

Subministrament d'equipament de cuina pel menjador de personal de l'Hospital Infantil i de la Dona de l'Hospital Universitari Vall d'Hebron

Codi de l'expedient: CS/AH01/1101435480/25/PSS

Característiques generals del equip presentat:

MODUL AUTOSERVEI

Dimensions : 519x80x90 cm.

Amb un prestant inferior.

Columnes amb comandaments de buidatge i ompliment d'aigua

Amb plafó posterior i lateral dret i esquerre per tancar taula.

Amb encaix dispensador plats existent

Potes regulables d'acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox d' 1,5 mm. de gruix.

Xassís compost de passamans i omeques totalment en acer inoxidable.

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

LLISCADOR DE SAFATES TUBULAR AMB TAPA-MURS FINS A 2 MTS

Llargada: 1200 cm.

Construit en acer inoxidable 18/10 AISI 304

FRONTAL DECORATIU EN EGGER

Dimensions: 1123 / 90 x 90 cm

Frontal en fusta contraxapat en Egger amb sòcol inox.

VITRINA EXPOSITORA FRIGORIFICA MOD. DP-100-80

Dimensions: 100x60x81,5 cm.

Potència: 400 W a 230 v II

Grup frigorífic incorporat.

Frontal recta amb portes frontals i posteriors corredisses.

Il·luminació interior i exterior per "Leds"

Safata exposició amb fred ventilat.

Amb prestatges intermedis de vidre.

Construïda en material inoxidable, color negre.

CUBA BANY MARIA HUMIT 5 GN

Per encastar.

Dimensions: 176x61x41,5 cm.

Cuba amb cants sanitaris en tots els seus vessants, per a 4 cubetes 1/1 GN profunditat 150 mm.

Resistències de silicona ocultes amb interruptor lluminós i termòstat de 0°/90°.

Potència: 4000 W a 230 v II.

Desguàs d' aigua amb aixeta bola.

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Nota: No inclou dotació de recipients GN

Oferta TÈCNICA



PROTECCIÓ, AMB 1 PANTALLES CERAMICA I FOCUS

Dimensions: 190x40x50 cm.

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

Pot. 2100 W a 230 v II

CUBA BANY MARIA HUMIT 2 GN

Per encastar.

Dimensions: 77x61x41,5 cm.

Cuba amb cants sanitaris en tots els seus vessants, per a 2 cubetes 1/1 GN profunditat 150 mm.

Resistències de silicona ocultes amb interruptor lluminós i termòstat de 0°/90°.

Potència: 1.600 W a 230 v II.

Desguàs d' aigua amb aixeta bola.

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Nota: No inclou dotació de recipients GN

PROTECCIÓ, AMB 1 PANTALLES CERAMICA I FOCUS

Dimensions: 100x40x50 cm.

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

Pot. 2100 W a 230 v II

RENTAGOTS CISTELLA 40X40 MOD. GS-5 AF

Dimensions: 48x55,5x74 cm.

Capacitat de producció: 1000-350 gots-plats/hora.

Comandaments mecànics.

En dotació 2 cistelles de 40x40 cm. (una de plats i 1 de gots) i 1 cubilet coberts.

Alçada útil de rentat: 29 cm.

Potència: 2.970 W a 230 v II

Construït en acer inoxidable.

DOSIFICADOR DETERGENT

MARMITA CILÍNDRICA A GAS MOD. E9BSGHDRF0

Dimensions : 80x93x90 cm.

Capacitat: 150 litres.

Escalfament directe.

Potència: 20.640 Kcal/hora. + 250 W a 230 v II

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Documentació fitxes tècniques, Certificats CE i ISO.

S'adjunta la documentació amb format PDF.

B. CRITERIS DE VALORACIÓ TÈCNICA AUTOMÀTICA

B1. Millora del període de garantia.

La millora del període de garantia, és de 3,5 anys addicionals posterior als 2 de garantia mínima, quedant per un **total de 5,5 anys de garantia**.

La garantia comença en el moment de la posada en marxa de la màquina.

La posada en marxa es justifica mitjançant el "full de posada en marxa i garantia" totalment emplenada.

La tramesa d' aquest certificat s' ha de dur a terme immediatament després de la posada en marxa.

Vidal i Porta no es fa responsable de les avaries per un mal ús de la màquina o per accions tipificades com vandalisme.

En les peces subjectes a desgast, així com sobre reparacions o treballs de reparació no realitzats per tècnics autoritzats, ens reservem de forma expressa el dret a no aplicar la garantia.

Període de reposició de peces i parts de l' equip ofertat:

Durant un mínim de 15 anys. Vidal i Porta certifica la disposició de peces de recanvi d' aquest equipament de maquinària de cuina.

B2. Termini de lliurament de l'equip.

El termini de lliurament de l'equip, des de que es formalitza oficialment la comanda, **està per sota de les 14 setmanes**.

B3. Termini de lliurament de qualsevol possible material o component a substituir.

Disposem de peces de recanvi i components dels nostres equips al Servei Tècnic Oficial ubicat a Barcelona. Si per qualsevol motiu, no es disposés de la peça de recanvi o component necessari per al correcte funcionament de l'equip, en un termini de 24/48 hores garantim la disposició. Enviament directe i urgent des de d'altres centres logístics.

La garantia de substitució temporal de l'equip durant la resolució de l'avaría serà en **menys de 48 hores**.

B4. Termini de resposta in situ davant d'un avís d'avaría.

Des del moment que es recepciona la nota d'avaría urgent al número de telèfon del SAT, (Servei Tècnic Vidal i Porta S.L. Telf. 934 314 700) aquesta es tractarà com a nota d'avaría prioritària i el temps de resposta serà de **menys de 2 hores**.

Estructura del servei tècnic a Catalunya:

Centre de recanvis i logístic a Barcelona (SERVEI TÈCNIC VIDAL I PORTA, SL) , situat a Barcelona ciutat, a de 10 km. (20 min.) de l'Hospital Universitari de la Vall d' Hebron. Servei Tecnic Vidal i Porta avalà i certifica la disposició de tots els recanvis usuals i necessaris per donar un correcte servei i sense aturades en el funcionament de l'equip. Amb servei d'atenció urgent.

SERVEI TÈCNIC VIDAL I PORTA, SL

Servei Tècnic Vidal I Porta S.L. (B64917933)
Gran Via de les Corts Catalanes 289 dreta entl.
08014 Barcelona
Telf. 934 314 700
Mòbil / Whats: 638 445 660
Mail: satvip@vidalporta.cat

1 cap tècnic i 2 tècnics totalment formats exclusivament per a la instal·lació i atenció post venda dels equips.

Necessitat d' interrupció del funcionament normal per realitzar intervencions de manteniment preventiu, periodicitat i durada de les mateixes

S'acordarà amb el centre i els seus responsables els horaris i intervals que menys perjudiquin per a la realització de les intervencions de manteniment acordades.

Es presentaran als departaments responsables diversos models i plans de manteniment. Ja siguin de manteniments preventius, preventius i correctius, només correctius, etc. Així com la periodicitat dels mateixos.

Ubicació més propera de l'estoc de recanvis complet i de material fungible:

Centre de recanvis i logístic a Barcelona (SERVEI TÈCNIC VIDAL I PORTA, SL) , situat a Barcelona ciutat, a de 10 km. (20 min.) de l'Hospital Universitari de la Vall d' Hebron. Servei Tecnic Vidal i Porta avalà i certifica la disposició de tots els recanvis usuals i necessaris per donar un correcte servei i sense aturades en el funcionament de l'equip.

Recanvis i preus.

DESCRIPCIÓ	CODI / REF.	Preu (sense iva)
Junta tòrica o para la válvula de la cacerola 17.3 x 2.4 VCC	10.00.675P	7,37
Soporte enrollador ducha de mano VCC	12.00.616	40,49
Placa contacto amortiguador VCCM	12.01.373	3,24
Amortiguador VCCM 112L	12.01.855S	11,84
Conjunto revestimiento delan.	16.00.855	84,73
Bisagra inferior puerta i/d VCC	16.01.079RA	39,27

Documentació tècnica d'ús i manteniment.

S'adjunta la documentació amb format PDF.

Embalatge, transport i instal·lació de l'equip:

L'equip es transportarà des del centre de fabricació (Espanya i Itàlia) fins al seu lloc d'instal·lació perfectament embalat amb caixa de fusta pels 4 costats. Es tindran en compte les mesures i els "tails" necessaris per a l'entrada de l'equip des del moll de càrrega fins a la ubicació final a la zona de la cuina.

El reciclatge de l'embalatge formarà part de la instal·lació i serà per compte de l'instal·lador qui realitzi correctament les tasques de reciclatge d'aquest.

Es realitzarà la instal·lació mitjançant la coordinació dels diferents departaments quant als horaris de treball i els temps d'execució. Minimitzant, en tot el possible, les molèsties en la realització de les tasques habituals del client.

Formació als usuaris.

Formarà part de les tasques de la instal·lació de l'equip i la seva posada en servei, la FORMACIÓ EN LA UTILITZACIÓ i ÚS DE L'EQUIP al personal / usuaris de l'equip.

Es realitzarà la formació "in situ" per a cada bloc o tipus de tasques dels usuaris. Els grups es formaran segons el criteri del responsable o client (Hospital).

Els dies i horaris s'acordaran amb el responsable o client (Hospital).

Durada de les sessió: 1,5 / 2 hores aproximadament.

FORMACIÓ TIPUS (Exemple):

Ubicació: on es trobi ubicat l' equip. (Zona de menjador de personal de l'Hospital de la Vall d'Hebron).

Durada de les sessions: 1,5 / 2 hores aproximadament.

Oferta TÈCNICA



Perfils que formar: (exemple)

- usuaris de l' equip del torn de matí i responsable d' àrea.
- usuaris de l' equip del torn de tarda i responsable d' àrea.
- Personal tècnic i de manteniment de l' Hospital.

Qualificació del formador:

Les formacions seran impartides pel Cap del Servei Tècnic a la zona, o en el seu defecte, per la Direcció Tècnica.

Si es considera necessari, s'oferiran més hores de formació als diferents perfils d' usuari. Així com recordatoris de formació, deguts al pas del temps i/o canvis d'usuaris.

Total, estimat inicialment en hores de formació a tots els usuaris i tècnics: unes 6/8hores.

CRITERIS DE VALORACIÓ RSC

- RSC1. Càlcul petjada carboni.**
RSC2. Compensació emissions de CO₂.

Vidal i Porta no presenta el càlcul de la petjada de carboni per trobar-se exempta d'aquesta obligació, atès que no compleix els requisits establerts a la Llei 7/2021, de 20 de maig, de canvi climàtic i transició energètica.

L'activitat de Vidal i Porta no comporta un impacte directe en les emissions de CO₂, ja que l'empresa no es dedica a la fabricació de maquinària de cuina, sinó al subministrament i instal·lació dels equipaments corresponents.

Tanmateix, s'adjunten les polítiques de sostenibilitat, eficiència energètica i mesures de compensació de la petjada de carboni de les empreses fabricants de la maquinària i els elements que es preveuen subministrar en el marc d'aquesta licitació.

RSC3. Certificació reciclatge materials.

Adjuntem les polítiques de sostenibilitat, eficiència energètica i mesures de compensació de la petjada de carboni de les empreses productores per la maquinària i elements que se subministrarien per aquest licitació.

RSC4. Certificació vehicles de transport.

Vidal i Porta certifica que els vehicles de transport emprats per realitzar l'objecte del subministrament, disposen de tecnologia i característiques que compleixen amb criteris de sostenibilitat mediambiental, d'acord amb les directrius següents (**adjuntem fitxa tècnica vehicle**):

1. Eficiència energètica:

- ✓ Sistemes de recuperació d'energia (frenada regenerativa, etc.)

2. Materials i fabricació sostenible:

- ✓ Components reciclables i ús de materials sostenibles
- ✓ Certificació de baix impacte ambiental durant la producció

3. Altres característiques mediambientals:

- ✓ Nivell sonor reduït (vehicle silencios en entorns urbans)

Documentació polítiques de sostenibilitat i eficiència energètica.

S'adjunta la documentació amb format PDF.

DOCUMENTACIÓ:

- Certificats CE
- Certificats ISO
- Fitxes tècniques
- Manuals instruccions i ús
- Polítiques de sostenibilitat, eficiència energètica i mesures de compensació de la petjada de carboni
- Fitxa tècnica vehicle de transport



C/ Selva de Mar, 122-128
08020 Barcelona
T. +34-93.308.31.54 jemi@jemi.es www.jemi.es

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

JEMI, S.A. representados por su Gerente, D. Jesús Mora Martínez, DECLARAMOS, bajo nuestra única responsabilidad, que la máquina:

Marca:

Tipo:

Lavavasos y lavavajillas profesional

Modelos:

(GS-1) (GS-5) (GS-5AF) (GS-6 AF) (GS-16)
(GS-17) (GS-18) (GS-21) (GS-31) (GS-5AF EC)
(GS-6 AF EC) (GS-16 EC) (GS-18 EC) (GS-17 EC)
(GS-19 EC)

Número de Serie:

Año de construcción: 2020

Según se describe en la información que facilitamos, es conforme con las Directivas Europeas:

1. Directiva Europea de Seguridad de máquinas **2006/42/CE RD 1644/2008**.
2. Directiva Europea de Baja Tensión **2014/35/UE**.
3. Directiva Europea de Compatibilidad Electromagnética. **2014/30/UE**.

Otras Normas armonizadas aplicadas

**EN 60335-1:2012; EN 60335-2-5:2015;
EN 60335-2-58:2005; EN 55014-1:2008;
EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 62233:2009;
EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013.**

Barcelona,

El Gerente

Fdo.: Jesús Mora Martínez

Declaración de Conformidad CE

Fabricante: DISTFORM, S.L.

Dirección: C. Tramontana, s/n, 25123 Torrefarrera, Lleida, España

Producto: CUBA BAÑO MARÍA

Modelo (s): CUBA BAÑO MARÍA 1GN, 2GN, 3GN, 4GN, 5GN Y 6GN

Declara bajo su propia responsabilidad que dichos productos cumplen con las siguientes Directivas Europeas:

Directiva 2014/30 CE de compatibilidad electromagnética Directiva 2014/35 CE de equipos de baja tensión Directiva 2006/42 CE de máquinas

Además, los productos nombrados cumplen las siguientes normas:

EN 55014-1:2017/A11:2021
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013/A1 :2020
EN 61000-3-11:2020
EN 61000-3-12:2012
EN 61000-6-2:2006 ERRATUM 2009
EN 61000-6-3:2007/A1:2012
EN 60335-1:2012/A1:2020
EN 60335-2-64 CORR:2003
EN 60335-2-42:2004 CORR:2007
EN 62233:2009
EN 55014-1:2017/A11:2021
EN 55014-2:2015

Lleida, a 01 de marzo de 2018



distform
Fdo.: CIF B-25202726
Pol. Ind. Torrefarrera, C/ Tramontana, s/n
25123 TORREFARRERA (Lleida)

Representante

Jose R. Subirà



CERTIFICATO DI ESAME UE DEL TIPO No. 51BO2449

EU TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

VISTO L'ESITO DELLE VERIFICHE CONDOTTE IN CONFORMITA' ALL'ALLEGATO III – **MODULO B** DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/426 SI DICHIARA CHE I SEGUENTI PRODOTTI:

ON THE BASIS OF OUR VERIFICATIONS CARRIED OUT ACCORDING TO ANNEX III – **MODULE B** OF THE REGULATION (EU) 2016/426 WE HEREBY DECLARE THAT THE FOLLOWING PRODUCTS:

PENTOLE PER USO COLLETTIVO / COMMERCIAL BOILING PANS

TIPO / TYPE N 9PDG

FABBRICANTE / MANUFACTURER

NOME / NAME ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA

INDIRIZZO / ADDRESS VIALE TREVISO 15
33170 PORDENONE PN
IT - ITALY

SODDISFANO LE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO SUDETTO

MEET THE REQUIREMENTS OF THE AFOREMENTIONED REGULATION

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME UE DEL TIPO È RILASCIATO DA IMQ IN QUALITÀ DI ORGANISMO NOTIFICATO PER IL REGOLAMENTO (UE) 2016/426. IL NUMERO IDENTIFICATIVO DI IMQ S.P.A. QUALE ORGANISMO NOTIFICATO È: **0051**

THIS EU TYPE EXAMINATION CERTIFICATE IS ISSUED BY IMQ AS NOTIFIED BODY FOR THE REGULATION (EU) 2016/426
IDENTIFICATION NUMBER OF IMQ S.P.A. AS NOTIFIED BODY IS: **0051**

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME UE DEL TIPO CONSENTE L'APPOSIZIONE DELLA MARCATURA CE SU I PRODOTTI A CONDIZIONE CHE SIA SODDISFATA UNA DELLE PROCEDURE DI VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ DI CUI ALL'ALLEGATO III (MODULO C2 O D O E O F) DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/426.

THIS EU-TYPE EXAMINATION CERTIFICATE ALLOWS THE CE MARKING ON THE PRODUCTS IF ONE OF THE CONFORMITY ASSESSMENT PROCEDURES INDICATED IN ANNEX III (MODULES C2 OR D OR E OR F) OF REGULATION (EU) 2016/426, IS SATISFIED.

QUESTO DOCUMENTO COMPRENDE 1 ALLEGATO

THIS DOCUMENT INCLUDES 1 ANNEX

PRIMA EMISSIONE: 2018/05/11

FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE: 2018/05/11

CURRENT ISSUE

EMISSIONE PRECEDENTE:

PREVIOUS ISSUE

DATA DI SCADENZA: 2028/05/10

EXPIRING DATE

[STEFANO FERRARI]

B.U. PRODUCT CONFORMITY ASSESSMENT

CERTIFICATION MANAGER

Questo Certificato può essere riprodotto solo integralmente e senza alcuna variazione. Esso è soggetto alle condizioni generali e particolari di fornitura dei servizi di valutazione della conformità ai sensi delle Direttive comunitarie per le quali IMQ opera come Organismo Notificato.

This Certificate may only be reproduced in its entirety and without any change. It is subject to the general and particular Rules for the provision of conformity assessment services under the EU Directives for which IMQ acts as Notified Body.

L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PRD N° 005 B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements

Allegato al Certificato di Esame CE/UE di Tipo
Annex to EC/EU Type Examination Certificate

Prima emissione / First issue 2018-05-11

Emissione corrente / Current issue 2018-05-11

Emissione precedente / Previous issue

Prodotto | Product

Pentole per uso collettivo
Commercial boiling pans

Fabbricante | Manufacturer

ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA
VIALE TREVISO 15
33170 PORDENONE PN
IT - Italy

Marcatura | Marking



CE

Costruito presso (sito produttivo) | Manufactured at (factory location)

VIALE TREVISO 15 33170 PORDENONE PN Italy

Norme

EN 203-1:2014
EN 203-1:2014/AC:2016
EN 203-2-3:2005

Standards

EN 203-1:2014
EN 203-1:2014/AC:2016
EN 203-2-3:2005

Rapporti | Test Reports

AG18-0023767-01

Caratteristiche tecniche | Technical characteristics

Tipo / Type **N 9PDG**

Installazione / Installation **Tipo / Type A1**

Tensione nominale / Rated voltage **230V**

Grado protez. contro umidita' e penetr.acqua / Degree of protection against moisture **IP25**

Protezione contro il contatto elettrico / Protection against electrical contact **cl. 1**

Articoli (con dettagli) | Articles (with details)

AR.S00477

Marca / Trade mark **Electrolux Professional**

Modello / Model **Tip. N 9PDG**

Portata nominale complessiva / Total nominal gas rate **da 21 a 24 kW / from 21 to 24 kW**

Bruciatori / Burners **n. 1 / no. 1**

Capacita' vasca / Tank capacity **da 100 a 150 l / from 100 to 150 l**

Chiusura autoclave / Autoclave closing **Si o No / Yes or Not**

Sistema di cottura / Cooking system **Diretta / Direct**

Paesi di destinazione | Countries of destination

<i>Paesi di destinazione/Countries of destination</i>	<i>Sigla/Code</i>	<i>Categorie/Categories</i>	<i>Gas e pressioni/Gas and supply pressures</i>
AUSTRIA/AUSTRIA	AT	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=50mbar
BELGIO/BELGIUM	BE	II2E+3+	G20/G25=20/25mbar G30/G31=28-30/37mbar
BULGARIA/BULGARIA	BG	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
CIPRO/CYPRUS	CY	I3B/P	G30/G31=30mbar

**Allegato al Certificato di Esame CE/UE di Tipo
Annex to EC/EU Type Examination Certificate**

Prima emissione / First issue 2018-05-11

Emissione corrente / Current issue 2018-05-11

Emissione precedente / Previous issue

CROAZIA/CROATIA	HR	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
DANIMARCA/DENMARK	DK	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
ESTONIA/ESTONIA	EE	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
ESTONIA/ESTONIA	EE	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
FINLANDIA/FINLAND	FI	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
FRANCIA/FRANCE	FR	II2E+3+	G20/G25=20/25mbar G30/G31=28-30/37mbar
GERMANIA/GERMANY	DE	II2ELL3B/P	G20=20mbar G25=20mbar G30/G31=50mbar
GRECIA/GREECE	GR	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
IRLANDA/IRELAND	IE	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
ISLANDA/ICELAND	IS	I3B/P	G30/G31=30mbar
ITALIA/ITALY	IT	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
LETTONIA/LATVIA	LV	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
LETTONIA/LATVIA	LV	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
LITUANIA/LITHUANIA	LT	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
LITUANIA/LITHUANIA	LT	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
LUSSEMBURGO/LUXEMBURG	LU	I2E	G20=20mbar
MALTA/MALTA	MT	I3B/P	G30/G31=30mbar
NORVEGIA/NORWAY	NO	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
PAESI BASSI/NETHERLANDS	NL	II2L3B/P	G25=25mbar G30/G31=30mbar
PAESI BASSI/NETHERLANDS	NL	II2EK3B/P	G20=20mbar G25.3=25mbar G30/G31=30mbar
POLONIA/POLAND	PL	II2E3B/P	G20=20mbar G30/G31=37mbar
PORTOGALLO/PORTUGAL	PT	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
REGNO UNITO/UNITED KINGDOM	GB	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
REPUBBLICA CECA/CZECH REPUBLIC	CZ	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
REPUBBLICA CECA/CZECH REPUBLIC	CZ	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
ROMANIA/ROMANIA	RO	II2H3B/P	G20=20mbar

**Allegato al Certificato di Esame CE/UE di Tipo
Annex to EC/EU Type Examination Certificate**

Prima emissione / First issue 2018-05-11

Emissione corrente / Current issue 2018-05-11

Emissione precedente / Previous issue

G30/G31=30mbar

SLOVACCHIA/SLOVAKIA	SK	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
SLOVACCHIA/SLOVAKIA	SK	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
SLOVENIA/SLOVENIA	SI	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
SLOVENIA/SLOVENIA	SI	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
SPAGNA/SPAIN	ES	II2H3+	G20=20mbar G30/G31=28-30/37mbar
SVEZIA/SWEDEN	SE	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
SVIZZERA/SWITZERLAND	CH	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=50mbar
TURCHIA/TURKEY	TR	II2H3B/P	G20=20mbar G30/G31=30mbar
UNGHERIA/HUNGARY	HU	II2HS3B/P	G20=25mbar G30/G31=30mbar G25.1=25mbar



DATE: 30/11/2017
YOUR REFERENCE:
OUR REFERENCE: ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA
OFFICE:
DIRECT TELEPHONE:

DECLARATION

EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE : CE 0051BO2449

**MOST RECENT LIST OF PNC FOR GAS BOILING
PANS DIRECT**

CERTIFICATION GROUP - TYPE : N9PDG

PRODUCT NUMBER CODE :

391106	392106	393106
391107	392107	393107
391108	392108	393108
391301	392301	393301
391296	392296	393296
391297	392297	393297
391298	392298	393298



MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
138263-2013-AE-SWE-SWEDAC

Initial certification date:
26 October 1995

Valid:
14 May 2024 – 30 March 2026

This is to certify that the management system of
Electrolux Professional S.p.A.
Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (PN) - Italy

has been found to conform to the Environmental Management System standard:
ISO 14001:2015

This certificate is valid for the following scope:

Design, manufacturing and commercialization of food service equipment and products (refrigeration, cooking, dishwashing). Aftersales, marketing, administration and logistic included. (IAF 18, 29)

Place and date:
Solna, 14 May 2024

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Elektrogatan 10, 171 54, Solna, Sweden




Ann-Louise Pätt
Management Representative

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
281320-2018-AE-SWE-RvA

Initial certification date:
05 March 2010

Valid:
01 June 2023 – 31 May 2026

This is to certify that the management system of
Electrolux Professional S.p.A.
Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (PN) - Italy

has been found to conform to the Energy Management System standard:
ISO 50001:2018

This certificate is valid for the following scope:
**Energy management system in the manufacturing process of food service equipment
(refrigeration, cooking and dishwashing).**

Place and date:
Barendrecht, 15 June 2023

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Zwolseweg 1, 2994 LB Barendrecht,
Netherlands



Erie Koek

Erie Koek
Management Representative





MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
10000458002-**MSC-ACCREDIA-SWE**

Initial certification date:
23 April 1993

Valid:
21 June 2024 – 20 June 2027

This is to certify that the management system of
Electrolux Professional S.p.A.
Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (PN) - Italy

has been found to conform to the Quality Management System standard:

ISO 9001:2015

This certificate is valid for the following scope:

Design, manufacturing and commercialization of food service equipment and products (refrigeration, cooking, dishwashing). Aftersales, marketing, administration and logistic included.

(IAF: 18, 29)

Container Weight Verification Requirement (Method 2, which requires weighing all the cargo and contents of the container and adding those weights to the container's tare weight as indicated on the door end of the container)

Place and date:
Vimercate (MB), 31 May 2024



For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) -
Italy



Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SQG, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAI
per gli schemi di accreditamento SQG, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MLA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MDR, LAT e ISP.

 Claudia Baroncini

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA INTEGRA DROP-IN DP-100-80



Vitrina expositora refrigerada DROP-IN DP-100-80. Una vitrina DROP-IN (encastada en barra) versátil, refrigerada de gran capacidad de líneas rectas, ideal para cualquier tipo de empresa alimentaria. Con un diseño apto para todo tipo de entornos, incluso los más sobrios. Dotada de 3 grandes estantes, con instalación mínima, construcción sin tornillería, visión total.

Catálogo de vitrinas expositoras refrigeradas industriales

Vitrina expositora refrigerada DROP-IN DP-100-80. Una vitrina DROP-IN (encastada en barra) versátil, refrigerada de gran capacidad de líneas rectas, ideal para cualquier tipo de empresa alimentaria. Con un diseño apto para todo tipo de entornos, incluso los más sobrios. Dotada de 3 grandes estantes, con instalación mínima, construcción sin tornillería, visión total.

Potente grupo frigorífico y con los mejores componentes del mercado.

- Construida con cristales cámara de alta calidad para asegurar la perfecta visibilidad incluso en las condiciones más exigentes de temperatura y humedad.
- Espectacular termostato táctil de gran tamaño de última generación fácil e

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA INTEGRA DROP-IN DP-100-80

intuitivo para tareas de supervisión.

- Fácil instalación.
- Con doble led en cada altura para conseguir total visualización del producto sin sombras.
- Grandes estantes de cristal templado regulables que permiten aumentar la habitabilidad del espacio interior al máximo.
- Ideales para postres, sandwich, sushi, ensaladas, frutas, bebidas, snacks y buffets.
- Vitrina con todo el espacio visual disponible
- Espectacular construcción sin tornillería exterior para facilitar su limpieza
- Sin necesidad de desagüe ni instalación
- Termostato electrónico regulable “sayl blue”
- Espacio motor oculto al cliente
- Exterior completo en cristal cámara con acabados premium.
- Estantes iluminados de gran capacidad.



- Medidas: 1000x600x815mm
- Medida total: 1000X600X1200mm.
- Número de estantes: 3 regulables.
- Medidas estantes: 920X360mm
- Medidas de encaste: 960X560mm
- MEDIDA MAX.SOBRE (C): 100mm

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA INTEGRA DROP-IN DP-100-80

- Acceso frontal: No
- Acceso trasero: Si
- Temperatura (food line): +4/+8°C.
- Leds estante: Si



DOBLE LED EN CADA ALTURA
DOUBLE LED IN EVERY SHELF
DOUBLE LEDS A CHAQUE ÉTAGE

El producto se ilumina desde dos líneas de luz para conseguir una perfecta iluminación del producto sin sombras indeseables.



HABITABILIDAD REGULABLE
OPTIMISATION OF SPACE
HABITABILITÉ RÉGLABLE

Grandes estantes de cristal templado regulables, que permiten aumentar la habitabilidad del espacio interior al máximo.



¿Por qué nos gusta Sayl?

- **Sayl diseña y fabrica sus productos**, demos fe de ello, de hecho puedes verlo en el canal YouTube de EquipoH.
- **Innovación continua**, la obsesión para mejorar sus productos y servicios es el eje vertebrador de todas sus acciones.
- **Productos sin instalación**: sin necesidad de costes de instalación.
- **Calidad**: Sayl fabrica con los mejores componentes del mercado, pasando los más altos controles de calidad.
- **Soporte**: Eso es rapidez en la preventa y postventa. Ofrecemos a nuestros clientes vía directa con todo el equipo de soporte de Sayl.
- **Responsabilidad**: Máximo compromiso en cuidar del planeta.
- **Control de la producción**: para poder ofrecer calidad máxima y servicio máximo.
- **Cercanía y flexibilidad**: Crear nuevas líneas de producto para dar respuesta personalizada a todos nuestros clientes.

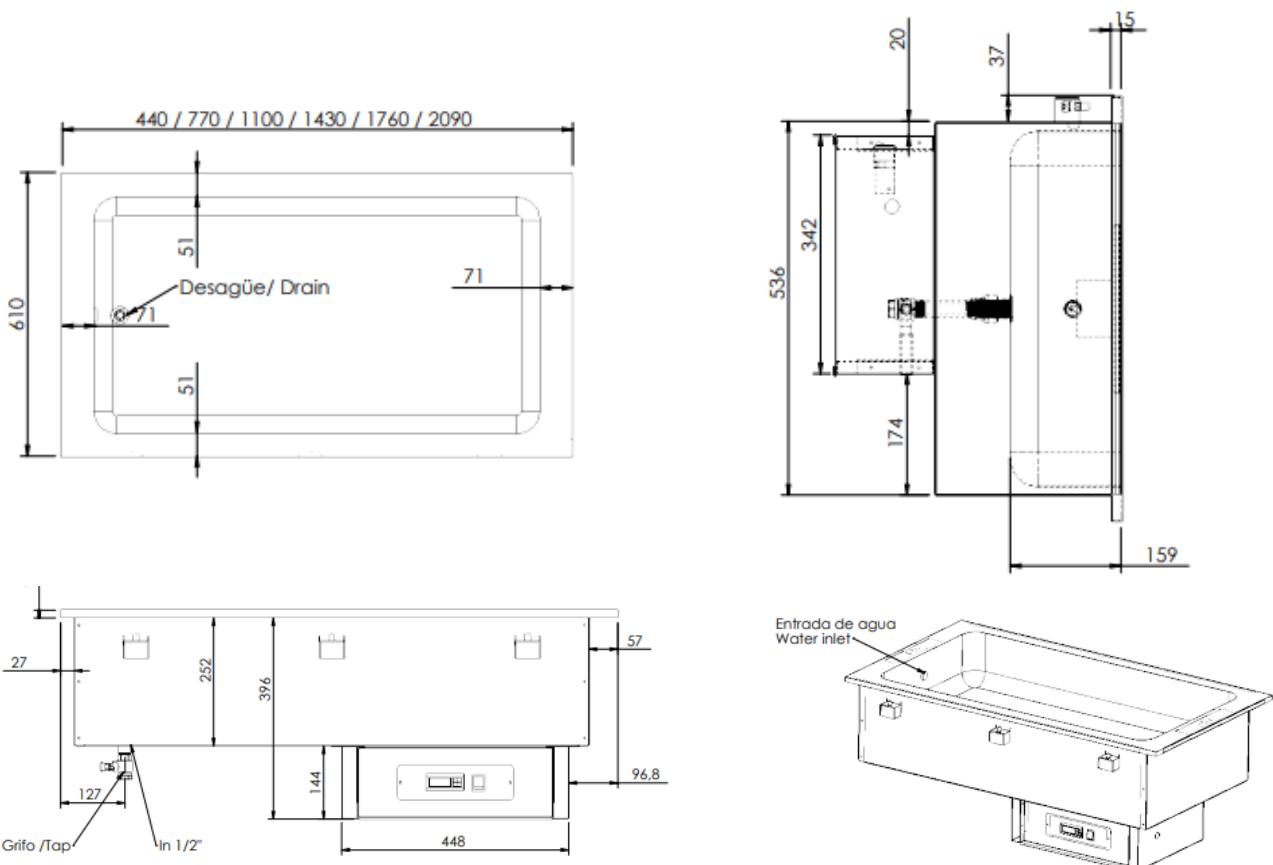
Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): Medidas: 1000x600x815mm Medida total: 1000X600X1200mm

CUBA BAÑO MARÍA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm
- Desagüe con grifo de bola incorporado.
- Resistencias de silicona ocultas con termostato de seguridad integrado.
- La regulación y el control de la temperatura se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extracción para montaje externo.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)
1GN 1/1	440x610x415	410x580x430	800	230/50-60
2GN 1/1	770x610x415	740x580x430	1600	230/50-60
3GN 1/1	1100x610x415	1070x580x430	2400	230/50-60
4GN 1/1	1430x610x415	1400x580x430	3200	230/50-60
5GN 1/1	1760x610x415	1730x580x430	4000	230/50-60
6GN 1/1	2090x610x415	2060x580x430	4800	230/50-60

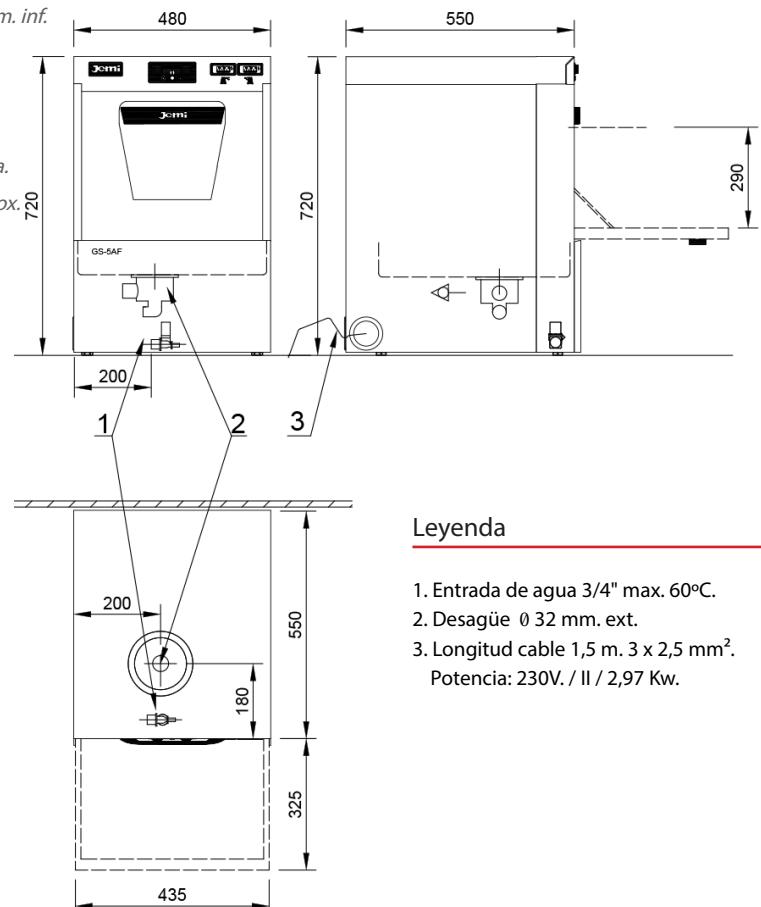
Lavavajillas Bajo mostrador

Selva de Mar, 122-128
08020 Barcelona, España
Tel. 0034 93 308 31 54
Fax. 0034 93 303 38 73
jemi@jemi.es
www.jemi.es

Mod. GS-5 AF *Efficient line*

Características

Medidas exteriores	480 x 550 x 720 mm.
Peso	45 Kg.
Dimensiones cesta	400 x 400 mm.
Producción cestas hora	30
Producción vasos / platos hora	1000 vasos / 350 platos
Altura útil de lavado	290 mm.
Potencia total	2,97 Kw. monofásico
Potencia motor de lavado	0,37 Kw. 190l / hora
Potencia resistencia calderín	2,6 Kw. monofásica
Potencia resistencia cuba	2,4 Kw. monofásica
Voltaje	230 V. / I / 50-60 Hz.
Duración ciclo	2 minutos
Consumo de agua por ciclo	2,3 litros
Capacidad cuba de lavado	17,5 litros
Capacidad calderín	4 litros
Brazos de lavado superiores	2
Brazos de lavado inferior	3
Surtidores de lavado	23
0 Surtidores de lavado	0 6 mm. sup. / 0 5 mm. inf.
Surtidores aclarado fijo superior	6
Surtidores aclarado giratorio inferior	4
Conexión de agua	3/4"
Presión alimentación de agua	2-4 bars. 200-400 Kpa.
Caudal necesario	30 litros/ minuto aprox.
Desagüe	Ø ext. salida 28 mm. Ø tubo 32 mm. ext.





Línea de Cocción Modular 900XP Marmita cilíndrica a gas 150lt directa

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



391107 (E9BSGHDRF0)

Marmita a gas 150 lt. directa

Descripción

Artículo No.

- Cuba con tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cuba prensada en acero inoxidable AISI 316
- Cuba embutida con ángulos redondeados sin soldaduras
- Manómetros que controlan el funcionamiento de la marmita
- Válvula solenoide para rellenado con agua fría o caliente
- Grifo de descarga de gran capacidad para la extracción de los alimentos
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y protección de piloto
- Calentamiento directo por medio de quemadores directamente en la cuba
- El alimento alcanza mayor temperatura que con el calentamiento indirecto
- Cuba redonda de 150 litros

Características técnicas

- La marmita es ideal para cocer, rehogar y guisar todo tipo de producto.
- La marmita se calienta uniformemente tanto en la base como en la paredes laterales a través del calentamiento directo.
- Protección al agua certificada IPX5.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba.
- Ergonómica: la profundidad de la cuba, su diámetro y su altura facilitan la manipulación de los alimentos incluso más delicados.
- El tubo y el grifo de drenaje son muy fáciles de limpiar desde fuera.
- Rellenado de agua caliente y fría a través de una válvula solenoide.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.

Construcción

- Cuba de cocción y la doble cubierta en acero inoxidable prensado 316 AISI.
- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Sostenibilidad



- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.

accesorios opcionales

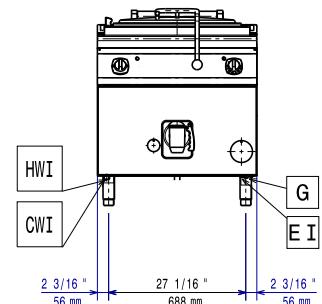
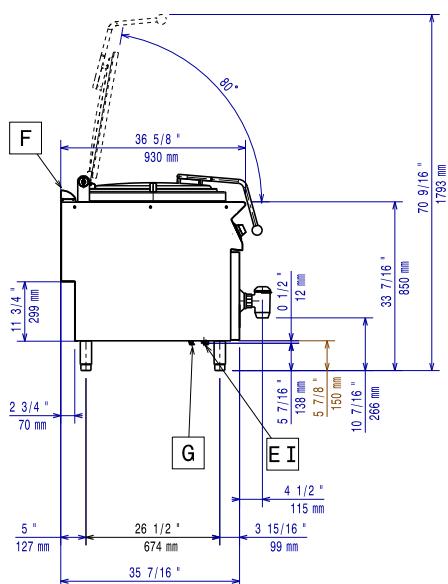
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148

Aprobación:

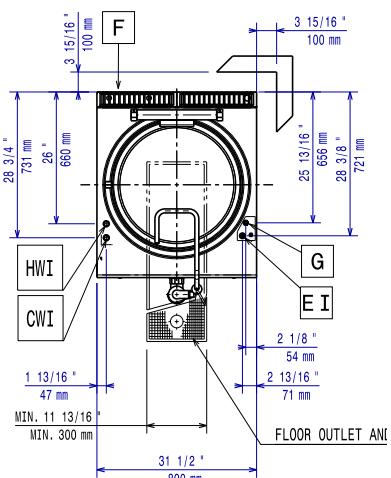


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	<input type="checkbox"/>
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	<input type="checkbox"/>
• Cesto universal 2 secciones para marmitas de 150 lt	PNC 925019	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>

Alzado

Lateral


CWI = Entrada de agua fría 1
(limpieza)
EI = Conexión eléctrica (energía)
G = Conexión de gas
HWI = Entrada de agua caliente

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/50 Hz
Total vatios 0.1 kW

Gas

Gas Natural - Presión: 7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión: 11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas: 24 kW
Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas: GLP;Gas natural
Entrada de gas: 1/2"

Info

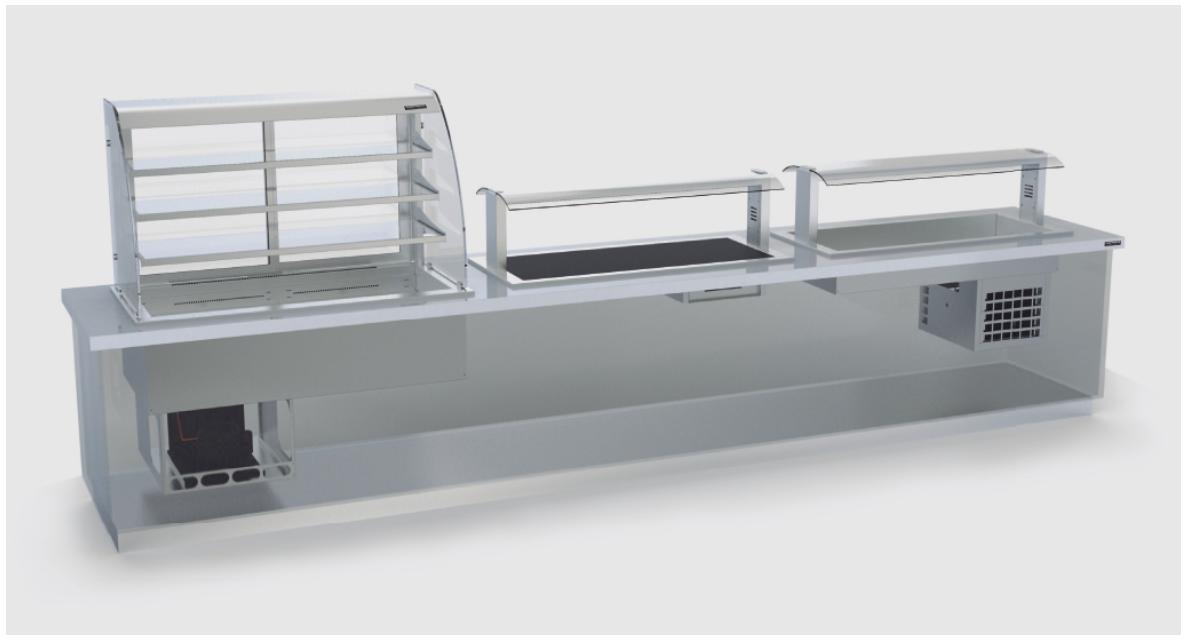
No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

Capacidad útil de la cuba: 143 lt
Cuba (redonda) diámetro: 600 mm
Peso neto 98 kg
Peso del paquete 113 kg
Alto del paquete: 1120 mm
Ancho del paquete: 1110 mm
Fondo del paquete: 860 mm
Volumen del paquete 1.07 m³
Grupo de certificación: N9PDG

Elementos drop-in

Manual de Producto

Instalación, uso y mantenimiento



ÍNDICE

1. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES	3
1.1. Personal encargado del uso del equipo	3
1.2. Peligro eléctrico.....	3
1.3. Peligro térmico	3
1.4. Peligro de corrosión	4
2. INTRODUCCIÓN.....	5
3. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO	6
3.1. Recepción.....	6
3.2. Transporte	6
3.3. Emplazamiento	6
4. INSTALACIÓN	8
4.1. Conexionado eléctrico	8
4.2. Conexión monofásica 230V L+N.....	8
4.3. Instalación de elementos drop-in	9
5. USO DEL MUEBLE	12
6. USO DEL TERMOSTATO DIGITAL.....	13
7. MANTENIMIENTO.....	14
7.1. Elementos fríos	14
7.2. Elementos calientes	15
7.3. Esquemas eléctricos drop-in frío.....	16
7.4. Esquemas eléctricos drop-in caliente.....	16
7.5. Limpieza.....	17

1. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

1.1. Personal encargado del uso del equipo

Los elementos drop-in pueden ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les haya supervisado o instruido sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los trabajos de limpieza y mantenimiento son responsabilidad del usuario y no deben ser realizados por niños sin supervisión.



El personal que realice cualquier acción sobre el mueble ya sea uso, limpieza, instalación, manipulación, etc. debe tener conocimiento de las normas de seguridad y de las instrucciones de uso.



No deje que personal no autorizado utilice, manipule o limpie el equipo.

1.2. Peligro eléctrico

Los trabajos en la parte eléctrica de alimentación y el acceso a piezas en tensión están permitidos únicamente a personal cualificado y bajo su responsabilidad. En cualquier caso, dicho acceso debe realizarse con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Si el aparato se adapta para usar con ruedas para que tenga cierta movilidad, no permitir que se mueva mientras esté conectado a la corriente eléctrica para evitar posibles daños en el cableado, tubos de desagüe o de entrada de agua (en caso de tener instalación de agua). En caso de que se quiera mover o cambiar de posición el equipo, se desconectarán los cables.

1.3. Peligro térmico

Cuando el equipo esté en funcionamiento hay que tener especial atención para evitar posibles quemaduras por el vapor, aire o superficies calientes de los elementos drop-in.

Peligro de accidente. Existe riesgo de lesiones por el contenido caliente de las bandejas.



Mantener las aberturas de ventilación libres de obstáculos. No instalar el equipo en la proximidad de productos inflamables. Evitar posicionar el mueble cerca de fuentes de calor como pueden ser fogones, planchas, freidoras, etc.



¡PELIGRO DE ACCIDENTE! Tenga cuidado a la hora de usar recipientes con alimentos existe riesgo de lesiones provocadas por el contenido caliente de las bandejas.



Mientras el mueble esté en funcionamiento, evitar tocar partes metálicas ya que pueden superar los 60°C

1.4. Peligro de corrosión

Cuando se utilicen los productos de limpieza se debe tomar especial atención y medidas de seguridad adecuadas para manipular dichos productos. Lea siempre la ficha de seguridad de los diferentes productos químicos antes de utilizarlos y siga sus instrucciones de uso. Estos productos en contacto con cualquier parte del cuerpo resultan abrasivos y pueden producir irritaciones de la piel y los ojos y causticaciones.

2. INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido preparado y revisado esmeradamente con el fin de proporcionar información fidedigna y de ayuda para una instalación, un uso y un mantenimiento correcto que hará que funcione de manera adecuada y se prolongue la vida del mueble. Este manual está dividido en 3 partes, la primera parte dedicada a la instalación del equipo en el punto de trabajo, la segunda al uso y la tercera centrada en la limpieza y mantenimiento del mueble.



Antes de realizar cualquier intervención o uso del equipo, es necesario realizar una lectura atenta y completa de este manual.

El fabricante declina toda responsabilidad implícita o explícita respecto de posibles errores u omisiones que pudiese contener.

El mueble no puede ser usado por personal que no haya recibido algún tipo de formación, y no tenga las capacidades o la experiencia necesaria para el correcto funcionamiento del equipo. No dejar que los niños utilicen ni jueguen con el equipo.

El propietario del equipo tiene la obligación de hacer leer este manual al personal encargado de su utilización y mantenimiento, así como de guardar este manual en un lugar seguro para que pueda ser usado por todos los usuarios del equipo y para futuras consultas. Si el equipo es vendido a otras personas, se les deberá hacer entrega de este manual.

Este mueble debe utilizarse únicamente para la finalidad que ha sido concebido, es decir: mantener el alimento caliente o frío durante el tiempo de servicio de comidas. Cualquier otro uso que se haga puede ser peligroso y puede producir daños personales y materiales.

Los equipos son expedidos de fábrica una vez calibrados y superados rigurosos ensayos de calidad y seguridad que aseguran su correcto funcionamiento.



El fabricante rehusará cualquier tipo de responsabilidad sobre problemas causados por una incorrecta instalación, modificación, uso o mantenimiento indebidos.

3. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO

Antes de realizar la instalación se deberán verificar las dimensiones del emplazamiento donde se va a situar el equipo y las conexiones eléctricas.

3.1. Recepción

Una vez se ha recibido el mueble, comprobar que el modelo que se ha adquirido corresponde con el pedido.

Verificar que el embalaje no tiene desperfectos sufridos durante el transporte y que no faltan piezas o partes del equipo. En caso de detectar cualquier anomalía o problema, ponerse en contacto inmediatamente con su distribuidor.

3.2. Transporte

El equipo debe transportarse con el embalaje original hasta el lugar más cercano al punto de instalación para evitar al máximo los posibles daños. Se recomienda guardar el embalaje original hasta que el equipo esté correctamente instalado y en funcionamiento.

Para mover el equipo y colocarlo en su espacio de trabajo se deben tener en cuenta las siguientes observaciones:

- Las medidas de los diferentes modelos para pasar por lugares estrechos (pasillos, puertas, espacios estrechos).
- La manipulación se deberá de hacer con el personal necesario para mover la carga del mueble teniendo en cuenta la normativa vigente de seguridad laboral en el lugar de instalación.
- Durante el transporte del mueble, éste siempre tiene que estar en posición vertical. Debe ser levantado perpendicularmente al suelo y transportado paralelamente al mismo.
- Asegurarse que durante el transporte no vuelque y no se golpee con ningún objeto.

3.3. Emplazamiento

- Colocar el mueble a una distancia de la pared o elementos que sea cómoda para poder hacer las conexiones eléctricas. Debe existir una separación mínima respecto las partes del mueble para que pueda ventilar y refrigerar de manera correcta.
- Si existen fuentes de calor o vapor cerca del equipo (fogones, brasa, plancha, freidora, cuecelpastas, marmita, sartén basculante etc.), éstas deben estar a una distancia superior a 1 metro.
- Verificar que el mueble no esté expuesto a aire caliente o vapores en las zonas donde están los ventiladores de refrigeración.



En ningún caso obstruir las zonas de respiración ni colocar ningún elemento que pueda dificultar la entrada de aire. Tampoco colocar ninguna fuente de calor que pueda calentar el aire de refrigeración.



Sea extremadamente prudente con las zonas de refrigeración del mueble. Si éste aspira vapores o aire caliente puede reducir drásticamente el tiempo de vida de los componentes.

4. INSTALACIÓN

4.1. Conexionado eléctrico

Comprobar que la tensión que llega al punto donde se va a conectar el mueble coincide con la de funcionamiento del equipo.

Antes de realizar cualquier trabajo eléctrico, asegurarse que no llega corriente eléctrica en el punto de conexión del equipo.

El equipo debe conectarse a la red eléctrica a través de un interruptor de corte omnipolar y con una distancia de apertura de contactos superior a 3mm. Instale también un dispositivo diferencial de clase A y una protección contra sobreintensidades.

Siempre garantice una toma de tierra eficaz.



La conexión a un sistema equipotencial garantiza una seguridad adicional en caso del fallo simultáneo de fugas a tierra y fallo del diferencial.

Los cableados y demás dispositivos de seguridad utilizados para la instalación eléctrica deben tener la sección adecuada para el equipo en cuestión.



Respete en todo caso la normativa vigente para la conexión del equipo a la red de baja tensión.

Antes de empezar con la instalación eléctrica verificar que los requerimientos eléctricos del mueble y los de suministro de la red eléctrica son iguales.



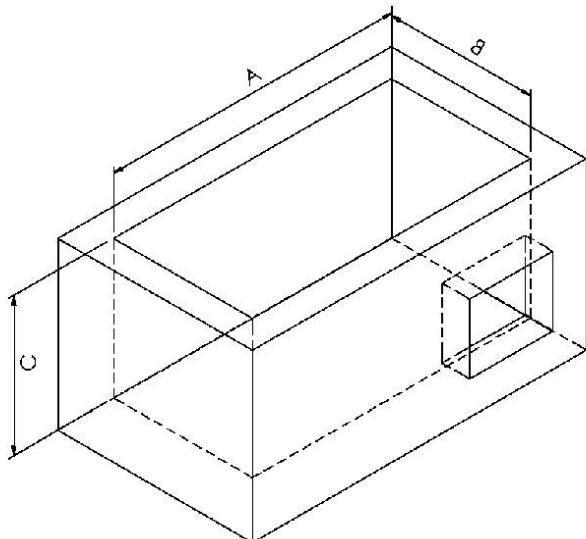
No conecte nunca una fase a neutro o a tierra. Compruebe que las tensiones de la instalación corresponden con las del equipo.

4.2. Conexión monofásica 230V L+N

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Azul	Neutro
■	Verde-amarillo	Tierra

Tabla 1. Cable monofásico 230V L+N

4.3. Instalación de elementos drop-in

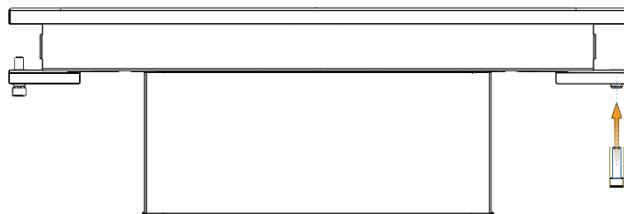
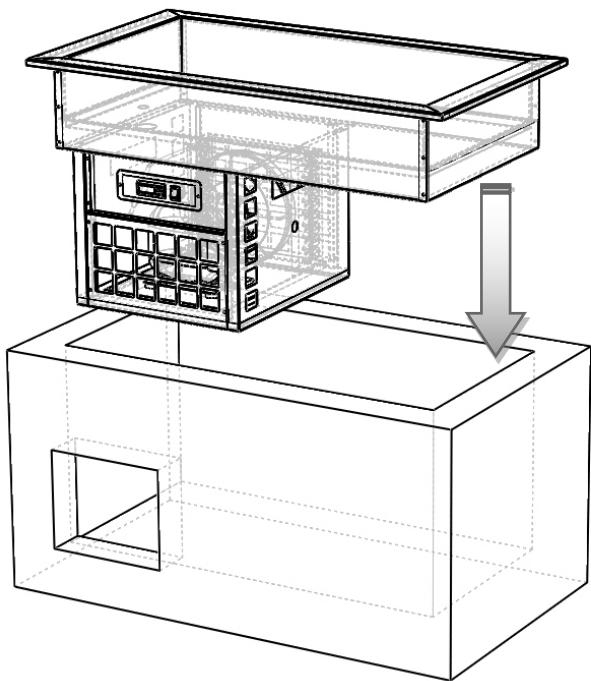


MEDIDAS DE ENCASTRE
Utilizar las medidas de encastre especificadas en la tarifa o ficha técnica específica del drop-in. Las medidas ya cuentan con la tolerancia correspondiente.

COLOCAR DROP-IN

Colocar con mucho cuidado el elemento drop-in en el correspondiente encastre.

Según el caso es aconsejable realizar la preinstalación de electricidad y desagües antes



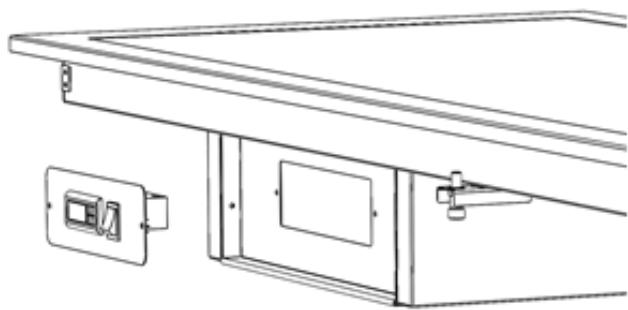
FIJACIÓN A ENCIMERA

Utilice los elementos de fijación incluidos para fijar el elemento drop-in a la encimera o superficie donde se desee instalar. Apretar demasiado las fijaciones puede dañar la encimera (según el material).

FRONTAL DE MANDOS

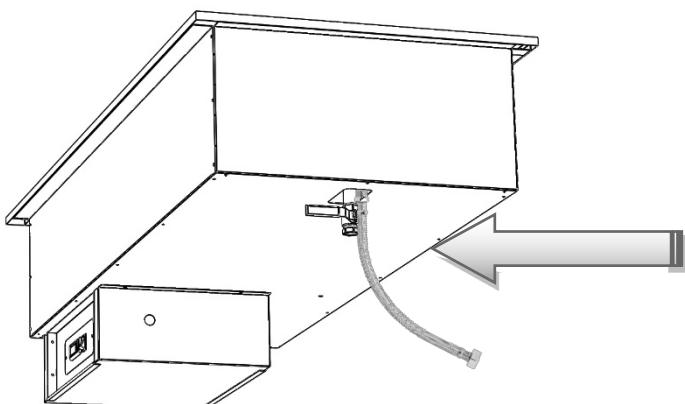
El frontal de mandos donde se encuentra el interruptor general y el termostato digital del drop-in, puede desmontarse para poder instalar sobre cualquier otra superficie.

Si decide desmontarlo no debe tensar los cables.

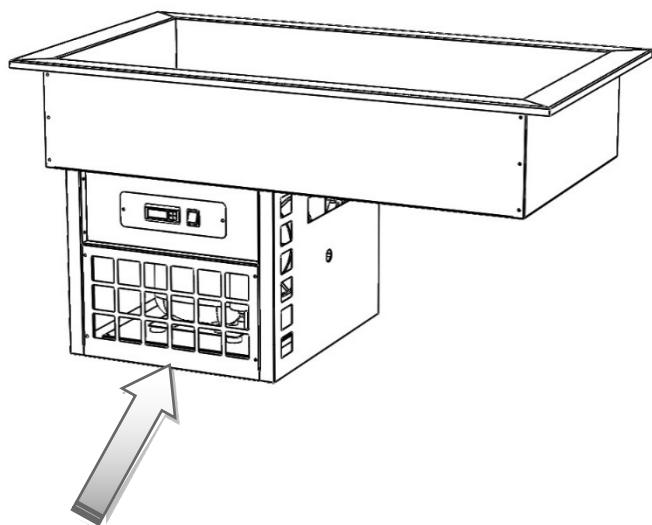
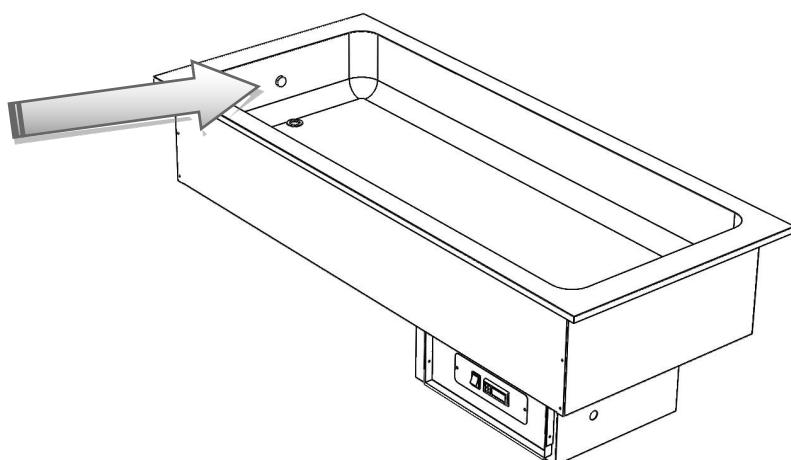


TOMAS DE AGUA Y DESAGÜES

En cubas baño maría es necesario conectar el latiguillo de entrada de agua a la toma correspondiente. El desagüe de la cuba incluye un grifo de bola para conectar al desagüe de la instalación.



Entrada de agua

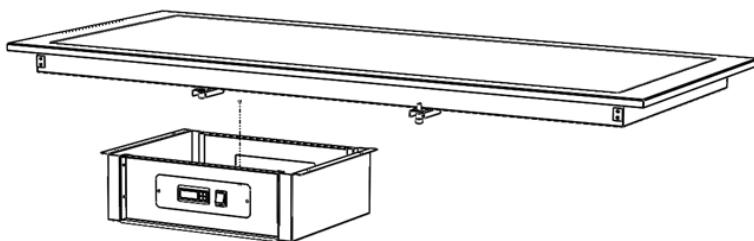


DROP-INS FRÍOS

Todos los drop-ins con grupo incorporado incluyen una manguera de desagüe para evacuar el agua de los desescraches del interior de la cuba.

Para un mejor funcionamiento del drop-in frío es recomendable retirar la rejilla frontal y trasera del cajón de la unidad para facilitar la ventilación.

Siempre que no sea accesible por los usuarios

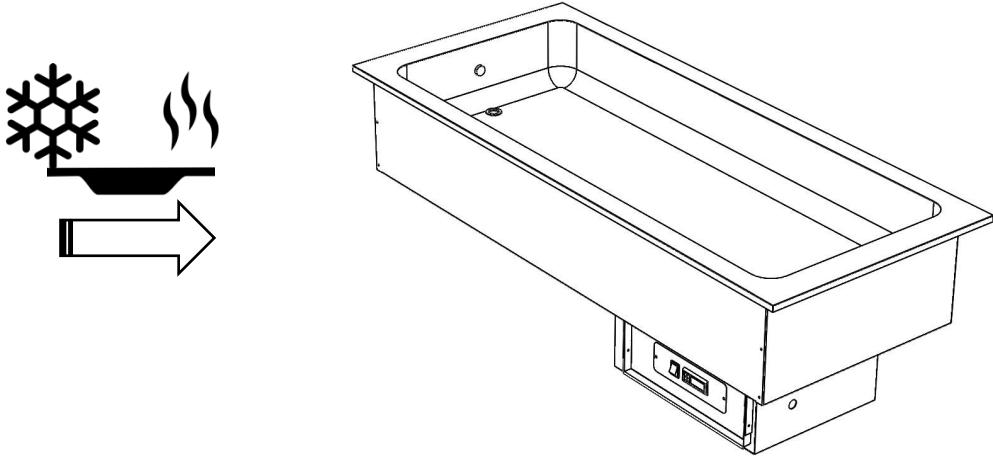


CAJÓN DE INSTALACIÓN
Caso de ser necesario por la instalación del mueble, es posible desmontar el cajón de la instalación para un mejor acceso a los controles. Tanto en muebles fríos como caliente.

CUIDADO! No forzar cables

5. USO DEL MUEBLE

Estos muebles se han desarrollado para mantener la temperatura de los alimentos previamente enfriados o cocinados, en el caso de los elementos calientes, a la temperatura que estable el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre.



Estos elementos se han desarrollado para el mantenimiento de los alimentos durante el **periodo de servicio**, los alimentos previamente han sido enfriados o cocinados. En el caso de los alimentos cocinados, no se puede utilizar como abatidor.

En los modelos con grupo frigorífico se han dimensionado para su uso durante periodos de servicio de 2 horas, para realizar servicios de más tiempo o incluso de hasta 24 horas es recomendable utilizar drop-ins sin grupo frigorífico y dimensionar la instalación frigorífica según las necesidades concretas del establecimiento.

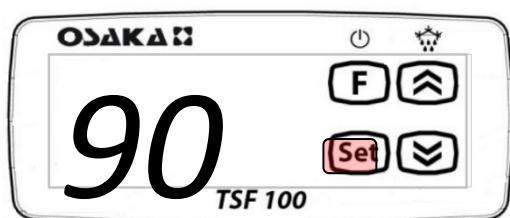
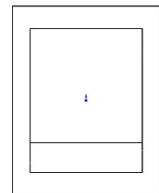
El uso del mueble para una finalidad diferente de la antes mencionada puede originar la generación de bacterias y la consiguiente intoxicación alimentaria.



6. USO DEL TERMOSTATO DIGITAL



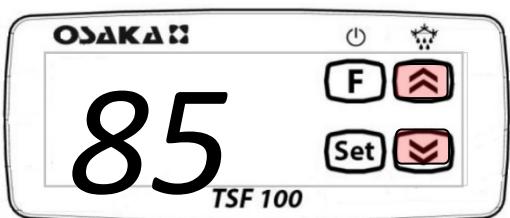
Interruptor General



AJUSTAR TEMPERATURA

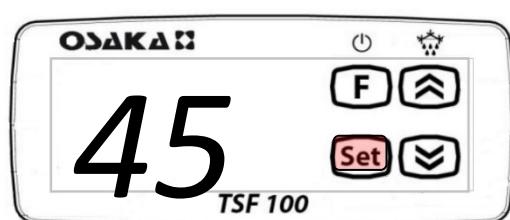
BOTÓN SET

Apretar botón SET para introducir la temperatura de trabajo del mueble deseada.



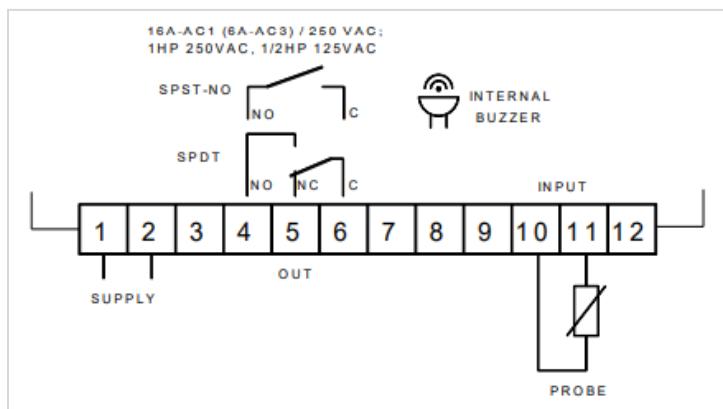
BOTONES FLECHAS

Utilizar los botones de flecha arriba y flecha abajo para seleccionar la temperatura de trabajo deseada.



BOTÓN SET

Pulsar de nuevo el botón SET para confirmar la temperatura seleccionada. La centralita marcará la temperatura actual.

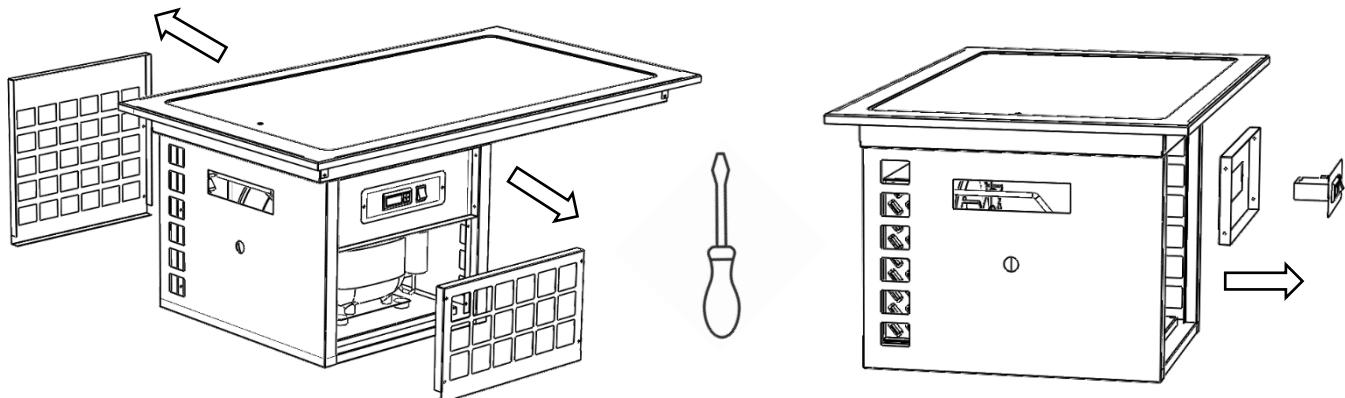


ESQUEMA CONEXIÓN TERMOSTATO DIGITAL

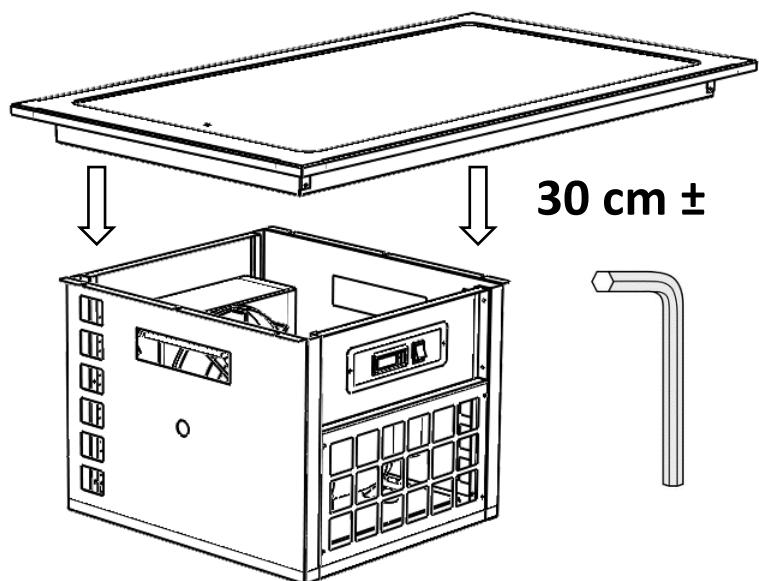
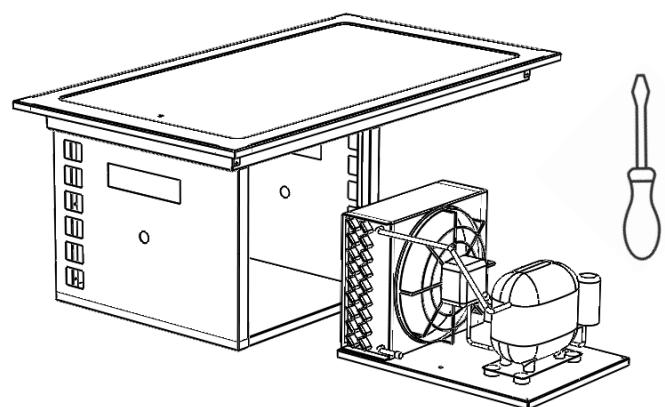
El termostato digital sale programado con todos los parámetros necesarios para el buen funcionamiento del drop-in. Modificar dichos parámetros puede anular la garantía.

7. MANTENIMIENTO

7.1. Elementos fríos

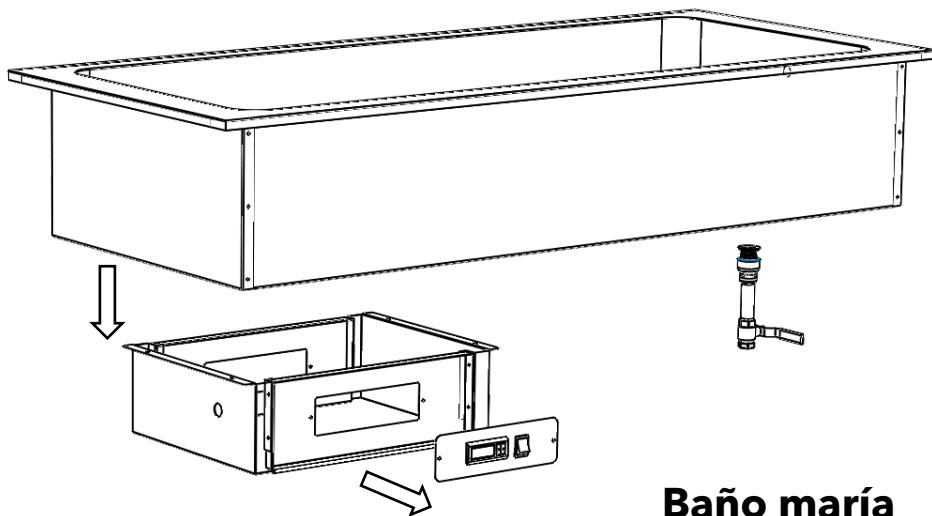


20 cm ±

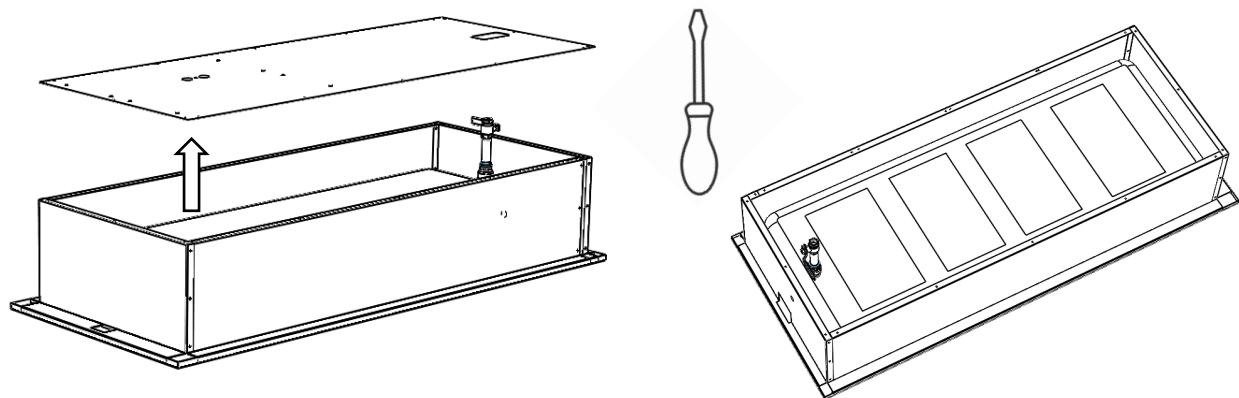


30 cm ±

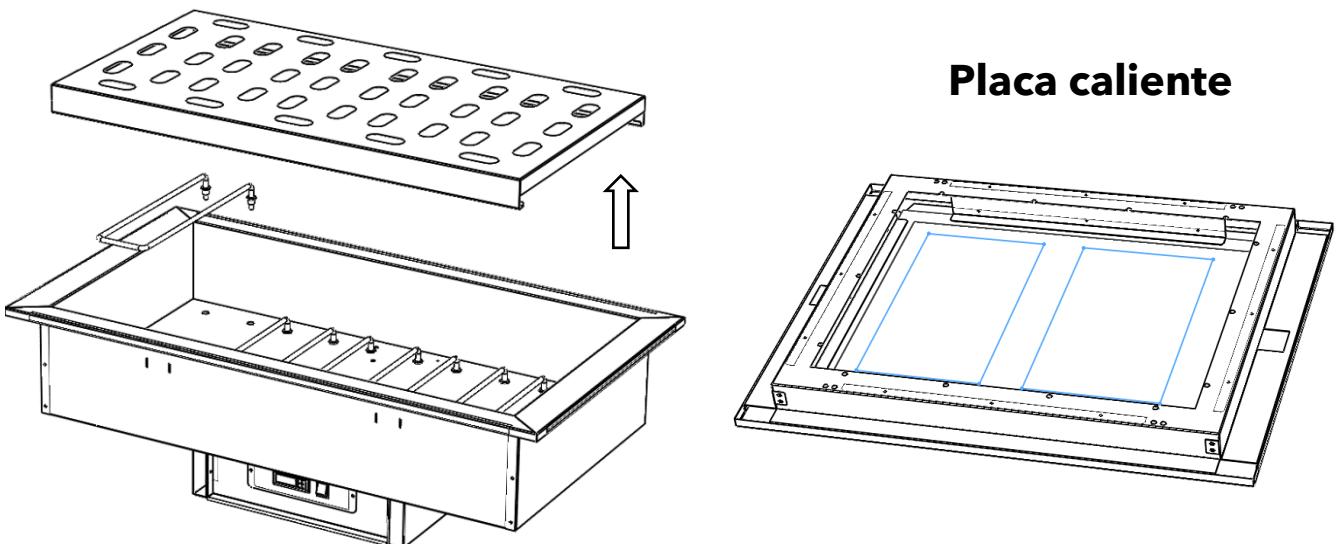
7.2. Elementos calientes



Baño maría

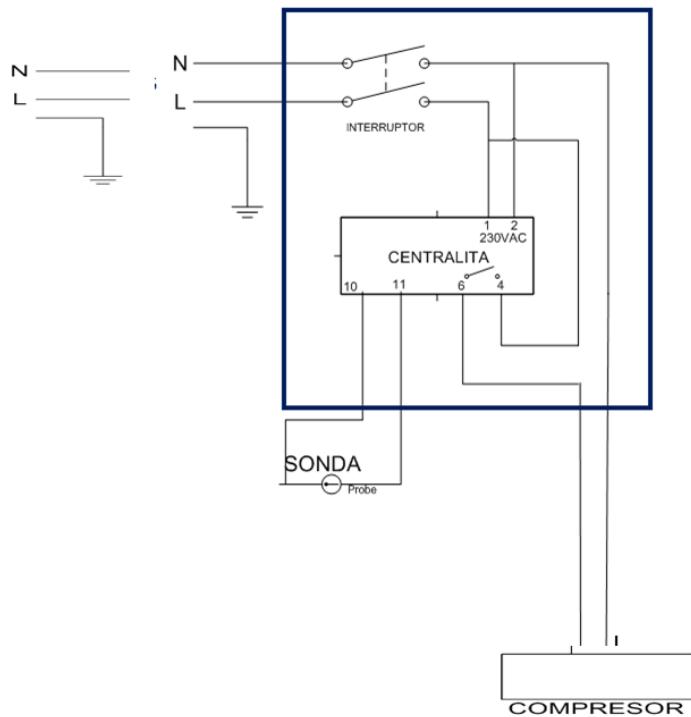


Baño maría seco

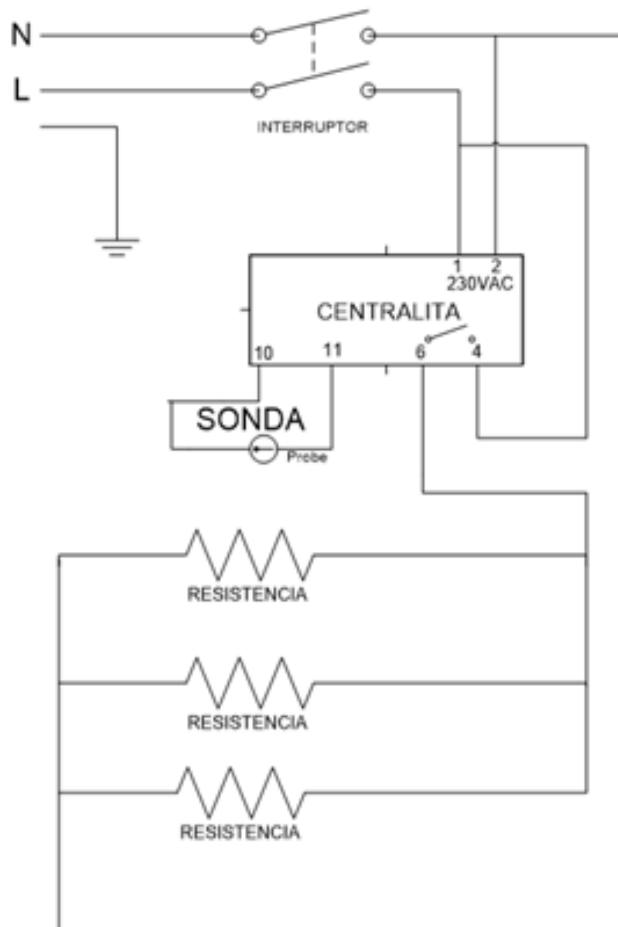


Placa caliente

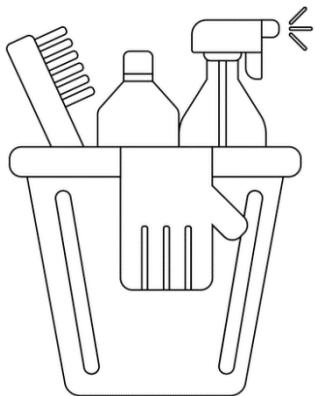
7.3. Esquemas eléctricos drop-in frío



7.4. Esquemas eléctricos drop-in caliente



7.5. Limpieza



Desconecte el aparato antes de iniciar la limpieza.

Limpie el interior y exterior utilizando agua y un detergente neutro no abrasivo, ayudado con una esponja o bayeta ya que así conseguirá evitar la formación de olores

En ningún caso utilice máquinas de limpieza a vapor, a presión, disolventes, lejía o detergentes abrasivos ya que pueden dañar el mueble.

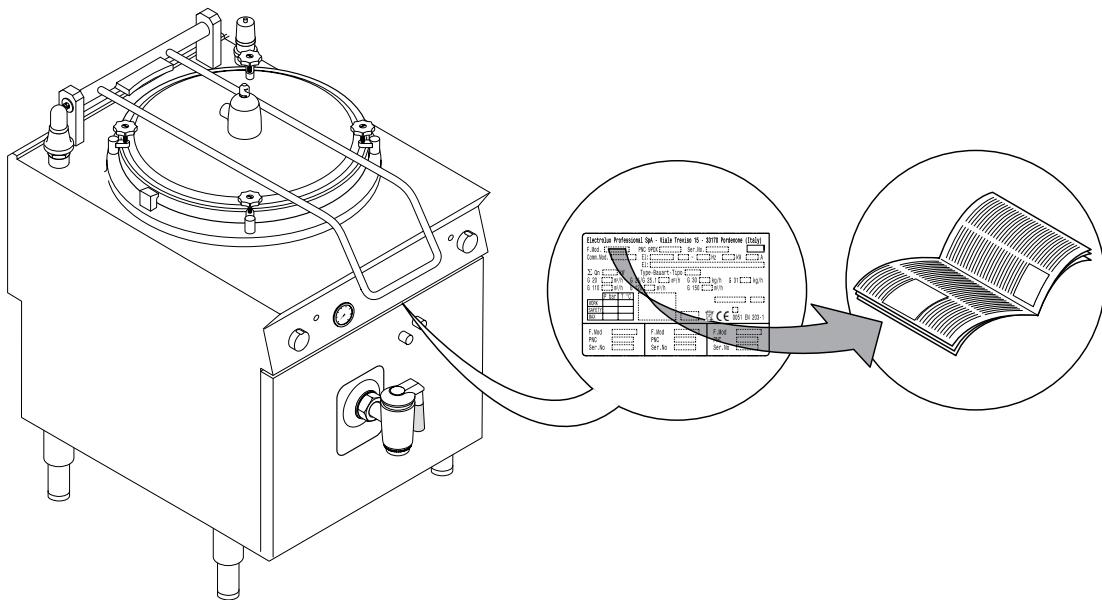


NUNCA UTILICE LEJÍA para limpiar mobiliario de acero inoxidable. Tampoco utilice productos limpiadores con cloruro

ÍNDICE

I. IMÁGENES	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS.....	57
III. ADVERTENCIAS GENERALES.....	59
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.....	61
1. EMBALAJE.....	61
2. USO	61
3. LIMPIEZA	61
4. ELIMINACION	61
V. INSTALACIÓN	61
1. NORMAS DE REFERENCIA	61
2. DESEMBALAJE	61
3. EMPLAZAMIENTO.....	61
4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN.....	62
5. CONEXIONES	63
6. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA	64
7. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL	64
8. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	64
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	64
1. USO DE LA MARMITA	64
VII. LIMPIEZA	67
1. PARTES EXTERNAS	67
2. OTRAS SUPERFICIES	67
3. CAL	67
4. PERIODOS DE INACTIVIDAD	67
5. COMPONENTES INTERNOS.....	67
VIII. MANTENIMIENTO	68
1. MANTENIMIENTO	68

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+9BSGHINFO	+9BSGHDPF0	+9BSGHIPF0 +9BSGHIPFR	+9BSGHDRF0 +9BSGHDRFW	+9BSGHIRF0 +9BSGHIRFR	+9BSGHDRC	+9BSGHIRFC
Capacidad de la marmita	litros	60	100	100	150	150	150	150
Capacidad del intersticio (mín./máx.)	litros	11 / 14	-	17 / 19	-	20 / 22	-	20 / 22
Tensión de alimentación	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Consumo de potencia	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Frecuencia	Hz	50	50	50	50	50	50	50
Fases	Nr	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Sección del cable de alimentación	mm ²	1	1	1	1	1	1	1
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal	kW	14	21	21	24	24	24	24
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

MODELOS DATOS TÉCNICOS		E9BSGHIN40	E9BSGHIP40 E9BSGHIP4R	E9BSGHIR4R E9BSGHIR40	E9BSGHIR4C	E9BSGHDPC	E9BSGHDRC40 E9BSGHDRC4C
Capacidad de la marmita	litros	60	100	150	150	100	150
Capacidad del intersticio (mín./máx.)	litros	11 / 14	17 / 19	20 / 22	20 / 22	-	-
Tensión de alimentación	V	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230	220-230
Consumo de potencia	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Frecuencia	Hz	60	60	60	60	60	60
Fases	Nr	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N	1+N
Sección del cable de alimentación	mm ²	1	1	1	1	1	1
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal	kW	14	21	24	24	24	24
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABLA C - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+9BSEHINFO	+9BSEHIPF0	+9BSEHIPFR	+9BSEHIRF0	+9BSEHIRFR	+9BSEHIRFC
Capacidad de la marmita	litros	60	100	100	150	150	150
Capacidad del intersticio	litros (mín./máx.)	11 / 14	17 / 19	17 / 19	20 / 22	20 / 22	20 / 22
Tensión de alimentación	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Fases	Nr	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N
Potencia térmica nominal	kW	8,5-9,4	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5	19,5-21,5
Sección del cable de alimentación	mm ²	2,5	6	6	6	6	6

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

GAS

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)										
F.Mod. [.....]	PNC 9PDX [.....]	Ser.No. [.....]								
Comm.Mod. [.....]	El: [.....] ~ [.....] Hz	[.....] kW [.....] A								
El: [.....]										
$\sum Q_n$ [.....] kW	Type Bauart-Tipo [.....]									
G 20 [.....] m³/h	G 25/G 25,1 [.....] m³/h	G 30 [.....] kg/h								
G 110 [.....] m³/h	G 120 [.....] m³/h	G 31 [.....] kg/h								
<table border="1"> <tr> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td>[.....]</td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td>[.....]</td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td>[.....]</td> </tr> </table>			P bar	T °C	WORK	[.....]	SAFETY	[.....]	MAX	[.....]
P bar	T °C									
WORK	[.....]									
SAFETY	[.....]									
MAX	[.....]									
 CE 0051 EN 203-1										
F.Mod. [.....]	F.Mod. [.....]	F.Mod. [.....]								
PNC [.....]	PNC [.....]	PNC [.....]								
Ser.No. [.....]	Ser.No. [.....]	Ser.No. [.....]								

EL.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)										
F.Mod. [.....]	PNC 9PDX [.....]	Ser.No. [.....]								
Comm.Mod. [.....]	El: [.....] ~ [.....] Hz	[.....] kW [.....] A								
El: [.....]										
<table border="1"> <tr> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td>[.....]</td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td>[.....]</td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td>[.....]</td> </tr> </table>			P bar	T °C	WORK	[.....]	SAFETY	[.....]	MAX	[.....]
P bar	T °C									
WORK	[.....]									
SAFETY	[.....]									
MAX	[.....]									
 CE										
F.Mod. [.....]	F.Mod. [.....]	F.Mod. [.....]								
PNC [.....]	PNC [.....]	PNC [.....]								
Ser.No. [.....]	Ser.No. [.....]	Ser.No. [.....]								

a continuación, se explica su significado:

- F.Mod..... descripción de fábrica del producto
 Comm.Model..... descripción comercial
 PNC..... código de producción
 Ser.No..... número de serie
 El:..... tensión de alimentación+fase
 Hz..... frecuencia de alimentación
 kW..... consumo de potencia máxima
 A..... corriente absorbida
 Power unit El:..... potencia
 I..... grado de protección al polvo y al agua
 CE..... marcado CE
 AB..... número de certificado de seguridad del gas
 N..... certification group
 0051..... organismo notificado
 EN 203-1..... Normativa EU
 L..... Logo INQ/GS
 Cat..... Gas Category
 Pmbar..... Gas pressure

Electrolux Professional S.p.A

Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italia) Fabricante

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

III. ADVERTENCIAS GENERALES

- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.
 - Conservarlo para consultas futuras.
-  • **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables al equipo.
-  • Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$ de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
 - Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
-  • Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.
- La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
 - Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
 - El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia o los conocimientos necesarios
 - El operador que utiliza el equipo debe conocer los riesgos a los que está expuesto.
 - Vigilar el equipo durante el funcionamiento
 - Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
 - No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- Non lavar el equipo con chorros de agua.
- No vaporizar agua o usar el vapor para limpiar el equipo.
- El nivel de presión acústica de emisión ponderado A no supera los 70 dB (A).
- La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor de referencia.
- Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.
- Conectar el equipo a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte trasera. El tornillo se indica con el símbolo .
- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.
- La presencia de este símbolo  en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



Polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes.



Poliestireno expandido: protecciones angulares.

2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

V. INSTALACIÓN

• Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.



• La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.

• Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

1. NORMAS DE REFERENCIA

• Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

2. DESEMBALAJE

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No deben empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores.
- Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando los pies.
- (Fig. 1C) Girar 180º una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unirlas por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.
- (Fig. 1F) En el lado posterior del equipo, introducir en los alojamientos laterales de los respaldos la placa de acoplamiento suministrada. Apretar la placa con dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrada.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

3.3. INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

3.4. SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

4. SALIDA DE HUMOS

4.1. EQUIPOS DE TIPO "A1"

Colocar los equipos de tipo "A1" debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

5. CONEXIONES



• Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

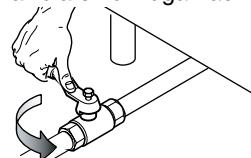
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

¡AVISO!: este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo.

5.1.1. ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación/regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido. Instalar la llave/válvula en un lugar fácilmente accesible.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.
- **¡Atención!** Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

5.1.2. CONEXIÓN

- Antes de efectuar la conexión al tubo de gas, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho; para los modelos top, la conexión del gas se puede efectuar en el empalme posterior tras desenroscar el tapón metálico de cierre y enroscarlo herméticamente en el anterior.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

(fig. 2A y 2B)

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que éste sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado. "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O".
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual).
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

5.1.4. REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

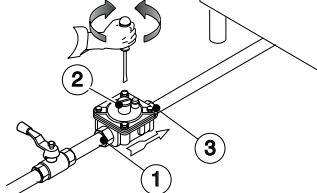
- El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a aquélla.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- “1” lado conexión del gas a la red.
- “2” regulador de presión;
- “3” lado conexión del gas al equipo;

La flecha del regulador () indica la dirección del gas.



¡NOTA! Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20 mbar).

5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO (fig. 3A)

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo “A” y colocar el aireador “E” a la distancia “H” que se indica en la tabla B; enroscar el tornillo “A” y sellar con esmalte.

5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B “Datos técnicos/boquillas” se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla).

Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

Control	Ok
• cambio boquillas quemador	
• correcta regulación del aire primario de los quemadores	
• cambio boquillas piloto	
• cambio tornillos de mínimo	
• correcta regulación pilotos si es necesaria	
• correcta regulación presión alimentación (véase tabla “Datos técnicos/boquillas”)	
• pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas	

5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (fig.3A)

- Aflojar el tornillo “A” y desenroscar la boquilla “C”.
- Extraer la boquilla y el aireador.
- Sustituir la boquilla “C” con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla B.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Introducir la boquilla “C” en el aireador “E”, poner los dos componentes ensamblados en su posición y enroscar la boquilla hasta el tope.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO (fig. 3B)

- Desenroscar el empalme “H” y sustituir la boquilla “G” con la adecuada al tipo de gas (Tabla. B).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme “H”.

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A).

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel frontal y desmontarlo para poder acceder a la releta de conexiones “M”.
- Conectar a la releta el cable de alimentación como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas “E”.

¡AVISO! El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas contra accidentes.

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general, nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F. Proteger el tramo del cable exterior del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

5.3 CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra; incluirlo luego en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo se indica con el símbolo .

6. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA (fig. 4A)

Para conectar el equipo a la red de suministro de agua, se deberán respetar las normas nacionales en vigor y la EN1717.

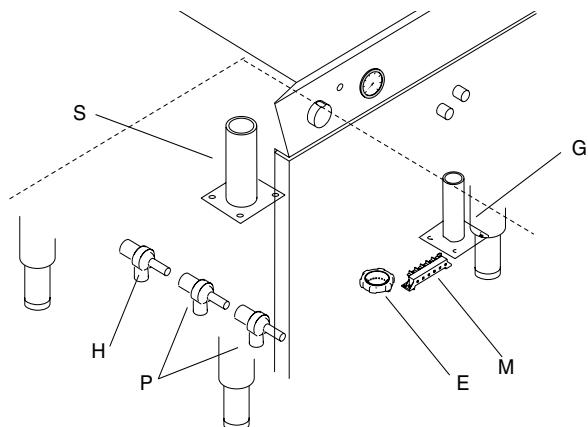
El equipo debe alimentarse con agua potable a una presión de 1,5 a 3 bar.

¡Atención! Si la presión del agua es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión para no dañar el equipo.

Para una correcta instalación, es indispensable conectar el tubo de entrada del agua “P” a la red de distribución con un filtro mecánico y una llave de interceptación. Antes de conectar el filtro, dejar salir agua para limpiar el tubo.

6.1. MARMITAS CON CARGA AUTOMÁTICA

Conectar el tubo de entrada "H" de carga automática del agua en el intersticio "H" a una red de distribución de agua desionizada o, en alternativa, a una red de distribución de agua osmotizada. Antes de conectar hay que dejar correr un poco de agua para purgar los tubos.



7. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

7.1. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores a un valor establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

7.1.1. INTERVENCIÓN

En las marmitas, la intervención del limitador está indicada por el testigo "L" del panel de mandos y significa que el equipo funciona o se utiliza mal (funcionamiento en vacío o intersticio con insuficiente nivel de agua). Si el limitador interviene a menudo, ponerse en contacto con un técnico especializado.

7.1.2 RESTABLECIMIENTO

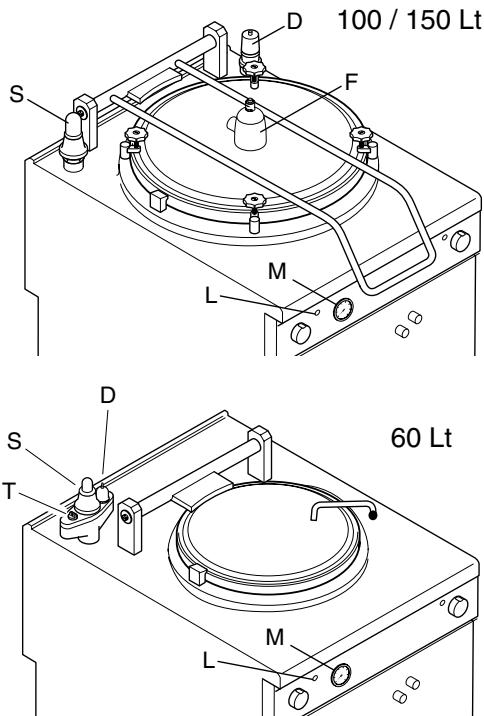
Marmitas con calentamiento directo:

El limitador se restablece automáticamente al enfriarse el equipo.

Marmitas con calentamiento indirecto:

El limitador tiene que restablecerlo un técnico especializado que ha de desmontar el panel frontal y apretar el pulsador rojo del cuerpo del termostato de seguridad.

¡AVISO! Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez



7.2. DISPOSITIVOS PARA CONTROLAR LA PRESIÓN

Versión con calentamiento indirecto:

- Manómetro "M": Indica la presión del vapor en el intersticio.
- Válvula de depresión con desahogo "D": regula la presión interna del intersticio, dejando salir el aire, durante el calentamiento. También permite la entrada de aire en el intersticio durante el enfriamiento cuando la presión de la misma es inferior a la presión atmosférica.
- Válvula de seguridad "S": interviene desahogando el vapor del intersticio hacia el exterior si la presión se acerca a 0,5 bar.

Versión autoclave:

- Válvula de descarga de los vapores del recipiente "F": montada en la tapa, interviene cuando en el recipiente la presión se acerca a 0,05 bar. También permite la entrada de aire en el recipiente durante el enfriamiento cuando la presión del mismo tiende a disminuir por debajo de la presión atmosférica .

8. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

Controlar todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del equipo. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

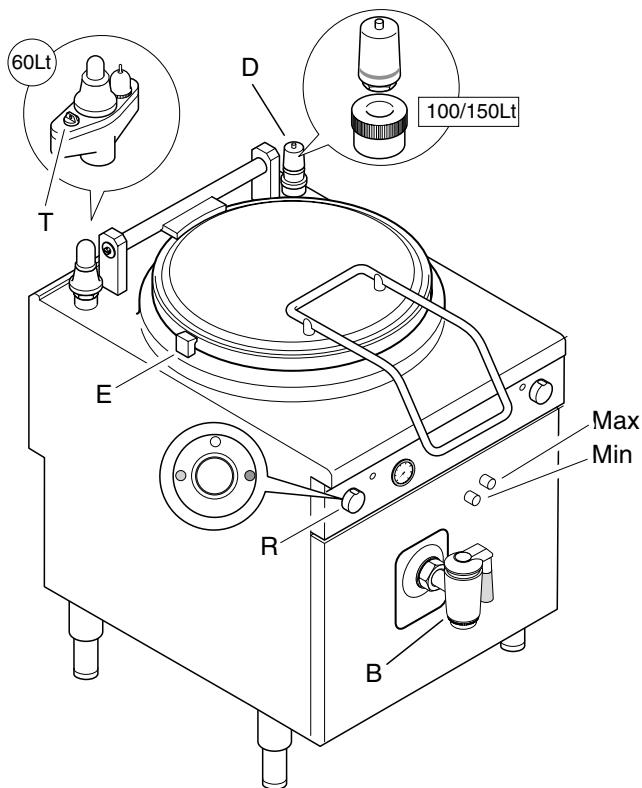
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DE LA MARMITA

Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para la finalidad prevista; para la cocción o la preparación de alimentos en medio acuoso. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.
- No utilizar sal muy gruesa ya que se deshace lentamente y puede corroer el fondo de la cuba. Utilizar sal de tamaño pequeño (menor de 3 mm) y añadirla únicamente cuando el líquido esté hirviendo. Si sólo se dispone de sal gruesa, antes de echarla hay que disolverla en agua caliente en un recipiente aparte.

¡Atención! El equipo no puede funcionar sin agua en el intersticio ya que se daña gravemente debido al recalentamiento del recipiente de acero inoxidable y de los otros componentes internos.



1.1. CARGA DEL AGUA

- Encender el interruptor automático instalado aguas arriba del equipo y abrir la llave de alimentación del agua;
- Cerrar la boca de descarga de la marmita "B";
- Abrir la tapa de la marmita;
- Mediante el mando "R", seleccionar el tipo de agua deseado. Hay dos posiciones:
 - Azul: agua fría;
 - Rojo: agua caliente;
- El agua sale por el grifo "E".

1.2. CARGA DEL AGUA EN EL INTERSTICIO (sólo versiones con calentamiento indirecto)

Nota: para llenar el intersticio, utilizar solo agua desmineralizada a la cual hay que añadir un inhibidor de corrosión (1 sobre para marmitas de 60 litros, 2 sobres para marmitas de 100 y 150 litros).

1.2.1. MARMITAS CON CARGA AUTOMÁTICA

- El control del nivel de agua y la eventual carga automática del intersticio se efectúan al poner en marcha el aparato. Para que se active el calentamiento del aparato, es necesario que el agua dentro del intersticio alcance el nivel mínimo.

NOTA: si la marmita no se enciende, un técnico especializado deberá controlar la conexión a la red de suministro de agua.

- La primera vez que se usa, el sistema de carga automática necesita unos 30 minutos para alcanzar el nivel mínimo de agua en el intersticio. Durante la carga, añadir inhibidor de corrosión por la válvula de desahogo "D".

NOTA: para que la carga sea más rápida durante la primera puesta en marcha, es posible efectuarla manualmente mediante la válvula de desahogo "D".

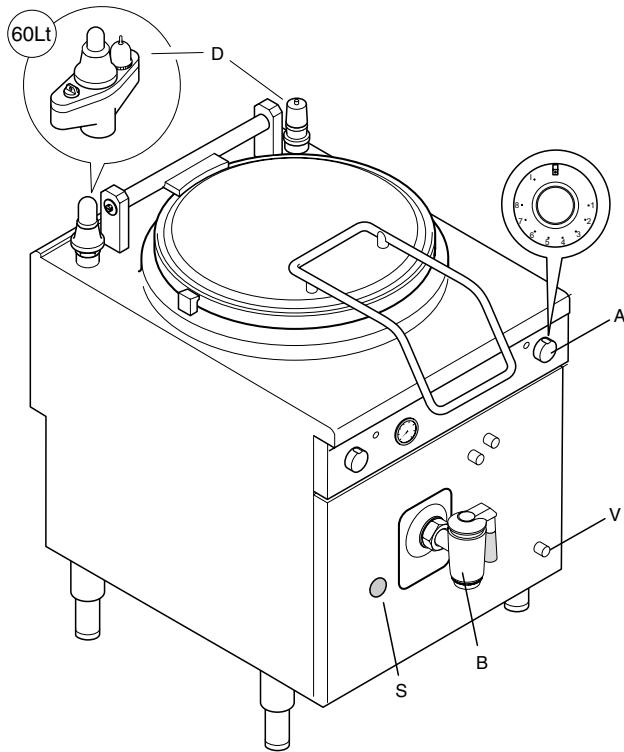
1.2.2. MARMITAS CON CARGA MANUAL

Con el equipo frío, controlar periódicamente el nivel de agua en el interior del intersticio mediante la llave de mínimo ("Min") y la de máximo ("Máx") presentes en el panel frontal del equipo. Si no sale agua por la llave de mínimo ("Mín"), cargar agua en el intersticio.

- Quitar la válvula de desahogo "D" tras desenroscar la tuerca en la base (para marmitas de 100 y 150 litros) o desenroscar el tapón "T" (para marmitas de 60 litros). **¡ATENCIÓN!** No intervenir si el equipo está en marcha o caliente.
- Abrir la llave de máximo ("Máx");
- Echar agua desmineralizada por el orificio de carga hasta alcanzar el nivel máximo (correspondiente a la salida de agua por la llave de máxima).
- Cerrar la llave de máximo ("Máx").
- Enroscar cuidadosamente la válvula de desahogo "D" o el tapón "T".

1.2.3. PRESOSTATO (sólo versiones con calentamiento indirecto)

El presostato mantiene la presión correcta en el interior del intersticio e interviene en el calentamiento cuando se supera el valor de presión configurado. De esta manera, se ahorra energía y se reduce el consumo de agua en el interior del intersticio.



1.3. MODELOS DE GAS

El mando de encendido del quemador "V" en el panel frontal presenta tres posiciones:

- apagado
- ★ encendido del piloto
- 🔥 llama

Encendido

- Apretar el mando "V" y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".
- Presionarla a fondo para encender la llama piloto.
- Soltar un poco el mando para desactivar el encendido y mantenerlo ligeramente apretado durante 20 segundos; al soltarlo, la llama piloto ha de permanecer encendida. En caso contrario, repetir la operación.

1.3.1. PRESOSTATO

La válvula del gas está dotada de un dispositivo de seguridad. Si el quemador piloto se apaga accidentalmente, este dispositivo impide el encendido durante 60 segundos para que el gas acumulado en su interior pueda salir.

- Para encender el quemador principal, girar el mando desde la posición "encendido del piloto" hasta la posición "llama".

¡NOTA! En caso de necesidad, es posible encender el quemador piloto manualmente: acercar una llama al quemador piloto a través del orificio "S" manteniendo el mando "V" en la posición "Encendido del piloto".

Apagado

- Apretar ligeramente el mando "V" y girarlo desde la posición "llama" hasta la posición "encendido piloto" si se desea mantener la llama piloto encendida para efectuar otras cocciones;
- Para apagar el equipo, apretar ligeramente el mando "V" y ponerlo en "apagado".

1.4. MODELOS ELÉCTRICOS

- Encender el equipo mediante el mando del conmutador y seleccionar la potencia mediante el regulador "A".

Apagado

- Para apagar el equipo, poner el conmutador en la posición de apagado.

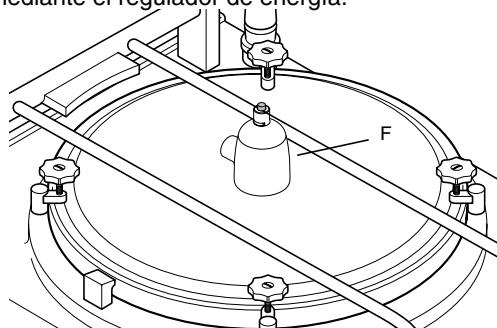
1.5. COCCIÓN

- Llenar la marmita. En las versiones con calentamiento indirecto, controlar el nivel de agua del intersticio;
- Encender el quemador (sólo en las versiones de gas).
- Seleccionar la potencia deseada mediante el mando "A" según la cantidad y el tipo de alimento que se ha de cocer. El regulador presenta las siguientes posiciones:

- | | |
|-------|--|
| 0 | : Calentamiento de la cuba apagado; |
| 1...5 | : Posiciones de baja y media potencia; |
| 6...8 | : Posiciones de media y alta potencia; |
| I | : Posición de máxima potencia; |

¡Nota! Si se selecciona un nivel de potencia que no sea "I", el calentamiento se enciende y se apaga. De esta manera, se ahorra energía sin afectar la cocción.

- **Versión con calentamiento indirecto:** siempre que se ponga en marcha el equipo, al cabo de 10/15 minutos, purgar el aire del intersticio apretando la válvula de desahogo "D". Al purgar el aire del intersticio, se obtiene la presión correcta y esto permite mejorar la cocción y ahorrar energía.
- **Versión autoclave:** cuando el vapor empiece a salir por la válvula de descarga "F", impedir que salga inútilmente mediante el regulador de energía.



- Terminada la cocción, cortar la alimentación eléctrica poniendo el mando "A" en apagado y, en las versiones de gas, apagar el quemador piloto.
- Abrir la boca "B" y vaciar y limpiar la marmita.

¡Nota! Para reducir el desgaste y evitar la rotura de la boca "B", lubricarla una vez por semana con grasa alimentaria.

VII. LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero: Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras. que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

2. OTRAS SUPERFICIES

INSTALACIÓN DE CARGA AUTOMÁTICA (cada 6 meses)

Controlar la instalación y las sondas y, si es necesario, limpiar las incrustaciones con vinagre natural puro o con una solución de 1/3 de desincrustador y 2/3 de agua. Esta operación tiene que ser efectuada por un técnico especializado.

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

Limpiar las cubas o los recipientes de los equipos usando agua hirviendo, con sosa (desengrasante) si es necesario. Utilizar los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista para quitar los alimentos incrustados.

AVISO - En caso de equipo eléctrico, evitar cuidadosamente infiltraciones de aguas en los componentes eléctricos: las infiltraciones pueden causar cortocircuitos y fenómenos de dispersión provocando la intervención de los dispositivos de protección del equipo.

3. CAL

SUPERFICIES DE ACERO (cuando es necesario)

Quitar los sedimentos de cal (manchas o aureolas) dejados por el agua en las superficies de acero, utilizando productos adecuados, naturales (por ejemplo: vinagre) o químicos (por ejemplo: STRIPAWAY" fabricado por ECOLAB.

HERVIDORES O INTERSTICIOS (cada 3/4 meses)

- Desincrustar los dispositivos destinados a acumular y calentar el agua (por ejemplo: los intersticios de las marmitas con calentamiento indirecto) llenándolos con vinagre puro o con una solución de detergente químico (1/3) y agua (2/3).

VINAGRE

- Calentar 5 minutos
- Dejar actuar el vinagre por lo menos 20 minutos.
- Aclarar bien con agua desmineralizada.

DETERGENTE

- Calentar 3 minutos
- Dejar actuar la solución por lo menos 10 minutos.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

5. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Quitar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

¡NOTA!: en condiciones particulares (por ejemplo: si el uso del equipo es intenso o si el ambiente es salino, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

VIII. MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo

1.1. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

- *El quemador piloto no se enciende.*

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujetada o está mal conectada.
- El encendido o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga.*

Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El mando del encendido del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente,
- La válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador principal no se enciende*

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas
- La boquilla está obstruida o la válvula del gas es defectuosa
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado).

Quitar el panel frontal para acceder a los siguientes componentes:

VÁLVULA DEL GAS

- Desenroscar los tubos del quemador piloto y el termopar y desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR Y BUJÍA

- Aflojar los tornillos de fijación y extraer la bujía y el termopar.
- Desenroscar el conducto de gas y los dos tornillos de fijación y extraer el quemador piloto
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la conexión del gas del portaboquillas
- Quitar los cuatro tornillos que fijan el quemador al soporte
- Desenroscar los tornillos de fijación del quemador piloto y quitarlo
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en orden inverso y, al montar el quemador, controlar que las clavijas de centrado, situadas en la parte posterior de los mismos, queden bien introducidas en sus alojamientos.

1.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

1.3. ENGRASE DEL GRIFO

- Todos los días al terminar la jornada, desmontar la parte interior del grifo, eliminar los restos de alimento y engrasar la superficie cónica con grasa Kluber Nontrop-PLB DR.

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?



Tecnología ECO

Ventiladores, compresores y termostatos optimizados para ahorrar energía.



Impacto ambiental casi nulo

Refrigerantes naturales, 0% HFC y sin daño a la capa de ozono.



Diseño recicitable

90% de materiales reciclables y 25% menos plástico.



Aislamiento seguro

Espuma aislante de base agua: eficiente y no contaminante.

Gases naturales R600a -R290

En SAYL nos comprometemos con el planeta y con tu negocio. Nuestras vitrinas están diseñadas para ofrecer el máximo rendimiento con el menor impacto ambiental:



RESPONSABILIDAD

El sentido de responsabilidad y el respeto hacia el planeta y la salud de las personas implica considerar los efectos de todo lo que hacemos. Desde nuestras líneas de producción, hasta la creación de empleo y el servicio a nuestros clientes: en todas nuestras decisiones nos comprometemos a actuar con visión a largo plazo en beneficio de nuestros grupos de interés, la sociedad y el medio ambiente.



TONELADAS DE CO₂,
ACUMULADAS, NO EMITIDAS
(49 TN CO₂/AÑO) GRACIAS
A LA INSTALACIÓN
FOTOVOLTAICA EN FÁBRICA



DE RECICLADO EN PLANTA DE
PRODUCCIÓN



**Soluciones sostenibles que ofrecen
valor a largo plazo a nuestros
clientes de todo el mundo**





Buenas opciones para el planeta

Electrolux Professional desea ayudarte a encontrar la vía hacia un futuro sostenible. Hay muchas oportunidades de realizar una contribución positiva al elegir equipos más eficientes y de menor consumo energético. Esto no solo es positivo para el planeta, sino también para tu cuenta de beneficios. Es hora de elegir bien.



La siembra de la sostenibilidad

Al enfrentarte a los retos del futuro, la elección de los aliados correctos es crucial para garantizar la obtención de tus objetivos sostenibles. Queremos ganarnos tu confianza mediante acciones y prácticas sostenibles. Deseamos ser tu **“OnE Sustainable Partner”**.

Nuestro compromiso:

- ▶ Actuamos de acuerdo con nuestros principios éticos.
- ▶ Buscamos continuamente la mejora a través de nuestra cadena de valor.
- ▶ Actuamos con equidad y nos comprometemos con la confianza que nuestros interlocutores depositan en nosotros.

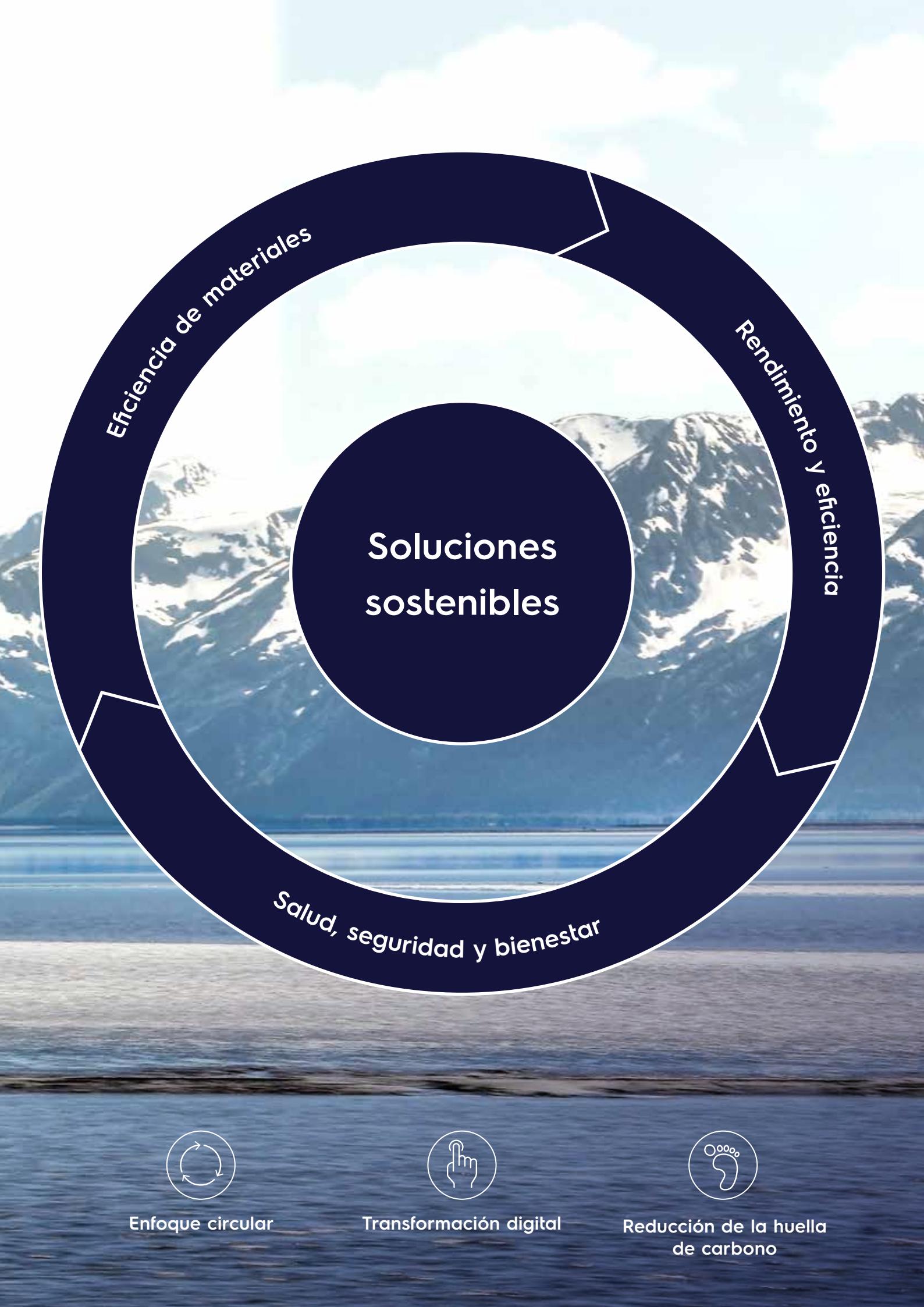




Un enfoque sostenible

Nuestra misión es hacer que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y verdaderamente sostenible. La sostenibilidad es un factor clave de nuestra estrategia, cultura y operaciones. Usamos como brújula los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Luchamos cada día para mejorar la sostenibilidad en nuestra cadena de valor de los clientes.





Soluciones sostenibles



Enfoque circular



Transformación digital



Reducción de la huella
de carbono

Desarrollo de soluciones

Los recursos naturales son muy valiosos. Nuestros ecosistemas dependen del mantenimiento de un delicado equilibrio entre lo que retiramos y lo que devolvemos. El futuro del planeta depende de nuestra capacidad para crear soluciones inteligentes que utilicen los recursos con eficiencia. Las soluciones de Electrolux Professional te permiten centrarte en tu negocio, sabiendo que lo haces todo de la manera más sostenible.





La gente en primer lugar

Al trabajar en una cocina o una lavandería profesional se realizan tareas repetitivas, como esforzarse para alcanzar objetos y agacharse. Esos puntos de tensión pueden reducir la productividad y provocar lesiones. Los productos de Electrolux Professional se diseñan ergonómicamente para la gente que los usa, con el fin de generar un mejor entorno de trabajo.



Cumplimiento de los principios ergonómicos

1

Facilidad de uso basada en pruebas

2

Conformidad antropométrica y biomecánica basada en pruebas

3

Diseño centrado en las personas

4



El PRIMERO
en el sector



Nos centramos en la interacción física y cognitiva entre el usuario y el equipo para que cada una de las acciones necesarias sea más cómoda y sin tensiones, con el fin de conseguir una experiencia que no requiera esfuerzo.

La oferta de valor

Electrolux Professional tiene el objetivo de conseguir la neutralidad de carbono de sus operaciones en el 2030.

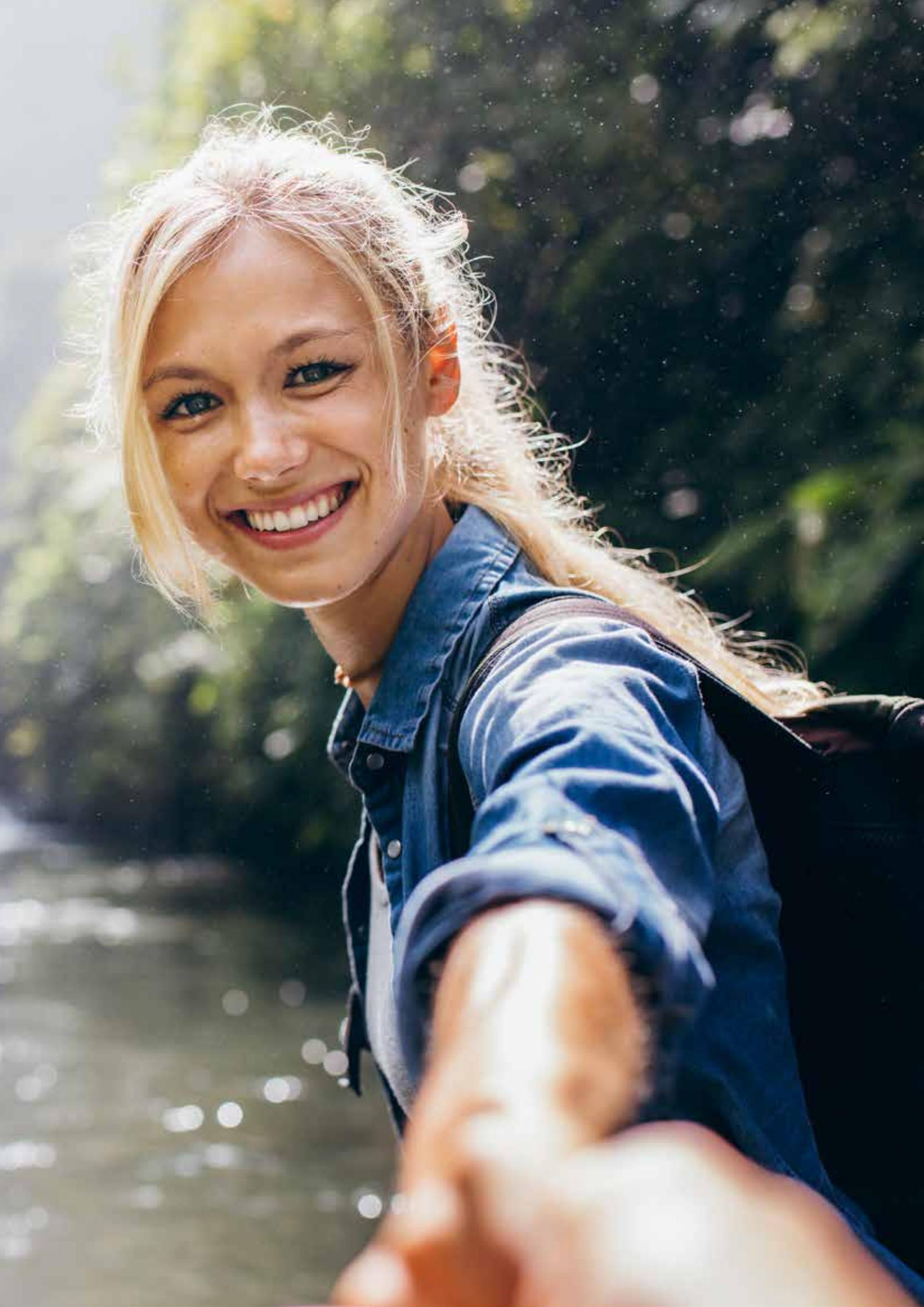
Nuestra labor por la sostenibilidad se basa en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Electrolux Professional desarrolla soluciones energéticamente eficientes para que los clientes puedan llevar a cabo operaciones sostenibles y reducir su impacto ambiental. Los objetivos de sostenibilidad abarcan el clima, la salud y seguridad, y la diversidad.

Diseñamos productos que consumen menos recursos, como energía, agua y detergentes. Esto es positivo para los gastos corrientes de nuestros clientes y para el planeta.



Ampliamos nuestro compromiso con un futuro sostenible mediante la transparencia medioambiental.



Soluciones alimentarias sostenibles





¿En qué consiste una cocina sostenible?

En el sector del servicio de comidas, el concepto de sostenibilidad va más allá de los ingredientes empleados en la preparación y cocción de los alimentos.

En la cocina, la sostenibilidad empieza por los equipos utilizados. Los equipos eficientes que ahorran energía consumen menos recursos valiosos y ayudan a los usuarios a ahorrar en gastos corrientes.





Cocción inteligente

Los productos de Electrolux Professional incluyen tecnologías innovadoras que ahorran energía a la vez que ofrecen alto rendimiento y respetan el medio ambiente.



Detalles que marcan la diferencia



Parrillas eléctricas^{HP}
30% menos de consumo de energía en comparación con modelos estándar.

Tiempos de cocción más cortos y resultados uniformes gracias a los deflectores patentados que aumentan el calor redirigiéndolo hacia la superficie de cocción.

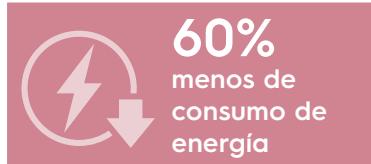


10%
menos de consumo de energía



Frytop NitroChrome³

La superficie Frytop NitroChrome³ permite un **ahorro superior al 10%** en el consumo de energía durante la fase de precalentamiento y, aproximadamente, un tercio en espera, en comparación con las superficies de acero dulce. La limpieza requiere un **30% menos de tiempo y esfuerzo**.



60%
menos de consumo de energía



Inducción

El sistema de cocción por inducción es el campeón de la eficiencia por la reducción de la pérdida de calor, ofrece un nivel de eficiencia del 90% y reduce el consumo un 60% en comparación con las superficies eléctricas tradicionales.



50%
menos de
consumo de
aceite



Freidoras

El sistema de filtrado avanzado integrado reduce a la mitad el consumo de aceite.



50%
menos de
consumo de
gas



Flower Flame

Ajusta la llama para adaptarla al diámetro de los recipientes. El calor se concentra en la base del recipiente, evitando que se disperse al resto de la cocina. Los quemadores de gas Ecoflam equipados con sensores de reconocimiento de recipientes generan aún más ahorro en comparación con los quemadores tradicionales.



35%
menos de
consumo de
energía



Ecotop

Un especial revestimiento superior sólido impide el escape de calor hacia la zona de trabajo y garantiza gran eficiencia y ahorro en gasto energético. La función de reposo integrada reduce la potencia automáticamente cuando no hay recipientes sobre la superficie.

Saludable y eficiente

Como respuesta a las necesidades de la cocina actual, la sartén a presión *thermaline* ofrece ahorro y multiplicidad de funciones. Se reducen hasta un 60% los tiempos de la cocción a presión. Esto retiene más vitaminas y nutrientes esenciales y los alimentos conservan su color.



Los datos siguientes demuestran el ahorro en comparación con el uso de sartenes tradicionales. Los valores pueden variar en función de la receta.



-20%
Inversión
inicial

-80%
Ahorro
de energía

-60%
Tiempo de
cocción





La eficiencia en la cocina: más espacio y menos gastos corrientes

Con cocinas cada vez más pequeñas y menús cada vez más extensos, una sartén a presión *thermaline* puede sustituir a varios equipos. Esto presenta muchas ventajas, entre otras:

- ▶ Menor necesidad de espacio para los equipos (**-45%**)
- ▶ Menos gastos en limpieza (**-40%**)
- ▶ Menos inversión (**-20%**)
- ▶ Menos gastos de personal con operaciones sencillas y sin errores
- ▶ Menor consumo de energía y de potencia de ventilación
- ▶ Además, más funciones de cocción

La cocción a presión representa la transferencia de calor ideal, ya que la comida se cocina en un entorno herméticamente sellado, con vapor saturado, a una presión de 0,45 bar (6,5 psi).



El camino hacia el máximo rendimiento

Hornos Combi y abatidores SkyLine: dos equipos perfectamente sincronizados que se comunican entre sí para garantizar una sinergia impecable entre la cocción y el abatimiento eficientes.

La solución SkyLine Cook&Chill optimiza el flujo de trabajo en la cocina, amplía la conservación de los alimentos y reduce los desechos al gestionar la incertidumbre.

Todo esto asegura la seguridad y la calidad de los alimentos.



SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S

Hornos Combi SkyLine

Rendimiento y flexibilidad excelentes en la gestión de los distintos ciclos de cocción. **Plan 'n' Save** reduce los costes energéticos hasta un 10%. Los ciclos de limpieza de alto rendimiento optimizan el consumo de suministros. Hasta un 30% menos de gastos corrientes por ciclo.

- › Reducción de la pérdida de calor
- › Mejora de la planificación
- › Reducción del desperdicio de alimentos
- › Eficiencia inteligente del consumo de agua



Abatidores SkyLine

Los abatidores SkyLine de alta precisión prolongan la conservación, optimizan el flujo de trabajo y ofrecen calidad y seguridad constantes de los alimentos. Permiten abatir y congelar alimentos de manera rápida y sostenible, mediante su aislamiento de cámara mejorado, el ventilador de velocidad variable y la cavidad optimizada.

- Ahorro de gastos corrientes
- Eficiencia en la planificación
- Garantía de seguridad de los alimentos
- Alta calidad



Menor impacto
medioambiental,
más ahorro





Los gastos corrientes más bajos del sector

Un vaso de agua

El innovador módulo de multiclarado green&clean utiliza agua limpia de la red para el aclarado final, elimina el detergente y desinfecta los objetos empleando solo 0,4 litros de agua por cesto: el agua se filtra y recicla dos veces mediante una configuración de cuba doble y un sistema de seis brazos de aclarado.



Utiliza un 63% menos de agua

Al consumir solo 0,4 litros de agua por cesto, con un rendimiento de lavado garantizado, **ahorras 800 €/año**.



Utiliza un 62% menos de detergente y abrillantador

Mejor para el medio ambiente. Mejor para tu bolsillo. **Ahorra 855 €/año** en detergente y abrillantador.



Utiliza un 34% menos de energía

Ahorra 1585 €/año en energía y olvídate de eliminar la cal a mano con el dispositivo de desincrustación automática **ZeroLime**. Al no producirse la acumulación de cal, las resistencias siguen funcionando con máxima eficiencia a lo largo del tiempo.

Mantenimiento de la zona de lavado de vajilla libre de vapor

green&clean: los únicos lavavajillas rack-type del mercado equipados con bomba de calor de CO₂ y gas refrigerante ecológico. **Mejor para ti. Mejor para el medio ambiente.**



0,4 L

por cesto

Ahorra

3.400 €*!

con el lavado de 500 servicios de comensales en horas punta dos veces al día



El ***ahorro de costes** lo calcula Electrolux Professional Lab y lo acreditan las mediciones de Imaq, Intertek y Energy Star. Comparación entre un lavavajillas Rack Type green&clean y un equipo convencional equivalente que utilice 300 L/hora para el aclarado, a una temperatura de entrada de 10°C en un comedor de empresa que sirve 500 comidas en horas punta, dos veces al día, en un período de 360 días.

- CO₂

Reduce
drásticamente las
emisiones de CO₂.

Un ahorro anual de 16.415 kWh
equivale a conducir 44.495 km
al año en un coche
sin emisiones.**



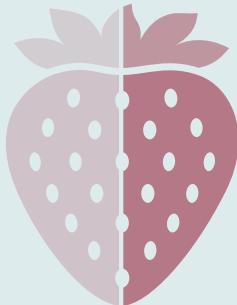
Ahorro al no utilizar vapor

El sistema rack type green&clean con bomba de calor de CO₂ sin ventilación natural absorbe por completo el vapor para crear una zona de lavado de vajilla más fresco y saludable. No se necesita extracción directa conforme con la normativa.

** Cálculos de EPA
(Agencia de protección del medio ambiente de EE.UU.).

Refrigeración responsable

Los refrigeradores profesionales son fundamentales para la conservación de los alimentos. Trabajan 24 horas al día y suelen representar una fuente importante de consumo de energía.



Menos desperdicio de alimentos como consecuencia de una refrigeración eficiente

Conservación óptima de los alimentos con el sistema **ecostore^{HP}**



ahorro de energía* de hasta 830 €/año (congelador) y 300 €/año (refrigerador)

ecostore^{HP} Touch

* Ahorro potencial basado en datos de la directiva europea Ecodesign.

La etiqueta cumple el reglamento delegado (UE) 2015/1094 de la Comisión del 5 de mayo de 2015.

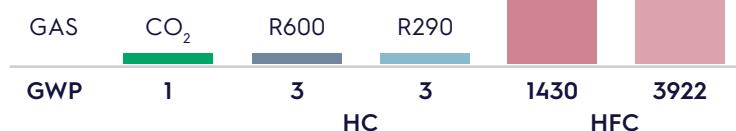


Impacto medioambiental del gas

Hidrocarburos HC - bajo GWP
R290 (PROPANO) + R600 (ISOBUTANO)

Hidrofluorocarbonos HFC
R404A + R134a y otros gases

GWP - Global Warming Potential
(potencial de calentamiento global)



Menos gases perjudiciales

En los refrigeradores profesionales de última generación se utilizan gases naturales como el ciclopentano (para el aislamiento) e hidrocarburos (HC) como el R290, con bajo índice de GWP. Los hidrocarburos (HC) reducen el impacto ambiental y contribuyen a la mayor duración de los compresores.



Los refrigeradores profesionales son los únicos equipos que funcionan 24 horas al día, 365 días al año.

ahorros extra
eficiencia extra

ecostore^{HP} Premium

Reduce un **80%** tus gastos en electricidad. La mesa refrigerada Electrolux Professional **ecostore^{HP}** Premium con etiqueta energética A y clase climática 5 consume apenas 560 kWh por año y puede ahorrarte hasta 480 € al año.



ahorro energético*
de hasta 480 €/año

Sosteniblemente excelente, taza tras taza

Gracias a profundas innovaciones, centradas en las necesidades de los clientes, Electrolux Professional proporciona opciones sostenibles al sector de bebidas calientes.



La innovación más reciente en la preparación de café. La tecnología Encapsulair y Java-tate de Electrolux Professional.

Mantén el café caliente y como recién hecho

Las avanzadas tecnologías Encapsulair y Java-tate están presentes en el modelo Air Heated PrecisionBrew. Con una pantalla táctil que simplifica y agiliza las operaciones.



La función Java-tate remueve el café con suavidad y lo mantiene perfectamente mezclado para garantizar un sabor constante. Un café delicioso alegra a los clientes



El decantador Encapsulair utiliza la capacidad aislante del aire para rodear y proteger el café preparado. La infusión prolongada aumenta los beneficios y reduce los desechos

Soluciones para bebidas frías

Siempre fresco y deliciosamente ecológico con los dispensadores de helados y granizados de Electrolux Professional.



La tecnología **PATENTADA*** I-Tank** **ahorra energía**, aumenta la capacidad de enfriamiento, reduce el efecto de la temperatura externa en el producto e impide la acumulación de hielo o condensación en el exterior del recipiente.

***Patentado (EP2680708 y gama relacionada)





El control de textura híbrido **PATENTADO** mantiene una **temperatura constante** y una consistencia perfecta hasta el último servicio.

** Patented (EP331375B1 and related range).



R290

El gas R290 reduce el impacto ambiental y ejerce un efecto menos agresivo en los componentes del refrigerador que otros gases tradicionales.

Mantén la seguridad de los clientes con nUV LED*, que desinfecta los recipientes garantizando productos frescos y de gran calidad en todo momento.

* en modelos específicos

Cambio para mejor, juntos

Electrolux Professional diseña no solo productos y soluciones innovadores, también procesos y conceptos.

Trabajando juntos podemos reducir los desechos y mejorar los sabores.





Trabajamos por un mundo sostenible

Colaboramos con la **Electrolux Food Foundation** para llevar la iniciativa Zero Waste - ALL TASTE a nuestros empleados en primer lugar y, a continuación, para sugerir opciones alimentarias más sostenibles a los consumidores y profesionales del sector. AIESEC, Worldchefs y la asociación global Feed the Planet también apoyan este proyecto.



Soluciones de lavandería sostenibles





Lavandería sin esfuerzo

Una ropa impecable requiere el consumo de agua, energía y detergentes. Electrolux Professional recurre a la tecnología y la innovación para crear productos de uso eficiente de los recursos con bajo impacto ambiental y mantiene a los clientes por delante en la sostenibilidad empresarial.





Innovación limpia

La Línea 6000 de Electrolux Professional es la culminación de 20 años de innovación ofreciendo soluciones de lavandería sin esfuerzo a los clientes y garantizando la sostenibilidad.





	Sostenibilidad en nuestra gama de productos de lavandería comercial	Ahorros en el uso anual de productos de Electrolux Professional
	-45% Reduce drásticamente las emisiones de CO ₂ .	500.000 toneladas Ahorro de emisiones de CO ₂
	-25% Reducción de detergente	20.000 toneladas Ahorro de detergente
	-40% Reducción de agua	20 M m³ Ahorro de agua
	-40% Reducción de energía	1,3 k GW Ahorro de energía

Eficiente y económico

El equipo de lavandería Línea 6000 reduce el coste total de explotación mientras aminora la huella ambiental a lo largo del ciclo de duración del producto, para que tu negocio sea totalmente sostenible.



Productividad extraordinaria

Puedes lavar y secar más ropa en menos tiempo.



Héroe de la sostenibilidad Gama de secadoras con bomba de calor

Las secadoras consumen la mayor cantidad de energía en la lavandería. La tecnología avanzada de Electrolux Professional en que se basa la nueva gama de bombas de calor aporta hasta un 60% de ahorro en el consumo energético sin afectar al tiempo de secado en comparación con secadoras tradicionales, por lo que reduce la huella de carbono de la lavandería sin afectar a la productividad.

Con **Adaptive Fan Control**, una innovación exclusiva que regula automáticamente la velocidad del ventilador, se consiguen mayores ahorros en energía y tiempo de secado.

**-60% de consumo
de energía**

**mismo tiempo de
secado**



Lavadoras Línea 6000, campeonas del ahorro



Ahorro en el secado



La menor retención de agua en la lavadora equivale a un ahorro anual de 3000 € en costes de secado por la reducción del consumo de energía

El sistema de dosificación inteligente garantiza la distribución del detergente de acuerdo con la cantidad real de ropa cargada. Las funciones inteligentes se encargan de que el agua se ajuste al peso de la carga.

Gama de detergentes Línea 6000: certificación de sostenibilidad



-40%
de gastos en
suministros



-25% de consumo
de detergente

Enfoque sostenible para los tejidos delicados

lagoon® Advanced Care emplea solo agua y detergentes biodegradables para limpiar tejidos delicados que, normalmente, requerirían una limpieza en seco agresiva. Protege el medio ambiente y garantiza una larga vida a los tejidos.

Ecológico y sostenible: la elección natural para la limpieza de tejidos



lagoon® es la alternativa ecológica y eficaz al percloroetileno. Es el primer sistema profesional de lavado en húmedo avalado por The Woolmark Company.

Los tejidos y fibras de todo tipo se reacondicionan y revitalizan con cada ciclo.

Hay mucho que se puede limpiar con lagoon® Advanced Care. Desde vestidos de boda hasta quimonos, esmóquines y vestidos de fiesta, mantas de lana o cortinas de viscosa. También la piel: zapatos y deportivas.





Sin productos químicos agresivos
Todos detergentes biodegradables



Al 100% de los operadores
les parece agradable
trabajar con él



Mantiene la calidad del
tejido hasta un 50% más
de tiempo en comparación
con otros sistemas.



Ahorra tiempo



Inteligente y sostenible



Veloz rentabilización de la inversión

**Mejor para el medio
ambiente, mejor para los
operadores, mejor para
los tejidos**

lagoon®

WOOL CARE
PROFESSIONAL
FABRIC CARE SYSTEM

Los programas de lana del sistema de limpieza
en húmedo lagoon® han sido homologados
por The Woolmark Company desde 2004 para
limpiar las prendas etiquetadas para solo
limpieza en seco.

Instalaciones de fabricación

Operaciones con neutralidad climática para 2030.

La sostenibilidad es un factor clave de la estrategia general y de las operaciones cotidianas.

100%*



96%*



Plantas de
Electrolux
Professional

Suecia



Suiza



Italia



 Lavandería

 Alimentación

 Bebidas

 Ljungby

 Sursee

 Vallenoncello

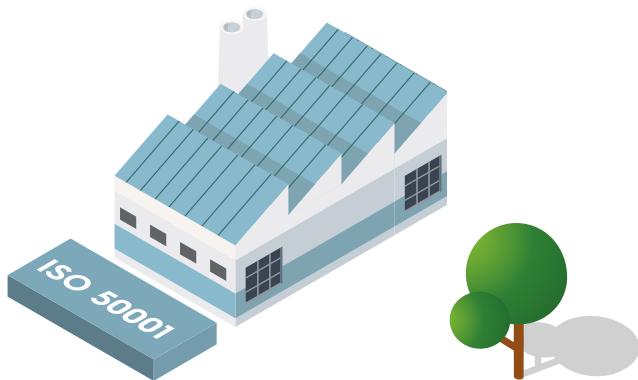
 Spilamberto

PLANTAS CON CERTIFICACIÓN ISO

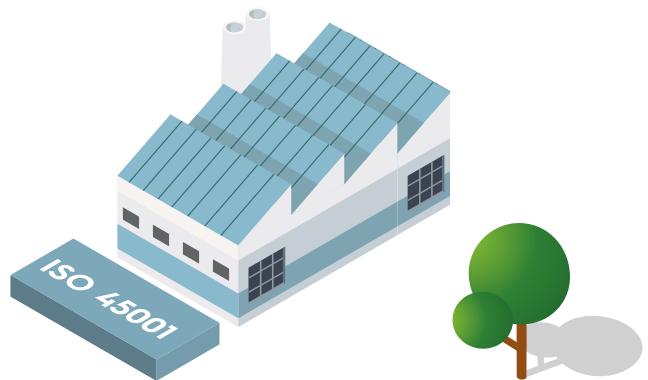
Todos nuestros centros de fabricación avanzan en sus esfuerzos por la sostenibilidad. Esto incluye el enfoque sistemático de un uso responsable de los recursos, la salud y la seguridad en el trabajo y la gestión del medio ambiente, aprovechando un conjunto consolidado de instrumentos y métodos estándar y, además, fomentando el máximo compromiso posible de nuestros empleados.

Nuestro objetivo es que toda nuestras operaciones de logística, fabricación e I+D estén certificadas por terceros de acuerdo con ISO 9001. Nuestros centros principales también tienen las certificaciones ISO 45001 e ISO 50001.

74%^{*}



74%^{*}



Francia



EE.UU.



China



Tailandia



 Troyes

 Aubusson

 Saint-Valter

 Carros

 Louisville

 Shangái

 Rayong



* Cobertura del valor de producción en 2021.

Reducción de nuestra huella de carbono

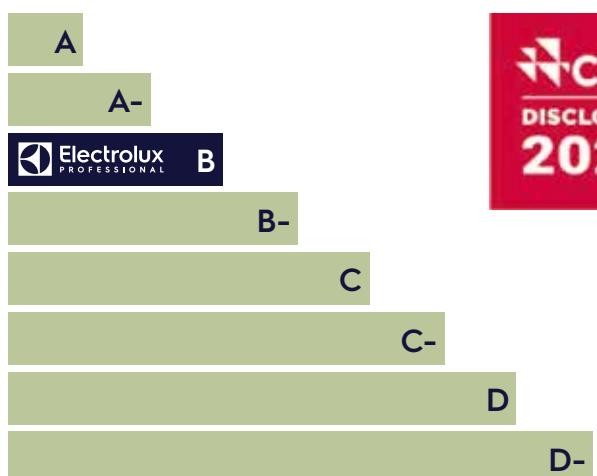
Electrolux Professional busca reducir el impacto medioambiental de sus operaciones. Esto incluye el uso responsable de materiales y productos químicos, la reducción del consumo de agua y energía y la gestión de los desechos.

Nuestra ambición climática para 2030

Conseguir la neutralidad climática de nuestras operaciones industriales para 2030

Cuestionario de CDP sobre el cambio climático en 2021

Junto a otras 13.000 compañías de todo el mundo, Electrolux Professional divulga su impacto en el cambio climático mediante CDP, una organización global sin ánimo de lucro que administra la principal plataforma de divulgación medioambiental del mundo.



Nivel de liderazgo (A)
Nivel de gestión (B)

Nivel de percepción (C)
Nivel de divulgación (D)





Nuestros objetivos climáticos para 2025

Reducción de las emisiones de CO2 alcances 1 y 2 de las emisiones de nuestras plantas industriales

>50% para 2025 (año base 2015)

Nuestro objetivo de salud y seguridad para 2025

Índice de tiempo perdido por accidentes de trabajo (LTIR, Lost Time Injury Rate) medido en función de accidentes laborales cada 200.000 horas de trabajo

<0,3





La excelencia es fundamental en todo lo que hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excellencia

pensando en el medio ambiente

- Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.



