

CALENTADOR DE ALIMENTOS

SERIE FW

 **migsa**[®]



MODELO
FW-5

MODELO
FW-11

MANUAL DE USUARIO

 **migsa**[®]

PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423

GARANTÍA

SERIE FW

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

Gracias por su compra y uso de nuestros productos, para su conveniencia y comprender mejor las características del producto, la instalación y los detalles de operación, lea las instrucciones de este manual.

1. INSTRUCCIONES

1.1 Instrucciones

El carrito de calentamiento con forma de calor de convección de aire caliente; modo de calefacción de aire de suministro de turbina de viento, calentamiento rápido y uniforme; la parte inferior del recipiente se coloca por evaporación natural para mantener la humedad de los alimentos. El aparato tiene un termómetro y un controlador de temperatura, hace que la temperatura interna se mantenga constante y siempre la pueda monitorear; es adecuado para un supermercado, tiendas de comida rápida, hoteles y hospitales.

1.2 Parámetros técnicos

MODELO	MEDIDAS	VOLTAJE	POTENCIA	CAPACIDAD
FW-5	790 X 975 X 1350 MM.	110V / 60HZ	1.8 KW	10 GN 1/1
FW-11	790 X 975 X 1795 MM	110V / 60HZ	1.8 KW	22 GN 1/1

1.3 Avisos de seguridad

- El carrito caliente debe colocarse sobre materiales estables e incombustibles a más de 10 cm del lado izquierdo y derecho, y cerca del equipo instalado para el interruptor de encendido, debe tener fusibles y protección contra fugas, no poner los alimentos antes de conectar el aparato para facilitar la operación.
- El operador debe cumplir estrictamente con todos los estándares de seguridad eléctrica, la tensión nominal debe cumplir los parámetros técnicos de voltaje y debe estar conectado a tierra con seguridad.
- Para garantizar las condiciones de seguridad en todas las operaciones, deben repararse inmediatamente todas las fallas.
- El carrito caliente debe ponerse en uso adecuadamente antes de la instalación y la puesta en servicio.
- El circuito de mantenimiento, los gabinetes, el aislamiento instalado, debe ser responsabilidad de los profesionales del carro- comedor. Quite las partes aislantes del carro- comedor, primero debe detener y sostener el carro- comedor para que se enfríe.

2. INSTALACIÓN

2.1 Accesorios

MODELO	NOMBRE	CANTIDAD	OBSERVACIÓN
FW-5	Parrilla de barras redondas doble	5	Puerta sencilla
FW-11	Parrilla de barras redondas	11	Puerta doble

2.2 Instalación de piezas a granel

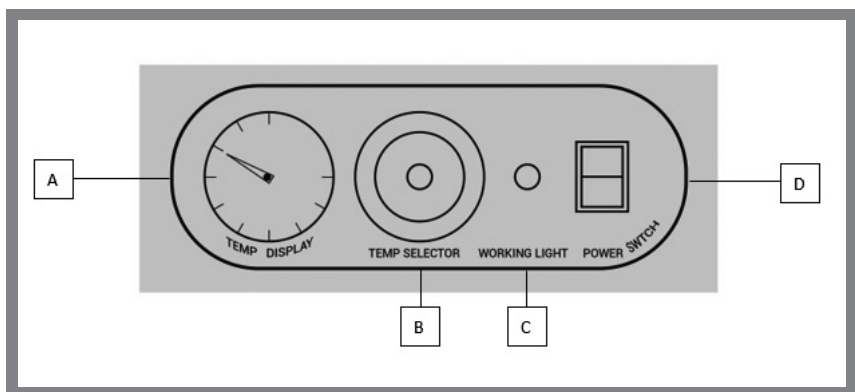
Parrilla de barras redondas: coloque la parrilla de barras redondas en la pared interior.

2.3 Instalación eléctrica

1. La fuente de alimentación 120V / 60Hz debe tener una línea de conexión a tierra confiable.
2. El cable de alimentación del interruptor de aire debe ser mayor a 25A.
3. La línea de alimentación estándar debe conectarse por cable a la línea cero.

3. OPERACIÓN

3.1 Diagrama de control



3.2 Función

"A" es el termómetro y muestra la temperatura del gabinete.

"B" es el selector de temperatura y controla la temperatura del gabinete.

"C" es luces de trabajo y muestra el trabajo de los conductos de calefacción.

"D" es el interruptor de encendido y controla la potencia total.

3.3 Operación

1. Conecte la corriente, gire el interruptor de encendido, y ajuste el termostato a la temperatura deseada, cuando los conductos estén a la temperatura requerida, el horno dejará de calentar.
2. Usted puede cerrar la puerta hasta que se equilibre la temperatura, esto hará que el alimento se coloque en el recipiente redondo de alimentos.

4. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

En el transcurso de la extracción, el producto debe manipularse con cuidado para evitar vibraciones severas; el carrito comedor lleno no debe mantenerse abierto por largo plazo, pues no almacenará el calor, debe colocarse en un lugar bien ventilado, lejos de gases corrosivos, guardarlo bien y no invertido. Si requiere almacenamiento temporal, se deben tomar medidas para la lluvia.

5. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

