



Manual de instalación, uso y mantenimiento

Baños maría GN eléctricos profesionales



MANUAL VÁLIDO PARA LOS MODELOS HORECÁTER E21100 · E21101

Documento destinado al usuario profesional. Conservar durante toda la vida útil del equipo.

ÍNDICE

- 01 Símbolos y niveles de advertencia
- 02 Advertencias esenciales de seguridad
- 03 Modelos incluidos
- 04 Descripción del equipo
- 05 Datos técnicos
- 06 Uso previsto y limitaciones
- 07 Usos no permitidos
- 08 Transporte, desembalaje e inspección
- 09 Instalación y emplazamiento
- 10 Conexión eléctrica
- 11 Preparación antes del primer uso
- 12 Llenado de agua
- 13 Funcionamiento
- 14 Uso de cubetas gastronorm
- 15 Modelos con grifo de vaciado
- 16 Temperatura y mantenimiento en caliente
- 17 Apagado y enfriamiento
- 18 Limpieza diaria
- 19 Limpieza periódica y mantenimiento
- 20 Limitador de seguridad y sobrecalentamiento
- 21 Resolución de incidencias
- 22 Almacenamiento y transporte interno
- 23 Eliminación del equipo y gestión del agua
- 24 Garantía y SAT
- 25 Datos para solicitud de asistencia técnica
- 26 Conformidad y documentación técnica
- 27 Checklist antes de la puesta en servicio
- 28 Checklist diaria de cierre
- 29 Anexo A - guía rápida para el operador

01 SÍMBOLOS Y NIVELES DE ADVERTENCIA

En este manual se utilizan avisos normalizados para destacar riesgos, instrucciones críticas y recomendaciones de uso. El operador debe respetar todos los avisos antes de utilizar el baño maría.

PELIGRO

Indica una situación de riesgo grave e inmediato para las personas si no se respetan las instrucciones.

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones, daños al equipo o un uso inseguro.

IMPORTANTE

Indica una instrucción necesaria para garantizar el funcionamiento correcto y la vida útil del equipo.

NOTA

Aporta información complementaria para facilitar el uso profesional del equipo.

IMPORTANTE

La lectura del manual no sustituye la formación del personal ni las instrucciones internas del establecimiento.

02 ADVERTENCIAS ESENCIALES DE SEGURIDAD

PELIGRO

Agua caliente y vapor. No toque la cuba, el agua, el grifo ni las superficies próximas durante el funcionamiento o hasta que el equipo se haya enfriado completamente.

ADVERTENCIA

Este equipo debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. No utilice adaptadores múltiples, alargadores enrollados ni instalaciones eléctricas no verificadas.

- No deje el baño maría funcionando sin vigilancia.
- Mantenga alejados materiales inflamables, envases, paños y utensilios no resistentes al calor.
- No permita el uso del equipo por personal no formado.
- Desconecte el equipo antes de limpiar, desplazar, desmontar o manipular componentes.
- No utilice chorros de agua a presión ni sumerja partes eléctricas.

03 MODELOS INCLUIDOS

Este manual cubre la gama de baños maría GN eléctricos profesionales HORECÁTER indicada en la tabla. Las instrucciones generales son comunes; la diferencia principal es la presencia o ausencia de grifo de vaciado.

Ref. HORECÁTER	Configuración	Grifo
E21100	Baño maría GN	No
E21101	Baño maría GN con grifo	Sí

IMPORTANTE

Las cubetas gastronorm no se suministran con el equipo, salvo que se indique expresamente en la oferta comercial o en el pedido.

04 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Los baños maría GN HORECÁTER son equipos eléctricos de sobremesa destinados al mantenimiento en caliente de alimentos previamente cocinados, mediante calor húmedo generado por agua caliente en la cuba.

El equipo incorpora cuba de acero inoxidable, resistencia eléctrica, termostato regulable, indicador luminoso y, según modelo, grifo de vaciado para facilitar el drenaje del agua.



Figura 1. Componentes principales del baño maría E21101.

Nº	Componente	Función
1	Termostato regulable	Ajuste de temperatura
2	Piloto de calentamiento	Indica demanda de calentamiento
3	Cuba de agua	Generación de calor húmedo
4	Alojamiento GN	Soporte de cubetas gastronorm
5	Estructura exterior	Protección y soporte
6	Grifo de vaciado	Vaciado en modelos equipados
7	Pies de apoyo	Estabilidad del equipo

05 DATOS TÉCNICOS

Los datos técnicos exactos de cada unidad figuran en la placa de características. En caso de discrepancia, prevalecerán siempre los datos de la placa instalada en el equipo.

Ref.	Alimentación	Potencia	Grifo
E21100	220-240 V~ 50/60 Hz	1200 W	No
E21101	220-240 V~ 50/60 Hz	1200 W	Sí

Característica	Valor / criterio
Clase eléctrica	Clase I - requiere toma de tierra
Tipo de instalación	Equipo de sobremesa para uso interior
Control	Termostato mecánico regulable
Protección	Limitador de seguridad contra sobret temperatura
Uso previsto	Mantenimiento en caliente mediante agua
Material de cuba	Acero inoxidable apto para uso alimentario según especificaciones del fabricante

06 USO PREVISTO Y LIMITACIONES

El baño maría está destinado a mantener calientes alimentos previamente cocinados dentro de cubetas gastronorm adecuadas.

- Uso exclusivo en establecimientos profesionales.
- No está diseñado para cocinar alimentos crudos ni para calentar aceite.
- Debe utilizarse siempre con agua en la cuba.
- No debe emplearse como freidora, olla, vaporizador a presión ni equipo de cocción directa.

07 USOS NO PERMITIDOS

- No conectar ni calentar el equipo sin agua en la cuba.

- No llenar por encima del nivel recomendado ni permitir desbordamientos.
- No utilizar líquidos inflamables, aceites o productos químicos en la cuba.
- No mover el equipo con agua caliente.
- No limpiar con chorro de agua ni sumergir el equipo.

08 TRANSPORTE, DESEMBALAJE E INSPECCIÓN

Desembale el equipo con cuidado y compruebe que no presenta golpes, deformaciones, cable dañado ni restos de embalaje en la cuba.

- Conserve el embalaje hasta terminar la primera inspección.
- No levante el equipo por el cable ni por el grifo.
- Antes de usarlo, limpie la cuba con un paño húmedo y detergente neutro.

09 INSTALACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

Coloque el equipo sobre una superficie horizontal, estable, seca y resistente al calor.

- Mantenga separación suficiente respecto a paredes, muebles y fuentes de calor.
- No instale el equipo bajo elementos sensibles al vapor.
- Compruebe que el equipo queda perfectamente nivelado sobre el suelo o sobre la mesa de trabajo.

10 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conecte el equipo a una toma adecuada, con toma de tierra y tensión compatible con la placa de características.

Comprobación	Criterio
Tensión	Debe coincidir con la placa
Toma de tierra	Obligatoria
Cable	Sin cortes, aplastamientos ni zonas quemadas
Toma	Individual y accesible

11 PREPARACIÓN ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los embalajes y protecciones.
- Limpie la cuba y superficies exteriores con paño húmedo.
- Compruebe que el grifo está cerrado en los modelos E21101.
- Realice un calentamiento inicial con agua limpia y deseche el agua tras la prueba.

12 LLENADO DE AGUA

El equipo debe funcionar siempre con agua en la cuba. Añada agua limpia antes de conectar el calentamiento.

ADVERTENCIA

No encienda el baño maría sin agua. El funcionamiento en seco puede dañar la resistencia y activar la protección térmica.

- No sobrepase el nivel que permita colocar las cubetas sin desbordamiento.
- Reponga agua durante el servicio si se reduce por evaporación.
- Evite que el agua entre en zonas eléctricas o mandos.

13 FUNCIONAMIENTO

- Coloque el equipo nivelado y con agua en la cuba.
- Inserte las cubetas GN con alimentos previamente cocinados y calientes.
- Gire el termostato hasta la posición deseada.
- Controle periódicamente el nivel de agua y el estado de los alimentos.
- Al terminar, coloque el termostato en posición 0 y desconecte el equipo.

14 USO DE CUBETAS GASTRONORM

Utilice cubetas gastronorm compatibles y en buen estado. Las cubetas deformadas pueden apoyar mal, favorecer pérdidas de calor o provocar inestabilidad.

- No fuerce cubetas que no correspondan al alojamiento.
- Utilice tapas adecuadas para reducir evaporación y mejorar estabilidad térmica.
- Manipule las cubetas calientes con guantes térmicos.

15 MODELOS CON GRIFO DE VACIADO

En los modelos con grifo, el vaciado debe realizarse únicamente cuando el agua se haya enfriado lo suficiente para evitar quemaduras.

- Compruebe que el grifo está cerrado antes de llenar la cuba.
- Coloque un recipiente resistente y estable antes de abrir el grifo.
- No fuerce la maneta ni utilice herramientas sobre el grifo.
- Después del vaciado, limpie y seque la zona del grifo.

16 TEMPERATURA Y MANTENIMIENTO EN CALIENTE

El baño maría mantiene alimentos calientes; no sustituye los procedimientos internos de control de temperatura alimentaria.

- Introduzca alimentos ya cocinados y calientes.
- Mantenga las cubetas tapadas cuando el servicio lo permita.
- Evite aperturas innecesarias y reposiciones frías que reduzcan la temperatura.
- Siga el plan APPCC o procedimiento interno del establecimiento.

17 APAGADO Y ENFRIAMIENTO

Coloque el termostato en posición cero (0).

- Desconecte el enchufe tirando de la clavija, nunca del cable.
- Espere al enfriamiento antes de vaciar o limpiar.
- No mueva el equipo con agua caliente en la cuba.

18 LIMPIEZA DIARIA

La limpieza debe realizarse con el equipo desconectado y frío.

- Vacíe el agua cuando sea seguro hacerlo.
- Limpie la cuba con detergente neutro y paño no abrasivo.
- Aclare con paño húmedo y seque completamente.
- No utilice estropajos metálicos, productos clorados agresivos ni chorro de agua.

19 LIMPIEZA PERIÓDICA Y MANTENIMIENTO

Elemento	Frecuencia orientativa	Acción
Cuba	Diaria	Limpiar, aclarar y secar
Grifo	Diaria en E21101	Enjuagar y comprobar cierre
Cable y clavija	Semanal	Revisar daños
Cal acumulada	Según dureza del agua	Desincrustar con producto apto y aclarar

20 LIMITADOR DE SEGURIDAD Y SOBRECALENTAMIENTO

El baño maría incorpora un limitador de seguridad contra sobretemperatura.

- Si el equipo deja de calentar, apáguelo y deje que se enfríe.
- Revise que haya agua suficiente en la cuba.
- Si la incidencia se repite, no manipule componentes internos y solicite asistencia técnica.

21 RESOLUCIÓN DE INCIDENCIAS

Incidencia	Causa probable	Actuación
No enciende	Sin alimentación o interruptor apagado	Verificar toma y conexión

No caliente	Termostato bajo o limitador activado	Revisar ajuste y nivel de agua
Sale agua por zona de grifo	Grifo mal cerrado o junta sucia	Cerrar, limpiar y comprobar
Exceso de vapor	Temperatura alta o poca agua	Ajustar termostato y reponer agua

22 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO

- Guarde el equipo limpio, seco y desconectado.
- Vacíe completamente la cuba antes de transportar.
- No apoye peso sobre mandos, grifo o cable.

23 ELIMINACIÓN DEL EQUIPO Y GESTIÓN DEL AGUA

Al final de su vida útil, el equipo debe gestionarse como aparato eléctrico y electrónico conforme a la normativa aplicable.

- No deseche el equipo con residuos domésticos.
- El agua usada debe evacuarse según los procedimientos higiénicos del establecimiento.
- Retire restos de alimentos antes de la limpieza final.

24 GARANTIA Y SAT

La garantía cubre defectos de fabricación o piezas defectuosas conforme a las condiciones comerciales aplicables que se indican en www.horecater.com. No cubre daños derivados de uso indebido, instalación incorrecta, falta de limpieza, manipulación de componentes eléctricos o utilización fuera del uso previsto.

- La manipulación de componentes internos por personal no autorizado puede dejar sin efecto la garantía.
- El desgaste normal, suciedad acumulada, daños por golpes, uso incorrecto o instalación eléctrica inadecuada no se consideran defectos de fabricación.

- Conserve la factura, número de serie y placa de características.

IMPORTANTE

Para cualquier incidencia de carácter técnico póngase en contacto con HORECATER. Encontrará los datos de contacto en www.horecater.com

25

DATOS PARA SOLICITUD DE ASISTENCIA TECNICA

Dato necesario	Dónde encontrarlo
Referencia HORECÁTER	Factura
Número de serie	Placa de características o expediente técnico
Fecha de compra	Factura
Descripción de la incidencia	Registro interno del usuario

26

CONFORMIDAD Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

El equipo está destinado a uso profesional. El responsable de la comercialización debe conservar la documentación técnica aplicable y verificar que la información de la placa coincide con el producto suministrado.

Documento	Uso en expediente
Declaración UE de conformidad	Archivo técnico del importador/distribuidor
Manual de instrucciones	Debe acompañar al equipo en español
Informes LVD / EMC / RoHS	Conservar dentro del expediente técnico
Documentación de contacto alimentario, si aplica	Conservar cuando existan superficies destinadas a contacto alimentario
Placa de características	Debe coincidir con el equipo suministrado

27 CHECKLIST ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO

- ☐ Equipo colocado sobre superficie estable y nivelada.
- ☐ Embalajes, plásticos y protecciones retirados.
- ☐ Toma eléctrica adecuada, con toma de tierra y tensión correcta.
- ☐ Zonas de ventilación y limpieza despejadas.
- ☐ Personal instruido en uso, limpieza y riesgos principales.
- ☐ Datos de modelo y número de serie registrados.

28 CHECKLIST DIARIA DE CIERRE

- ☐ Equipo apagado o en modo adecuado según procedimiento interno.
- ☐ Limpieza diaria realizada con productos no abrasivos.
- ☐ Restos de alimento, agua o suciedad retirados.
- ☐ Superficies secas o protegidas según tipo de equipo.
- ☐ Incidencias anotadas para revisión antes del siguiente servicio.

29 ANEXO A - GUÍA RÁPIDA PARA EL OPERADOR

USO RÁPIDO

1. Revise el estado general del equipo. 2. Conecte a una toma adecuada con toma de tierra. 3. Prepare el equipo según el procedimiento de este manual. 4. Controle el funcionamiento durante el servicio. 5. Apague, deje enfriar y limpie al cierre.

Esta guía rápida no sustituye el contenido completo del manual.



INICIATIVAS FLASH DOR, S.L.

Diagonal, 640, Planta 6
08017 BARCELONA (España)