

# VITRINAS EXHIBIDORAS

SERIE GN



MANUAL DE USUARIO



MODELOS GN-900HRT | GN-1200HRT



PRODUCTO IMPORTADO POR:

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

## ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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 ser utilizado en aplicaciones de uso comercial y similares como las siguientes:

- b) Pastelerías, cremerías, panaderías, etc.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, centros comerciales u otros entornos de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo comedor para la conservación de alimentos.

"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".

Lea el manual de operación antes de usarlo para que pueda utilizarlo correctamente y guárdelo como referencia.

## 1. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

La vitrina se utiliza principalmente para el calentamiento electrotérmico de diversos alimentos. Tanto la carcasa exterior como la interior están hechas de placas de acero inoxidable de alta calidad. La vitrina cuenta con elementos electrotérmicos de alta eficiencia y un controlador de temperatura (rango ajustable de 30°C~85°C). El usuario puede ajustar la temperatura interna según las necesidades reales. Tiene instalado un cristal transparente en la puerta, que se utiliza para observar el estado de calentamiento de los alimentos. La vitrina es realmente un buen equipo para el usuario, ya que presenta un diseño razonable, materiales cuidadosamente seleccionados, un dispositivo de protección de temperatura de múltiples capas, calidad más estable, fácil operación, uso seguro y confiable.

## 2. PRINCIPALES PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	Temperatura de calentamiento	Voltaje	Potencia total de entrada	Potencia de entrada del tubo electro-térmico	Medidas (LxAxA)
GN-900HRT	40~60°C	110V/60Hz	460W	440W	900x530x730
GN1200-HRT	40~60°C	110V/60Hz	910W	880W	1200x530x730

a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.

b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.

c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.

e) 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
- Embutidoras
- Wafleras
- Emplayadoras
- Creperas
- Turbolicuadores
- Paninis
- Máquina de donas
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Entornos de tipo comedor para la conservación de alimentos
- Planchas eléctricas
- Creperas
- Algodoneras
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Fábricas de palomitas
- Parrillas eléctricas
- Fuentes de chocolate
- Freidoras eléctricas
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Cocedor de pastas eléctrico
- Despachadores de agua refrigerados
- Baños maría eléctricos
- Máquinas granita
- Asador grill eléctrico
- Cutter de mesa
- 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.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

# GARANTÍA

SERIE GN

**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  $\pm 10\%$  máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet [www.migsacv.com.mx](http://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:

## 3. INSTRUCCIONES

- 1) La vitrina debe colocarse en un área seca sin gases corrosivos ni polvo y sus patas deben estar niveladas. Si el lugar no está plano, solo ajuste las patas.
- 2) Utilice un enchufe tripolar monofásico separado. Asegúrese de que el cable de tierra esté conectado a tierra de manera confiable e instale un disyuntor de fuga a tierra adecuado o un fusible en el extremo de la fuente de alimentación.
- 3) El voltaje de alimentación utilizado para el producto es de 110V/60Hz y si la fluctuación del voltaje supera el rango permitido, instale un regulador de potencia de 2.5 KW de capacidad antes de usarlo.
- 4) Conecte el enchufe tripolar monofásico en el conector adecuado, encienda el interruptor de calefacción y gire la perilla de control de temperatura a la escala de temperatura necesaria con la lámpara indicadora de calefacción encendida y los elementos electrotérmicos funcionando. Controle el grado de calentamiento de los elementos electrotérmicos configurando el controlador de temperatura mecánico para que la temperatura de calentamiento de los alimentos en la vitrina pueda alcanzar el ajuste uno.
- 5) Limpie periódicamente la vitrina para garantizar el cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria y mantener la vitrina libre de suciedad.

## 4. PRECAUCIONES Y MANTENIMIENTO

- 1) Asegúrese de que el voltaje de alimentación sea el requerido para la vitrina. El cable de alimentación debe conectarse a un interruptor con un dispositivo de protección contra fugas y sobrecarga eléctrica controlado de forma independiente y la terminal de conexión a tierra del enchufe monofásico de tres polos debe estar conectado a tierra de manera confiable.
- 2) No jale la línea eléctrica con fuerza, podría causar un accidente por fuga debido a que se sale de la línea eléctrica.
- 3) Cortar la energía eléctrica antes de limpiar la vitrina. Límpiela con detergente, agua y un paño húmedo, no use solventes nocivos para el ser humano o corrosivos para la vitrina y no la rocíe directamente con agua pues podría causar algún accidente por fugas debido a daños en los elementos eléctricos.
- 4) No coloque muchos alimentos en la vitrina para no generar una sobrecarga instantánea. El peso del estante para alimentos no debe ser superior a 3 kg o el estante se deformará y se dañará, lo que afectará la convección de aire caliente en la vitrina.
- 5) No coloque elementos diversos sobre la parte superior de la vitrina para no afectar el funcionamiento y su deformación por compresión.
- 6) Para evitar algún peligro, sólo el personal profesional de mantenimiento eléctrico puede reemplazar la línea eléctrica dañada.
- 7) En caso de que el aparato presente algún problema, pídale a un técnico eléctrico profesional que lo revise y repare, nunca lo repare o desarme usted mismo.
- 8) Limpie el producto antes de almacenarlo en un área seca, fresca y bien ventilada por un período prolongado y verifíquelo regularmente (se recomienda usarlo por lo menos una vez por mes). Antes de volver a utilizarlo, verifique estrictamente por parte de los profesionales pertinentes si la línea eléctrica está dañada o no.

## 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

Si ocurren problemas, juzgue y revise según el siguiente formulario. Si aún falla o requiere desmontaje, comuníquese con el departamento de mantenimiento o el punto de servicio de garantía o solicite a los profesionales una revisión. Las personas no profesionales no deben repararla por sí mismos, pues podrían causar un peligro o pérdidas mayores.

Problema	Causa	Solución
El tubo de calefacción no funciona	1. El cableado del tubo de calefacción está suelto, o mal conectado. 2. Controlador de temperatura dañado. 3. Protección de sobrecarga. 4. Tubo de calentamiento dañado.	1. Sujetar el cableado. Revisar la conexión. 2. Reemplace el controlador de temperatura. 3. Retire la primera protección de sobrecarga y la segunda, luego reemplace los elementos dañados. 4. Reemplace el tubo de calentamiento.
Exceso de temperatura	1. El controlador de temperatura está dañado. 2. Indicación incorrecta de la perilla de control de temperatura.	1. Reemplace el controlador de temperatura. 2. Calibre la perilla de control de temperatura.
Sobre calentamiento	1. Tensión de alimentación demasiado baja.	1. Usar fuente de alimentación regulada.
Indicador de calefacción apagado	1. Cableado de la lámpara indicadora suelto o mal contacto. 2. Controlador de temperatura dañado. 3. Protección de sobrecarga. 4. El indicador de la lámpara está dañado.	1. Sujetar el cableado. 2. Reemplace el controlador de temperatura. 3. Retire la primera protección de sobrecarga y la segunda, luego reemplace los elementos dañados. 4. Reemplace el indicador de la lámpara.
Lámpara apagada	1. Cableado de la lámpara suelto o mal conectado. 2. Fuente de alimentación de la lámpara dañada.	1. Sujetar el cableado. Revisar la conexión. 2. Reemplace la fuente de alimentación.
Fuga en la capa exterior	1. Fuente de alimentación no conectada a la línea de tierra. 2. Fuga en el tubo de calefacción.	1. Conéctese a una línea de tierra calificada. 2. Revisar y reemplazar.

Los problemas excluyen las siguientes condiciones:

Cuando la temperatura en la vitrina alcance la establecida, el tubo de calefacción dejará de calentar con la luz indicadora de calentamiento apagada y tal condición es normal, no hay problema.

## 6. ESQUEMA DE DIAGRAMA ELÉCTRICO

