

CALENTADOR DE ALIMENTOS

SERIES
UFC | HFC

El fabricante recomienda el uso de técnicos certificados. Lea todas las secciones de este manual antes de usar esta unidad y consérvelas para futuras referencias.



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS: UFC-F | HFC-P | EconHold-UF
UFC-P | EconHold-HF | EconHold-UP
HFC-F | EconHold-HP



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:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“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”.

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1 GABINETE DE CONSERVACIÓN CON CALEFACCIÓN
- 1.2 CARACTERÍSTICAS
- 1.3 CUIDADO APROPIADO
- 1.4 SEGURIDAD

2. INSTALACIÓN

- 2.1 INTRODUCCIÓN
- 2.2 DESEMPAQUE
- 2.3 UBICACIÓN
- 2.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

3. OPERACIÓN

- 3.1 INTRODUCCIÓN
- 3.2 CONTROLES Y COMPONENTES OPERATIVOS
- 3.3 OPERACIÓN DEL PRODUCTO
- 3.4 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA
- 3.5 INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA PUERTA ABATIBLE Y LA LUZ LED

4. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 4.1 GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 4.2 DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

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

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

SERIES
UFC | HFC

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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a **servicios@migsa.mx**

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. INTRODUCCIÓN

1.1 Gabinete de conservación con calefacción

El gabinete de conservación con calefacción es un equipo de cocina básico diseñado para mantener los alimentos a la temperatura y humedad adecuadas durante el horario de servicio en una cocina comercial.

1.2 Características

- Puerta desmontable
- Componentes eléctricos fácilmente desmontables
- Calor húmedo
- Módulo de control extraíble
- Construcción de acero inoxidable
- Sellos de puerta magnéticos
- Levantamiento de las rejillas de la bandeja para una mejor limpieza
- Pantalla de temperatura
- Temperatura ajustable
- Rango de diferencia de temperatura $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- Capacidad de alimentos de 200lbs (91 kg)

1.3 Cuidado apropiado

El uso y cuidado adecuados pueden prolongar la eficiencia y la vida útil de este gabinete de conservación con calefacción. Es necesario que los restaurantes ofrezcan formación al personal para que estén plenamente conscientes de cómo utilizar este equipo.

Este manual contiene pautas para el mantenimiento y la limpieza, que deben convertirse en una parte regular del funcionamiento.

1.4 Seguridad

Las instrucciones de este manual fueron preparadas para ayudar y garantizar una operación segura para el personal.

Hay 3 palabras AVISO, PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA utilizadas en este manual, su uso se describe a continuación:

AVISO

Se utiliza para resaltar información especialmente importante.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar la situación de peligro potencial, si no se evita dará como resultado la pérdida de propiedad.

ADVERTENCIA

Se utiliza para indicar la situación de peligro potencial, si no se evita provocará la muerte o lesiones graves.

2. INSTALACIÓN

2.1 Introducción

Esta sección proporciona las instrucciones de instalación para el gabinete de conservación con calefacción.

AVISO

La instalación de esta unidad debe ser realizada únicamente por un técnico de servicio calificado.

ADVERTENCIA

No perfore la unidad con taladros o tornillos, ya que podría dañar los componentes o provocar una descarga eléctrica.

2.2 Desempaque

El gabinete de conservación con calefacción ha sido probado, inspeccionado y empackado por expertos para garantizar que llegue a su destino en las mejores condiciones posibles. El gabinete descansa sobre almohadillas de cartón que se asientan sobre un patín de madera. Los estantes dentro del gabinete están asegurados con empaque de cartón. Luego, la unidad se empaqueta dentro de una caja de cartón pesado con suficiente acolchado para soportar el tratamiento normal de envío.

Cualquier daño de envío debe anotarse en presencia del agente de entrega y debe firmarse antes de su partida.

Para sacar el gabinete de la caja, debe:

- 1. Cortar con cuidado las bandas de las correas.
- 2. Levante la caja de la unidad.
- 3. Levante la unidad fuera del relleno de cartón y deslícela.

ADVERTENCIA

Tenga cuidado al mover la unidad para evitar lesiones personales. La unidad puede pesar hasta 500 libras. (227 kilogramos).

- 4. Abra las puertas y retire el empaque de detrás de las rejillas.
- 5. Quite cualquier cubierta protectora del exterior del gabinete.
- 6. La unidad ya está lista para su ubicación y configuración.

2.3 Ubicación

Este equipo debe estar ubicado en un área donde el espacio sea adecuado para abrir y cerrar puertas, así como para cargar alimentos. Para garantizar su mejor rendimiento, el gabinete de conservación con calefacción debe mantenerse nivelado.

No coloque nada en la parte superior del gabinete, esto puede bloquear los orificios de ventilación.

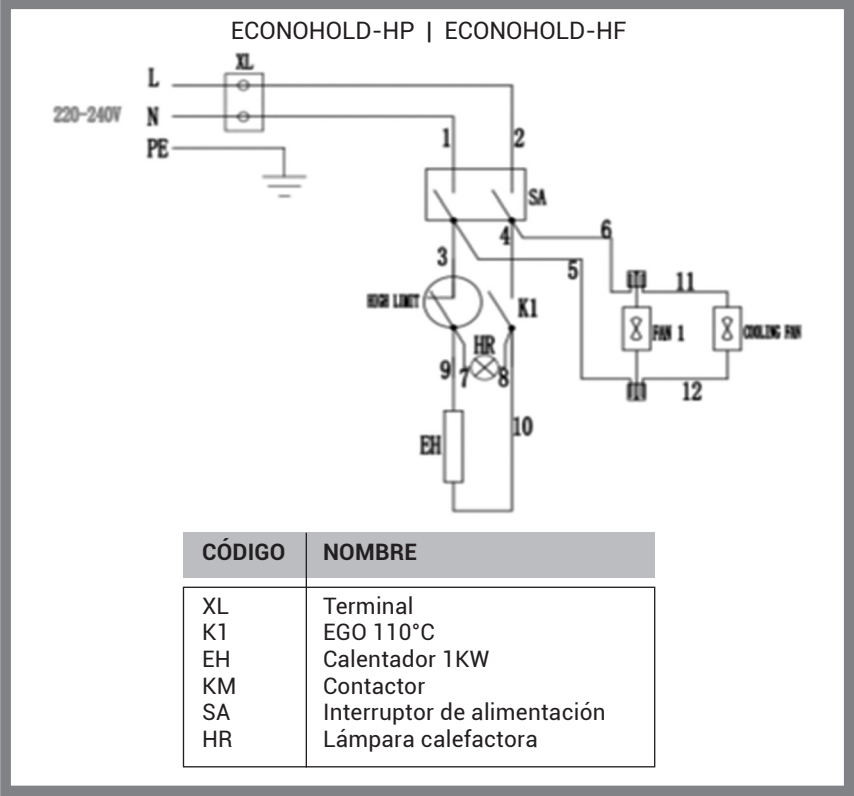
2.4 Conexión eléctrica

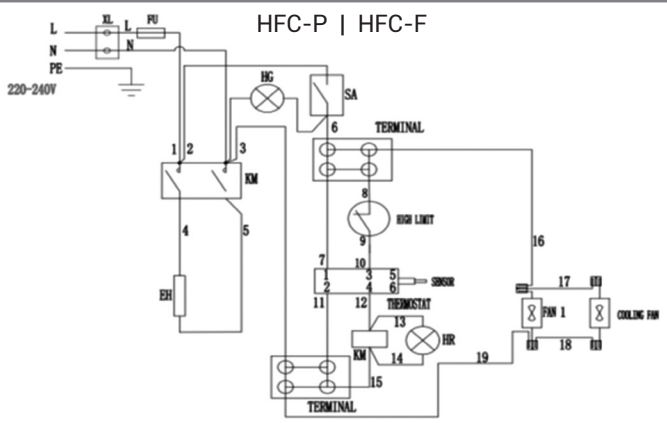
El gabinete de conservación con calefacción está disponible de fábrica como una unidad de 220V.

La placa de características especificará el suministro eléctrico correcto. La unidad requiere un receptáculo con conexión a tierra con una línea eléctrica separada protegida por un fusible o disyuntor de la clasificación adecuada (corriente nominal de 25A).

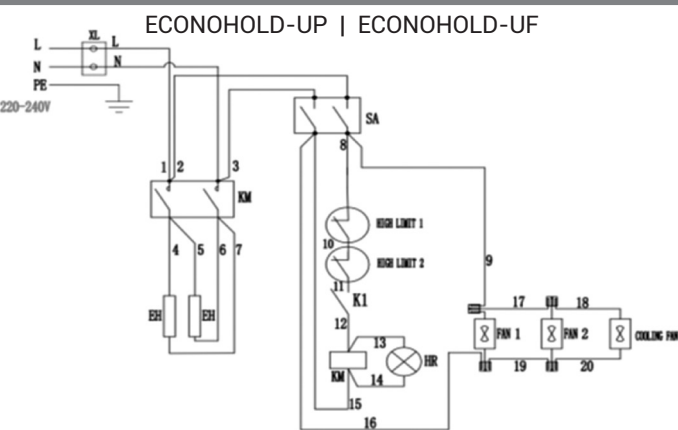
ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, el gabinete debe estar conectado a tierra de manera adecuada y segura de acuerdo con los códigos eléctricos locales.





CÓDIGO	NOMBRE
XL	Terminal
FU	Fusible 10A
EH	Calentador 1 KW
KM	Contactor
SA	Interruptor de alimentación
HR	Lámpara calefactora



CÓDIGO	NOMBRE
XL	Terminal
K1	EGO 110°C
EH	Calentador 1KW
KM	Contactor
SA	Interruptor de alimentación
HR	Lámpara calefactora

Consulte la siguiente tabla para conocer los valores nominales eléctricos de los modelos de gabinetes de conservación con calefacción:

MODELO	VOLTAJE (V)	WATTS (W)	AMPERES (A)
HFC-F HFC-P	120	1100	9.2
UFC-FUFC-P	120	2200	18.3
HFC-F HFC-P EconHold-HP(F)	220	1100	5
UFC-F UFC-P EconHold-UP(F)	220	2200	10
HFC-F HFC-P EconHold-HP(F)	230	1100	4.8
UFC-F UFC-P EconHold-UP(F)	230	2200	9.6
HFC-F HFC-P EconHold-HP(F)	240	1100	4.6
UFC-F UFC-P EconHold-UP(F)	240	2200	9.2

3. OPERACIÓN

3.1 Introducción

Este capítulo proporciona los procedimientos operativos para los gabinetes de conservación con calefacción. Las secciones de Introducción, Instalación y Operación se deben leer y seguir todas las instrucciones y comprenderlas por completo antes de poner en funcionamiento el gabinete.

3.2 Controles y componentes operativos



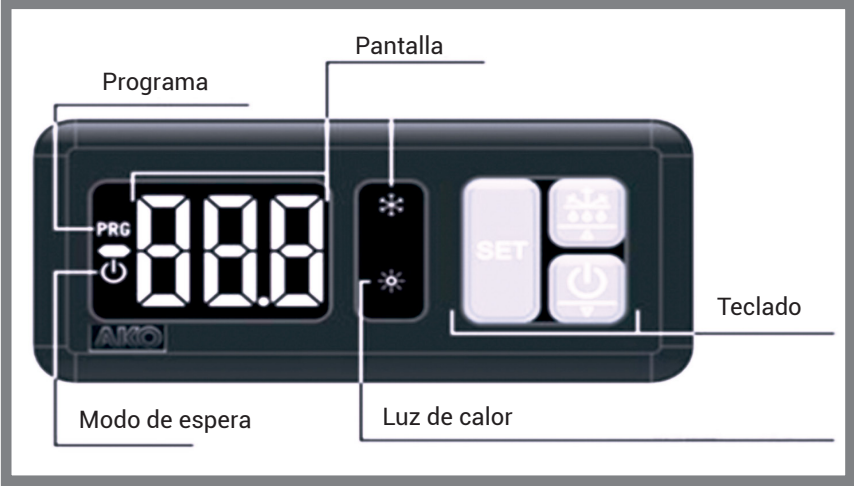
- AVISO Para empezar:
- 1. Equipo de limpieza y control en todo.
 - 2. Presione el botón de encendido, se enciende la luz y el motor del ventilador estará en funcionamiento.
 - 3. Saque y llene la bandeja de agua con aproximadamente 1 pulgada de agua caliente, vuelva a colocar la bandeja en su lugar.
 - 4. Fije el termostato en 80°C (180°F). Cuando la luz de calor está apagada, el gabinete de conservación está listo para funcionar.
 - 5. Asegúrese de que la luz de calor se apague antes de cargar los alimentos.
 - 6. Coloque el producto caliente en bandejas o charolas e insértelas entre las rejillas del gabinete.
 - 7. Al tomar los alimentos utilice la regla de "PRIMERO EN ENTRAR, PRIMERO EN SALIR".
 - 8. Para mantener una temperatura constante, NO abra la puerta a menos que sea para cargar y descargar únicamente.

AVISO

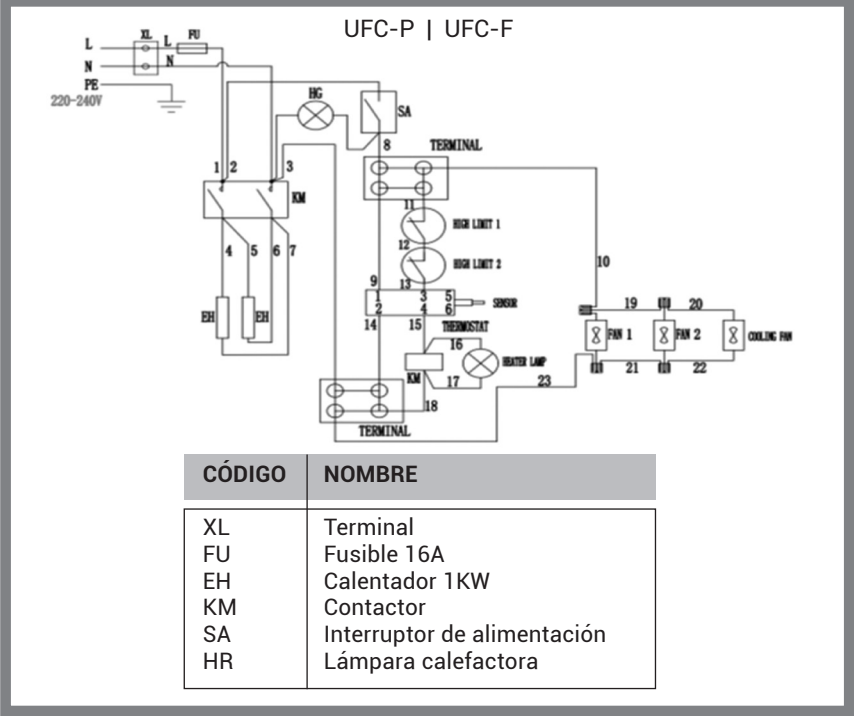
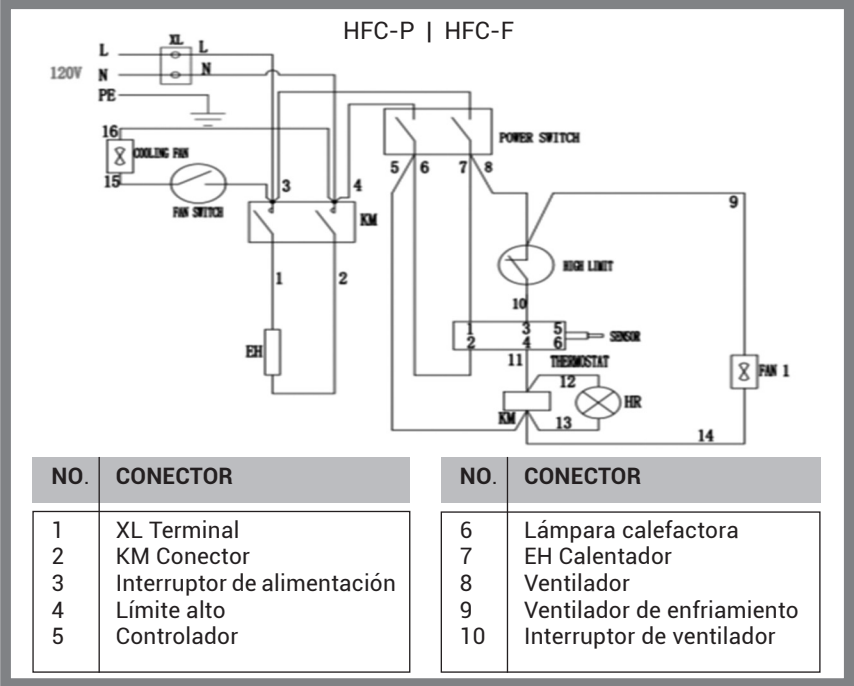
Este equipo requiere aproximadamente 30 minutos para alcanzar la temperatura preestablecida cuando se enciende.

NO cargue ningún alimento durante este período.

3.3 Operación del producto



- 1. La pantalla muestra: en circunstancias normales, la pantalla LED de temperatura de la cavidad.
- 2. Ajuste de temperatura: mantenga presionada la tecla "SET" durante 5 segundos hasta que aparezca "SP" y luego suelte. "SP" y "0" parpadean alternativamente en la pantalla, presione ▲ o ▼ para ajustar la temperatura, presione "SET" para confirmar la configuración. Una vez completado, vuelva automáticamente a la pantalla LED de temperatura de la cavidad.



PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La unidad no calienta a la temperatura deseada.	1. El termostato no indica la temperatura verdadera. 2. Las puertas se dejan abiertas demasiado tiempo. 3. Junta o empaque roto o gastado. 4. Mal funcionamiento del soplador de aire.	1. Verifique la temperatura del gabinete con otro termómetro; cambiar el termostato si es necesario. 2. Abra las puertas solo cuando sea necesario. 3. Reemplace el empaque. 4. Dele mantenimiento o cámbielo.
La unidad se sobrecalienta	1. Mal funcionamiento del termostato. 2. Mal funcionamiento del limitador de alta temperatura.	1. Dele mantenimiento o cámbielo. 2. Dele mantenimiento o cámbielo.

4.2 Diagrama de cableado eléctrico

UFC-P | UFC-F

NO.	CONECTOR
1	XL Terminal
2	KM Conector
3	Interruptor de alimentación
4	Límite alto
5	Controlador
6	Lámpara calefactora
7	EH Calentador
8	Ventilador
9	Ventilador de enfriamiento
10	Interruptor de ventilador

3. Configuración de parámetros: Presione la tecla “SET” durante 10 segundos. Primero aparece “SP” y espere a que aparezca “PRG” y luego suelte la tecla. Aparece “rE” en la pantalla LED, presione la tecla “SET” en la lista de parámetros que contiene SP, EP, etc. (la descripción se refiere a la tabla siguiente), presione ▲ o ▼ para cambiar.
Por ejemplo, edite SP. ① “SP” está seleccionado, presione la tecla “SET”, se presenta en la pantalla LED “0.0”. Aumentando o disminuyendo números usando ▲ o ▼ ② Una vez que termine, presione “SET” para almacenar y luego regresará automáticamente a la lista de parámetros. Use ▲ o ▼ para buscar “EP” y luego presione “SET” para salir. ③ Ahora la pantalla está en “rE”, use ▲ o ▼ para cambiar a “EP” y luego salga a la pantalla de temperatura.

PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN	RECOMENDACIÓN
SP	Ajuste de temperatura	82
CO	Corrección de temperatura, valor de desviación entre detección y visualización.	0
C1	Valor de desviación entre la temperatura inicial y cesar la temperatura.	2
EP	Salir de la interfaz de operación actual	

AVISO
NO altere ningún parámetro predeterminado.
Si no usa ninguna tecla en 25 segundos, volverá a la interfaz de visualización de temperatura automáticamente y la modificación no será válida.

- 3.3 Procedimiento de limpieza
1. Gire todos los controles a la posición “OFF” de APAGADO.
 2. Desconecte el suministro eléctrico al gabinete.
 3. Use un paño húmedo para limpiar el panel de control, NO derrame agua alrededor de esta área.
 4. Limpie la carcasa metálica exterior del gabinete con un paño húmedo.
 5. Abra las puertas y retire las rejillas laterales. Limpiar las rejillas con agua y jabón.
 6. Limpiar el interior del armario a fondo con un paño y agua jabonosa.
 7. Vuelva a colocar las rejillas laterales y la bandeja de agua en el gabinete.
 8. Deje al menos una puerta abierta durante la noche para permitir que la unidad se seque completamente.

PRECAUCIÓN
No use fibras de acero, otros limpiadores / desinfectantes corrosivos que contengan cloro, bromo, yodo o amoníaco, ya que estos deteriorarán el material de acero inoxidable y acortarán la vida útil de la unidad.

No utilice el chorro de agua (rociador a presión) para limpiar la unidad, ya que podrían producirse fallas en los componentes.



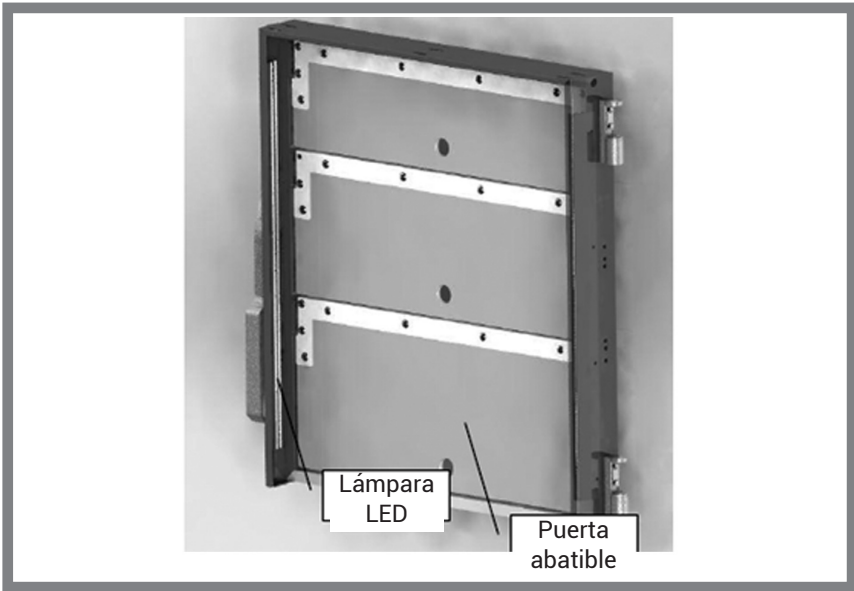
3.5 Instrucciones de funcionamiento de la puerta abatible y la luz LED

La puerta abatible y la luz LED son piezas opcionales, y solo la puerta abatible se puede instalar con luz LED, número de material:

Puerta abatible: el número 20106080014 es adecuado para medio tipo, el número 20106060009 es adecuado para tipo completo.

Lámpara LED: el número 20106080015 para medio tipo, el número 20106060010 para tipo completo.

1. Apertura de la puerta abatible: enganche el orificio redondo en el tablero de la puerta con el dedo índice y levántelo ligeramente por encima de la inclinación.
2. Evite golpear objetos duros como metal al girar la puerta.
3. La iluminación LED está controlada por la fuente de alimentación principal del gabinete de conservación, y la luz LED estará encendida cuando se encienda la energía de alimentación.
4. Las luces LED no se pueden lavar directamente con agua.



Adecuado para puerta abatible HFC-P y lámpara LED



4. SOLUCION DE PROBLEMAS

4.1 Guía de solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El producto no mantiene la temperatura	1. Las puertas se quedan abiertas. 2. Termostato ajustado demasiado bajo. 3. Junta o empaque roto o gastado. 4. Producto retenido demasiado tiempo.	1. Mantenga las puertas cerradas excepto para cargar y descargar producto. 2. Aumente la temperatura en el ajuste "SP". 3. Reemplace el empaque. 4. Mantenga el producto solo durante el tiempo recomendado.
El producto se empapa	1. Hay demasiada humedad dentro del gabinete. 2. Mantener el producto demasiado tiempo.	1. Vaciar el agua de la bandeja. 2. Mantenga el producto durante el tiempo recomendado.
Producto seco	1. No hay agua en la bandeja.	1. Retire la bandeja y agregue aproximadamente 1 pulgada de agua caliente.