

APILADORES MÓVILES,  
CON CALENTAMIENTO:  
DISPENSADOR DE PLATOS 2 SHE/2 SHVS  
DISPENSADOR DE CESTAS CHV  
DISPENSADOR LISO CHV/CEH  
DISPENSADOR UNIVERSAL UNI-H/UNI-H KIDS

**Traducción del manual de instrucciones original**






## Generalidades

**Copyright** Reservados todos los derechos de autor de este manual.  
Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

**Modificaciones técnicas** Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

**Documentación del producto** Este es el traducción del manual de instrucciones original.  
Dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.

**Convenciones tipográficas**

-  **Indicación importante** acerca de excepciones o casos especiales.
-  **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, subcapítulo o documento externo.
-  **Requisito** que se debe cumplir antes de llevar a cabo los pasos siguientes.
-  **Acción** o actividad que debe llevarse a cabo.

---

### Modelo del aparato XYZ

Los párrafos así identificados solo son aplicables para un modelo del aparato u opción del aparato determinados.

---

### Advertencias



#### ¡Palabra indicativa!

#### Tipo y origen del peligro

Posibles consecuencias en caso de que se ignore la advertencia.

■ Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.

---

La palabra indicativa (atención, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

**Atención** advierte de posibles lesiones o daños materiales leves.

**Advertencia** advierte de posibles lesiones graves.

**Peligro** advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

## Contenido

<b>Sobre este producto</b>	Utilización	6
	Condiciones de utilización	6
	Características del producto	6
<b>Seguridad</b>	Generalidades	9
	Sobre este producto	9
	Transporte	10
	Puesta en funcionamiento	10
	Manejo y funcionamiento	11
	Puesta fuera de servicio	15
	Limpieza y cuidados	15
	Mantenimiento	16
	Reparación	16
	Normas y directivas	16
	Identificación del producto	16
<b>Transporte</b>	Comprobar/resolver daños de transporte	17
	Artículos suministrados	17
	Desembalar	17
	Eliminar el material de embalaje	17
<b>Puesta en funcionamiento</b>	Requisitos para el funcionamiento	18
	Primera puesta en funcionamiento	18
	Dispensador de platos: Adaptar las varillas guía al diámetro de plato	19
	Comprobar la altura de salida de los objetos apilables	20
	Dispensador liso y dispensador universal: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles	22
	Ajustar la altura de salida de los objetos apilables	23
	Dispensador liso y dispensador universal: Colocar la chapa protectora de la caja de los muelles	25
	Colocar el clip de sujeción para cubierta	26
	Conectar el aparato	27
<b>Manejo y funcionamiento</b>	Presentación del aparato	28
	Elementos de manejo – Vista general	32
	Aplicaciones – Vista general	32
	Ajustar la temperatura nominal	33
	Dispensador de platos: Bloquear/desbloquear la tapa abatible	34
	Cargar el aparato	35
	Cambiar la ubicación del aparato	36
	Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas	37
	Calentar y mantener el calor de la vajilla	38
	Retirar la vajilla	38

**Información adicional  
para el uso en la  
alimentación escolar y de  
guardería**

Utilización	39
Campo de aplicación	39
Obligación de supervisión	39
Suministro de corriente	39
Uso indebido como equipo de juego	39
Uso indebido como lugar de almacenamiento	39
Peligros del uso indebido	39
Superficies calientes	39
Control de temperatura	39

**Puesta fuera de servicio**

Poner el aparato fuera de servicio	40
------------------------------------	----

**Ayuda en caso de  
problemas**

El indicador de funcionamiento no se enciende	41
El indicador de funcionamiento se ilumina, pero la vajilla no se calienta/no se mantiene caliente lo suficiente	41
El indicador de funcionamiento se ilumina, pero el interior del aparato permanece frío	41
El aparato se calienta siempre hasta la temperatura máxima, independientemente del ajuste del regulador	41
Dispensador de platos: Los platos son demasiado grandes o demasiado pequeños para el tubo de apilado	42
Corrosión en piezas de acero inoxidable	42
La carcasa del aparato está dañada	42

**Limpieza y cuidados**

Acero inoxidable	43
Intervalo de limpieza	43
Métodos de limpieza	43
Productos de limpieza	44
Limpiar el aparato	44

**Mantenimiento**

Mantener el aparato regularmente	46
Controlar los frenos de las ruedas bloqueados	46
Dispensador de platos: Controlar la junta de la tapa abatible	46
Dispensador de platos: Cuidar la junta de la tapa abatible	46
Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica	46
Comprobar el cable de conexión y la clavija de red	46

**Reparación**

Personas autorizadas	47
Descripción de defectos	47
Sustituir componentes	47
Piezas de recambio	47
Dirección	48

<b>Gestión de residuos</b>	Eliminar el aparato	48
<b>Datos técnicos</b>	Datos generales	49
	Datos eléctricos	50
	Medio ambiente	51
<b>Datos de pedido</b>	Dispensador de platos 2 SHE 21-26	52
	Dispensador de platos 2 SHE 26-31	52
	Dispensador de platos 2 SHVS 26	52
	Dispensador de cestas CHV 53/53	52
	Dispensador de cestas CHV 66/54	52
	Dispensador liso CHV 58/58	52
	Dispensador liso CEH 65/45	52
	Dispensador universal UNI-H 59/29	52
	Dispensador universal UNI-H 59/29 Kids	52
	Dispensador universal UNI-H 58/58	52
	Manual de instrucciones	52
<b>Accesorios</b>	Platos con núcleo de cera para la acumulación de calor	53
	Cubierta	53
	Cestas para el dispensador de cestas	53
	Paño de limpieza de microfibras B.PRO	53
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel	53
<b>Normas, directivas, reglamentos, prescripciones</b>	Normas	54
	Directivas para la identificación CE/declaración de conformidad UE	54
	Reglamentos, prescripciones	54

## Sobre este producto

**Utilización** Los apiladores móviles con calentamiento están fabricados para las siguientes utilidades:

- Conservación/almacenamiento de vajilla seca
- Preparación/distribución de vajilla
- Calentamiento y mantenimiento de calor de la vajilla seca

Los aparatos no deben utilizarse para secar vajillas.

Los aparatos no deben utilizarse para calentar una habitación.

Los aparatos no deben utilizarse para guardar, calentar o almacenar alimentos.

Los aparatos no deben utilizarse para el transporte o el almacenamiento de sustancias/líquidos peligrosos o tóxicos.

El transporte de personas con o encima del aparato y en sus componentes está prohibido.

El aparato no debe utilizarse como "sustituto de una escalera" o como estructura para trepar (niños) (peligro de vuelco).

Los apiladores móviles con calentamiento son especialmente apropiados para su uso en la restauración social (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en la hostelería y gastronomía (banquetes, servicio de fiestas) y en los comedores de empresa y escolares.

**Condiciones de utilización** **Entorno**

El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre +15 °C y +38 °C y con una humedad del aire normal (sin condensación) en espacios cerrados.

El aparato ha sido desarrollado para un uso hasta 2000 m sobre el nivel del mar.

### Instrucciones a terceras personas

Si el aparato se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles peligros que conlleva su uso.

### Características del producto

#### Generalidades

Los apiladores móviles con calentamiento están contruidos en acero inoxidable.

La superficie de acero inoxidable está cepillada.

Todos los apiladores móviles con calentamiento están recubiertos de una carcasa.

#### Manejo y funcionamiento

Los objetos apilables se apilan sobre una plataforma de apilado. La altura de distribución de la plataforma de apilado se puede ajustar enganando o desenganando muelles.

Los aparatos están equipados con cuatro ruedas directrices, dos de ellas con frenos de las ruedas bloqueados.

Un mango de seguridad permite el desplazamiento sencillo del aparato.

Los protectores de esquina robustos evitan que se produzcan daños.

Los dispensadores de platos SHE están equipados con una calefacción estática, todos los demás apiladores disponen de calentamiento por circulación de aire.

La regulación de temperatura se basa en un termostato de tubo capilar.

La temperatura nominal deseada en el aparato se puede ajustar de forma progresiva mediante un regulador giratorio debajo del mango (excepción: dispensador de platos 2 SHVS 26).

La posición máxima "10" corresponde a una temperatura de aprox. 110 °C.

El dispensador de platos 2 SHVS 26 tiene preajustada de manera fija una temperatura nominal de aprox. 140 °C.

El aparato dispone de un interruptor de encendido/apagado.

Una protección contra sobrecargas impide el calentamiento excesivo del aparato.

---

#### **Dispensador de platos 2 SHE**

El dispensador de platos está equipado con una plataforma de apilado con forma de cesta metálica.

El dispensador de platos se puede utilizar con platos de menú con diámetros comprendidos entre 210 y 260 mm o bien, 260 y 310 mm.

Las varillas guía en el tubo de apilado se pueden adaptar al diámetro de plato (tres rangos de ajuste para platos pequeños, medianos y grandes).

El dispensador de platos está disponible de forma opcional con un bloqueo de tapa.

---

---

#### **Dispensador de platos 2 SHVS**

El dispensador de platos está equipado con una plataforma de apilado con forma de cesta metálica.

El dispensador de platos, que está equipado con 2 calentamientos por circulación de aire, solo está diseñado para calentar platos con núcleo de cera.

El dispensador de platos se puede utilizar con platos con núcleo de cera con un diámetro de 260 mm.

Las tapas de metal del dispensador de platos se pueden bloquear.

---

---

#### **Dispensador de cestas**

El dispensador de cestas está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

El dispensador de cestas está construido para apilar las cestas que se llenan con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos).

El dispensador de cestas se puede cargar con cestas de 75 y 115 mm de altura.

Con una altura de cestas de 75 mm se pueden apilar 9 cestas unas encima de las otras y con una altura de cestas 115 mm de altura se pueden apilar 6 cestas.

---

---

#### **Dispensador liso**

El dispensador liso está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

La plataforma de apilado se puede cargar directamente con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos) y/o jarras.

El dispensador liso dispone de un revestimiento interior que evita que se atasque la vajilla.

---

---

**Dispensador liso CEH**

El dispensador liso está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

El dispensador liso está equipado con dos dispositivos de calentamiento por circulación de aire.

La plataforma de apilado se puede cargar directamente con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos) y/o jarras.

El dispensador liso dispone de un revestimiento interior que evita que se atasque la vajilla.

La tapa de metal aislada del dispensador liso permite un calentamiento energéticamente eficiente del interior.

---

---

**Dispensador universal**

El dispensador universal está equipado con una plataforma de apilado de acero inoxidable.

La plataforma de apilado se puede cargar directamente con vajilla (tazas, platos, fuentes y cuencos).

La plataforma de apilado se puede dividir en diferentes espacios con la ayuda de las varillas guía.

El dispensador universal dispone de un revestimiento interior que evita que se atasque la vajilla.

---

Los aparatos con la denominación «Kids» tienen una altura reducida.

**Limpieza**

La plataforma de apilado puede desmontarse para realizar una limpieza a fondo.



## Seguridad

### Generalidades

El aparato se ha construido siguiendo el estado actual de la técnica.

Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales.

Las indicaciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

### Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad incluidas en este capítulo.

El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

### Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) que se incluyen en el texto.

### Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento del aparato. El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual. Este manual de instrucciones se debe guardar de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

### Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para realizar trabajos de limpieza, para la realización de trabajos de mantenimiento y para la sustitución de piezas.

Conserve la clavija de red y/o el enchufe del aparato en un lugar adecuado durante la realización de los trabajos y protéjalos de la humedad, de posibles daños y de la suciedad.

### Sobre este producto

#### Utilización

El aparato solo se puede utilizar para las utilizaciones previstas.

El comprador será responsable de la utilización correcta y conforme a las normas de este aparato.

#### Condiciones de utilización

Utilizar el aparato solo en las condiciones ambientales permitidas. Los usuarios del aparato deben ser instruidos en el manejo del mismo y deben entender el manual de instrucciones.



**¡Atención!**

#### **Daños personales o materiales**

Si se almacenan sustancias o recipientes explosivos en el aparato y éste se pone en funcionamiento, pueden producirse explosiones y, como consecuencia, daños personales y materiales.

- En este aparato no se deben almacenar sustancias explosivas, p. ej. recipientes de aerosoles con gas propelente inflamable.
-

**Transporte Posición de transporte erguida**

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

**Transporte en camión o camioneta de reparto**

El aparato solo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que cuenten con una rampa de carga. La rampa de carga no debe exceder 15° de ángulo de inclinación.

El aparato solo debe transportarse con los frenos de las ruedas bloqueados sueltos.

Asegure el aparato contra deslizamientos. No es admisible solo un seguro de transporte mediante los frenos de las ruedas bloqueados.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.

Utilice barras de seguridad almohadilladas.

**Plásticos protectores**

Al desembalar el aparato, retire los posibles plásticos protectores.

De lo contrario, existe peligro de incendio.

**Puesta en funcionamiento Ajuste de las varillas guía****Dispensador de platos 2 SHE**

Las varillas guía deben estar correctamente ajustadas al tamaño de los platos utilizados.

De lo contrario, existe el peligro de que los platos se deslicen entre las varillas guía y atasquen la plataforma de apilado. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta.

En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

El interior del aparato se calienta durante el funcionamiento del sistema de calefacción.

Antes de realizar el ajuste de las varillas guía debe asegurarse de que el interior del aparato se ha enfriado. Si se modifica el ajuste de las varillas guía, debe girarse la plataforma de apilado sobre el eje vertical para que se mueva dentro de las varillas guía sin holgura.

De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque.

La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta.

En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

**Altura de salida de los objetos apilables**

La altura de salida de los objetos apilables debe adaptarse en la puesta en funcionamiento de acuerdo con las necesidades actuales. Si la plataforma de apilado se ha ajustado demasiado alta, existe el peligro de que los objetos apilables vuelquen.

El vuelco de objetos apilables puede provocar lesiones. Si la plataforma de apilado está ajustada demasiado baja, los dedos o las manos pueden resultar aplastados al introducirlos dentro del aparato.

El interior del aparato se calienta durante el funcionamiento del sistema de calefacción.

Antes de ajustar la altura de salida de los objetos apilables es imprescindible asegurarse de que el interior del aparato se ha enfriado.

Los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica.

De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque.

La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta.

En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

### **Ubicación**

No sitúe el aparato junto a aparatos con un fuerte desarrollo de vapor (p. ej. lavavajillas).

El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

### **Puesta en funcionamiento después del almacenamiento**

En caso de que traslade el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará sobre la superficie y en el interior del aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar el peligro de un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato solo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la sala en la que se vaya a utilizar.

### **Conexión a la red**

La tensión de red y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben coincidir con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o la clavija de red están dañados.

Desenchufe o enchufe la clavija de red sólo cuando el aparato esté apagado.

De lo contrario puede dañarse el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.

Para desenchufar la clavija de red, sujete y tire siempre de la carcasa de la clavija de red.

## **Manejo y funcionamiento**

### **Generalidades**

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los peligros ligados a la utilización de este aparato.

El aparato debe ser utilizado únicamente por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales no tengan ninguna limitación relevante para el manejo del aparato.

Utilice únicamente el aparato si se encuentra en perfecto estado.



Si el aparato sufre daños, asegúrese de que no se utiliza por descuido.

Solicite inmediatamente la reparación a través de un servicio de mantenimiento autorizado.

↳ Capítulo „Reparación“

### Placas indicativas

En el aparato se encuentra la siguiente placa indicativa:

Placa indicativa	Significado – Lugar de colocación
	"Advertencia de superficie caliente" según la norma DIN 4844-2
	"Cestas de plástico solo hasta la posición 8" Si se carga el aparato con cestas de plástico, el regulador giratorio debe ajustarse como máximo en el nivel "8".

Cambie de inmediato las placas indicativas que no se puedan leer, que estén dañadas o que ya no estén disponibles.

### Altura de salida de los objetos apilables

Si es necesario, se debe adaptar la altura de salida de los objetos apilables que se ajustó durante la puesta en funcionamiento. Si la plataforma de apilado se ha ajustado demasiado alta, existe el peligro de que los objetos apilables vuelquen.

El vuelco de objetos apilables puede provocar lesiones. Si la plataforma de apilado está ajustada demasiado baja, los dedos o las manos pueden resultar aplastados al introducirlos dentro del aparato. El interior del aparato se calienta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. Antes de ajustar la altura de salida de los objetos apilables es imprescindible asegurarse de que el interior del aparato se ha enfriado.

Los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se deben enganchar y desenganchar de manera simétrica. De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves. Los muelles deben engancharse de manera que el principio del muelle no señale hacia el centro del tubo.

### Orientación de la plataforma de apilado

#### Dispensador de platos

La plataforma de apilado solo se debe introducir en el tubo de apilado con el lado abierto hacia abajo. De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque durante la carga del apilador. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves. Además existe el peligro de que los dedos queden atrapados y resulten aplastados si la plataforma de apilado se orienta de forma incorrecta.

Si se modifica el ajuste de las varillas guía, debe girarse la plataforma de apilado sobre el eje vertical para que se mueva dentro de las varillas guía sin holgura. De lo contrario, existe el peligro de que la plataforma de apilado se atasque. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

**Carga**

No utilice vajilla de plástico en el aparato. El aparato y/o la vajilla de plástico podrían resultar dañados.

La superficie de la plataforma debe cargarse de manera uniforme en todo momento para evitar que la plataforma se atasque y que la mercancía apilada se vuelque.

---

**Dispensador de platos**

En los dispensadores de platos se pueden introducir solamente platos que no sean menores que el diámetro mínimo para el que está diseñado el dispensador de platos (210 mm o 260 mm). De lo contrario, existe el peligro de que los platos se deslicen entre las varillas guía y atasquen la plataforma de apilado. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta.

En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

Existe el mismo peligro si no se adaptan las varillas guía al diámetro de los platos apilados actuales. Por esta razón, en el caso de los dispensadores de platos diseñados para tamaños de platos variables, las varillas guía se deben adaptar al nuevo tamaño del plato cada vez que se cambie el diámetro de plato.

En el dispensador de platos no se pueden apilar platos de línea cuadrada.

En el dispensador de platos 2 SHVS 26 solo se deben apilar platos con núcleo de cera.

Si se cargan platos de porcelana, existe el peligro de dañar los platos debido al tope provisto en el lado interior de la tapa.

---

**Dispensador de cestas**

La plataforma de apilado solo se puede cargar con cestas, en ningún caso directamente con vajilla. En caso de carga con vajilla, existe el peligro de que los objetos apilables atasquen la plataforma de apilado.

La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves. Las cestas se deben llenar de tal modo que los objetos apilables no rebasen el borde superior de la cesta. De lo contrario, existe el peligro de que los objetos apilables que rebasan el borde de la cesta atasquen la plataforma de apilado.

La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

Si se carga el aparato con cestas de plástico, el regulador giratorio debe ajustarse como máximo en el nivel "8". De lo contrario, las cestas de plástico podrían resultar dañadas.

---

**Capacidades de carga**

El aparato se debe cargar como máximo con la cantidad de vajilla indicada en los datos técnicos, sin superar el límite máximo de peso de la carga.

De lo contrario, existe el peligro de que el aparato o los objetos apilables vuelquen y/o resulten dañados. Si el aparato o los objetos apilables vuelcan, podrían producirse lesiones.

**Cubiertas**

Si se calienta el aparato sin cubierta durante un tiempo prolongado se producirán importantes pérdidas de calor.

Cubra el aparato siempre con la cubierta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. La cubierta solo deberá retirarse brevemente para introducir o extraer la vajilla.

**Piezas del aparato y objetos calientes**

La parte superior del aparato, el interior del aparato y los objetos contenidos en el aparato (vajilla) se calientan durante el funcionamiento (hasta aprox. +110 °C, en el 2 SHVS 26 hasta aprox. +140 °C) y pueden ocasionar quemaduras.

No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).

Un aparato con el tipo de denominación Kids calienta el interior del aparato a 44 °C. De esta manera, se evita que se alcance una temperatura crítica en el exterior del aparato que, en caso de contacto prolongado, podría provocar quemaduras.

**Acceso a la regulación de temperatura**

Si el aparato es accesible sin supervisión para los clientes, es necesario colocar el aparato de tal manera que la regulación de temperatura no pueda ser desajustada por personas no autorizadas.

Por ejemplo, el lado del aparato con la regulación de temperatura puede colocarse contra una pared.

**Frenos de las ruedas bloqueados**

Asegure siempre el aparato con ayuda de frenos de las ruedas bloqueados para evitar su movimiento incontrolado. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

**Cambio de la ubicación**

Antes de cada cambio de ubicación, desenchufe la clavija de red. De lo contrario, el cable de conexión a red o la base de enchufe de red en el lugar de instalación pueden resultar dañados.

No tire nunca del aparato, empujelo.

Empuje siempre el aparato con las dos manos en la barra del mango. En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo en caso de que se maneje con una sola mano. Tenga cuidado de no pillarse las manos entre el aparato y las paredes u otros objetos (p. ej. armarios) (peligro de aplastamiento).

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el peligro de que éstas sufran desperfectos:

- No mueva el aparato con los frenos de las ruedas bloqueados
- Evite que el aparato reciba golpes
- Arrastrar el aparato con cuidado (sin un impulso fuerte) por umbrales o escalones.

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, será necesario, además de bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, asegurarlo con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej. calzándolo).

El aparato está de pie y seguro contra vuelco hasta una inclinación de 15°.

Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de < 15°.

El aparato puede desplazarse lateralmente al empujarlo sobre una superficie inclinada.

A la hora de empujar el aparato por rampas y huecos, serán necesarias 2 personas (una en cada lado del aparato).

#### **Puesta fuera de servicio**

##### **Extracción de la clavija de red**

Enchufar o desenchufar la clavija de red solo con el aparato desconectado, de lo contrario se puede dañar el sistema eléctrico del aparato y la base de enchufe de red.

Para desenchufar la clavija de red, agárrela siempre por la carcasa de la clavija de red.

#### **Limpieza y cuidados**

##### **Clavija de red**

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo y extraiga la clavija de red. La entrada de agua en el aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

##### **Higiene**

Se deben cumplir las prescripciones del reglamento (CE) n.º 852/2004, así como las disposiciones nacionales sobre higiene de cada país.

##### **Intervalo de limpieza**

Limpie el exterior del aparato tras cada uso y el interior del aparato cuando sea necesario.

##### **Método de limpieza**

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.

##### **Generalidades sobre los productos de limpieza**

No se deben emplear piezas de metal para la limpieza. Las piezas de metal pueden dañar el aparato y/o provocar corrosión.

No utilice ningún objeto punzante ni afilado para la limpieza. Estos pueden dañar el aparato.

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

##### **Productos de limpieza para piezas de plástico**

No utilice productos abrasivos. Los productos abrasivos rayan la superficie.

No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza ni productos que contengan los siguientes ingredientes (¡daños materiales!):

- Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
- Acetona
- Gasolina de lavado
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

**Piezas del aparato y objetos calientes**

La parte superior del aparato, el interior del aparato y todos los objetos dentro del mismo (vajilla) se calientan durante el funcionamiento (¡peligro de quemaduras!).

Deje que el aparato se enfríe durante al menos 20 minutos antes de comenzar las labores de limpieza.

**Mantenimiento****Comprobación periódica de la seguridad eléctrica**

Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0701-0702.

**Cable de conexión y clavija de red**

Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

**Frenos de las ruedas bloqueados**

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de las ruedas bloqueados.

En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).

➞ Capítulo „Reparación“.

**Reparación****Personas autorizadas**

El aparato deberá repararse exclusivamente por los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio formado por B.PRO
- Servicio técnico externo formado por B.PRO
- Servicio técnico de B.PRO

Si las reparaciones las realizan otras personas, se perderá el derecho a garantía.

**Normas y directivas**

Observe las normas y directivas, así como las disposiciones de seguridad vigentes.

El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

**Identificación del producto**

El aparato dispone de una placa identificativa. Si se retira la placa identificativa se perderá el derecho a garantía.



## Transporte

### Comprobar/resolver daños de transporte

- ☞ Inmediatamente después de haberse efectuado el suministro, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).
- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a B.PRO.
  - o bien –
  - No acepte el aparato, y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.
- ☞ Con este procedimiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el transporte del aparato y que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

### Artículos suministrados

Los artículos suministrados incluidos de forma estándar son los siguientes:

- Apilador móvil, con calentamiento
- Accesorios (p. ej. cestas)
- Manual de instrucciones

La cantidad exacta de artículos suministrados y el modelo del aparato aparecen en los albaranes de entrega.

### Desembalar

- Abra el embalaje de transporte por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre o corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Si el aparato dispone de plástico protector, retírelo.

### Eliminar el material de embalaje

- ☞ Los materiales de embalaje están fabricados con materiales reciclables.
- Recicle el material de embalaje correctamente y de forma respetuosa con el medio ambiente según las especificaciones legales vigentes correspondientes.

## Puesta en funcionamiento

### Requisitos para el funcionamiento

- ✓ El aparato ha adoptado la temperatura ambiente
- ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Retire el plástico protector completamente

### Primera puesta en funcionamiento

#### Caliente el aparato vacío por primera vez

- ☞ En la primera puesta en funcionamiento, el material aislante que se está calentando puede provocar una generación ligera de humo y de olor desagradable.  
Por esta razón, B.PRO recomienda calentar el aparato vacío durante aprox. 2 horas antes de la primera utilización.

- ✓ El aparato está apagado



#### ¡Atención!

#### Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato

Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.

- 
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato ni en la parte superior del aparato.
  - Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
  - Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.  
Se ilumina el indicador de funcionamiento.
  - Coloque el regulador giratorio, si se encuentra disponible, en el nivel máximo.
  - Caliente el aparato durante aprox. 2 horas.
  - Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.  
Se apaga el indicador de funcionamiento.
  - Limpie el aparato después de enfriarse.
- ☞ Capítulo „Limpieza y cuidados“

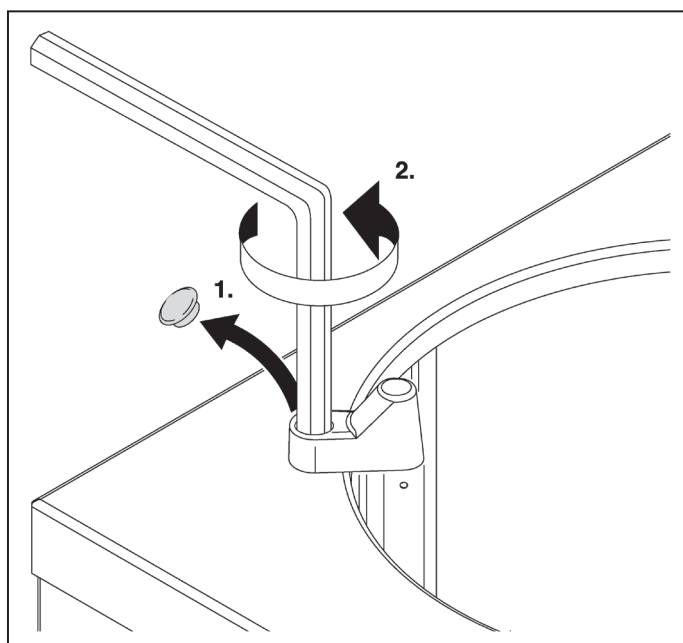
**Dispensador de platos:**  
**Adaptar las varillas guía al**  
**diámetro de plato**

**Dispensador de platos 2 SHE**

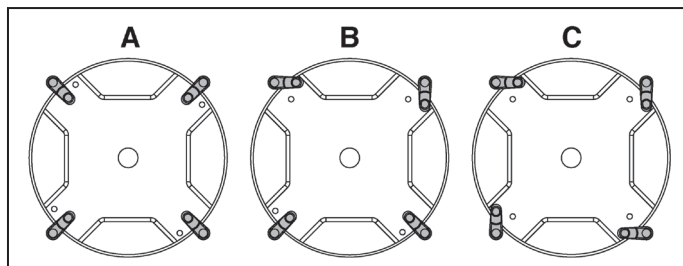
❗ Las varillas guía de los dispensadores de platos se pueden ajustar en tres diámetros de plato (diámetro de plato pequeño, mediano y grande).

B.PRO recomienda que compruebe con los platos utilizados, cuál es el rango de ajuste más adecuado.

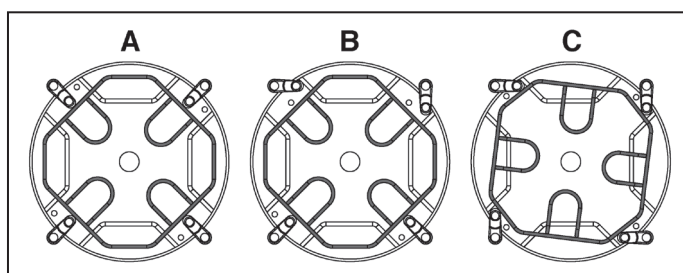
- ✓ Llave Allen, ancho de llave 5
- Asegúrese de que el interior del aparato se ha enfriado.
- Extraiga la plataforma de apilado del apilador.
- Retire los tapones de las cuatro varillas guía utilizando un objeto plano (1.).
- Afloje los tornillos de fijación y desenróquelos ligeramente (2.).



- Levante las varillas guía.
- Gire las varillas guía como se muestra a continuación e introdúzcalas en los correspondientes agujeros guía situados en la base del aparato:
  - A: diámetro de plato pequeño
  - B: diámetro de plato mediano
  - C: diámetro de plato grande



- Apriete los tornillos de fijación.
- Inserte los tapones.
- Coloque la plataforma de apilado de acuerdo con el ajuste de las varillas guía, tal y como se indica a continuación:
  - A: diámetro de plato pequeño
  - B: diámetro de plato mediano
  - C: diámetro de plato grande



#### Comprobar la altura de salida de los objetos apilables

- ❗ La altura de salida de los objetos apilables en la plataforma de apilado se regula mediante muelles, con los que se cuelga la plataforma de apilado en la parte superior de la carcasa del aparato.
- ❗ En caso necesario se pueden enganchar o desenganchar los muelles individualmente para adaptar la altura de salida de los objetos apilables.
- ❗ El aparato se suministra de fábrica con todos los muelles enganchados (no el caso del 2 SHVS 26). B.PRO recomienda probar la altura de salida de los objetos apilables con este ajuste de los muelles y modificarlo si es necesario.

☞ Si más adelante desea apilar en el aparato otros objetos apilables, de manera que sea necesario modificar la altura de salida de los objetos apilables, deberán volver a engancharse los muelles desenganchados o desengancharse más muelles.

#### Dispensador de platos

- ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si sobresalen aproximadamente 4 o 5 platos por encima del borde superior de la carcasa.
- Coloque 11 platos en la plataforma de apilado.
- Si sobresalen más o menos de 4 a 5 platos por encima del borde superior de la carcasa, retire todos los platos y modifique el ajuste de los muelles.
- ☞ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
- Vuelva a probar la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
- Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que se obtenga el ajuste correcto.

---

**Dispensador de cestas**

- ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si la cesta superior sobresale de 2 a 3 cm por encima del borde superior de la carcasa.
  - Coloque 2 cestas cargadas sobre la plataforma de apilado.
  - Si la cesta superior sobresale más o menos de 2 a 3 cm por encima del borde superior de la carcasa, retire todas las cestas y modifique el ajuste de los muelles.
  - ☞ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
  - Vuelva a probar la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
  - Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que se obtenga el ajuste correcto.
- 

---

**Dispensador liso, dispensador universal**

- ☞ La altura de salida de los objetos apilables está correctamente ajustada si los objetos apilables superior sobresalen de 4 a 5 cm por encima del borde superior de la carcasa.
- 

**¡Advertencia!****Plataforma de apilado atascada**

Si se realiza la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables cuando la chapa protectora la caja de los muelles está desmontada, los objetos apilables pueden resbalar hasta la caja de los muelles y la plataforma de apilado se puede atascar. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.

- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables siempre con la chapa protectora la caja de los muelles atornillada.
- 
- Coloque la cantidad normal de objetos apilables sobre la plataforma de apilado.
  - Si los objetos apilables sobresalen más o menos de 4 a 5 cm por encima del borde superior de la carcasa, extraiga los objetos apilables, retire la chapa protectora la caja de los muelles y modifique el ajuste de los muelles.
  - ☞ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
  - ☞ Subcapítulo „Ajustar la altura de salida de los objetos apilables“
  - Coloque la chapa protectora de la caja de los muelles y pruebe de nuevo la altura de salida de los objetos apilables después de cambiar el ajuste de los muelles.
  - ☞ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal: Colocar la chapa protectora de la caja de los muelles“
  - Repita la modificación del ajuste de los muelles y la comprobación de la altura de salida de los objetos apilables hasta que se obtenga el ajuste correcto.
-

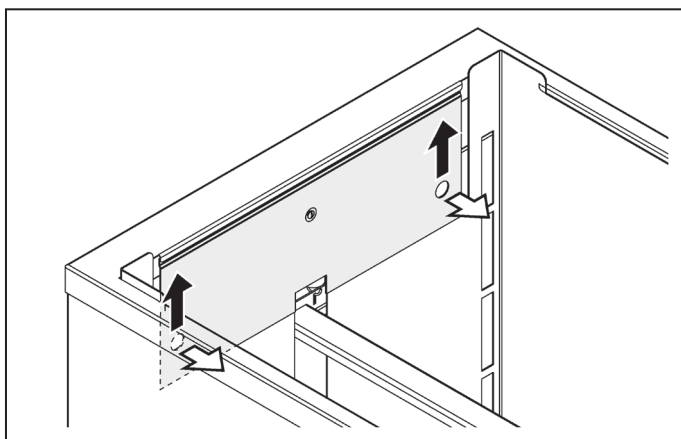
**Dispensador liso y  
dispensador universal:  
Retirar la chapa  
protectora  
de la caja de los muelles**

☞ En los dispensadores de platos y los dispensadores de cestas se puede acceder directamente a los muelles (después de retirar la plataforma de apilado).

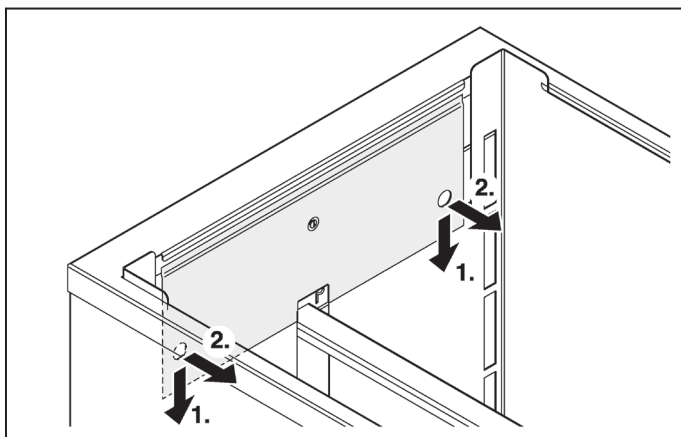
**Dispensador liso, dispensador universal**

① En el dispensador liso y el dispensador universal, los muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables se encuentran detrás de una chapa protectora sujeta a la carcasa del aparato por medio de un tornillo.

- ✓ Destornillador de estrella
- Asegúrese de que el interior del aparato se ha enfriado.
- Extraiga la plataforma de apilado del apilador.
- Afloje y retire el tornillo de fijación de la chapa protectora.
- Sujete la chapa protectora por los agujeros de agarre y desplácela hacia arriba hasta que se desencaje por la parte inferior de la guía.



- Sujete la chapa protectora por los agujeros de agarre y desplácela hacia abajo (1.) y extráigala hacia delante en la parte inferior (2.).



**Ajustar la altura de salida de los objetos apilables**

- ❶ Para adaptar la altura de salida de los objetos apilables se engancharán o desengancharán muelles individualmente.
- ❶ El aparato se suministra de fábrica con todos los muelles enganchados (no el caso del 2 SHVS 26).
- ☞ Para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables será aplicable:
  - Los muelles se deben enganchar y desenganchar de forma simétrica.
  - Los muelles se deben enganchar desde dentro hacia fuera; es decir, al desenganchar los muelles hay que comenzar por los centrales.

**¡Atención!****Principio afilado del muelle**

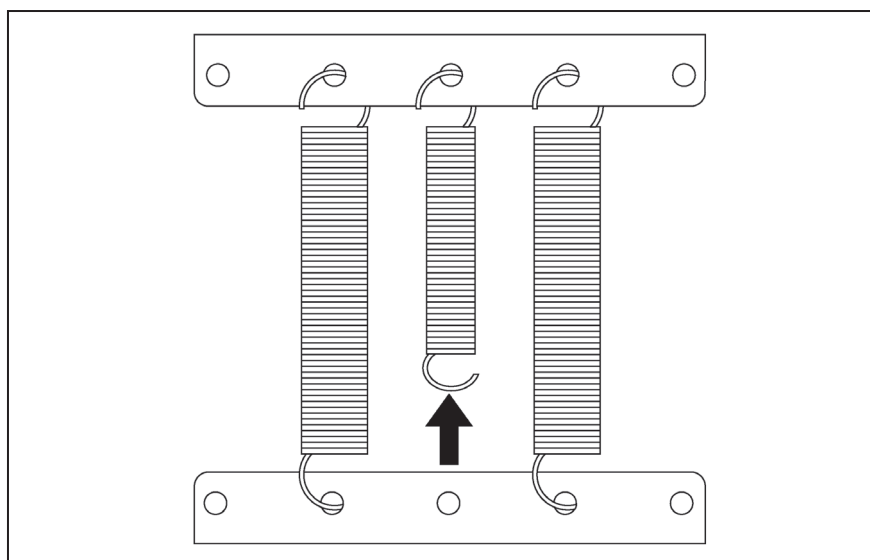
El principio afilado del muelle puede causar lesiones en el brazo, la mano y los dedos en caso de montaje incorrecto.

- Al enganchar el muelle debe asegurarse que el principio del muelle en los dos lados no señale hacia el centro del tubo.

- ☞ Si más adelante desea apilar en el aparato otros objetos apilables, de manera que sea necesario modificar la altura de salida de los objetos apilables, deberán volver a engancharse los muelles desenganchados o desengancharse más muelles.

**Dispensador de platos**

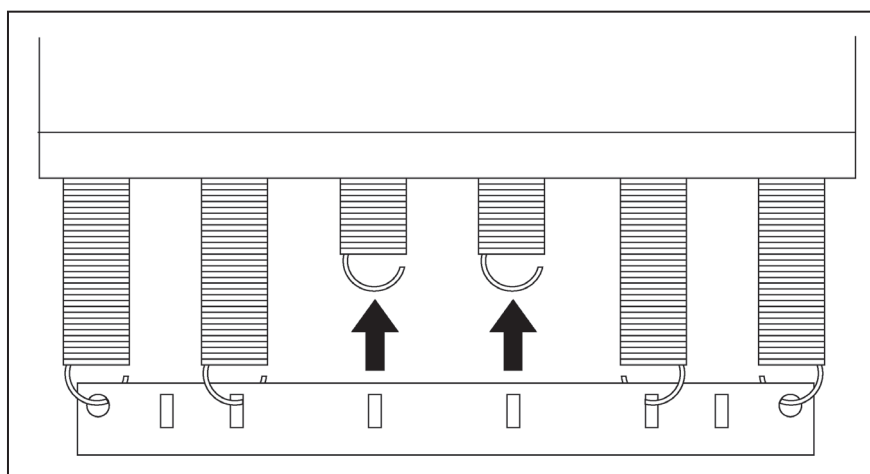
- Asegúrese de que el interior del aparato se ha enfriado.
- Retire la plataforma de apilado.
- En dos lados de ajuste enfrentados, desenganche uno de los muelles interiores de la sujeción inferior.



- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables y, en caso necesario, desenganche uno de los muelles interiores en los otros dos lados de ajuste enfrentados.

**Dispensador de cestas, dispensador liso, dispensador universal**

- Asegúrese de que el interior del aparato se ha enfriado.
- Retire la plataforma de apilado.
- Dispensador liso y dispensador universal: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles.
- ↳ Subcapítulo „Dispensador liso y dispensador universal: Retirar la chapa protectora de la caja de los muelles“
- Desenganche 1 o 2 muelles centrales de la sujeción inferior en ambos lados del aparato.



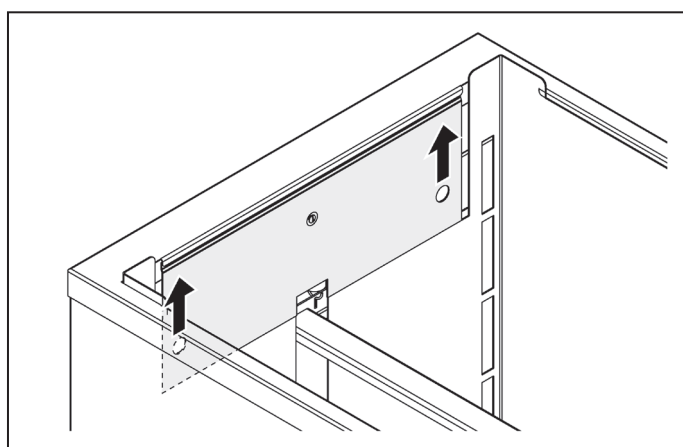
- Compruebe la altura de salida de los objetos apilables y, en caso necesario, siga desenganchando muelles en ambos lados.



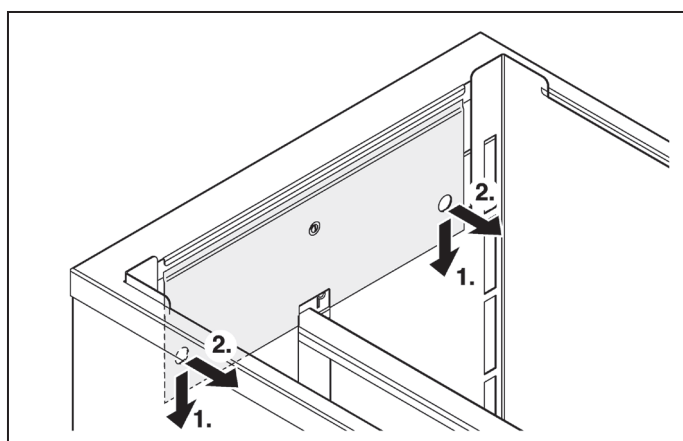
**Dispensador liso y  
dispensador universal:  
Colocar la chapa  
protectora  
de la caja de los muelles**

**Dispensador liso, dispensador universal**

- ✓ La altura de salida de los objetos apilables se ha comprobado y se ha ajustado correctamente
- ✓ La plataforma de apilado no se encuentra en el tubo de apilado
- ✓ Destornillador de estrella
- Inserte la chapa protectora y sujétela por los agujeros de agarre para desplazarla hacia arriba al tope.



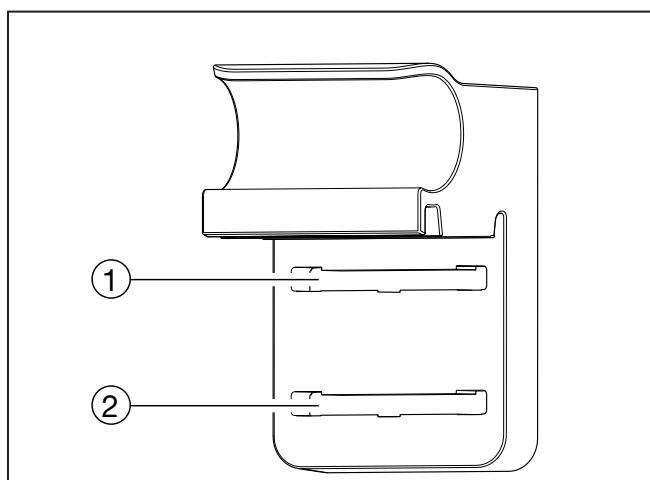
- Presione la chapa protectora por la parte inferior contra la carcasa y manténgala presionada (1.).
- Sujete la chapa protectora por los agujeros de agarre y desplácela hacia abajo hasta que se encaje en la guía (2.).



- Inserte el tornillo de fijación y apriételo.
- Coloque la plataforma de apilado en el tubo de apilado.

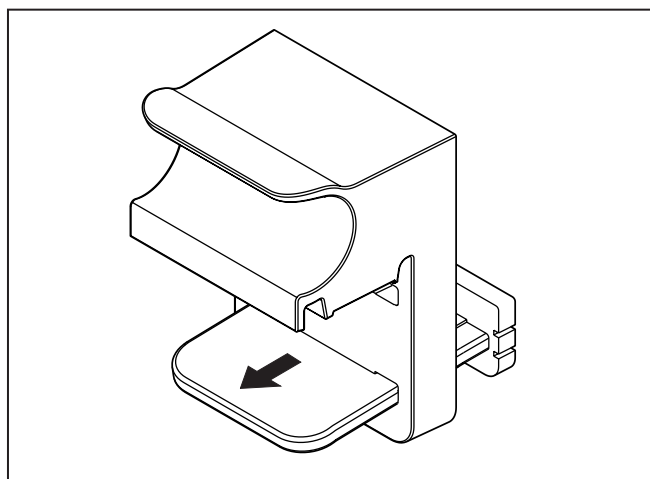
**Colocar el clip de sujeción para cubierta****Dispensador de platos 2 SHE****Ensamblar el clip de sujeción**

☞ En función de la posición de la lengüeta de sujeción, el clip de sujeción sirve para el alojamiento de dos cubiertas de PC o de una cubierta de PPE.



- (1) Posición para el alojamiento de cubiertas de PC
- (2) Posición para el alojamiento de cubiertas de PPE

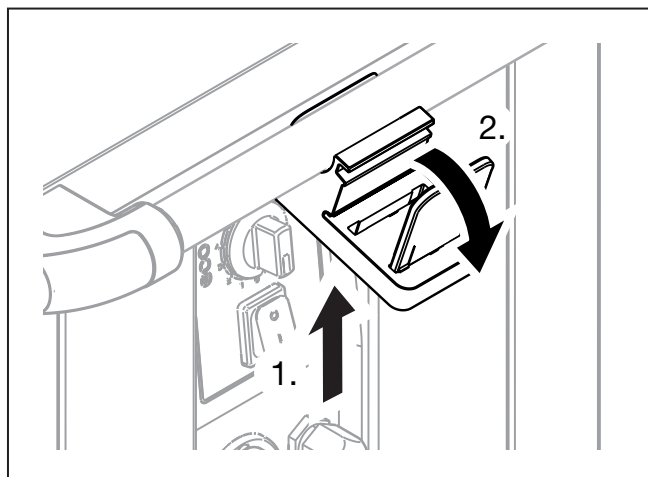
► Inserte la lengüeta de sujeción desde atrás en el alojamiento deseado hasta el tope.



La lengüeta de sujeción encaja de manera palpable en el cuerpo base del clip de sujeción.

**Colocar el clip de sujeción**

- Desplace el clip de sujeción desde abajo por la barra del mango (1.) hasta que encaje.



- Gire el clip de sujeción hacia abajo hasta el tope (2.).

**Conectar el aparato**

- ✓ Aparato desconectado

**¡Atención!****Daños materiales en el sistema eléctrico del aparato**

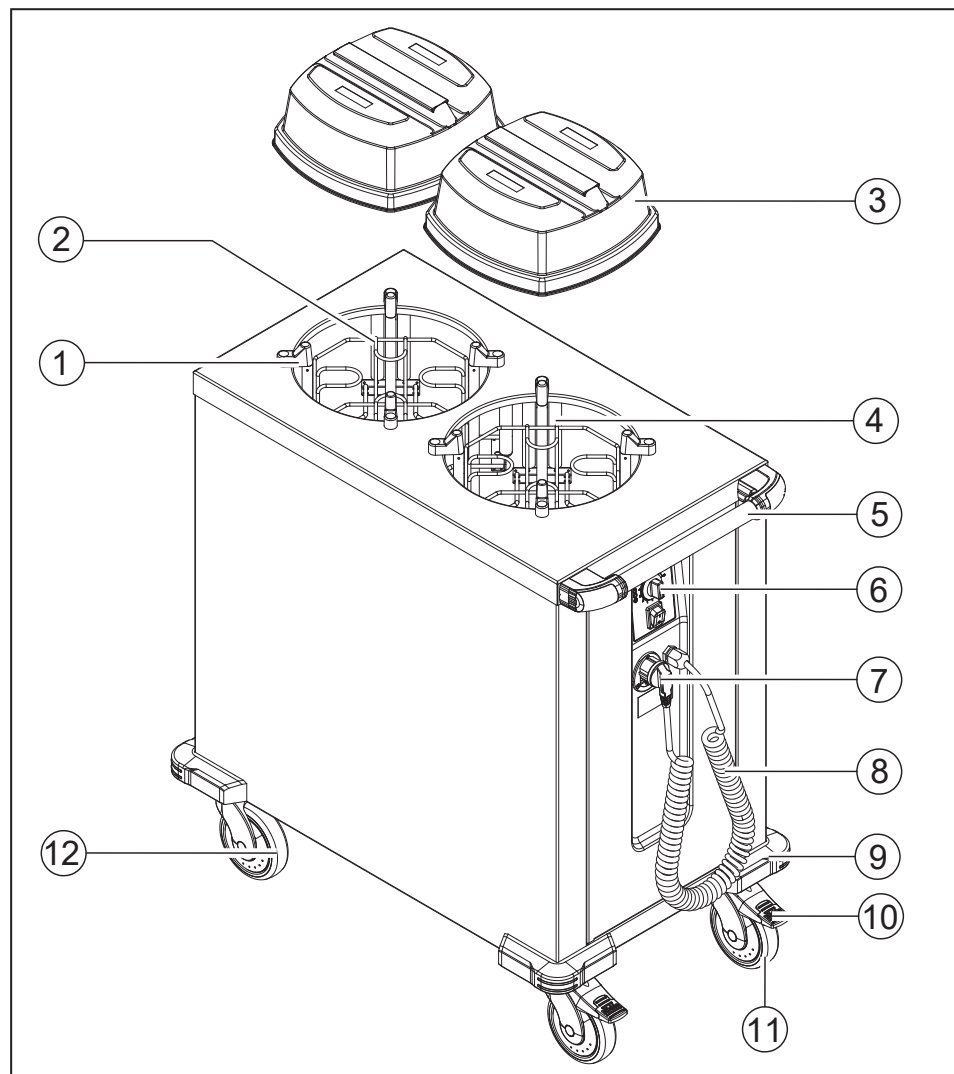
Si el aparato no está preparado para la tensión de red o frecuencia de red existentes puede dañarse el sistema eléctrico del aparato.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de red y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes de la base de enchufe de red.
- Asegúrese de que no quedan plásticos protectores ni dentro ni fuera del aparato.
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

## Manejo y funcionamiento

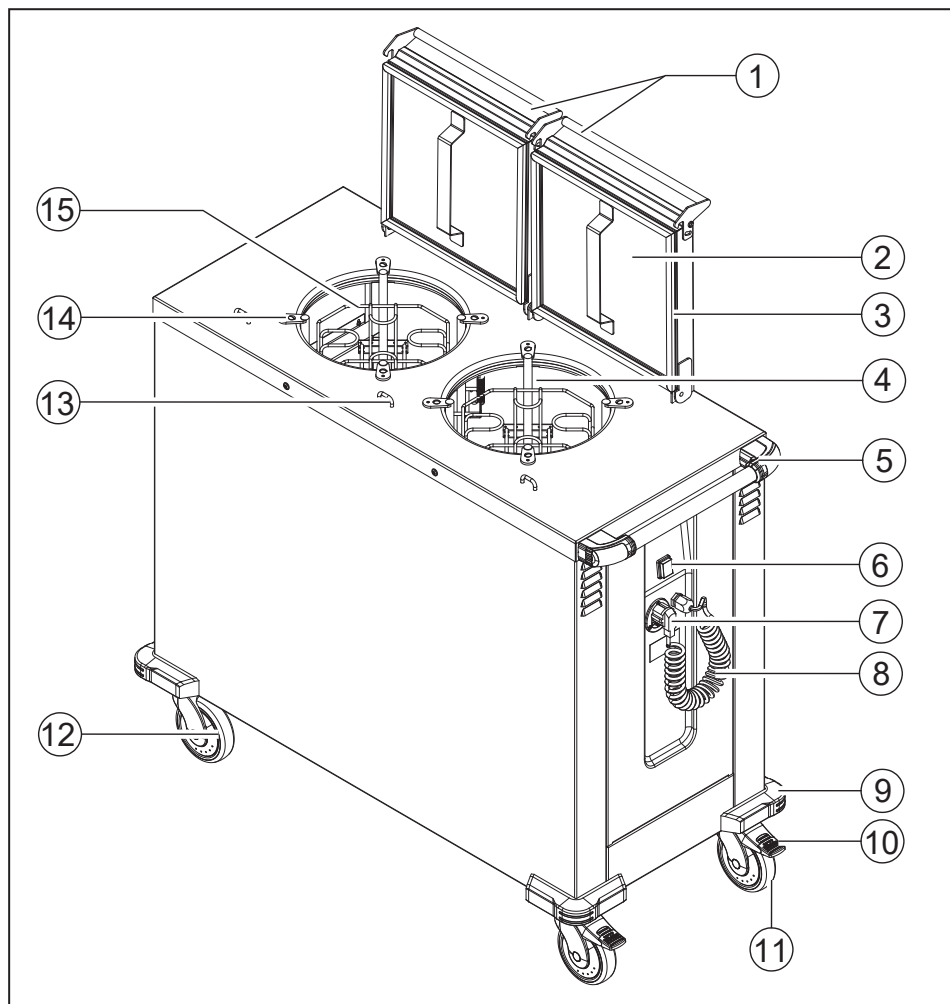
### Presentación del aparato

### Dispensador de platos 2 SHE



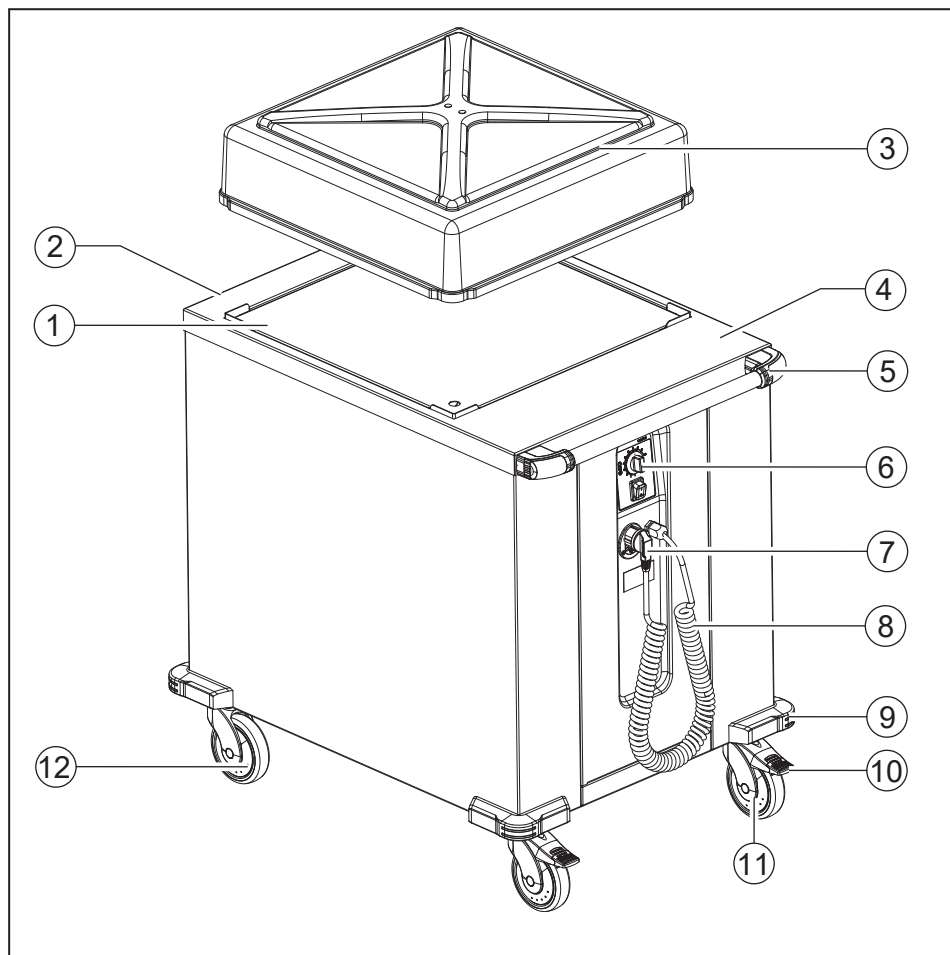
- (1) Varilla guía
- (2) Plataforma de apilado (extraíble)
- (3) Cubierta
- (4) Muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (5) Mango
- (6) Regulación de temperatura
- (7) Soporte de la clavija de red
- (8) Cable de red
- (9) Protector de esquina
- (10) Frenos de las ruedas bloqueados
- (11) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (12) Rueda directriz sin frenos de las ruedas bloqueados

Dispensador de platos 2 SHVS



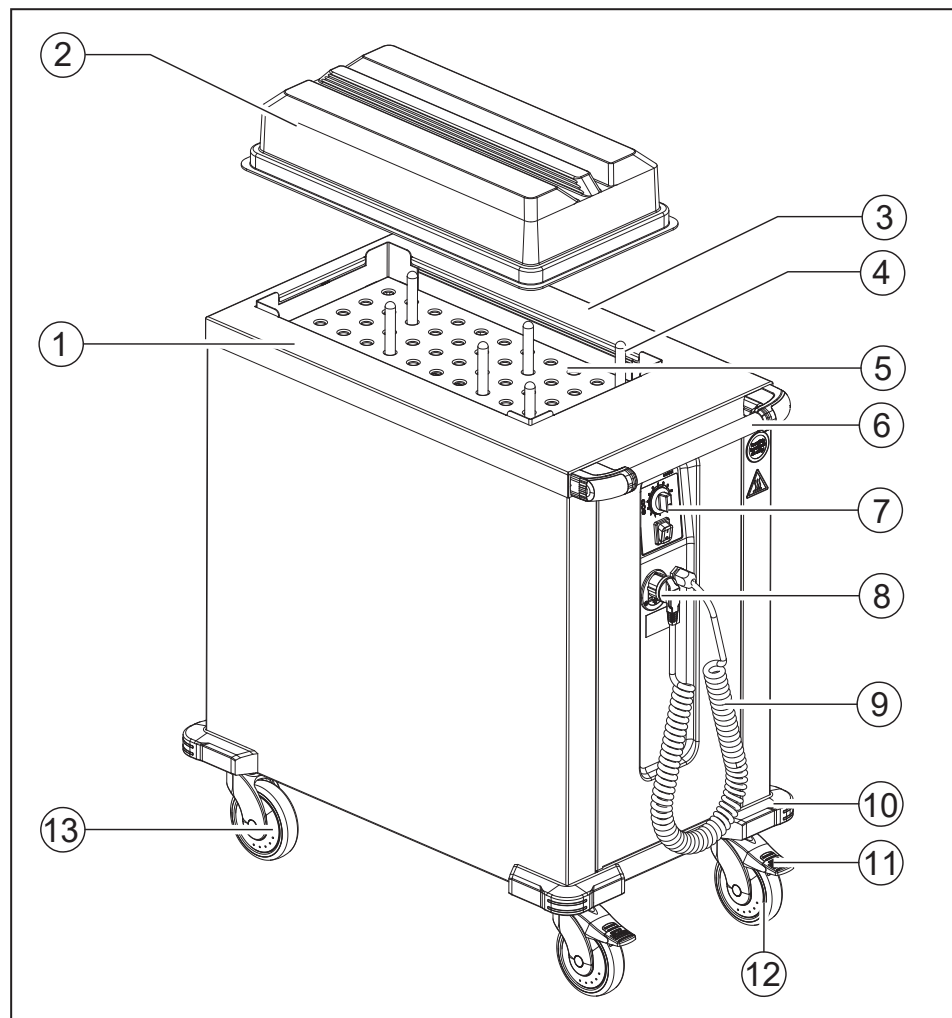
- (1) Bloqueo de la tapa abatible
- (2) Tapa abatible
- (3) Junta de la tapa abatible
- (4) Muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (5) Mango
- (6) Interruptor de encendido/apagado
- (7) Soporte de la clavija de red
- (8) Cable de red
- (9) Protector de esquina
- (10) Frenos de las ruedas bloqueados
- (11) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (12) Rueda directriz sin frenos de las ruedas bloqueados
- (13) Ojal para el bloqueo de la tapa
- (14) Plataforma de apilado (extraíble)
- (15) Varilla guía

Dispensador de cestas y dispensador liso

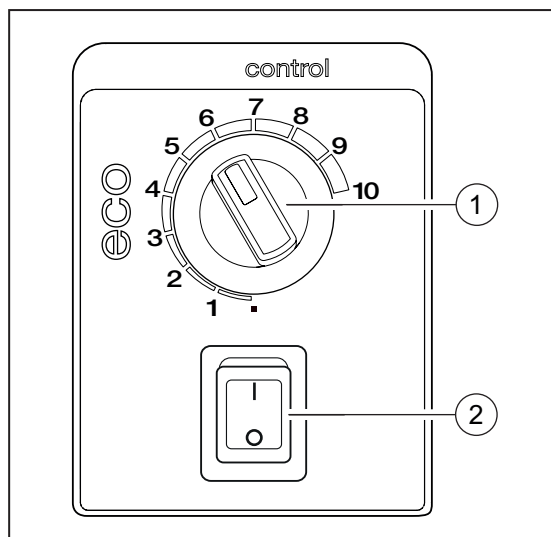


- (1) Plataforma de apilado (extraíble)
- (2) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (3) Cubierta
- (4) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (5) Mango
- (6) Regulación de temperatura
- (7) Soporte de la clavija de red
- (8) Cable de red
- (9) Protector de esquina
- (10) Frenos de las ruedas bloqueados
- (11) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (12) Rueda directriz sin frenos de las ruedas bloqueados

Dispensador universal



- (1) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (2) Cubierta
- (3) Caja de los muelles con muelles para el ajuste de la altura de salida de los objetos apilables
- (4) Varilla guía
- (5) Plataforma de apilado (extraíble)
- (6) Mango
- (7) Regulación de temperatura (no disponible en la versión Kids)
- (8) Soporte de la clavija de red
- (9) Cable de red
- (10) Protector de esquina
- (11) Frenos de las ruedas bloqueados
- (12) Rueda directriz con frenos de las ruedas bloqueados
- (13) Rueda directriz sin frenos de las ruedas bloqueados

**Elementos de manejo –  
Vista general**

- (1) Regulador giratorio para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato  
(No aplicable a 2 SHVS 26 y UNI-H 59/29 Kids)
- (2) Interruptor de encendido/apagado con indicador de funcionamiento

- ☞ La temperatura nominal deseada en el aparato se puede ajustar progresivamente mediante el regulador giratorio. El valor de ajuste "10" equivale a una temperatura nominal máxima de +110 °C.
- ☞ El dispensador de platos 2 SHVS 26 no tiene regulador giratorio para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato.  
El aparato tiene preajustada de manera fija una temperatura nominal de aprox. +140 °C.

**Aplicaciones – Vista  
general**

Se diferencian las siguientes tres aplicaciones:

**En cocinas, manejo del aparato por personal operario**

Si el aparato se utiliza por personal operario en una cocina, no hay limitaciones en cuanto al ajuste de la temperatura, salvo en un caso:

Si la temperatura del aparato supera +60 °C, el personal operario se encargará de tomar las medidas de seguridad adecuadas para que no se produzca ningún daño.

Para evitar quemaduras, la parte superior del aparato y la vajilla caliente no se podrán tocar sin protección (p. ej. paños o guantes).

---

**Dispensador de cestas**

Si el dispensador de cestas se carga con cestas de plástico, el regulador giratorio debe ajustarse como máximo en el nivel "8".

---



**En el exterior, manejo del aparato por personal operario**

Si el aparato se utiliza por personal operario en el exterior, no hay limitaciones en cuanto al ajuste de la temperatura, salvo en un caso:

Si la temperatura del aparato supera +60 °C, el personal operario se encargará de tomar las medidas de seguridad adecuadas para que no se produzca ningún daño.

Para evitar quemaduras, la parte superior del aparato y la vajilla caliente no se podrán tocar sin protección (p. ej. paños o guantes).

Si se renuncia a las medidas de protección por razones de estética, la temperatura del aparato no puede superar +60 °C.

---

**Dispensador de cestas**

Si el dispensador de cestas se carga con cestas de plástico, el regulador giratorio debe ajustarse como máximo en el nivel "8".

---

**En el exterior, manejo del aparato por los clientes como autoservicio**

Si se utiliza el aparato en el exterior y los clientes retiran personalmente la vajilla, la temperatura del interior del aparato puede ser de +60 °C como máximo.

Además, el aparato tendrá que colocarse de manera que la regulación de temperatura no pueda desajustarse por personas no autorizadas.

Por ejemplo, el lado del aparato con la regulación de temperatura puede colocarse contra una pared.

**Ajustar la temperatura nominal**

☞ Si el aparato es libremente accesible para los clientes, la temperatura nominal no podrá superar +60 °C.

La temperatura tiene que ajustarse de tal modo, que se eviten las quemaduras en los dedos en la vajilla y en la parte superior del aparato.

B.PRO recomienda comprobar la temperatura cuidadosamente (!) con la mano en la parte superior del aparato aproximadamente 45 minutos después de la conexión y, en caso necesario, modificar el ajuste de temperatura.

☞ Si los clientes pueden retirar personalmente la vajilla, el aparato tiene que colocarse de manera que la regulación de temperatura no pueda desajustarse por personas no autorizadas. Por ejemplo, el lado del aparato con la regulación de temperatura puede colocarse contra una pared.

☞ El dispensador de platos 2 SHVS 26 no tiene regulador giratorio para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato. El aparato tiene preajustada de manera fija una temperatura nominal de aprox. +140 °C.

---

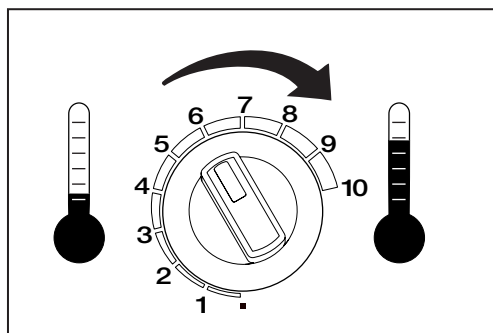
**Dispensador de cestas**

Si el dispensador de cestas se carga con cestas de plástico, el regulador giratorio debe ajustarse como máximo en el nivel "8".

---

Un aparato con el tipo de denominación Kids calienta el interior del aparato a 44 °C. De esta manera, se evita que se alcance una temperatura crítica en el exterior del aparato que, en caso de contacto prolongado, podría provocar quemaduras.

- Coloque el regulador giratorio en el nivel deseado.



**Dispensador de platos:**  
**Bloquear/desbloquear la**  
**tapa abatible**

**Dispensador de platos 2 SHVS**

- ☞ Las tapas abatibles siempre deben estar cerradas mientras esté en funcionamiento el sistema de calefacción, ya que de lo contrario se producirán pérdidas de calor muy elevadas.



**¡Advertencia!**

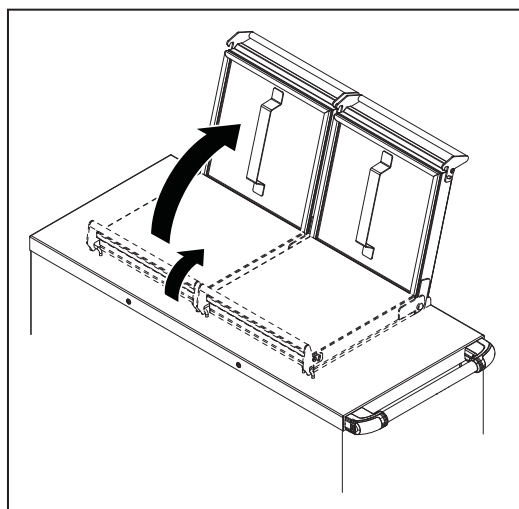
**La parte superior del aparato está caliente**

Durante el funcionamiento del sistema de calefacción, la parte superior del aparato alrededor de las tapas abatibles se calienta y puede producir quemaduras.

- No toque la parte superior del aparato sin protección (p. ej. con paños o guantes).

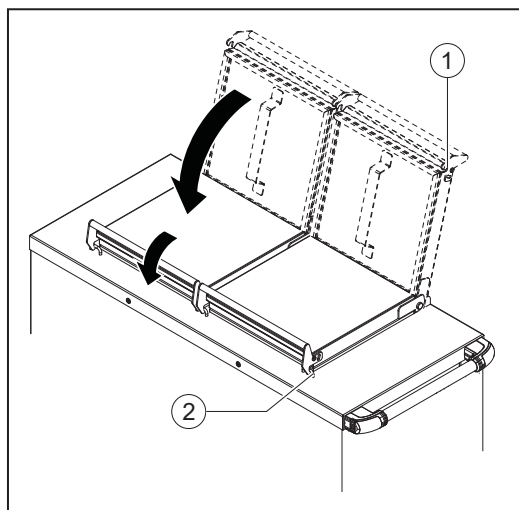
**Apertura de la tapa abatible**

- Levante el bloqueo de la tapa abatible.
- Abra la tapa abatible.



**Cierre de la tapa abatible**

- Baje la tapa abatible.
- Cierre el bloqueo de la tapa abatible. Los ganchos (1) del elemento de bloqueo deben engancharse en los ojales (2) en la parte superior del aparato.

**Cargar el aparato**

- ☞ Si se calienta el aparato sin la cubierta colocada, se producirán pérdidas de calor elevadas. Cubra el aparato siempre con la cubierta durante el funcionamiento del sistema de calefacción. El aparato solo deberá abrirse brevemente para introducir o extraer la vajilla.
- ☞ No utilice vajilla de plástico en el aparato. El aparato y/o la vajilla de plástico podrían resultar dañados.
- ☞ Durante la carga de aparato, no se deben superar los límites máximos de peso indicados en los datos técnicos.

---

**Dispensador de platos 2 SHE**

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
  - ✓ Varillas guía adaptadas al diámetro de los platos actual
  - ✓ Plataforma de apilado colocada con el lado abierto hacia abajo
  - Cargue con platos el apilador.
  - Cubra el apilador con la cubierta.
- 

---

**Dispensador de platos 2 SHVS**

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
  - ✓ Plataforma de apilado colocada con el lado abierto hacia abajo
  - Desbloquee la tapa abatible y ábrala.
  - Cargue el apilador con los platos con núcleo de cera.
  - Cierre la tapa abatible y bloquéela.
-

---

**Dispensador de cestas**

- ☞ La plataforma de apilado solo se puede cargar con cestas, en ningún caso directamente con vajilla.
  - ☞ Las cestas se deben llenar de tal modo que los objetos apilables no rebasen el borde superior de la cesta.
  - ☞ Si se carga el aparato con cestas de plástico, el regulador giratorio debe ajustarse como máximo en el nivel "8".
  - ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
  - Cargue el aparato con las cestas ya cargadas.
    - o –
    - Coloque las cestas vacías de forma consecutiva en la plataforma de apilado y cárguelas con la vajilla.
  - Cubra el aparato con la cubierta.
- 

---

**Dispensador liso**

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
  - Cargue el aparato con vajilla.
  - Cubra el aparato con la cubierta.
- 

---

**Dispensador universal**

- ✓ Altura de salida de los objetos apilables correctamente ajustada
  - ① En cualquier momento puede adaptar las posiciones de las varillas guía al tamaño de las piezas de la vajilla que se vayan a apilar.
  - En caso necesario, retire las varillas guía e introdúzcalas de nuevo verticalmente en una nueva posición en el aparato a través de la plataforma de apilado.
  - Cargue el aparato con vajilla.
  - Cubra el aparato con la cubierta.
- 

**Cambiar la ubicación del  
aparato**

- ✓ Aparato desconectado
  - ✓ Clavija de red en el soporte de la clavija de red
- 

---

**Dispensador de platos 2 SHVS**

- ✓ La tapa abatible está cerrada y bloqueada
- 

---

**Dispensador de platos con bloqueo para la tapa**

- ① En caso necesario, las tapas se pueden bloquear.
  - En caso necesario, bloquee la tapa desenroscando los bloqueos para las tapas.
-

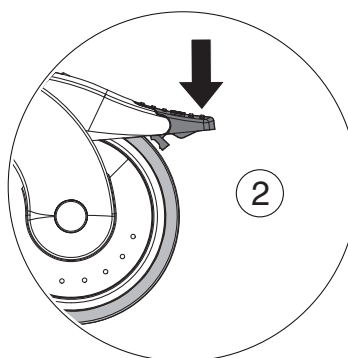
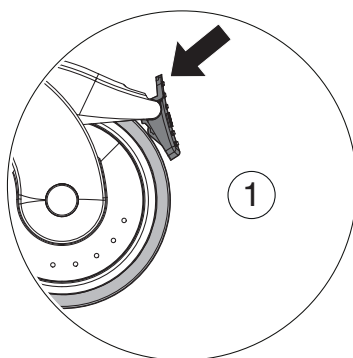


**¡Atención!**

**Peligro de aprisionamiento del pie**

Al soltar y bloquear los frenos de las ruedas bloqueados, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre los frenos de las ruedas bloqueados y la rueda o el revestimiento del aparato.



- Suelte los frenos de las ruedas bloqueados (1).
- Sujetando la barra del mango con las dos manos, empuje el aparato cuidadosamente hasta su nueva ubicación.
- Bloquee los frenos de las ruedas bloqueados (2).

**Desplazamiento por rampas, huecos, superficies inclinadas**

- ✓ Dos personas



**¡Atención!**

**La parte superior del aparato está caliente**

La parte superior del aparato está caliente justo después del funcionamiento. Si el aparato es empujado por dos personas, la que toque la parte superior del aparato con la mano puede quemarse.

- Para empujar el aparato, no toque la parte superior del aparato sin guantes protectores.

- Compruebe primero que no hay peligro al pasar el aparato por rampas, huecos o superficies inclinadas.
- El aparato lo deben empujar cuidadosamente dos personas (una en cada extremo) cuando se vaya a pasar por una rampa, hueco o superficie inclinada.

**Calentar y mantener el calor de la vajilla**

- ✓ Aparato cargado
- ✓ El aparato está cubierto con la cubierta o la tapa abatible está cerrada y bloqueada
- ✓ El aparato está apagado
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el aparato.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
- Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.  
Se ilumina el indicador de funcionamiento.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
- ➔ Subcapítulo „Ajustar la temperatura nominal“

---

**Dispensador de platos 2 SHE**

- Caliente la vajilla como mínimo durante 150 minutos.
- 

---

**Dispensador universal, dispensador de cestas, dispensador liso**

- Caliente la vajilla como mínimo durante 120 minutos.
- 

---

**Dispensador de platos 2 SHVS**

- Caliente los platos con núcleo de cera como mínimo durante 180 minutos.
- 

- Mantenga la vajilla caliente el tiempo que desee con el aparato conectado.
- 

**Retirar la vajilla****¡Advertencia!****Parte superior del aparato caliente/parte interior del aparato caliente/vajilla caliente**

Durante el funcionamiento del sistema de calefacción, la parte superior del aparato, el interior del aparato y la vajilla que se encuentra dentro del mismo se calientan y pueden provocar quemaduras.

- No toque las piezas calientes sin protección (p. ej. paños o guantes de protección).
- 

- Retire la cubierta.
- Retire la vajilla en caso necesario.

## Información adicional para el uso en la alimentación escolar y de guardería

**Utilización** No obstante, el acceso para niños/adolescentes a este producto da lugar a peligros potenciales adicionales.  
Esta información adicional describe los peligros potenciales adicionales previsibles, no obstante, no pretende ser exhaustivo.

### Peligros generales y especiales

**Campo de aplicación** El aparato solo debe utilizarse para la utilización indicada en el manual de instrucciones correspondiente.

**Obligación de supervisión** El aparato NO debe utilizarse sin vigilancia. La obligación de supervisión se rige básicamente según las leyes y prescripciones aplicables respectivamente de los organismos nacionales correspondientes, como p. ej. del legislador, de las asociaciones profesionales, prescripciones a nivel regional o municipal y/u otros organismos.

**Suministro de corriente** La utilización de un aparato de funcionamiento eléctrico supone una obligación de supervisión mayor para la persona encargada de la supervisión.  
El suministro de corriente del aparato NO debe realizarse sin vigilancia.

#### **B.PRO recomienda:**

Conecte el aparato en bases de enchufe que puedan desconectarse mediante un interruptor principal/central. Este interruptor principal/central debe estar instalado fuera del alcance de los niños.

Evite que el cable de conexión de red esté sometido a carga por tracción.  
Esto también se aplica para la utilización de un cable helicoidal.

**Uso indebido como equipo de juego** Queda PROHIBIDO subirse o trepar al aparato, ni deberá manipularse como consecuencia de la curiosidad infantil.

**Uso indebido como lugar de almacenamiento** El aparato NO debe utilizarse como lugar de almacenamiento para objetos y/o seres vivos.

**Peligros del uso indebido** Debido a los usos indebidos indicados previamente, el aparato puede volcar y, como consecuencia, provocar peligros o posibles daños personales.  
Además, pueden producirse lesiones en las extremidades.

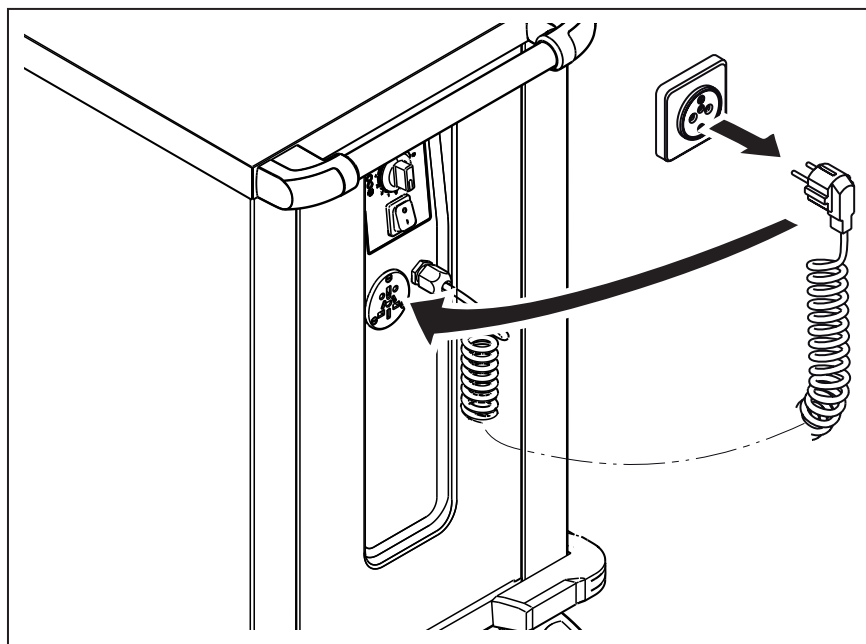
**Superficies calientes** Un aparato con el tipo de denominación Kids calienta el interior del aparato a 44 °C. De esta manera, se evita que se alcance una temperatura crítica en el exterior del aparato que, en caso de contacto prolongado, podría provocar quemaduras.

**Control de temperatura** El control de temperatura no está disponible en los aparatos de la versión Kids.

## Puesta fuera de servicio

### Poner el aparato fuera de servicio

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado. Se apaga el indicador de funcionamiento.
- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en el soporte de la clavija de red.





## Ayuda en caso de problemas

**El indicador de funcionamiento no se enciende**

Causa	Medida
La clavija de red está desenchufada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.</li> </ul>
Cable de red dañado; p. ej. hilo partido (puede ocurrir sin que sean visibles los daños).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustituya el cable de red en un punto autorizado para la reparación.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>
El fusible del lugar de instalación (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe el fusible del lugar de instalación y, si fuese necesario, cámbielo.</li> </ul>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>

**El indicador de funcionamiento se ilumina, pero la vajilla no se calienta/no se mantiene caliente lo suficiente**

Causa	Medida
Se ha seleccionado un ajuste de temperatura demasiado bajo (no el caso del 2 SHVS 26).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aumente la temperatura.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Ajustar la temperatura nominal“</p>
Aparato no tapado con la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cubra el aparato con la cubierta.</li> </ul>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>

**El indicador de funcionamiento se ilumina, pero el interior del aparato permanece frío**

Causa	Medida
La protección contra sobrecargas ha saltado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>
Sistema eléctrico del aparato defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>

**El aparato se calienta siempre hasta la temperatura máxima, independientemente del ajuste del regulador**

Causa	Medida
Regulación de temperatura defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> </ul> <p>↳ Capítulo „Reparación“</p>

**Dispensador de platos: Los platos son demasiado grandes o demasiado pequeños para el tubo de apilado**

Causa	Medida
Las varillas guía no están correctamente ajustadas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adapte las varillas guía al diámetro de los platos.</li> <li>↳ Subcapítulo „Dispensador de platos: Adaptar las varillas guía al diámetro de plato“</li> </ul>
El tamaño de los platos no es adecuado para el apilador.	<p>Ninguna.</p> <p>¡El apilador no se debe cargar nunca con platos demasiado pequeños! De lo contrario, existe el peligro de que los platos se deslicen entre las varillas guía y atasquen la plataforma de apilado. La plataforma de apilado atascada se puede desencajar de forma inesperada en cualquier momento y precipitarse hacia arriba a modo de catapulta. En este caso, existe el peligro de sufrir lesiones graves.</p>

**Corrosión en piezas de acero inoxidable**

Causa	Medida
Manejo/cuidados incorrectos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elimine las zonas de corrosión.</li> <li>Procure que el manejo/cuidado sea correcto.</li> </ul>

**La carcasa del aparato está dañada**

Causa	Medida
Daños causados por el transporte, cambio de ubicación u otra influencia externa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponga el aparato fuera de servicio.</li> <li>↳ Capítulo „Puesta fuera de servicio“</li> <li>Asegure el aparato contra una puesta en funcionamiento accidental.</li> <li>Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo „Reparación“</li> </ul>

## Limpieza y cuidados

### Acero inoxidable

Acero inoxidable es una denominación para aceros especialmente resistentes a la corrosión e higiénicos. El acero inoxidable utilizado actualmente en B.PRO se compone principalmente de los elementos hierro, cromo y níquel.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se basa en la denominada como capa pasiva en la superficie del material que se forma con el contacto con el oxígeno.

Los daños de la capa pasiva a causa de influencias mecánicas se eliminan por sí solos (si hay suficiente oxígeno disponible en la superficie del material).

La estabilidad de la capa pasiva también puede verse afectada por influencias químicas y por capas de cal, grasa, almidón y proteínas y, como consecuencia, puede favorecerse la formación de corrosión. El contacto de las siguientes sustancias con el acero inoxidable también puede provocar/favorecer la corrosión:

- Ácidos concentrados, halógenos (p. ej. cloruros, bromuros) y sus sales, así como condimentos con contenido de sal común
- Vapores de ácido clorhídrico que se formen, p. ej. durante la utilización de limpiadores industriales
- Contacto con metales extraños (p. ej. acero o hierro)
- Contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso)

Para mantener la resistencia a la corrosión debe evitarse el contacto con las sustancias mencionadas anteriormente.

Las siguientes indicaciones para la limpieza y los cuidados deben tenerse en cuenta obligatoriamente.

☞ Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas.

### B.PRO recomienda:

Las superficies de acero inoxidable muy utilizadas (p. ej. bandejas para baño María con calentamiento) deben tratarse adicionalmente con DeepClean Stainless Steel de forma regular para la limpieza rutinaria del día a día.

De este modo, la capa pasiva y, por lo tanto, la resistencia a la corrosión de la superficie de acero inoxidable se mantienen durante más tiempo.

### Intervalo de limpieza

La superficie debe limpiarse con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

### Métodos de limpieza

Para la limpieza rutinaria del día a día se prescribe la limpieza pasando un paño húmedo. La suciedad persistente puede eliminarse con un cepillo (de cerdas de plástico o naturales).

### Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por B.PRO.

- ☞ No utilice aparatos de chorro de vapor, ni limpiadores de alta presión, ni pulverizador de agua o aparatos de limpieza similares.
- ☞ En ningún caso utilice una posible calefacción integrada para el secado.
- ☞ La cubierta no debe lavarse en el lavavajillas. Debido a las altas temperaturas existentes en el lavavajillas, pueden producirse fisuras por vertido en la cubierta.

**Productos de limpieza    Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para superficies de acero inoxidable:**

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej. DeepClean Stainless Steel
- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Productos descalcificantes comunes con base de ácidos orgánicos o ácidos inorgánicos no perjudiciales para el acero inoxidable (p. ej. ácido acético, ácido cítrico, ácido amidosulfónico, ácido fosfórico); en caso de duda, debe contactarse al fabricante del producto de limpieza
- Paño de limpieza suave o paño de limpieza de microfibras húmedo.

**Productos de limpieza que no son adecuados para las superficies de acero inoxidable:**

- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)

**Los siguientes productos de limpieza pueden utilizarse para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:**

- Productos de limpieza comunes con base de agua
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)
- Los restos de manchas, especialmente las salpicaduras de grasa y las acumulaciones de grasa, pueden eliminarse con una solución de jabón blando caliente al 30 % utilizando un cepillo (cerdas de plástico o naturales)
- Las superficies de vidrio pueden limpiarse de forma muy sencilla con limpiacristales comunes.

**Productos de limpieza que no son adecuados para otras superficies metálicas, piezas del aparato pintadas en polvo, así como piezas de plástico o vidrio:**

- Productos de limpieza para acero inoxidable u otros productos de limpieza abrasivos
- Bayetas
- Productos de limpieza que contengan disolventes
- Todos los productos de limpieza que puedan contener cloruros o hipocloritos (p. ej. descalcificador con base de ácido clorhídrico, lejía de cloro para blanquear)
- Productos de limpieza/desinfectantes corrosivos y agresivos (p. ej. con base de ácido silícico fluorado, ácido fosfórico, así como ácido clorhídrico y ácido sulfúrico)

**Limpiar el aparato**

- ✓ Aparato desconectado
- ✓ La clavija de red está desconectada de la base de enchufe
- ✓ El interior y el exterior del aparato se han enfriado
- ✓ En el aparato no hay objetos apilables

**¡Advertencia!****Entrada de agua en la carcasa**

Durante la realización de trabajos de limpieza en el aparato cerrado, puede entrar agua en la carcasa y provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado en el lugar de instalación.
  - Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- 

☞ La plataforma de apilado puede desmontarse para realizar una limpieza a fondo.

---

**Dispensador universal**

En el dispensador universal, las varillas guía simplemente se introducen a través de la plataforma de apilado y se sujetan. Antes de retirar la plataforma de apilado, deberán retirarse primero las varillas guía para evitar que se caigan dentro del aparato.

---

**B.PRO recomienda:**

Básicamente, antes de la utilización de productos de limpieza químicos siempre debe comprobarse la compatibilidad con la superficie en una zona que esté tapada.

De este modo se evitan las posibles sorpresas no deseadas provocadas por decoloraciones u otras reacciones entre el limpiador y la superficie.

- ☞ Si durante la limpieza se recoge polvo mineral o incluso metálico, será necesario enjuagar los utensilios de limpieza (p. ej. cepillos, paños de microfibras) de forma permanente para que las partículas de polvo no dejen marcas en la superficie.
- La superficie debe limpiarse obligatoriamente a fondo con agua limpia y debe secarse después de cada uso.

## Mantenimiento

### Mantener el aparato regularmente

- ☞ B.PRO recomienda realizar un mantenimiento periódico del aparato por parte de personal especializado correspondientemente formado. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato al personal especializado.



### ¡Advertencia!

#### Componentes conductores de tensión

Durante la realización de trabajos de mantenimiento o la sustitución de piezas en el aparato conectado, puede provocarse una descarga eléctrica en caso de contacto con los componentes conductores de tensión.

- Desconecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
- Para desconectar el aparato de la red eléctrica, extraiga la clavija de red.
- Inserte la clavija de red en el soporte de la clavija de red.

### Controlar los frenos de las ruedas bloqueados

- ☞ Los frenos de las ruedas bloqueados se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
  - Bloquear los frenos de las ruedas bloqueados.
  - Intente empujar el aparato (¡sin violencia!).
  - En caso de que el bloqueo sea insuficiente, solicite que alguno de un servicio de mantenimiento autorizado realice inmediatamente la sustitución de la(s) rueda(s) defectuosa(s).
- ☞ Capítulo „Reparación“

### Dispensador de platos: Controlar la junta de la tapa abatible

#### Dispensador de platos 2 SHVS

- ☞ Es necesario comprobar periódicamente la junta de la tapa abatible por si presenta daños.
  - Compruebe que la junta de la tapa abatible no esté dañada (examen visual).
  - En caso de daños, solicite la sustitución a través de un servicio de mantenimiento autorizado.
- ☞ Capítulo „Reparación“

### Dispensador de platos: Cuidar la junta de la tapa abatible

#### Dispensador de platos 2 SHVS

- Para prolongar la vida útil de las juntas del aparato, trate las juntas periódicamente (mensualmente) con un producto de conservación común.

### Encomendar una comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Haga llevar el aparato a un técnico electricista como mínimo cada 6 meses para efectuar una comprobación periódica que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0701-0702.

### Comprobar el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe como mínimo cada 6 meses que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento según la norma DGUV 3 (antigua norma BGV A3) o la correspondiente normativa nacional vigente.

## Reparación

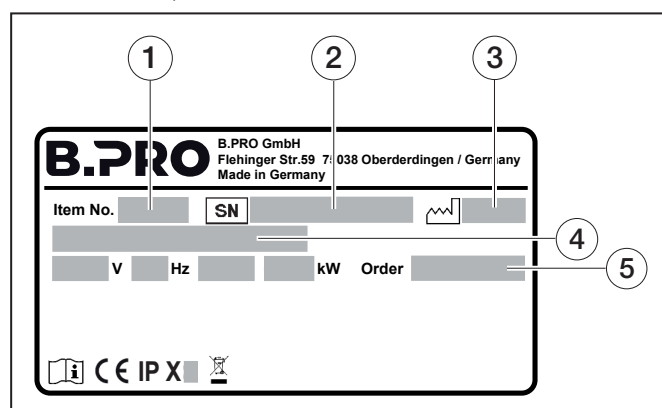
### Personas autorizadas

- ☞ Las reparaciones deberán realizarse exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento autorizados:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### Descripción de defectos

El servicio técnico de B.PRO necesita los siguientes datos de la placa identificativa, junto con la descripción detallada del defecto:

- Número de artículo
- Modelo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Número de pedido de fabricación



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Denominación de modelo
- (5) Número de pedido de fabricación

### Sustituir componentes

- ☞ La sustitución de componentes defectuosos, incluido el cable de red, deberá ser llevada a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:
- Personal cualificado propio formado por B.PRO
  - Servicio técnico externo formado por B.PRO
  - Servicio técnico de B.PRO

### Piezas de recambio

- ☞ Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:
- Denominación de la pieza
  - Número de artículo
  - Fecha de fabricación del aparato
  - Cantidad

☞ Véase el sistema de información del servicio en Internet ([www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com))

**Dirección** B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Alemania

Phone +49 (0)7045 44 - 81416  
Fax +49 (0)7045 44 - 81508  
Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

## Gestión de residuos

### Eliminar el aparato



❗ Durante la gestión de residuos de un aparato eléctrico o electrónico antiguo mediante el servicio de residuos normal, se puede poner en peligro el medio ambiente y la salud de las personas debido a los materiales internos del aparato.  
Por eso, no se debe desechar el aparato junto con los residuos normales, sino que se debe llevar por separado a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).

Como indicación al respecto, el aparato está identificado con el símbolo contiguo según DIN EN 50419, identificación de aparatos eléctricos y electrónicos de acuerdo con el artículo 15(2) de la directiva 2012/19/UE (WEEE).

De forma adicional, se deben respetar las particularidades nacionales especiales sobre la gestión de residuos.

- Inutilice el aparato (p. ej. cortando la clavija de red) antes de la gestión de residuos.
- El aparato deberá entregarse en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.
- El aparato puede devolverse gratuitamente a B.PRO.

☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.

☞ Su distribuidor o el servicio técnico de B.PRO le proporcionarán más información sobre la gestión de residuos.

☞ Subcapítulo „Dirección“



## Datos técnicos

① Dependiendo del modelo, existe la posibilidad de que un aparato conforme a este manual de instrucciones también presente diferencias en cuanto a los datos técnicos (datos eléctricos, dimensiones). Los datos vinculantes deben consultarse en la placa identificativa, en los documentos específicos del encargo o en los planos.

### Datos generales

#### Dimensiones y peso (aprox.)

Modelo	Dimensiones externas Lo x An x Al [mm]	Dimensiones internas [mm]	Peso sin carga [kg]
<b>Dispensador de platos</b>			
2 SHE 21-26	885 x 520 x 937	Ø: de 210 a 260	45
2 SHE 26-31	1005 x 520 x 937	Ø: de 260 a 310	50
2 SHVS 26	1168 x 548 x 1067	Ø: 260	82
<b>Dispensador de cestas</b>			
CHV 53/53	885 x 700 x 911	535 x 535	70
CHV 66/54	1025 x 700 x 911	660 x 540	75
<b>Dispensador liso</b>			
CHV 58/58	945 x 700 x 911	581 x 581	85
CEH 65/45	1184 x 619 x 1020	656 x 456	110
<b>Dispensador universal</b>			
UNI-H 59/29	885 x 520 x 944	590 x 290	68
UNI-H 58/58	944 x 520 x 944	581 x 581	91
UNI-H 59/29 Kids	885 x 520 x 794	590 x 290	64

#### Capacidad / carga (aprox.)

Modelo	Capacidad	Altura de apilamiento [mm] (con/sin cubierta)	Carga máx. [kg]
<b>Dispensador de platos</b>			
2 SHE 21-26	120 platos Ø: de 210 a 260 mm	620/670	90
2 SHE 26-31	120 platos Ø: de 260 a 310 mm	620/670	90
2 SHVS 26	98 platos con núcleo de cera Ø: 260 mm	664/- (funcionamiento permitido únicamente con la tapa abatible cerrada)	120
<b>Dispensador de cestas</b>			
CHV 53/53	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 500 x 500 o 525 x 525 mm	540/680	200

Modelo	Capacidad	Altura de apilamiento [mm] (con/sin cubierta)	Carga máx. [kg]
CHV 66/54	6 cestas (Al: 115 mm) o 9 cestas (Al: 75 mm) Lo x An: 650 x 530 mm	540/680	200
<b>Dispensador liso</b>			
CHV 58/58	Depende del tipo de vajilla	540/680	200
CEH 65/45	Depende del tipo de vajilla	610/570	220
<b>Dispensador universal</b>			
UNI-H 59/29	Depende del tipo de vajilla	540/680	150
UNI-H 58/58	Depende del tipo de vajilla	540/680	200
UNI-H 59/29 Kids	Depende del tipo de vajilla	390/530	200

**Margen de temperatura (interior del aparato)**

+30 °C a +110 °C

+140 °C (solo 2 SHVS 26)

+44 °C (solo UNI-H 59/29 Kids)

**Datos eléctricos****Valores de conexión**

Modelo	Tensión	Potencia (máxima) [kW]
<b>Dispensador de platos</b>		
2 SHE 21-26	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
2 SHE 26-31	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
2 SHVS 26	220 a 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
<b>Dispensador de cestas</b>		
CHV 53/53	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
CHV 66/54	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
<b>Dispensador liso</b>		
CHV 58/58	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
CEH 65/45	220 a 240 V ~, 50 Hz	3,0 kW
<b>Dispensador universal</b>		
UNI-H 59/29	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 58/58	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,8 kW
UNI-H 59/29 Kids	220 a 240 V ~, 50 a 60 Hz	1,5 kW

**Tipo de protección**

IP X 5 (El aparato está protegido contra chorro de agua).

**Medio ambiente****Condiciones ambientales durante el funcionamiento**

Temperatura:	+15 °C a +38 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

**Condiciones ambientales durante el almacenamiento y el transporte**

Temperatura:	-10 °C a +40 °C
Humedad relativa del aire:	sin condensación

**Emisiones**

El nivel de ruidos del aparato en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB(A).

**Materiales**

Cuerpo del aparato:	Acero inoxidable
Cubierta:	Polycarbonato, polipropileno expandido

## Datos de pedido

<b>Dispensador de platos</b> <b>2 SHE 21-26</b>	Número de artículo	574 836; 383 048
<b>Dispensador de platos</b> <b>2 SHE 26-31</b>	Número de artículo	574 837; 383 047
<b>Dispensador de platos</b> <b>2 SHVS 26</b>	Número de artículo	574 902; 383 371
<b>Dispensador de cestas</b> <b>CHV 53/53</b>	Número de artículo	574 903; 383 376
<b>Dispensador de cestas</b> <b>CHV 66/54</b>	Número de artículo	574 904; 383 377
<b>Dispensador liso</b> <b>CHV 58/58</b>	Número de artículo	574 890; 383 372
<b>Dispensador liso</b> <b>CEH 65/45</b>	Número de artículo	575 291; 388 123
<b>Dispensador universal</b> <b>UNI-H 59/29</b>	Número de artículo	574 909; 383 387
<b>Dispensador universal</b> <b>UNI-H 59/29 Kids</b>	Número de artículo	575 630; 392 570
<b>Dispensador universal</b> <b>UNI-H 58/58</b>	Número de artículo	574 910; 383 389
<b>Manual de instrucciones</b>	Número de documento:	154 167

## Accesorios

<b>Platos con núcleo de cera para la acumulación de calor</b>	Número de artículo	véase la lista de precios de B.PRO
<b>Cubierta</b>	Número de artículo	véase la lista de precios de B.PRO
<b>Cestas para el dispensador de cestas</b>	Número de artículo	véase la lista de precios de B.PRO
<b>Paño de limpieza de microfibras B.PRO</b>	Número de artículo	126 999
<b>Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable DeepClean Stainless Steel</b>	Número de artículo	511 895

## Normas, directivas, reglamentos, prescripciones

**Normas** El aparato cumple en el momento de la entrega con los requisitos básicos de las normas aplicables para el producto en su correspondiente versión válida.

**Directivas para  
la identificación  
CE/declaración de  
conformidad UE**



El aparato cumple en el momento de la entrega, siempre que sea aplicable, con los requisitos básicos de los siguientes reglamentos/directivas en su correspondiente versión válida.

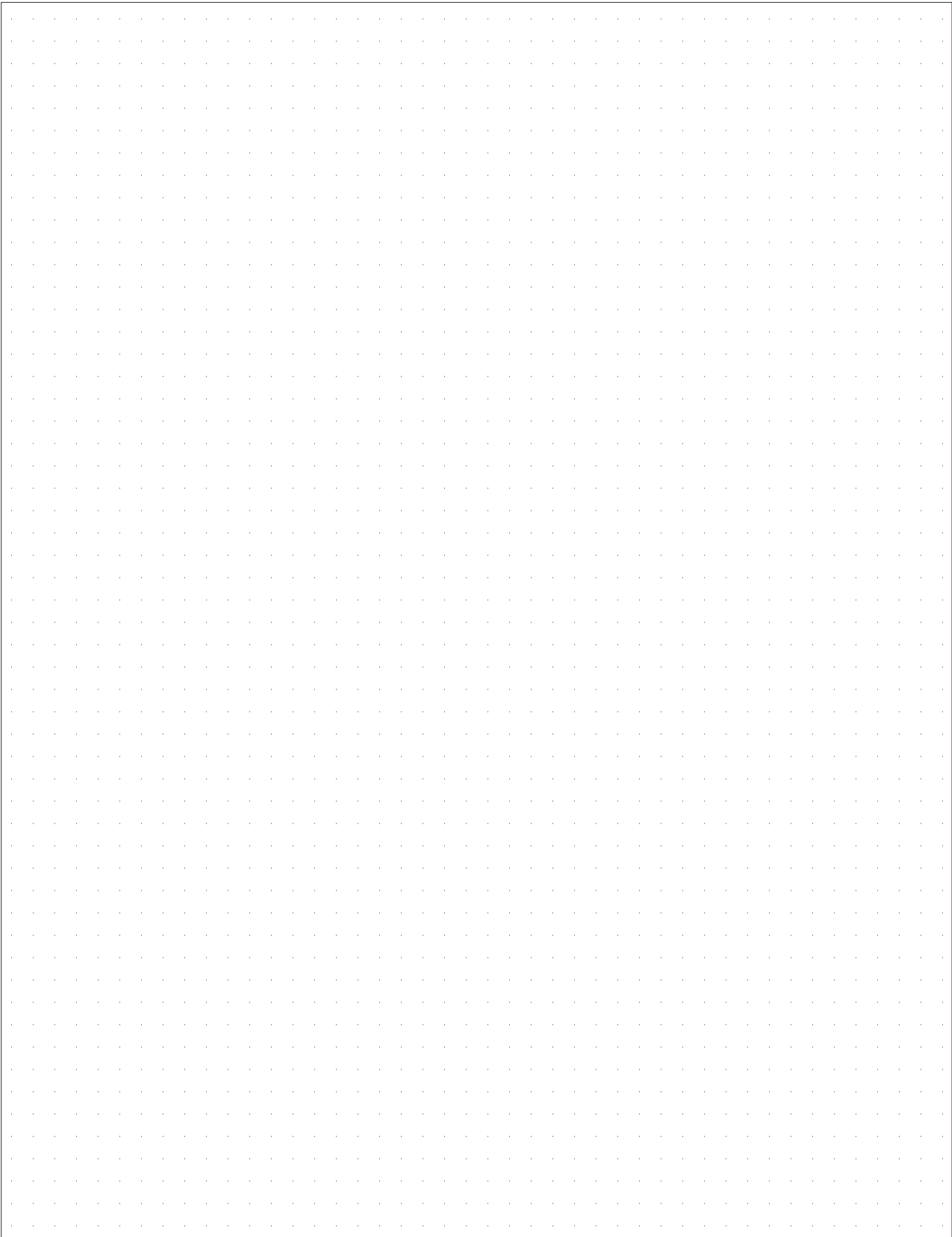
- 1935/2004 Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- 2006/42/CE Directiva para máquinas
- 2014/35/UE Directiva de baja tensión
- 2014/30/UE Directiva CEM
- 2011/65/UE Directiva RoHS
- 2014/68/UE Directiva sobre equipos a presión

**Reglamentos,  
prescripciones**

Para el manejo y la utilización de esta aparato deben tenerse en cuenta los siguientes reglamentos, prescripciones, normas de los gremios profesionales y, en su caso, otras disposiciones nacionales de cada país en su correspondiente versión actual.

- N.º 852/2004 CE Reglamento sobre la higiene de los alimentos
- Norma DGUV 110-003 Trabajos en cocinas industriales
- Norma DGUV 3 Disposición para la prevención de accidentes para instalaciones eléctricas y demás medios de producción

A petición puede facilitarse una copia de la declaración de conformidad UE en el servicio técnico/equipo de ventas de B.PRO.



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email [service@bpro-solutions.com](mailto:service@bpro-solutions.com)

Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS