



MOD : DPA/SAC34

Production code : 19043373

04/2024



DPA/SAC28

DPA/SAC34



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Español

1. DATOS DE PRODUCTO	1
1.1 Datos de las máquinas y modelos	
1.2 Advertencias de seguridad	
1.3 Tabla de especificaciones	
2. INSTALACION	2
2.1 Información general	
2.2 Transporte, manipulación, desempaqueado y ubicación	
2.3 Normas de uso y restricciones	
2.4 Descripción de la placa matricula del fabricante	
2.5 Instalación y montaje	
2.6 Conexionado	
3. FUNCIONAMIENTO	4
3.1 Información general	
3.2 Descripción del panel de control	
3.3 Modos de funcionamiento y configuración del dispositivo	
4. MANTENIMIENTO	5
4.1 Normas generales de seguridad	
4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina	
4.3 Desechado de la máquina	
5. SOLUCIONES DE PROBLEMAS	6
5.1 Soluciones de problemas	

Información relevante en el manual

Lea detenidamente el manual antes de empezar a operar con la máquina.

- *Este manual es parte del equipo que acaba de adquirir. Conserve el manual para un futuro uso.*
- *Antes de empezar a operar la máquina, leerse el manual detenidamente.*
- *Contacte con el FABRICANTE si hay algo que no entiende del manual. Sus comentarios nos servirán para realizar mejoras en el mismo.*
- *No haga uso del equipo, si aprecia algún defecto en el mismo.*
- *La instalación, utilización y el mantenimiento del equipo debe ser realizado por personal formado. La empresa propietaria es responsable de la formación del operario.*
- *En caso de que el equipo sea vendido o transferido, no se olvide de suministrar el manual también.*

Puede que en algunas imágenes, el equipo este desprovisto de los medios de seguridad para facilitar la formación. Operar la máquina sin estas seguridades está totalmente prohibido.

El FABRICANTE exime la responsabilidad derivada de un mal uso de la máquina.

El manual se ha realizado con el máximo cuidado. El FABRICANTE no asume responsabilidad de errores en el manual o una malinterpretación del mismo.

El FABRICANTE no se responsabiliza de daños o problemas derivados del uso de repuestos no suministrados por el mismo.

El FABRICANTE se reserve el derecho para cambiar las especificaciones o la lista de repuestos sin previo aviso.



LEA DETENIDAMENTE EL MANUAL ANTES DE EMPEZAR A OPERAR LA MÁQUINA



LA MÁQUINA ES DE USO PROFESIONAL POR LO QUE DEBE SER OPERADO POR PERSONAL CUALIFICADO.

1. DATOS DEL PRODUCTO

1.1 Datos de la máquina y modelos:

Los distribuidores de platos se utilizan para almacenar, transportar, distribuir y calentar los platos. Hay dos versiones, dependiendo del diámetro de los platos: versiones sin un sistema de calefacción (180-280 mm) DPN-28 y (240-340 mm) DPN-34; versiones con un sistema de calefacción (180-280 mm) DPC-28 y (240 a 340 mm) DPC-34.

Una resistencia de 480W se coloca en el fondo interior del dispensador y situado en el eje del dispositivo. El dispensador está aislado térmicamente para evitar el enfriamiento rápido. Los platos se almacenan en una plataforma móvil montada sobre guías y suspendida sobre muelles que se deformarán dependiendo de la carga.

El dispensador de cestas se utiliza para almacenar, transportar y distribuir las cestas de lavavajillas industriales. Al igual que en el distribuidor de platos, las cestas se almacenan en una plataforma móvil montada sobre guías y suspendida sobre muelles que se deformarán dependiendo de la carga. Los dispensadores están diseñados para ser colocados por debajo de una encimera.

1.2 Advertencias de seguridad:



El dispensador de calentamiento de platos funciona con electricidad. Sólo personal formado en el uso de equipos gastronómicos profesional correcto y seguro puede operar el dispensador de platos y cestas.

Sólo personal especializado en el mantenimiento de equipos gastronómicos profesionales pueden mantener los dispensadores.

Durante el uso de los dispensadores de cesta / platos, se deben seguir estrictamente las instrucciones de seguridad:

- Tener cuidado mientras se está cerca de la cámara del dispensador de calentamiento de platos; su temperatura máxima puede alcanzar los 90°C.
- Asegurarse de que no se derraman líquidos sobre la resistencia del dispensador de platos.
- Antes de cualquier procedimiento de limpieza, asegúrese de que el dispensador ha alcanzado la temperatura ambiente, el control del termostato se ajusta a cero, y el dispositivo se desconecta de la fuente de alimentación.
- En caso de fallo, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y contacte con el personal de servicio.
- El dispositivo puede volver a ser conectado a la fuente de alimentación sólo después de haber resuelto el fallo.

Los siguientes puntos están estrictamente prohibidos:

- Limpiar y reparar cuando el dispensador está conectado a la fuente de alimentación y encendido.
- Dejar el dispositivo sin supervisión cuando esté funcionando.
- Mantener la potencia y la temperatura del dispositivo al máximo cuando el dispensador está vacío.
- Utilizar el dispositivo cuando no esté conectado a tierra.
- Operar sin ropa de protección.
- Llevar o transportar el dispositivo sin una paleta o una plataforma adecuada.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual, por lo tanto, se recomienda que lea detenidamente toda la información en este documento.

Guarde el manual para su uso posterior.

ADVERTENCIA:

No utilice el dispositivo si está defectuoso.

1.3 Tabla de especificaciones:

MODELO	CAPACIDAD (Platos/cestas)	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ENCASTRE (mm)	VOLTAGE (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
DPC-28	40-45	Ø417 x 732	Ø407	220-230V 50/60hz	480	20
DPC-34	40-45	Ø477 x 732	Ø466		480	26
DPN-28	40-45	Ø391 x 732	Ø375	-	-	10
DPN-34	40-45	Ø451 x 732	Ø434	-	-	16
DCN-55	5-6	642 x 602 x 713	610 x 535		-	19

2. INSTALACIÓN

2.1 Información general:

El dispensador de platos/cestas es necesario que sea desembalado, instalado y probado por personal técnico cualificado. Después de que entre en la sala donde va a ser instalado, el dispositivo se debe dejar durante aproximadamente 3 horas para que llegue a la temperatura del ambiente. Entonces se puede conectar a la fuente de alimentación.



EL FABRICANTE NO ASUME RESPONSABILIDAD DE NINGÚN DAÑO PERSONAL Y MATERIAL RESULTANTE DE UNA INCORRECTA INSTALACION PROVOCADA POR NO CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE.

2.2 Transporte, elevación, desembalaje, almacenamiento:

Transporte correcto y seguro:

- Usar un equipo adecuado para el peso y la estructura de los dispositivos.
- Cubrir esquinas y los bordes afilados.

Antes de llevar:

- Asegurar el área contra personal no autorizado.
- Asegurarse de que la carga esté bien sujeta.
- Verificar todos los componentes sueltos para que no caigan cuando se levante.
- Tratar de levantar la carga lo más verticalmente posible para no hacer abolladuras en ella.
- Mientras se manipula la carga, asegúrese de que sea lo más cerca posible del suelo.

2.3 Normas de uso y restricciones:

Los dispensadores de platos se utilizan para almacenar, transportar, distribuir platos calientes. La carga máxima del dispensador es de 40-45 platos y de 45kg.

El dispensador de cestas se utiliza para almacenar, transportar y distribuir las cestas de lavavajillas industriales. La carga máxima del dispensador es de 5-6 cestas 1.100 mm de profundidad y de 120 kg.

Antes de utilizar el dispensador de calentamiento de platos, verifique el sistema eléctrico.

Después del trabajo, establecer el control de potencia a 0.

Apague el dispositivo usando el control del panel, y luego desconecte el cable de alimentación del distribuidor de calentamiento de platos.

ADVERTENCIA:

Antes de la primera puesta en funcionamiento del distribuidor, es necesario retirar la película protectora y la sustancia protectora de las superficies del dispositivo limpiándolo con agua jabonosa, concentrándose en la plataforma móvil.

2.4 Descripción de la placa matricula del fabricante:

		İNÖNÜ MAHALLESİ BALÇIK YOLU ÜZERİ 41400 - Gebze Turkey Tlfno 262 751 1031 Fax 262 751 1032	
MOD	XXX	SN	8100371825 2014/11
220V 50/60Hz		1N	9,5A
Sogütma Refrig. Capacity	0	Lamba Lamp	0
ısıtıcı Heater	0	İklim Sinifi Climate Class	0
net ağırlığı Net Weight	100 KG	üfleme maddesi Blowing Agent	CO2
Ekipman Equipment		Sogütucu Refrigerant	
		sıcaklık Temp.	+30+90
		Kondansasy Condensation	
		sogütma ağırlığı Refrig. Weight	0

Informacion de la placa matricula:

- Numero de serie (codigo+ año+ n° serie)
- Codigo: 19XXXXXX
- Modelo: XXX
- Simbolo CE
- Simbolo de residuos
- Direccion del fabricante
- Fecha de fabricacion YYYY
- Clase climática:
- Rango funcionamiento: 30°C/90°C
- Voltaje: 220-230V
- Frecuencia: 50/60Hz
- Consumo electrico

2.5 Instalación y montaje:

El dispensador se debe instalar en el siguiente orden:

- *Retire la película protectora de todas las superficies metálicas. El dispensador debe estar instalado en un lugar bien ventilado, bajo una campana de ventilación, si es posible. Puede estar situado en una base independiente o también como parte de un lineal compuesto de otros dispositivos de cocina.*
- *El dispensador debe conectarse a la fuente de alimentación de acuerdo con la normativa aplicable.*
- *Instalar y conectar el dispositivo de tal manera que a los cables no se los puede acceder sin necesidad de herramientas. Los fusibles del sistema eléctrico del distribuidor se deben diseñar para 10 A de corriente.*
- *Poner el dispensador en un lugar suficientemente preparado. La altura y la nivelación del dispositivo debe ajustarse antes de que se instale en la base.*
- *El área de la sección transversal del conductor del cable de alimentación para los dispensadores calientes DPC-28 y DPC-34 no debe ser inferior a 1,5 mm² (Cable recomendado 3 x 1,5 mm²).*

2.6 Conexiones eléctricas:

- *El cable de alimentación usado con el dispositivo debería tener 3 cables, los diámetros de los cuales no puede ser menor que la sugerida en el manual.*
- *Diseñado para ser alimentado por 230V, tensión de red 50-60Hz, el cable de alimentación del dispositivo está equipado con un conductor de protección PE.*
- *La conexión eléctrica está en la base del dispositivo.*

ADVERTENCIA:

Antes del primer uso, es necesario eliminar la sustancia protectora de la superficie del dispensador, frotándolos con un paño suave humedecido con agua jabonosa.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Información General:

Siga las siguientes instrucciones para realizar el trabajo y el funcionamiento seguro, así como para garantizar la durabilidad y el funcionamiento sin fallos del dispositivo:

- *Proporcionar una formación para el personal que va a usar el dispositivo en la operación de equipos profesionales gastronómicos eléctricos.*
- *El dispositivo debe ser reparado por una persona autorizada.*
- *Componentes o subconjuntos dañados deben ser sustituidos con los mismos elementos o los que tienen una durabilidad, características y parámetros técnicos similares.*

A continuación se debe mantener:

- *No conecte el dispositivo a la red mediante un enchufe que no se suministre con una clavija de puesta a tierra.*
- *No conecte el dispositivo a un sistema eléctrico que no se ha comprobado para la seguridad contra incendios.*
- *No limpie ni mantenga el dispositivo cuando está conectado a la fuente de alimentación.*

ADVERTENCIA :

NO limpie el dispensador de calentamiento de platos con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

El fabricante no se hace responsable si el dispositivo se utiliza sin la observación de este manual o fuera de su uso previsto.

3.2 Descripción del panel de control:

En la parte inferior del panel de control se encuentra el cable de alimentación. El panel de control cuenta con un termostato de control de la temperatura, lámpara de control de funcionamiento y un interruptor de alimentación.

El mando del termostato se usa para ajustar la temperatura dentro de la cámara del dispensador de calentamiento de platos. Puede variar desde 30°C a 90°C. La lámpara de control muestra si se ha alcanzado la temperatura deseada en la cámara y el interruptor de encendido se utiliza para encender y apagar el dispositivo.

3.3 Modos de funcionamiento y configuración del dispositivo:

El termostato de control se utiliza para ajustar la temperatura del dispensador de calentamiento de platos. Es regulable de forma continua dentro de un intervalo de 30°C a 90°C. La lámpara de control de los elementos de calefacción se enciende cada vez que la temperatura en la cámara de distribución cae unos pocos grados respecto al parámetro marcado en el termostato.

Los dispensadores de platos DPN-28 y DPC-28 están diseñados para los diámetros de 180-280mm y los modelos DPN-34 y DPC-34 para 240-340mm. Tienen un sistema de seis pasos ajustable de tres rieles que protegen de que los platos se deslicen fuera de la plataforma. Con el fin de ajustar la distribución de los platos de menor diámetro, levante uno de los carriles aproximadamente 1cm y gire respecto a la plataforma en sentido horario. Con el fin de ajustar la distribución de los platos de mayor diámetro, levante uno de los carriles aproximadamente 1cm y gire respecto a la plataforma en sentido contrario a las agujas del reloj. Repita este proceso con cada uno de los carriles, asegurándose de que la medida de ajuste es la misma en los 3 carriles de manera que los platos se puedan localizar de forma centralizada y segura.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Normas generales de seguridad:

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies internas del dispensador de calentamiento de platos se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de ser limpiadas, las superficies deben enjuagarse con agua fría y deben secarse.

No limpie las superficies con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se va a utilizar durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, en particular las superficies de funcionamiento.

IMPORTANTE:

NO lo limpie el dispensador de calentamiento de platos con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina:

PRECAUCIÓN



NO LIMPIAR EL EQUIPO CON AGUA A PRESION O SIMILAR.

1. Apague el equipo mediante el interruptor on/off.
2. Desconecte el equipo de la fuente de suministro

ESPERE A QUE BAJE LA TEMPERATURA DEL EQUIPO ANTES DE SU LIMPIEZA PARA EVITAR QUEMADURAS.

RECOMENDACIONES DE LAVADO:

- Utilice un paño o una esponja para limpiar el acero con agua o un jabón neutro. No use productos abrasivos, disolventes, líquidos para limpiar aceros o detergentes diluidos.
- Seque el equipo con un paño seco.
Se recomienda limpiar el interior de la maquina periodicamente para mantener los niveles de higiene mínimos.
- El equipo esta diseñado para tener una facil mantenibilidad. Con un uso normal, la limpieza es la única necesidad de mantenimiento del equipo.

4.3 Desechado de la máquina:

El equipo esta fabricado en acero. Para cada parte del equipo tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegurese de un buen reciclado del mismo.
- Cada parte tiene que seleccionarse y desecharse individualmente según sus características (metal, plastico, goma, madera, etc).
- Tenga en cuenta la legislacion vigente (publica o privada) al desechar el producto.
- Un desechado incorrecto de la máquina pueden tener unas consecuencias negativas en la naturaleza y en los humanos.
- Un desechado inadecuado puede incurrir en penalizaciones según la legislacion local.

5. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

5.1 Soluciones de problemas:

IMPORTANTE:

Los subconjuntos eléctricos podrán ser sustituidos por un técnico de servicio autorizado.

Debe desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

FALLO	POSIBLE CAUSA	SOLUCION
<i>El aire en la cámara del dispensador no se calienta, los interruptores y el termorregulador se activan, la lámpara de control está apagada.</i>	- Fallo de la fuente de alimentación. - Los terminales de los conductores se han aflojado en la regleta. - El termorregulador o el interruptor térmico está dañado. - Los interruptores están dañados.	<i>Conectar a la fuente de alimentación.</i> <i>Fijar adecuadamente los conductores a la regleta.</i> <i>Reemplazar los componentes dañados.</i>
<i>El aire en la cámara no se calienta lo suficiente.</i>	- Algunos elementos calefactores están desconectados. - Los elementos de calefacción están dañados.	<i>Comprobar que los elementos de calentamiento están conectados correctamente.</i> <i>Reemplazar los componentes dañados.</i>
<i>La lámpara de señalización del termostato no se enciende cuando el aire se calienta.</i>	- La lámpara de control se ha quemado. - El circuito eléctrico de la lámpara de control está abierto.	<i>Reemplace la lámpara de control.</i> <i>Repare los cables de la lámpara de control.</i>