

CALENTADOR DE ALIMENTOS

SERIE HW



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

Gracias por su compra y uso de nuestros productos, para su conveniencia y comprender mejor las características del producto, la instalación y los detalles de operación, lea las instrucciones de este manual.

I. INSTRUCCIONES

1.1 Instrucciones

El gabinete calentador de alimentos y platillos proporciona calor por aire caliente por convección; el modo de calefacción del aire caliente se genera por medio de turbina y proporciona un calentamiento rápido y uniforme de los alimentos; la parte inferior del recipiente se coloca por evaporación natural para mantener la humedad de los alimentos. El aparato tiene un termómetro y un controlador de temperatura, hace que la temperatura interna se mantenga constante y siempre la pueda monitorear; es adecuado para un supermercado, tiendas de comida rápida, hoteles y hospitales.

MODELO	MEDIDAS	VOLTAJE	POTENCIA	CAPACIDAD
HW-08	1112 X 660 X 880 MM.	110V / 60HZ	1.3 KW	8 GN 1/2
HW-22-21	1440 X 940 X 1760 MM	110V / 60Hz 220V / 60HZ	2.2 KW	22 GN 1/2

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Employadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE HW

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

1.3 Avisos de seguridad

1. El gabinete calentador de alimentos debe colocarse sobre materiales estables e incombustibles a más de 10 cm del lado izquierdo y derecho, y cerca del equipo instalado para el interruptor de encendido, debe tener fusibles y protección contra fugas, no poner los alimentos antes de conectar el aparato para facilitar la operación.
2. El operador debe cumplir estrictamente con todos los estándares de seguridad eléctrica, la tensión nominal debe cumplir los parámetros técnicos de voltaje y debe estar conectado a tierra con seguridad.
3. Para garantizar las condiciones de seguridad en todas las operaciones, deben repararse inmediatamente todas las fallas.
4. El gabinete calentador de alimentos debe ponerse en uso adecuadamente antes de la instalación y la puesta en servicio.
5. El circuito de mantenimiento, los gabinetes, el aislamiento instalado, debe ser responsabilidad de los profesionales del carro- comedor. Quite las partes aislantes del carro- comedor, primero debe detener y sostener el carro-comedor para que se enfríe.

2. INSTALACIÓN

2.1 Accesorios

MODELO	NOMBRE	CANTIDAD	CAPACIDAD
HW-08	Parrilla de barras redondas doble	8	Puerta doble
HW-22-21	Parrilla de barras redondas	22	Puerta doble

2.2 Instalación de piezas a granel

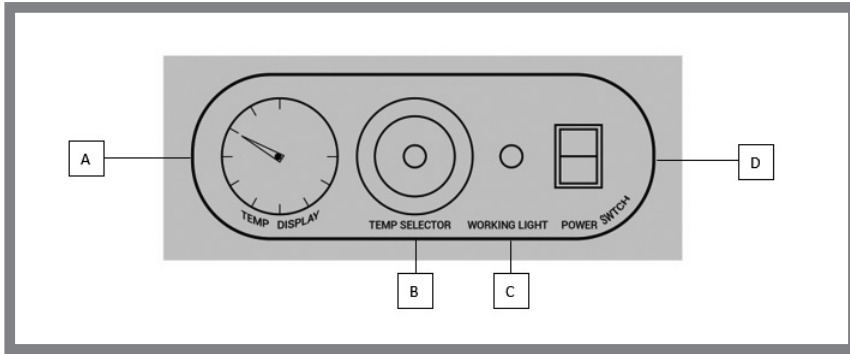
Parrilla de barras redondas: coloque la parrilla de barras redondas en la pared interior.

2.3 Instalación eléctrica

1. La fuente de alimentación a 120V / 60Hz o 220V / 60Hz (ver la placa de especificaciones del equipo).
2. El cable de alimentación del interruptor de aire debe ser mayor a 25A.
3. La línea de alimentación estándar debe conectarse por cable a la línea cero.

3. OPERACIÓN

3.1 Diagrama de control



3.2 Función

- "A" es el termómetro y muestra la temperatura del gabinete.
- "B" es el selector de temperatura y controla la temperatura del gabinete.
- "C" es luces de trabajo y muestra el trabajo de los conductos de calefacción.
- "D" es el interruptor de encendido y controla la potencia total.

3.3 Operación

1. Conecte la corriente, gire el interruptor de encendido, y ajuste el termostato a la temperatura deseada, cuando los conductos estén a la temperatura requerida, el horno dejará de calentarse.
2. Usted puede cerrar la puerta hasta que se equilibre la temperatura, esto hará que el alimento se coloque en el recipiente redondo de alimentos.

4. MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

En el transcurso de la extracción, el producto debe manipularse con cuidado para evitar vibraciones severas; el carrito comedor lleno no debe mantenerse abierto por largo plazo, pues no almacenará el calor, debe colocarse en un lugar bien ventilado, lejos de gases corrosivos, guardarlo bien y no invertido. Si requiere almacenamiento temporal, se deben tomar medidas para la lluvia.

5. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO

