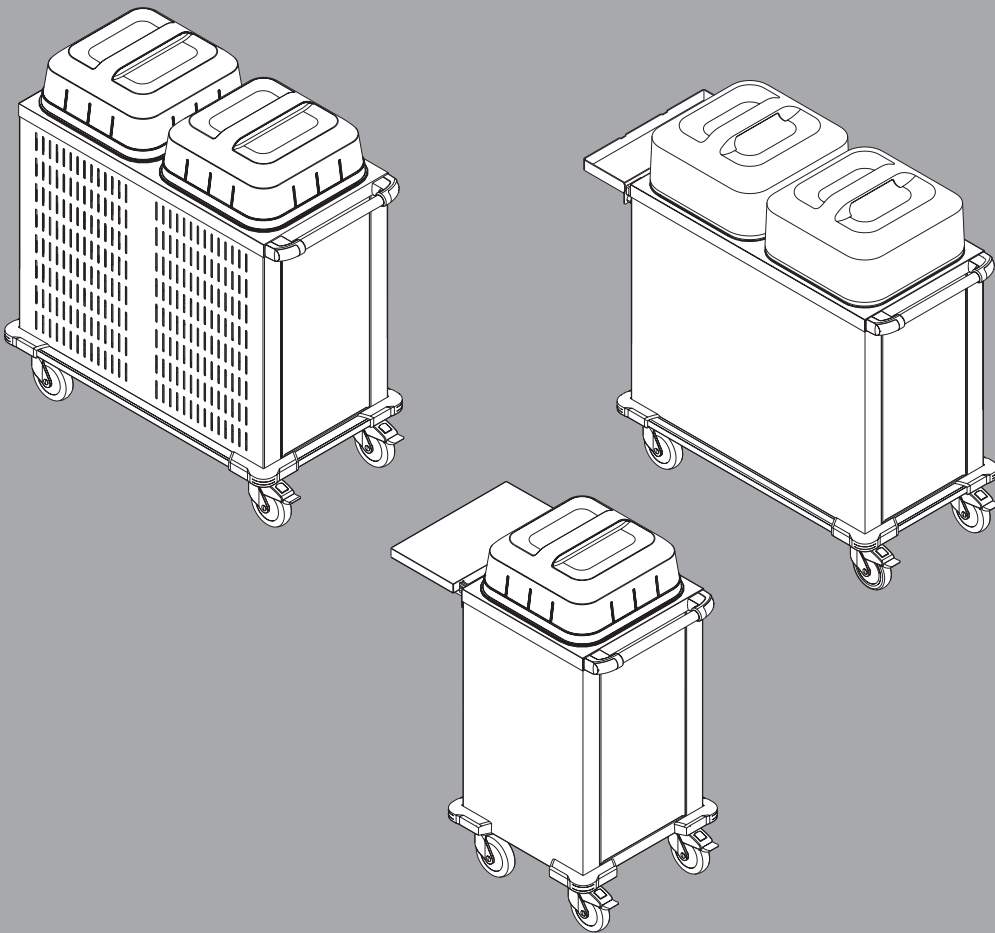


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



DISPENSADOR DE PLATOS TS-1/2/K2

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

- ☞ **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	5
	Condiciones de utilización	5
	Características del producto	5
Seguridad	Generalidades	7
	Sobre este producto	7
	Transporte	8
	Puesta en funcionamiento	8
	Manejo y funcionamiento	8
	Limpieza y cuidados	11
	Mantenimiento	11
	Reparación	11
	Normas y directivas	12
	Identificación del producto	12
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	13
	Artículos suministrados	13
	Desembalar	13
	Eliminar el material de embalaje	13
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento	14
	Adapte las varillas guía al diámetro de los platos	14
	Comprobar la altura de salida de los objetos apilables	14
	Ajuste de la altura de salida de los objetos apilables	15
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	17
	Cargar el aparato	18
	Abatir hacia arriba / hacia abajo el estante plegable	18
	Cambiar la ubicación del aparato	19
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	20
	Retirar la vajilla	20
Dispensadores de platos con altura reducida del cuerpo para la alimentación escolar y de guardería	Utilización	21
	Campo de aplicación	21
	Obligación de supervisión	21
	Uso indebido como equipo de juego	21
	Uso indebido como vehículo	21
	Frenos de las ruedas bloqueados	21

Ayuda en caso de problemas	Los platos son demasiado grandes o demasiado pequeños para los tubos de apilado	22
	Corrosión en piezas de acero inoxidable	22
	La carcasa del aparato está dañada	22
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	23
	Intervalo de limpieza	23
	Métodos de limpieza	23
	Productos de limpieza	24
	Limpiar el aparato	24
	Montar/desmontar los tubos de apilado de platos	25
	Limpiar el cajón de limpieza	26
Mantenimiento	Mantener el aparato regularmente	28
	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	28
Reparación	Personas autorizadas	29
	Descripción de defectos	29
	Sustituir componentes	29
	Piezas de recambio	29
	Dirección	30
Gestión de residuos	Eliminar el aparato	31
Datos técnicos	Datos generales	32
	Medio ambiente	33
Datos de pedido	Dispensador de platos TS-1 18-33	34
	Dispensador de platos TS-2 18-33	34
	Dispensador de platos TS-K2 18-33	34
	Dispensador de platos TS-1 18-33 Kids	34
	Dispensador de platos TS-2 18-33 Kids	34
	Manual de instrucciones	34
	Cubierta de PC para dispensador de platos	34
	Cubierta de PPE para dispensador de platos	34
	Recipiente GN para enganchar en el bastidor de enganche GN	34
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO	34
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	34
Normas, directivas, reglamentos, prescripciones	Normas	35
	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	35
	Reglamentos, prescripciones	35

Sobre este producto

- Utilización** El dispensador de platos móvil está construido para las siguientes utilizaciones:
- Conservación/almacenamiento de vajilla seca
 - Preparación/distribución de vajilla
 - Refrigeración de vajilla en una cámara frigorífica (modelo del aparato con rejillas de refrigeración)

El aparato no debe utilizarse para guardar o transportar alimentos.

Se prohíbe el almacenamiento y el transporte de productos perjudiciales para los alimentos.

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

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). Existe peligro de vuelco.

El aparato no deberá utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

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**

El dispensador de platos móvil está fabricado en acero inoxidable. La superficie de acero inoxidable está cepillada.

La denominación del aparato contiene una denominación abreviada del modelo del aparato. Las dos primeras letras designan el tipo de aparato (las siglas "TS" corresponden a la denominación alemana **T**ellerspender, dispensador de platos).

Detrás de un guión siguen características típicas del aparato.

El aparato dispone de una carcasa.

Manejo y funcionamiento

Los objetos apilables se apilan sobre una plataforma de apilado. La altura de distribución de la plataforma de apilado se puede ajustar enganchando o desenganchando muelles.

El aparato está equipado 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.

Los dispensadores de platos son adecuados para platos redondos con un diámetro de 180 hasta 330 mm y para platos cuadrados de 180 x 180 hasta 280 x 280 mm. Las varillas guía en los tubos de apilado se pueden ajustar al diámetro del plato.

Los tubos de apilado de los dispensadores de platos están equipados con 4 varillas guía. Los tubos para platos con 4 varillas guía adicionales para el alojamiento seguro de piezas pequeñas de la vajilla o de piezas de la vajilla con otras formas son opcionales.

Limpieza

Para facilitar la limpieza está disponible opcionalmente un modelo con cajón de limpieza.

Los tubos de apilado pueden 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 utilizaciones 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.



Atención!

¡Daños personales o materiales!

Si se almacenan sustancias o recipientes explosivos en el aparato y éste se pone en funcionamiento, pueden producirse explosiones y, como consecuencia, daños personales y materiales.

- En este aparato no se deben almacenar sustancias explosivas, como por ejemplo recipientes de aerosoles con gas propelente inflamable.
-

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.

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 **Ajuste de las varillas guía**

Las varillas guía deben estar correctamente ajustadas al tamaño de los platos utilizados. De lo contrario existe el peligro de que la pila de platos vuelque y los platos resbalen entre las varillas guía y se rompan.

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. En caso de una plataforma de apilado ajustada demasiado baja, los objetos apilables se tienen que retirar en una postura poco ergonómica.

Los muelles para ajustar la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario existe el peligro de que los muelles se carguen de un modo poco uniforme. Los muelles con una carga elevada están sometidos a un desgaste más alto. 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 y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de uno de los servicios de mantenimiento mencionados en el apartado 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. En caso de una plataforma de apilado ajustada demasiado baja, los objetos apilables se tienen que retirar en una postura poco ergonómica.

Los muelles para ajustar la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario existe el peligro de que los muelles se carguen de un modo poco uniforme. Los muelles con una carga elevada están sometidos a un desgaste más alto. Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

Los tubos de apilado no son adecuados para utilizarse fuera del cuerpo del aparato.

Carga

En el dispensador de platos que está equipado con 4 varillas guía por cada tubo de apilado, pueden insertarse platos redondos con un diámetro de 180 bis 330 mm y platos cuadrados de 180 x 180 bis 280 x 280 mm. Si se insertan platos más pequeños existe el peligro de que la pila de platos vuelque y los platos resbalen entre las varillas guía y se rompan.

Existe el mismo peligro si no se adaptan las varillas guía al diámetro de los platos apilados actuales. Por ello es necesario adaptar las varillas guía al nuevo tamaño de plato cada vez que se modifique el diámetro de los platos.

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 apilador o los objetos apilables se vuelquen y/o resulten dañados. El vuelco del apilador o de los objetos apilables puede causar lesiones

Carga de los componentes

Modelo del aparato con estante plegable

El estante plegable montado en el frontal está construido para alojar vajillas y/o bandejas y no debe cargarse con objetos pesados.

La carga distribuida permitida es de 25 kg.

No está permitido sentarse en la mesa plegable.

Modelo del aparato con marco de alojamiento para recipientes GN

El marco de alojamiento montado en el frontal está construido para alojar uno o varios recipientes GN y no debe cargarse con objetos pesados.

La carga distribuida permitida es de 25 kg.

No está permitido sentarse en el marco de alojamiento.

Modelo del aparato -K con cajón de limpieza

Si falta el cajón de limpieza se producirán importantes pérdidas de frío en el aparato durante el modo de mantenimiento en frío. Por ello deberá estar siempre colocado el cajón de limpieza durante el modo de mantenimiento en frío.

Frenos de las ruedas bloqueados

Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado. El movimiento 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.

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 los servicios de mantenimiento autorizados, que se han mencionado en el apartado de reparación, cambie inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s).

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:

- Aparato
- 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.

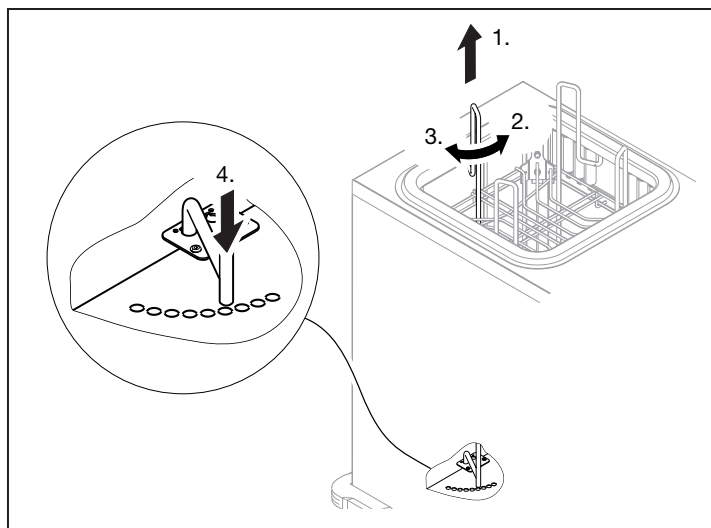
Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Los siguientes ajustes se han realizado correctamente y se han adaptado a la nueva situación en caso necesario
- ✓ Retire el plástico protector completamente

Adapte las varillas guía al diámetro de los platos

- ❗ Las varillas guía de los dispensadores de platos pueden ajustarse al diámetro correspondiente de los platos empleados. Es recomendable que compruebe, con los platos utilizados, cuál es el rango de ajuste más adecuado.
- Tire de la varilla guía hacia arriba (1.).



- Gire la varilla guía en el sentido del centro del tubo (2.) en caso de que se tenga que reducir el diámetro
– o bien –
Gire la varilla guía en el sentido del revestimiento del aparato (3.) en caso de que se tenga que aumentar el diámetro.
- Baje la varilla guía (4.) e insértela en la base del aparato en el correspondiente agujero guía.
- Bloquee el seguro de transporte de la varilla guía.

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 enganchedos. Se 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 apilador 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.

☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada cuando el plato superior está encima de la cubierta del aparato.

- Coloque 11 platos en la plataforma de apilado.
- Si el plato superior no sobresale por la parte superior del aparato o si varios platos sobresalen por la parte superior, retire todos los platos cambiar el ajuste de los muelles.
- ☞ Subcapítulo „Ajuste de la altura de salida de los objetos apilables“ en la página 15
- 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 consiga el ajuste correcto.

Ajuste de la altura de salida de los objetos apilables

① Para adaptar la altura de salida de los objetos apilables se engancharán o desengancharán muelles individualmente.

① 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.
- La cantidad de muelles enganchados en los dos lados de ajuste puede variar en máx. 1 muelle.



Atención!

¡Principio afilado del muelle!

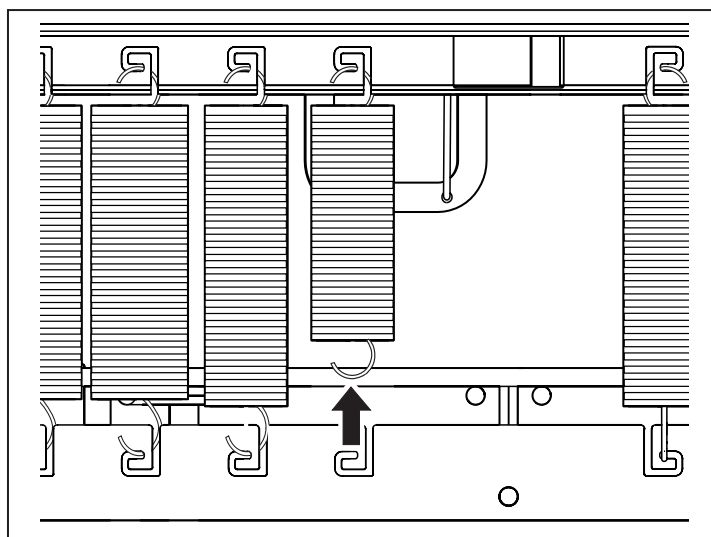
El principio afilado del muelle puede causar lesiones en el brazo, la mano y los dedos en caso de montaje incorrecto.

- 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 apilador 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.

- Retire los objetos apilables completamente.

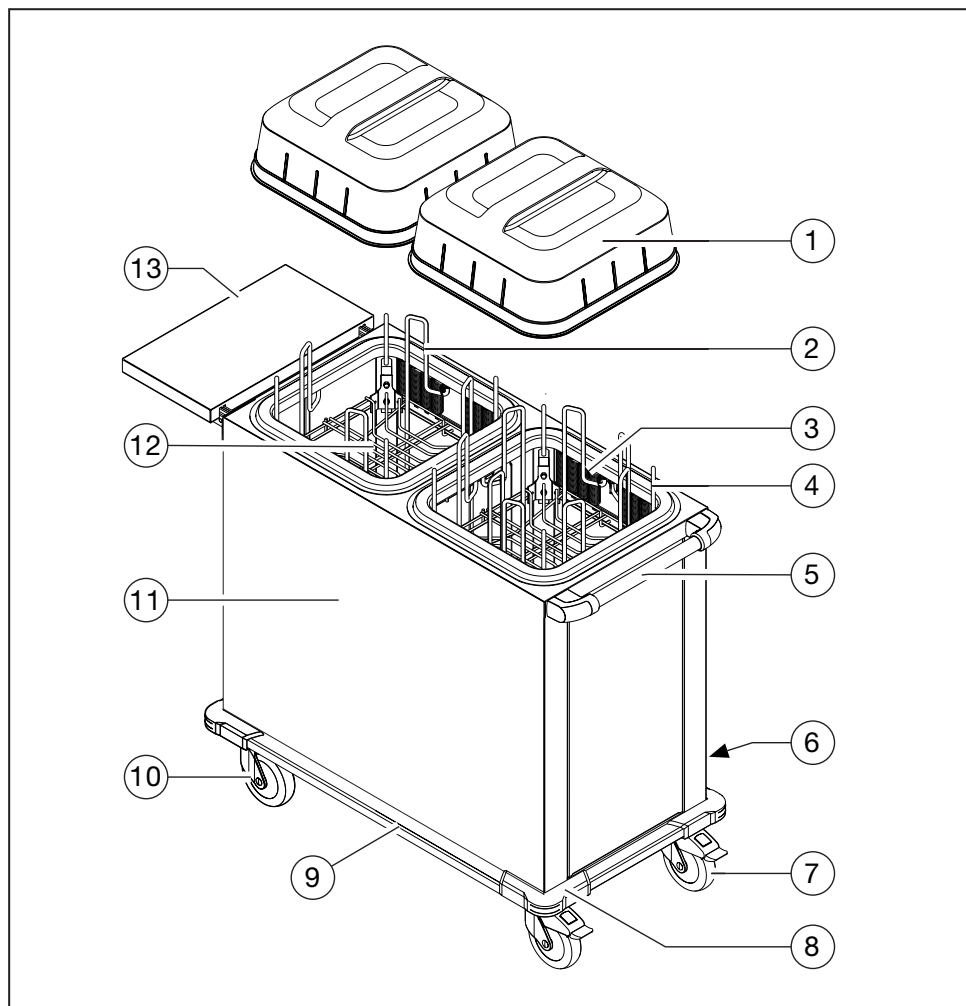
- En dos lados de ajuste enfrentados, desenganche o enganche uno de los muelles interiores por la sujeción inferior.



- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables y, si es necesario, enganche o desenganche un muelle más.

Manejo y funcionamiento

Presentación del aparato



- (1) Cubierta (opcional)
- (2) Varilla guía de platos
- (3) Muelles para ajustar la altura de salida de los objetos apilables
- (4) Señal de rellenado (opcional)
- (5) Mango
- (6) Cajón de limpieza (opcional)
- (7) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (8) Protector de esquina
- (9) Protección antichoque circundante (opcional)
- (10) Rueda directriz sin frenos de las ruedas bloqueados
- (11) Cubierta decorativa (opcional)
- (12) Plataforma de apilado
- (13) Estante plegable (opcional)

Cargar el aparato

- ☞ Al cargar el carro, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.
- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
- ✓ Varillas guía adaptadas al diámetro de los platos actual
- Cargue con platos el apilador.
- Tape el apilador con la cubierta (si está disponible).

Abatir hacia arriba / hacia abajo el estante plegable

Modelo del aparato con estante plegable

- ☞ En la parte frontal del aparato en frente del mango hay un estante plegable.



Advertencia!

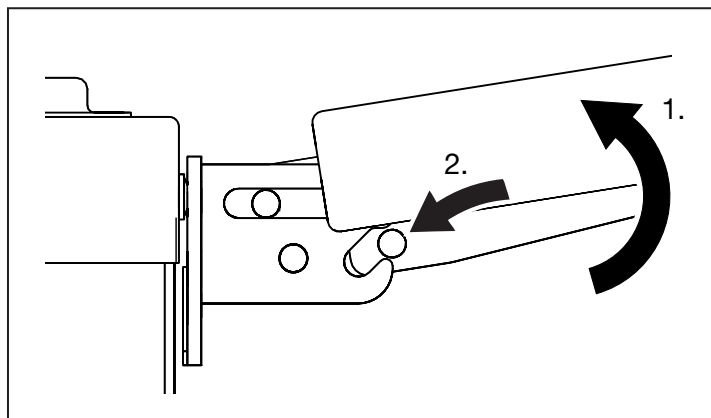
¡Peligro por sobrecarga!

Una sobrecarga puede provocar que el estante plegable se abatiera repentinamente. Los objetos colocados encima podrían caer y provocar daños materiales y/o personales.

- El estante plegable soporta una carga distribuida máxima de 25 kg.

Abatir hacia arriba el estante plegable

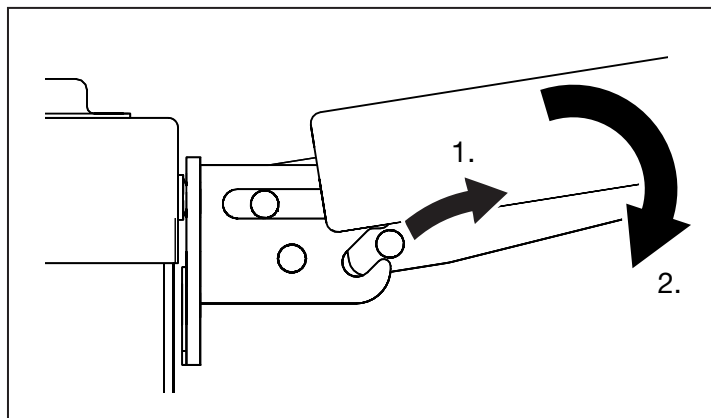
- Despliegue ligeramente hacia arriba el estante plegable por encima de la horizontal (aprox. 30°) (1).



- Deje que el estante plegable se deslice hacia abajo inclinado entrando en el aparato (2.) y encajar los dos bloqueos.
- Vuelva a comprobar si el soporte realmente está encajado en los dos bloqueos y, si fuera necesario, corrija el bloqueo.

Abatir hacia abajo el estante plegable

- Tire del estante plegable oblicuamente hacia arriba (1.) sacándolo del aparato, hasta que los bloqueos desenchaven.



- Pliegue hacia abajo el estante plegable (2.).

Cambiar la ubicación del aparato

Cambio de la ubicación

- ☞ Si el trayecto presenta desniveles, se deben tomar medidas preventivas especiales.
- ↳ Subcapítulo „Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas“ en la página 20
- ✓ No debe haber objetos y/o seres vivos en la parte superior del aparato y en el interior del aparato
- ✓ 2 personas

Modelo del aparato con estante plegable

- ✓ Estante plegable plegado

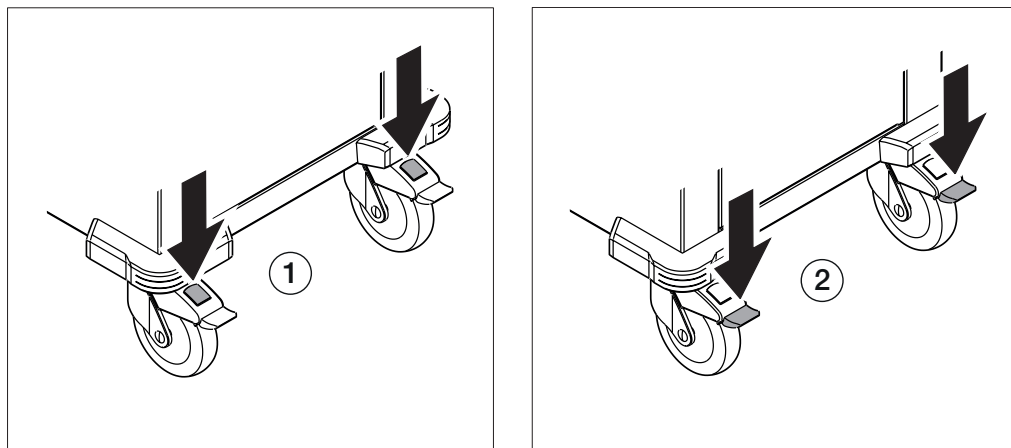


Atención!

¡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

- ☞ Todas las instrucciones, los requisitos e indicaciones de actuación para el cambio de ubicación sobre una superficie plana también se aplican para el desplazamiento por rampas, huecos y superficies inclinadas.
- ✓ 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°.
- Ajustar las varillas guía de manera que la distancia a los objetos apilables sea la menor posible.

⚠ Advertencia! **¡Desplazamiento lateral incontrolado del aparato!**

El aparato puede desplazarse lateralmente sobre superficies inclinadas.

- Empujar el aparato siempre mediante 2 personas (una en cada extremo del aparato) sobre superficies inclinadas.

- 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 cubierta (si está disponible).
- Retire la vajilla en caso necesario.

Dispensadores de platos con altura reducida del cuerpo para la alimentación escolar y de guardería

Utilización Los dispensadores de platos de B.PRO para el ámbito escolar y de guardería se caracterizan por estar diseñados generalmente con una altura constructiva reducida (750 mm) en comparación con nuestro estándar.

No obstante, 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.
- 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

Los platos son demasiado grandes o demasiado pequeños para los tubos de apilado

Causa	Medida
Las varillas guía no están correctamente ajustadas.	<ul style="list-style-type: none"> ► Adapte las varillas guía al diámetro de los platos. ↳ Subcapítulo „Adapte las varillas guía al diámetro de los platos“ en la página 14
El tamaño de los platos no es adecuado para el apilador.	Ninguna.

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	<ul style="list-style-type: none"> ► 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.	<ul style="list-style-type: none"> ► 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“ en la página 29

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.

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.

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, etc.)

Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para 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 piezas del aparato pintadas en polvo, así como para piezas de plástico o vidrio:

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- 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, etc.)

Limpiar el aparato

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ No hay aparatos externos conectados
- ✓ La clavija de red está desconectada de la base de enchufe

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, etc.) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.

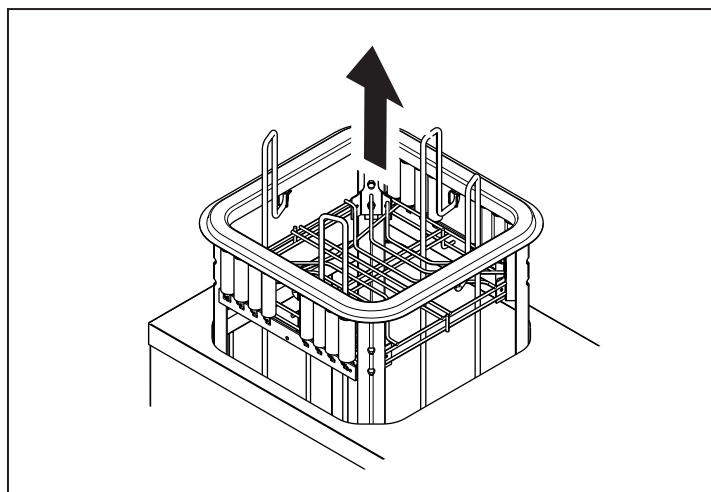
► La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

Montar/desmontar los tubos de apilado de platos

✓ Los tubos de apilado pueden desmontarse para realizar una limpieza a fondo

Desmontar los tubos de apilado

► Agarre los tubos de apilado con las dos manos por el interior de los tubos en dos lados opuestos y extráigalos del aparato.



Montar los tubos de apilado

☞ Los tubos de apilado pueden montarse tanto con los muelles en el sentido del mango como en el sentido del lado longitudinal del aparato. Se puede insertar y retirar con mayor facilidad si los muelles están orientados en paralelo respecto del lado longitudinal del aparato.



Atención!

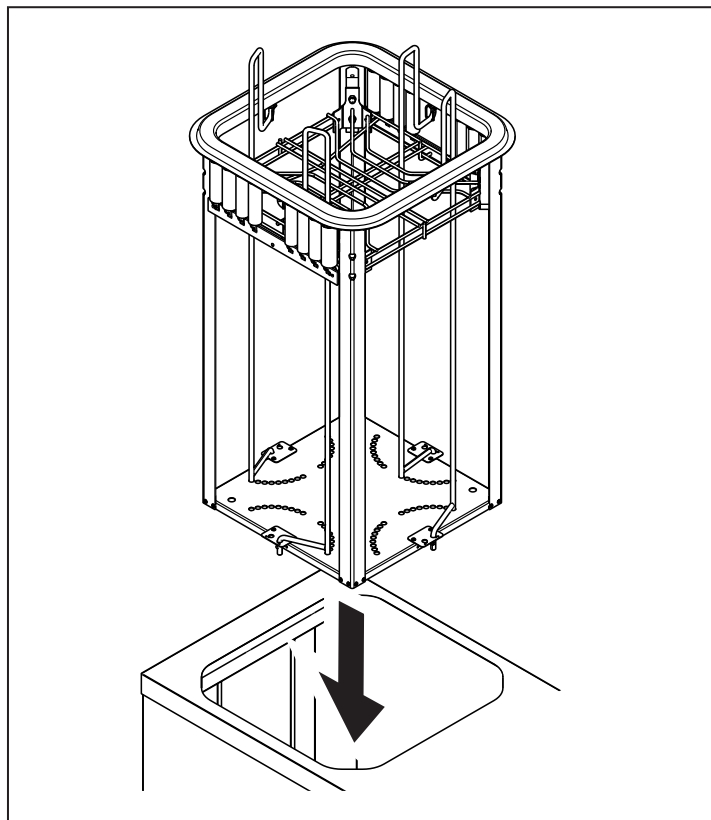
¡Peligro de aplastamiento debido al atrapamiento de las manos!

Si los tubos de apilado se agarran por la brida del tubo de apilado al insertarlos en el cuerpo del aparato, existe peligro de atraparse los dedos y lesionarse al bajar los tubos.

► Para insertar los tubos de apilado agarrarlos siempre con las dos manos.

► Agarre los tubos de apilado con las dos manos por el interior en dos lados opuestos y levántelos hasta que se encuentren por encima del borde superior del aparato.

- Baje los tubos de apilado con cuidado en la abertura del cuerpo del aparato.

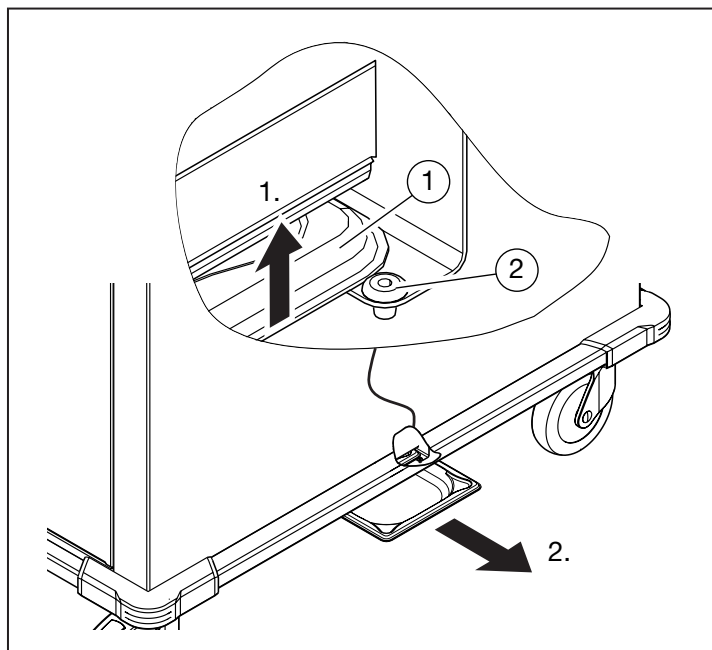


Limpiar el cajón de limpieza

Modelo del aparato con cajón de limpieza

- ① El cajón de limpieza se encuentra en la parte inferior del aparato y se sostiene mediante 2 guías. Su extracción facilita la limpieza de la base del aparato.
- ☞ El cajón de limpieza puede retirarse por el lado longitudinal derecho del aparato, visto desde el sentido de empuje.
- ☞ Las guías están equipadas con un tope de extracción respectivamente, que impide un resbalamiento accidental del cajón de limpieza.

- Levante ligeramente el cajón de limpieza (1) por delante (1.) hasta que el borde inferior de la superficie de contacto se encuentre por encima del tope de extracción (2).



- Extraiga el cajón de limpieza (2).
- Limpie el cajón de limpieza utilizando los métodos y productos de limpieza anteriormente descritos.
- Después de la limpieza, introduzca el cajón de limpieza en su guía hasta el tope.

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.

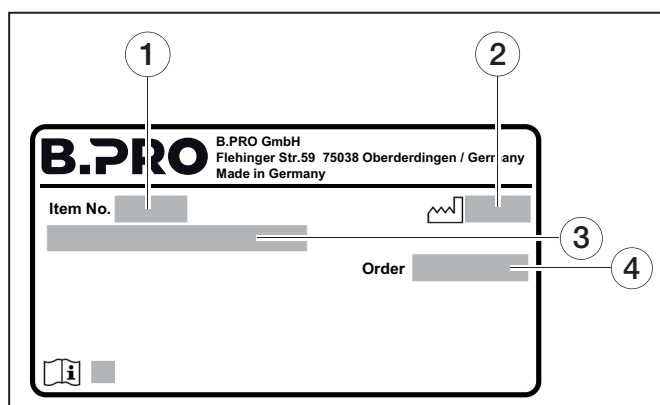
Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- ☞ 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 los servicios de mantenimiento autorizados, que se han mencionado en el apartado de reparación, cambie inmediatamente la(s) rueda(s) defectuosa(s).

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
 - Número de serie
 - 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** ☞ Los componentes defectuosos solo deben cambiarse 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 Sistema de información del servicio en Internet (www.bpro-solutions.com)

Dirección B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
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 ► 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.

☞ Capítulo „Reparación“ en la página 29

Datos técnicos

ⓘ Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos y de la técnica frigorífica, 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 en mm (Lo x An x Al) incl. varillas guía de platos	Dimensiones externas en mm (Lo x An x Al) incl. cubierta PPE
TS-1	555 x 520 x 1030	555 x 520 x 1120
TS-2	990 x 520 x 1030	990 x 520 x 1120
TS-K2	990 x 520 x 1030	990 x 520 x 1120
TS-1 Kids	555 x 520 x 880	555 x 520 x 970
TS-2 Kids	990 x 520 x 880	990 x 520 x 970

Modelo	Dimensiones internas en mm	Peso sin carga en kg
TS-1	∅: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	37
TS-2	∅: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	56
TS-K2	∅: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	54
TS-1 Kids	∅: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	34
TS-2 Kids	∅: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	52

Modelo del aparato con componentes

Componente/Accesorio	Dimensiones externas en mm (Lo)	Peso sin carga en kg	Carga distribuida en kg
Bastidor fijo para recipientes GN	+160	+2	+25
Estante plegable*	+300	+5	+25

* No disponible para modelos Kids

Modelo del aparato con cubiertas decorativas

Modelo	Peso sin carga en kg
TS-1	+8
TS-2	+12
TS-K2	+12

Capacidad / carga (aprox.)

Modelo	Capacidad/dimensiones internas en mm (en función de la vajilla utilizada)	Altura de apilamiento en mm (con/sin cubierta)	Carga máx. en kg
TS-1	40-85 platos Ø: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	80
TS-2	80-170 platos Ø: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	160
TS-K2	80-170 platos Ø: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	800/785	160
TS-1 Kids	30-65 platos Ø: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	650/635	65
TS-2 Kids	60-130 platos Ø: de 180 a 330 □: 180 x 180 a 280 x 280	650/635	130

Medio ambiente **Condiciones ambientales durante el funcionamiento**

Temperatura: -10 °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, chapa de acero inoxidable pintada en polvo, poliamida, polietileno

Varillas guía: Acero revestido de plástico

Datos de pedido

Dispensador de platos TS-1 18-33	Número de artículo	374 289, 573 774
Dispensador de platos TS-2 18-33	Número de artículo	374 292, 573 776
Dispensador de platos TS-K2 18-33	Número de artículo	374 293, 573 777
Dispensador de platos TS-1 18-33 Kids	Número de artículo	382 472, 574 766
Dispensador de platos TS-2 18-33 Kids	Número de artículo	382 470, 574 765
Manual de instrucciones	Número de documento:	154 643

Accesorios

Cubierta de PC para dispensador de platos	Número de artículo	573 771
Cubierta de PPE para dispensador de platos	Número de artículo	573 767
Recipiente GN para enganchar en el bastidor de enganche GN	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.

CE



- 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 Trabajos en 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 CE 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