



Manual de instrucciones Carro Caliente / Hot Trolley

ES - INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO CARROS CALIENTES.

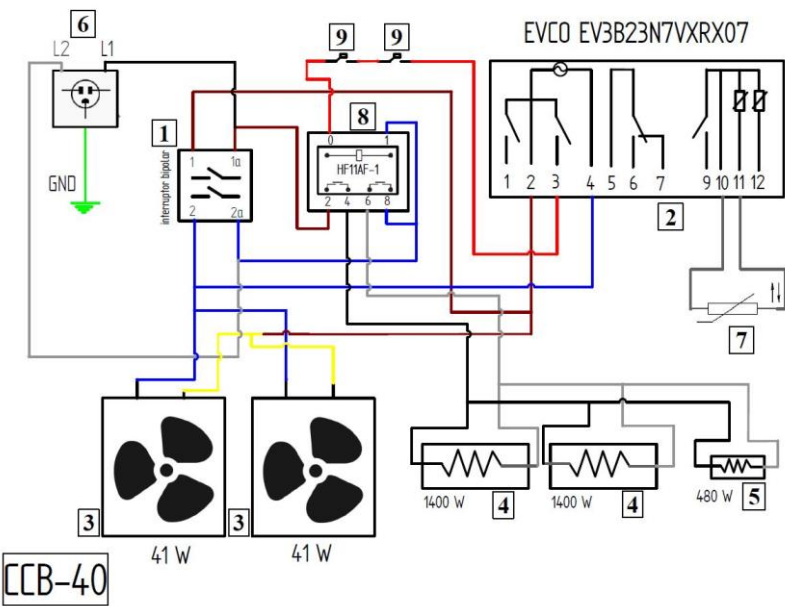
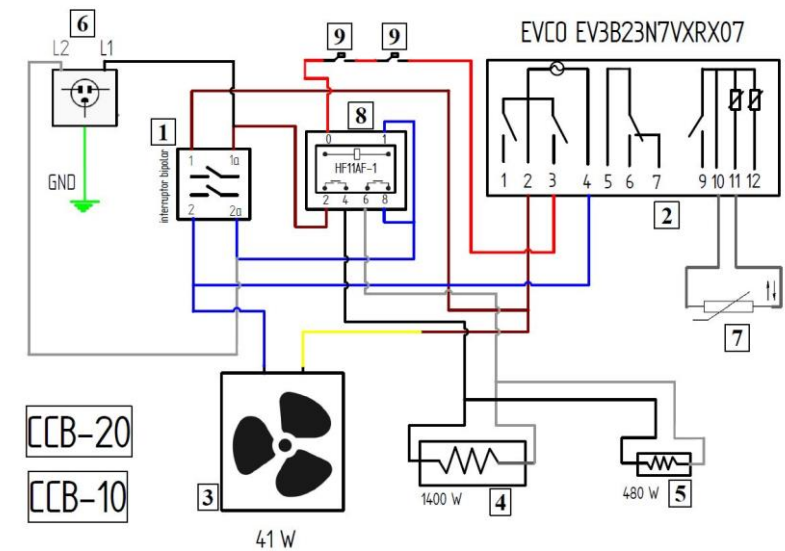
EN - INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS HOT TROLLEY.



DIAGRAMA ELECTRICO

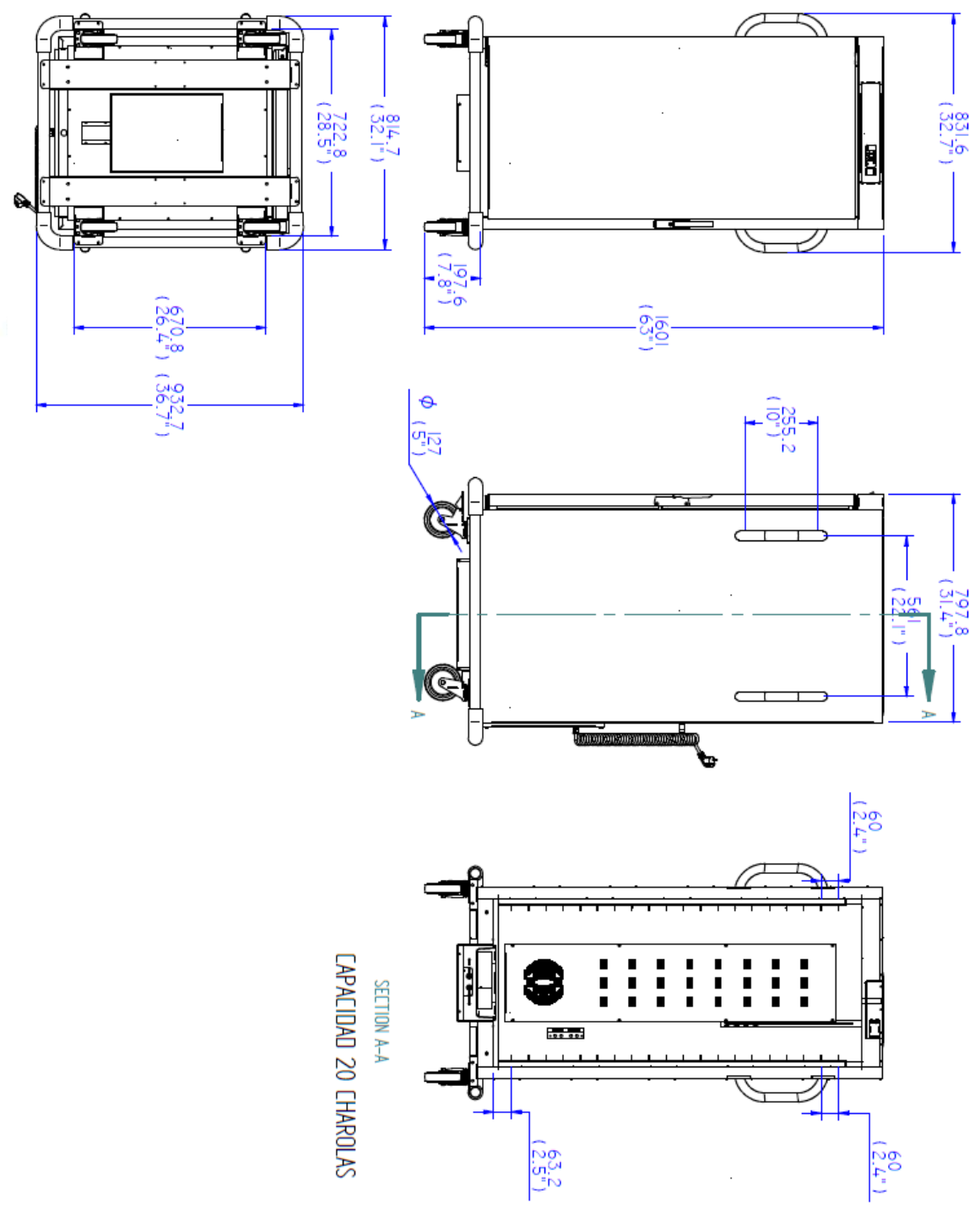
DIAGRAMA ELÉTRICO
ELECTRIC DIAGRAM.

220 V BIFÁSICO+TIERRA



1	2	3	4	5	6	7	8	9
Interruptor on/off	Control de temperatura temperature control	Ventilador Fan	Resistencia Posterior Posterior resistance	Resistencia inferior Lower resistance	Cable de alimentación Power cord	Sensor de temperatura Probe	Relevador Relay	Termostato de seguridad Thermal protector
on/off switch								

DIMENSIONES DEL EQUIPO
MACHINES DRAWING WYMIARY



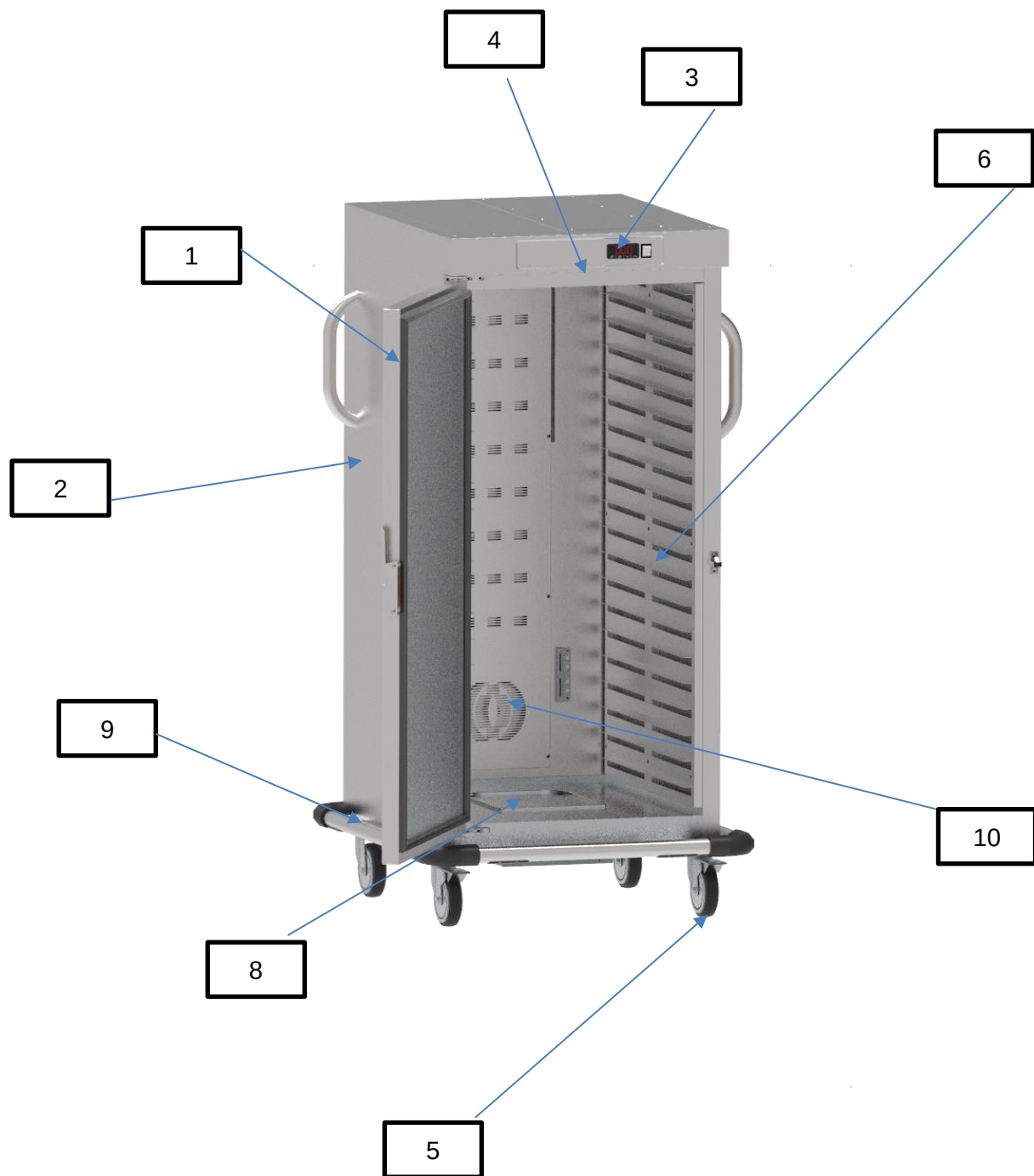


FIG. 3

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Español

1. Datos del producto	1
1.1 Datos de las máquinas y modelos	
1.2 Advertencias de seguridad	
1.3 Tabla de especificaciones	
2. Instalación	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 Montaje	
2.6 Conexionado	
3. Funcionamiento	4
3.1 Información general	
3.2 Partes importantes de la máquina	
3.3 Parametrización de la máquina	
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 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 esta 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

El carro caliente está diseñado para mantener la comida del producto antes de ser servido al cliente. El carro está provisto de 4 ruedas posibilitando el desplazamiento desde la zona de la preparación del alimento a la zona en la que se distribuye.

Características:

- *La comida puede depositarse en el carro en platos sobre unas parrillas de varilla o en cubetas Gastronorm.*
- *Los carros pueden tener capacidad para 10, 20 o 40 bandejas GN2/1 (depende del modelo) con 60 mm de separación entre guías.*
- *Doble pared con poliuretano ecológico inyectado CFC, de 40kg/m³ de densidad. Debido a las paredes inyectadas, las pérdidas de calor son muy reducidas obteniéndose unas reducciones de energía significativas.*
- *El calentamiento se consigue mediante un sistema de resistencias ventiladas que permiten un reparto uniforme del calor en el cuerpo. El diseño del interior y de las guías permiten crear una atmosfera uniforme de calor y humedad que permite mantener el alimento siempre en las mejores condiciones posibles.*
- *Sistema de humidificación que permite controlar el nivel de humedad en cabina evitando que el alimento se seque.*
- *Control termostático de temperatura permitiendo regular la misma entre 0º y 90º.*
- *Cierre confortable de apertura y cierre de puerta.*
- *Dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura a 90º, reduciendo las pérdidas de calor y mejorando el rendimiento del equipo.*
- *Cuatro (4) ruedas antiruido de diámetro 160mm, dos de ellas con freno para una fácil y segura manipulación. Paragolpes antimarca en todo el perímetro de la máquina protegiendo el equipo contra golpes.*
- *Asas horizontales en el lateral para una fácil manipulación del equipo.*
- *Sistema de cierre de puerta provisto de llave.*
- *Fabricado en acero inoxidable.*
- *Las parrillas y cubetas Gastronorm no están incluidas, deben ser pedidas de formas separada.*

1.2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



El equipo debe ser reparado unicamente por personal qualificado.

Si el equipo no va a ser utilizado durante un periodo largo, asegurese que esta vacio, limpio y desconectado del suministro de electricidad.

La temperatura ambiente y la ubicacion del equipo pueden tener influencia en la temperatura de funcionamiento del equipo. Asegurese que los elementos externos no afecten el funcionamiento del equipo.

Las condiciones exteriores optimas para el funcionamiento del equipo se comprenden entre +16°C a +32°C, que corresponden a la clase N de temperatura. Si la temperatura excede de 32°C, la correcta aireacion del equipo no esta garantizada.

El equipo esta fabricado en acero inoxidable, habiendo riesgo de corte. Preste especial atencion al manipular y limpiar el equipo.

La parte interna del equipo presenta peligros intrinsecos como riesgo electricos, cortes, temperaturas y movimientos de ventilador.

Mantenga la puerta cerrada durante su funcionamiento.

El equipo debe estar fuera del alcance de los niños.

1.3 TABLA DE ESPECIFICACIONES

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (mm)	VOLTAGE(V)	POTENCIA(W)	PESO(Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	835 x 935 x 1260	220-230V 50/60hz	1880	90
XXX-20	20 GN 2/1	835 x 935 x 1610		1880	114
XXX-40	40 GN 2/1	1525 x 935 x 1610		3280	204

2. INSTALACIÓN

2.1 Información general.

Para un uso óptimo y prolongado del equipo, siga las instrucciones del manual rigurosamente. La máquina debe ser desempaquetada, instalada y testeada por un equipo cualificado.

2.2 Transporte, manipulación, desempaquetado y ubicación



El equipo con su embalaje de madera es un bulto pesado. Tenga cuidado durante el transporte, manipulacion y ubicación del mismo.

Al recibir el equipo asegurese que no tiene ningun daño derivado del transporte. En caso de tener algun desperfecto muniquelo al proveedor o al FABRICANTE.

Se recomienda no desempaquetar el equipo hasta su puesta en funcionamiento para evitar cualquier golpe, que se encucie, etc...

El embalaje del equipo es totalmente reciclable.

Para una descarga correcta de la máquina:

- ✓ Preparar una correcta superficie plana para la descarga de la máquina y su manipulacion.
- ✓ Utilice medios adecuados en caracteristics y capacidad.
- ✓ Asegurese que la carga es estable;
- ✓ Manipule la máquina adecuadamente y mantengala lo mas cercana al suelo posible.



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

2.3 Normas de uso y restricciones.

El equipo está diseñado para el mantenimiento del alimento en las condiciones de temperatura y humedad adecuada. El equipo no incrementará la temperatura del alimento sino que como mucho lo mantendrá en las mismas condiciones a las que ha sido introducida en la máquina.

Compruebe que el suministro de energía (voltaje y frecuencia) es el adecuado y coincide el de la placa matricula del equipo.

Es esencial que la fuente de suministro este conectada a tierra y con las protecciones adecuadas. No conecte diferentes equipos en el mismo enchufe. .

El fabricante exime cualquier responsabilidad por un uso inadecuado.

2.4 Descripción de la placa matricula del fabricante.

		19103996		asber 	
				Parque Industrial Tres Naciones, Cto. Exportación 201, Industrial San Luis, 78395 San Luis, S.L.P. Hecho en México	
MOD	CCB-20	SN		2023	
220 V		50/60Hz		1N	14.9A IPX4
Pot. Frigorifica Refrig. Capacity	0.0	Lámpara Lamp	0.0	Descarche Defrost	0.0
Calefactor Heater	1.880 W	Clase Climat. Climate Class	N/A	Temp	+30+90
Peso Weight	187.33 Kg	Agente Expandente Blowing Agent	ECOMATC	Condensación Condensation	N/A
PCA GWP	3	Refrigerant	N/A	Carga Refrig. Refrig. Weight	N/A

Informacion de la placa matricula:

- Numero de serie (codigo+ año+ n° serie)
- Codigo: 19XXXXXX
- Modelo: XXX-10/20/40
- Simbolo CE
- Simbolo de residuos
- Direccion del fabricante
- Fecha de fabricacion YYYY
- Clase climática: N
- Rango funcionamiento: 30°C/90°C
- Voltaje: 220-230V
- Frecuencia: 50/60Hz
- Consumo electrico 2000W-2000W-3500W

2.5 Montaje

Evitese colocar el equipo cerca de una fuente de calor, frío, humedad, sol y rayos ultravioleta. Calentadores, radiadores, aire acondicionado, etc pueden tener una influencia negativa el funcionamiento del equipo, por tanto evitese instalar cerca de las mismas.

Asegurese la colocacion en un suelo liso para evitar vibraciones y ruidos.

Asegurese que la cubeta dispone de agua si quiere operar la máquina con humedad.

2.6 Conexionado

Dependiendo del modelo la máquina dispone de 2 o 3 resistencias.

Resistencia de calentamiento (1 unidad en el XXX-10 y XXX-20 y 2 unidades que trabajan simultaneamente en el XXX-40): que genera calor el cual es distribuido en la cabina mediante un ventilador de 41W.

Resistencia humidificadora (1 unidad en todos los modelos) que calienta el agua de la cubeta generando la humedad necesaria. Estas resistencias son de silicona de 500W.

Por seguridad, la máquina esta provista de un termostato limitador que actua a 120° en caso de que la máquina tenga alguna anomalía. El termostato limitador se reset-ea de manera manual.

La máquina se conecta a una fuente de aprovisionamiento monofasica.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Información General.

Conectar la máquina a una fuente de electricidad diferente a la especificada puede dañar seriamente el equipo.

La instalacion electrica debe de tener las todas las seguridades para garantizar un correcto funcionamiento del equipo y proteger al usuario..

Ajuste el equipo a la temperatura requerida mediante el control analogico. La parametrizacion del equipo se detalla mas adelante en este manual.

Las labores de mantenimiento debe ser realizadas por un técnico especializado provisto de las EPIs correspondientes (botas de seguridad, guantes, gafas, etc.), herramientas etc..

3.2 Partes importantes de la máquina

Figura 1, al inicio del manual (pagina iii), se muestran las partes mas significativas del equipo y se indican con numeros.

Las siguientes son las partes mas significativas y a las que hacen referencia:

1. Puerta: doble pared con inyección de poliuretano ecológica CFC de 40 kg/m3 densidad.
2. Pared: inyectada reduciendo las pérdidas de calor y por consiguiente mejorando el rendimiento de la máquina.
3. Panel de control: dispone de un termostato que permite regular la temperatura en un rango de 30 a 90°.
4. Panel frontal con embutido: protegido para evitar cualquier impacto.
5. Ruedas: antiruido y de 160mm de diámetro, dos de las cuales tienen freno para una manipulación segura.
6. Sistema de guías: fáciles de quitar para facilitar una rápida limpieza.
7. Bandeja central (únicamente en el modelo XXX-40): sistema para optimizar el espacio interior del carro. Se suministran 20 centrales bandeja, en donde se pueden almacenar como máximo ocho platos de diámetro máximo 300mm por nivel, haciendo un total de 160 platos.
8. Contenedor de evaporación: para generar humedad en la cabina para evitar el secado del producto.
9. Paragolpes: robusto en el perímetro de la máquina para proteger el mismo de impactos.
10. Resistencias ventiladas (1 para el XXX-10/20 y 2 para XXX-40). Garantiza una temperatura uniforme dentro del equipo gracias a su ventilador. En caso de un funcionamiento anómalo dispone de sistemas de seguridad.
11. Compartimiento interior: diseño especial para libre circulación del aire.

3.3 Parametrización de la máquina

Conecte el equipo a la fuente de energía (230V o 120V depende del modelo). La conexión a tierra es obligatoria.

1. Encienda la máquina mediante el interruptor on/off en el panel de mandos.
2. Mediante el termostato de temperatura, ajuste la temperatura a la que quiera conservar el alimento.
3. El piloto indicará cuando la resistencias esta funcionando.
4. Para un correcto funcionamiento de la máquina, se recomienda encender el equipo cuando las puertas estén cerradas y dejar el equipo funcionando en vacío 30 minutos antes de introducir los alimentos en el equipo.
5. Para tener humedad, rellene el contenedor del interior del compartimiento con agua.
6. El sistema de antiolas del interior del contenedor de humedad evitara derramar agua durante el transporte.
7. Para una correcta distribución del calor se recomienda utilizar parrillas (GN 2/1) en donde se podrán depositar platos y cubetas de comida previamente cocinada.
8. Controle la temperatura del interior con el termostato. Mínimamente establezca en el control la temperatura a la que se quiere servir el alimento.

4. MANTENIMIENTO

4.1 Normas generales de seguridad

Quite el film protector de inoxidable de todas las superficies. Limpie el equipo antes de su utilización siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

Antes de utilizar el equipo, lea atentamente el manual para utilizar adecuadamente el equipo.

4.2 Rutina de limpieza y mantenimiento de la máquina

PRECAUCIÓN



NO LIMPIAR EL EQUIPO CON AGUA A PRESIÓN 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 máquina periódicamente para mantener los niveles de higiene mínimos.
- ✓ El equipo está diseñado para tener una fácil mantenibilidad. Con un uso normal, la limpieza es la única necesidad de mantenimiento del equipo.
- ✓ Si el carro se desplaza sobre una superficie rugosa, se recomienda periódicamente comprobar el apriete de los tornillos, tuercas, etc y apretado si fuera necesario. Particularmente las bisagras, asas y las ruedas.

4.3 Desechado de la máquina.

El equipo está fabricado en acero y el embalaje en madera. Para cada parte del equipo tenga en cuenta que:

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

5. SOLUCIONES DE PROBLEMAS

5.1 Soluciones de problemas

Algunos problemas son fáciles de solucionar sin necesidad de llamar al servicio técnico. Lea la tabla siguiente:

PROBLEMA	PROCEDIMIENTO
<i>El equipo no funciona.</i>	<i>Compruebe que el equipo está correctamente conectado a la fuente de energía y que el fusible está en buenas condiciones.</i>
<i>Ruido excesivo en funcionamiento</i>	<i>Compruebe que el equipo está en superficie lisa. Compruebe el anclaje de todos los elementos que se puedan mover si están sueltos.</i>
<i>Todas las comprobaciones realizadas y el problema persiste..</i>	<i>Contacte con su distribuidor o con el servicio asistencia técnica.</i>

MANUAL INSTRUCTION INDEX

English

1. Introduction	1
1.1 Introduction to machine	
1.2 Important safety information	
1.3 Specifications Chart	
2. Installation	2
2.1 General information.	
2.2 Transport, handling, unpacking, location.	
2.3 Intended use and restrictions.	
2.4 Manufacturer's identification label description.	
2.5 Installation and assembly.	
2.6 Connections (electric, gas, water)	
3. Operation	4
3.1 General information	
3.2 Control panel description	
3.3 Machine settings and programs.	
4. Maintenance.	5
4.1 General safety rules.	
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.	
4.3 Machine disposal.	
5. Troubleshooting chart	6
5.1 Troubleshooting guide chart	

Important information on the manual

Read the manual carefully before you begin working with the machine.

- ✓ *This manual is an integral component of the unit. Keep the manual for future reference.*
- ✓ *Do not work with the machine until you have read through the manual and completely understood its contents.*
- ✓ *Please contact the MANUFACTURER as soon as possible if there is something you do not understand in the manual! Your comments will help us to further improve the manual.*
- ✓ *Do not start up the machine if there are any visible defects!*
- ✓ *Only trained personnel are permitted to install, operate and service the machine. The operating company is responsible for the qualifications and training of personnel.*
- ✓ *If you sell, transfer ownership or lend the machine to others, you must provide the manual along with it!*

For reasons of clarity, some illustrations show the machine without the prescribed safety covers. Operating the machine without the safety covers removed is forbidden.

The MANUFACTURER cannot be held responsible for any damage caused by deviating machine specifications.

This manual has been compiled with the utmost of care. The MANUFACTURER accepts no responsibility for any errors in this manual and/or the results of misinterpretation of this manual.

The MANUFACTURER is not liable for damages and/or problems that arise from using spare parts that are not supplied by itself.

The MANUFACTURER reserves the right to change specifications and/or spare parts without prior notification.



**BEFORE STARTING THE APPLIANCE, PLEASE READ THE INSTRUCTIONS
CONTAINED IN THIS MANUAL CAREFULLY.**



**THE APPLIANCE IS EXCLUSIVELY FOR PROFESSIONAL USE, AND SHOULD
ONLY BE USED BY QUALIFIED PERSONNEL.**

1. MACHINE INTRODUCTION

1.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

Hot Trolley especially designed to keep the temperature of the food before being served to the customer. The cabinet has four wheels that allow its displacement from the food preparation area to the area of distribution.

Characteristics:

- *Food can be hold inside the trolley directly on plates by using of rod shelves or in Gastronorm pans.*
- *10, 20 or 40 GN2/1 rack rails (according to the model) with 60 mm separation between rack rails.*
- *Doubled wall with an injected CFC-free, ecological polyurethane 40 Kg/m³ density isolation. With its highly-insulated walls, heat losses are reduced thus obtaining energy savings.*
- *Heating system by using two forced-air electric resistors in each cabinet body to ensure that heat is distributed through all the unit. The special design of the chamber and rack rails enables the creation of a uniform, even airflow distribution, ensuring that food is always maintained at its right temperature.*
- *Wave less evaporation tray system to control humidity in the chamber and prevent food from drying out.*
- *Thermostat control to regulate the temperature at desired setpoint: from 0° to 90° C.*
- *Comfortable handle for fast opening and closing of door.*
- *Automatic locking mechanism in hinges: when door is in a position of less than a 90° angle it gets fully closed, thus avoiding loss of temperature and achieving energy savings.*
- *Four (4) sound-proof castors of 160 mm diameter, two of them with brakes for an easy handling and safer use. Non-marking, special rubber bumpers to protect against direct impacts along the whole trolley base.*
- *Horizontal handles in both sides for an easy handling of the equipment.*
- *Key locked door.*
- *Made of stainless steel.*
- *Rod shelves and Gastronorm pans are not included. To be ordered separately.*

1.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION



The machine must be only repaired by qualified personnel. Please contact your distributor and do not attempt to open this appliance.

If the trolley is not going to be used for long periods of time, make sure it is empty, cleaned and disconnected from the electricity supply.

The working temperature of the appliance may be affected by the ambient temperature and its location. Make sure that external sources do not influence the appliance that may prejudice its performance (heating, direct sources of heat or similar).

The suitable ambient temperature is from +16°C to +32°C, corresponding to climate class N. If the premises exceed 32°C the necessary performance for a correct cooling is not guaranteed.

This appliance is made of stainless sheet steel. Risks of cutting are inherent in its design. Please take extra care when handling or cleaning.

The inside of the cabinet, presents intrinsic hazards such as electric risks, for cuts, trapping, burns and moving rotor (fan).

Keep technical cabinet closed at all times.

Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.

1.3 SPECIFICATION CHART

MODEL	CAPACITY	DIMENSIONS(mm)	VOLTAGE(V)	POWER(W)	WEIGHT(Kg)
XXX-10	10 GN 2/1	835 x 935 x 1260	220-230V 50/60hz	1880	90
XXX-20	20 GN 2/1	835 x 935 x 1610		1880	114
XXX-40	40 GN 2/1	1525 x 935 x 1610		3280	204

2. INSTALLATION

2.1 General information.

For optimum performance and long life of the machine, follow the instructions contained in this manual rigorously. The machine should be unpacked, installed and tested by qualified service personnel.

2.2 Transport, handling, unpacking, location.



The application with its packaging in wood makes a heavy item. Be careful in transport, handling and location operations.

On receiving the device, make sure that it has not suffered any damage in transport. Otherwise, make all pertinent claims to your supplier or to our company.

When the device has been accepted, it is preferable to keep it unpacked until it is put into service in order to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc....

The packaging consists of a wooden palette, a plastic surround and wooden/cardboard corner pieces, all recyclable materials

For correct and safe lifting and handling operations:

- ✓ Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- ✓ Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- ✓ Make sure the load is stable;
- ✓ Handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR ANY PERSONAL OR MATERIAL DAMAGE TO THE MACHINE RESULTING FROM THE INCORRECT INSTALLATION ORIGINATED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE MANUFACTURER'S SPECIFICATIONS.

2.3 Intended use and restrictions.

The application is specially conceived for maintaining the food in the best temperature condition. It depends on the initial temperature of the products when displayed and the environmental conditions.

Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the characteristics plate.

It is essential that the electrical installation must be properly earthed, and must have the necessary protection of a thermal magnetic switch and a circuit breaker. Do not connect other appliances in the same electric socket.

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

2.4 Manufacturer's identification label description.

		19103996			
				Parque Industrial Tres Naciones, Cto. Exportación 201, Industrial San Luis, 78395 San Luis, S.L.P. Hecho en México	
MOD	CCB-20	SN		2023	
220 V		50/60Hz		1N	14.9A IPX4
Pot. Frigorífica Refrig. Capacity	0.0	Lámpara Lamp	0.0	Descarga Defrost	0.0
Calefactor Heater	3,280 W	Clase Climat. Climate Class	N/A	Temp	+30+90
Peso Weight	132 Kg.	Agente Expandente Blowing Agent	ECOMATC	Condensación Condensation	N/A
PCA GWP	3	Refrigerant	N/A	Carga Refrig. Refrig. Weight	N/A

Data in the identification label:

- Serial number (code+year+serialnumber)
 - Code: 19XXXXXX
- Model: XXX-10/20/40
 - CE symbol
 - Waste disposal symbol
 - Manufacturing site
- Manufacturing year YYYY
- Climate Class: N
- Working range temperature: 30°C/90°C
- Voltage: 220-230V
 - Frequency: 50/60Hz
- Power consumption 2000W-2000W-3500W

2.5 Installation and assembly.

Avoid having direct sources of heat, cold, humidity, sunlight and ultraviolet rays in the final location of this appliance. Heaters, radiators, air conditioning, etc. can have a negative influence on the correct operation of the same.

Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.

Check before starting the machine if there is water in the button chamber if you want to run the machine with humidity.

2.6 Connections

The hot cabinet has two or three resistors (depending on the model):

Heat resistance (1 unit for the XXX-10 and XXX-20 and 2 units operating simultaneously for the XXX-40): generates heat, which is distributed within the chamber using a fan of 41W.

Humidity resistance (1 units for all the models): acting on a container of water generates the necessary humidity inside the chamber. The moisture resistance are made of silicone and have power 500W.

The hot trolley is fitted with a limiter or safety thermostat, which cut off the main power supply in case the temperature exceeds the 120°.

Resetting of the thermostat is manual and bipolar cut.

The cabinet is fitted with a single phase power supply which facilitates its connection everywhere.

3. OPERATION.

3.1 General information.

The electrical connections must only be completed by a qualified electrician. A power supply other than the type specified may seriously damage the system.

Electric circuit is provided with all the safety devices required to guarantee correct operation and the complete safety of the user.

Plug the unit into a suitable power source as detailed later in this manual.

Set the desired operating temperature on the analogic controller. Specific setting instructions are detailed later in this manual.

Machine maintenance operations must only be carried out by specialized Technicians provided with suitable personal protection equipment (safety shoes, gloves, glasses, overalls, etc.), tools, utensils and ancillary means.

3.2 Important machine parts

Figure 1, at the beginning of the document (page iii), shows parts and details indicated with letters.

The following descriptions make reference to those parts and details:

12. Door: double wall with an injected CFC- free ecological polyurethane 40 kg/m³ density isolation.
13. Wall: highly insulated walls where heat losses are reduced thus obtaining energy savings.
14. Control panel: thermostat to control and regulate at desired setpoint (from 0-90°).
15. Stamped control panel: in safe location, protected from receiving direct impacts.
16. Castors: sound proof castors with 160mm diameter, two of them with brakes for and easy handling and safer use.
17. Rack rail system: can be quickly removed for easy cleaning.
18. Central grid (only for XXX-40 model): system to optimize the space inside the trolley. 20 central grids are supplied as standard option. Up to eight (8) plates of a maximum diameter of 300mm can be stored per level. That makes a total of 160 plates
19. Waveless evaporation tray: to control the humidity in the chamber and prevent food from drying out.
20. Bumper: durable and robust along whole trolley base to protect body from different impacts.
21. Force-air electric resistor (1 for XXX-10/20 and 2 for XXX-40). Ensures uniform distribution of heat in the chamber with the help of the fan. Safety security mechanism in heaters in case of malfunctioning.
22. Chamber: special design of or free circulation of air.

3.3 Machine settings

9. Connect the hot trolley to the power supply (230V or 120V based on the model). The connection to the ground is mandatory.
10. Turn on the trolley by using on/off switch on the control panel.
11. Use thermostat knob to select desired working temperature.
12. When the pilot light is on, the heating elements are on.
13. For a better performance, it is recommended to switch on the trolley with the doors closed and to leave it working for at least 30 minutes before any food is stored inside.
14. For extra humidity, fill the container in the bottom of the interior of the trolley with water.
15. The anti-wave device will prevent, as much as possible, spillage during transportation.
16. For a correct heat distribution, it is recommended to use rod made racks (GN 2/1) where plates and containers containing previously prepared meals can be stored at the right temperature
17. In order to get the food at the temperature set with the thermostat, it is necessary to store the food minimum at the temperature to be served.

4. MAINTENANCE

4.1 General safety rules.

Remove all the protective film from exposed stainless steel parts and surfaces.

Clean carefully before using by following the specific instructions detailed later in this manual.

Before carrying out any operation on the machine, always consult this manual which gives the correct procedures and contains important information on safety.

4.2 Machine cleaning and maintenance routine.

CAUTION



THE TROLLEY SHOULD NEVER BE CLEANED USING A WATER JET OR SIMILAR PRESSURE CLEANING DEVICE.

1. Turn off power switch.
2. Unplug the unit from its power source.

WAIT THE TROLLEY TO COOL DOWN BEFORE CLEANING, AS THE INTERIOR OF THE CABINET MAY BE HOT ENOUGH TO BURN.

CLEANING ADVICES

- ✓ To clean the stainless steel use a sponge or cloth, tepid water and neutral soap. Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents.
- ✓ Dry with a cloth afterwards.
It is advisable to clean the interior of the machine as often as possible to maintain good hygiene standards.
- ✓ The cabinet has been designed to require very little maintenance. With normal use, cleaning is the only form of maintenance that needs to be done on a regular basis.
- ✓ If the trolley is rolled over rough surfaces or transported over the road, the various threaded fasteners, i.e., screws and nuts, should be periodically inspected and tightened if necessary, particularly the handles, door hinges and caster fasteners.

4.3 Machine disposal.

The product is made up of metal parts and stone parts. The packaging is made of wood, plastic and cardboard. For any part of the appliance, please note that:

- ✓ *At the end of the product's life-cycle, make sure it is not dispersed in the environment.*
- ✓ *Each part must be collected and disposed of separately, according to their different characteristics (e.g. metals, plastic, rubber, etc.)*
- ✓ *The public or private waste collection systems defined by local legislation must be considered.*
- ✓ *The equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment;*
- ✓ *In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, penalties are specified by local waste disposal legislation.*

5. TROUBLESHOOTING CHART

5.1 Troubleshooting chart

Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service. Please read the following table carefully:

<i>PROBLEM</i>	<i>PROCEDURE</i>
<i>The appliance does not work.</i>	<i>Check that the appliance is correctly connected to the electricity socket and that the fuses are in good condition and that the automatic power limiter has not tripped.</i>
<i>Excessive noise when operating.</i>	<i>Make sure that the appliance is correctly levelled. Check the anchoring system of the appliance elements that may have moved or become loose.</i>
<i>All the basic checks have been carried out and the problem remains.</i>	<i>Contact your distributor or your Technical Assistance Service.</i>