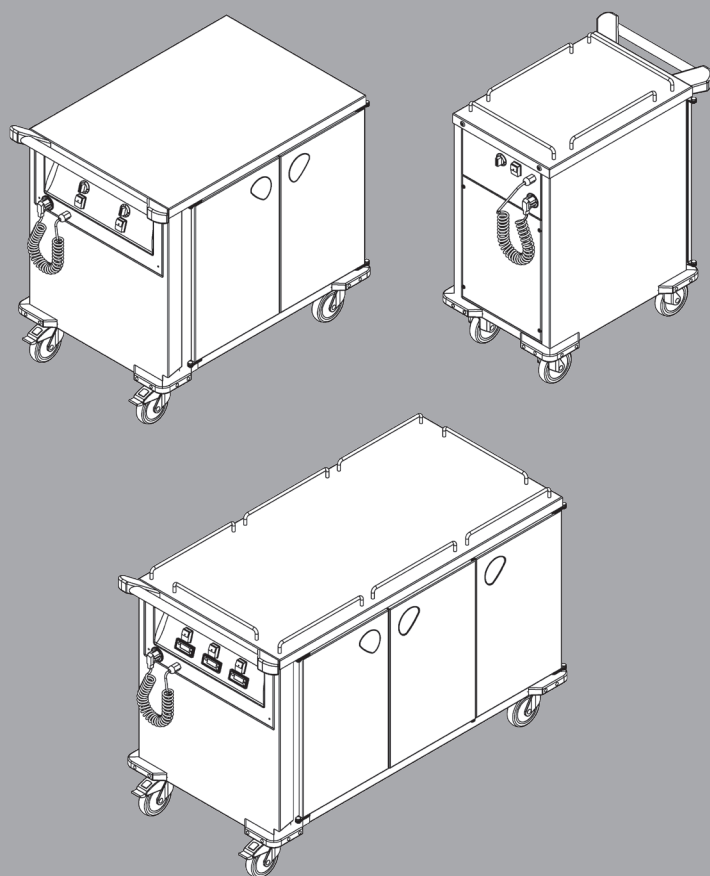


**B.PRO**  
CATERING SOLUTIONS



# B.PRO

## CARRO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS STW 1/2/3

Traducción del manual de instrucciones original

---

## Generalidades

<b>Copyright</b>	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.
<b>Modificaciones técnicas</b>	Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.
<b>Documentación del producto</b>	Traducción del manual de instrucciones original; dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.
<b>Convenciones tipográficas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ El símbolo de la mano significa: información adicional importante o <b>indicación</b> para excepciones o casos especiales.</li><li>i La “i” significa: <b>información explicativa</b> (aclaraciones de fondo y correlaciones) en capítulos o párrafos indicados.</li><li>↪ La flecha en curva significa: <b>referencia</b> a un capítulo, apartado, o documento ajeno.</li><li>✓ El símbolo del ganchito significa: <b>condición previa</b> que se debe cumplir antes de ejecutar los siguientes pasos.</li><li>► Esta flecha significa: <b>acción</b> u operación que se tiene que llevar a cabo.</li></ul>

---

### Variantes XYZ

Los párrafos así identificados sólo son aplicables para una determinada **variante** u opción.

---

### 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 . . . . .	1
	Condiciones de utilización. . . . .	1
	Características del producto . . . . .	1
	Versión estándar. . . . .	2
	Opciones/accesorios . . . . .	3
<b>Seguridad</b>	Generalidades. . . . .	4
	Sobre este producto. . . . .	4
	Transporte . . . . .	4
	Puesta en funcionamiento. . . . .	5
	Manejo y funcionamiento . . . . .	5
	Puesta fuera de servicio . . . . .	6
	Limpieza y cuidados . . . . .	6
	Mantenimiento . . . . .	7
	Reparación . . . . .	8
	Normas y directivas . . . . .	8
<b>Transporte</b>	Comprobación y resolución de daños producidos durante el transporte. .	9
	Artículos suministrados. . . . .	9
	Desembalaje. . . . .	10
	Eliminación del material de embalaje. . . . .	10
<b>Puesta en funcionamiento</b>	Requisitos para el funcionamiento. . . . .	11
	Primera puesta en marcha . . . . .	11
	Conexión del aparato . . . . .	12
<b>Manejo y funcionamiento</b>	Presentación del aparato . . . . .	13
	Regulador de la temperatura – vista general . . . . .	14
	Ajuste de la temperatura nominal . . . . .	16
	Precalentamiento del aparato . . . . .	17
	Carga del aparato . . . . .	18
	Unión de varios carros . . . . .	19
	Cambio de la ubicación del aparato . . . . .	20
	Mantenimiento de los platos calientes. . . . .	22
	Mantenimiento de los platos fríos . . . . .	22
	Extracción de los platos . . . . .	22
<b>Puesta fuera de servicio</b>	Puesta fuera de servicio . . . . .	23
<b>Ayuda en caso de problemas</b>	El LED indicador de funcionamiento no se enciende. . . . .	24
	El LED indicador de funcionamiento se ilumina, pero los platos no se mantienen lo suficientemente calientes . . . . .	24
	El LED indicador de funcionamiento se ilumina, pero el compartimento sigue frío. . . . .	24
	El indicador de temperatura muestra el mensaje “E1” y el LED “alarma” se ilumina . . . . .	25
	Corrosión en piezas de acero fino . . . . .	25
	La carcasa del aparato está dañada . . . . .	25
<b>Limpieza y cuidados</b>	Acero fino . . . . .	26
	Intervalo de limpieza . . . . .	26
	Métodos de limpieza. . . . .	26
	Productos de limpieza . . . . .	26

	Limpieza del aparato . . . . .	27
	Eliminación de la corrosión en el acero fino . . . . .	27
<b>Mantenimiento</b>	Control del freno de estacionamiento . . . . .	28
	Comprobación periódica de la seguridad eléctrica . . . . .	28
	Comprobación del cable de conexión y la clavija de red. . . . .	28
<b>Reparación</b>	Personas autorizadas. . . . .	29
	Piezas de recambio . . . . .	29
	Dirección . . . . .	30
<b>Gestión de residuos</b>	Desechar el aparato. . . . .	30
<b>Datos técnicos</b>	Datos generales. . . . .	31
	Datos eléctricos . . . . .	31
	Medio ambiente. . . . .	32
<b>Datos de pedido</b>	STW 1 . . . . .	33
	STW 2 . . . . .	33
	STW 3 . . . . .	33
	Manual de instrucciones . . . . .	33
<b>Accesorios</b>	Bandejas gastronorm. . . . .	33
	Cubetas gastronorm . . . . .	33
	Placas eutécticas. . . . .	33
	Paño de limpieza de micro fibra B.PRO . . . . .	33
	Productos de limpieza y cuidado del acero fino	
	DeepClean Stainless Steel Número de artículo. . . . .	33
	CD-ROM . . . . .	33

---

---

## Sobre este producto

**Utilización** El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 se ha fabricado para los siguientes usos:

- Mantener calientes los platos en cubetas o bandejas gastronorm
- Mantener fríos los platos en cubetas o bandejas gastronorm, en combinación con placas eutécticas (acumuladores de frío)
- Transportar los platos en cubetas o bandejas gastronorm

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 no es apropiado para calentar o preparar platos. El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 no es apropiado para la refrigeración de comidas calientes.

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 no debe emplearse como calefacción de un local.

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 es especialmente apropiado para ser utilizado en lugares sociales (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en hostelería (banquetes, fiestas etc.) y en comedores de empresa y escolares.

### Condiciones de utilización **Condiciones medioambientales**

El aparato se puede utilizar a una temperatura ambiente de entre 15 °C y 32 °C, y a una humedad relativa de aire normal (sin condensación).

### **Instrucciones a terceras personas**

Si presta este aparato a terceras personas, deberá enseñarles el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles riesgos que conlleva su uso.

### Características del producto **Generalidades**

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 está construido de serie en acero fino.

El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared. Cada compartimento contiene nueve pares de molduras de apoyo embutidas. La parte frontal del aparato se cierra por medio de una, dos o tres puertas aisladas de doble pared. Las puertas están dotadas de un cierre engatillado.

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 se puede adquirir con una galería opcional en la parte superior del aparato.

### **Manejo y funcionamiento**

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 se puede cargar con recipientes gastronorm GN 1/1 o con bandejas gastronorm.

En la parte frontal del aparato se encuentran los interruptores CON/DES para iniciar o finalizar el modo de mantenimiento de calor.

Un mango de seguridad permite el desplazamiento sencillo y seguro del aparato. Las esquinas protectoras estables evitan que se produzcan daños en el aparato.

El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 se puede adquirir con dos tipos distintos de regulación de temperatura:

---

---

**Regulación de temperatura mecánica**

- Termostato de tubo capilar mecánico
  - Regulador por inducción para un ajuste progresivo de la temperatura ("10" corresponde a una temperatura de 85 °C)
- 

---

---

**Regulación de temperatura electrónica**

- Ajuste exacto de la temperatura nominal en pasos de un grado en un margen de entre 30 °C y 85 °C
- Indicación de la temperatura actual en el interior del aparato para cada compartimento

Los tres modelos del carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 se distinguen por las siguientes características:

---

---

---

**Carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1**

- Un compartimento con capacidad para nueve cubetas gastronorm GN 1/1 como máximo
  - Mango en el lado de la puerta del aparato
  - Elementos de manejo en el lado opuesto al de la puerta
  - Cuatro ruedas directrices, dos de ellas con freno de estacionamiento
- 

---

---

**Carro de transporte de alimentos B.PRO STW 2**

- Dos compartimentos con capacidad para 2 x 9 cubetas gastronorm GN 1/1 como máximo
  - Mango en el lado de los elementos de manejo
  - Elementos de manejo al lado de la puerta
  - Dos ruedas directrices con freno de estacionamiento, dos ruedas fijas
- 

---

---

**Carro de transporte de alimentos B.PRO STW 3**

- Tres compartimentos con capacidad para 3 x 9 cubetas gastronorm GN 1/1 como máximo
  - Mango en el lado de los elementos de manejo
  - Elementos de manejo al lado de la puerta
  - Dos ruedas directrices con freno de estacionamiento, dos ruedas fijas
- 

**Versión estándar**

La versión estándar del carro de transporte de alimentos B.PRO STW incluye:

- Hasta tres compartimentos en función del modelo
- Esquinas protectoras en las esquinas del aparato
- STW 1: cuatro ruedas directrices de plástico, dos de ellas con freno de estacionamiento
- STW 2/3: dos ruedas directrices y dos ruedas fijas de plástico, dos de estas ruedas dotadas de freno de estacionamiento

- Opciones/accesorios** El carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1/2/3 se puede adquirir con el siguiente equipamiento opcional:
- Paragolpes alrededor del carro
  - STW 1: Dos ruedas directrices y dos ruedas fijas de plástico, dos de estas ruedas dotadas de freno de estacionamiento
  - STW 2/3: Cuatro ruedas directrices de plástico, dos de ellas con freno de estacionamiento
  - Modelo con rodillos de diferentes materiales y diámetros
  - Disposición de las ruedas "B": ruedas en el centro de los laterales en lugar de en las esquinas (sólo en STW 2/3)
  - Brazo de tracción y acoplamiento (sólo en STW 2/3)
  - Galería

## 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 sobre 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 contenidas 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) incluidas en el texto.

### Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento por primera vez.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual se debe guardar de forma que el personal operativo pueda acceder a él en todo momento.

### Limpieza y mantenimiento

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica para fines 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 sólo se puede utilizar para los fines previstos.

El comprador será el responsable de la utilización correcta de este aparato.

#### Condiciones de utilización

Utilice el aparato únicamente en las condiciones medioambientales permitidas.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en el manejo y entender el manual de instrucciones.

### Transporte

#### Posición de transporte erguida

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

#### Transporte en camión o camioneta de reparto

Transporte el aparato únicamente con camiones o camionetas de reparto que dispongan de rampa de carga.

Asegure el aparato por los cuatro lados contra deslizamientos.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte.

Utilice barras de seguridad almohadilladas.

**Puesta en funcionamiento****Ubicación**

Nunca sitúe el carro al lado de aparatos que despidan vapor, como por ejemplo lavavajillas. El vapor podría ocasionar la formación de humedad en el interior/exterior del aparato.

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

**Puesta en marcha después de haber estado almacenado**

Si se traslada el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará en la superficie y en el interior del aparato.

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

Enciéndalo sólo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la habitación en la que se vaya a utilizar.

**Conexión a la red**

La tensión y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben equivaler a los valores correspondientes del enchufe de red.

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

Conecte o desconecte el enchufe de red sólo si el aparato está apagado. De otro modo, la parte electrónica del aparato podría resultar dañada.

Para desconectar, agarre el enchufe siempre por la cabeza.

**Manejo y funcionamiento****Generalidades**

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

Utilice únicamente aparatos que se encuentren en perfecto estado.

Si el aparato sufre algún desperfecto, asegúrese de que éste no se utilice por descuido y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO.
- Servicio de mantenimiento externo instruido por B.PRO.
- Servicio de mantenimiento de B.PRO

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

Evite abrir las puertas del aparato durante el proceso de calentamiento.

Tape siempre las cubetas gastronorm con su tapa correspondiente.

Cubra siempre la comida de las bandejas con su tapa correspondiente.

**Placas eutécticas (acumuladores de frío)**

Extraiga las placas eutécticas del aparato antes de calentar el aparato y mientras mantiene calientes los platos.

**Capacidad de carga de la parte superior del aparato**

No coloque sobre la parte superior del aparato más de 50 kg de carga distribuida.

**Piezas calientes del aparato, objetos y platos**

El interior del aparato y todos los objetos incluidos en él (por ejemplo, las cubetas) se calientan durante el funcionamiento (hasta unos 85 °C aprox.) y pueden ocasionar quemaduras.

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

Los alimentos que se están manteniendo calientes pueden provocar quemaduras.

### **Parte caliente del exterior del aparato**

La parte exterior del aparato se calienta ligeramente durante el funcionamiento.

No coloque sobre la parte superior ningún objeto o plato sensible al calor.

### **Medidas higiénicas**

Al mantener calientes los platos, tenga en cuenta las especificaciones propias de cada alimento y las características de cada plato.

### **Cambio de la ubicación**

Antes de cambiar la ubicación se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato. Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior.

Mantenga cerradas las puertas del aparato cuando cambie la ubicación del mismo. Al empujar el aparato, las cubetas o bandejas gastronorm podrían resbalarse.

Con las puertas cerradas, el aparato no corre peligro de vuelco hasta una inclinación de 10°. Deslice el aparato únicamente por superficies con una pendiente de < 10° como máximo.

Evite sobrecargar las ruedas para reducir el riesgo de que éstas sufran desperfectos.

- No mueva el aparato con el freno de estacionamiento engranado
- Evite que el carro reciba golpes
- No pase por encima de umbrales o escalones
- No deslice el carro sobre suelos irregulares

No tire nunca del aparato, empújelo.

Empuje el aparato siempre con las dos manos. En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo si se maneja con una sola mano.

Preste atención a paredes y otros objetos (p. ej. armarios), ya que podría contusionarse las manos contra ellos al maniobrar el carro (peligro de aplastamiento).

A la hora de empujar el carro por rampas y carcamones, serán necesarias dos personas (una en cada extremo del aparato).

## **Puesta fuera de servicio**

### **Extracción de la clavija del enchufe**

Desenchufe la clavija de red sólo si el aparato está apagado. De otro modo, la parte electrónica del aparato podría resultar dañada.

## **Limpieza y cuidados**

### **Higiene**

Se deben cumplir las prescripciones de la directiva 93/43/CEE sobre higiene, así como las disposiciones nacionales sobre higiene.

El aparato cumple las exigencias del equipamiento higiénico H 1.

### **Intervalo de limpieza**

Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

**Método de limpieza**

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores a alta presión.

**Productos de limpieza para el indicador de temperatura****Aparato con regulación de temperatura electrónica**

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

No emplee ninguno de los siguientes productos de limpieza (daños en el material):

- Etanol, isopropanol y alcoholes superiores
- Acetona
- Petróleo
- Trementina
- Ésteres del ácido acético

**Clavija de red**

Antes de limpiar el aparato, desenchufe la clavija de red. El agua filtrada en el interior del aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de muerte por descarga eléctrica.

**Agua de limpieza, agua de condensación**

Si durante o después de la limpieza, el aparato gotea agua, existe peligro de resbalones.

Seque completamente el agua que haya goteado el aparato.

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Retire también el agua de limpieza y de condensación del interior del aparato.

**Piezas del aparato y objetos calientes**

El interior del aparato y todos los objetos que se encuentren en él pueden calentarse durante el funcionamiento (peligro de quemaduras). Deje que el aparato se enfríe antes de comenzar las labores de limpieza.

**Mantenimiento****Frenos de estacionamiento**

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de estacionamiento.

En caso de que el frenado sea insuficiente, ocúpese de que se cambien los rodillos defectuosos sin dilación por parte de:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio de mantenimiento externo instruido por B.PRO
- Servicio de mantenimiento de B.PRO

**Comprobación periódica de la seguridad eléctrica**

Lleve el aparato a un técnico especialista cada seis meses como mínimo para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

**Cable de conexión y clavija de red**

Compruebe (como mínimo cada seis meses según BGV A 2 o la normativa nacional vigente) que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

**Reparación      Personas autorizadas**

Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por los siguientes servicios técnicos:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio de mantenimiento externo instruido por B.PRO
- Servicio de mantenimiento de B.PRO

Si las reparaciones son realizadas por otras personas, se perderá el derecho a garantía.

**Normas y directivas**

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

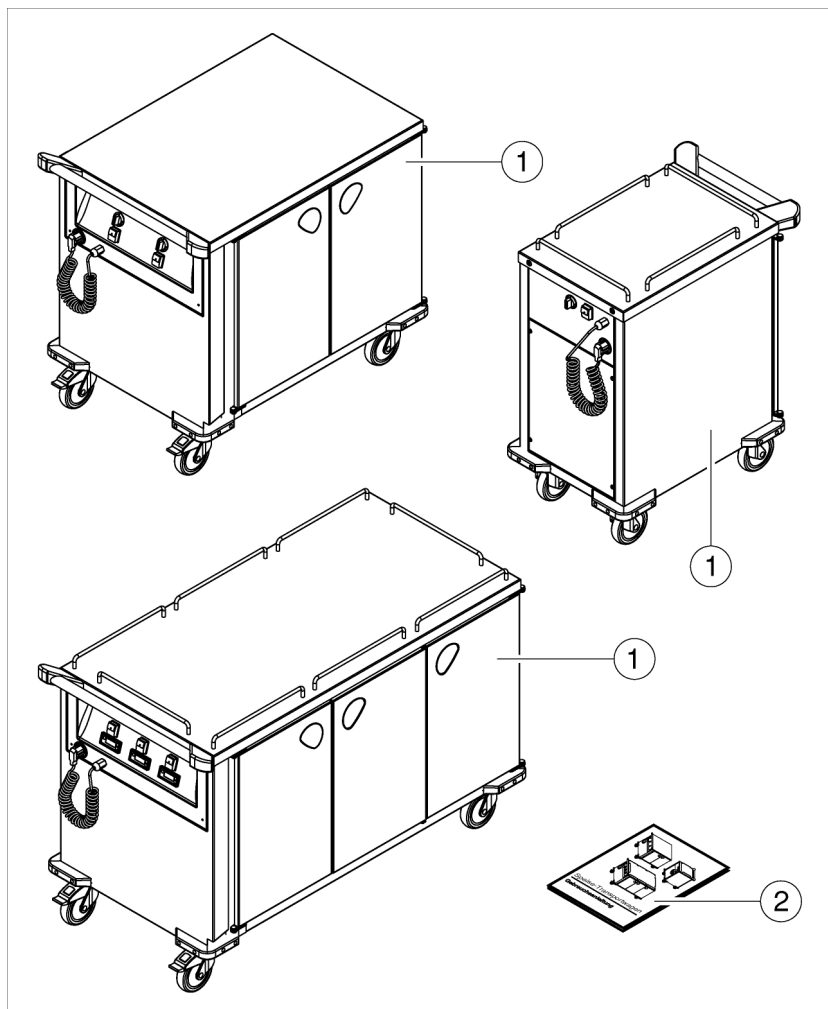
El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

## Transporte

### Comprobación y resolución de daños producidos durante el transporte

- ☞ Inmediatamente después de haberse efectuado la entrega, 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 por 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. – oder –  
No acepte el aparato, y deje que el transportista lo devuelva a B.PRO.
- ☞ Con este comportamiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el envío del aparato que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

### Artículos suministrados



- (1) Carro de transporte de alimentos B.PRO STW 1, STW 2 o STW 3
- (2) Manual de instrucciones

La cantidad exacta de artículos suministrados y el equipamiento del aparato figura en los albaranes de entrega.

**Desembalaje**

- Abra el embalaje por las zonas dispuestas a tal fin.  
No desgarre o corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.
- Retire los plásticos protectores que pueda haber en el interior de los compartimentos o en la parte exterior del aparato.

**Eliminación del material de embalaje**

- ☞ Los materiales de embalaje se pueden entregar a una empresa de reciclaje indicando el número del contrato de reciclado. En caso de que no disponga de número válido del contrato de reciclado, podrá pedirselo al servicio técnico de [bpro-solutions.com](http://bpro-solutions.com) shágase del material de embalaje correctamente y de una forma respetuosa con el medio ambiente.

## Puesta en funcionamiento

- Requisitos para el funcionamiento**
- ✓ El aparato ha alcanzado la temperatura ambiente y está seco
  - ✓ El aparato no presenta defectos conocidos ni daños visibles

### Primera puesta en marcha **Temperatura nominal**

#### Aparato con regulación de temperatura electrónica

- i** Los aparatos con regulación de temperatura electrónica se suministran de fábrica con una temperatura nominal de 85 °C. La temperatura del aparato se regula a este valor durante el modo de mantenimiento de calor. Si lo considera necesario, puede modificar la temperatura nominal.
- ↳ Subcapítulo “Ajuste de la temperatura nominal” en página 16.

#### Calentamiento del aparato vacío por primera vez

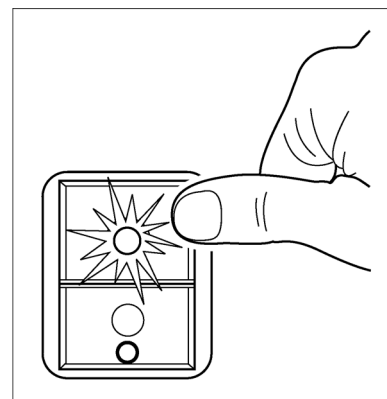
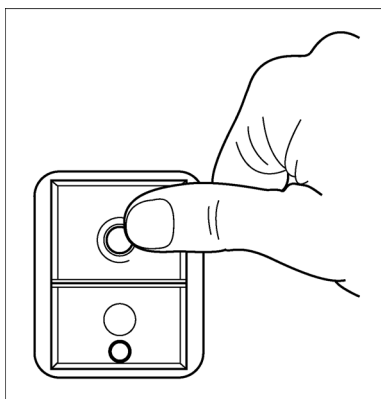
- ☞ En la primera puesta en marcha, el material aislante que se está calentando puede despedir un olor desagradable. Por esta razón recomendamos calentar aproximadamente dos horas el aparato vacío antes de la primera utilización.
- ✓ Puertas del aparato cerradas

#### **Cuidado!**

##### **¡Peligro de daños materiales!**

Si el aparato no está preparado para la tensión o frecuencia de red existentes, la parte electrónica puede resultar dañada.

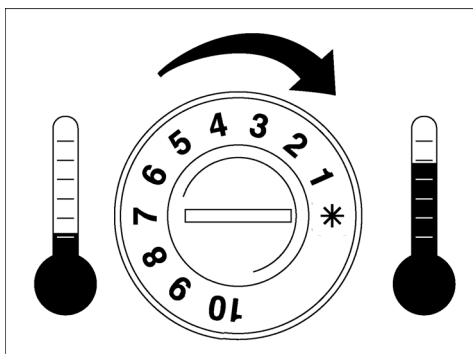
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes del enchufe de red.
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato o sobre la parte superior.
- Asegúrese de que no haya ninguna placa eutéctica (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
- Introduzca la clavija en el enchufe de red.
- Conecte todos los compartimentos con el interruptor CON/DES. Se ilumina el LED indicador de funcionamiento.



---

**Aparato con regulación de temperatura mecánica**

- Coloque el regulador por inducción de todos los compartimentos en la posición máxima.

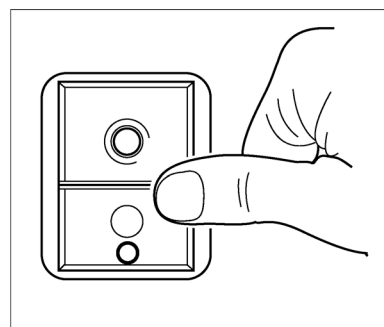
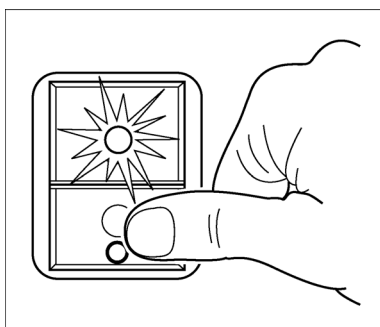


- Caliente el aparato aproximadamente dos horas.
- 

---

**Aparato con regulación de temperatura electrónica**

- Caliente el aparato con la temperatura nominal ajustada de fábrica dos horas aprox.
  - Desconecte todos los compartimentos con el interruptor CON/DES. Se apaga el LED indicador de funcionamiento.
- 



- Ventile los compartimentos.

---

**Conexión del aparato****⚠ Cuidado!****¡Peligro de daños materiales!**

Si el aparato no está preparado para la tensión o frecuencia de red existentes, la parte electrónica puede resultar dañada.

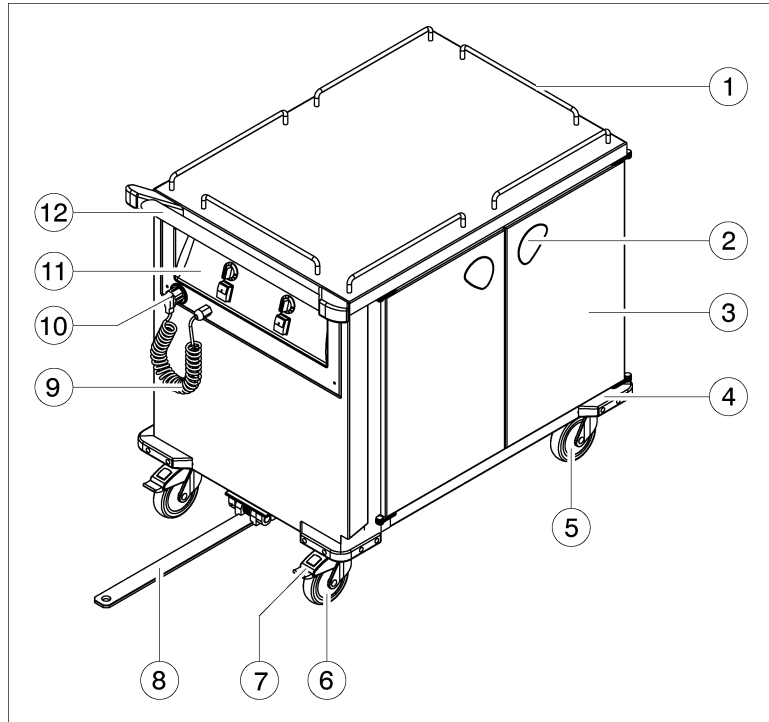
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes del enchufe de red.
  - Asegúrese de que en el interior de los compartimentos y en la parte exterior del aparato no quede ningún plástico protector.
  - Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato.
  - Asegúrese de que no haya ninguna placa eutéctica (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
-

- Introduzca la clavija en el enchufe de red.

---

## Manejo y funcionamiento

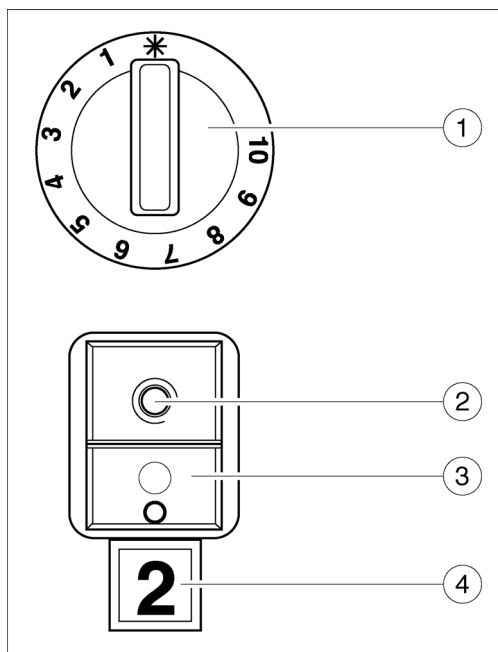
### Presentación del aparato



- (1) Galería (opcional)
  - (2) Mango de la puerta
  - (3) Puerta
  - (4) Esquina protectora
  - (5) Rueda fija (en el STW 1: rueda directriz)
  - (6) Rodillo guía
  - (7) Freno de estacionamiento
  - (8) Brazo de tracción (opcional)
  - (9) Cable de alimentación
  - (10) Soporte de la clavija de red
  - (11) Regulador de temperatura
  - (12) Mango
-

## Regulador de la temperatura – vista general

## Regulación de temperatura mecánica

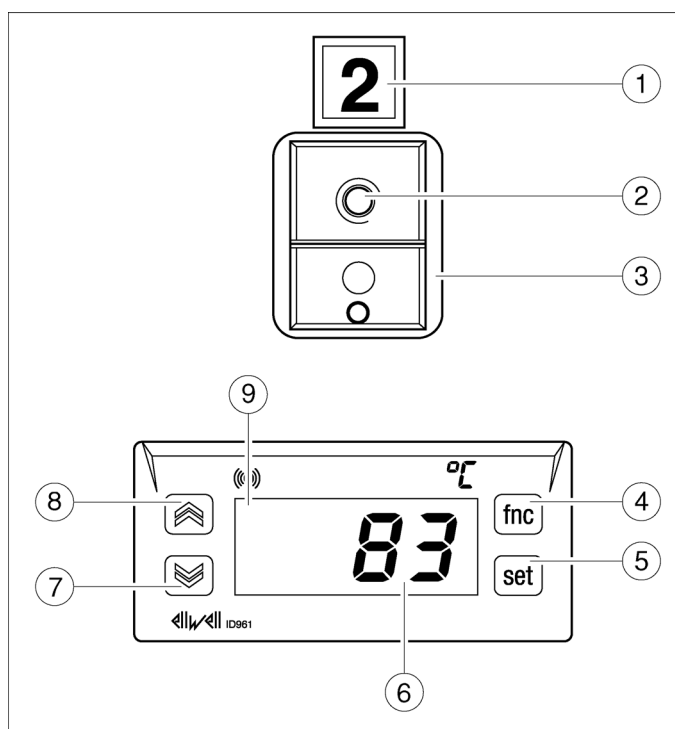


- (1) Regulador por inducción para el ajuste de la temperatura nominal en el aparato
- (2) LED indicador de funcionamiento
- (3) Interruptor CON/DES
- (4) Indicación del modelo (sólo en STW 2 y STW 3)

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

La temperatura nominal deseada se puede ajustar por separado para cada compartimento y de forma progresiva mediante el regulador por inducción. El valor de ajuste "10" equivale a una temperatura nominal máxima de 85 °C.

### Regulación de temperatura electrónica



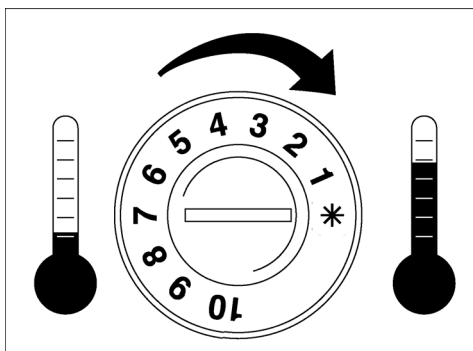
- (1) Indicación del modelo (sólo en STW 2 y STW 3)
- (2) LED indicador de funcionamiento
- (3) Interruptor CON/DES
- (4) Tecla "fnc": cambia al menú anterior.
- (5) Tecla "set": muestra la temperatura nominal (una pulsación) y permite cambiarla mediante las teclas "up" y "down" (dos pulsaciones).
- (6) Indicador de temperatura
- (7) Tecla "down": sirve para reducir la temperatura nominal.
- (8) Tecla "up": sirve para aumentar la temperatura nominal.
- (9) LED "alarma": se ilumina si se produce algún error en el aparato.

La temperatura nominal deseada se puede ajustar por separado para cada compartimento. La regulación de temperatura permite realizar ajustes en pasos de un grado en un margen de entre 30 °C y 85 °C.

## Ajuste de la temperatura nominal

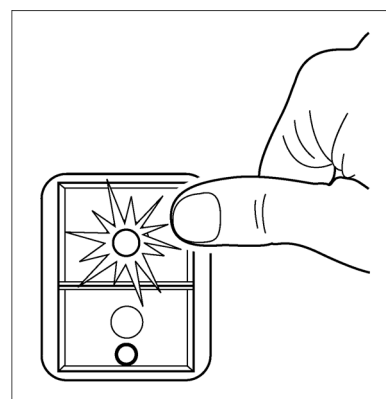
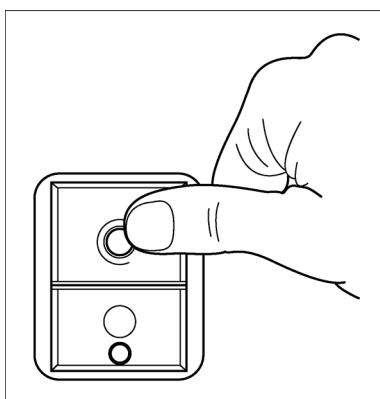
### Aparato con regulación de temperatura mecánica

- Coloque el regulador por inducción del compartimento correspondiente en la posición deseada.



### Aparato con regulación de temperatura electrónica

- Introduzca la clavija en el enchufe de red.
- Conecte el compartimento deseado con el interruptor CON/DES. Se ilumina el LED indicador de funcionamiento.



Todos los indicadores parpadean unos tres segundos. El aparato lleva a cabo una autodiagnos. Cuando concluye la autodiagnos, se muestra la temperatura real actual del aparato. Ahora se puede ajustar la temperatura nominal.



- Pulse la tecla "set" del regulador de temperatura del compartimento deseado dos veces seguidas.

Al pulsar por primera vez la tecla "set" el indicador de temperatura muestra el mensaje set, al pulsar por segunda vez, la temperatura nominal ajustada actualmente.



- Reduzca la temperatura nominal con la tecla "down".

– oder –



Aumente la temperatura nominal con la tecla "up".

☞ Si mantiene presionadas las teclas “down” o “up”, el ajuste de temperatura cambiará de forma continua. Cuanto más tiempo mantenga presionadas las teclas “down” o “up”, más rápido avanzará la temperatura.

- Cuando haya ajustado la temperatura, espere unos treinta segundos. El indicador de temperatura muestra el mensaje **set** tras quince segundos y la temperatura real actual del aparato tras treinta segundos.

Automáticamente se guardará el último ajuste de la temperatura nominal.

– oder –



Pulse dos veces seguidas la tecla “fnc”.

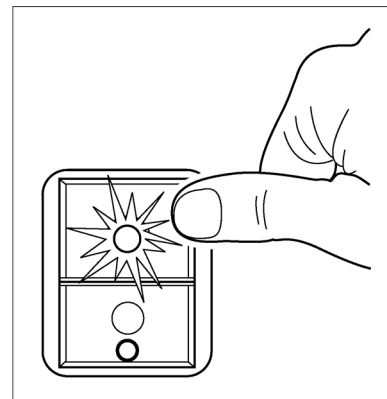
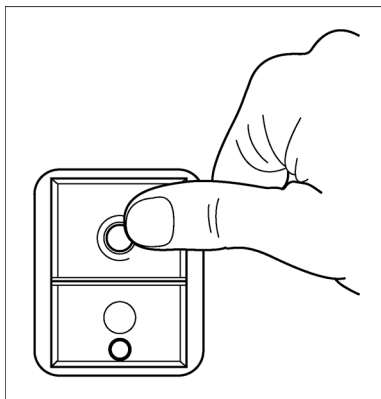
Al pulsar por primera vez la tecla “fnc” el indicador de temperatura muestra el mensaje **set**, al pulsar por segunda vez, la temperatura real actual en el aparato.

Se guardará el último ajuste de la temperatura nominal.

### Pre calentamiento del aparato

**i** Si el aparato se va a utilizar para mantener calientes los platos, habrá que precalentarlo durante al menos 60 minutos antes de cargarlo con dichos platos.

- ✓ Puertas del aparato cerradas
- Asegúrese de que no haya objetos sensibles al calor en el interior del aparato o sobre la parte superior.
- Asegúrese de que no haya ninguna placa eutéctica (acumuladores de frío) en el interior del aparato.
- Introduzca la clavija en el enchufe de red.
- Conecte los compartimentos deseados con el interruptor CON/DES. Se ilumina el LED indicador de funcionamiento.



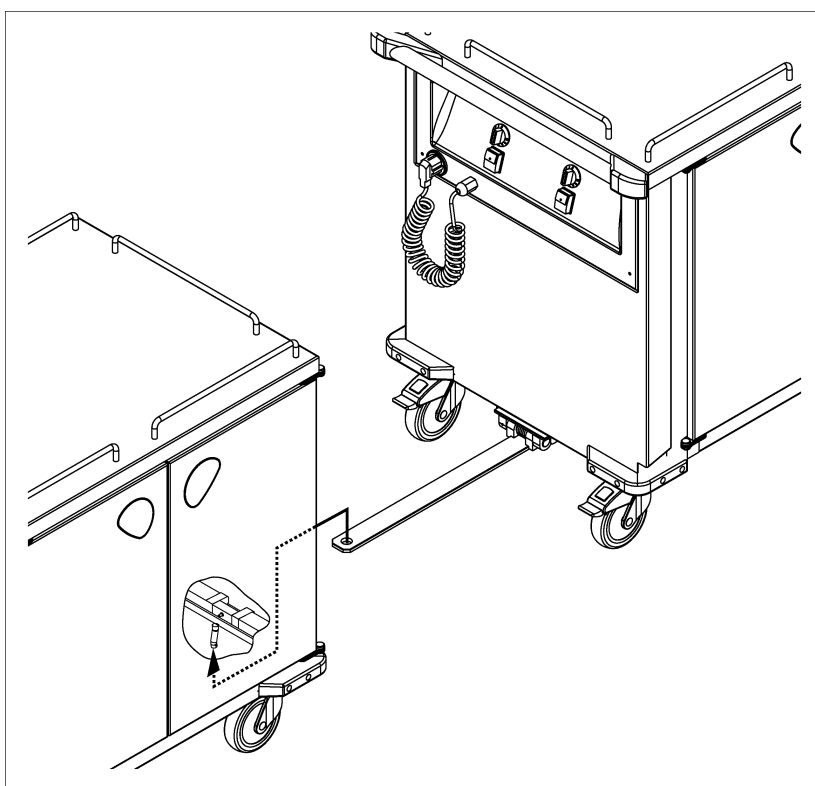
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
  - ☞ Subcapítulo “Ajuste de la temperatura nominal” en página 16.
- Precaliente el aparato durante al menos 60 minutos.

- Carga del aparato**
- ✓ Si el aparato se va a utilizar para mantener calientes los platos: El aparato deberá precalentarse durante al menos 60 minutos
  - ✓ La comida de las cubetas gastronorm deberá estar tapada con su tapa correspondiente
  - ✓ La comida de las bandejas deberá estar tapada con su tapa correspondiente
  - Abra las puertas del aparato.
  - Introduzca las cubetas o las bandejas gastronorm en el aparato.
  - Cierre las puertas del aparato.

## Unión de varios carros

**Carro de transporte de alimentos STW 2/3 con brazo de tracción**

- i** Para efectuar un cambio de ubicación se pueden unir carros debidamente equipados con ayuda del brazo de tracción. Un único carro, o varios unidos entre sí se pueden acoplar a una máquina de tracción.
- i** Cuando el aparato está parado, un muelle mantiene el brazo de tracción presionado contra la pared lateral. Para enganchar el brazo de tracción en el bulón de sujeción del siguiente carro, debe abatir el brazo de tracción hacia abajo.
- Coloque el carro de forma que el lado donde está situado el brazo de tracción quede enfrente al bulón del siguiente carro.
- Quite el pestillo de seguridad del bulón (el pestillo está sujeto al carro con una cadena).
- Abata el brazo de tracción hacia abajo y guíelo por debajo del bulón del otro carro.
- Suelte el brazo de tracción.

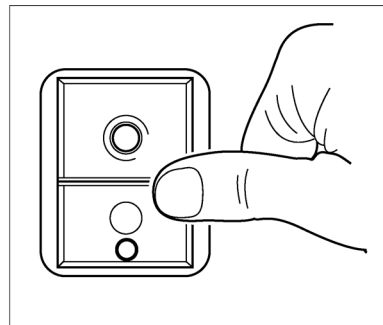
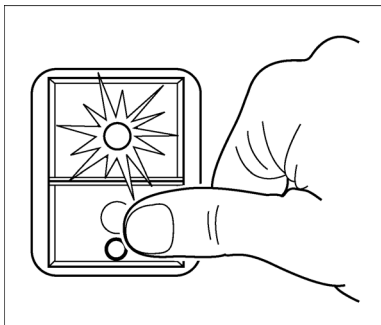


El muelle empujará el brazo hacia arriba. El brazo de tracción se encajará en el bulón.

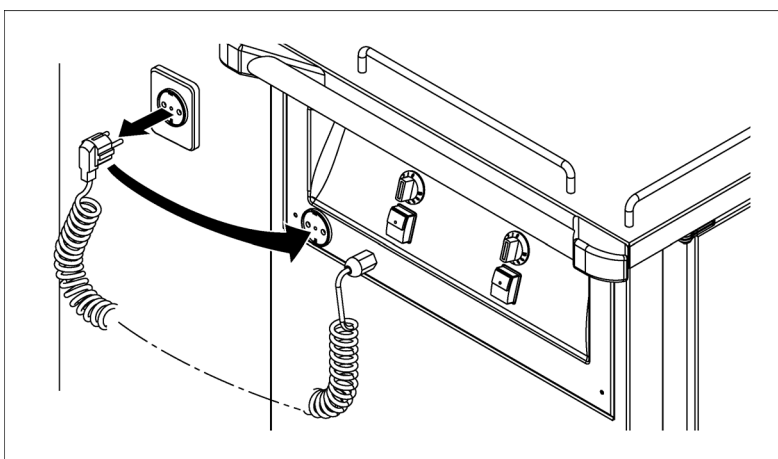
- Coloque el pestillo de seguridad en el tornillo correspondiente del bulón. El brazo de tracción está asegurado.
- i** El pestillo asegura el brazo acoplado en el bulón del carro tractor. Después de acoplar el brazo, coloque de nuevo el pestillo de seguridad en el tornillo correspondiente del bulón. De esta manera se garantiza que el pestillo no se caiga al suelo y se pierda.

**Cambio de la ubicación del aparato**

- ✓ Puertas del aparato cerradas
- Desconecte los compartimentos con el interruptor CON/DES. Se apaga el LED indicador de funcionamiento.



- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en su soporte.



- Asegúrese de que no haya ningún objeto sobre la parte superior del carro.

---

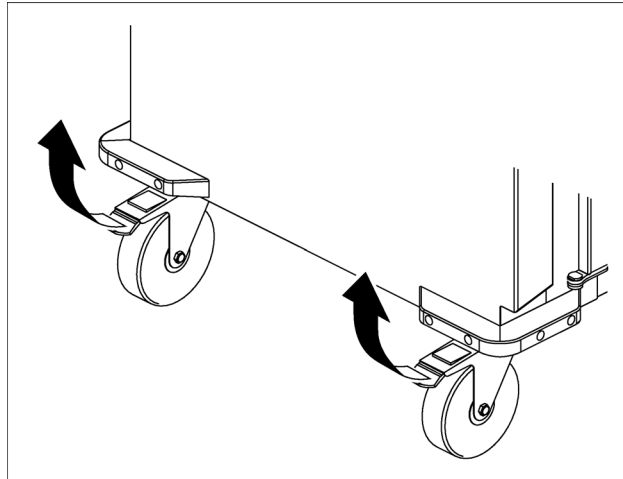
**⚠ Cuidado!**

**¡Peligro de pillarse el pie!**

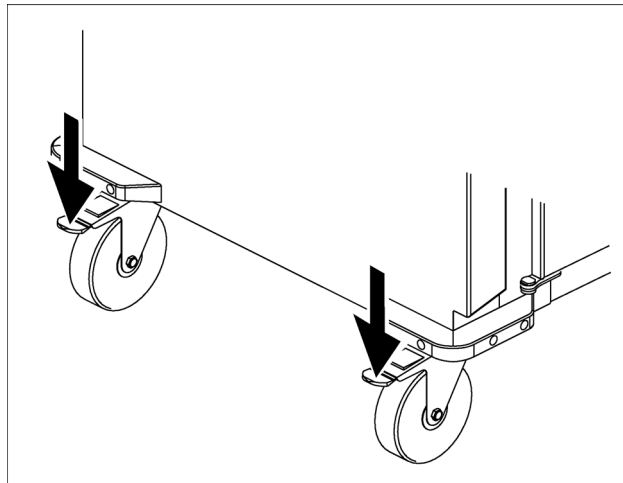
Al soltar y engranar el freno de estacionamiento, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre el freno de estacionamiento y la esquina protectora.
-

- Suelte el freno de estacionamiento.



- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta su nueva ubicación.
- Bloquee el freno de estacionamiento.



### Mantenimiento de los platos calientes

- ✓ El aparato deberá precalentarse durante al menos 60 minutos
- Si el aparato se ha desconectado de la red eléctrica tras el precalentamiento (p. ej., para cambiar su ubicación), vuelva a enchufar de nuevo la clavija de red y conecte los compartimentos con el interruptor CON/DES.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
  - ↳ Subcapítulo “Ajuste de la temperatura nominal” en página 16.
- Mantenga los platos calientes durante todo el tiempo que desee.

### Mantenimiento de los platos fríos

- i La finalidad principal del aparato es mantener calientes los platos. Sin embargo, el aparato también se puede utilizar para mantener fríos los platos durante un corto espacio de tiempo en combinación con placas eutécticas (acumuladores de frío).
- ✎ En cualquier caso, el aparato no es adecuado para mantener fríos los platos durante un largo espacio de tiempo. Se deben observar las normas pertinentes.

---

## Carro de transporte de alimentos B.PRO STW 2, STW 3

- ✎ **No** está permitido utilizar el aparato simultáneamente para mantener calientes unos platos y fríos otros (p. ej., utilizar el compartimento “1” para platos fríos y el compartimento “2” para platos calientes).

- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
- Introduzca las placas eutécticas previamente enfriadas en el aparato.
- Cierre las puertas del aparato.

### Extracción de los platos

---

#### **Aviso!**

##### **¡Interior del aparato y cubetas gastronorm calientes!**

En el modo mantenimiento de calor el interior del aparato y los recipientes gastronorm que contiene u otros objetos se calientan y pueden provocar quemaduras.

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

---

#### **Aviso!**

##### **¡Alimentos calientes y líquidos!**

Los alimentos líquidos calientes pueden derramarse y producir quemaduras.

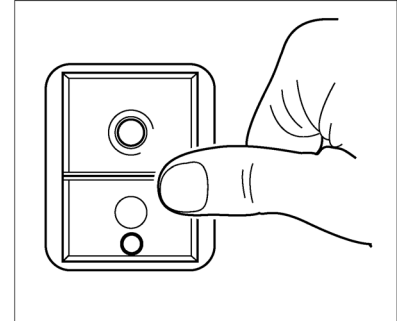
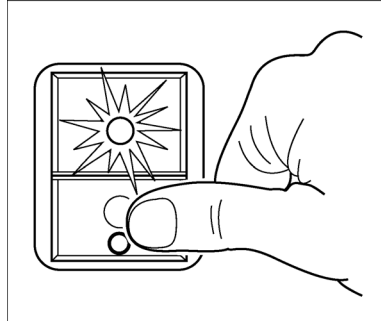
- Mantenga las bandejas y cubetas gastronorm en posición horizontal.
- Cierre siempre los recipientes con una tapa hermética.

- Abra las puertas del aparato.
- Extraiga las cubetas o las bandejas gastronorm.

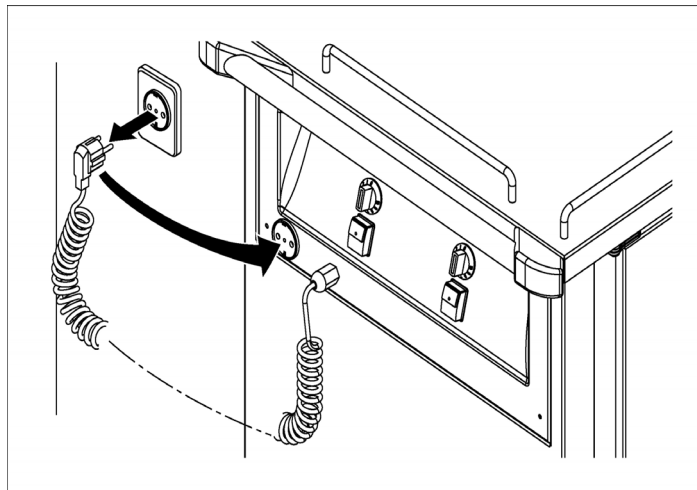
- ✎ Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.
  - ↳ Capítulo “Limpieza y cuidados” en página 26.

## Puesta fuera de servicio

- Puesta fuera de servicio**
- Desconecte el aparato con el interruptor CON/DES.  
Se apaga el LED indicador de funcionamiento.



- Desenchufe la clavija de red e introdúzcala en su soporte.



## Ayuda en caso de problemas

**El LED indicador de funcionamiento no se enciende**

Causa	Solución
La clavija de red no está enchufada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Introduzca la clavija en el enchufe de red.</li> </ul>
Cable de alimentación dañado; por ejemplo, hilo partido (puede ocurrir sin que sea visible el defecto).	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sustituya el cable de alimentación en un punto autorizado para la reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en página 29.</li> </ul>
El fusible (fusible del local) está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe el fusible y, si fuese necesario, cámbielo.</li> </ul>
La electrónica del aparato está defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en página 29.</li> </ul>

**El LED indicador de funcionamiento se ilumina, pero los platos no se mantienen lo suficientemente calientes**

Causa	Solución
Se ha seleccionado un ajuste de temperatura insuficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aumente la temperatura.</li> <li>↳ Subcapítulo "Ajuste de la temperatura nominal" en página 16.</li> </ul>
La electrónica del aparato está defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en página 29.</li> </ul>

**El LED indicador de funcionamiento se ilumina, pero el compartimento sigue frío**

Causa	Solución
La electrónica del aparato está defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo "Reparación" en página 29.</li> </ul>

El indicador de temperatura muestra el mensaje “E1” y el LED “alarma” se ilumina

#### Aparato con regulación de temperatura electrónica

Causa	Solución
El sensor electrónico de temperatura está averiado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe que el sensor de temperatura y la conexión no sufran desperfectos.</li> <li>■ Si es necesario, avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo “Reparación” en página 29.</li> </ul>
Se ha producido un cortocircuito en el sensor electrónico de temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe que el sensor de temperatura y la conexión no sufran desperfectos.</li> <li>■ Si es necesario, avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.</li> <li>↳ Capítulo “Reparación” en página 29.</li> </ul>

Corrosión en piezas de acero fino

- Elimine las zonas de corrosión.
- ↳ Subcapítulo “Eliminación de la corrosión en el acero fino” en página 27.

La carcasa del aparato está dañada

- Desconecte el aparato.
- ↳ Capítulo “Puesta fuera de servicio” en página 23.
- Asegure el aparato contra una puesta en marcha accidental.
- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación.
- ↳ Capítulo “Reparación” en página 29.

---

## Limpieza y cuidados

**Acero fino** Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas. Mantenga la puerta del aparato abierta cuando éste se encuentre fuera de servicio para permitir la entrada de aire.

Limpie y retire regularmente todos los restos de cal, grasa, almidón y proteínas. Debajo de estos restos pueden aparecer zonas de corrosión debido a la falta de aire.

Las partes que no sean de acero inoxidable no deben entrar en contacto durante lapsos de tiempo muy prolongados con ácidos concentrados, condimentos, sales etc. El contacto con este tipo de sustancias puede provocar corrosión. Durante la limpieza de azulejos se producen vapores ácidos que también pueden ocasionar corrosión.

No dañe la superficie del acero inoxidable, sobre todo con otros metales. Los restos de metales extraños producen enlaces químicos que pueden corroer el metal.

Evite de cualquier forma el contacto con hierro y acero. Si el acero inoxidable entra en contacto con hierro (p. ej. lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso), se puede producir una fuerte corrosión.

**Intervalo de limpieza** El aparato debe limpiarse a conciencia después de cada utilización.

**Métodos de limpieza** El método prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar una bayeta húmeda.

Las impurezas persistentes pueden eliminarse con ayuda de un cepillo (de cerdas plásticas o naturales).

Cualquier otro método de limpieza deberá ser aprobado por B.PRO.

Los aparatos de chorro de vapor o los limpiadores a alta presión no están permitidos.

**Productos de limpieza** Productos de limpieza en caso de poca suciedad:

- Lavavajillas
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras B.PRO (utilizar únicamente con agua)

Productos de limpieza en caso de mayor suciedad:

- Productos de limpieza comunes para acero fino, por ejemplo DeepClean Stainless Steel Aparato con regulación de temperatura electrónica

☞ La cubierta de plástico del indicador de temperatura no se puede limpiar con productos para la limpieza de acero fino, de lo contrario, la superficie se rayará.

---

**Limpieza del aparato**


- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente e introdúzcala en su soporte.
- Asegúrese de que el interior del aparato se haya enfriado.
- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de utilizar productos para la limpieza de acero fino, enjuague las piezas con agua abundante.

**Eliminación de la corrosión en el acero fino****Zonas nuevas de corrosión**

- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
- Elimine las zonas de corrosión con un producto abrasivo o con papel de lija fino.

**Zonas más fuertes o antiguas de corrosión**

**i** Las medidas de limpieza aquí descritas para las zonas de corrosión antiguas o más fuertes están recomendadas por la federación industrial para la técnica doméstica, calefactora y de cocina (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V., HKI).

 Las medidas de limpieza para zonas de corrosión antiguas o más fuertes sólo pueden ser ejecutadas por personal con formación técnica, y siempre teniendo en cuenta las prescripciones vigentes.

**Aviso!****¡Sustancias corrosivas!**

Los ácidos utilizados para eliminar zonas de corrosión pueden provocar quemaduras en objetos (p. ej. ropa) y en personas. En caso de contacto con los ojos, la vista puede quedar dañada irremediablemente. En el peor de los casos, la consecuencia puede ser una ceguera total.

- Utilice indumentaria de protección (gafas de protección, guantes, etc.).
- Mantenga apartadas a las personas que no tomen parte en la limpieza.

- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
- Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2–3 %.
- Si la limpieza con ácido oxálico no surte efecto, deberá utilizar ácido nítrico al 10 %.

## Mantenimiento

### Control del freno de estacionamiento

- ☞ Los frenos de estacionamiento se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquee el freno de estacionamiento.
- Intente empujar el aparato (sin violencia) con los frenos bloqueados.
- En caso de que el frenado sea insuficiente, ocúpese de que se cambien los rodillos defectuosos sin dilación por parte de:
  - Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
  - Servicio de mantenimiento externo instruido por B.PRO
  - Servicio de mantenimiento de B.PRO

### Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

- Lleve el aparato a un técnico especialista cada seis meses como mínimo para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

### Comprobación del cable de conexión y la clavija de red

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

## Reparación

### Personas autorizadas

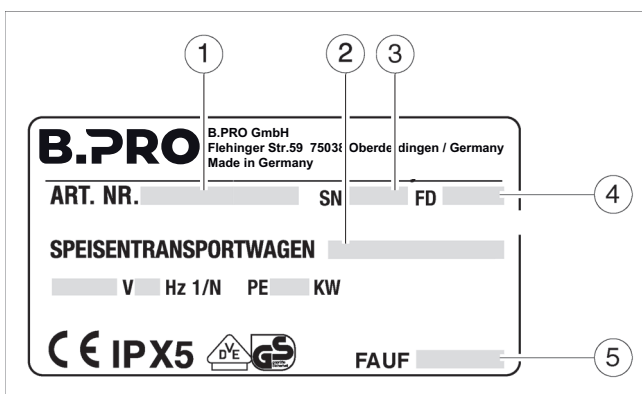
☞ Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio, instruido por B.PRO
- Servicio de mantenimiento externo instruido por B.PRO
- Servicio de mantenimiento de bpro-solutions.comscrición de defectos

El servicio de mantenimiento de B.PRO necesitará, para el registro del problema, los siguientes datos de la placa identificativa del aparato:

- Número de artículo
- Modelo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Número de pedido de fabricación (no disponible en la versión estándar)

La placa identificativa se encuentra en el área de los elementos de manejo.



- (1) Número de artículo
- (2) Modelo
- (3) Número de serie
- (4) Fecha de fabricación
- (5) Número de pedido de fabricación (no disponible en la versión estándar)

### Piezas de recambio

Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar:

- Denominación de la pieza
- Número de artículo
- Fecha de fabricación del aparato
- Cantidad

☞ Consulte el CD-ROM y la documentación técnica (podrá adquirirlos en el servicio técnico de B.PRO).

**Dirección** B.PRO GmbH  
Flehinger Straße 59  
75038 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)

---

## Gestión de residuos

### Desechar el aparato



- i** Si un aparato eléctrico o electrónico usado se trata como basura doméstica convencional, se está exponiendo el medio ambiente y la salud del hombre a un riesgo potencial debido a las sustancias que contiene en el 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 11(2) de la directiva 2002/96/CE (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) y las cerraduras de la puertas antes de la gestión de residuos.
  - Lleve el aparato a un punto de eliminación de aparatos eléctricos (p. ej. a una empresa especializada en la eliminación de este tipo de residuos).
- ☞ Este producto no se debe desechar junto con otros desechos industriales.
- ☞ Su distribuidor o en servicio técnico de B.PRO encontrará más información sobre la gestión de residuos.
- ☞ Subcapítulo "Dirección" en la página 30.

## Datos técnicos

### Datos generales Medidas, peso y carga (versión estándar)

Modelo	Longitud en mm	Anchura en mm	Altura en mm	Peso sin carga en kg	Carga máx. en kg
STW 1	745	505	915	39,5	100
STW 2	1009	714	915	68,5	150
STW 3	1379	714	915	97	200

**Capacidad: recipientes conformes a la norma suiza Gastro-Norm por compartimento**

Recipientes GN	Variantes de carga (cada columna representa una variante de carga)															
GN 1/1 – 200	2	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/1 – 150	-	1	1	-	-	-	3	2	2	1	1	1	1	-	-	-
GN 1/1 – 100	-	1	-	2	1	-	-	1	-	3	2	1	-	4	3	2
GN 1/1 – 55	1	-	2	1	3	5	-	1	3	-	2	4	6	1	3	5

### Temperatura, interior de los compartimentos

De 30 °C a 85 °C

### Número de molduras de apoyo

9 pares por compartimento

### Distancia entre las molduras de apoyo

57,5 mm

### Datos eléctricos Valores de conexión

Modelo	Tensión	Potencia
STW 1	220 – 240 V ~, 50 Hz	400 W
STW 2	220 – 240 V ~, 50 Hz	1000 W
STW 3	220 – 240 V ~, 50 Hz	1500 W

### Tipo de protección

IP X5 (El aparato está protegido contra chorro de agua según DIN EN 60529.)

**Medio ambiente**

**Requisitos medioambientales durante el funcionamiento**

Temperatura: de 15 °C a 32 °C

Humedad relativa del aire: sin condensación

**Requisitos medioambientales durante el almacenamiento y el transporte**

Temperatura: de -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).

**Material**

CNS 18/10

---

## Datos de pedido

<b>STW 1</b>	Número de artículo:	572 158
<b>STW 2</b>	Número de artículo:	572 159
<b>STW 3</b>	Número de artículo:	572 160
<b>Manual de instrucciones</b>	Número de documento:	154 152

---

## Accesorios

<b>Bandejas gastronorm</b>	Números de artículo:	↪ Lista de precios B.PRO
<b>Cubetas gastronorm</b>	Número de artículo:	↪ Lista de precios B.PRO
<b>Placas eutécticas</b>	Número de artículo:	↪ Lista de precios B.PRO
<b>Paño de limpieza de micro fibra B.PRO</b>	Número de artículo:	126 999
<b>Productos de limpieza y cuidado del acero fino DeepClean Stainless Steel Número de artículo</b>		511 895
<b>CD-ROM</b>	Número de artículo:	572 123

## **Normas, directivas, sello de calidad**

DIN 18865-9: Aparatos de cocinas industriales, instalaciones de reparto, interiores de armarios en equipamiento estándar e higiénico.

DIN 18867-7: Aparatos de cocinas industriales – aparatos móviles – furgonetas de reparto y de transporte de alimentos.

DIN EN 60529: Tipos de protección mediante carcasas (código IP)

EN 60335-1: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 1: requisitos generales.

EN 60335-2-49: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 2: Exigencias especiales para armarios térmicos eléctricos de uso industrial.

Norma DGUV 110-003: Reglas para la seguridad y la protección sanitaria en cocinas.

BGV A3 (VBG 4): Disposiciones para la prevención de accidentes con aparatos eléctricos y demás medios de producción.



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