

# B.PROTHERM DE ACERO INOXIDABLE

## BPT E 12/18/24/30 N

Traducción del manual de instrucciones original



### **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.

## Índice

<b>1</b>	<b>Acerca de este manual de instrucciones</b>	<b>5</b>
1.1	Documentación del producto	5
1.2	Convenciones de representación	5
1.3	Advertencias	5
<b>2</b>	<b>Sobre este producto</b>	<b>5</b>
2.1	Utilización	5
2.2	Condiciones de utilización	6
2.3	Características del producto	6
2.4	Principio de funcionamiento	7
<b>3</b>	<b>Seguridad</b>	<b>7</b>
3.1	Utilización segura	7
3.2	Generalidades	7
3.3	Obligaciones del comprador	7
3.4	Instrucciones a terceras personas	7
3.5	Sobre este producto	7
3.6	Transporte	8
3.7	Manejo y funcionamiento	8
3.8	Limpieza y cuidados	10
3.9	Mantenimiento	11
3.10	Reparación	11
3.11	Equipo de protección individual	11
3.12	Normas y directivas	11
3.13	Identificación del producto	11
<b>4</b>	<b>Información adicional – Uso en la alimentación escolar y de guardería</b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Transporte</b>	<b>13</b>
5.1	Comprobar/resolver daños de transporte	13
5.2	Artículos suministrados	13
5.3	Desembalar	13
5.4	Eliminar el material de embalaje	13
<b>6</b>	<b>Vista general</b>	<b>14</b>
6.1	BPT E 12/18 N	14
6.2	BPT E 24/30 N	15
<b>7</b>	<b>Puesta en funcionamiento</b>	<b>16</b>
7.1	Poner el aparato en funcionamiento	16
<b>8</b>	<b>Manejo y funcionamiento</b>	<b>16</b>
8.1	Abrir la puerta del aparato	16
8.2	Botón antipánico	17
8.3	Cerrar la puerta del aparato	18
8.4	Carga del aparato	18
8.5	Extraer los alimentos	18
8.6	Cambio de la ubicación del aparato	19
<b>9</b>	<b>Puesta fuera de servicio</b>	<b>22</b>
<b>10</b>	<b>Ayuda en caso de problemas</b>	<b>22</b>

<b>11</b>	<b>Limpieza y cuidados</b>	<b>22</b>
11.1	Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable	23
11.2	Intervalo de limpieza	23
11.3	Métodos de limpieza	23
11.4	Productos de limpieza	24
11.5	Limpiar el aparato	25
<b>12</b>	<b>Mantenimiento</b>	<b>25</b>
12.1	Controlar la junta de la puerta	25
12.2	Cuidar las juntas	26
12.3	Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	26
<b>13</b>	<b>Reparación</b>	<b>26</b>
13.1	Descripción de defectos	26
13.2	Sustituir componentes	26
13.3	Piezas de recambio	27
13.4	Dirección	27
13.5	Garantía	27
<b>14</b>	<b>Gestión de residuos</b>	<b>27</b>
<b>15</b>	<b>Datos técnicos</b>	<b>27</b>
15.1	Datos generales	27
15.2	Medio ambiente	28
<b>16</b>	<b>Datos de pedido y accesorios</b>	<b>28</b>
<b>17</b>	<b>Normas, directivas, sello de calidad</b>	<b>29</b>
17.1	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	29
17.2	Reglamentos, prescripciones	29
<b>18</b>	<b>Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación</b>	<b>30</b>

# 1 Acerca de este manual de instrucciones

## 1.1 Documentación del producto

Este es el manual de instrucciones original.

### Dirigido a:

personal operario, gerentes de cocina.

## 1.2 Convenciones de representación

① **Información explicativa, indicación** de particularidades o casos especiales

↗ **Referencia cruzada** a un capítulo 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 de aparato XYZ

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

---

## 1.3 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 (peligro, advertencia, atención) indica el nivel de peligro.

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

**Advertencia** advierte de posibles lesiones graves.

**Atención** advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

# 2 Sobre este producto

## 2.1 Utilización

El B.PROTHERM de acero inoxidable se ha construido para las siguientes utilizaciones:

- Mantenimiento de calor de alimentos en recipientes Gastronorm tapados o de alimentos en vajilla sobre rejillas Gastronorm
- Mantenimiento en frío de alimentos en recipientes Gastronorm y de alimentos elaborados, preparados previamente en raciones y tapados con tapas en platos, en combinación con placas eutécticas (acumuladores de frío)
- Transporte de alimentos en recipientes Gastronorm hasta el lugar de distribución

El B.PROTHERM de acero inoxidable solo debe utilizarse para el almacenamiento temporal y el transporte de alimentos en recipientes.

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

Los siguientes usos no están permitidos:

- Transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes
- Uso como sustituto de una escalera, ayuda para subir o estructura para trepar
- Transporte o almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos
- Uso continuo y almacenamiento a largo plazo de alimentos

## 2.2 Condiciones de utilización

### Entorno

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

## 2.3 Características del producto

### Generalidades

El B.PROTHERM de acero inoxidable está fabricado de forma estándar en acero inoxidable.

El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared.

La parte frontal del aparato se cierra por medio de una puerta del aparato aislada de doble pared.

La puerta del aparato dispone de un bloqueo de dos puntos, incluido un botón antipánico fosforescente, en el interior de la puerta.

Con la ayuda de los botones de apilado, pueden colocarse B.PROTHERMs de plástico en la parte superior del aparato. El carro de transporte del B.PROTHERM de acero inoxidable se compone de forma estándar de dos ruedas directrices con frenos de las ruedas bloqueados y dos ruedas fijas.

Se ofrecen los siguientes modelos de aparatos:

- BPT E 12 N = 12 pares de molduras (12 x 1/1)
- BPT E 18 N = 18 pares de molduras (18 x 1/1)
- BPT E 24 N = 24 pares de molduras (24 x 1/1)
- BPT E 30 N = 30 pares de molduras (30 x 1/1)

### Manejo y funcionamiento

Unos mangos permiten un desplazamiento sencillo del carro. Unos paragolpes circundantes evitan que se produzcan daños. El soporte de base macizo protege el aparato contra posibles daños provocados por golpes durante el transporte.

Las puertas del aparato están equipadas con una cerradura de la puerta de cierre automático.

Las puertas del aparato pueden abrirse aprox. 270° y bloquearse en la parte exterior.

Las paredes laterales están equipadas con molduras de apoyo.

El B.PROTHERM de acero inoxidable puede cargarse con recipientes Gastronorm GN 2/1, GN1/1, GN1/2.

Adicionalmente, el B.PROTHERM de acero inoxidable puede cargarse con alimentos en vajilla mediante el uso de rejillas Gastronorm.

### 2.3.1 Modelo estándar

El B.PROTHERM de acero inoxidable está equipado de forma estándar del siguiente modo:

- Cuerpo del aparato de doble pared de acero inoxidable
- Distancia entre guías 38,3 mm
- Dos ruedas directrices con frenos de las ruedas bloqueados y dos ruedas fijas
- Mango de seguridad en el cuerpo del aparato
- Placa base maciza con protección antichoque integrada

### 2.3.2 Opciones/accesorios

El B.PROTHERM de acero inoxidable está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Soporte para carta de menú
- Bastidores de inserción y nervios GN para el uso variable de recipientes GN en el modelo 1/1
- Modelo de ruedas en diferentes materiales y tamaños
- Techo con botones de apilado y galería en 3 partes de acero inoxidable sobre el techo del aparato
- Techo liso con galería en 4 partes de acero inoxidable sobre el techo del aparato
- Protección antichoque adicional (placa de plástico) en el techo
- Estándar de higiene en el cuerpo del aparato H1
- Diseño de colores individual
- Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal (pestillo de apertura con el pie)
- Puerta del aparato con cierre
- Barra de tracción y acoplamiento
- Personalización mediante concepto de colores

## 2.4 Principio de funcionamiento

### Función de la barra de tracción (opcional)

El brazo está montado debajo del carro.

El seguro del brazo se encuentra en la zona trasera y está encajado en una hendidura mediante un perno. De este modo, está asegurado para evitar que pueda salirse accidentalmente. Si se extrae de forma activa utilizando para ello el orificio delantero del brazo, el perno avanza por una pendiente hasta que alcanza el seguro delantero del brazo.

Para almacenar el brazo, este debe presionarse hacia abajo hasta el suelo y, a continuación, solo se introduce de nuevo hasta que alcanza su posición de almacenamiento y está asegurado.

## 3 Seguridad

### 3.1 Utilización segura



- Lea detenidamente y tenga en cuenta el manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento y uso del aparato.
- Lea y respete los datos sobre el uso seguro, las indicaciones de seguridad y las advertencias.
- Guarde el manual de instrucciones de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

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

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

#### Advertencias

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

### 3.3 Obligaciones del comprador

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

- Asegúrese de que los usuarios del aparato hayan sido instruidos y que comprendan el manejo y la manipulación de este aparato de acuerdo con este manual de instrucciones.
- Asegúrese de que los usuarios conozcan y sean capaces de evaluar los peligros relacionados con el aparato.

### 3.4 Instrucciones a terceras personas

Si el aparato se entrega a terceras personas, se deberá enseñar el correcto manejo del aparato a estas personas y advertirlas de los posibles peligros que conlleva su uso.

### 3.5 Sobre este producto

#### 3.5.1 Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilidades previstas.

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

#### 3.5.2 Condiciones de utilización

- Utilice el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas.
- Asegúrese de que los usuarios del aparato han sido instruidos en el manejo del aparato y deben haber comprendido el manual de instrucciones.

## 3.6 Transporte

### 3.6.1 Posición de transporte erguida

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

#### Transporte en camión o camioneta de reparto

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

No utilice como seguro de transporte solo los frenos de las ruedas bloqueados, ya que resultan insuficientes para el transporte.

- Asegure el aparato por los cuatro lados contra deslizamientos.
- Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.
- Utilice barras de seguridad almohadilladas.

## 3.7 Manejo y funcionamiento

### 3.7.1 Generalidades

- Asegúrese de que los usuarios conozcan y sean capaces de evaluar los peligros relacionados con el 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 el aparato solo si se encuentra en perfecto estado.

¡El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales!

- Asegure siempre el aparato con ayuda de los frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado.
- Si el aparato se está utilizando para el mantenimiento en frío y el mantenimiento de calor de alimentos, solo se debe abrir brevemente para extraer los alimentos.
- Cubra siempre los alimentos en los recipientes Gastronorm con las tapas.
- Cubra siempre los alimentos sobre los platos con las tapas.
- Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido.
- Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.

🔗 Capítulo "Reparación" en la página 26

### 3.7.2 Recipientes Gastronorm con alimentos líquidos

¡Los alimentos que se derramen y se salgan del aparato pueden producir quemaduras!

- Los recipientes Gastronorm que estén llenos de alimentos líquidos deberán cerrarse siempre con las tapas herméticas.
- Evite movimientos bruscos del recipiente Gastronorm.

### 3.7.3 Carga

- Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, deberá cargar el aparato de abajo hacia arriba para realizar una carga parcial.
- Durante la carga no deben superarse los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.

### 3.7.4 Placas eutécticas (acumuladores de frío)

- No utilice placas eutécticas durante el mantenimiento de calor de los alimentos.

### 3.7.5 Extracción de alimentos

- Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, deberá extraer los recipientes Gastronorm y los alimentos en vajilla siempre de arriba hacia abajo.

### 3.7.6 Capacidad de carga de la parte superior del aparato

- No coloque sobre la parte superior del aparato más de 33 kg de carga distribuida.



### 3.7.7 Normas higiénicas

- Para el mantenimiento en frío y el mantenimiento de calor de los alimentos, tenga cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada alimento.
- Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

### 3.7.8 Piezas del aparato, objetos y alimentos calientes

Si el aparato se carga con alimentos calientes, puede calentarse el interior del aparato. Las piezas del aparato y los objetos que pueda haber dentro del aparato que estén calientes (p. ej. recipientes Gastronorm) pueden causar quemaduras. ¡Los alimentos sometidos al mantenimiento de calor pueden provocar quemaduras!

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

### 3.7.9 Parte exterior del aparato caliente

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

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

### 3.7.10 Peligro de que los niños se queden encerrados

- Mantenga los aparatos vacíos fuera del alcance de los niños.

Si un niño queda encerrado accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí mismo pulsando el botón antipánico fosforescente.

Si se pulsa el botón antipánico en el interior de la puerta con una fuerza de 70 Newton (corresponde a una fuerza de 7 kg), la puerta del aparato se abrirá.

- Coloque los aparatos vacíos con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.
- Antes de bloquear las puertas del aparato, asegúrese de que no hay niños en el aparato.

### 3.7.11 Cambio de la ubicación

- Antes del transporte del aparato, aplique las medidas correspondientes para que el transporte pueda realizarse de forma segura.
- Además, la ubicación del aparato debe cumplir los reglamentos, las prescripciones, las normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.
- Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior del aparato o el aparato puede volcar.
- Antes de realizar un cambio de ubicación, se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato.

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

- Mantenga cerrada la puerta del aparato durante el cambio de ubicación del mismo.

Si la puerta está cerrada, el aparato parado es seguro contra vuelco hasta una inclinación de 10°.

- Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de <10°.
- Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, será necesario asegurar el aparato con otras medidas contra deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).
- Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran daños:
  - No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados.
  - Evite los golpes.
  - No pase por encima de umbrales o escalones.
  - No deslice el aparato sobre suelos irregulares.
- No tire nunca del aparato, empújelo.
- 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.

¡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!

- Empuje siempre el aparato con las dos manos en la barra del mango.
- A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias dos personas (en cada extremo del aparato).
- Mueva siempre el aparato hacia su nuevo destino a una velocidad adecuada (a una velocidad no superior a 3 km/h, equivalente a caminar despacio). En cualquier caso, la persona encargada de trasladar el aparato a su nueva ubicación debe estar capacitada para frenar el aparato cargado si es necesario, en caso de emergencia.

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

## 3.8 Limpieza y cuidados

### 3.8.1 Higiene

- Deben cumplirse las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

El cuerpo interior del aparato cumple opcionalmente los requisitos del equipamiento higiénico H1.

### 3.8.2 Intervalo de limpieza

- Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

### 3.8.3 Método de limpieza

- Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.
- No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores de alta presión.

### 3.8.4 Equipo de protección individual

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes, gafas de protección, etc.).
- Utilice para ello el equipo de protección individual especificado por los fabricantes de productos de limpieza, véanse las fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza.

### 3.8.5 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

### 3.8.6 Agua de limpieza

Si durante o después de la limpieza sale agua de limpieza del aparato, existe peligro de resbalar. Peligro de lesiones por resbalar con el agua derramada!

- Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Retire también el agua de limpieza del fondo del interior del aparato.
- Limpie completamente el agua que se haya derramado del aparato.

## 3.9 Mantenimiento

### 3.9.1 Frenos de las ruedas bloqueados

- En caso de que el frenado sea insuficiente, encárguese de que se cambien inmediatamente la rueda defectuosa por parte de:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 3.9.2 Puertas del aparato

- Durante los trabajos de limpieza, compruebe que las juntas de la puerta no presenten daños ni estén envejecidas (examen visual).

## 3.10 Reparación

### 3.10.1 Personas autorizadas

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

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

## 3.11 Equipo de protección individual

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes de protección, gafas de protección, etc.) para la protección contra los siguientes peligros:
  - Peligro de resbalar
  - Chispas generadas por la carga estática

## 3.12 Normas y directivas

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

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

## 3.13 Identificación del producto

El aparato dispone de una placa "Descripción de defectos" en la página 26 identificativa.

- ① Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.

## 4 Información adicional – Uso en la alimentación escolar y de guardería

Indicaciones de seguridad generales en caso de manipular el aparato con la presencia de niños.

- Observe todas las instrucciones de seguridad del capítulo de seguridad correspondiente (consulte el capítulo "Seguridad" en la página 7) para garantizar un manejo seguro de este aparato en presencia de niños.

① Esta información adicional describe los peligros residuales adicionales previsibles que pueden producirse por el acceso de niños/adolescentes a este producto.



### ¡Peligro! ¡Niños encerrados en el aparato!

El aparato dispone de estantes de armario con un tamaño suficiente para albergar a un niño. ¡Los niños que trepen por los carros de transporte de bandejas no podrán salir solos si la puerta del aparato se cierra!

Si un niño queda encerrado accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí mismo pulsando el botón antipánico fosforescente.

Si se pulsa el botón antipánico en el interior de la puerta con una fuerza de 70 Newton (corresponde a una fuerza de 7 kg), la puerta del aparato se abrirá.

- **Nunca** deje el aparato sin vigilancia.
- Antes de la puesta en funcionamiento y eliminación del aparato, **compruebe** si hay niños u otros seres vivos en estos estantes de armario.
- Coloque los carros de transporte vacíos con el lado de la puerta del aparato delante de una pared o en una zona inaccesible para los niños.



### ¡Atención! ¡Quemaduras por superficies y objetos calientes!

Al mantener calientes los alimentos, las superficies y los objetos colocados (por ejemplo, la vajilla) pueden calentarse mucho. El contacto con superficies y objetos calientes puede provocar quemaduras.

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



### ¡Atención! ¡Placas eutécticas muy frías!

Las placas eutécticas refrigeradas están muy frías. El contacto con la piel puede provocar congelaciones locales.

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



### ¡Atención! ¡Peligro de aprisionamiento y aplastamiento por puertas y bisagras que se abren/cierran!

Al abrir, bloquear y cerrar las puertas del aparato, las extremidades (por ejemplo, los dedos) pueden quedar atrapadas y aplastadas. Lo cual puede provocar aplastamientos.

- Al abrir y cerrar la puerta se debe asegurar de que no haya extremidades en la apertura de la puerta o en las bisagras de la puerta.
- Abra, bloquee y cierre las puertas del aparato con cuidado y sin dar golpes.

## Peligros generales y especiales

### Campo de aplicación

- El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones.

### Obligación de supervisión

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.

- El aparato **no** debe moverse o utilizarse sin vigilancia.

**Uso indebido como equipo de juego**

El uso indebido como equipo de juego puede volcar el aparato y provocar daños personales.

- El aparato **no** debe utilizarse para escalar por el mismo.

**Uso indebido como lugar de almacenamiento**

- El aparato **no** debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

**Uso indebido como vehículo**

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.

- **No** usar el aparato como un vehículo o un medio para transportar algo.
- Está **prohibido** tumbarse debajo del aparato.

**Frenos de las ruedas bloqueados**

Los frenos de las ruedas bloqueados tienen aberturas que están condicionadas por las características técnicas. En caso de accionamiento sin vigilancia de los frenos de las ruedas bloqueados, pueden provocarse aplastamientos en las extremidades que se introduzcan en las aberturas.

Si se abre un freno de las ruedas sin supervisión, el aparato puede ponerse en movimiento.

- Cuando el aparato se posicione en su ubicación definitiva después de un cambio de ubicación o si es necesario un cambio de ubicación: Accione los frenos de las ruedas disponibles.

## 5 Transporte

### 5.1 Comprobar/resolver daños de transporte

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

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.

### 5.2 Artículos suministrados

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

**Cantidad de artículos suministrados estándar**

- (1) B.PROTHERM de acero inoxidable
- (2) Manual de instrucciones

### 5.3 Desembalar

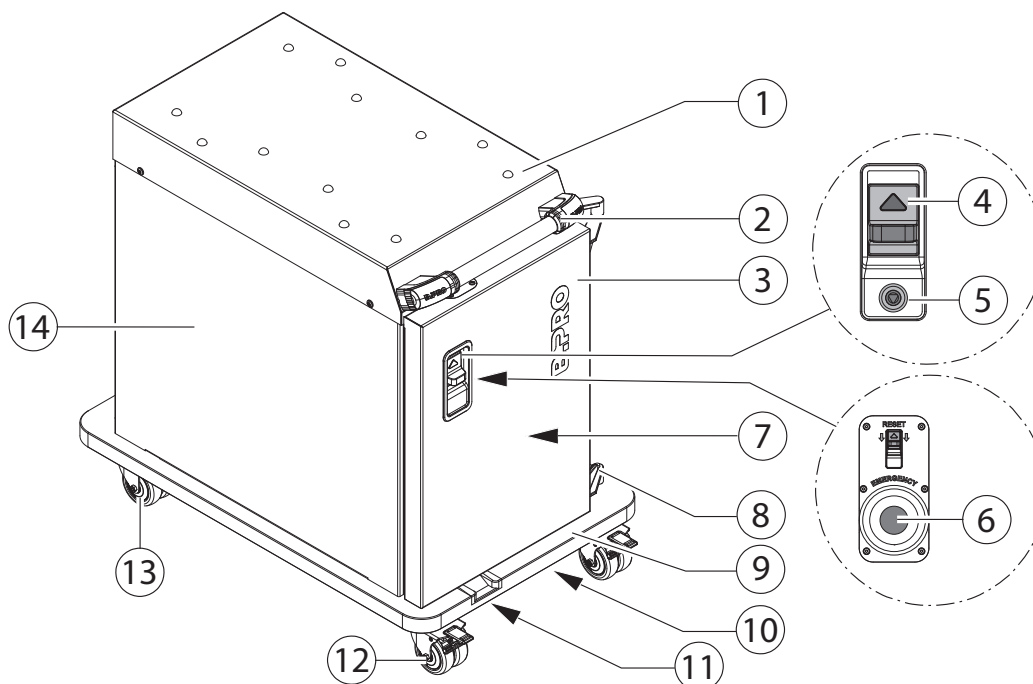
- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin y procure no romperlo ni cortarlo.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Retire los posibles plásticos protectores que pueda haber en el interior del aparato o en el exterior del aparato

### 5.4 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.

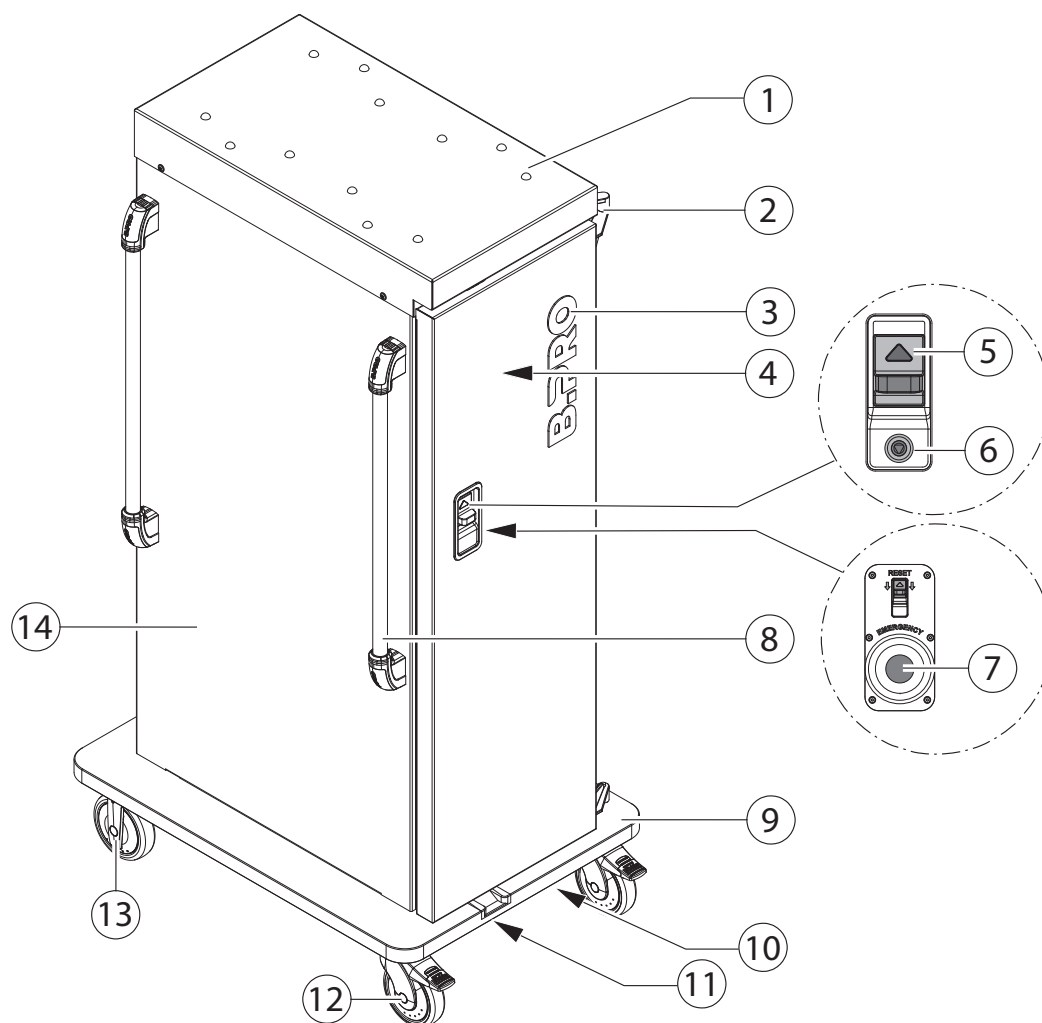
## 6 Vista general

### 6.1 BPT E 12/18 N



- (1) Techo del aparato
- (2) Mango
- (3) Puerta
- (4) Bloqueo de la puerta
- (5) Cerradura de la puerta (opcional)
- (6) Botón antipánico en el interior de la puerta (fosforescente)
- (7) Molduras de apoyo (cuerpo interior del aparato)
- (8) Bisagra de la puerta con 270° de ángulo de apertura
- (9) Soporte de base con protección antichoque integrada
- (10) Brazo (opcional)
- (11) Desbloqueo de la puerta para la apertura con el pie – Pestillo de apertura con el pie (opcional)
- (12) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (13) Rueda fija
- (14) Cuerpo del aparato equipado de forma estándar en acero inoxidable u opcionalmente en chapa fina pintada en polvo

## 6.2 BPT E 24/30 N



- (1) Techo del aparato
- (2) Bisagra de la puerta con 270° de ángulo de apertura
- (3) Puerta
- (4) Molduras de apoyo (cuerpo interior del aparato)
- (5) Bloqueo de la puerta
- (6) Cerradura de la puerta (opcional)
- (7) Botón antipánico en el interior de la puerta (fosforescente)
- (8) Mango
- (9) Soporte de base con protección antichoque integrada
- (10) Brazo (opcional)
- (11) Desbloqueo de la puerta para la apertura con el pie – Pestillo de apertura con el pie (opcional)
- (12) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (13) Rueda fija
- (14) Cuerpo del aparato equipado de forma estándar en acero inoxidable u opcionalmente en chapa fina pintada en polvo

## 7 Puesta en funcionamiento

### Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
- ✓ Sin defectos visibles, sin daños visibles en el aparato
- ✓ No hay personas o seres vivos en el interior del aparato
- ✓ Frenos de las ruedas bloqueados
- ✓ Los plásticos de protección se han retirado
- ✓ El aparato está colocado de manera estable

### 7.1 Poner el aparato en funcionamiento

#### Colocación del aparato

- Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de las ruedas bloqueados.
- ↳ Capítulo "Cambio de la ubicación del aparato" en la página 19
- Antes de la puesta en funcionamiento hay que asegurarse de que el interior del aparato se encuentra en un estado higiénico correcto.

#### Primera puesta en funcionamiento

- Limpie el aparato después de la primera puesta en funcionamiento.
- ↳ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 22

## 8 Manejo y funcionamiento

### 8.1 Abrir la puerta del aparato



¡Atención! El interior del aparato y los recipientes Gastronorm están calientes

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm que contiene u otros objetos puedan estar calientes y provocar quemaduras.

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

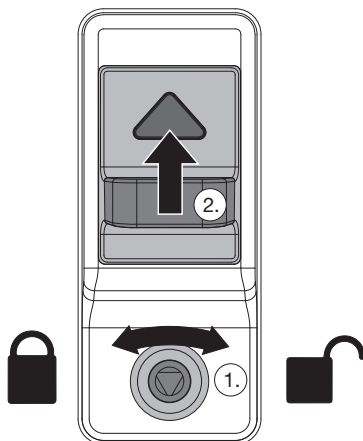


¡Atención! ¡Alimentos líquidos calientes!

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

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

Para lograr una pérdida de frío o una pérdida de calor lo más reducidas posible, no abra la puerta del aparato de manera innecesaria durante el funcionamiento.

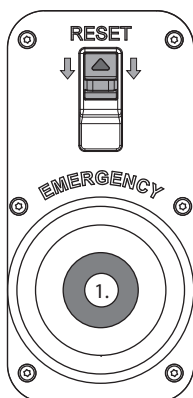


- Abra la cerradura de la puerta opcional (1.) y desplace la cerradura de la puerta (2.) hacia arriba.
- Manténgala en esta posición brevemente y al mismo tiempo abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato.

La puerta del aparato se puede abrir aprox. 270° y puede bloquearse/asegurarse en el cuerpo del aparato presionando ligeramente.



## 8.2 Botón antipánico



Si una persona queda encerrada accidentalmente en el cuerpo del aparato, podrá liberarse por sí misma pulsando el botón antipánico fosforescente (1.).

Si se pulsa el botón en el interior del aparato con una fuerza de 70 Newton (corresponde a una fuerza de 7 kg), la puerta del aparato se abrirá.

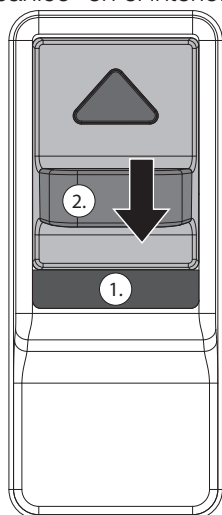
A continuación, el bloqueo de la puerta está completamente desbloqueado.

Debe tensarse de nuevo de forma activa para que la puerta pueda cerrarse de nuevo.

### Tensar de nuevo el bloqueo desbloqueado

Si la cerradura de la puerta está de forma continuada en la posición "abierta", podrá verse un campo de color rojo (1.).

Esto significa que el bloqueo está completamente desbloqueado. Este solo es el caso si se ha pulsado el "botón antipánico" en el interior de la puerta.



- Presione hacia abajo el mango de la cerradura de la puerta (2.).

– Para ello, en ningún caso cierre la puerta.

El bloqueo se tensa de nuevo de forma audible.

- Cerrar la puerta.

El campo de color rojo del botón antipánico en el interior del aparato ya no puede verse.

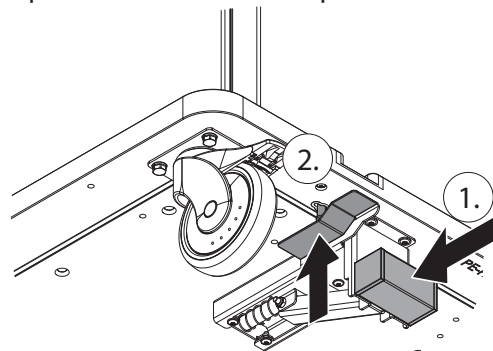


### ¡Atención! ¡Peligro de daños materiales!

Si la puerta se cierra a pesar de que el bloqueo esté desbloqueado, pueden producirse daños materiales en el aparato.

- Presione hacia abajo el mango de la cerradura de la puerta hasta que el bloqueo esté tensado de nuevo de forma audible.

### Apertura cómoda de la puerta con manejo con pedal (pestillo de apertura con el pie) (opcional)



- Presione con el pie ligeramente contra el pestillo de apertura con el pie (1.).

La puerta del aparato se desbloquea mediante un varillaje metálico (2.). La puerta del aparato se abre ligeramente.

### 8.3 Cerrar la puerta del aparato

- Extraiga la puerta del aparato del bloqueo en el cuerpo del aparato.
- Cierre la puerta del aparato hasta dejarla delante del cuerpo y ciérrela presionando ligeramente.

### 8.4 Carga del aparato

- Introduzca siempre los alimentos precalentados o prerrefrigerados.
- Cargue el aparato siempre de abajo hacia arriba para mantener el centro de gravedad del aparato y, de este modo el peligro de vuelco, lo más bajo posible.

En el soporte para carta de menú opcional se puede colocar una carta de menú. En esta carta pueden anotarse los alimentos que están dentro del B.PROTHERM de acero inoxidable utilizando para ello un rotulador especial.

- ✓ Alimentos en los recipientes Gastronorm cubiertos con tapas
- ✓ Alimentos sobre en vajilla cubiertos con tapas



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

Si solo se introducen recipientes Gastronorm pesados en la zona superior del aparato, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba. Existe el peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre solo de abajo hacia arriba.
- En caso de una carga parcial, cargue solo la parte inferior del aparato.



**¡Advertencia! ¡Caída de objetos!**

Los objetos colocados sobre el techo del aparato pueden caerse y provocar lesiones.

- Sobre el techo del aparato solo deben colocarse objetos en los recipientes previstos para ello.
- Utilice solo recipientes y cajas adecuados para este uso (véase la lista de precios de B.PRO).

- Abra la puerta del aparato.
- Introduzca los recipientes Gastronorm en el aparato o coloque los alimentos en vajilla sobre rejillas Gastronorm.
- Cierre la puerta del aparato.

### 8.5 Extraer los alimentos



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

Si se extraen del aparato primero los recipientes Gastronorm inferiores, el centro de gravedad del aparato se desplaza hacia arriba. Existe el peligro de que el aparato vuelque. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre solo de arriba hacia abajo



**¡Atención! El interior del aparato y los recipientes Gastronorm están calientes**

El interior del aparato y los recipientes Gastronorm que contiene u otros objetos puedan estar calientes y provocar quemaduras.

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



**¡Atención! ¡Alimentos líquidos calientes!**

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

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

- Abra la puerta del aparato.
  - Extraiga los recipientes Gastronorm o los alimentos en vajilla.
- Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.
- 🔑 Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 22

## 8.6 Cambio de la ubicación del aparato

### 8.6.1 Cambio de la ubicación

Cuando el trayecto presente desniveles, se deben tomar medidas preventivas.

- 🔑 Capítulo "Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas" en la página 20
- ✓ Sin objetos en la parte superior del aparato
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- ✓ Dos personas



#### ¡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 el soporte de base.



#### ¡Atención! ¡Visibilidad limitada!

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

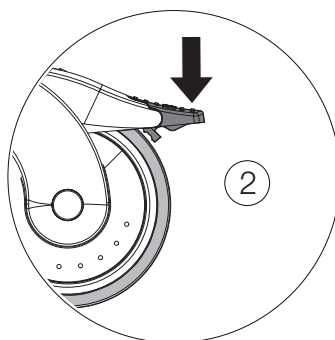
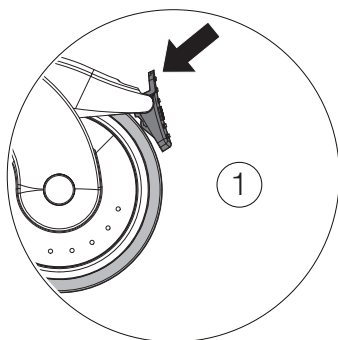
- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
- Empuje el aparato siempre con las dos manos.



#### ¡Atención! ¡Daños personales y materiales debido a una velocidad inadecuada!

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

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



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

## 8.6.2 Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas



¡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  $> 10^\circ$ .

- ✓ 2 personas
- ✓ Puerta del aparato cerrada
- Sujetando la barra del mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.

## 8.6.3 Cambio de ubicación en el modo de tracción con modelo con brazo opcional

### Modelo de aparato con brazo

- ✓ Los usuarios han sido instruidos completamente y disponen de un certificado de cualificación correspondiente para poder conducir un tren de remolque
- ✓ Los usuarios conocen los peligros relacionados con los aparatos en modo de tracción y están capacitados para evaluarlos.
- ✓ Los usuarios utilizan calzado de seguridad y, en caso necesario, otra ropa de seguridad prescrita
- Mantenga a los niños alejados de los aparatos.
- Mantenga el tren de remolque vigilado en todo momento.
- Si los aparatos sufren daños, asegúrese de que no se utilizan por descuido y ocúpese de que sean reparados sin dilación por parte de uno de los servicios de mantenimiento mencionados en el apartado Reparación.
- Acople como máximo cuatro aparatos entre sí.
- Tire de los aparatos en la dirección de tracción solo en estado acoplado.
- No utilice los aparatos defectuosos en modo de tracción.
- No transporte objetos sobre las partes superiores de los aparatos (galería).
- Cargue los aparatos en los estantes de armario de abajo hacia arriba.
- Bloquee/asegure las puertas de los estantes de armario.

Escoja una máquina de tracción adecuada para realizar un cambio de ubicación. Las limitaciones se generan generalmente por los aparatos que se utilizan en modo de tracción (p. ej. velocidad, curva de arrastre, ángulo de giro y/o la carga de remolque permitida).

- Escoja la altura del acoplamiento en la máquina de tracción de manera que la barra de tracción de un aparato acoplado se despliegue horizontalmente (se estire en paralelo al suelo).
- no supere la velocidad especificada de los aparatos en modo de tracción.
  - El límite de velocidad es de máx. 4 km/h (corresponde a caminar de forma lenta).

Los aparatos están de pie y seguros contra vuelco hasta una inclinación de  $10^\circ$ .

Esto no puede garantizarse en el modo de desplazamiento debido a diferentes factores de influencia.

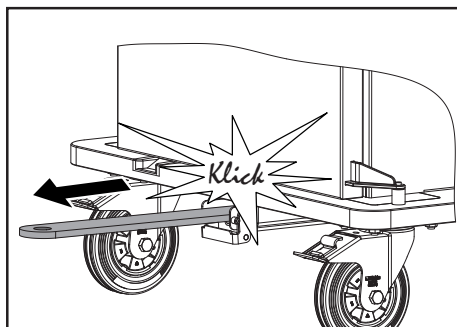
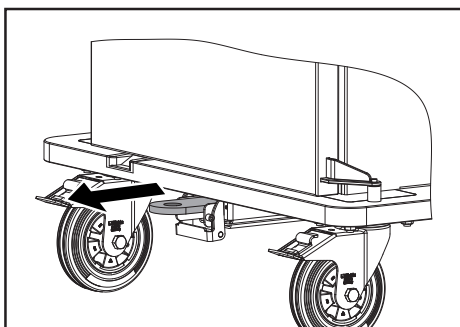
- Adapta el modo de desplazamiento a las condiciones ambientales locales.

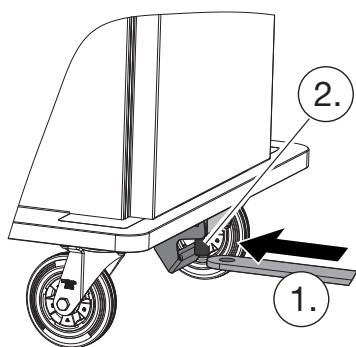
### Modo de funcionamiento del brazo

🔗 Capítulo "Principio de funcionamiento" en la página 7

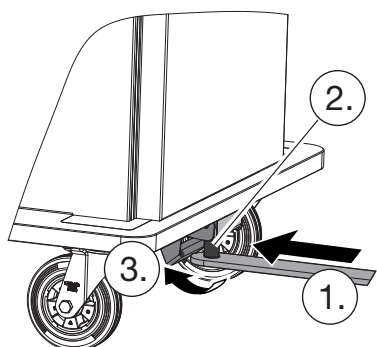
### Acoplamiento de aparatos

- Utilice el orificio delantero para extraer el brazo hasta que encaje de manera audible en su posición final.

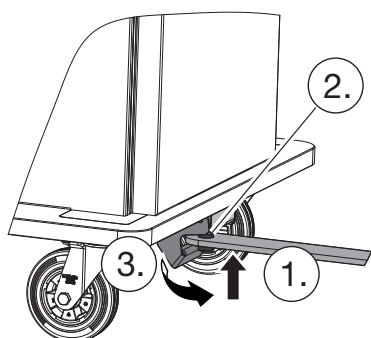




- Aproxime el aparato con su brazo (1.) al perno de acoplamiento (2.) del aparato que debe acoplarse.

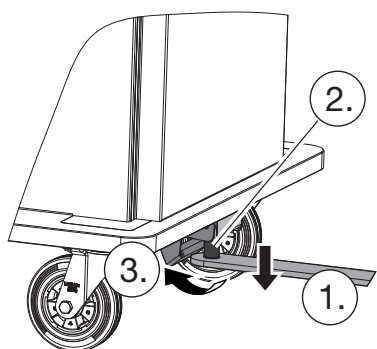


- Desplace el perno de seguridad (3.) con el brazo (1.) hacia atrás y posícionelo con el orificio del brazo (1.) debajo del perno de acoplamiento (2.).

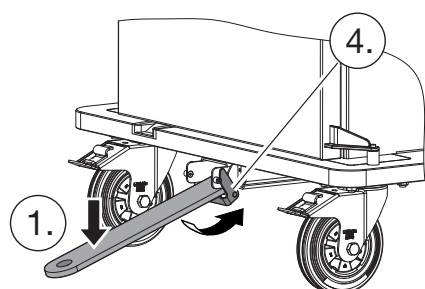


- Levante el brazo (1.) hacia arriba de manera que el perno de acoplamiento (2.) se introduzca en el orificio del brazo (1.). El clip de seguridad (3.) se presiona automáticamente hacia delante por la fuerza de resorte. El dispositivo de protección está activo.

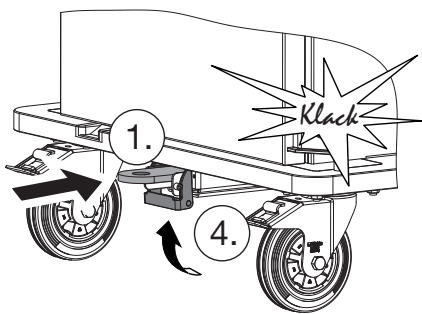
#### 8.6.4 Acoplamiento de los aparatos y almacenamiento del brazo



- Presione el clip de seguridad (3.) hacia atrás. El seguro se desbloquea y el brazo (1.) puede extraerse hacia abajo del perno de acoplamiento (2.).



- Baje el brazo (1.) hasta el suelo. El clip de seguridad (4.) del alojamiento del brazo está desbloqueado.



- Introduzca el brazo (1.) hasta que encaje de manera audible en su posición final.

El clip de seguridad (4.) se pliega automáticamente hacia atrás a su posición por la fuerza de resorte.

El brazo está asegurado.

## 9 Puesta fuera de servicio

### Poner el aparato fuera de servicio

- Vacíe el aparato.
- Limpie el aparato.
- Cerrar las puertas.
- Desplace el aparato hasta un lugar seguro y almacénelo.

## 10 Ayuda en caso de problemas

### La carcasa del aparato está dañada

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponga el aparato fuera de servicio.</li> <li>■ Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental.</li> <li>■ Identifique el aparato con la indicación correspondiente (de forma que sea claramente visible).</li> <li>■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>📖 Capítulo "Reparación" en la página 26</p>

### Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos	<p>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</p> <p>📖 Capítulo "Reparación" en la página 26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procure que el manejo/cuidado sea correcto.</li> </ul>

## 11 Limpieza y cuidados



**¡Atención! ¡Peligro de resbalar!**

Si, durante o después de la limpieza, cae agua de limpieza en el suelo, existe peligro de resbalar. Los resbalones sobre el agua derramada pueden provocar lesiones.

- Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente.
- Retire también el agua de limpieza del fondo del interior del aparato.
- Limpie completamente el agua de limpieza que haya caído en el suelo.

## 11.1 Indicaciones para la limpieza de acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable (material 1.4301) utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel. La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno. Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material). La capa pasiva puede resultar dañada por la acción de productos de aplicación específicos. Este tipo de sustancias también están presentes en el agua potable en una concentración baja, como p. ej. cloruro. Debido a la condensación del agua puede producirse una crítica de las sustancias. Las acumulaciones de grasa, cal, almidón y proteínas pueden influir en la formación o la nueva formación de una capa pasiva.

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

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

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

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

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

### ① B.PRO recomienda:

Para las superficies de acero inoxidable muy utilizadas deben tenerse en cuenta las indicaciones adicionales:

- Elimine/seque inmediatamente el agua, la humedad y las manchas de agua.
- **No** deje que se evapore el agua, la humedad y las manchas de agua, **no** deje que se sequen.
- Elimine las acumulaciones visibles limpiándolas.
- A continuación, limpie y seque la superficie limpiada con un paño suave.
- **No** cubra la superficie después del secado.
- Trate la superficie con DeepClean Stainless Steel.

### Equipo de protección individual

- Utilice el equipo de protección individual (p. ej. calzado de seguridad, guantes, gafas de protección, etc.).
- Siga las instrucciones del fabricante de los productos de limpieza (fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza).

## 11.2 Intervalo de limpieza

- Limpie y seque bien el aparato después de **cada** uso.

## 11.3 Métodos de limpieza

- **No** utilice aparatos de chorro de vapor, **ni** limpiadores de alta presión, **ni** pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.
- No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza.

### Método de limpieza prescrito para la limpieza rutinaria del día a día

- Limpieza pasando un paño húmedo
  - Elimine la suciedad persistente con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).
- ① Cualquier otro método de limpieza **deberá** ser autorizado por B.PRO.



## 11.4 Productos de limpieza



### ¡Atención! ¡Daños materiales!

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

- Utilice únicamente productos y métodos de limpieza autorizados por B.PRO.
- No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos de limpieza con los siguientes ingredientes para piezas de plástico:
  - Etanol, isopropanol o alcoholes superiores
  - Acetona
  - Gasolina de lavado
  - Trementina
  - Ésteres del ácido acético

El contacto del acero inoxidable con diversas sustancias puede provocar corrosión.

- Utilice únicamente productos de limpieza autorizados por B.PRO.
- No limpie las piezas o superficies de los aparatos de forma inadecuada (sin productos abrasivos, objetos puntiagudos o con bordes afilados, productos de limpieza que contengan disolventes), ya que se podrían producir daños materiales.
- Limpie las piezas o superficies de los aparatos únicamente con los métodos y productos de limpieza autorizados.

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

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

En la página web de la Sociedad Alemana de Baños (Deutsche Gesellschaft für das Badewesen e.V.) se encuentra disponible una lista de productos de limpieza probados para acero inoxidable, en [www.baederportal.com](http://www.baederportal.com) (base de datos de productos de limpieza/lista RE). Encontrará más información sobre la limpieza en el sitio web de la Informationsstelle Edelstahl Rostfrei, en la sección "Publicaciones": [www.edelstahl-rostfrei.de](http://www.edelstahl-rostfrei.de)

### 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)

### Productos de limpieza adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:

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

### Producto de limpieza – NO apto para otras superficies metálicas, piezas de electrodomésticos con recubrimiento de polvo y piezas de plástico y cristal:

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)



- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)
- Productos de limpieza puntiagudos, afilados y metálicos

#### **Producto de limpieza - Apto para placas eutécticas (paquetes fríos) (opcional)**

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza de microfibras para la limpieza después de cada utilización
- Cepillo (cerdas de plástico o naturales) para la limpieza de la suciedad persistente
- Lavavajillas industrial con una temperatura máxima de +90 °C (temperatura del agua/de secado)

#### **Producto de limpieza - NO apto para placas eutécticas (paquetes fríos) (opcional)**

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

## **11.5 Limpiar el aparato**

### **① B.PRO recomienda:**

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

- Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o metálico, enjuague los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.
- La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.
- En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.
- Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.
- ✓ No hay alimentos introducidos en el aparato
- ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
- Limpie el aparato utilizando los métodos de limpieza y productos de limpieza antes descritos.
- Después de utilizar un producto de limpieza para acero inoxidable, limpie la zona con agua limpia y séquela con un trapo.

## **12 Mantenimiento**

- ① 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.
- Solicite que la función de desbloqueo y la luminosidad del mango interior de la puerta fosforescente (botón antipánico) también sean comprobadas durante el mantenimiento periódico del dispositivo de refrigeración.
- Documente los mantenimientos realizados y archive los documentos correspondientes de forma adecuada.

### **12.1 Controlar la junta de la puerta**

- Durante los trabajos de limpieza, compruebe que las juntas de la puerta no presenten daños ni estén envejecidas (examen visual).
- En caso de daños, efectúe el encargo de reparación a cualquiera de estos puntos:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

## 12.2 Cuidar las juntas

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

## 12.3 Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

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

## 13 Reparación

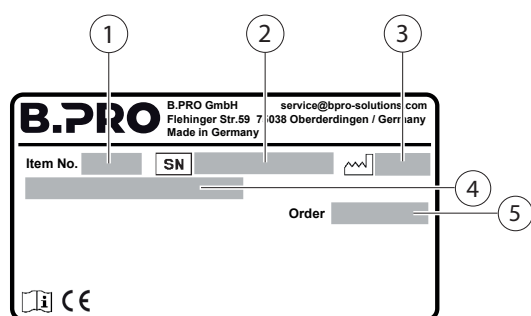
- Realizar las reparaciones **exclusivamente** por los siguientes servicios de mantenimiento:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 13.1 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 (opcional)

① La placa identificativa del aparato se encuentra en la derecha de la parte trasera del aparato.



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

- Encargue la sustitución de los componentes defectuosos **exclusivamente** a los siguientes centros de mantenimiento:
  - Personal especializado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### 13.2 Sustituir componentes

La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:

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

### 13.3 Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

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

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

### 13.4 Dirección

B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Alemania

Teléfono: +49 (0)7045 44 – 81416  
Telefax: +49 (0)7045 44 – 81508  
E-mail: [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet: [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

### 13.5 Garantía

La garantía solo puede reclamarse si el comprador puede demostrar una documentación completa de los trabajos de mantenimiento y de las reparaciones realizados.

- ① La garantía quedará anulada en caso de que se realicen reparaciones por otros servicios de mantenimiento no autorizados por B.PRO.

## 14 Gestión de residuos

- **No** deseche el aparato junto con otros residuos comerciales.
  - Antes de la eliminación del aparato y de las cerraduras de las puertas, deberá inutilizarlos.
  - El aparato deberá entregarse totalmente vacío en un centro de reciclaje.
- ① Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.

➤ "Dirección" en la página 27

- ① El aparato puede devolverse gratuitamente a B.PRO.

## 15 Datos técnicos

- ① Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos. Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

### 15.1 Datos generales

#### Dimensiones y pesos (aprox.)

Artículo	Denominación	Longitud [mm]	Ancho [mm]	Altura [mm]	Peso sin carga [kg]	Carga máx [kg]
386601	BPT E 12 N	521	821	782	55	80
386602	BPT E 18 N	521	821	1072	58	85
386603	BPT E 24 N	590	821	1302	65	90
386604	BPT E 30 N	590	821	1532	85	130

\* La carga corresponde a la máxima carga total permitida, incluidas todas las opciones y accesorios.

### Capacidad de carga

Artículo	Denominación	GN1/2-100	GN1/1-100	GN1/2-65	GN1/1-65
386601	BPT E 12 N	8	4	12	6
386602	BPT E 18 N	12	6	18	9
386603	BPT E 24 N	16	8	24	12
386604	BPT E 30 N	20	10	30	15

### Carga sobre el techo

La carga sobre el techo con un BPT 420/620 KB(R)UH generalmente no está permitida

Opción de techo	Modelo	Carga [kg]
386601	BPT E 12 N	33
386602	BPT E 18 N	33
386603	BPT E 24 N	33
386604	BPT E 30 N	33

### Distancia entre las molduras de apoyo

38,3 mm

## 15.2 Medio ambiente

### Condiciones ambientales durante el funcionamiento

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

### Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte

Parámetros	Valores
Temperatura	-10 °C a +40 °C
Humedad relativa del aire	sin condensación

### Emisiones

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

### Materiales

Parámetros	Valores
Material	Acero al cromo-níquel 18/10, chapa fina pintada en polvo, plástico
Material aislante	Placas de espuma de poliuretano

## 16 Datos de pedido y accesorios

### Datos de pedido

Denominación/artículo	Número de artículo/número de documento
BPT E 12 N	386601; 575195
BPT E 18 N	386602; 575196
BPT E 24 N	386603; 575197
BPT E 30 N	386604; 575198
Manual de instrucciones	154914

**Accesorios**

Denominación/artículo	Número de artículo/número de documento
Recipiente Gastronorm	↪ Lista de precios de B.PRO
Travesaños de colocación	↪ Lista de precios de B.PRO
Paño de limpieza de microfibras B.PRO	126999
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	511895

**17 Normas, directivas, sello de calidad**

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.

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

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



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

**17.2 Reglamentos, prescripciones**

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

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

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

18    Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación

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

Fecha	Nombre legible en letras de imprenta	¿Qué comprobaciones/ mantenimiento/sustituciones/ reparaciones se han realizado?	Sello de la empresa encargada	Firma

Trabajos de mantenimiento – Formulario de cumplimentación

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

Fecha	Nombre <u>legible</u> en letras de imprenta	¿Qué comprobaciones/ mantenimiento/sustituciones/ reparaciones se han realizado?	Sello de la empresa encargada	Firma

B.PRO GmbH  
P.O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
GERMANY  
Phone +49 (0)7045 44 - 81416  
Fax +49 (0)7045 44 - 81508  
E-mail [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS