






SERVISTAR GASTRO

30/40/60/80/120

Traducción del manual de instrucciones original

Generalidades

| | |
|----------------------------|--|
| Copyright | Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados. |
| Modificaciones técnicas | Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico. |
| Documentación del producto | Traducción del manual de instrucciones original; dirigido a: personal operario, gerentes de cocina. |
| Convenciones tipográficas | <p> Nota importante acerca de excepciones o casos especiales.</p> <p> Información explicativa en capítulos o párrafos explicativos.</p> <p> Referencia cruzada a un capítulo, subcapítulo o documento externo.</p> <p> Requisito que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.</p> <p> Acción o actividad que debe llevarse a cabo.</p> |

Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un **modelo de aparato** u opción determinados.

Advertencias



Palabra indicativa!

Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.

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

Atención advierte de 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 | 1 |
| | Condiciones de utilización. | 1 |
| | Características del producto | 1 |
| Seguridad | Generalidades. | 3 |
| | Sobre este producto. | 3 |
| | Transporte | 3 |
| | Manejo | 4 |
| | Limpieza y cuidados | 5 |
| | Mantenimiento | 6 |
| | Reparación | 6 |
| | Normas y directivas | 6 |
| | Identificación del producto | 6 |
| Transporte | Comprobar / resolver daños de transporte | 7 |
| | Artículos suministrados. | 7 |
| | Desembalar | 8 |
| | Eliminar el material de embalaje | 8 |
| Montaje de los accesorios | Montar los accesorios. | 9 |
| Manejo | Presentación del aparato | 11 |
| | Adaptar la distancia de los portaplatos de una fila de platos | 12 |
| | Cargar el aparato | 13 |
| | Cambiar la ubicación del aparato | 15 |
| | Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas | 16 |
| | Distribuir los alimentos | 16 |
| Limpieza y cuidados | Acero inoxidable | 18 |
| | Aluminio | 18 |
| | Intervalo de limpieza | 18 |
| | Métodos de limpieza. | 18 |
| | Productos de limpieza | 19 |
| | Limpiar el aparato (limpieza diaria). | 20 |
| | Limpiar la cubierta de protección higiénica | 21 |
| | Guardar la cubierta de protección higiénica | 21 |
| | Desmontar el aparato para la limpieza a fondo | 21 |
| | Limpiar el aparato a fondo | 22 |
| | Montar el aparato después de la limpieza a fondo. | 22 |
| | Eliminar las zonas de corrosión en el acero inoxidable | 23 |
| Mantenimiento | Encomendar un mantenimiento periódico del aparato. | 24 |
| | Controlar los frenos de las ruedas. | 24 |
| Reparación | Personas autorizadas | 25 |
| | Descripción de defectos | 25 |
| | Sustituir componentes | 25 |
| | Piezas de recambio | 25 |
| | Dirección | 26 |
| Gestión de residuos | Eliminar el aparato | 26 |
| Datos técnicos | Datos generales | 27 |
| | Medio ambiente | 27 |

| | | |
|------------------------|--|----|
| Datos de pedido | SERVISTAR GASTRO 30 | 28 |
| | SERVISTAR GASTRO 40 | 28 |
| | SERVISTAR GASTRO 60 | 28 |
| | SERVISTAR GASTRO 80 | 28 |
| | SERVISTAR GASTRO 120 | 28 |
| | Manual de instrucciones | 28 |
| | Instrucciones de montaje | 28 |
| | Portaplatos a la derecha | 28 |
| | Portaplatos a la izquierda | 28 |
| Accesorios | Mango con altura regulable | 28 |
| | Cubierta de protección higiénica | 28 |
| | Paño de limpieza de microfibras B.PRO. | 28 |
| | Producto de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel | 28 |

Sobre este producto

Utilización El SERVISTAR se ha fabricado para los siguientes usos:

- Ahorro de espacio en el transporte de platos con compartimentos
- Ahorro de espacio en el almacenamiento de platos con compartimentos

El SERVISTAR está indicado para su uso en restaurantes, hoteles, empresas de catering y en restauración social.

Condiciones de utilización **Condiciones medioambientales**

Condiciones ambientales como las que se dan en casos normales en las cocinas y comedores colectivos.

Instrucciones a terceras personas

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

Características del producto **Generalidades**

El SERVISTAR está compuesto por un armazón, un bastidor fijo, varias barras de perfil, así como por los portaplatos montados en las barras de perfil.

Los portaplatos patentados ofrecen una sujeción segura de los platos gracias a su superficie antideslizante y su asiento de tres puntos. Su construcción, que absorbe las vibraciones, proporciona la sujeción de los platos incluso durante largos transportes.

El armazón y el bastidor fijo están fabricados con acero inoxidable a prueba de torsión.

Las cuatro ruedas directrices están firmemente atornilladas al armazón. Dos de las ruedas directrices disponen de frenos. Las ruedas directrices están disponibles en distintas versiones.

Manejo

Los topes protectores móviles en las esquinas del armazón protegen el SERVISTAR y el mobiliario de posibles daños.

Los portaplatos están montados sobre las barras de perfil de aluminio anodizado. Dichas barras de perfil, por su parte, están fijadas al bastidor fijo con tornillos de regulación, de modo que la distancia de los portaplatos puede ajustarse progresivamente al tamaño de los platos. Las escalas graduadas en la parte superior e inferior del bastidor fijo facilitan el ajuste.

Opciones/accesorios

Los mangos de altura regulable de acero inoxidable pueden montarse en el bastidor fijo y permiten un manejo sencillo.

Todos los modelos se pueden equipar con una cubierta de protección higiénica. La cubierta de protección higiénica está compuesta por un marco de acero inoxidable una lámina de protección de plástico con cierres de cremallera en los cantos.

Todos los modelos están disponibles opcionalmente con bloqueo de platos.

Con el bloqueo de platos es posible asegurar aún más la sujeción de los platos. El bloqueo de platos está formado por un tope por cada fila de platos. El tope puede colocarse delante de los platos para que éstos no puedan deslizarse más allá de los portaplatos, por ejemplo, durante el transporte en camión.

El bloqueo de platos no se podrá montar posteriormente como un accesorio.

Encima del bastidor fijo puede haber montado un portabandejas. El portabandejas no se puede montar conjuntamente con la cubierta de protección higiénica ni con con el bloqueo de platos.

El portabandejas no se podrá montar posteriormente como un accesorio.

Seguridad

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

Indicaciones de seguridad

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

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

Advertencias

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

Manual de instrucciones

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

El comprador será responsable de que todos los usuarios lean este manual antes de la primera utilización del aparato.

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

Sobre este producto **Utilización**

El aparato sólo se puede utilizar para los fines previstos.

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

Condiciones de utilización

Utilice el aparato únicamente en las condiciones ambientales permitidas. Sobre todo, no utilice el aparato en hornos, puesto que existe el peligro de que se dañe el revestimiento plástico de los portaplatos.

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

Transporte **Posición de transporte erguida**

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

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato sólo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 10° de ángulo de inclinación.

Asegure el aparato por los cuatro lados contra deslizamientos. No coloque cintas tensoras sobre los portaplatos. Existe el peligro de que los portaplatos se deformen.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.

Transportar el aparato solo con los frenos de las ruedas sueltos. No es admisible solo un seguro de transporte mediante los frenos de las ruedas.

Manejo Generalidades

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

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

Capacidad de carga

El aparato no está construido como apoyo o carro de transporte para objetos pesados. No debe excederse la capacidad de carga de los portaplatos y del portabandejas (accesorio) indicada en los datos técnicos.

El marco de la cubierta de protección higiénica no deberá utilizarse jamás como apoyo.

Daños

Utilice el aparato solo si se encuentra en perfecto estado.

En caso de daños, asegure el aparato contra una utilización involuntaria y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de:

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

Carga

Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, cargue el aparato de abajo arriba cuando realice una carga parcial.

Freno de las ruedas

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

Cambio de ubicación

Modelo del aparato con portabandejas

Antes de cualquier cambio de ubicación se deben retirar los objetos del portabandejas. Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior del mismo.

No tire nunca del aparato, empújelo.

Empuje el aparato por el bastidor fijo o el mango. No empuje el aparato por los portaplatos.

Durante el desplazamiento, preste atención a las personas u objetos que pudieran encontrarse delante del aparato. 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.

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

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

- No mover el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
- Evitar que el aparato reciba golpes
- Arrastrar el aparato con cuidado (sin un impulso fuerte) por baches o escalones.

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

El aparato detenido no corre peligro de vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una inclinación 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 de la directiva 93/43/CEE sobre higiene, así como las disposiciones nacionales sobre higiene.

Intervalo de limpieza

Limpie el aparato a fondo después de cada uso.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

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

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 los portaplatos

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

Agua de limpieza

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente.

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

Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.

Eliminación de las zonas de corrosión

El aluminio puede sufrir una fuerte reacción frente a los ácidos. Antes de eliminar las zonas de corrosión del acero inoxidable, deberá retirar todas las piezas de aluminio y colocarlas de forma que el ácido no pueda entrar en contacto con ninguna de ellas.

Las piezas de aluminio del aparato son las barras de perfil con los portaplatos.

Mantenimiento

Freno de las ruedas

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas.

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

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

Reparación

Personas autorizadas

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

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

Las reparaciones durante la vigencia de la garantía se deben mostrar a B.PRO antes de su realización y deben ser autorizadas por B.PRO.

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

Sustituir componentes

Los componentes defectuosos (p. ej. ruedas y topes protectores) pueden ser sustituidos por personal cualificado, siempre y cuando haya sido debidamente instruido por B.PRO.

Normas y directivas

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

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

Identificación del producto

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

Transporte

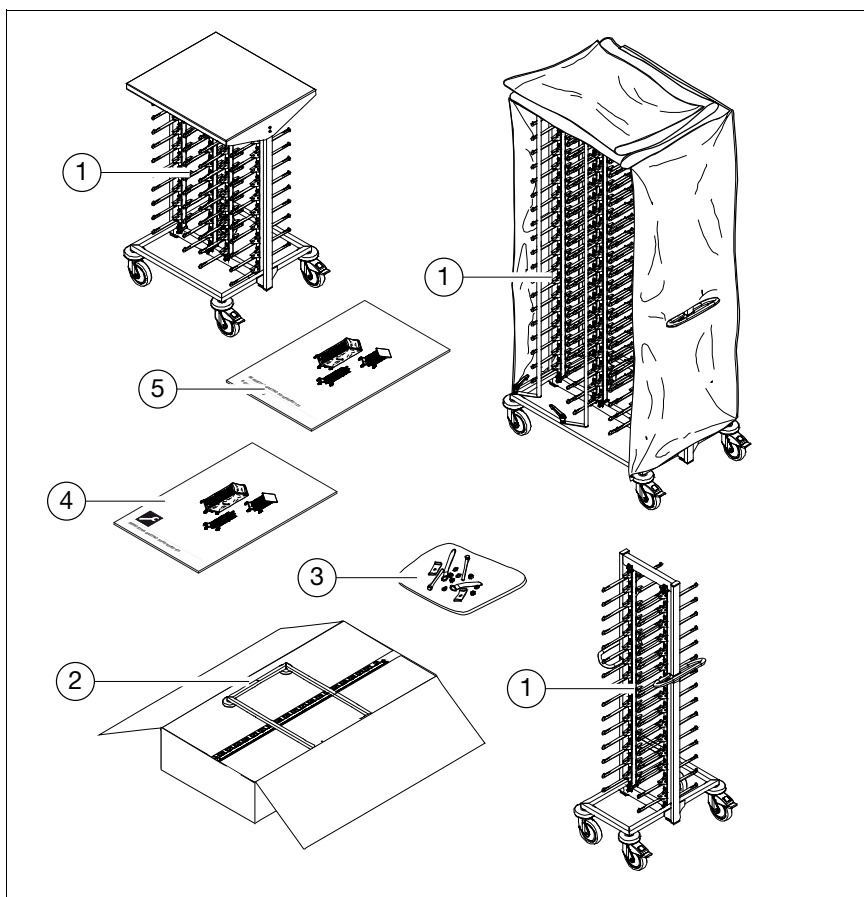
Comprobar / resolver daños de transporte

- ☞ Inmediatamente después de haberse efectuado la entrega, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).
 - Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
 - El transportista deberá confirmar los daños (firma).
 - Conserve el aparato y reclame los daños 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



- (1) SERVISTAR GASTRO (suministro ya montado)
- (2) SERVISTAR GASTRO (suministro en paquete plano)
- (3) Material de montaje (suministro en paquete plano)
- (4) Instrucciones de montaje (solo en caso suministro en paquete plano)
- (5) Manual de instrucciones

La cantidad exacta de artículos suministrados y el equipamiento del SERVISTAR 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

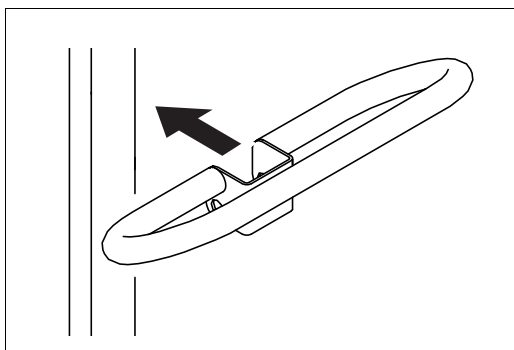
- ☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.
- Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

Montaje de los accesorios

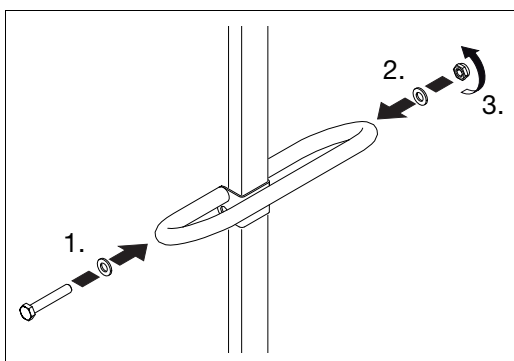
Montar los accesorios

Accesorio "mango"

- ☞ El mango se desliza sobre el bastidor fijo y se asegura mediante un tornillo. La altura del mango puede ajustarse progresivamente.
- Deslice el soporte del mango sobre el tubo vertical del bastidor fijo.



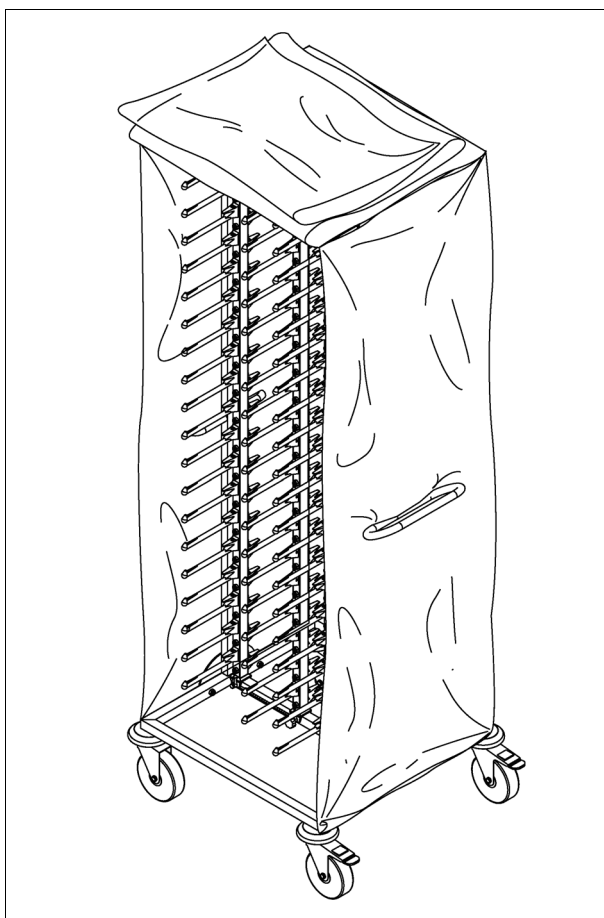
- Fije el mango en la posición deseada con ayuda del material de montaje suministrado.



Accesorio "Cubierta de protección higiénica"

- i** La cubierta de protección higiénica se compone de una plancha y una lámina de protección de plástico. La lámina de protección de plástico está formada por una lámina superior, dos láminas para los laterales con aberturas para los mangos (opcional) y una parte delantera y una parte trasera sin ranuras respectivamente.
- ☞ El portabandejas y la cubierta de protección higiénica no se pueden utilizar al mismo tiempo.
- ☞ Si ha adquirido el SERVISTAR con la cubierta de protección higiénica incluida, recibirá el aparato con la plancha ya montada y la lámina de protección de plástico sin colocar.
- Asegúrese de que los tornillos de regulación de la parte inferior de la plancha estén sueltos.
- Introduzca la plancha en el bastidor fijo.
- Apriete los tornillos de regulación.

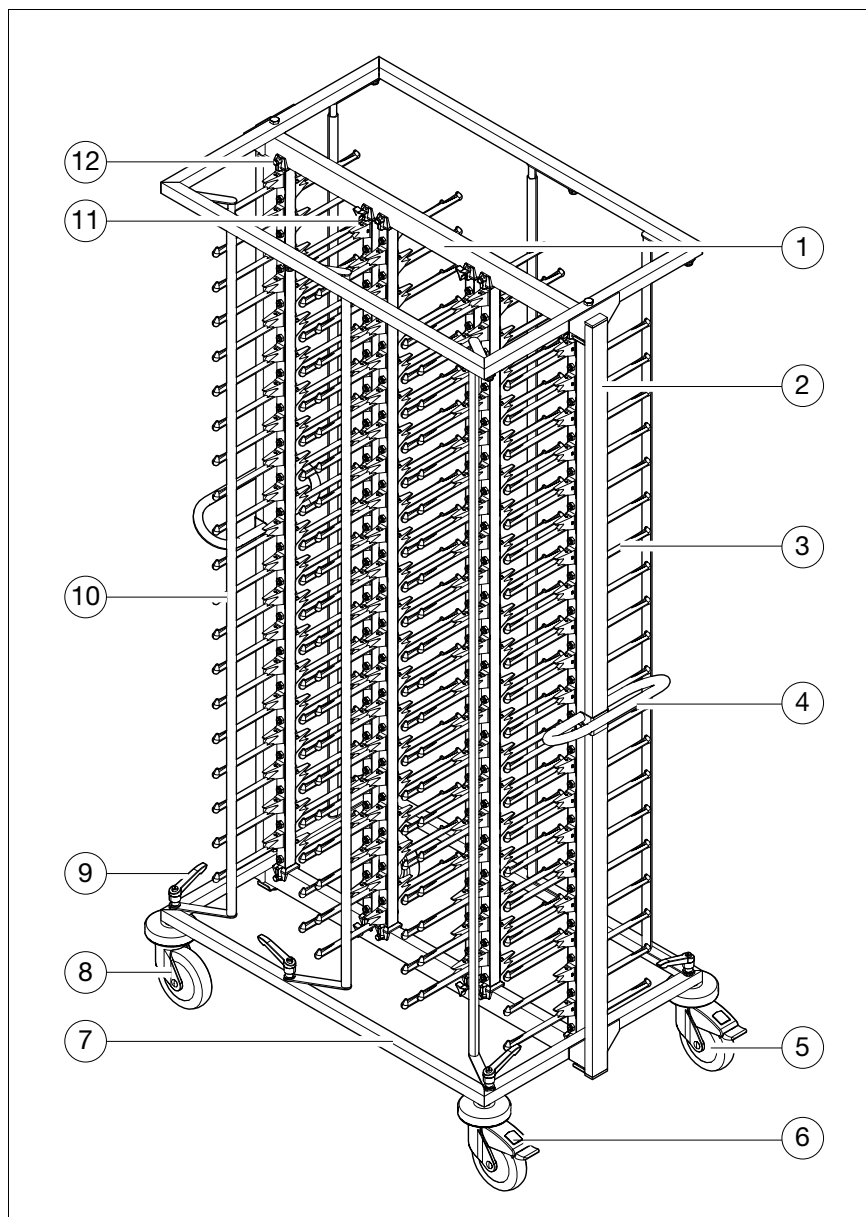
- Cubra la plancha con la lámina de protección de plástico de modo que las escotaduras para los mangos queden perfectamente ajustadas a los mangos.



- Cierre las cuatro cremalleras.
-

Manejo

Presentación del aparato



- (1) Escala graduada
- (2) Bastidor fijo
- (3) Portaplatos
- (4) Mango (opcional)
- (5) Rueda directriz con freno de la rueda
- (6) Freno de las ruedas
- (7) Armazón
- (8) Rueda directriz
- (9) Palanca de sujeción para inmovilizar el bloqueo de platos (opcional)
- (10) Tope del bloqueo de platos (opcional)
- (11) Tornillo de regulación de mango de estrella para fijar la barra de perfil manualmente
- (12) Tornillo de regulación hexagonal para fijar la barra de perfil con ayuda de la herramienta

Adaptar la distancia de los portaplatos de una fila de platos

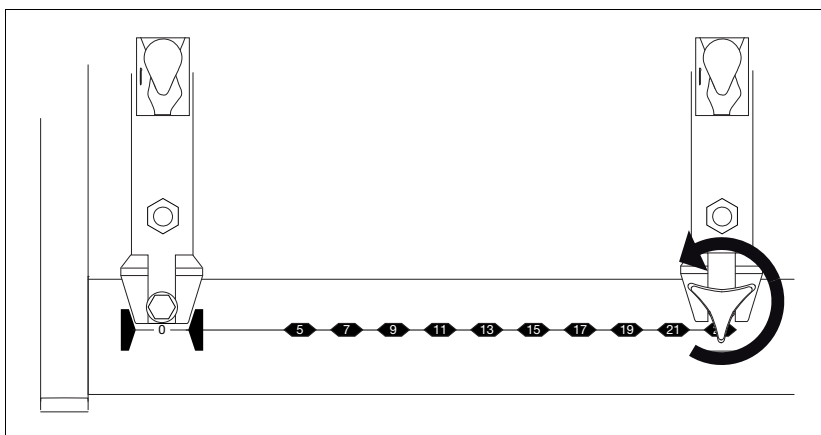
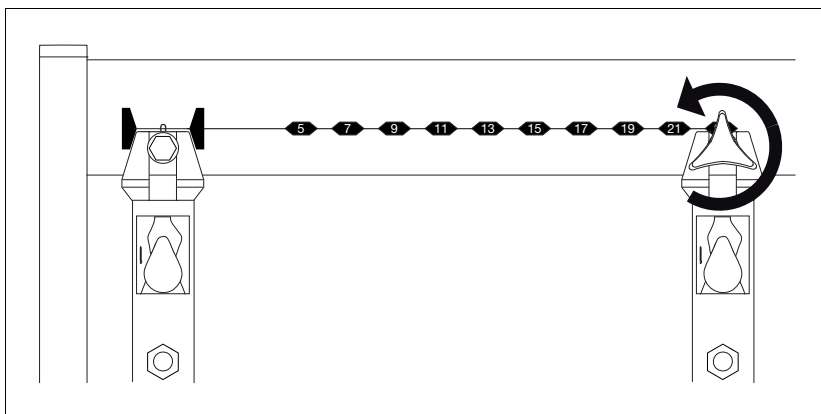
i Cada plato se sujeta por dos portaplatos. La distancia horizontal de los portaplatos debe ajustarse a cada plato. Esta distancia se aplicará siempre a toda la fila de platos. Si sólo se utilizan platos de un tamaño, sólo será necesario ajustar una vez la distancia de los portaplatos de cada fila de platos. Sin embargo, si en cada comida se utilizan platos distintos, p. ej. un día platos de menú y otro día platos hondos, será necesario realizar los ajustes cada vez dependiendo de las circunstancias. Gracias a la escala graduada podrá volver a restablecer rápidamente el ajuste calculado para cada tipo de plato.

☞ Si en una sola comida se utilizan platos distintos, p. ej. platos de menú y platos para guarnición, se recomienda utilizar una fila de platos para cada tamaño de plato.

Modelo del aparato con bloqueo de platos aflojada y topes retirados

✓ Palanca de sujeción del bloqueo de platos aflojada y topes retirados

■ Suelte el tornillo de regulación de mango de estrella superior e inferior de la barra de perfil.

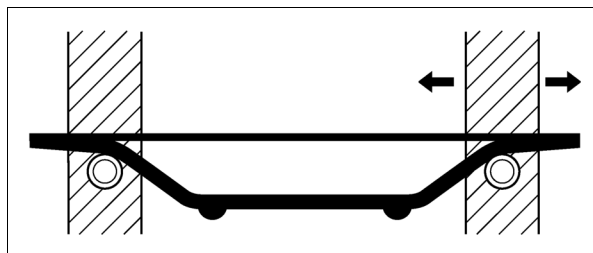


■ Coloque la barra de perfil con los portaplatos a una distancia conocida y apriete los tornillos de regulación de mango de estrella.

– o bien –

Calcule la distancia adecuada para el plato
(consulte los pasos siguientes).

- Para calcular la distancia correcta para el plato, coloque un plato vacío y ajuste la distancia horizontal de los portaplatos de forma que el plato repose exactamente en la acanaladura entre la base y el borde.



- Introduzca el plato vacío hasta que la hendidura cónica abrace la base en el extremo posterior de los portaplatos.
- Si el plato no reposa completamente horizontal o se tambalea, aumente o reduzca levemente la distancia horizontal de los portaplatos hasta que el plato quede apoyado correctamente.
- Apriete los tornillos de regulación.
- Apunte la distancia correcta para este tamaño de plato.

Cargar el aparato

- ✓ Freno de las ruedas bloqueado

Modelo del aparato con el accesorio "cubierta de protección higiénica"

- ✓ Cubierta de protección higiénica abierta

Modelo del aparato con bloqueo de platos

- ✓ Palanca de sujeción del bloqueo de platos aflojada y topes retirados

☞ No sujete el plato de la base, sino por debajo del borde con toda la mano.



Advertencia!

¡Peligro de vuelco debido al desplazamiento del centro de gravedad a la parte superior del aparato!

Si se introducen platos solo en la zona superior del aparato, el centro de gravedad se desplaza hacia arriba y existe peligro de que el aparato vuelque.

- Cargue el aparato siempre de abajo a arriba.



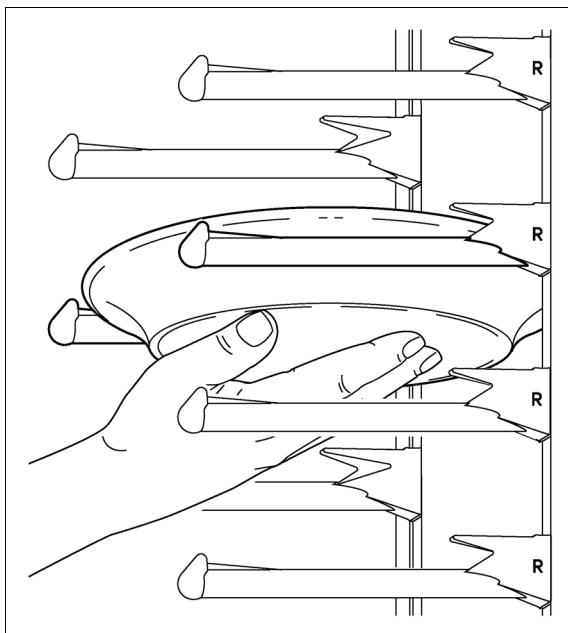
Advertencia!

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde y originar quemaduras.

- Mantenga los platos en posición horizontal.
- Evite movimientos bruscos del plato.

- Para colocar un plato en el aparato, sitúelo sobre los portaplatos e introdúzcalo hasta que la hendidura cónica abrace la base en el extremo posterior de los portaplatos.



Modelo del aparato con el accesorio "cubierta de protección higiénica"

- Dado el caso, baje la cubierta de protección higiénica y cierre las cremalleras.

Modelo del aparato con bloqueo de platos

- Al finalizar la carga, afloje la palanca de sujeción del bloqueo de platos, coloque el bloqueo de platos delante de los platos y vuelva a apretar la palanca de sujeción. Si la muletilla sobresale por encima del perfil del bastidor, levántela y gírela hacia dentro.

Cambiar la ubicación del aparato**Modelo del aparato con bloqueo de platos**

- ✓ Tope colocado delante de los platos y palanca de sujeción apretada

Modelo del aparato con portabandejas

- ✓ Sin objetos en el portabandejas

⚠ Atención!**¡Peligro de aprisionamiento del pie!**

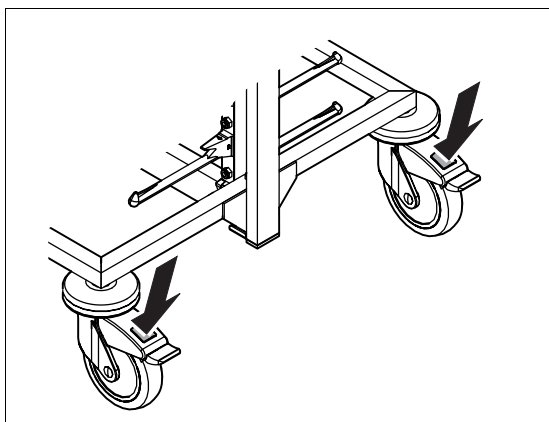
Al soltar y bloquear el freno de las ruedas, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre el freno de las ruedas y el amazón del aparato.

⚠ Advertencia!**¡Visibilidad limitada!**

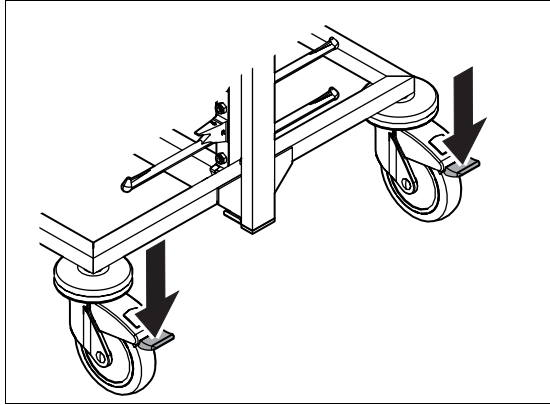
Al empujar el aparato, la presencia de personas delante del aparato puede pasar inadvertida, con el consiguiente riesgo de lesiones. La visibilidad limitada puede provocar daños en el aparato o en objetos situados delante del mismo.

- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
- Desbloquee los frenos de las ruedas.



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

- Bloquee los frenos de las ruedas.



Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas

- ✓ Dos personas

⚠ Advertencia!

¡Vuelco del aparato!

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

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

- Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- El aparato debe empujarse cuidadosamente por dos personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.

Distribuir los alimentos

- ☞ No sujete el plato de la base, sino por debajo del borde con toda la mano.

⚠ Advertencia!

¡Peligro de vuelco debido al desplazamiento del centro de gravedad a la parte superior del aparato!

Si se extraen del aparato primero los platos inferiores, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba y existe peligro de que el aparato vuelque.

- Descargue el aparato siempre de arriba a abajo.

⚠ Advertencia!

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse por el borde y originar quemaduras.

- Mantenga los platos en posición horizontal.
- Evite movimientos bruscos del plato.

Modelo del aparato con el accesorio "cubierta de protección higiénica"

- Abra las cremalleras de la cubierta de protección higiénica, levante y pliegue la parte hendida de la misma y colóquela sobre la plancha.

Modelo del aparato con bloqueo de platos

- Afloje la palanca de sujeción (en el bastidor), abra el tope y vuelva a apretarlo con la palanca de sujeción.
-
- Para extraer un plato del SERVISTAR, coloque la mano debajo del plato, levántelo ligeramente y extraígallo en posición horizontal del SERVISTAR.
 - Distribuya los platos.
- ☞ Después de su uso, el SERVISTAR debe limpiarse.
- ☞ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 18.

Limpieza y cuidados

| | |
|------------------------------|---|
| Acero inoxidable | Resistencia a la corrosión <p>La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la existencia de una así llamada capa pasiva en la superficie del material.</p> <p>Los daños de la capa pasiva causados por influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material).</p> <p>Los daños de la capa pasiva causados por sustancias con efecto reductor de influencias químicas (que consume oxígeno) dañan el material. El tratamiento con ácidos de efecto oxidante puede contrarrestar dichos daños.</p> <p>Para mantener la resistencia a la corrosión, tener en cuenta las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados.</p> |
| Aluminio | <p>Los daños en la superficie de aluminio templada causados por influencias mecánicas o químicas pueden producir corrosión.</p> <p>Para mantener la resistencia a la corrosión, tener en cuenta las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados.</p> |
| Intervalo de limpieza | El aparato debe limpiarse después de cada utilización. |
| Métodos de limpieza | <p>El método de limpieza prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar un paño húmedo.</p> <p>La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).</p> <p>Los siguientes métodos de limpieza también están autorizados:</p> <ul style="list-style-type: none">• Limpieza con un pulverizador de agua de baja presión• Manguera de agua con el extremo abierto <p>☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, limpiadores de alta presión, pulverizadores de agua de alta presión ni aparatos de limpieza similares.</p> <p>☞ No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.</p> |

Productos de limpieza Superficies de acero inoxidable

Atención!

¡Daños materiales!

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

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

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

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

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

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

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

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

Superficies de aluminio

Atención!

¡Daños materiales!

Los productos de limpieza para acero inoxidable y los productos abrasivos arañan la superficie y desgastan la superficie de aluminio templada. La superficie se vuelve porosa y deja de cumplir las prescripciones de higiene. El contacto con las siguientes sustancias también puede producir daños en la superficie:

- Productos de limpieza que normalmente se utilizan en lavavajillas
- Contacto con ácidos fuertes, que se utilizan p. ej. para eliminar la corrosión del acero inoxidable
- No utilice productos de limpieza para acero inoxidable o abrasivos.
- No limpie las piezas de aluminio en el lavavajillas.
- Evite el contacto de las piezas de aluminio con ácidos fuertes.

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

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

Superficie plástica

Atención!

¡Daños materiales!

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

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

- No utilice productos de limpieza para acero inoxidable o abrasivos.
 - No utilice productos de limpieza que contengan disolventes.
-

Se deberían utilizar los siguientes productos de limpieza:

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

Limpiar el aparato (limpieza diaria)

- i** En este apartado se describe la limpieza diaria. Para realizar una limpieza a fondo, es posible desmontar las barras de perfil con los portaplatos para poder limpiar mejor el bastidor fijo en la zona de las abrazaderas.
- ↳ Subcapítulo "Desmontar el aparato para la limpieza a fondo" en la página 21.
-

Atención!

¡Peligro de resbalar!

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

- Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.
 - Limpie los portaplatos, las barras de perfil y el armazón con los métodos y productos de limpieza antes descritos.
 - Si el aparato dispone de bloqueo de platos o portabandejas, límpielos con los métodos y productos de limpieza antes descritos.
 - Después de la utilización de un producto de limpieza para acero inoxidable, aclare con un paño enjuagado y humedecido con agua limpia y seque.
-

Limpiar la cubierta de protección higiénica

Modelo del aparato con el accesorio "cubierta de protección higiénica"

Atención!

¡Peligro de resbalar!

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

- Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.
- Limpie el suelo a fondo.
- Abra las cuatro cremalleras de la cubierta de protección higiénica.
- Extraiga la cubierta de protección higiénica y extiéndala en el suelo limpio.
- Limpie la cubierta de protección higiénica con los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Seque la cubierta de protección higiénica y vuelva a montarla.

Guardar la cubierta de protección higiénica

Modelo del aparato con el accesorio "cubierta de protección higiénica"

- ☞ Si no va a utilizar la cubierta de protección higiénica durante un período prolongado, la lámina de protección de plástico no se debe guardar plegada. En los pliegues podrían producirse alteraciones del material (zonas desteñidas en B.PRO) que podrían provocar daños en la lámina de protección de plástico
- Guarde la cubierta de protección higiénica suspendida.

Desmontar el aparato para la limpieza a fondo

- ☞ Cada fila de platos se compone de 2 barras de perfil con portaplatos. Las abrazaderas de las barras de perfil están fijadas en el bastidor fijo con tornillos de regulación. Las abrazaderas del perfil izquierdo están provistas de tornillos de regulación hexagonales, que se sueltan / aprietan con una herramienta. Las abrazaderas del perfil derecho están provistas de tornillos de regulación de mango de estrella, que se sueltan / aprietan a mano.
- ✓ Llave de 10 mm
- Suelte los tornillos de regulación de mango de estrella con los que está fijada la barra de perfil arriba y abajo en el bastidor fijo.
- Tire de la barra de perfil hacia la izquierda y extráigala.
- Repita el proceso con todas las barras de perfil que estén fijadas con tornillos de regulación de mango de estrella.
- Con una herramienta, suelte los tornillos de regulación hexagonales con los que está fijada la barra de perfil arriba y abajo en el bastidor fijo.
- Tire de la barra de perfil hacia la derecha y extráigala.
- Repita el proceso con todas las barras de perfil que estén fijadas con tornillos de regulación hexagonales.

Limpiar el aparato a fondo

i Al contrario de la limpieza diaria, si se han desmontado las barras de perfil es posible limpiar el bastidor fijo incluso en la zona de las abrazaderas.

**Atención!****El tratamiento anódico del aluminio es muy sensible.**

Si las barras de perfil de aluminio se limpian con productos de limpieza para acero inoxidable, productos abrasivos o se introducen en el lavavajillas, se dañará la superficie templada (anodización). La superficie se vuelve porosa y dejará de cumplir las prescripciones de higiene. ¡Peligro de daños materiales!

- Para limpiar la barra de perfil, utilice exclusivamente los métodos y productos de limpieza antes descritos.

**Atención!****¡Peligro de resbalar!**

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

- Limpie completamente el agua que haya caído en el suelo.
- Limpie los portaplatos y el armazón con los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de la utilización de un producto de limpieza para acero inoxidable, aclare con un paño enjuagado y humedecido con agua limpia y seque.

Montar el aparato después de la limpieza a fondo

☞ Cada fila de platos se compone de 2 barras de perfil con portaplatos. Las abrazaderas de las barras de perfil están fijadas en el bastidor fijo con tornillos de regulación. Las abrazaderas del perfil izquierdo están provistas de tornillos de regulación hexagonales, que se sueltan / aprietan con una herramienta. Las abrazaderas del perfil derecho están provistas de tornillos de regulación de mango de estrella, que se sueltan / aprietan a mano.

- ✓ Llave de 10 mm

Modelo del aparato con 6 filas de platos

☞ Las filas de platos se montan con una disposición desplazada. En el caso de 2 barras de perfil cuyas abrazaderas estén provistas del mismo tipo de tornillos de regulación, el portaplatos superior está orientado hacia delante. En el caso de 1 barra de perfil, el portaplatos superior está orientado hacia atrás. Las barras de perfil cuyo portaplatos superior esté orientado hacia delante, forman las filas de platos externas.

- Oriente una barra de perfil cuyas abrazaderas estén provistas de tornillos de regulación hexagonales de tal modo, que la marca de flecha en los portaplatos sea visible desde arriba e indique hacia la izquierda.
- Coloque la barra de perfil en el bastidor fijo de modo, que la abrazadera quede asentada en la zona "0" de la escala graduada.
- Enrosque los tornillos de regulación hexagonales y apriételos con una herramienta.
- Repita el proceso con las demás barras de perfil que estén provistas de tornillos de regulación hexagonales.

- Oriente una barra de perfil cuyas abrazaderas estén provistas de tornillos de regulación de mango de estrella de tal modo, que la marca de flecha en los portaplatos sea visible desde arriba e indique hacia la derecha.
- Inserte la barra de perfil en el bastidor fijo de tal modo, que a la izquierda de la barra de perfil se encuentre una barra de perfil con tornillo de regulación hexagonal, cuyo portaplatos superior esté orientado en la misma dirección.
- Apriete los tornillos de regulación de mango de estrella.
- Repita este proceso con las demás barras de perfil con tornillo de regulación de mango de estrella.

Eliminar las zonas de corrosión en el acero inoxidable

Zonas de corrosión recientes en el acero inoxidable

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

Zonas de corrosión más fuertes o antiguas en el acero inoxidable

- i** Las medidas de limpieza aquí descritas para las zonas de corrosión más fuertes o antiguas están recomendadas por la federación industrial para la técnica doméstica, calefactora y de cocinas (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- ☞ Las medidas de limpieza para zonas de corrosión más fuerte/antigua sólo las pueden ejecutar el personal con formación técnica, y teniendo siempre en cuenta las prescripciones vigentes.

Advertencia!

¡Sustancias corrosivas!

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

- Utilice indumentaria de protección (gafas de protección, guantes de protección, ...).
 - Mantenga apartadas a las personas que no tomen parte en la limpieza.
-

Advertencia!

¡Reacciones químicas en contacto con aluminio!

El aluminio puede sufrir una fuerte reacción frente a los ácidos. Los ácidos en ebullición y los productos reactivos son peligrosos para la salud. La disolución del aluminio provoca daños materiales.

- **No** aplique en el aluminio los procedimientos que se describen a continuación.
 - Antes de manipular las piezas de acero inoxidable, asegúrese de mantener todas las piezas de aluminio lejos de las salpicaduras de ácidos.
-
- Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2 o 3 %.
 - Si la limpieza con ácido oxálico no surte efecto, deberá utilizar ácido nítrico al 10 %.
-

Mantenimiento

Encomendar un mantenimiento periódico del aparato

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

Controlar los frenos de las ruedas

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

Reparación

Personas autorizadas

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

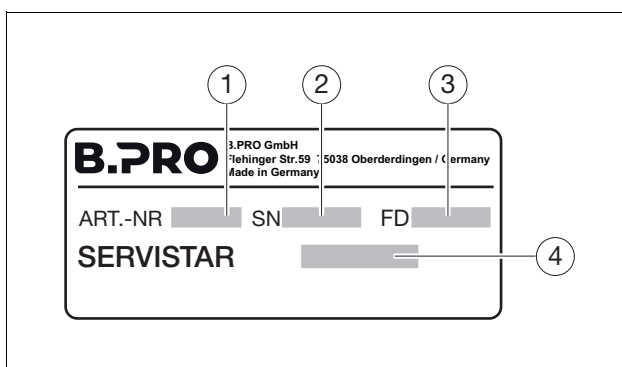
- ✓ Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- ✓ Servicio técnico externo instruido por B.PRO
- ✓ Servicio técnico de B.PRO

Descripción de defectos

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

- Número de artículo
- Fecha de fabricación
- Modelo
- Número de serie

La placa identificativa se encuentra en el bastidor fijo.



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

Sustituir componentes

☞ Los componentes defectuosos (p. ej. topes protectores y ruedas) deberán cambiarse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

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

Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

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

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

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

Gestión de residuos

- Eliminar el aparato**
- Inutilice el aparato antes de la gestión de residuos.
 - Entregue el aparato en un centro de gestión de residuos.
 - ☞ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le indicarán más información sobre la gestión de residuos.
 - ☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 26.

Datos técnicos

Datos generales Dimensiones y peso (modelo estándar)

| Modelo | Capacidad para platos | Longitud en mm (aprox.) | Ancho en mm (aprox.) | Altura en mm (aprox.) | Peso sin carga en kg (aprox.) |
|----------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------|
| SERVISTAR GASTRO 30 | 2 x 15 | 653 | 398 | 1456 | 14 |
| SERVISTAR GASTRO 40 | 4 x 10 | 653 | 663 | 1056 | 16 |
| SERVISTAR GASTRO 60 | 4 x 15 | 653 | 663 | 1456 | 18,5 |
| SERVISTAR GASTRO 80 | 4 x 20 | 653 | 663 | 1856 | 23 |
| SERVISTAR GASTRO 120 | 6 x 20 | 653 | 933 | 1856 | 29 |

Capacidad de carga

| Portaplatos | Portabandejas (accesorio) |
|---|--|
| 0,5 kg, es decir 1 kg por cada espacio para plato | 20 kg en caso de distribución uniforme |

Distancia vertical entre platos

80 mm

Medio ambiente Material

Armazón de acero inoxidable, barra de perfil de aluminio, topes protectores de polietileno, portaplatos de poliamida 6 y TPE

Datos de pedido

| | | |
|-----------------------------------|----------------------|---|
| SERVISTAR GASTRO 30 | Número de artículo: | 373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705 |
| SERVISTAR GASTRO 40 | Número de artículo: | 373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709 |
| SERVISTAR GASTRO 60 | Número de artículo: | 373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693 |
| SERVISTAR GASTRO 80 | Número de artículo: | 373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697 |
| SERVISTAR GASTRO 120 | Número de artículo: | 373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701 |
| Manual de instrucciones | Número de documento: | 154 115 |
| Instrucciones de montaje | Número de documento: | 154 621 |
| Portaplatos a la derecha | Número de artículo: | ↪ Lista de precios de B.PRO |
| Portaplatos a la izquierda | Número de artículo: | ↪ Lista de precios de B.PRO |

Accesorios

| | | |
|--|---------------------|--|
| Mango con altura regulable | Número de artículo: | 573 717 |
| Cubierta de protección higiénica | Número de artículo: | ↪ Lista de precios de B.PRO (La cubierta de protección higiénica dependerá del tamaño del tipo correspondiente) |
| Paño de limpieza de microfibras B.PRO | Número de artículo: | 126 999 |
| Producto de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel | Número de artículo: | 511 895 |

Normas, directivas, sello de calidad

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

DIN EN ISO 9001: B.PRO dispone de certificación según DIN EN ISO 9001.



Marca de inspección NSF: NSF International certifica la conformidad con las exigencias de la norma NSF/ANSI Standard 4: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment (cocina industrial, rethermalización y equipo de mantenimiento y transporte de alimentos calientes).



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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