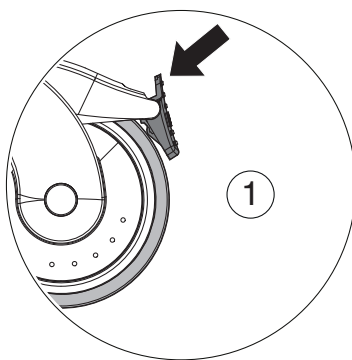


¡Atención!

Peligro de aprisionamiento del pie

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 la rueda o el revestimiento del aparato.



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Sujetando la barra del mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

- Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas**
- ✓ Dos personas
 - Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
 - El aparato lo deben empujar cuidadosamente dos personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.
- Retirar la vajilla**
- Retire la vajilla en caso necesario.

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

Utilización El acceso para niños/adolescentes a este producto da lugar a peligros potenciales adicionales.

Esta información adicional describe los peligros potenciales adicionales previsibles, no obstante, no pretende ser exhaustivo.

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.

Uso indebido como equipo de juego Queda PROHIBIDO subirse o trepar al aparato, ni deberá manipularse como consecuencia de la curiosidad infantil. Debido a los usos indebidos indicados previamente, el aparato puede volcar y, como consecuencia, provocar peligros o posibles daños personales. Además, pueden producirse lesiones en las extremidades.

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

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 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. Los frenos de las ruedas bloqueados tienen aberturas que no pueden diseñarse de otro modo debido a las características técnicas. En caso de accionamiento sin vigilancia de los frenos de las ruedas bloqueados, estas aberturas pueden provocar aplastamientos en las extremidades.

Ayuda en caso de problemas

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	► Elimine las zonas de corrosión. ► Procure que el manejo/cuidado sea correcto.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	► Ponga el aparato fuera de servicio. ► Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental. ► Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo „Reparación“

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable 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 estabilidad de la capa pasiva también puede verse afectada por influencias químicas y por capas de cal, grasa, almidón y proteínas y, como consecuencia, puede favorecerse la formación de corrosión.

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:

Las superficies de acero inoxidable muy utilizadas (p. ej. bandejas para baño María con calentamiento) deben tratarse adicionalmente con DeepClean Stainless Steel de forma regular para la limpieza rutinaria del día a día. De este modo, la capa pasiva y, por lo tanto, la resistencia a la corrosión de la superficie de acero inoxidable se mantienen durante más tiempo.

Intervalo de limpieza

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

Dispensador universal

Las varillas guía deben comprobarse periódicamente para la posible presencia de suciedad y deben limpiarse en caso necesario.

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 posible calefacción integrada para el secado.
- ☞ La cubierta no debe lavarse en el lavavajillas. Debido a las altas temperaturas existentes en el lavavajillas, pueden producirse fisuras por vertido en la cubierta.

Productos de limpieza Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para superficies de acero inoxidable:

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes 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); en caso de duda, debe contactarse al fabricante del producto de limpieza
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo.

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 pueden utilizarse 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)

Limpiar el aparato

☞ La plataforma de apilado puede desmontarse para realizar una limpieza a fondo.

Dispensador universal

En el dispensador universal, las varillas guía simplemente se introducen a través de la plataforma de apilado y se sujetan. Antes de retirar la plataforma de apilado, deberán retirarse primero las varillas guía para evitar que se caigan dentro del 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 posibles sorpresas no deseadas provocadas por decoloraciones u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

☞ Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o incluso metálico, será necesario enjuagar 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.

Mantenimiento

Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda realizar un mantenimiento periódico del aparato por parte de personal especializado correspondientemente formado. 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 bloqueados

- ☞ Los frenos de las ruedas bloqueados se deben comprobar 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, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).
- ☞ Capítulo „Reparación“

Reparación

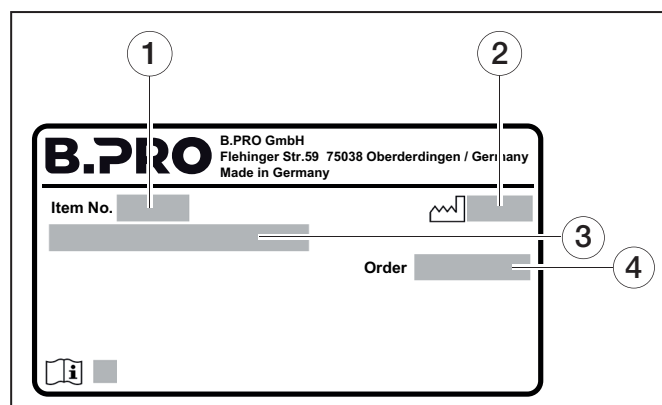
Personas autorizadas

- ☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado 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
- Modelo
- Fecha de fabricación
- Número de pedido de fabricación



- (1) Número de artículo
- (2) Fecha de fabricación
- (3) Denominación de modelo
- (4) Número de pedido de fabricación

Sustituir componentes

- ☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá ser llevada a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:
- Personal cualificado 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)

Dirección B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Alemania

Phone	+49 (0)7045 44 - 81416
Fax	+49 (0)7045 44 - 81508
E-mail	service@bpro-solutions.com
Internet	www.bpro-solutions.com

Gestión de residuos

- Entregue el aparato en un centro de gestión de residuos.
- ☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.
- ☞ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.
- ☞ Subcapítulo „Dirección“

Datos técnicos

- ① 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 (dimensiones). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

Datos generales

Dimensiones y peso (aprox.)

Modelo	Dimensiones externas Tapa Lo x An x Al [mm]	Dimensiones internas [mm]	Peso sin carga [kg]
Dispensador de cestas			
CCE 53/53	810 x 555 x 900	536 x 536	33
CCE 66/54	810 x 712 x 900	656 x 536	37
CE 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	43
CE 66/54	885 x 700 x 911	660 x 540	48
CEK 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	42
Dispensador liso			
CE 58/58	805 x 700 x 911	581 x 581	58
CE 88/61	115 x 730 x 911	881 x 611	77
CEK 58/58	115 x 730 x 911	581 x 581	58
CE 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	60
CEK 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	58
Dispensador universal			
UNI 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	48,5
UNI 59/29 Kids	775 x 520 x 794	590 x 290	45
UNI 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	66
UNI-K 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	46
UNI-K 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	60
Dispensador de bandejas			
CE 54/38	775 x 520 x 911	540 x 380	37
CCE 54/38	810 x 555 x 900	–	31,5
CCE-A	810 x 555 x 900	–	35
CCE-V	810 x 555 x 900	–	41

Capacidad / carga (aprox.)

Modelo	Capacidad	Altura de apilamiento [mm] (con/sin cubierta)	Carga máx. [kg]
Dispensador de cestas			
CCE 53/53	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 500 x 500 o 525 x 525 mm	700 (modelo sin cubierta)	200
CCE 66/54	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 656 x 536 o 650 x 530 mm	700 (modelo sin cubierta)	200
CE 53/53	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 500 x 500 o 525 x 525 mm	540 / 680	200
CE 66/54	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 650 x 530 mm	540 / 680	200
CEK 53/53	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 500 x 500 o 525 x 525 mm	540 / 680	200
Dispensador liso			
CE 58/58	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
CE 88/61	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
CEK 58/58	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
CE 65/45	Depende del tipo de vajilla	600 (sin cubierta)	240
CEK 65/45	Depende del tipo de vajilla	600 (sin cubierta)	240

Modelo	Capacidad	Altura de apilamiento [mm] (con/sin cubierta)	Carga máx. [kg]
Dispensador universal			
UNI 59/29	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
UNI 59/29 Kids	Depende del tipo de vajilla	390 / 530	200
UNI 58/58	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
UNI-K 59/29	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
UNI-K 58/58	Depende del tipo de vajilla	540 / 680	200
Dispensador de bandejas			
CE 54/38	100 bandejas Lo x An: 530 x 370 mm	700 (modelo sin cubierta)	200
CCE 54/38	100 bandejas Lo x An: 530 x 370 mm	700 (modelo sin cubierta)	200
CCE-A	100 bandejas Lo x An: 530 x 370 mm	700 (modelo sin cubierta)	200
CCE-V	100 bandejas Lo x An: 530 x 370 mm	700 (modelo sin cubierta)	200

Accesorios	Carga máx. por recipiente para cubiertos [cubiertos/kg]	Carga máx. [kg]
Suplemento para cubiertos (opcional) con/sin dispensador de servilletas	65 / 4	16

Medio ambiente

Condiciones ambientales durante el funcionamiento

Temperatura: +15 °C a +38 °C

Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Temperatura: -10 °C a +40 °C

Emisiones

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

Materiales

Cuerpo del aparato:

Acero inoxidable

Cubierta:

Polycarbonato, polipropileno expandido

Datos de pedido

Dispensador de cestas CCE 53/53	Número de artículo	574 917; 383 253
Dispensador de cestas CCE 66/54	Número de artículo	574 918; 383 253
Dispensador de cestas CE 53/53	Número de artículo	574 905; 383 378
Dispensador de cestas CE 66/54	Número de artículo	574 906; 383 379
Dispensador de cestas CEK 53/53	Número de artículo	574 907; 383 380
Dispensador liso CE 58/58	Número de artículo	574 891; 383 373
Dispensador liso CE 88/61	Número de artículo	574 892; 383 374
Dispensador liso CE 65/45	Número de artículo	575 289; 388 121
Dispensador liso CEK 58/58	Número de artículo	574 893; 383 375
Dispensador liso CEK 65/45	Número de artículo	575 290; 388 122
Dispensador universal UNI 59/29	Número de artículo	574 911; 383 244
Dispensador universal UNI 59/29 Kids	Número de artículo	575 629; 392 569
Dispensador universal UNI 58/58	Número de artículo	574 912; 383 390
Dispensador universal UNI-K 59/29	Número de artículo	574 913; 383 248
Dispensador universal UNI-K 58/58	Número de artículo	574 914; 383 392

**Dispensador de bandejas
CE 54/38** Número de artículo 574 908; 383 381

**Dispensador de bandejas
CCE 54/38** Número de artículo 574 927; 383 253

**Dispensador de bandejas
CCE-A con guías de
bandejas laterales** Número de artículo 574 929; 383 253

**Dispensador de bandejas
CCE-A sin guías de
bandejas laterales** Número de artículo 574 930; 383 253

Manual de instrucciones Número de documento: 154174

Accesorios

**Platos con núcleo de
cera para la acumulación
de calor
Cubierta** Número de artículo véase la lista de precios de B.PRO

Número de artículo véase la lista de precios de B.PRO

**Cestas para el
dispensador de cestas** Número de artículo véase la lista de precios de B.PRO

**Suplemento para
cubiertos** Número de artículo véase la lista de precios de B.PRO

**Paño de limpieza de
microfibras B.PRO** Número de artículo 126 999

**Productos de limpieza
y cuidado del acero
inoxidable
DeepClean Stainless Steel** Número de artículo 511 895

Normas, 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.

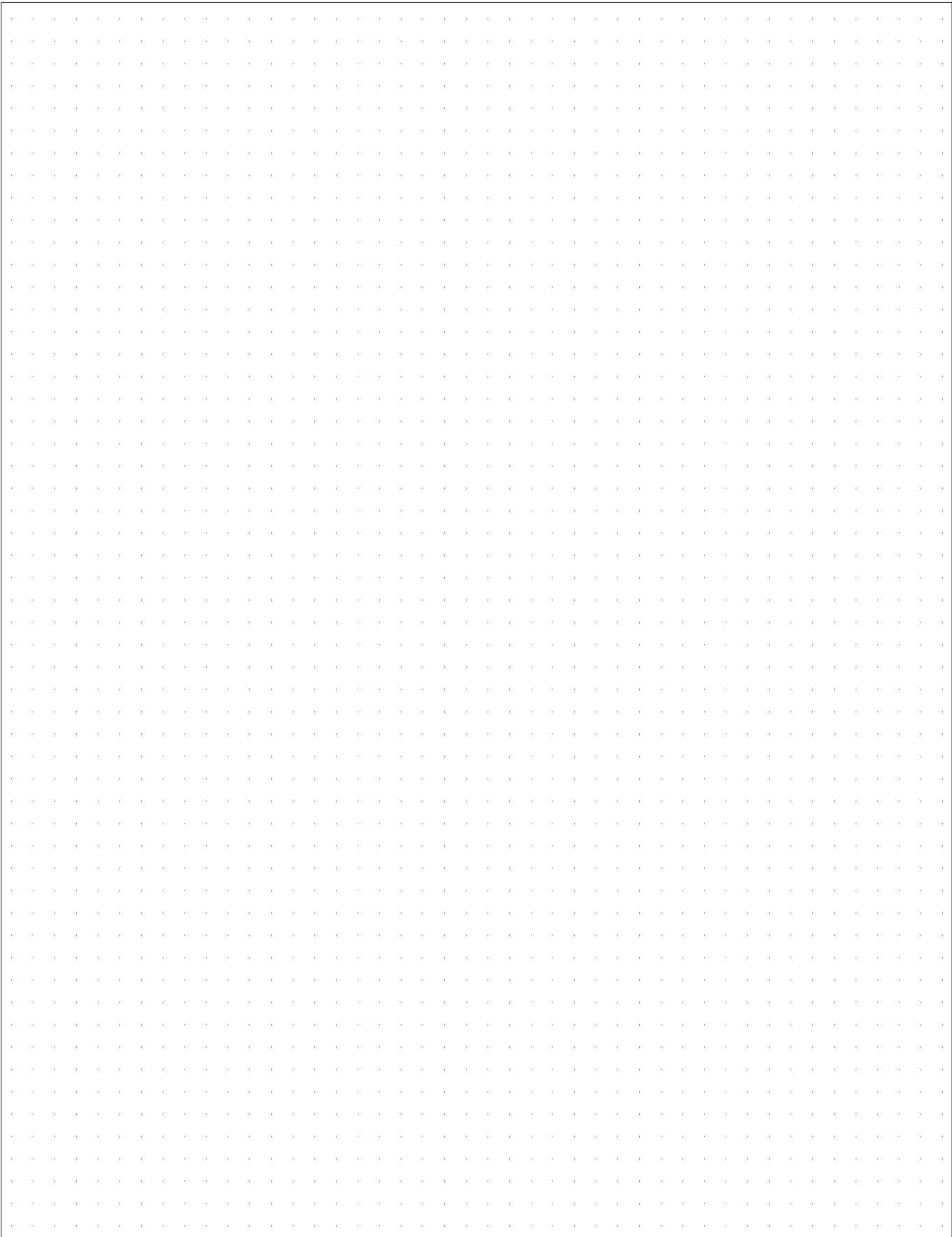
- 1935/2004 Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- 2006/42/CE Directiva para máquinas
- 2014/35/UE Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE Directiva CEM
- 2011/65/UE Directiva RoHS
- 2014/68/UE Directiva sobre equipos a presión

**Reglamentos,
prescripciones**

Para el manejo y la utilización de esta 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.



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS