SUBSECRETARIA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
ACTA DE APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

En Bogotá D.C., el 05 de enero de 2021 se reunieron las siguientes personas **LILIANA DIAZ POVEDA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 52.423.077, quien se desempeña en el cargo de Directora de Dotaciones Escolares, en su calidad de Supervisora y **GERMAN PEREZ BARRERO identificado con cédula de ciudadanía No. 10.255.072, en su calidad de Representante Legal de ICOMAGER S.A.S. con NIT No. 900.129.038-1**, para suscribir el acta de aprobación de prototipos No. 1 del contrato de compraventa No. CO1. PCCNTR.2037455 del 2020.

Procedimiento: Se verifica cada una de las muestras de los ítems comprobando materiales, dimensiones y estructura partiendo de las especificaciones del documento técnico, cuyo resultado se registró en el formato de aprobación de prototipos anexo a la presente acta.

1. Se efectuó la verificaron de muestras presentadas con el siguiente balance:

TOTAL ITEMS	20	100%
CANTIDAD ELEMENTOS APROBADOS	18	90%
SALDO ELEMENTOS POR APROBAR	2	10%

ITEM	DESCRIPCION ELEMENTO	CESION UNO PROTOTIPOS	ESTADO
1	ESTUFA INDUSTRIAL 4 FOGONES GAS NATURAL	Presentado sin novedad	APROBADO
2	ESTUFA ENANA GAS NATURAL	Presentado sin novedad	APROBADO
3	HORNO COMBI 20 BANDEJAS GN	Presentado sin novedad	APROBADO
4	MARMITA A GAS 250 LITROS	Presentado sin novedad	APROBADO
5	SARTÉN BASCULANTE A GAS 150 LITROS	Presentado sin novedad	APROBADO
6	SARTÉN BASCULANTE A GAS 80 LITROS	Presentado sin novedad	APROBADO
7	BAÑO MARÍA 4 AZAFATES ELÉCTRICO	Presentado sin novedad	APROBADO
8	BAÑO MARÍA 5 AZAFATES ELÉCTRICO	Presentado sin novedad	APROBADO
9	MANTENEDOR DE ALIMENTOS	Presentado sin novedad	APROBADO
10	BÁSCULA DIGITAL CON LECTOR DE PIE	Presentado sin novedad	APROBADO
11	GRAMERA DIGITAL	No presentado	PENDIENTE
12	LICUADORA INDUSTRIAL 25 LITROS	Presentado sin novedad	APROBADO
13	PELADOR DE TUBÉRCULOS INDUSTRIAL	Presentado sin novedad	APROBADO
14	PROCESADOR DE ALIMENTOS	No presentado, el viernes 8 de enero de 2021 notificará vía correo electrónico la fecha de presentación de este elemento.	PENDIENTE

ITEM	DESCRIPCION ELEMENTO	CESION UNO PROTOTIPOS	ESTADO
15	MÁQUINA LAVA VAJILLAS DE CAPOTA EN TREN DE LAVADO	Presentado sin novedad	APROBADO
16	CONGELADOR VERTICAL DE 1400 LITROS EN ACERO INOXIDABLE	Presentado sin novedad	APROBADO
17	CONGELADOR VERTICAL 800 LITROS EN ACERO INOXIDABLE	Presentado sin novedad	APROBADO
18	LICUADORA INDUSTRIAL BASCULANTE 8 LITROS	Presentado sin novedad	APROBADO
19	NEVERA VERTICAL DE 1500 LITROS EN ACERO INOXIDABLE	Presentado sin novedad	APROBADO
20	NEVERA DOMÉSTICA VERTICAL DE 800 LITROS	Presentado sin novedad	APROBADO

La evidencia del trabajo en campo se adjunta a la presente acta, la cual es firmada por las personas que la desarrollaron, tanto de la Dirección de Dotaciones escolares como de la Dirección de Bienestar Estudiantil.

2. Se determino que todos los elementos objeto del contrato llevaran marquilla.

3. En el complemento del pliego de condiciones en las obligaciones especificas numeral 2 se establece sobre el proceso de aprobación de prototipos lo siguiente:

"El contratista deberá presentar al supervisor dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio, una muestra de cada uno de los ítems, con el fin de verificar si estos cumplen con las especificaciones técnicas solicitadas por la SED y ofertadas en la propuesta, para ser aprobadas y dar inicio con las respectivas entregas. Por lo tanto, se recomienda que el contratista cuente con un inventario de muestra de cada uno de los bienes para su verificación y aprobación por parte de la supervisión, de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas por la SED y las respectivas pruebas de resistencia y verificación de cumplimento técnico solicitado y establecido en las fichas técnicas.
El Contratista tendrá tres (3) días hábiles para realizar los cambios solicitados por parte del supervisor; si trascurrido dicho tiempo, no se llegare a la aceptación por parte de la SED, se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento. Dicha aprobación quedará en documento en el cual se harán constar las observaciones a que haya lugar, que se suscribirá entre el supervisor y el representante legal del contratista.
En caso de presentar causa justificada para no cumplir con el término señalado, el supervisor podrá ampliar el plazo sin que se requiera modificación del contrato, siempre que no afecte el plazo de ejecución, en caso contrario se tendrá como incumplimiento por parte del contratista de los plazos aquí establecidos.
En el acta de aprobación de prototipos deberá establecerse los bienes objeto del contrato que serán identificados con la marquilla y cuáles no."

Teniendo presente que una vez culminada la cesión de fecha del presente documento la empresa ICOMAGER presento el 90% de las muestras, se acordó que el día 8 de enero de 2021 vía correo será acordado la siguiente fecha de verificación donde se presentarán las muestras de los elementos pendientes.

4. El contratista efectuó presentación del plan de manejo ambiental y de la marquilla, lo cual será remitido vía correo para poder emitir el oficio de aprobación debidamente firmado por la supervisión y con radicado de la Entidad.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

Contratista
GERMAN PEREZ BARRERO
C.C. 10.255.072
Rep. Legal de ICOMAGER S.A.S.
Nit. No. 900.129.038-1

Supervisora
LILIANA DÍAZ POVEDA
Directora de Dotaciones Escolares

Elaboró: Ing. Ind. Katalina Plazas Correa - Contratista DDE - SED

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

1. ESTUFA INDUSTRIAL 4 FOGONES GAS NATURAL

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Alto	*Entre 50 cm y 55 cm*	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	*Entre 90 y 120 cm*	
Profundidad	*Entre 90 y 95 cm*	
Potencia	*Entre 160.000 y 180.000 BTU /h*	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo y Estructura	Acero inoxidable AISI 304 en su totalidad, piso, cuerpo en calibre 18 .	✓ Estufa de cuatro (4) fogones ò quemadores para uso industrial ✓ fabricada en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado, ✓ (4) quemadores en hierro fundido tipo estrella de alta eficiencia, parrillas en hierro fundido de 35 x 35 cms o de 45 x 45 cm, para soportar ollas o calderos	Acero Inoxidable, el de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perillas de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		industriales. ✓ control de temperatura independiente por medio de válvula y piloto, ✓ Bandeja recolectora de grasa o líquido, de fácil manipulación y que permita extraer las parrillas y quemadores con gran facilidad para realizar una óptima limpieza. ✓ La potencia del equipo debe estar entre el rango de 160.000 ó 180.000 BTU/h ✓ Pilotos independientes por cada fogón Sistema de perforación en láminas laterales para ventilación y oxigenación del equipo	color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador.	
Quemadores industriales de alto rendimiento	En acero o aluminio indeformable	Quemadores en acero o en aluminio fundido, para gas natural, potencia entre 40000 y 50000 Btu en cada fogón, que garanticen la totalidad de la potencia del equipo.	Acabados totalmente resistentes, y que no generen ningún tipo de riesgo por emisiones de gas.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerada resistente a temperaturas	Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, Medio, Alto) o en su defecto distinción de color térmico.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Parillas	Hierro fundido	Parrillas en hierro fundido color oscuro tipo estrella sin agujeros o perforaciones sino en fundición completa, que permita soportar el peso de grandes ollas y sartenes. De fácil remoción para su limpieza y mantenimiento. Debe soportar altas temperaturas sin presentar malformaciones en la estructura o en su diseño.	Los acabados deben ser uniformes en la estructura, y que cubran al ensamblarse la gran totalidad de la parte superior de la estufa.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Manguera de Instalación	Se debe suministrar la manguera para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, esta debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1	Fue presentada la maguera que será entregada y da cumplimiento

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	GAS NATURAL	LLAMAS CALIBRADAS SIN AHUMAR	Cumple
Operación Equipo	A GAS NATURAL		Cumple
Corriente	N/A	N/A	
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple, son aportada en la presente acta
Toma de Conexión	N/A	N/A	
	POTENCIA DE EQUUIPO	✓ Se debe entregar la certificación de	Cumple, son aportada en la

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

Certificaciones	EN BTU /h	potencia del equipo de cada uno de los fogones y de la totalidad del equipo.	presente acta
	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, son aportada en la presente acta
	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, son aportada en la presente acta
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.	

OBSERVACIONES:
La muestras presentada cuenta con piloto eléctrico ya que el piloto a gas representa un peligro si se apaga, ya que se puede generar una fuga. Es acepta el cambio no afecta el desempeño de la estufa.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

2. ESTUFA ENANA GAS NATURAL

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 60 y 70 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 70 y 80 cm	
Profundidad	Entre 70 y 80 cm	
Potencia.	60.000 y 85.000 BTU /h	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo y Estructura	Acero inoxidable AISI 304 Calibre 18	✓ Construcción marco o tapa en acero inoxidable calibre 18. ✓ Parrilla removible en acero o hierro fundido, en la totalidad de su estructura formando una base fija como soporte de todo tipo de olla o sartén de gran tamaño y capacidad. Entre 60 x 60 cm o 70 x 70 cm. ✓ Deflector de calor para mayor rendimiento. ✓ Quemador doble en hierro fundido o en	Acero Inoxidable, el de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perilla de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		acero inoxidable, tubular de alta eficiencia de dos (2) quemadores entre 60.000 a 85.000 Btu. para la totalidad de la estufa ✓ Válvula de mando desde el tablero frontal ✓ Piloto de encendido individual ✓ Bandeja recolectora de grasa en acero inoxidable totalmente removible en calibre 18 o 20 ✓ Cuerpo en acero inoxidable en su totalidad. ✓ Patas reforzadas en acero inoxidable con niveladores de piso en rosca acerada, su estructura deberá ser de alta resistencia para ollas de alta capacidad. = o <95 Litros. ✓ Certificación de potencia en quemadores Sistema de perforaciones en la lámina lateral de la estufa para enfriamiento y ventilación de la estufa en su interior, que garanticen la recirculación de aire	no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador.	
Quemadores industriales de alto rendimiento	acero inoxidable o aluminio indeformable	Quemadores (mínimo 2 quemadores) en acero fundido, o aluminio para gas natural, que garanticen la eficiencia, capacidad y potencia mínima entre 60000 y 85000 BTU/h, en su totalidad de alta eficiencia. De fácil remoción para su mantenimiento y ajuste.	Acabados totalmente resistentes, y que no generen ningún tipo de riesgo por emisiones de gas, o por defecto de fabricación que genere riesgo al manipulador.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerizada resistente a temperaturas	Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, Medio, Alto) o en su defecto distinción de color térmico.	Totalmente detallada y que no genere trasmisión calórica generando riesgos de seguridad al manipulador.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Parrillas	Hierro fundido	Parrillas en hierro fundido color oscuro tipo estrella en cubrimiento de la totalidad de la estufa o fogón, que permita soportar el peso de grandes ollas y sartenes. De fácil remoción para su limpieza y mantenimiento. Debe soportar altas temperaturas sin presentar malformaciones en la estructura o en su diseño. Cubrirá la totalidad de la estufa evitando mayores derrames de líquidos dentro de la misma.	Los acabados deben ser uniformes en la estructura, y que cubran al ensamblarse la gran totalidad de la parte superior de la estufa.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Manguera de Instalación	Se debe suministrar la manguera para la conducción del gas hasta el equipo y que permita su maniobrabilidad, esta debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para gasodomésticos en Colombia.	1	Fue presentada la maguera que será entregada y da cumplimiento

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	*GAS NATURAL*		Cumple
Operación Equipo	*Manual*		Cumple
Corriente	*N/A*		
Plaqueta de Equipo	*Metálica autoadhesiva*	*Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.*	Cumple, son aportada en la presente acta
Certificaciones	*POTENCIA DE EQUUIPO EN BTU /h*	✓ *Se debe entregar la certificación de potencia del equipo de cada uno de los fogones y de la totalidad del equipo.*	Cumple, son aportada en la presente acta
Certificaciones	*Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.*	*Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.*	Cumple, son aportada en la presente acta
Otras disposiciones de funcionamiento	*Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo*	*Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.*	*Otras disposiciones de funcionamiento*

OBSERVACIONES:
La muestras presentada cuenta con piloto eléctrico ya que el piloto a gas representa un peligro si se apaga, ya que se puede generar una fuga. Es acepta el cambio no afecta el desempeño de la estufa.
La altura de las patas deberá ser ajustada a 60 cm.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

3. HORNO COMBI 20 BANDEJAS GN

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 180 cm y 210 cm	Por ser un elemento importado fue presentado el catálogo y dan cumplimiento a los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 90 y 120 cm	
Profundidad	Entre 90 y 120 cm	
Capacidad	20 BANDEJAS GN 1/1	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
EQUIPO	Acero inoxidable	✓ Capacidad para 20 bandejas GN-1/1. ✓ Panel de Control para su funcionamiento mediante pantalla “touch control” con pictogramas alusivos a las preparaciones al igual poder crear hologramas personalizados a las preparaciones o recetas. ✓ Tipo de cocción: Vapor, Vapor húmedo, vapor seco. ✓ (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (desde 300º hasta 270ºC) y en calor seco hasta 400°C ✓ Opción de precalentamiento de la cámara de manera eficiente. ✓ Gestión de programas de cocción "prestablecidos por el equipo ya sea por	✓ El equipo debe ser en acero inoxidable, con puertas reforzadas dobles o triples en vidrio de alta resistencia, Con Monitor pantalla táctil, anti reflectante con símbolos intuitivos para fácil operación, legible y que garantice una legibilidad óptima en diferentes maneras de colocación. ✓ Bloqueo de manejo y programación ajustable por tipo de usuario configurado (3 niveles). ✓ Bloqueo de programa.	Por ser un elemento importado fue presentado el catálogo y dan cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		programación o en memoria de la maquina" ✓ Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Con programas de auto lavado programado y/o operado por el usuario. ✓ Re-termalización de alimentos de forma eficiente, así como la recuperación de calor eficiente del equipo ✓ Cámara de cocción acerada, cubiforme, sin juntas, esquinas redondeadas, protección contra salpicaduras. y de fácil limpieza. ✓ Iluminación halógena de la cámara de cocción con acristalamiento vitrocerámico resistente a cambios térmicos y golpes. ✓ Bastidores colgantes extraíbles, orientables, con guía adicional para el colector de grasa ✓ Guías de inserción en forma de U con entalladuras para facilitar la carga ✓ Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. ✓ Sistema de enfriamiento de cámara. ✓ Control programable de turbinas ✓ Generador de Vapor ✓ Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Para control de cocciones en temperaturas varias para diferentes tipos de cocciones controladas ✓ Trazabilidad de producción en la cocción de alimentos (HACCP) ✓ Control de detección de errores de funcionamiento de la máquina. ✓ Manguera de lavado del equipo ya sea dentro de la maquina o de inclusión externa, (retráctil) ✓ Puerta con protecciones de doble o triple cristal resistente a temperaturas altas, con control de cierre de la máquina. ✓ Porta carro bandejero con brazo de movilidad ya sea externo o sujeto al bandejero ✓ Programador de recetas estándar para el equipo, ya sea por bluetooth o carga de memoria extraíble. ✓ Sensores sonoros en cumplimientos de términos de cocción o de reportes de máquina ✓ Compatible con bandejas **Gastronorm 1/1** con las **medidas de 53 cm x 32,5 cm** normalizado en la norma ES-631. Con medidas en variación de profundidades, que van desde 5 mm para las bandejas, hasta 20 cm para las cubetas más hondas. ✓ Equipo de configuración electrónica y de funcionamiento a gas natural única y	Poder elegir opciones de idioma, y configurado en español para el uso en Colombia por defecto.	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		exclusivamente. ✓ Disposición y representación de repuestos en Colombia Programación de preparación de alimentos temporizados y monitoreado vía Bluetooth desde APP		

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Bandeja GN 1/1	6.5 cm de profundidad	Perforada para cocción al vapor	Por ser un elemento importado fue presentado el catálogo y dan cumplimiento a lo establecido
Bandeja GN 1/1	20 cm de profundidad	Perforada para cocción al vapor	
Bandeja Asados	32.5 x 53,0	Antiadherente para asados y panadería	
Bandejas GN 1/1	6 cm de profundidad	No perforadas lizas	
Canastillas	32.5 x 53.0	De 2.5 cm de profundidad para frituras.	
Productos para el lavado		Se suministrará las muestras iniciales o de referencia de los químicos o soluciones químicas que utiliza la maquina ofertada para el lavado del equipo en el programa de lavado correspondientes a sesenta (60) días de uso cotidiano. Las cuales estarán incluidas en el costo del equipo.	

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Gas Natural	Para producción de alimentos	Por ser un elemento importado fue presentado el catálogo y dan cumplimiento a lo establecido
Operación Equipo	Eléctrico	220 voltios en la conexión	
Corriente	Bifásica	Con neutro	
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	
Toma de Conexión		✓ Ver OBSERVACIONES DE LA ENTREGA	
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

OBSERVACIONES: Se adjunta el catálogo del equipo el cual es marca Rational.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

4. MARMITA A GAS 250 LITROS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	      

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 80 y 110 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 80 y 95 cm	
Profundidad	Entre 80 y 100 cm	
Capacidad	250 litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable 304 – 316L de mayor resistencia térmica	✓ MARMITA A GAS, - Construcción en acero inoxidable en su totalidad. ✓ Cuba en acero inoxidable especial AISI-316-L con 2mm de espesor. ✓ Capacidad: 250 litros. ✓ Calentamiento indirecto a gas mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba ✓ Grupo de quemadores tubulares de acero inoxidable de combustión optimizada y funcionamiento secuencial ✓ Graduación térmica para los quemadores ✓ Quemadores deberán ser de alto rendimiento en acero inoxidable ✓ Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas ✓ Cámara de baño maría con sistema de llenado automático al conectar la máquina o manual si su diseño lo contempla. ✓ Presostato para control de presión en la cámara ✓ Válvula de seguridad por sobrepresión. ✓ Termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara. ✓ Manómetro incorporado en la encimera ✓ Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2” con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro sin apoyo de fuerza. ✓ Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304 ✓ Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa de toma frontal ✓ Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado o pilotos de encendido luminosos o sonoros para identificación del usuario. ✓ Mandos con base protectora y sistema contra infiltraciones de agua y protección eléctrica. ✓ Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. ✓ Conexiones eléctricas para su operación de control a 220 v bifásica. ✓ Patas con niveladores toda su estructura en acero 304 y/o 316L certificada. ✓ Control de llenado de la cuba Provisto de un sistema autónomo de generación de vapor de baja presión, el cual realiza la calefacción del recipiente y permite su uso continuo por la recuperación del condensado de los vapores y el control de la temperatura realizado a través de un termostato de regulación manual.	Acero Inoxidable, el equipo tipo cilíndrico, con patas de fijación a piso o de empotrado en cabina cuadrada, las azas de la cuba deben ser totalmente en acero inoxidable simétricas al equipo de fácil manipulación, con terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador. No debe visualizar las juntas o cortes de la lámina los pulidos serán uniformes, sus acabados serán uniformes y con calidad.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 y/o 306L	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables,	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Tapa	Acero Inoxidable 304 y/o 304L	Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero, y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, esta debe permitir el cierre superior del recipiente para optimizar el rendimiento térmico durante los procesos de cocción. Debe ser totalmente rígida.	Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador. Pueden tener inclusiones en resinas poliméricas para el caso de las manijas o bastones de la tapa.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Seguridad		✓ Presostato para control de presión en la cámara ✓ Válvula de seguridad por sobrepresión. termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara. Manómetro incorporado en la encimera		La muestra presentada da cumplimiento a los establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
PALA O REMO EN ACERO INOXIDABLE	1,22 cm de largo pala de 12 cm de ancho	La espátula será en 3mm tipo rectangular, con las puntas inferiores redondeadas en su totalidad y las puntas superiores redondeadas de acuerdo con el ángulo de 75° que la une al bastón o base, la soldadura debe ser completamente pulida y sellada para que no filtre ningún tipo de líquido hacia el bastón o base del remo. La pala o hoja que la conforma será rígida que no permita la flexibilidad de está generando deforma miento y deterioro de esta. El bastón de la base será en acero inoxidable en su totalidad, completamente rígido, y herméticamente sellado para que no filtre ningún tipo de líquido. La medida de este es de 103 cm y no	5	Fue presentada la y da cumplimiento

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

		será deformable. El diámetro de este estará entre los 2, 5 y 3,0 cm de diámetro, el suministro de este elemento será de la misma casa fabricante de origen del equipo.		

1. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	A GAS NATURAL	Única y exclusivamente	Cumple
Operación Equipo	ELECTRICO	Para la operación de controles	Cumple
Corriente	220 V Bifásica + N	Únicamente para los controles de operación	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple
Toma de Conexión	Eléctrica de 220v	✓ El oferente suministrara la toma hembra para la conexión de la máquina y poderla operar.	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple
Otras disposiciones de funcionamiento	Deberá cumplir con todas las disposiciones de seguridad y salud en el trabajo	Los equipos no podrán presentar o generar ningún riesgo directo que atente contra la salud y seguridad del personal que lo manipule. Para este fin, se debe entregar con el manual del fabricante las recomendaciones de operación y medidas de protección para el personal que lo opere.	

OBSERVACIONES:
El fabricante propone hacer la entrega de la espátula en un espesor de 4 mm, como un mejoramiento para que a futuro no se tengan reclamo de calidad, lo cual es aceptado y no implica perjuicio de precios a las partes.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

5. SARTÉN BASCULANTE A GAS 150 LITROS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 85 y 95 Cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 90 y 120 cm	
Profundidad	Entre 80 y 97 cm	
Capacidad	150 tros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable 304 o 316L de mayor resistencia térmica	✓ Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable ✓ El exterior del equipo no reflejará soldaduras ni uniones abultadas, cortes y uniones de los equipos deben ser tipo robotizadas y de corte laser, que denote la calidad del equipo. ✓ Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija	Acero Inoxidable AISI 304, la cuba del equipo es rectangular, las azas de la cuba deben ser totalmente en acero inoxidable simétricas al equipo de fácil manipulación, con terminados que no generen ningún tipo de	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		de gran espesor de acero inoxidable AISI 304 ✓ Cuba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de micro esferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente ✓ Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente ✓ Grifo distribuidor de gran capacidad colocado en el plano. ✓ Volante para la elevación de la cuba con manija entrante. ✓ Calefacción uniforme del fondo con quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. ✓ Encendido piezoeléctrico con protección de goma. ✓ Conexiones eléctricas para su operación de control a 220 v bifásica. ✓ Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C. ✓ Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. ✓ Paneles de mando, y chimeneas elaboradas en acero inoxidable, Mecanismo de volcamiento manual, resistente termoeléctrico.	riesgo al manipulador.	
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 y/o 306L	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables,	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Tapa	Acero Inoxidable 304 y/o 304L	Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, con cortes laser robotizados que garanticen un ajuste perfecto a la cuba,	Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador. Pueden tener inclusiones en resinas poliméricas para el caso de las manijas o bastones de la tapa.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Mangueras de conexión de los equipos	Acordes y en cumplimiento de las instalaciones donde se pondrán a funcionar los equipos.	Se deben de suministrar las mangueras para la conexión del gas como del agua para el perfecto funcionamiento del equipo. Deben de cumplir con las normas vigentes de seguridad, garantizando no tener fugas de ningún tipo.	1	Serán entregadas en el momento de la instalación.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	GAS NATURAL		Cumple
Operación Equipo	ELECTRICO	Para la operación de controles	Cumple
Corriente	220 V Bifásica + N	Únicamente para los controles de operación	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Eléctrica de 220v	✓ El oferente suministrara la toma hembra para la conexión de la máquina y poderla operar.	Cumple
Potencia del equipo	Kw	Entre 30 y 35 Kw	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, se adjunta soporte a presente acta.

OBSERVACIONES: Los cables que posee el equipo serán recubierto con manguera acorde a la necesidad

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Direc ares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

6. SARTÉN BASCULANTE A GAS 80 LITROS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Arial	*Entre 75 y 95 Cm*	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	*Entre 90 y 100 cm*	
Profundidad	*Entre 80 y 97 cm*	
Capacidad	*80 Litros*	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable 304 o 316L de mayor resistencia térmica	✓ Construcción interna y externa completamente de acero inoxidable ✓ El exterior del equipo no reflejará soldaduras ni uniones abultadas, cortes y uniones de los equipos deben ser tipo robotizadas y de corte laser, que denote la calidad del equipo. ✓ Tapa fijada en bisagra auto-equilibrada de acero inoxidable AISI 304, con manija de gran espesor de acero inoxidable AISI 304 ✓ Cuba de cocción con paredes de acero inoxidable AISI 304 espesor 20/10, con acabado antiadherente de micro esferas de cerámica y esquinas redondeadas completamente ✓ Fondo cuba radiante de acero espesor 10 mm, soldado externamente ✓ Grifo distribuidor de gran capacidad colocado en el plano. ✓ Volante para la elevación de la cuba con manija entrante. ✓ Calefacción uniforme del fondo con	Acero Inoxidable AISI 304, la cuba del equipo es rectangular, las azas de la cuba deben ser totalmente en acero inoxidable simétricas al equipo de fácil manipulación, con terminados que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		quemadores de acero inoxidable de varias ramas de llama, con válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida. ✓ Encendido piezoeléctrico con protección de goma. ✓ Conexiones eléctricas para su operación de control a 220 v bifásica. ✓ Mando con válvula termostática de gran precisión con regulación de la temperatura de 100°C a 300°C. ✓ Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. ✓ Paneles de mando, y chimeneas elaboradas en acero inoxidable, Mecanismo de volcamiento manual, resistente termoeléctrico.		
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 y/o 306L	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables,	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido
Tapa	Acero Inoxidable 304 y/o 304L	Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo bastón directo desde la tapa, con cortes laser robotizados que garanticen un ajuste perfecto a la cuba,	Todas las partes que hacen parte de la tapa, como son la bisagra, la tapa, y la manija, deben de tener acabados totalmente pulidos y que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador. Pueden tener inclusiones en resinas poliméricas para el caso de las manijas o bastones de la tapa.	La muestra presentada da cumplimiento a los establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Mangueras de conexión de los equipos	Acordes y en cumplimiento de las instalaciones donde se pondrán a funcionar los equipos.	Se deben de suministrar las mangueras para la conexión del gas como del agua para el perfecto funcionamiento del equipo. Deben de cumplir con las normas vigentes de seguridad, garantizando no tener fugas de ningún tipo.	1	Serán entregadas en el momento de la instalación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	GAS NATURAL		Cumple
Operación Equipo	ELECTRICO	Para la operación de controles	Cumple
Corriente	220 V Bifásica + N	Únicamente para los controles de operación	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Eléctrica de 220v	✓ El oferente suministrara la toma hembra para la conexión de la máquina y poderla operar.	Cumple
Potencia del equipo	Kw	Entre 25 y 30Kw	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, se adjunta soporte a presente acta.

OBSERVACIONES: Los cables que posee el equipo serán recubierto con manguera acorde a la necesidad

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

7 BAÑO MARÍA 4 AZAFATES ELÉCTRICO

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	*Entre 80 y 90 cm*	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	*Entre 145 y 160 cm*	
Profundidad	*Entre 70 y 80 cm*	
Capacidad	*4 insertos GN 1/1*	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo y estructura	Acero inoxidable AISI 304 Calibre 18 en su totalidad del equipo.	✓ Módulo caliente autoservicio con capacidad para 5 recipientes Enteros G1/1. ✓ (Incluir recipientes GN 1/1 con tapas) acorde a ficha técnica para este elemento. ✓ Contará con iluminación dirigida hacia los azafates o recipientes GN 1, los cuales estarán ubicados en la parte inferior o debajo de la plataforma de apoyo que se encuentra en la parte superior del baño maría y que es donde reposan o se aseguran las divisiones de vidrio que hace parte del equipo. Estos luminarios cumplirán con las normas de seguridad para su instalación y adecuación en el equipo ✓ No se instalará el deslizador de bandejas de la parte frontal del equipo.	Acero Inoxidable, el de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perillas de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador, las uniones por soldaduras, pegues, y demás deberán estar completamente pulidas y brilladas, sin notarse a la vista estos detalles.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		✓ Cada inserto para bandejas GN tendrá una división en acero inoxidable de 0.5 cm mínimo entre cada inserto. ✓ Cuba o tanque para agua en acero inoxidable, con sistema de llenado y vaciado (manual o automático, los cuales se manipularán desde la parte inferior de la tina o tanque. Los grifos o llaves serán de calidad y no deben generar ningún tipo de riesgo al manipulador del equipo. ✓ Contará con lector digital térmico configurable a grados Fahrenheit ó Centígrados, que permita controlar la temperatura del agua contenida en la tina o cuba del equipo. ✓ La cuba debe tener un aislante térmico que evite el sobrecalentamiento de la lámina y el mesón del baño maría, evitando accidentes térmicos al manipulador ya sea en lana de fibra de vidrio aislante o en espuma de poliuretano de alta densidad. ✓ El fondo de la tina no debe superar en más de 7 cm desde el fondo hasta la base o fondo de los azafates o bandejas GN, para así lograr eficiencia en el calentamiento rápido del baño maría. ✓ Contará con patas tubulares en acero graduables para su nivelación. Las resistencias son para funcionamiento a 220v, y su instalación estará en el fondo de la tina o cuba. Para el cambio o ajuste será de fácil remoción y no presentará vistas de soldadura en los soportes que afecten el ase o limpieza de la tina generando riesgos al manipulador.		
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerada resistente a temperaturas	✓ Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, Medio, Alto) o distinción de color térmico o en su defecto con indicador térmico en alto relieve. ✓ Se garantizará la temperatura del agua almacenada en la tina hasta 75°C y en elevación de temperatura eficiente. ✓ La totalidad del baño maría es en acero inoxidable AISI 304. Se entregará el equipo con las tomas eléctricas del equipo y de la pared donde se conectará, así garantizando la conectividad del equipo.	Perillas o controles de temperatura	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Lector Digital de Temperatura		Se deberá contemplar un lector digital, que haga la lectura térmica del agua almacenada en la cuba o tina del baño maría y de fácil distinción al operador.	Lector Digital de Temperatura	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Azafates o Bandejas GN 1/1 en acero inoxidable con su respectiva tapa en acero con asa o manija tipo muesca con hendidura en la parte superior.	32.5 x 53	En acero inoxidable AISI 304 – color mate no brillante, sin ningún tipo de soldadura, a una sola pieza. Las cantidades adicionales corresponden a 8 unidades fuera de los (4) cuatro, solicitados en el equipo. (especificaciones técnicas de los azafates se encuentran en la ficha)	8	Los presentados dan cumplimiento

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico 220 voltios Bifásico + N		Cumple
Operación Equipo	Eléctrico	Con tomas de seguridad suministradas por el oferente para la conexión del equipo, como la de pared.	Cumple
Corriente	220 voltios bifásico + neutro		Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Consideradas por el oferente	Se deben entregar las tomas de pared y del equipo.	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del baño maría.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, se adjunta soporte a presente acta.

OBSERVACIONES: Harán entrega de resistencia dual, lo que implica que si el equipo lo dejan sin agua no se funde y se minimiza a futuro los reclamos de calidad. Le fue instalado un lector digital de temperatura que permite programarla por seguridad del usuario.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

8 **BAÑO MARÍA 5 AZAFATES ELÉCTRICO**

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	   

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Alto	Entre 80 y 90 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 180 y 190 cm	
Profundidad	Entre 80 y 90 cm	
Capacidad	5 insertos GN 1/1	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo y estructura	Acero inoxidable AISI 304 Calibre 18 en su totalidad del equipo.	✓ Módulo caliente autoservicio con capacidad para 5 recipientes Enteros G1/1. ✓ (Incluir recipientes GN 1/1 con tapas) acorde a ficha técnica para este elemento. ✓ Contará con iluminación dirigida hacia los azafates o recipientes GN 1, los cuales estarán ubicados en la parte inferior o debajo de la plataforma de apoyo que se encuentra en la parte superior del baño maría y que es donde reposan o se aseguran las divisiones de vidrio que hace parte del equipo. Estos luminarios cumplirán con las normas de seguridad para su instalación y adecuación en el equipo ✓ No se instalará el deslizador de bandejas de la parte frontal del equipo. ✓ Cada inserto para bandejas GN tendrá una división en acero inoxidable de 0.5 cm mínimo entre cada inserto. ✓ Cuba o tanque para agua en acero inoxidable, con sistema de llenado y vaciado (manual o automático, los cuales se manipularán desde la parte inferior de la tina o tanque. Los grifos o llaves serán de calidad y no deben generar ningún tipo de riesgo al manipulador del equipo. ✓ Contará con lector digital térmico configurable a grados Fahrenheit ó Centígrados, que permita controlar la temperatura del agua contenida en la tina o cuba del equipo. ✓ La cuba debe tener un aislante térmico que evite el sobrecalentamiento de la lámina y el mesón del baño maría, evitando accidentes térmicos al manipulador ya sea en lana de fibra de vidrio aislante o en espuma de poliuretano de alta densidad. ✓ El fondo de la tina no debe superar en más de 7 cm desde el fondo hasta la base o fondo de los azafates o bandejas GN, para así lograr eficiencia en el calentamiento rápido del baño maría. ✓ Contará con patas tubulares en acero graduables para su nivelación. Las resistencias son para funcionamiento a 220v, y su instalación estará en el fondo de la tina o cuba. Para el cambio o ajuste será de fácil remoción y no presentará vistas de soldadura en los soportes que afecten el ase o limpieza de la tina generando riesgos al manipulador.	Acero Inoxidable, el de forma rectangular totalmente en acero inoxidable, con perillas de encendido frontales con indicadores de temperatura alto, medio, bajo o distinciones de color térmico. Sus terminados deben ser completamente perfilados, y pulidos, que no generen ningún tipo de riesgo para del manipulador, las uniones por soldaduras, pegues, y demás deberán estar completamente pulidas y brilladas, sin notarse a la vista estos detalles.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Perillas o controles de temperatura	Resina polimerada resistente a temperaturas	✓ Controles de temperatura en resina con graduación térmica (bajo, Medio, Alto) o distinción de color térmico o en su defecto con indicador térmico en alto relieve. ✓ Se garantizará la temperatura del agua almacenada en la tina hasta 75°C y en elevación de temperatura eficiente. ✓ La totalidad del baño maría es en acero inoxidable AISI 304. ✓ Se entregará el equipo con las tomas eléctricas del equipo y de la pared donde se conectará, así garantizando la conectividad del equipo.	Perillas o controles de temperatura	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Lector Digital de Temperatura		Se deberá contemplar un lector digital, que haga la lectura térmica del agua almacenada en la cuba o tina del baño maría y de fácil distinción al operador.	Lector Digital de Temperatura	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Azafates o Bandejas GN 1/1 en acero inoxidable con su respectiva tapa en acero con asa o manija tipo muesca con hendidura en la parte superior.	32.5 x 53	En acero inoxidable AISI 304 – color mate no brillante, sin ningún tipo de soldadura, a una sola pieza. Las cantidades adicionales corresponden a 8 unidades fuera de los (4) cuatro, solicitados en el equipo. (especificaciones técnicas de los azafates se encuentran en la ficha)	10	Los presentados dan cumplimiento

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico 220 voltios Bifásico + N		Cumple
Operación Equipo	Eléctrico	Con tomas de seguridad suministradas por el oferente para la conexión del equipo, como la de pared.	Cumple
Corriente	220 voltios bifásico + neutro		Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Consideradas por el oferente	Se deben entregar las tomas de pared y del equipo.	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y cuerpo del baño maría.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, se adjunta soporte a presente acta.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

OBSERVACIONES: Harán entrega de resistencia dual, lo que implica que si el equipo lo dejan sin agua no se funde y se minimiza a futuro los reclamos de calidad. Le fue instalado un lector digital de temperatura que permite programarla por seguridad del usuario.

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

9 MANTENEDOR DE ALIMENTOS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Alto	Entre 140 y 160 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 115 y 130 cm	
Profundidad	Entre 40 y 50 cm	
Capacidad	Entre 10 a 12 GN 1/1 de 20.5 L	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo	Acero inoxidable AISI 304	✓ Mantenedor térmico de alimentos en diseño vertical de (2) dos cuerpos con puertas independientes. ✓ construido en acero inoxidable antiácidos referencia 304. ✓ Rieles o deslizadores para bandejas GN 1/1 en acero inoxidable, estos serán tipo “L” o en “U” sin ningún tipo de soldadura a la vista, completamente pulidas, que permitan un deslizamiento de las bandejas de manera normal, sin atrancamientos o forzamiento. ✓ Cada cuerpo podrá almacenar 5 o 6 contenedores o bandejas GN 1/1 de 20.5 litros. ✓ Puertas con bisagras en acero inoxidable. cada puerta contara con aislante térmico de alta resistencia que permita el selle hermético de la cámara tipo nevera. ✓ Sistema de calentamiento eléctrico con termostato para control térmico, calentamiento de la cámara por vapor o por calor no radiante ✓ Garantizara el mantenimiento de temperaturas promedio entre 65°C y 75°C. La base del carro deberá tener ruedas en goma tipo camilla ecualizarles con frenos en dos (2) de ellas que garanticen la no movilidad del carro térmico.	El equipo debe estar terminado en acero inoxidable, soportado en ruedas de goma compactas de larga durabilidad, con puertas de cierres herméticos, que permitan la concentración de calor uniforme en la recamara.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Entrepaños	Acero Inoxidable 304	✓ Al tener entrepaños deben estar elaborados totalmente en acero inoxidable, que permitan la circulación de aire caliente o calor térmico entre la cámara y de fácil remoción o abatimiento, pueden ser elaborados tipo rejilla, o perforado, o en su		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		defecto en rieles tipo "U" que garanticen la estabilidad y peso de cada una de las bandejas GN 1/1. El número de estos debe ser acorde a los rieles o entrepaños que dispone el equipo. Diseñados para el almacenamiento en contenedores de acero tipo azafate GN 1/1 de 20.5 litros		
Controles de Temperatura	Resina polimerizada	Control térmico graduable, puede ser digital o análogo		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Bandejas o Azafates GN 1/1 de 20.5 litros	32.5 x 53 cm	En acero inoxidable completamente liso sin ningún tipo de bisel o relieve al contorno de este, que impida el libre deslizamiento en los entrepaños. Estos deberán venir con la respectiva tapa para el cubrimiento de la totalidad de la bandeja elaborado en acero inoxidable AISI 304 sin ningún tipo de soldadura, la tapa deberá tener una hendidura en parte superior donde se dispondrá de una manija o asa al mismo nivel de la tapa.	12	Los presentados dan cumplimiento

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico	110 voltios	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico		Cumple
Corriente	110 voltios	Para Colombia	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Estándar 3 x 15	Toma tripolar con cable acorde al consumo del equipo, que evite calentamientos o fallas energéticas en el mismo.	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, se adjunta soporte a presente acta.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

10 BÁSCULA DIGITAL CON LECTOR DE PIE

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 50 cm y 90 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 60 cm y 75 cm	
Profundidad	Entre 60 cm y 75 cm	
Capacidad	Hasta 500 Kilos de Pesaje	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
BASCULA		✓ Báscula industrial tipo pedestal, ✓ Su estructura puede ser en hierro o metal de aleación con hierro fundido. ✓ La tapa de pesaje debe ser en acero inoxidable 304 que tiene contacto directamente con las materias primas. ✓ Estructura Metálica Resistente a la Humedad. Con un Moderno encapsulado de Protección a la Celda de Carga. ✓ Las básculas pueden ser configuradas para tener una capacidad mínima desde 0.5 kg hasta 600 kg ✓ Deberá tener entre 6 y 10 teclas en el panel frontal que facilitan su operación y les dan rápido acceso a las funciones más usadas, entre las cuales, se encuentra la conversión de unidades entre kilogramos y libras. ✓ Con display LCD retro iluminado y puerto	De alta calidad que no genere ningún tipo de riesgo en la manipulación de este, en la operación. Los acabados y materiales de construcción garantizaran la durabilidad y el uso de los equipos.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		serial RS-232 que le permitirá conectarlo a equipos periféricos como computadores e impresoras para fácil manejo de datos. Contará con patas que se permitan ajustar a las condiciones de nivel del piso de forma fácil, estas deberán ser en acero inoxidable o plástico resinado garantizando la no oxidación del piso.		

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Membrana siliconada o protector plástico para el lector o pantalla	Acordes al equipo ofertado, este debe cubrir y proteger de caídas o derrames de líquidos en la pantalla o lector digital	Ajuste perfecto a la pantalla que estará empotrada o colocada en la parte superior del pedestal.	1	Lo presentado da cumplimiento.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico y batería recargable	La batería del equipo le debe dar una autonomía eléctrica hasta por 5 horas continuas de uso.	Cumple
Operación Equipo	Operación manual	El teclado debe ser en alto relieve digital de fácil operación, el lector podrá seleccionar el tipo de color de las letras y números del panel.	Cumple
Corriente	110 voltios	La toma podrá ser tripolar, o de toma normal para latino – américa	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	110 voltios	Toma normal macho de (2) dos patas	Cumple
Placa Base del equipo	Lámina en acero inoxidable	La placa o lamina base de la báscula, que es donde se colocan los productos u carga a pesar, debe ser en acero AISI 304 inoxidable, completamente rígida y que soporte la carga a colocar, para su peso. Esta no se deformará, oxidará, o generará riesgos al hacer uso de esta por parte del manipulador, lo anterior en cuanto a cortes, rasguños. Y demás.	Cumple
Certificaciones	Se entregará certificado de metrología para el equipo en cumplimiento con los estándares de la ONAC	El equipo se podrá calibrar y cumplir con las normas y estándares técnicos de la ONAC.	La calibración será entregada junto con el equipo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

12 LICUADORA INDUSTRIAL 25 LITROS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	 

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 120 y 140 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 30 y 40 cm	
Profundidad	Entre 50 y 60 cm	
Capacidad	25 Litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable AISI 304	✓ Licuadora Industrial tipo basculante anti-ácido, referencia 304, calibre 18. En vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% Inoxidable. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. ✓ Además, se puede emplear como homogeneizador de algunas mezclas. ✓ Vaso con capacidad para 25 litros.	Liso	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		✓ Construida en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia. Incluyendo soporte y base de motor. Recipiente cónico y con tapa en plástico siliconado para obtener mejor turbulencia y ayudar a la homogenización del producto. Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado. ✓ El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este. El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. ✓ El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo. Permitir el proceso de licuado en temperaturas hasta de 85ºC.		
Motor	Mixto	Motor eléctrico bobinado 100% en cobre; con carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Motor de 1 a 2 HP	Motor con empaquetadura sellada, resistente a fluidos.	EL motor que será entregado es de 1 Hp
Cuchillas	Acero Inoxidable	Cuchilla de doble acción en platina de acero inoxidable e indeformable.	Completamente pulido	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Vaso	Acero Inoxidable 304 Tipo Alimentico calibre 18	Vaso completamente en acero calibre 18 puede ser de forma tubular semicónico, o terminación cuadra, con tapa en plástico siliconado, la cual contara con una tapa concéntrica para el adicionamiento de ingredientes.	Completamente hermético, resistente a temperaturas de productos refrigerados y hasta los 85º	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico a 110 v	Toma estándar 3 x 15	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico a 110 v		Cumple
Corriente	110 voltios		Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Toma estándar 3 x 15	Toma tripolar	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple, se adjunta ala presente acta.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Bienestar Estudiantil	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

13 PELADOR DE TUBÉRCULOS INDUSTRIAL

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 100 y 110 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 60 y 65 cm	
Profundidad	Entre 56 y 65 cm	
Capacidad	25 Kilos	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable AISI 304	✓ Máquina pelador de papas, zanahorias o tubérculos. ✓ Para uso y trabajo industrial en cocinas. ✓ Descortezado hasta del 10% aproximadamente para tubérculos ✓ Disco girante con forma perfilada, la faja abrasiva interna permite distribuir de manera uniforme la acción de mondadura sobre toda la superficie de las papas o zanahorias, siguiendo su irregularidad, sin reducir sus dimensiones. ✓ Los desperdicios se evacuan instantáneamente, por la acción de un chorro de agua continuo. ✓ Disco recubierto de carburo de silicio de larga duración, fácil desarmado para su respectiva limpieza. ✓ Árbol de transmisión montado en acero	Acero Inoxidable AISI 304 , el cilindro está recubierto por la faja abrasiva del equipo totalmente en acero inoxidable que no generen ningún tipo de riesgo al manipulador la manija de vaciado debe ser ergonómica y de fácil manipulación al operador	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		inoxidable sobre cojines permanentemente lubricados y protegidos de manera segura evitando la entrada de agua. ✓ Motor de 0.75 hp 3600 rpm. ✓ **Material:** Acero inoxidable calibre 18 antiácido especial para alimentos Referencia 304. ✓ **Capacidad:** de 50 libras de tubérculos papa en 3 minutos aproximadamente. ✓ **Funcionamiento:** Eléctrico 110 voltios. ✓ Protector del swith en silicona que evite el ingreso de agua al interruptor.		
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 y/o 306L	Disco y cubierta interior abrasivas, reloj ajustable 0.5-4 min, doble banda en V, construcción en acero inoxidable, disco en carburo de silicio. Motor 0.75 hp, Capacidad 50 lb en 1-10 min.	Laminas, roscas, fijadores y demás accesorios de las patas, en terminados totalmente pulidos, y que no generen riesgos de seguridad para el manipulador. Estos no deben tener acabados en materiales que generen corrosión y óxidos al Tener contacto con el agua, residuos líquidos o acuosos propios de la operación.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Mangueras	De 10 metros	La manguera debe cumplir con las especificaciones de la máquina, garantizando una constante de suministro de agua en el proceso del pelado de tubérculos, no debe presentar fugas de agua y se debe proveer los accesorios necesarios para el ajuste a las llaves de entrada de agua, para lo cual se debe contemplar el tipo de llave donde se debe entregar instalado el equipo.	1	Lo presentado da cumplimiento.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico	110 voltios a 60 Hz	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico		Cumple
Corriente	110 voltios / 60 Hz		Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Estándar 3x15	Estándar tripolar	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

15 MÁQUINA LAVA VAJILLAS DE CAPOTA EN TREN DE LAVADO

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Alto	Entre 195 y 2.00 con capota abierta	por ser un elemento importado se efectuó la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo.
Ancho	Entre 60 a 65 cm y 2,05 cm con mesones	
Profundidad	Entre 68 y 74 cm	
Capacidad	Entre 1600 a 1620 piezas x hora ó 60 cestas/hora	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable AISI 304	✓ Lavavajillas de capota, construido en acero inoxidable AISI-304 con una capacidad de lavado promedio entre 1500 a 2000 piezas o 60 cestas por hora dependiendo de los tiempos o ciclos de lavado con que cuenta el equipo. ✓ Los ciclos de lavado promedio deben de estar entre 40, 55, y 180 Segundos debe tener sistema de lavado y aclarado, los aspersores superior e inferior, en acero y resinados polimerizados con bombas independientes para llenado y vaciado. ✓ Acero inoxidable AISI-304 en su totalidad exterior.	Completamente de calidad, sin ningún tipo de soldaduras a la vista y en su totalidad pulido. En el control de temperatura debe ser visible al usuario y debe ser programable entre grados centígrados y Fahrenheit.	Por ser un elemento importado se efectuó la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo.

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		✓ Bandejas-filtros en la cuba de lavado. Preferiblemente que cuente con (2) o más bombas de lavado de 0.58 Kw. Con capacidad de 350 Lts x minuto, en promedio. ✓ La cuba puede ser redondeada o cubiforme para facilitar la limpieza y el desagüe. ✓ Las resistencias serán recubiertas en acero inoxidable en la cuba de lavado o que no generen ningún tipo de riesgo eléctrico al manipulador, la capacidad de la cuba estará entre los 35 y los 40 litros. ✓ El control termostático de las temperaturas (lavado, 62 ºC,y 70°C y en aclarado, hasta 85 ºC). ✓ Las maquinas no debe generar ruidos altos en el área específica a un máximo de 75 db ✓ Termostato de seguridad. ✓ Para apertura de la capota contará con un sistema de seguridad que interrumpa el proceso de lavado. ✓ Los químicos que utilizar deberán dispensarse en dosificadores independientes e incorporados a la máquina para su aprovechamiento. ✓ Contará con bomba de aclarado y drenaje independientes. ✓ Los lectores de temperatura y de procesos de lavado deben de ser digitales en pantalla tipo LCD o LED, de fácil lectura para el operador de la máquina. ✓ Adicionalmente contar con la bomba de entrada de agua y salida o drenaje de la cuba. ✓ Programa para autolimpieza del equipo, y componentes de fácil remoción para el lavado de los filtros y demás componentes que hacen parte del proceso.		
Base y/o Patas	Acero Inoxidable 304 y/o 306L	Patas en acero inoxidable, pueden tener anclaje a piso o graduables, para nivelar la maquina estabilizando su peso y buen funcionamiento.		Por ser un elemento importado se efectuó la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo.
Cuba	Acero Inoxidable 304 y/o 304L	Tapa en acero inoxidable abatible y compensadas con la cuba, con bisagra en acero, y mano o manija de agarre simétrica a la tapa, puede ser angulada o tipo balancín directo desde la tapa, la capacidad de la cuba estará entre los 35 y los 39 litros para reducir los vaciados entre procesos de lavado para la máquina.		
Mesón	Acero EASI 304	✓ Del tren de lavado hacen parte dos mesones antes y después de la maquina lava –vajillas estos mesones debe estar al nivel de la entrada de las canastillas en la máquina de lavado y enganchados para el arrastre de las canastillas.		

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		✓ La medida de los mesones corresponde a un ancho entre 60 y 75 cm y un fondo igual al de la máquina. Uno de ellos contará con un sumidero o Poceton para el lavado de los recipientes o bandejas, con una profundidad de 35 cm como mínimo. ✓ Los grifos del mesón con lavado serán ecualizables tipo jirafa. Para lavado industrial. ✓ Los mesones al igual que la maquina son en acero inoxidable EASI 304con entrepaño para la disposición de canastillas de la máquina		
Control de Temperatura		✓ El quipo contara con un lector digital (LCD) de temperatura, que indique a que temperatura se encuentra el agua en la cuba o tina de almacenamiento. Su lectura podrá ser en grados centígrados o grados Fahrenheit (°F) ✓ Se garantizará la temperatura de la máquina para los procesos de lavado, y será verificable con los lectores térmicos digitales de la máquina.		Por ser un elemento importado se efectuó la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo.
Canastillas de lavado		✓ Se entregarán junto con el equipo (*) canastillas para lavado de vasos o canastilla sin división, (*) canastillas para lavado de platos o canastilla con división. Y (*) canastillas para el lavado de cubiertos estas estarán dentro del costo de la maquina lavavajillas. Las canastillas tendrán una mediad promedio entre 50 o 55 cm x 50 o 55 cm.		

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Canastillas sin división	De uso de la maquina	Estas canastillas son para el lavado de vasos, o menaje que no necesite posiciones verticales como los platos.	4	por ser un elemento importado se efectuó la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo
Canastillas con División	De uso de la maquina	Estas canastillas contendrán las puntas de división o sujetadores de platos, para ser apilados de forma vertical o en angulaciones de hasta 120°	4	
Canastillas para cubiertos	De uso de la maquina	Se suministrarán las bandejas o cestas o canastillas para el lavado de cubiertos en la maquina	4	
Jabones, detergentes		Con la máquina de lavado se hará entrega de una muestra de todos los químicos avalados y que hacen parte del proceso de lavado y abrillantado, con el fin de garantizar su perfecto funcionamiento. La muestra entregada corresponderá en promedio al uso de los primeros días de uso de la máquina. Así mismo se recomendarán las marcas alternas que se pueden utilizar con el equipo.		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	ELECTRICO	220 Trifásico	Cumple
Operación Equipo	ELECTRICO	Eléctrico	Cumple
Corriente	220 Trifásica		Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Se hará entrega de la toma tanto macho como hembra para la conexión del equipo, y se instalaran para su correcto funcionamiento.	Estas tomas cumplirán con los estándares de seguridad para la protección de los usuarios de cualquier tipo de riesgo eléctrico con la máquina.	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

16 CONGELADOR VERTICAL DE 1400 LITROS EN ACERO INOXIDABLE

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	   

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Alto	Entre 170 cm y 210 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 130 y 160 cm	
Profundidad	Entre 70 y 90 cm	
Capacidad	1400 Litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo	Acero inoxidable AISI-304	✓ Congelador vertical industrial, para congelación de alimentos con temperaturas entre los -12° C a los –25° C, con control de temperaturas	En acero inoxidable, con acabados de alta calidad.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		controlado por reloj digital, e indicador de temperatura interna del equipo. ✓ Sistema no-Frost y que no genere acumulaciones de hielo en su interior, su fabricación debe ser en acero inoxidable 304/L antiácido grado alimentario. ✓ Puertas de selle hermético abatibles en dos cuerpos únicamente. ✓ Debe contar con rejillas o entrepaños perforado en acero inoxidable de fácil remoción y ajuste en el interior de la nevera. ✓ Contará con iluminación tipo LED, en cada uno de los cuerpos que cubra su iluminación interna. ✓ Las rodachinas de la base tendrán frenos que aseguren el equipo e impidan su movilidad en (2) dos de ellas. ✓ Adicionalmente contara con proceso de descongelación automática y evaporación de agua de condensación. De fácil limpieza del equipo con desagüe interno que mantenga libre de acumulaciones de agua en el equipo. ✓ Las puertas no serán panorámicas ni en vidrio. Serán en su totalidad en acero inoxidable. ✓ El gas cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC ✓ Eficiente y de bajo consumo eléctrico ✓ Juntas magnéticas de fácil remoción intercambio de estas en cada una de las puertas, asegurando hermeticidad ✓ Compresor de alto desempeño tipo industrial.		
Rejillas	Acero Inoxidable	✓ Rejillas internas en acero, que permitan la circulación de aire entre los productos almacenados, de fácil remoción para su limpieza, con niveladores o fijadores de fácil remoción para ajustar los niveles de cada rejilla. ✓ Se deben colocar entre 5 a 6 bandejas por cuerpo.		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Puertas	Acero Inoxidable	✓ Las puertas deben asegurar su apertura mayor a los 90° para cargue de productos. Con sensor de apertura sonoro. Programable a más de 5 minutos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario.		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		✓ Apertura fija a 90°de las puertas para el cargue o manipulación del almacenamiento.		

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico	A 110 con tomas 3x15	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico	A 110 v	Cumple
Corriente	110 v	Para cada una de las unidades	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Estándar tripolar	Con polo a tierra	Cumple
Certificaciones	Energy Star o Etiqueta energética de la Comisión Europea o etiquetado eléctrico del año 2016 basado en la resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía.	Adicionales de acuerdo con la marca	Sera entregada con el equipo.

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

17 CONGELADOR VERTICAL 800 LITROS EN ACERO INOXIDABLE

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 190 cm y 210 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 60 y 80 cm	
Profundidad	Entre 80 y 95 cm	
Capacidad	800 Litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo	Acero inoxidable AISI-304	✓ Congelador vertical industrial, para congelación de alimentos con temperaturas entre los -12° C a los –25° C, con control de temperaturas controlado por reloj digital, e indicador de temperatura interna del equipo. ✓ Sistema no-Frost y que no genere acumulaciones de hielo en su interior, su fabricación debe ser en acero inoxidable 304/L antiácido grado alimentario. ✓ Puertas de selle hermético abatibles en dos cuerpos únicamente. ✓ Debe contar con rejillas o entrepaños perforado en acero inoxidable de fácil remoción y ajuste en el interior de la nevera. ✓ Contará con iluminación tipo LED,	En acero inoxidable, con acabados de alta calidad.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		en cada uno de los cuerpos que cubra su iluminación interna. ✓ Las rodachinas de la base tendrán frenos que aseguren el equipo e impidan su movilidad en (2) dos de ellas. ✓ Adicionalmente contara con proceso de descongelación automática y evaporación de agua de condensación. De fácil limpieza del equipo con desagüe interno que mantenga libre de acumulaciones de agua en el equipo. ✓ Las puertas no serán panorámicas ni en vidrio. Serán en su totalidad en acero inoxidable. ✓ El gas cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC ✓ Eficiente y de bajo consumo eléctrico ✓ Juntas magnéticas de fácil remoción intercambio de estas en cada una de las puertas, asegurando hermeticidad ✓ Compresor de alto desempeño tipo industrial.		
Rejillas	Acero Inoxidable	✓ Rejillas internas en acero, que permitan la circulación de aire entre los productos almacenados, de fácil remoción para su limpieza, con niveladores o fijadores de fácil remoción para ajustar los niveles de cada rejilla. ✓ Se deben colocar entre 5 a 6 bandejas por cuerpo.		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Puertas	Acero Inoxidable	✓ Las puertas deben asegurar su apertura mayor a los 90° para cargue de productos. Con sensor de apertura sonoro. Programable a más de 5 minutos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario. ✓ Apertura fija a 90°de las puertas para el cargue o manipulación del almacenamiento.		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico	A 110 con tomas 3x15	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico	A 110 v	Cumple
Corriente	110 v	Para cada una de las unidades	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a	Cumple se adjunta ala

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

		gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	presente acta modelo
Toma de Conexión	Estándar tripolar	Con polo a tierra	Cumple
Certificaciones	Energy Star o Etiqueta energética de la Comisión Europea o etiquetado eléctrico del año 2016 basado en la resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía.	Adicionales de acuerdo con la marca	Sera entregada con el equipo.

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

18 LICUADORA INDUSTRIAL BASCULANTE 8 LITROS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	***DIMENSIONES FICHA TECNICA***	**VERIFICACION**
Alto	Entre 70 y 80 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 20 y 30 cm	
Profundidad	Entre 24 y 30 cm	
Capacidad	8 Litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
	Acero inoxidable AISI 304	✓ Licuadora Industrial tipo basculante anti-ácido, referencia 304, calibre 18. En vaso o contenedor de líquidos debe ser 100% Inoxidable. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, que no están en contacto directo con el alimento, pueden ser en materiales diferentes). Que su uso específico es Cambiar de estado sólido a líquido, en un medio acuoso, sustancias como frutas o verduras para la obtención de jugos, guisos, salsas o aderezos. ✓ Además, se puede emplear como	Liso	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		homogeneizador de algunas mezclas. ✓ Capacidad del vaso es de 8 litros. ✓ Construida en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia. Incluyendo soporte y base de motor. Recipiente cónico y con tapa en plástico siliconado para obtener mejor turbulencia y ayudar a la homogenización del producto. Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado. ✓ El motor debe tener una cobertura o protección en acero inoxidable que ayuda a su protección. Debe tener Cuchillas en acero inoxidable 304, girando entre 3500 y 4000 RPM, que ayudan a homogenizar las mezclas en menor tiempo. Sistema de volcado con posiciones intermedias que optimizan el vaciado de los líquidos, de igual manera contar con un asegurador del vaso o pedalera para fijación de este. El controlador de encendido debe estar protegido para evitar contacto de líquidos y que generen cualquier tipo de riesgo eléctrico. ✓ El contenedor de líquidos o vaso de la licuadora debe ser de fácil acceso a partes para mantenimiento de accesorios tales como cuchillas etc. Facilidad a la hora de realizar los procesos de limpieza en el interior del equipo. Permitir el proceso de licuado en temperaturas hasta de 85ºC.		
Motor	Mixto	Motor eléctrico bobinado 100% en cobre; con carcasa de aluminio y eje total en acero inoxidable martensítico. Motor de 0.5 a 1.5 HP	Motor con empaquetadura sellada, resistente a fluidos.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido El motor es de 1 Hp.
Cuchillas	Acero Inoxidable	Cuchilla de doble acción en platina de acero inoxidable e indeformable.	Completamente pulido	
Vaso	Acero Inoxidable 304 Tipo Alimentico calibre 18	Vaso completamente en acero calibre 18 puede ser de forma tubular semicónico, o terminación cuadra, con tapa en plástico siliconado, la cual contara con una tapa concéntrica para el adicionamiento de ingredientes.	Completamente hermético, resistente a temperaturas de productos refrigerados y hasta los 85º	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico a 110 v	Toma estándar 3 x 15	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico a 110 v		Cumple
Corriente	110 voltios		Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

Toma de Conexión	Toma estándar 3 x 15	Toma tripolar	Cumple
Certificaciones	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Sera entregada con el equipo.

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

19 NEVERA VERTICAL DE 1500 LITROS EN ACERO INOXIDABLE

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 170 cm y 210 cm	La muestra presentada esta dentro de los rangos acá especificados y da cumplimiento dimensional
Ancho	Entre 130 y 160 cm	
Profundidad	Entre 70 y 90 cm	
Capacidad	1500 Litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo	Acero inoxidable AISI-304	✓ Refrigerador vertical industrial, para conservación y preservación de alimentos con temperaturas entre los 0° C a los 6° C, con reloj digital para el control de temperaturas. ✓ Lector digital de temperatura interna del equipo. Y programador en pausa operativa del equipo. ✓ Puertas de selle hermético abatibles en dos cuerpos únicamente. ✓ Debe contar con rejillas o entrepaños perforado en acero inoxidable de fácil remoción y ajuste en el interior de la nevera. ✓ Contará con iluminación tipo LED,	En acero inoxidable, con acabados de alta calidad.	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		en cada uno de los cuerpos que cubra su iluminación interna. ✓ Las rodachinas de la base tendrán frenos que aseguren el equipo e impidan su movilidad en (2) dos de ellas. ✓ Adicionalmente contara con proceso de descongelación automática y evaporación de agua de condensación. ✓ Fácil limpieza del equipo con desagüe interno que mantenga libre de acumulaciones de agua en el equipo. ✓ Las puertas no serán panorámicas ni en vidrio. Serán en su totalidad en acero inoxidable. ✓ El gas cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC ✓ Eficiente y de bajo consumo eléctrico ✓ Juntas magnéticas de fácil remoción intercambio de estas en cada una de las puertas, asegurando hermeticidad ✓ Compresor de alto desempeño tipo industrial. Unidades compensadas para la capacidad de la nevera, entre ½ , 1, 1,5 HP a 110v		
Rejillas	Acero Inoxidable	✓ Rejillas internas en acero, que permitan la circulación de aire entre los productos almacenados, de fácil remoción para su limpieza, con niveladores o fijadores de fácil remoción para ajustar los niveles de cada rejilla. Se deben colocar entre 5 a 6 bandejas por cuerpo.	De Alta calidad	La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido
Puertas	Acero Inoxidable	✓ Las puertas deben asegurar su apertura mayor a los 90° para cargue de productos. Con sensor de apertura sonoro. Programable a más de 5 minutos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario. Apertura fija a 90°de las puertas para el cargue o manipulación del almacenamiento.		La muestra presentada da cumplimiento a lo establecido

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico	A 110 con tomas 3x15	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico	A 110 v	Cumple

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

Corriente	110 v	Para cada una de las unidades	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta ala presente acta modelo
Toma de Conexión	Estándar tripolar	Con polo a tierra	Cumple
Certificaciones	Energy Star o Etiqueta energética de la Comisión Europea o etiquetado eléctrico del año 2016 basado en la resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía.	Adicionales de acuerdo con la marca	Sera entregada con el equipo.
	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple se adjunta ala presente acta

OBSERVACIONES:

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

20 NEVERA DOMÉSTICA VERTICAL DE 800 LITROS

FOTO GUIA O ILUSTRACION FICHA TÉCNICA	FOTO ELEMENTO PRESENTADO PARA APROBACIÓN
	 

DIMENSIONES

DESCRIPCION	*DIMENSIONES FICHA TECNICA*	VERIFICACION
Alto	Entre 180 cm y 190 cm	por ser un elemento que se pide bajo catalogo la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo.
Ancho	Entre 70 y 90 cm	
Profundidad	Entre 70 y 90 cm	
Capacidad	800 Litros	

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
Cuerpo	Lamina inoxidable tipo acero	✓ Equipo de Refrigeración y congelación vertical de uso doméstico, para conservación y preservación de alimentos con temperaturas entre los -12° C y los 6° C, con reloj o función de programación digital para el control de temperaturas, ✓ Lector o reloj digital o análogo de temperatura interna del equipo. Y programador en pausa operativa del equipo. ✓ Puertas de selle hermético abatibles en dos cuerpos ya sean superior o inferior y/o laterales ✓ Debe contar con rejillas o entrepaños	En acero inoxidable, con acabados de alta calidad.	por ser un elemento que se pide bajo catalogo la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

PARTE	MATERIAL	ESPECIFICACIONES GENERALES	ACABADO	VERIFICACION
		perforado en acero inoxidable de fácil remoción y ajuste en el interior de la nevera. O en su defecto acrílicas polimerizadas con vidrio. ✓ Contará con iluminación tipo LED, en cada uno de los cuerpos que cubra su iluminación interna. ✓ Las rodachinas de la base tendrán frenos que aseguren el equipo e impidan su movilidad en (2) dos de ellas. ✓ Adicionalmente contara con proceso de descongelación automática y evaporación de agua de condensación. ✓ Fácil limpieza del equipo con desagüe interno que mantenga libre de acumulaciones de agua en el equipo. ✓ Las puertas serán en lámina exterior anti- huella totalmente inoxidable. ✓ El gas cumplirá con las normas ambientales vigentes siendo este BIO, libre de CFC ✓ Eficiente y de bajo consumo eléctrico ✓ Juntas magnéticas de fácil remoción intercambio de estas en cada una de las puertas, asegurando hermeticidad ✓ Compresor de alto desempeño tipo industrial. ✓ Unidades compensadas para la capacidad de la nevera, entre ½ , 1, 1,5 HP a 110v ✓ Representación de la marca con trayectoria nacional. ✓ Dispensador de agua y hielo con dispensador en puerta frontal.		
Rejillas	Acero Inoxidable	✓ Rejillas internas en acero, que permitan la circulación de aire entre los productos almacenados, de fácil remoción para su limpieza, con niveladores o fijadores de fácil remoción para ajustar los niveles de cada rejilla. ✓ Se deben colocar entre 5 a 6 bandejas en todo el cuerpo.	De Alta calidad	por ser un elemento que se pide bajo catalogo la verificación frente al catálogo presentado y que se adjunta a la presente acta, cumple el equipo
Puertas	Acero Inoxidable	✓ Las puertas deben asegurar su apertura mayor a los 90° para cargue de productos. Con sensor de apertura sonoro. Programable a más de 5 minutos. Las manijas externas de las puertas serán de fácil manipulación y que no generen ningún tipo de riesgo al usuario. ✓ Apertura fija a 90°de las puertas para el cargue o manipulación del almacenamiento.		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

SUBSECRETARÍA DE ACCESO Y PERMANENCIA
DIRECCIÓN DE DOTACIONES ESCOLARES
CONTRATO DE COMPRAVENTA No. CO1.PCCNTR.2037455 DEL 2020
ANEXO APROBACIÓN DE PROTOTIPOS No. 1

ACCESORIOS DEL EQUIPO A INCLUIR

DESCRIPCIÓN	MEDIDAS	OBSERVACIÓN	CANTIDAD	VERIFICACION
Supresor de picos eléctricos	Tipo semi industrial monofásico a 110v de 60 AMP	Se debe suministrar con cada una de las neveras un supresor de picos eléctricos, que garantice la continuidad eléctrica de la corriente y que lo proteja a su vez de picos eléctricos altos o bajos, cortando el fluido eléctrico al mismo.	1	El elemento será entregado con el equipo.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL EQUIPO

DESCRIPCIÓN	TIPO	OBSERVACIÓN	VERIFICACION
Funcionamiento	Eléctrico	A 110 con tomas 3x15	Cumple
Operación Equipo	Eléctrico	A 110 v	Cumple
Corriente	110 v	Para cada una de las unidades	Cumple
Plaqueta de Equipo	Metálica autoadhesiva	Se colocará la plaqueta del equipo, en una parte visible haciendo referencia al nombre de equipo, descripción, capacidad calórica (si es a gas), consumo eléctrico, si lo utiliza, capacidad de contenido en kilos o litros, No. de contrato, y datos de contacto del proveedor.	Cumple se adjunta a la presente acta
Toma de Conexión	Estándar tripolar	Con polo a tierra	Cumple
Certificaciones	Energy Star o Etiqueta energética de la Comisión Europea o etiquetado eléctrico del año 2016 basado en la resolución 41012 del 18 de septiembre de 2015 expedida por el Ministerio de Minas y Energía.	Adicionales de acuerdo con la marca	Sera entregado con el equipo
	Se entregará la certificación del acero, en estructura y/o cuerpo del equipo.	Se deberán presentar documentos de procedencia, calibre y calidad del acero tales como facturas de compra y certificaciones del fabricante.	Cumple se adjunta ala presente acta

Para constancia se firma por quienes en ella intervinieron.

FIRMA DE QUIENES INTERVINIERON EN LA APROBACIÓN DE PROTOTIPOS:	
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO:	**CONTRATISTA:**
ANGELA MARIA VALBUENA VIVAS – Contratista Dirección de Cobertura	**GERMAN PEREZ BARRERO - Representante Legal de ICOMAGER S.A.S**
KATALINA PLAZAS CORREA – Profesional de Apoyo a la Supervisión Dirección Dotaciones Escolares	

EQUIPO:	ESTUFA INDUSTRIAL
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICE101
CAPACIDAD:	CUATRO FOGONES
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	160.000 BTU/H

EQUIPO:	ESTUFA ENANA
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICE102
CAPACIDAD:	UN PUESTO
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	60.000 BTU/H

EQUIPO:	HORNO COMBI
MARCA:	RATIONAL
SERIE:	SCC 201 G (20X1/1 GN)
CAPACIDAD:	20 BANDEJAS GN 1/1
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	220V-44KW

EQUIPO:	MARMITA A GAS
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICM 201
CAPACIDAD:	250 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110.000 BTU/H

EQUIPO:	SARTÉN BASCULANTE
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICS 211
CAPACIDAD:	150 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110.000 BTU/H

EQUIPO:	SARTÉN BASCULANTE
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICS 212
CAPACIDAD:	80 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POPTENCIA	95.000 BTU/H

EQUIPO:	BAÑO MARÍA
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICB 301
CAPACIDAD:	4 AZAFATES G1/1
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	220V

EQUIPO:	BAÑO MARÍA
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICB 302
CAPACIDAD:	5 AZAFATES G1/1
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	220V

EQUIPO:	MANTENEDOR DE ALLIMENTOS
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICM 401
CAPACIDAD:	12 AZAFATES GN1/1
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	BÁCULA DIGITAL CON LECTOR DE PIE
MARCA:	TRUMAX
SERIE:	MATRIX
CAPACIDAD:	500 KG
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	GRAMERA DIGITAL
MARCA:	ICM
SERIE:	ACS-A9T
CAPACIDAD:	5 KG
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	LICUADORA INDUSTRIAL
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICL 725
CAPACIDAD:	25 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	PELADOR DE TUBÉRCULOS
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICP 601
CAPACIDAD:	25 KG
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	PROCESADOR DE ALIMENTOS
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICP 602
CAPACIDAD:	250 KG/H
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	LAVA VAJILLAS
MARCA:	WINTERHALTER
SERIE:	D9000
CAPACIDAD:	60 CESTAS/HORA
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	220V

EQUIPO:	CONGELADOR VERTICAL
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICR 701
CAPACIDAD:	1.400 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110 V

EQUIPO:	CONGELADOR VERTICAL
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICR 702
CAPACIDAD:	800 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110 V

EQUIPO:	LICUADORA INDUSTRIAL
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICL 726
CAPACIDAD:	8 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	NEVERA VERTICAL
MARCA:	ICOMAGER
SERIE:	ICR 703
CAPACIDAD:	1.500 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	CONTRATISTA
VOLTAJE/POTENCIA	110V

EQUIPO:	NEVERA CONGELADOR VERTICAL
MARCA:	SAMSUNG
SERIE:	RS27T5200S9/CO
CAPACIDAD:	801 LITROS
NÚMERO DE CONTRATO	CO1.PCCNTR.2037455 DE 2020
CONTRATISTA	ICOMAGER SAS-NIT. 900129038-1 AV. CALLE 6 No. 32A-40-BOGOTÁ TELÉFONOS: 9054841-3174269017
VOLTAJE/POTENCIA	110V

ICOMAGER S.A.S.

NIT. 900.129.038-1

EQUIPOS Y DOTACIONES EN GENERAL

FABRICA Y OFICINAS: CALLE 6 No. 32A-40 TELEFAX: 9054841

E-MAIL: icomager@yahoo.com CELULAR 3174269017/ 3164470683

www.icomager.com - BOGOTA D.C. – COLOMBIA

Bogotá D.C., enero 5 de 2020

Señores,
Secretaría de Educación Bogotá
Ciudad

Por medio de la presente nos permitimos certificar la potencia de los siguientes equipos:

Los quemadores tipo estrella de la Estufa Industrial de Cuatro Fogones tienen una potencia de 40.000BTU/H cada uno para una potencia total del equipo de 160.000 BTU/H.

Los dos quemadores de la Estufa Enana son Tubulares tipo Q y tienen una potencia de 25.000 BTU/H y 35.000 BTU/H respectivamente para una potencia total del equipo de 60.000 BTU/H.

Atentamente,

GERMAN PÉREZ BARRERO
Gerente y Representante Legal

CLASSEQ

D9000

Lavavajillas
De cúpula



Los equipos Classeq de tipo cúpula son perfectos para ser utilizados en cocinas de gran carga de trabajo pues son capaces de lavar una gran cantidad de platos en tiempos muy cortos. Además, su bajo consumo energético y el gasto de solo 2.7 litros de agua en cada ciclo de lavado, permite un ahorro real en la operación asegurando así la mejor relación costo/beneficio.

Todas las máquinas poseen controles digitales fáciles de manejar. Un display LCD muestra el programa que ha sido seleccionado adicional a las temperaturas de lavado y enjuague.

Todos los equipos poseen bomba de drenaje y bomba de aclarado como estándar, al igual que bombas dosificadoras de detergente y abrillantador.

Alta exigencia, fácil uso, adecuado para trabajar en operaciones en linea recta o esquineras

Características generales

1 Canasta de 500x500mm	2 Incluye dosificador químico	3 Incluye bomba de drenaje	4 Incluye bomba de aclarado
5 Sistema de doble filtrado	6 Rápida recuperación de temperatura	7 Sistema de autolimpieza	8 Componentes fácilmente removibles

Características técnicas	D9000
Dimensiones	
Ancho	630mm
Profundidad	720mm
Altura – capota abierta	1940-1990mm
Altura – capota cerrada	1470-1520mm
Altura apertura de entrada	440 mm
Altura conexión de agua	265-315 mm
Altura punto de desagüe	0-700 mm
Diámetro drenaje	Ø40 mm
Medida canastas	500 x 500 mm
Especificaciones hidráulicas	
Conexión de agua	3/4"
Presión de ingreso de agua	2.0 bar
Caudal requerido de agua	11 Ltrs/min
Especificaciones eléctricas	
Voltaje estándar *	220-240 V/60/3~
Amperaje requerido 3 fases	12A
Potencia resistencia boiler 220-240V/60/3~	6.00 kW
Potencia total conectada 220-240V/60/3~	6.68 kW

Desempeño	
Máximas canastas/hora (teórico)	90
Max. platos por canasta	18
Tiempo por ciclo (seg)	40 / 55 / 180
Nivel de ruido	<70dB
Peso neto	111 kg
Potencia bomba de lavado	0.59 kW
Capacidad bomba de lavado	380 Ltrs/min
Capacidad tanque de lavado	39 Ltrs
Resistencia de tanque	4.05 kW
Temperatura de trabajo tanque	62°C
Capacidad boiler	7.5 Ltrs
Temperatura de trabajo boiler	82°C
Consumo de agua de aclarado a 2 bar	2.7 Ltrs

El lavado de vajilla es simple:

Hecho en Reino Unido
Todos nuestros equipos son fabricados en Staffordshire (Inglaterra)

Fácil de usar
Tenemos un equipo amigable en su uso. Solo dos botones permiten la operación completa.

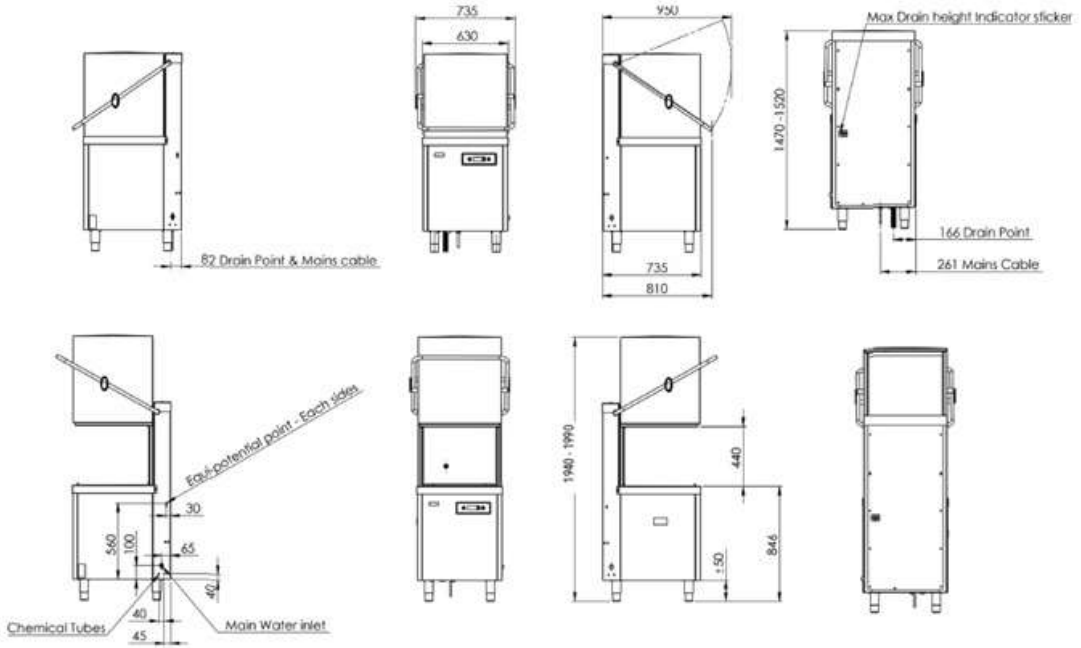
Tres programas de lavado
La D9000 posee 3 programas de lavado: 40 seg, 55 seg y 180 seg, permitiendo el mejor desempeño para cada necesidad de lavado.

Normalizado WRAS
La D9000 cumple con las regulaciones de consumo de agua.

Pantalla Cristal Liquido
Incluye una nueva mejora con la inclusión del panel LCD.

Dimensiones

Temperatura de lavado	62°C
Temperatura de aclarado	82°C
Nivel de ruido	bajo 70dB



Hoja de datos técnicos

Abrillantador

B 2 S

Abrillantador especialmente indicado para el lavado de cristal



Ámbito de aplicación

- Adecuado para lavavajillas profesionales
- Adecuado para platos, cubiertos, bandejas, utensilios hechos de porcelana, plástico, acero inoxidable y aluminio, así como cubiertos y equipos.
- Para aguas duras.

Para obtener resultados de limpieza perfectos, recomendamos utilizar el sistema Winterhalter con un lavavajillas, un detergente y un tratamiento de agua adecuados.

Ventajas del producto:

- Excellente secado
- Acabado brillante
- Asegura el mantenimiento de la espuma de la cerveza

Ingredientes:

Tensioactivos on-iónicos, agentes de conservación



Dosificación:

Con equipo de dosificación automática, dependiendo del grado de suciedad y de la calidad del agua. Tener el sistema de dosificación de abrillantador en el sitio por el servicio al cliente de Winterhalter asegura resultados perfectos de abrillantador.

Dureza del agua	Dosificación ml/l	°dH	[µS/cm]	Ppm $CaCO_3$
Osmosis	**0.2-0.8**	0	0	0
Soft	**0.2-0.8**	0-8	0-240	0-142
Medium	**0.2-0.8**	8-14	240-420	142-249
Hard	**0.2-0.8**	> 14	> 420	> 249

Winterhalter Ibérica S.L.U. · Lavavajillas y Sistemas de Lavado Industrial C/ Diderot 48 – Pol. Ind. Guadalhorce · 29004 Málaga · Teléfono +34-952247600 · www.winterhalter.es

Hoja de datos técnicos

winterhalter®

Abrillantador

B 2 S

Tamaño de suministro

10 l	Garrafa

Datos técnicos:

Color	incoloro
Olor	característico
Valor ph	Aprox. 2 (concentrado)
Periodo de	12 meses
Condiciones de almacenamiento	fresco, oscuro, protegido frente a heladas, hasta max. 25 °C
Peso espec.	Aprox. 1.03 g/cm³

Advertencia de seguridad:

H319	Provoca irritación ocular grave.
P280	Use guantes de protección / ropa de protección / protección ocular / protección facial.
P305+ P351+ P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quite las lentes de contacto, si están presentes y fáciles de hacer. Enjuague de la compresa.
P337+ P313	Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico.
P501	Eliminación de residuos de acuerdo con las regulaciones locales.

Eliminación de envases vacíos:

- Los recipientes vacíos son reciclables
- Para más información sobre la eliminación de residuos del producto, consulte la hoja de datos de seguridad.

Advertencias importantes:

- Producto no indicado para uso público, sólo para uso industrial.
- Almacenamiento y transporte autorizado únicamente en posición vertical y en el recipiente original. No exponer a la luz solar directa y proteger de las heladas.
- El B 2 S se puede usar con todos los detergentes y abrillantadores disponibles en el mercado, adecuado para los equipos de industria alimentaria.
- No mezclar con otros productos y no transferir a otros recipientes como botellas, etc.
- Las variaciones de color en el producto son causadas por materiales y almacenamiento, pero no afectan la calidad.
- Los parámetros de lavado deben seguirse de acuerdo a las especificaciones DIN (DIN 10510 a 10512 y DIN 10522). Debe tenerse en cuenta la información del Colectivo para el Lavado Industrial de la AK GGS.

  Véase: www.akggs.de
- Para una conservación duradera y fiable de la funcionalidad de su lavavajillas, al acabar el trabajo, tras la finalización del programa de autolimpieza, deberán limpiarse los filtros. Para secar el interior de la máquina y crear una protección contra la corrosión, dejar la máquina ligeramente abierta.
- Para la limpieza y el cuidado de los revestimientos de acero inoxidable de la máquina recomendamos el disolvente universal de grasa C 122 de Winterhalter, así como el conservante de acero inoxidable C 161 de Winterhalter en pulverizador.
- Encontrará la correspondiente hoja de datos de seguridad de este producto en www.winterhalter.es

La información proporcionada se basa en investigaciones exhauitivas de Winterhalter Gastronom GmbH. Esto no exime al usuario de sus obligaciones de control y custodia En caso de que el usuario tenga alguna duda respecto a la utilidad del producto, deberá buscar asesoramiento técnico Los datos suministrados en la hoja de datos de seguridad (disponible también en: www. Winterhalter.de) y en la etiqueta del producto deberán tenerse siempre en cuenta. Las indicaciones del fabricante del producto de lavado y del lavavajillas también deberán tenerse en cuenta. Con la hoja de datos adjunta pierden su validez todas las hojas de datos del producto disponibles con anterioridad.

Ficha de datos de seguridad
de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006

B 2 S

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1. Identificador del producto

B 2 S

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Uso de la sustancia o de la mezcla

Abrillantador

1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Compañía:	Winterhalter Andina S.A.S
Calle:	Carrera 49 A # 91 - 24
Población:	CO-8661516 Bogotá · Colombia
Teléfono	(+571) 381 9272
Correo elect.:	info@winterhalter.co
Página web:	www.winterhalter.com.co

1.4. Teléfono de emergencia: 018000511414 (Opción 1) CISTEMA – ARL SURA (24 horas)

Información adicional

Número de registro:

SECCIÓN 2. Identificación de los peligros

2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación según el Reglamento (CE) n.º 1272/2008 [CLP]

La mezcla no está clasificada como peligrosa según el Reglamento (CE) n.º 1272/2008.

2.2. Elementos de la etiqueta

Consejos de prudencia

P501 Eliminación de residuos, atendiendo a las prescripciones de las autoridades.

Etiquetado especial de determinadas mezclas

EUH210 Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.

2.3. Otros peligros

De conformidad con el Reglamento (CE) no. 1907/2006 (REACH) el producto no contiene ninguna sustancia PBT / vPvB.

SECCIÓN 3. Composición/información sobre los componentes

3.2. Mezclas

Características químicas

Mezcla de las sustancias que se relacionan a continuación, con materias de adición que no traen consigo peligro alguno

Componentes peligrosos

N.º CE	Nombre químico	Cantidad
N.º CAS		
N.º índice	Clasificación SGA	
N.º REACH		
239-854-6	p-cumenosulfonato de sodio	5 - < 10 %
15763-76-5		
	Eye Irrit. 2; H319	
01-2119489411-37		
201-069-1	ácido citrico	1 - < 5 %
77-92-9		
	Eye Irrit. 2; H319	
01-2119457026-42		
931-986-9	Alcohols C12-14, ethoxylated, propoxylated	1 - < 5 %
68439-51-0		
	Aquatic Acute 1; H400	

Texto íntegro de las indicaciones H y EUH: ver sección 16.

Consejos adicionales
Nota: Estos datos se refieren a las características de los componentes individuales no se refieren a los símbolos de peligro o un posible marcador de las preparatorias ver los capítulos 2.

SECCIÓN 4. Primeros auxilios

4.1. Descripción de los primeros auxilios

Indicaciones generales
Quitarse inmediatamente toda la ropa manchada o empapada. Si persisten las molestias, consultar al médico.

En caso de inhalación
En las condiciones previstas de utilización, no se espera exposición por inhalación.

En caso de contacto con la piel
Lavar con agua y jabón y enjuagar bien. Quitar y lavar la ropa contaminada antes de reutilizar.

En caso de contacto con los ojos
En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico

En caso de ingestión
Enjuagar la boca y a continuación, beber abundante agua. No provocar el vómito. Si persisten las molestias, consultar al médico.

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados
Véase apartado: 11

4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente
Tratamiento sintomático.

SECCIÓN 5. Medidas de lucha contra incendios

5.1. Medios de extinción

Medios de extinción adecuados
Espuma, anhídrido carbónico (CO2), polvo químico, agua pulverizada

Medios de extinción no apropiados
Chorro completo de agua.

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla
En caso de incendio puede(n) desprenderse: monóxido de carbono y dióxido de carbono

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios
El producto en sí no es combustible; tomar las medidas contra incendios según las características del incendio en las proximidades del producto.

SECCIÓN 6. Medidas en caso de vertido accidental

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia
Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa.

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente
Evitar que penetre en el alcantarillado, aguas superficiales o subterráneas.

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza
Recojer con un producto absorbente inerte (por ejemplo, arena, diatomita, fijador de ácidos, fijador universal).
Lavar los restos con agua.

6.4. Referencia a otras secciones
Atender a las normas de seguridad (véase los incisos 7 y 8).
Indicaciones relativas a eliminación de residuos: ver apartado 13.

SECCIÓN 7. Manipulación y almacenamiento

7.1. Precauciones para una manipulación segura

Indicaciones para la manipulación segura
Observar modo de empleo. No mezclar con otros productos. Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa. No comer, ni beber, ni fumar durante su utilización. Lávenses las manos antes de los descansos y después de terminar la jornada laboral. No llevar la ropa de trabajo contaminada fuera del lugar de trabajo.

Indicaciones para prevenir incendios y explosiones
No se requieren precauciones especiales.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Condiciones necesarias para almacenes y depósitos
Mantener los recipientes herméticamente cerrados y guardarlos en un sitio fresco y bien ventilado.
En el almacienamiento, no emplear toneles u otros recipientes de aluminio o de otros metales ligeros.

Indicaciones sobre el almacenamiento conjunto
Proteger de temperaturas elevadas y de los rayos solares directos.

Información complementaria sobre las condiciones de almacenamiento
Temperatura de almacenamiento recomendada: 0 - 30°C

7.3. Usos específicos finales

Abrillantador

SECCIÓN 8. Controles de exposición/protección individual

8.1. Parámetros de control

Se deben tener en cuenta los límites nacionales de exposición ocupacional.

8.2. Controles de la exposición

Protección de los ojos/la cara
No se precisa en el uso normal.

Protección de las manos
No se precisa en el uso normal.

Protección respiratoria

No se precisa en el uso normal.

SECCIÓN 9. Propiedades físicas y químicas

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Estado físico:	Líquido
Color:	Incoloro
Olor:	Específico
pH (a 20 °C):	Aprox. 2
Punto de fusión:	No es determinada

Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición:	Aprox. 100 °C
Punto de inflamación:	No puede aplicarse
Tasa de evaporación:	No es determinada
Presión de vapor (a 20 °C):	No es determinada
Densidad de vapor:	No es determinada
Densidad (a 20 °C):	~ 1,03 g/cm³
Densidad aparente:	No puede aplicarse
Solubilidad en agua (a 20 °C):	El producto es miscible en cualquier proporción
Solubilidad en otros disolventes:	No es determinada
Coeficiente de reparto:	No es determinada
Temperatura de inflamación:	No puede aplicarse
Viscosidad dinámica (a 20 °C):	< 10 mPa·s
Propiedades explosivas:	El producto no es explosivo.
Propiedades comburentes:	No es determinada

9.2. Otros datos

Sin datos disponibles

SECCIÓN 10. Estabilidad y reactividad

10.1. Reactividad

propiedades de reactividad inusuales no son conocidas

10.2. Estabilidad química

Estable con condiciones normales.

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas

Reacción con metales ligeros, desprendiéndose hidrógeno.

10.4. Condiciones que deben evitarse

Non conocidos.

10.5. Materiales incompatibles

Reacción con metales ligeros, desprendiéndose hidrógeno.

10.6. Productos de descomposición peligrosos

No se descompone si se almacena y aplica como se indica.

SECCIÓN 11. Información toxicológica

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
Cumolsulfonato de sodio:
DL50/cutánea/rata > 2000 mg/kg
DL50/vía oral/rata > 2000 mg/kg

Irritación y corrosividad

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Efectos sensibilizantes

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) - exposición única

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Efectos graves tras exposición repetida o prolongada

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Carcinogenicidad, mutagenicidad y toxicidad para la reproducción

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
El producto no contiene concentraciones relevantes de sustancias carcinogénicas, mutágenas y/o tóxicas para la reproducción.

Peligro de aspiración
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

SECCIÓN 12. Información ecológica

12.1. Toxicidad
Sin datos disponibles

12.2. Persistencia y degradabilidad
Todas las sustancias orgánicas contenidas en el producto cumplen con los criterios del test OECD 302 B y con los valores de biodegradabilidad exigidos por el Reglamento de Detergentes (CE) 648/2004.

12.3. Potencial de bioacumulación
El producto no muestra concentraciones relevantes de sustancias bioacumulables.

12.4. Movilidad en el suelo
Sin datos disponibles

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB
Véase apartado: 2.3

12.6. Otros efectos adversos
Sin datos disponibles

SECCIÓN 13. Consideraciones relativas a la eliminación

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos
Eliminación
Eliminar conforme a las normativas locales.

Código de identificación de residuo-Desechos de residuos / producto no utilizado

070699	RESIDUOS DE LOS PROCESOS QUÍMICOS ORGÁNICOS; Residuos de la FFDU de grasas, jabones, detergentes, desinfectantes y cosméticos; Residuos no especificados en otra categoría

Código de identificación de residuo-Envases contaminados

150102	RESIDUOS DE ENVASES; ABSORBENTES, TRAPOS DE LIMPIEZA, MATERIALES DE FILTRACIÓN Y ROPAS DE PROTECCIÓN NO ESPECIFICADOS EN OTRA CATEGORÍA; Envases (incluidos los residuos de envases de la recogida selectiva municipal); Envases de plástico

Eliminación de envases contaminados
Los envases contaminados pueden vaciarse de forma óptima y emplearse de nuevo posteriormente.

SECCIÓN 14. Información relativa al transporte

Transporte terrestre (ADR/RID); Transporte marítimo (IMDG); Transporte aéreo (ICAO-TI/IATA-DGR); Transporte fluvial (ADN):

14.1. Número ONU:
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas:
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

14.3. Clase(s) de peligro para el transporte:
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

14.4. Grupo de embalaje:
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

14.5. Peligros para el medio ambiente
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

14.6. Precauciones particulares para los usuarios
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

14.7. Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio MARPOL y el Código IBC
No es mercancía peligrosa, según las disposiciones sobre transportes.

SECCIÓN 15. Información reglamentaria

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

Información reglamentaria de la UE

Datos de la normativa para COVs: 0%

Indicaciones adicionales

Reglamento (CE) n.º 648/2004 (reglamento sobre detergentes):
5 - 15% Tensioactivos no iónicos
Acidos orgánicos
Materiales auxiliares

Legislación nacional

15.2. Evaluación de la seguridad química

No se ha realizado una evaluación de la seguridad química de esta sustancia.

15.3 Para Colombia: Ley 55/93, Decreto 1609/02, Resolución 0689/16, Decreto 1496/18

SECCIÓN 16. Otra información

Cambios

Cambios en el capítulo: 12, 15

Abreviaturas y acrónimos

Directiva CE: Actos legislativos de la Unión Europea, parte del Derecho secundario de la Unión
Número de registro CAS: Chemical Abstracts Service (Denominación internacional estándar para productos químicos)
EN 374: Norma sobre guantes de protección (Guantes de protección contra productos químicos y microorganismos)
EN 166: Estándares de seguridad europeos para la protección de los ojos y la cara (especificaciones)
STOT: toxicidad específica en determinados órganos
LER: Reglamento sobre la Lista Europea de Residuos (Lista Europea de Residuos)
COV: Compuesto orgánico volátil
GHS: Globally Harmonized System of Classification, Labelling and Packaging of Chemicals (SGA: Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos)
ADR: Accord européen relatif au transport international des marchandises Dangereuses par Route (Acuerdo Europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera)
RID: Reglamento relativo al Transporte Internacional Ferroviario de Mercancías Peligrosas
Código IMDG: International Maritime Code for Dangerous Goods (El Código de las mercancías peligrosas en el transporte marítimo)
ADN: Acuerdo europeo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por vías de navegación interior
ICAO: International Civil Aviation Organization (Organización de Aviación Civil Internacional)
Convenio Marpol 73/78: Convenio Internacional para prevenir la contaminación por los Buques
Código CIQ: Código internacional para la construcción y equipamiento de buques que transporten productos químicos y líquidos peligrosos a granel
n.a. - no aplicable

Texto de las frases H y EUH (número y texto completo)

H319	Provoca irritación ocular grave.
H400	Muy tóxico para los organismos acuáticos.
EUH210	Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad.

Indicaciones adicionales

Las reglas de los puntos 4 - 8 y 10 - 12 no se referen parcialmente al uso y empleo normal (ver información sobre el empleo y sobre el producto), sino a la liberación de cantidades considerables, en hipótesis de acciddente o de irregularidades.
Esta información describa solamente las exigencias de seguridad del (de los) producto(s) y se basa en el estado actual de nuestros conocimientos.
Las características del producto pueden verse en la ficha técnica del mismo.
No garantiza las propriedades del (de los) producto(s) en el sentido establecido por las normas de garantía legales.
(n.a. - no aplicable, n.d. - no determinado)

B 2 S



Hoja de datos técnicos

Detergente universal

F 2

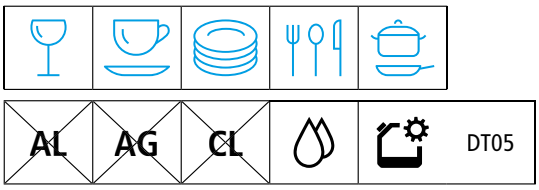
Detergente líquido, alcalino para vasos y platos

ÁMBITO DE APLICACIÓN:

- Apto para su uso en lavavajillas comerciales.
- Apto para platos de vidrio, porcelana, plástico, acero inoxidable y cubiertos.
- Elimina eficazmente restos de alimentos secos de todo tipo.

Para un resultado de lavado perfecto, recomendamos el uso en lavavajillas Winterhalter en combinación con el correspondiente abrillantador y tratamiento de agua.





DOSIFICACIÓN:

Con dosificadores automáticos en función del nivel de suciedad y de la calidad del agua. Gracias a la nueva base de datos de químicos en el nuevo modelo UC, los ajustes básicos de dosificación se pueden configurar fácilmente.
Este detergente pertenece al grupo de detergentes DT05. Para obtener un resultado de limpieza perfecto, la dosificación de detergente debe ser establecida por el servicio al cliente de Winterhalter.

Calidad del agua	DOSIFICACIÓN in ml/l	°dH	[µS/cm]	ppm $CaCO_3$
Agua osmótica	**1.8 – 2.2**	0 – 3	0 – 90	0 – 53
Blanda	**2.3 – 3.0**	4 – 8	91 – 240	54 – 142
Dureza intermedia	**3.1 – 4.5**	9 – 14	241 – 420	143 – 249
Dura	–	>14	>420	>249

VENTAJAS DEL PRODUCTO:

- Buen rendimiento de limpieza
- Muy buena eliminación de grasas y proteínas

COMPONENTES:

Fosfonatos, policarboxilatos, álcalis, aditivos.

Los productos Winterhalter están totalmente libres de NTA y EDTA.

Winterhalter Gastronom GmbH · Commercial Dishwashing Systems
Winterhalterstrasse 2–12 · 88074 Meckenbeuren · Tel. +49 7542 402-0 · www.winterhalter.com

Hoja de datos técnicos

winterhalter®

Detergente universal

F 2

TAMAÑO DE SUMINISTRO:

5 l, 10 l y 20 l	bidón

DATOS TÉCNICOS:

Color	incoloro
Olor	específico del producto
Valor pH	aprox. 14 (concentrado)
Periodo de almacenamiento	24 meses
Condiciones de almacenamiento	ventilado, oscuro, protegido de las heladas y hasta máx. 30 °C
Densidad	aprox. 1.16 g/cm³
Factor de tritación	0.93

ELIMINACIÓN DE ENVASES VACIOS:

- Los envases vacios son reciclables y el usuario final podrá desecharlos siguiendo las políticas locales correspondientes.
- La información sobre la eliminación de los restos de producto, debe ser consultada en la hoja de datos de seguridad.

IMPORTANTE:

- Este producto no esta destinado para uso domestico, solo para uso industrial.
- Almacenamiento y transporte solamente permitido en su empaque original y en posición vertical. No exponer a la luz solar directa y proteger de las heladas.
- No mezclar con otros productos y no transferir a otros recipientes como botellas, los cuales no estan destinados a este propósito.
- Las variaciones en el color del producto se deben a las materias primas y a las condiciones de almacenamiento y no a un defecto de calidad.
- Los parametros de lavado guardan cumplimiento con las normas DIN (DIN 10510 a 10512 y DIN 10522). La información del Equipo de Trabajo de Lavavajillas Comerciales son tenidas en cuenta. Al respecto, dirijase a: **www.akggs.de**
- Para asegurar que el lavavajillas permanezca en buen estado y su desempeño sea confiable, todos los filtros deben limpiarse cuando finalice la operación y después que el programa de autolimpieza haya terminado. Dejar el equipo ligeramente abierto ayuda a secar el interior y a conservar la protección anticorrosión.
- Para limpiar y mantener los revestimientos de acero inoxidable del lavavajillas, se recomienda el uso del disolvente de grasas Winterhalter C 122 y el abrillantador de acero inoxidable Winterhalter C 161.
- La hoja de datos de seguridad y la hoja de datos técnicos están disponibles en **www.winterhalter.com**.

NOTAS DE SEGURIDAD:

H290	Puede ser corrosivo para los metales.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares.
P280	Use guantes de protección/ropa de protección/ protección para los ojos/protección facial.
P301 + P330 + P331	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. No induzca el vomito.
P303 + P361 + P353	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el cabello): Quítese inmediatamente toda la ropa contaminada. Aclararase la piel con agua/ducha.
P305 + P351 + P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS:Enjuagar con agua durante unos minutos. Si se dispone de lentes de contacto, retirarlas si fuera posible. Volver a enjuagar.
P310	Llame inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico.
P405	Guardar bajo llave.
P501	Eliminación de residuos según normativa local.

The data provided comes from careful research by Winterhalter Gastronom GmbH. It does not release users from their own obligations for testing and care. If users are unsure of the usability of a product, they should seek advice regarding application. The data presented on the safety data sheet (also to be found on: www.winterhalter.com) and the product label are to be considered binding. Statements of the tableware and warewasher manufacturers must also be observed. This data sheet supersedes and invalidates all previous data sheets for the product. TD_F2_en_0719

Ficha de datos de seguridad
de acuerdo con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006

F 2

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1. Identificador del producto

F 2

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Uso de la sustancia o de la mezcla

Detergente

1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Compañía:	Winterhalter Andina S.A.S
Calle:	Carrera 49 A # 91 - 24
Población:	CO-8661516 Bogotá · Colombia
Teléfono	(+571) 381 9272
Correo elect.:	info@winterhalter.co
Página web:	www.winterhalter.com.co

1.4. Teléfono de emergencia: 018000511414 (Opción 1) CISTEMA – ARL SURA (24 horas)

SECCIÓN 2. Identificación de los peligros

2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación según el Reglamento (CE) n.º 1272/2008 [CLP]

Categorías del peligro:
Corrosivos para los metales: Corr. met. 1
Corrosión o irritación cutáneas: Corr. cut. 1A
Lesiones oculares graves o irritación ocular: Les. oc. 1
Indicaciones de peligro:
Puede ser corrosivo para los metales.
Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

2.2. Elementos de la etiqueta

Componentes determinantes del peligro para el etiquetado
Hidróxido de sodio
Metasilicato de disodio

Palabra de advertencia:	Peligro
Pictogramas:	GHS05



Indicaciones de peligro

H290	Puede ser corrosivo para los metales.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

Consejos de prudencia

P280	Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.
P303+P361+P353	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua o ducharse.
P305+P351+P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
P301+P330+P331	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.
P310	Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico.
P405	Guardar bajo llave.
P501	Eliminación de residuos, atendiendo a las prescripciones de las autoridades.

2.3. Otros peligros

De conformidad con el Reglamento (CE) no. 1907/2006 (REACH) el producto no contiene ninguna sustancia PBT / vPvB.

SECCIÓN 3. Composición/información sobre los componentes

3.2. Mezclas

Características químicas
Mezcla de las sustancias que se relacionan a continuación, con materias de adición que no traen consigo peligro alguno

Componentes peligrosos

N.º CE	Nombre químico	Cantidad
N.º CAS		
N.º índice	Clasificación SGA	
N.º REACH		
215-185-5	Hidróxido de sodio	5 - < 10 %
1310-73-2		
011-002-00-6	Met. Corr. 1, Skin Corr. 1A, Eye Dam. 1; H290 H314 H318	
01-2119457892-27		
229-912-9	Metasilicato de disodio	1 - < 5 %
10213-79-3		
	Met. Corr. 1, Skin Corr. 1B, STOT SE 3; H290 H314 H335	
01-2119449811-37		

Texto íntegro de las indicaciones H y EUH: ver sección 16.

SECCIÓN 4. Primeros auxilios

4.1. Descripción de los primeros auxilios

Indicaciones generales
Quitarse inmediatamente toda la ropa manchada o empapada. Si persisten las molestias, consultar al médico.

En caso de inhalación
Llevar el afectado al aire libre. Consultar un médico.

En caso de contacto con la piel
Lavar con agua y jabón y enjuagar bien. Quitar y lavar la ropa contaminada antes de reutilizar. Consultar un médico.

En caso de contacto con los ojos
En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico.

En caso de ingestión
Enjuagar la boca y a continuación, beber abundante agua. No provocar el vómito. En caso de ingestión, acúdase inmediatamente al médico y muéstresele la etiqueta o el envase

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados
Provoca quemaduras graves.

4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente
Tratamiento sintomático.

SECCIÓN 5. Medidas de lucha contra incendios

5.1. Medios de extinción

Medios de extinción adecuados
El producto en sí no es combustible; tomar las medidas contra incendios según las características del incendio en las proximidades del producto.

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla
Reacción exotérmica con: Acidos

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios
Use equipo respiratorio autónomo y traje de protección. Los restos del incendio asi como el agua de extinción contaminada, deben eliminarse según las normas locales en vigor. Debe recogerse el agua de extinción contaminada, ésta no debe llegar a la canalización.

SECCIÓN 6. Medidas en caso de vertido accidental

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia
Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa. Llevar ropa de protección personal. Cerrar cuidadosamente los recipientes abiertos y mantenerlos derechos con el fin de evitar que se produzca cualquier pérdida de producto.

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente
Evitar que penetre en el alcantarillado, aguas superficiales o subterráneas.

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza
Recojer con un producto absorbente inerte (por ejemplo, arena, diatomita, fijador de ácidos, fijador universal). Lavar los restos con agua.

6.4. Referencia a otras secciones
Atender a las normas de seguridad (véase los incisos 7 y 8). Indicaciones relativas a eliminación de residuos: ver apartado 13.

SECCIÓN 7. Manipulación y almacenamiento

7.1. Precauciones para una manipulación segura

Indicaciones para la manipulación segura
Observar modo de empleo. No mezclar con otros productos. Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa. No comer, ni beber, ni fumar durante su utilización. Lávenses las manos antes de los descansos y después de terminar la jornada laboral. No llevar la ropa de trabajo contaminada fuera del lugar de trabajo. Procurar ventilación suficiente.

Indicaciones para prevenir incendios y explosiones
No se requieren precauciones especiales.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Condiciones necesarias para almacenes y depósitos
Mantener los recipientes herméticamente cerrados y guardarlos en un sitio fresco y bien ventilado. Almacenar en ambiente oscuro. En el almacienamiento, no emplear toneles u otros recipientes de aluminio o de otros metales ligeros.

Indicaciones sobre el almacenamiento conjunto
Mantener lejos de ácidos.

Información complementaria sobre las condiciones de almacenamiento
Conservar en su envase original, herméticamente cerrado. Use solamente los dispositivos y contenedores resistentes a la acción de sustancias alcalinas.

7.3. Usos específicos finales

Detergente

SECCIÓN 8. Controles de exposición/protección individual

8.1. Parámetros de control

Se deben tener en cuenta los límites nacionales de exposición ocupacional.

8.2. Controles de la exposición





Controles técnicos apropiados
Asegurarse de una ventilación adecuada, especialmente en locales cerrados.

Medidas de higiene
Lávense las manos antes de los descansos y después de terminar la jornada laboral. Mientras se utiliza, se prohibe comer, beber o fumar. Quítese inmediatamente la ropa contaminada. Evitar el contacto con la piel, ojos y ropa.

Protección de los ojos/la cara
Protección de la cara, Gafas protectoras herméticamente cerradas (EN 166).

Protección de las manos
Guantes de protección (EN 374).

Protección cutánea
Llevar puesta ropa de trabajo protectora.
Protección respiratoria
No se requiere; excepto en el caso de formación de aerosol.

SECCIÓN 9. Propiedades físicas y químicas

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Estado físico:	Líquido
Color:	Incoloro
Olor:	Específico
pH (a 20 °C):	14
Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición:	~100 °C
Punto de inflamación:	No puede aplicarse
Tasa de evaporación:	No es determinada
Presión de vapor (a 20 °C):	No es determinada
Densidad de vapor:	No es determinada
Densidad (a 20 °C):	~ 1,16 g/cm³
Solubilidad en agua (a 20 °C):	El producto es soluble
Solubilidad en otros disolventes:	No es determinada
Coeficiente de reparto:	No es determinada
Temperatura de inflamación:	No puede aplicarse
Viscosidad dinámica (a 20 °C):	No es determinada
Propiedades explosivas:	El producto no es explosivo.

9.2. Otros datos

Sin datos disponibles

SECCIÓN 10. Estabilidad y reactividad

10.1. Reactividad
Químicamente estable
10.2. Estabilidad química
Estable con condiciones normales.
10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas
Reacción con metales innobles, desprendiéndose hidrógeno.
10.4. Condiciones que deben evitarse
Proteger de la humedad. Manténgase separao del calor y de las funtes de ignición.
10.5. Materiales incompatibles
Acidos.
10.6. Productos de descomposición peligrosos
Hidrógeno, por reacción con metales.

SECCIÓN 11. Información toxicológica

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicocinética, metabolismo y distribución
No se han hecho ensayos con el producto.
Toxicidad aguda
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
Irritación y corrosividad
Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

Efectos sensibilizantes
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) - exposición única
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Efectos graves tras exposición repetida o prolongada
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Carcinogenicidad, mutagenicidad y toxicidad para la reproducción
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
El producto no contiene concentraciones relevantes de sustancias carcinogénicas, mutágenas y/o tóxicas para la reproducción.

Peligro de aspiración
A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

SECCIÓN 12. Información ecológica

12.1. Toxicidad
Sin datos disponibles

12.2. Persistencia y degradabilidad
Todas las sustancias orgánicas contenidas en el producto cumplen con los criterios del test OECD 302 B y con los valores de biodegradabilidad exigidos por el Reglamento de Detergentes (CE) 648/2004.

12.3. Potencial de bioacumulación
El producto no muestra concentraciones relevantes de sustancias bioacumulables.

12.4. Movilidad en el suelo
Sin datos disponibles

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB
Véase apartado: 2.3

12.6. Otros efectos adversos
Sin datos disponibles

SECCIÓN 13. Consideraciones relativas a la eliminación

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos
Eliminación

Puede incinerarse si las normas locales lo permiten.
Código de identificación de residuo-Desechos de residuos / producto no utilizado
060205 RESIDUOS DE PROCESOS QUÍMICOS INORGÁNICOS; Residuos de la FFDU de bases; Otras bases; residuo peligroso
Código de identificación de residuo-Envases contaminados
150102 RESIDUOS DE ENVASES; ABSORBENTES, TRAPOS DE LIMPIEZA, MATERIALES DE FILTRACIÓN Y ROPAS DE PROTECCIÓN NO ESPECIFICADOS EN OTRA CATEGORÍA; Envases (incluidos los residuos de envases de la recogida selectiva municipal); Envases de plástico

Eliminación de envases contaminados
Los envases contaminados pueden vaciarse de forma óptima y emplearse de nuevo posteriormente.

SECCIÓN 14. Información relativa al transporte

Transporte terrestre (ADR/RID)

14.1. Número ONU:	UN 1719
14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas:	LÍQUIDO ALCALINO CAÚSTICO N.E.P. (Hidróxido de sodio, Metasilicato de disodio)
14.3. Clase(s) de peligro para el transporte:	8
14.4. Grupo de embalaje:	II
Etiquetas:	8



Código de clasificación:	C5
Cantidad limitada (LQ):	1 L
Categoria de transporte:	2
N.º de peligro:	80
Clave de limitación de túnel:	E

Transporte fluvial (ADN)

14.1. Número ONU:	UN 1719
14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas:	LÍQUIDO ALCALINO CAÚSTICO N.E.P. (Hidróxido de sodio, Metasilicato de disodio)
14.3. Clase(s) de peligro para el transporte:	8
14.4. Grupo de embalaje:	II
Etiquetas:	8



Código de clasificación:	C5
Disposiciones especiales:	274
Cantidad limitada (LQ):	1 L

Transporte marítimo (IMDG)

14.1. Número ONU:	UN 1719
14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas:	CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (sodium hydroxide, disodium metasilicate)
14.3. Clase(s) de peligro para el transporte:	8
14.4. Grupo de embalaje:	II
Etiquetas:	8



Disposiciones especiales:	274
Cantidad limitada (LQ):	1 L
EmS:	F-A, S-B

Transporte aéreo (ICAO-TI/IATA-DGR)

14.1. Número ONU:	UN 1719
14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas:	CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (sodium hydroxide, disodium metasilicate)
14.3. Clase(s) de peligro para el transporte:	8
14.4. Grupo de embalaje:	II
Etiquetas:	8



Cantidad limitada (LQ) Passenger:	0.5 L
IATA Instrucción de embalaje - Passenger:	851
IATA Cantidad máxima - Passenger:	1 L
IATA Instrucción de embalaje - Cargo:	855

IATA Cantidad máxima - Cargo: 30 L

14.5. Peligros para el medio ambiente

PELIGROSO PARA EL MEDIO AMBIENTE: no

14.6. Precauciones particulares para los usuarios

Véase apartado: 6 - 8

14.7. Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio MARPOL y el Código IBC

El transporte se realiza solamente en recipientes homologados e apropiados. El producto no está previsto para el transporte a granel.

SECCIÓN 15. Información reglamentaria

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

Información reglamentaria de la UE

Datos de la normativa para COVs: 0%

Indicaciones adicionales

Reglamento (CE) n.º 648/2004 (reglamento sobre detergentes):
5 - 15 % Fosfonatos,
5 - 15 % Policarboxilatos,
Alcalis, Materiales auxiliares

Legislación nacional

15.2. Evaluación de la seguridad química

No se han realizado evaluaciones de la seguridad química para las sustancias de esta mezcla.

15.3 Para Colombia: Ley 55/93, Decreto 1609/02, Resolución 0689/16, Decreto 1496/18

SECCIÓN 16. Otra información

Cambios

Cambios en el capítulo: 7, 8

Abreviaturas y acrónimos

Directiva CE: Actos legislativos de la Unión Europea, parte del Derecho secundario de la Unión
Número de registro CAS: Chemical Abstracts Service (Denominación internacional estándar para productos químicos)
EN 374: Norma sobre guantes de protección (Guantes de protección contra productos químicos y microorganismos)
EN 166: Estándares de seguridad europeos para la protección de los ojos y la cara (especificaciones)
STOT: toxicidad específica en determinados órganos
LER: Reglamento sobre la Lista Europea de Residuos (Lista Europea de Residuos)
COV: Compuesto orgánico volátil
GHS: Globally Harmonized System of Classification, Labelling and Packaging of Chemicals (SGA: Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos)
ADR: Accord européen relatif au transport international des marchandises Dangereuses par Route (Acuerdo Europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera)
RID: Reglamento relativo al Transporte Internacional Ferroviario de Mercancías Peligrosas
Código IMDG: International Maritime Code for Dangerous Goods (El Código de las mercancías peligrosas en el transporte marítimo)
ADN: Acuerdo europeo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por vías de navegación interior
ICAO: International Civil Aviation Organization (Organización de Aviación Civil Internacional)
Convenio Marpol 73/78: Convenio Internacional para prevenir la contaminación por los Buques
Código CIQ: Código internacional para la construcción y equipamiento de buques que transporten productos químicos y líquidos peligrosos a granel
n.a. - no aplicable

Texto de las frases H y EUH (número y texto completo)

H290	Puede ser corrosivo para los metales.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

F 2

H318	Provoca lesiones oculares graves.
H335	Puede irritar las vías respiratorias.

Indicaciones adicionales

Las reglas de los puntos 4 - 8 y 10 - 12 no se referen parcialmente al uso y empleo normal (ver información sobre el empleo y sobre el producto), sino a la liberación de cantidades considerables, en hipótesis de acciddente o de irregularidades.
Esta información describa solamente las exigencias de seguridad del (de los) producto(s) y se basa en el estado actual de nuestros conocimientos.
Las características del producto pueden verse en la ficha técnica del mismo.
No garantiza las propriedades del (de los) producto(s) en el sentido establecido por las normas de garantía legales.
(n.a. - no aplicable, n.d. - no determinado)



REQUISITOS TECNICOS INSTALACION DE EQUIPOS

Nombre Cliente:	
Dirección:	
Ciudad / Barrio	
Teléfono:	
Persona de contacto:	
E-mail:	

Modelo máquina:	Serie PT - D6000 - D9000

Winterhalter Andina S.A.S.

Lavavajillas y Sistemas de Lavado Industrial

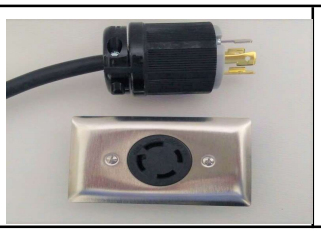
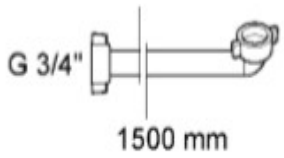
Carrera 49 A # 91 - 24

Bogotá - Colombia

Tel: +57 1 381 9272

servicio@winterhalter.co

www.winterhalter.co

REQUISITOS ELÉCTRICOS	CONEXIÓN DIRECTA AL TABLERO ELECTRICO A 220V 3~ CON TIERRA. PROTECCION (BREAKER) 30A. OPCION DE CONEXION CLAVIJA NEMA L14-30. ☐ CUMPLE PARA LA INSTALACIÓN		
REQUISITOS HIDRÁULICOS	TOMA DE AGUA 3/4". DISTANCIA MAXIMA 50 CM DEL EQUIPO. REGISTRO DE CIERRE RAPIDO. PRESION MINIMA DE 1.5 bar, MAXIMA 6.0 bar. CAUDAL 4 L /min. TEMPERATURA 5-30 °C. ☐ CUMPLE PARA LA INSTALACIÓN		
REQUISITOS EN DESAGÜE	TUBERIA DE 1.5" DE DIAMETRO. PUEDE UBICARSE A 50 CM DE ALTURA DEL PISO O A PISO. DEBE CONTAR CON SISTEMA DE SIFON. ☐ CUMPLE PARA LA INSTALACIÓN		

OBSERVACIONES ADICIONALES	

NOTA: LA ENTREGA E INSTALACIÓN DEL EQUIPO SE PROGRAMA EN EL MOMENTO QUE LOS REQUISITOS TECNICOS SE CUMPLAN A SATISFACCION. SI NO ES POSIBLE REALIZAR LA INSTALACION Y PUESTA EN MARCHA DEBIDO A ALGUN INCUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR, LA SIGUIENTE VISITA POR PARTE DEL TECNICO, SE FACTURA A CARGO DEL CLIENTE.

Nombre Y Firma del Cliente

Fecha _____

Ejecutivo de Ventas


SAMSUNG

Nevecón SAMSUNG Side by Side 801 Litros Brutos RS27T5200S9/CO Inox



Especificaciones

Altura neta con bisagras (mm)	Profundidad neta (mm)	Peso neto(kg)
1780 mm	**851 mm**	**131 kg**

Capacidad

Capacidad bruta (litros)
801 ℓ

Capacidad bruta del congelador (litros)
292 ℓ

Capacidad bruta del refrigerador (litros)
509 ℓ

Capacidad neta total (litros)
716 ℓ

Capacidad neta del congelador (litros)
217 ℓ

Capacidad neta del refrigerador (litros)
499 ℓ

Especificaciones físicas

Dimensión neta (anch. x alt. x prof.) (mm)
912 x 1780 x 851 mm

Ancho (mm)
912 mm

Altura (mm)
1780 mm

Altura neta de la puerta sin bisagras (mm)
1744 mm

Profundidad (mm)
851 mm

Profundidad neta con manijas (mm)
851 mm

Profundidad neta sin puerta
735 mm

Ancho
970 mm

Peso neto(kg)
131 kg

Peso con empaque
141 kg

Función de enfriamiento

Tipo de enfriamiento
All around cooling

Características nevera

CoolSelect Zone™
No

Número de divisiones (total)
4 EA

Compartimiento para lácteos
No

Compartimiento para latas
No

Estante para vinos
No

Número de compartimientos de la puerta
5 EA

Luz interior
LED superior

Control de humedad (cajón para verduras y frutas)
No

Material de bandejas
Cristal templado

Número de cajones para verduras y frutas
2 EA

Características del congelador

Número de divisiones (total)
5 EA

Número de compartimientos de la puerta
2 EA

Fabricador de hielo
Fabricador de hielo interno automático

Luz interior
LED superior

Características generales

Alarma de puerta
Sí

Lock & Key
Sí

Refrigerante
R600a

Características exteriores

Dispensador con filtro de agua
Sí

Tipo de Panel
Referencia interna, lateral (LED)

Color
Inoxidable

Tipo de Puerta
Flat

Estación de bebidas
No

Puerta
Recess

Tipo de dispensador
Automático de agua y hielo

Rendimiento

Clasificación energética
A

Consumo de energía
411 kWh/year

Instalación

Independiente
Sí

Más grande por dentro y mismo tamaño por fuera

Gran capacidad (Space Max)

Almacena todos tus alimentos de forma ordenada con un espacio de almacenamiento de 716 litros netos. La tecnología Space Max™ permite que las paredes sean más finas para mayor espacio de almacenamiento sin aumentar dimensiones externas y con la mejor tecnología de enfriamiento.



Diseño perfecto, armonioso y elegante

Diseño moderno

Aporta a tu hogar un aspecto integrado con estilo. Su estilo moderno es elegante y prolijo. Y lucirá acorde con el estilo de tu cocina y gabinetes existentes. Además, tiene hermosas puertas planas con un dispensador minimalista y sin manijas que no sobresalen ni se interponen.



Mayor durabilidad, con hasta un 50% de ahorro de energía*



Digital Inverter

El compresor Digital Inverter de Samsung dura
más tiempo y ahorra hasta un 50% de energía. A diferencia de los compresores convencionales, ajusta automáticamente su velocidad en respuesta a la demanda de refrigeración , lo que, a
su vez, reduce el desgaste. Además está certificado para una vida útil de 21 años**, y cuenta con garantía de 10 años***.

* Basada en pruebas internas según la norma ISO 15502. ** Recibió una certificación de durabilidad de 21 años de la Asociación de tecnologías eléctricas, electrónicas y de la información en Alemania (Verband Deutscher Elektrotechniker, VDE). *** La garantía de 10 años se limita únicamente al compresor.

Mantén tus alimentos siempre frescos, sin importar dónde los coloques

Enfriamiento envolvente

Asegúrate de que todos tus alimentos estén bien refrigerados, sin importar dónde los coloques en el refrigerador. Un sistema de enfriamiento envolvente comprueba constantemente la temperatura y circula el aire fresco a través de orificios de ventilación estratégicamente ubicados. De este modo, todos los alimentos se mantienen más frescos durante más tiempo.





Fabrica hielo y obtén más espacio de almacenamiento

Fabricador de hielo automático

Asegúrate de tener mucho hielo, sin desperdiciar espacio en el congelador. El fabricador de hielo automático hace y almacena cubitos de hielo de manera automática. Su diseño compacto es la mitad del tamaño de los modelos convencionales, por lo que libera espacio adicional para almacenar alimentos. A pesar de su tamaño, produce casi la misma cantidad de hielo.

solo un toque

Power Cool/Power Freeze

Obtén un rápido rendimiento de enfriamiento. Con solo tocar un botón, Power Cool expulsa aire intensamente frío en el refrigerador para enfriar rápidamente los alimentos o tus bebidas favoritas. También, Power Freeze envía una ráfaga rápida de aire frío al congelador. Es ideal para congelar o reafirmar alimentos congelados y fabricar hielo.



SelfCookingCenter®

Manual de instrucciones original



RATIONAL ServicePlus

El paquete "Todo incluido" bien merece su nombre.

Deseamos que aproveche al máximo su inversión desde el principio.
Todo el tiempo que dure su equipo y sin gastos adicionales.

¡GRATIS! Instrucción in situ

Le mostramos a su equipo en su propia a su cocina cómo funcionan nuestros equipos y cómo pueden aprovecharlos al máximo para satisfacer sus necesidades.

¡GRATIS! Academy RATIONAL

Academy RATIONAL

Solo con nosotros podrá seguir formándose de forma gratuita, inspirarse con creativas ideas y seguir mejorando los procesos de la cocina. Le mostramos cómo puede aprovechar su equipo al máximo, independientemente de la frecuencia o si lo utiliza solo o con su equipo al completo. Intercambie información con otros cocineros y compañeros del gremio. Las jornadas de Academy RATIONAL dejan suficiente tiempo libre para hacerlo.

En **www.rational-online.com** podrá comprobar dónde se celebran los próximos cursos en su zona.

¡GRATIS! RATIONAL ConnectedCooking

ConnectedCooking

Conecte sus equipos RATIONAL fácilmente con la más moderna solución de conectividad para la cocina profesional. Con ConnectedCooking lo tendrá todo siempre bajo control: sencilla gestión de los equipos, acceso remoto a través de un teléfono inteligente, la documentación HACCP automáticamente o fácil descarga de recetas en sus equipos desde la biblioteca RATIONAL.

Regístrese en **ConnectedCooking.com**

RATIONAL ServicePlus

¡GRATIS! ChefLine®

Estaremos encantados de atender sus preguntas sobre aplicaciones o recetas por teléfono. Rápido y sin complicaciones, de cocinero a cocinero y los 365 días del año.
Póngase en contacto con ChefLine® mediante el número de teléfono:
España: +34 93 475 22 82
Argentina: +54 11 2020 2495
Brasil: +55 11 3372 3070
Colombia: +57 315 6121305
México: +52 55 6821 1132

RATIONAL Service Partner

Nuestros equipos son fiables y duraderos. Si en algún momento tuviera problemas técnicos, RATIONAL Service Partner le ayudará rápidamente. Suministro de piezas de repuesto garantizado y servicio de urgencias en fin de semana incluido:
España: +34 93 54 50 666
Argentina: +49 8191 327 666
Brasil: +49 8191 327 666
Colombia: +49 8191 327 666
México: +49 8191 327 666

Garantía de 2 años

Dispone de un plazo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de instalación inicial, siempre y cuando haya realizado correctamente el registro completo de su equipo. Puede hacerlo cómodamente a través de la página web www.rational-online.com/warranty o bien por correo postal enviando la documentación adjunta. Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal, rotura de bombillas, deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta del equipo.

Regístrese en **www.rational-online.com/warranty** .

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo SelfCookingCenter® .
Lea atentamente el manual antes de la puesta en marcha del equipo.
Gracias a su concepto visual de manejo, aprenderá enseguida a trabajar con el SelfCookingCenter® y obtendrá excelentes resultados, sin necesidad de aprenderse de memoria las instrucciones de servicio y sin los prohibitivos costes de cursos y programas de formación.
Dispone de un plazo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de instalación inicial, siempre y cuando esta haya sido registrada completa y correctamente. Las condiciones de garantía no cubren daños de los componentes de cristal, rotura de bombillas, deterioro del material aislante o daños imputables a una instalación incorrecta del equipo.
Le deseamos que se divierta cocinando con su SelfCookingCenter® .

Cordialmente,
RATIONAL AG

Sujeto a modificaciones que apoyen el progreso tecnológico.

Distribuidor:	**Servicio técnico:**
	Fecha de instalación:

Número de serie del equipo:

Info

Índice de contenidos

Leyenda de iconos	12
Puesta en marcha inicial	13
Indicaciones de seguridad	15
Responsabilidad	18
Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación	20
Componente funcional	23
Observaciones para el empleo del equipo	24
Cómo trabajar con la sonda térmica	28
Cómo trabajar con la ducha de mano	30
Indicaciones para el uso del puerto USB	31
Manipulación general	32
Indicaciones generales	32
Función de ayuda	34
Explicación de los iconos	34
Panorámica - "Modo operativo"	35
Pantalla inicial	35
Panorámica - "Modo operativo"	37
Los distintos modos operativos	37
iCookingControl	39
Pantalla iCC Cockpit	39
Leyenda de iconos	39
Avisos durante el proceso	39
Opciones al final de la cocción	39
Manejo iCC – Cockpit	42
Visualización iCC – Monitor	42
iCC Messenger	42
Ejemplo: Pollo	42

Info

Índice de contenidos

Top 10	48
Modo Vaporizador combinado	49
Leyenda de pictogramas	49
Vapor	51
Aire caliente	53
Combinación de vapor y aire caliente	55
ClimaPlus Control ®	57
Ajuste del tiempo o funcionamiento continuo	58
Precalentamiento manual	58
Humidificación manual	60
Velocidad del aire	60
Cocción Delta T	62
Cool Down	64
Modo de programación	66
Leyenda de iconos	66
Vista de imágenes	66
Función de clasificación y filtrado	69
Guardar programas durante el funcionamiento	70
Programación del modo iCookingControl .	71
Programación del modo “vaporizador combinado”	73
Programación – Modo iLC	75
Arranque el programa	77
Controle los pasos del programa	77
Modo de programación	79
Creación de grupos	79
Modo de programación	80
Asignación de grupos	80

Info

Índice de contenidos

Modificación del programa	81
Copiar el programa	83
Borrado de programas	84
Borre todos los programas	84
Atributos adicionales	85
Pedido	85
iLevelControl	87
Leyenda de iconos	87
Cargar comidas en la ventana de selección	89
iLC – Guardar programa de cocción	89
iLC – Guardar proceso de cocción	89
Colocación de la comida e inicio	89
Borrar alimento	92
Guardar cestas	93
iLevelControl	94
Trabajar con la sonda térmica con 3 puntos de medición	94
Efficient CareControl	96
Visualización del estado de mantenimiento y contaminación	96
Solicitud de limpieza	98
Iniciar la limpieza	99
Niveles de limpieza	103
Cancelar CleanJet ® +care	104
Bloqueo del teclado	105
Configuración del equipo mediante MySCC	106
MySCC – Favoritos	107
MySCC – Ajustes	108
Idioma	108

Info

Índice de contenidos

Fecha y hora	108
Formato de tiempo de cocción	110
Formato de tiempo real	110
Indicación de tiempo restante/tiempo final	110
Iluminación de la zona de cocción	112
Iluminación de la zona de cocción sin la función de señal de bandeja	112
MySCC - Ajustes	113
Configuraciones de iluminación para un SelfCookingCenter XS modelo 6 2/3	113
Iluminación de la zona de cocción	113
Con la puerta abierta	113
MySCC - Ajustes	115
Configuraciones de iluminación para equipos con la función de señal de bandeja.	115
Iluminación de la zona de cocción	115
Regular la iluminación LED puerta	115
Señal de bandeja	115
Parpadea para solicitud de acción	115
Con la puerta abierta	115
Unidad de temperatura	118
Brillo de la pantalla	118
Tiempo de funcionamiento en inercia de la campana de condensación	118
Peso de platos a la carta	118
Peso de platos de banquetes	118
Número de bandejas	118
Orden de bandejas	118
Tiempo de mantenimiento del clima	118
MySCC - Sonidos	121

Info

Índice de contenidos

Volumen total	121
Tono de teclas	121
Volumen de tono de teclas	121
Solicitud de carga/acción	121
Fin de paso de programa	121
Fin de tiempo de cocción	121
Interrupción de proceso/error detectado	121
Configuración de fábrica de los sonidos	121
MySCC – Gestión del sistema	123
Descarga de datos APPCC	123
Descarga de datos de información	125
Descarga de datos de servicio	127
Descarga de programas	128
Carga de programas	128
Eliminación de todos los programas	128
Descarga de perfil	130
Carga de perfil	130
Descarga de imágenes	132
Carga de imágenes	132
Eliminación de las propias imágenes	132
Control remoto de otro equipo	134
Configuración de red	136
Otros ajustes de configuración para ConnectedCooking	136
MySCC - ConnectedCooking	138
Registrar el equipo	138
Configuración ConnectedCooking	138
MySCC - Gestión del sistema	141

Info

Índice de contenidos

Configuraciones básicas del equipo Descarga | Carga	141
MySCC - MyEnergy	142
Media energía	142
Sistema automático de regulación de intensidad de la iluminación	143
Tiempo de mantenimiento del clima	144
Tiempo de mantenimiento carga	145
MySCC - MyEnergy	146
Indicador de consumo de energía	146
Descargar consumo de energía tras lotes	146
Descargar consumo de energía evaluación	146
Unidad estándar	146
Mensajero energía	146
MySCC – Opciones avanzadas	148
Selección de hora de inicio	148
Valor de la sonda térmica de la temperatura del núcleo	150
Modo de grabación	151
Acceso al programa de grabación	151
Limpieza obligatoria	155
MySCC - Opciones avanzadas	157
Plan de limpieza	157
Plan de limpieza tipo de establecimiento	157
Limpieza de lunes a domingo	157
Tiempo de retraso en caso de obligatoriedad	157
Limitar la temperatura del núcleo	160
Mensajes	163
Control de tiempo con puerta abierta en carga y cocción	165
Indicación de limpieza del drenaje de grasa integrado	167

Info

Índice de contenidos

Limpiador libre de hidróxido de sodio	169
MySCC - MyDisplay	170
Activar/cambiar perfil	170
Carga de perfil	170
Descarga de perfil	170
Editar perfil	170
Añadir nuevo perfil	170
MySCC - MyDisplay - Ejemplo	179
MySCC – Servicio	189
Información sobre el modelo de equipo/software	189
Chefline	189
Línea de asistencia técnica directa	189
Conexión para cable LAN	190
Tecnología de empresa	192
Limpieza de la junta de la cámara de cocción	192
Limpieza de los cristales	192
Limpieza de las tapas de los LED	192
Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa):	192
Revisión del filtro de aire	192
Cómo cambiar la junta de la puerta	192
Cómo cambiar las luces	192
Descalcificación del inyector de vapor	198
Mensajes de error	200
Antes de solicitar la intervención de servicio	205
Declaración de conformidad CE	208

Leyenda de iconos



Peligro

Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales en caso de no evitarse.



¡Advertencia!

Situación de peligro potencial capaz de provocar lesiones físicas graves y accidentes mortales en caso de no evitarse.



Precaución

Situación de peligro potencial capaz de provocar lesiones físicas sin gravedad en caso de no evitarse.



Sustancias cáusticas



Peligro de incendio



Peligro de quemaduras



Atención:
La no observación de esta instrucción puede provocar daños materiales.



Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del equipo.



Lea atentamente el manual antes de la puesta en marcha del equipo.



La máxima altura de carga debe ser de 160 cm.

Puesta en marcha inicial

Lea atentamente el manual entero antes de la puesta en marcha del equipo.

Cuando proceda a la puesta en marcha inicial de su equipo, se le exigirá que ejecute un ciclo de autocomprobación. Esta autocomprobación se efectúa una sola vez y dura unos 45 minutos. Su propósito es adaptar el equipo a las condiciones ambientales específicas. Tenga en cuenta los siguientes puntos:

- Antes de arrancar la autocomprobación, retire todos los materiales de embalaje del equipo y verifique si los bastidores colgantes y la chapa deflectora se asientan correctamente.
- Conecte el equipo conforme a las instrucciones de instalación.
- Para los tamaños: 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 y 10 x 2/1 GN coloque un contenedor GN plano al revés en el centro de los bastidores colgantes.
- Para los tamaños 20 x 1/1 o 20 x 2/1 GN, coloque dos contenedores GN en el rack móvil de carga múltiple. Un contenedor GN plano, al revés y centrado delante del rotor superior y otro delante del rotor inferior.
- Si desea obtener más información, observe los símbolos de la pantalla y consulte el manual de instalación.



Peligro de incendio

Retire el material de embalaje, el kit inicial, las parrillas y los contenedores.

No abra la puerta de la cámara de cocción mientras se esté ejecutando el ciclo de autocomprobación. Si se abre la puerta la autocomprobación se detiene. Para arrancarla de nuevo, desconecte el equipo. Si el equipo está caliente, déjelo enfriar previamente. Si la autocomprobación se detiene, al día siguiente el equipo solicitará que la arranque nuevamente.

Puesta en marcha inicial

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	**INICIO**	Siga las instrucciones en pantalla. Pulse la tecla para arrancar la autocomprobación.
2		Seleccione conexión a agua normal o conexión a agua blanda.
3	**Continuar**	Confirme con "Continuar".
4		La prueba siguiente se ejecuta automáticamente. El estado se visualiza en el campo superior; en el inferior se visualiza el tiempo que falta para que termine la autocomprobación.



En el caso de los equipos de gas es imperativo efectuar una medición de los gases de escape tras la autocomprobación.

Indicaciones de seguridad

Guardar este manual de forma que todos los usuarios del equipo tengan acceso a él.
Este aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos. A no ser que este tipo de personas esté supervisado por una persona responsable de la seguridad. A no ser que este tipo de personas sean supervisadas por una persona responsable de la seguridad y se les haya advertido de los peligros del equipo. Las superficies y componentes accesorios pueden estar calientes; este factor debe tomarse en cuenta en la supervisión. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deberán ser realizados por niños, ni siquiera bajo la supervisión de un adulto.
Solo se puede manejar con las manos. Si se daña el equipo por usar objetos puntiagudos, afilados o similares, se perderá el derecho de garantía.
Para evitar accidentes o daños en el equipo, es imprescindible que el personal operario realice cursillos e reciba instrucciones sobre la seguridad periódicamente.
Cada cliente u operador recibe una introducción de la unidad con los temas más importantes relacionados con el uso. La empresa capacitada se compromete a enseñar a los nuevos empleados el uso y cuidados. Además de la introducción gratuita de la unidad, cada cliente también puede participar en una formación adicional de la Academia RATIONAL gratuita. La Academia RATIONAL se ofrece regularmente en diferentes lugares.
En caso de que el cable de conexión esté dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, la empresa encargada del servicio técnico o un profesional formado para evitar riesgos de accidente o daños en el equipo.
Si debido a las condiciones de montaje del equipo, la bandeja superior está a una altura superior a 160 cm, se deberá marcar con la pegatina que viene incluida.



¡Advertencia!

Comprobación antes de la conexión y uso diario

- *Bloquee la chapa deflectora arriba y abajo según las directrices - ¡Riesgo de daños por la rueda del ventilador rotatoria!*
- *Asegúrese de que el bastidor colgante o el rack móvil están bloqueados en la cámara de cocción según las directrices. Los contenedores que tengan líquidos calientes puede caerse o resbalar de la cámara de cocción ¡Riesgo de quemaduras!*
- *Asegúrese de que no haya restos de pastillas de detergente en la cámara de cocción antes de usar el equipo para cocinar. Eliminar los restos de pastillas que haya y lavar bien con la ducha de mano ¡Riesgo de corrosión!*

Indicaciones de seguridad

¡Advertencia!

Se deben cumplir las normas locales y específicas del país referentes a la instalación y funcionamiento de los equipos de cocción industriales.
Una instalación, mantenimiento o limpieza incorrectas, así como la limpieza o las modificaciones en el equipo, pueden provocar daños, heridas o lesiones mortales. Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de poner el equipo en funcionamiento.
Este equipo solo se puede utilizar para cocinar platos en cocinas industriales. Cualquier otro uso es incorrecto y puede ser peligroso.
No se pueden cocinar alimentos que contengan sustancias inflamables (p.ej. alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamabilidad bajo se pueden incendiar - ¡Riesgo de incendio y explosión!
Los productos de limpieza y descalcificación, así como los accesorios correspondientes, solo se pueden utilizar con el fin descrito en este manual. Cualquier otro uso es incorrecto y puede ser peligroso.
Si se daña la luna de un cristal, se debe cambiar toda la luna inmediatamente.



La certificación CEI 60417-6332 permite un montaje de los vaporizadores combinados en versión eléctrica en entornos cálidos y húmedos.

¡Advertencia!

Ahumado de alimentos en el equipo
Solo se puede ahumar alimentos en el equipo si se usa el accesorio original RATIONAL de ahumados, el VarioSmoker.

¡Advertencia!

No colocar objetos sobre la tapa del equipo
No colocar ningún objeto sobre la tapa del equipo. Si se cae se corre el riesgo de sufrir lesiones.

Indicaciones de seguridad



¡Advertencia!

Solo equipos de gas

- *Si su equipo está instalado debajo de una campana extractora, se tiene que conectar mientras el equipo esté en funcionamiento - ¡Gases de combustión!*
- *Si se conecta su equipo a una chimenea, se debe limpiar el conducto de extracción según las normativas del país ¡Riesgo de incendios! (Para ello póngase en contacto con su fontanero).*
- *No coloque ningún objeto sobre los tubos de escape de su equipo ¡Riesgo de incendio!*
- *La zona debajo de la base del equipo no puede estar bloqueada ni llena de objetos ¡Riesgo de incendios!*
- *El aparato solo se puede operar en un entorno donde no haga viento ¡Riesgo de incendios!*



Comportamiento en caso de oler gas:

- *¡cierre inmediatamente el suministro de gas!*
- *¡No toque los elementos de conexión eléctricos!*
- *¡Ventile inmediatamente la sala!*
- *¡Evite los fuegos y la formación de chispas!*
- *Utilice un teléfono exterior e informe inmediatamente al suministrador de gas (¡si no está disponible, llame al departamento de bomberos correspondiente!*

Instrucciones de seguridad y responsabilidad



Advertencia

Medidas de seguridad para el empleo del equipo

- *Cuando se trabaja con contenedores llenos de líquido o se cargan con alimentos que se derriten durante la cocción, se introducirán sólo a una altura que permita al usuario ver directamente el contenido de los contenedores insertados. Peligro de quemaduras. Con el equipo se incluye la correspondiente pegatina de advertencia.*
- *Abra siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (vahos calientes) – Peligro de quemaduras.*
- *Utilice siempre indumentaria de protección adecuada cuando introduzca o saque accesorios de la cámara de cocción caliente – Peligro de quemaduras.*
- *La temperatura exterior del equipo puede exceder los 60 ° C; tóquelo solamente por los elementos de control – Peligro de quemaduras.*
- *La ducha de mano y el agua de la ducha pueden estar muy calientes – Peligro de quemaduras.*
- *Función Cool Down – Antes de activar la función Cool Down cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada – Peligro de lesiones.*
- *No intervenga en el rotor de la turbina – Peligro de lesiones.*
- *Limpieza - Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión. Para la limpieza, utilice siempre indumentos de protección adecuados: gafas y guantes de protección, máscara, etc. Observe las instrucciones de seguridad en el capítulo “Limpieza / Efficient CareControl”.*
- *No almacene sustancias explosivas o inflamables cerca del aparato – Peligro de incendio.*
- *Active el freno de los aparatos y racks móviles cuando no sea necesario moverlos. Si la superficie del suelo es desigual los carros pueden rodar y deslizarse – Peligro de lesiones.*
- *Cuando desplace los racks móviles, bloquee siempre los contenedores. Tape contenedores que contengan líquidos y fíjelos adecuadamente para evitar derrames - ¡peligro de quemaduras!*
- *Asegúrese de que el carro de transporte esté bien sujeto al equipo cuando cargue o retire los racks móviles de carga múltiple o los racks para platos – Peligro de lesiones.*
- *Los racks móviles de carga múltiple, los racks móviles para platos, los carros de transporte y los equipos montados sobre ruedas son susceptibles a volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual - Peligro de lesiones.*

Instrucciones de seguridad y responsabilidad



¡Advertencia!

Indicaciones de seguridad durante el uso

- *Los equipos, carros de transporte y racks móviles pueden volcarse durante el transporte.*
- *Al arrastrar equipos, carros de transporte y racks móviles por umbrales o superficies inclinadas existe un riesgo de aplastamiento y lesiones si se produce un vuelco de la maquinaria.*
- *Por ello, asegúrese de los equipos, carros de transporte y racks móviles no puedan volcarse durante el transporte.*
- *Tenga cuidado a la hora arrastrar equipos, carros de transporte y racks móviles por umbrales y planos inclinados.*
- *Los equipos y Combi-Duos con ruedas pueden volcarse al transportarlos o moverlos.*
- *Si su equipo o Combi-Duo tiene ruedas y no suelta el freno de estacionamiento antes de proceder a transportar el equipo, este puede volcarse.*
- *Suelte el freno de estacionamiento de las ruedas antes de intentar transportar el equipo o el Combi-Duo.*
- *Una vez terminada la operación de transporte, vuelva a aplicar el freno de estacionamiento de las ruedas.*
- *Las ruedas pueden sufrir daños si se mueve el equipo o el Combi-Duo con el freno de estacionamiento de las ruedas echado.*
- *Si las ruedas resultan dañadas, el equipo o el Combi-Duo puede volcarse.*
- *Suelte siempre el freno de estacionamiento antes de mover el equipo o Combi-Duo.*
- *Las ruedas pueden sufrir daños si intenta modificar la orientación de las ruedas con el freno de estacionamiento de las ruedas echado.*
- *Si las ruedas se encuentran bajo el equipo y desea modificar su orientación, primero suelte el freno de estacionamiento y, después, gire las ruedas.*
- *No golpee las ruedas.*

Responsabilidad

Toda instalación o reparación no efectuada por especialistas autorizados o con piezas de recambio originales, así como cualquier modificación efectuada sin la previa autorización del fabricante provocan la invalidez de la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad sobre el producto.

Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación

Para mantener la calidad alta del acero inoxidable, por motivos de higiene y para evitar averías en el funcionamiento, se debe limpiar el equipo todos los días o tras recibir una solicitud de limpieza. Para ello siga las instrucciones del capítulo "Efficient CareControl".
El funcionamiento permanente con temperaturas de la cámara de cocción altas (≥260 °C) o el uso de niveles de dorado altos (marrón 4/5) y una producción con alimentos que contengan principalmente grasa o gelatina, puede causar un desgaste más rápido de la junta de la cámara de cocción.
Si se limpia diariamente la junta de la cámara de cocción con un detergente no abrasivo, durará más.



¡Advertencia!

Si el equipo se limpia poco o nada, se puede inflamar la grasa acumulada y/o los restos de alimentos en la cámara de cocción. ¡Riesgo de incendio!

- *Si los restos acumulados de grasa o alimentos prenden fuego en la zona de cocción, apague inmediatamente el aparato y mantenga la puerta del mismo cerrada, ¡para que el fuego se apague! En caso de que fueran necesarias más medidas contra incendios, desenchufe el aparato de la corriente y utilice un extintor de incendios (¡no usar agua para apagar un fuego con grasa!).*
- *Para evitar la corrosión en la cámara de cocción, se tiene que limpiar el equipo diariamente, incluso si solo se utiliza el modo "Calor húmedo" (vapor).*
- *El equipo no se puede limpiar con dispositivos de alta presión (high pressure cleaner), de chorro de vapor (steam cleaner) o con el chorro de agua directo. Respetar la clase de protección IPx5.*
- *No tratar el equipo con ácidos ni exponerlo a vapores ácidos, de lo contrario se puede dañar la capa pasiva del acero al cromoníquel y acabar decolorando el equipo.*
- *Para limpiar el revestimiento exterior, use solo productos de limpieza aptos para uso doméstico y suaves como p. ej. detergente para lavavajillas en un trapo suave y humedecido. No debe usarse ningún tipo de sustancia corrosiva o irritante.*
- *Utilice solo detergente del fabricante del equipo. Los detergentes de otros fabricantes pueden dañar el equipo. Los daños que sufra el equipo provocados por usar detergentes y productos que no sean los recomendados por el fabricante del equipo, no estarán cubiertos por la garantía.*
- *No usar productos ni detergentes abrasivos.*

Cuidados, inspección, mantenimiento y reparación



¡Advertencia!

Mantenimiento del filtro de aire de entrada. El equipo detecta automáticamente si el filtro de aire está sucio. Si el filtro está sucio, recibirá un aviso de revisión y una solicitud de limpieza o cambio del filtro de aire. El equipo no se debe de usar sin filtro de aire. Para cambiar el filtro de aire se tienen que tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Tamaño del equipo 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN
Filtro de aire, número de artículo 6 x 2/3 GN: 40.04.771
Filtro de aire, número de artículo
6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN: 40.03.461
El usuario puede extraer y limpiar este filtro de aire. Al cambiar el filtro, se tiene que encajar el filtro correctamente en su posición. Para cambiar el filtro de aire se tienen que seguir las instrucciones del capítulo "Tecnología de empresa".

Tamaño del equipo 20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN
Este filtro de aire solo lo puede cambiar un servicio técnico autorizado.

¡Atención! *La protección contra salpicaduras del equipo solo está garantizada con el filtro y la cubierta completamente montados.*

Inspección, mantenimiento y reparación

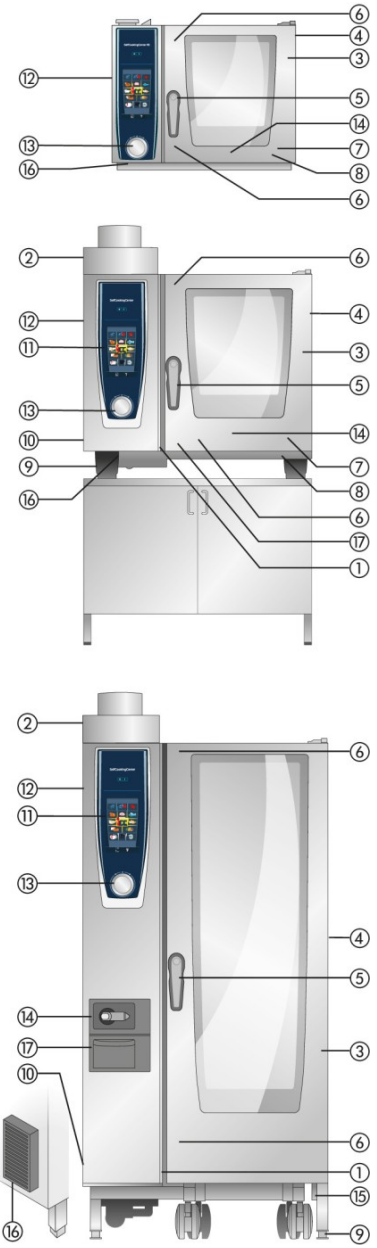


¡Peligro, alta tensión!

- *Los trabajos de inspección, mantenimiento y reparación solo los puede realizar personal técnico especializado.*
- *Para los trabajos de limpieza (excepto la limpieza CleanJet® +care), inspección, mantenimiento y reparación, se tiene que desconectar el equipo de la toma de corriente del edificio.*
- *En equipos con ruedas (móviles), se tiene que limitar su movilidad para no provocar daños en los conductos de energía, agua y agua residual. Si se quita el equipo, se tiene que garantizar que los conductos de energía, agua y agua residual están bien separados. Si se coloca el equipo de nuevo en la posición original, se tiene que conectar el seguro de movimiento y los conductos de energía, agua y agua residual siguiendo las directrices.*
- *Para que su equipo esté siempre en perfecto estado técnico, debería ser revisado por un Service Partner al menos una vez al año.*

Componente funcional

① **Número de equipo**
(solo se ve con la puerta abierta)
② **Protección del flujo de gas** (opcional)
(solo equipos de gas)
③ **Iluminación de la zona de cocción**
④ **Puerta del equipo con acristalamiento triple**
⑤ **Asa de la puerta**
Modelos de sobremesa: manejo con una sola mano con función de cierre
Aparatos de suelo: manejo con una sola mano
⑥ **Desbloqueo para abrir el acristalamiento triple** (interior)
⑦ **Bandeja recogegotas integrada y de vaciado automático** (interior)
⑧ **Bandeja recogegotas con conexión directa con el desagüe**
⑨ **Patas del equipo** (de altura regulable)
⑩ **Placa de características**
(contiene datos importantes como consumo de energía, tipo de gas, tensión, número de fases y frecuencia, así como modelo del equipo, número del equipo (véase el capítulo Identificación del modelo del equipo y software) y número de opción)
⑪ **Panel de control**
⑫ **Cubierta del compartimento de la instalación eléctrica**
⑬ **Roca de ajuste central**
⑭ **Ducha de mano** (con dispositivo recogedor automático)
⑮ **Sistema de inserción auxiliar** (equipos de suelo)
⑯ **Filtro de aire del equipo de sobremesa** (alimentación de aire en el compartimento de instalación)
⑯ **Filtro de aire del equipo de suelo** (alimentación de aire en el compartimento de instalación, parte trasera del equipo
⑰ **Cajón/tapa para pastillas Care**



Observaciones para el empleo del equipo

- Evite que haya fuentes de calor (p.ej. planchas, freidoras, etc.) cerca del equipo.
- Utilice el equipo solo en salas a una temperatura ambiente de +5 °C a +40 °C. Si la temperatura ambiente es inferior a + 5 °C, tendrá que calentar el equipo a una temperatura superior a + 5 °C antes de la puesta en marcha.
- Tan pronto como abra la puerta de la cámara de cocción, se desconecta la calefacción y el rotor automáticamente. El freno del rotor integrado se activa y el rotor funciona brevemente en inercia.
- Cuando se utilicen aplicaciones de parrilla y asado (p.ej. pollos), se debería colocar siempre un recipiente colector para la grasa debajo del alimento.
- Utilice solo accesorios resistentes al calor originales del fabricante del equipo.
- Limpie sus accesorios siempre antes del uso.
- Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p.ej. de noche).
- La puerta de la cámara de cocción dispone de una función de cierre. La puerta del equipo de suelo solo se cierra herméticamente cuando el asa de la puerta está en posición vertical.
- Durante las pausas de funcionamiento largas (p.ej. día de descanso), se deben desconectar las tomas al abastecimiento de agua, corriente y gas del equipo.
- Este equipo no se debe tirar a la basura ni entregar en las zonas de recogida del ayuntamiento. Estaremos encantados de ayudarle con la eliminación del equipo. Se puede poner en contacto con el servicio de asistencia técnica en el número de teléfono: +49 8191 327333



Si el aparato se queda sin tensión o se desconecta durante 15 minutos o menos, sigue el proceso en funcionamiento donde se interrumpió.

Observaciones para el empleo del equipo

Cargas máx. dependiendo del tamaño del equipo

6 x 2/3 GN	20 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(dependiendo de la bandeja máx. 30 kg)

Si se superan las cantidades de carga máxima, se pueden provocar daños en el equipo. Respete las indicaciones sobre las cargas máximas de alimentos incluidas en el manual de instrucciones.

Equipos de sobremesa con bastidor colgante (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para extraerlo, levante el bastidor colgante un poco por el medio. Sáquelo primero del anclaje delantero inferior y después del superior.
- Gire el bastidor colgante hacia el centro de la cámara de cocción.
- Levante hacia arriba el bastidor colgante de su fijación para soltarlo. Para la colocación, proceder a la inversa.



Observaciones para el empleo del equipo

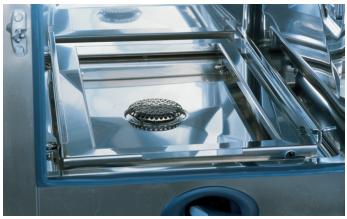
Equipo de sobremesa 6 x 2/3 GN con bastidor colgante



- Para extraer la parte derecha, coja el bastidor colgante por la zona superior y presione hacia arriba. El bastidor colgante se suelta de los dos pernos de encaje y se puede extraer.
- Para el montaje, se deben colocar los orificios del bastidor colgante sobre los pernos de encaje y presionar desde arriba en los orificios hasta que encajen en los pernos.
- Para extraer el bastidor colgante izquierdo, levántelo ligeramente y gírelo hacia la derecha en la cámara de cocción para soltarlo de los dos ganchos de encaje de la chapa deflectora. Suelte el gancho de cierre superior e inferior con un destornillador, después se podrá extraer el bastidor colgante junto con la chapa deflectora. El bastidor colgante izquierdo solo se puede extraer junto con la chapa deflectora.

Observaciones para el empleo del equipo

Trabajo con el rack móvil, rack móvil de platos y carro de transporte en equipos de sobremesa (opcional)



- Extraiga el bastidor colgante tal y como se describe en la página anterior.
- Coloque la guía de inserción en la fijación prevista para ello en la base del equipo. Respete la fijación a la medida (4 clavijas).
- Tenga en cuenta que el equipo tiene que igualarse y nivelarse a la altura exacta del carro de transporte.
- Desplace el carro de transporte hasta el tope de la guía de inserción y asegúrese de que el carro de transporte está encajado en el equipo según las directrices.
- Desplace el rack móvil o el rack móvil de platos hasta el tope del equipo y compruebe la función de bloqueo del equipo.
- Para sacar el rack móvil o el rack móvil de platos, desbloquéelo y tire del carro para sacarlo de la cámara de cocción. Coloque primero la sonda térmica en la posición de aparcamiento de la guía de inserción.
- Procure que el rack móvil o el rack móvil de platos esté bien asegurado en el carro de transporte durante el transporte.

Observaciones para el empleo del equipo

Cómo trabajar con la sonda térmica

Si desea obtener más información sobre el modo de trabajar con la opción **3 sondas térmicas** , consulte el capítulo **iLevelControl** .

Precaución
La sonda térmica y el posicionador pueden estar calientes – ¡peligro de quemaduras!



Inserte la sonda térmica en la parte más gruesa del producto. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la pieza (ver "Manual de Aplicación").



Válgase del posicionador para evitar que la sonda térmica se suelte por sí sola del alimento durante la cocción. Esto puede ocurrir, por ejemplo, cuando se preparan alimentos de poca consistencia o bajo espesor.



Coloque la sonda térmica en el el tubo cerámico del rack móvil para platos si se usa el Finishing®

Durante la limpieza, no se deben colocar los cables de las sondas térmicas con conexión exterior por la puerta de la cámara de cocción en la cámara de cocción. ¡Estas sondas no se pueden limpiar al mismo tiempo! Esto ocasiona fugas durante la limpieza.

Observaciones para el empleo del equipo



Si los alimentos están congelados, utilice un perforador (número de art. de RATIONAL 60.70.359). Perfore un agujero en la parte más gruesa de la pieza. Para ello, coloque el alimento sobre una base firme y protéjase las manos.

- Coloque siempre la sonda térmica y el posicionador en el alojamiento provisto a tal efecto – Riesgo de que se dañe.
- No deje la sonda térmica colgando por fuera de la cámara de cocción – Riesgo de que se dañe.
- Retire la sonda térmica de la comida antes de sacarla de la cámara de cocción – Riesgo de que se dañe.

En caso necesario, antes de utilizar la sonda térmica enfríela con la ducha de mano.

Precaución
Proteja adecuadamente brazos y manos contra quemaduras. Riesgo de sufrir lesiones.

Observaciones para el empleo del equipo

Cómo trabajar con la ducha de mano

- Si utiliza una ducha de mano, separe el tubo flexible como mínimo 20 cm de la posición de estacionamiento.
- Puede seleccionar 2 niveles de dosificación pulsando el botón de accionamiento.
- Vuelva a dejar la ducha de mano siempre lentamente en la posición de estacionamiento y asegúrese de que el tubo flexible de la ducha de mano esté limpio.

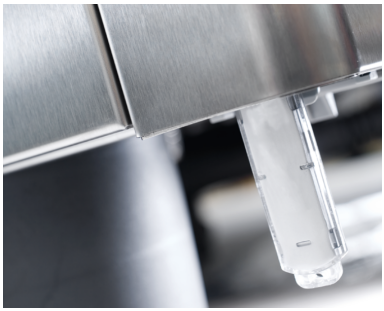


¡Precaución!
- La ducha de mano y el agua que contiene pueden estar calientes: ¡peligro de quemaduras!
- Si no usa la ducha de mano a diario, pueden acumularse gérmenes en el conducto del agua. Enjuague con agua la ducha de mano cada día 2 veces durante 10 segundos.
- Si no va a utilizar el equipo durante periodos prolongados, enjuague la ducha de mano con al menos 10 litros de agua.



- Para evitar que la manguera se dañe, no tire de la ducha de mano con fuerza para extraerla más de lo que da.
- Cerciórese de que la manguera de la ducha de mano haya vuelto a enrollar completamente tras el uso.
- ¡No puede utilizar la ducha de mano para enfriar la cámara de cocción! - ¡Existe el peligro de dañar la cámara de cocción, las placas de conducción del aire o el disco de la cámara de cocción!

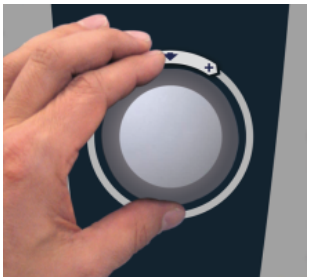
Indicaciones para el uso del puerto USB



El puerto USB está diseñado únicamente para exportar e importar datos, así como para actualizar el software con la unidad de memoria USB.
Por tanto, no es apto para cargar o alimentar otros equipos electrónicos como, por ejemplo, teléfonos móviles.

Manipulación general

Su equipo dispone de una pantalla táctil. Con solo tocar un poco con el dedo, puede realizar ajustes en su equipo.



Con la rosca central, puede modificar los ajustes.



También puede realizar ajustes aproximados reajustando/tirando del pasador.



Se acepta la orden en 4 segundos o pulse la rosca central de ajuste.

Manipulación general

Indicaciones generales



Volver a la pantalla inicial



Función de ayuda



Modo de programación



Indicador de estado del precalentamiento, flecha roja para precalentar, flecha azul para enfriar.



Cámara de cocción demasiado caliente - la tecla parpadea (consultar en el capítulo "Cool down" la refrigeración de la cámara de cocción).



El final de la cocción se indica con una señal acústica y una animación.



Falta de agua - abrir el grifo de agua. La indicación desaparece una vez que se llene.



"Avería en el quemador de gas". Abrir el grifo del gas. Pulsar "RESET GAS" – nuevo proceso de encendido. ¡Si vuelve a encenderse la indicación, avisar al servicio técnico!



Volver/Interrumpir

Operativa general

Función de ayuda

Su equipo incorpora un manual de instrucciones detallado y un libro de cocina con ejemplos de aplicación y consejos prácticos para que pueda beneficiarse al máximo de todas las posibilidades que le ofrece. La función de ayuda se selecciona a través de la tecla “?“. Las funciones de ayuda disponibles son las siguientes:

Explicación de los iconos



Iniciar la función de ayuda



Abrir el menú de selección y seleccionar el manual



Avanzar una página con la barra de desplazamiento



Retroceder una página con la barra de desplazamiento



Abrir el capítulo precedente



Salir de la función de ayuda



Capítulo siguiente/ más información



- Cuando se selecciona el manual se abre automáticamente el correspondiente índice. Seleccione el programa conveniente.
- Si la función de ayuda está abierta durante el proceso en ejecución, se desactivará automáticamente tan pronto se realice alguna acción.

Panorámica - "Modo operativo"

Pantalla inicial

Interruptor de encendido/apagado



MySCC

Función de ayuda

Otras funciones

iLevelControl

Modo de programación

Efficient CareControl

Cambio de perfil

Modo Vaporizador combinado

Vapor

Calor seco

Combinación de vapor y calor seco

Modo iCookingControl

Top 10

Carne

Aves

Pescado

Guarniciones

Productos de huevo/postres

Panadería

Finishing®

Panorámica - "Modo operativo"

Panorámica - "Modo operativo"

Los distintos modos operativos

Modo iCookingControl



En el **modo iCookingControl** puede acceder a la selección del resultado deseado, por ejemplo, seleccionando Aves, Guarniciones o Pescado.
Descripción: consultar el capítulo "Modo iCookingControl".

Modo Vaporizador combinado



Accionando la tecla "Vapor", "Combinación" o "Calor seco", se accede al modo**Vaporizador combinado.**
Descripción: consultar el capítulo "Modo Vaporizador Combinado".

Modo de programación



Accionando la tecla "Modo de programación" se accede al **Modo de programación.**
Descripción: consultar el capítulo "Modo de programación".

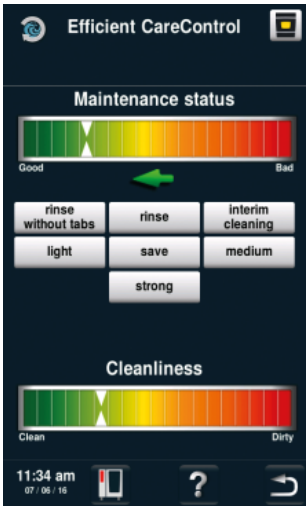
Panorámica - "Modo operativo"

iLevelControl



En **iLevelControl** puede utilizar las bandejas de su equipo para distintos procesos de cocción simultáneamente.

Efficient CareControl



Efficient CareControl detecta el momento en que se debe realizar una limpieza. Para ello, Efficient CareControl tiene en cuenta las rutinas de limpieza individuales así como las rutinas de trabajo, como pueden ser paradas prolongadas o la terminación de un trabajo.

iCookingControl



iCookingControl detecta el tamaño del producto y el volumen de carga. Adapta constantemente el tiempo de cocción, la temperatura y el clima de la cámara de cocción. Además, iCookingControl le muestra el desarrollo del proceso de preparación de los alimentos en iCC Cockpit.
iCC Cockpit aparece automáticamente 10 segundos después de haber seleccionado el producto final deseado. Aquí se le muestran las decisiones inteligentes únicas tomadas por iCookingControl.

Pantalla iCC Cockpit

1. Tiempo restante actual
2. Temperatura del núcleo (real | nominal)
3. Fase actual
4. Gráfico de clima: muestra el clima actual de la cámara de cocción con los valores de temperatura y humedad
5. Cambio entre las fases individuales
6. Tecla "i": esta tecla permite acceder a iCC Monitor.
7. Cambio entre las vistas de configuración
8. Vista activa
9. Número de fases
10. Modo de cocción actual



iCookingControl

Leyenda de iconos


iCC - Cockpit


Tecla "i"


Velocidad de cocción


Delta T


Tiempo de cocción


Dorado


Espesor de la pieza


Capacidad de fermentación


Clima de la cámara de cocción


Humidificación


Temperatura del núcleo/punto de cocción


Temperatura del núcleo/punto de cocción


Temperatura del núcleo/punto de cocción


Temperatura del núcleo/punto de cocción


Punto de cocción


Tamaño de la pieza


Temperatura de sellado


Gratinado


Gratinar


Cocinar al vapor

iCookingControl



Velocidad de turbina



Punto de precocción

Avisos durante el proceso



Precalentar



Enfriar



Cancelar



Realizar corte



Infusionar



Realizar corte en productos de panadería/pastelería



Aplicar con brocha



Introducir punta

Opciones al final de la cocción



Mantener la temperatura



Calentar a la temperatura de salida



Gratinado



Reposicionar la sonda térmica



Continuar con el tiempo

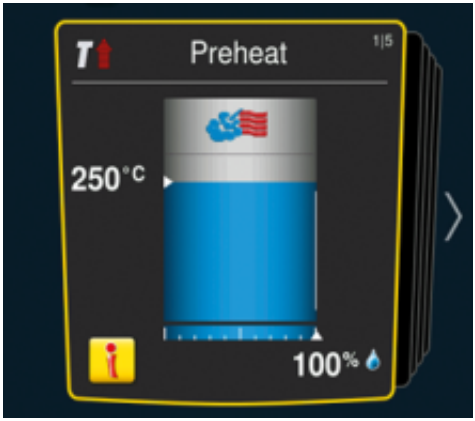


Cargar nuevo lote

iCookingControl

Manejo iCC – Cockpit

La rueda de ajuste central o la flecha correspondiente le permite obtener una panorámica de la secuencia ideal, es decir, la forma de obtener el producto final que desea. La secuencia ideal que, de hecho, selecciona iCookingControl, depende del producto que someta al proceso de cocción.
En el cuadro con borde amarillo puede ver la configuración que iCookingControl ha seleccionado. Los cuadros anteriores le muestran las decisiones tomadas en procesos pasados. Los próximos cuadros le muestran los siguientes pasos previstos hasta alcanzar el producto final deseado. Estos pasos se reajustan y optimizan a medida que progresa la secuencia.



Configuración actual.
Este cuadro vuelve a aparecer al cabo de 10 segundos.

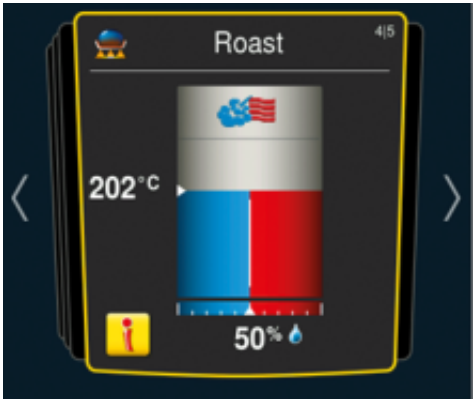


Al pulsar la flecha hacia izquierda o derecha puede visualizar los ajustes anteriores o los próximos.

iCookingControl

Visualización iCC – Monitor

iCookingControl muestra en iCC Monitor las decisiones tomadas y las adaptaciones realizadas en la configuración para alcanzar el producto final que desea.
Las adaptaciones y las indicaciones varían en función del producto y de la carga.



La tecla "i" aparece en cuanto se ha tomado una decisión o se ha adaptado un ajuste en segundo plano. Al pulsar esta tecla o la rueda de ajuste central, en iCC Monitor se abre el iCC Monitor en iCC Cockpit.



Las adaptaciones se presentan en la pantalla. Las decisiones ya tomadas se señalan con una marca de verificación verde. Se le informa también acerca de las decisiones que está tomando iCookingControl y de las que aún están por aplicarse.

En iCC Cockpit y en iCC Monitor no se puede efectuar ningún ajuste.

iCC Monitor se vuelve a cerrar automáticamente al cabo de 6 segundos. Asimismo, este puede cerrarse pulsando otra vez la tecla "i".

iCookingControl

iCC Messenger



iCC Messenger presenta información sobre los procesos y adaptaciones de iCookingControl.
iCC Messenger se vuelve a ocultar automáticamente al cabo de 4 segundos.

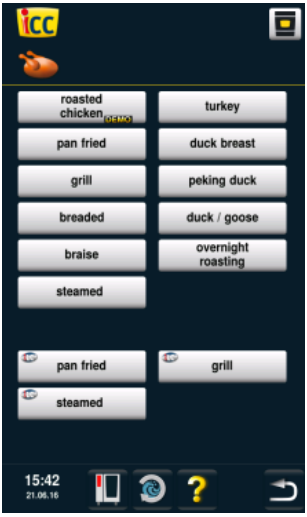
MySCC le permite activar y desactivar iCC Messenger en la configuración del equipo cuando desee.
En el capítulo**MySCC - Opciones avanzadas** se describe el modo de hacerlo.

Ejemplo: Pollo

Si desea preparar, p. ej., un pollo asado, a continuación encontrará los pasos que le llevarán al resultado deseado. La configuración es independiente de la carga: el equipo detecta la cantidad de alimento y realiza los ajustes necesarios.



Pulse la tecla "Pollo" en la pantalla de inicio y seleccione el producto final deseado.



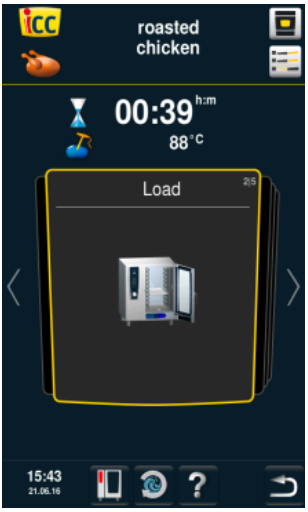
Pulse la tecla "Pollo".



Seleccione, por ejemplo, el grado de dorado (claro, oscuro) y la temperatura del núcleo/punto de cocción (poco hecho, muy hecho).



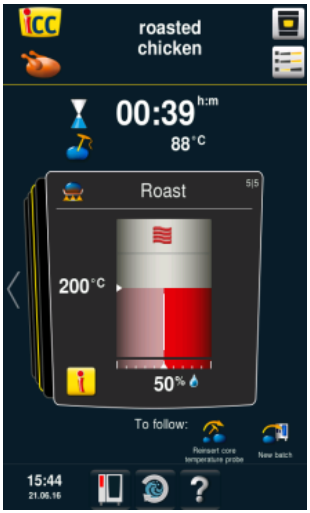
Al pulsar la tecla de iCC Cockpit o de forma automática al cabo de 10 segundos accederá a iCC Cockpit.
El equipo comienza automáticamente el proceso de precalentamiento.



Se mostrará una solicitud de carga del equipo.



Asado en combinación con vapor y calor seco (50% de humedad a 202 °C de temperatura en la cámara de cocción).



Fin

Finalización del tiempo de cocción: se emite un zumbido, selección de opciones.
A continuación tiene la posibilidad de seguir escogiendo opciones (por ejemplo, mantener la temperatura, cambiar la posición de la sonda térmica, dorado final, etc.).

Asado con calor seco





Pulse esta tecla para guardar los ajustes personales (ver capítulo "Programación").

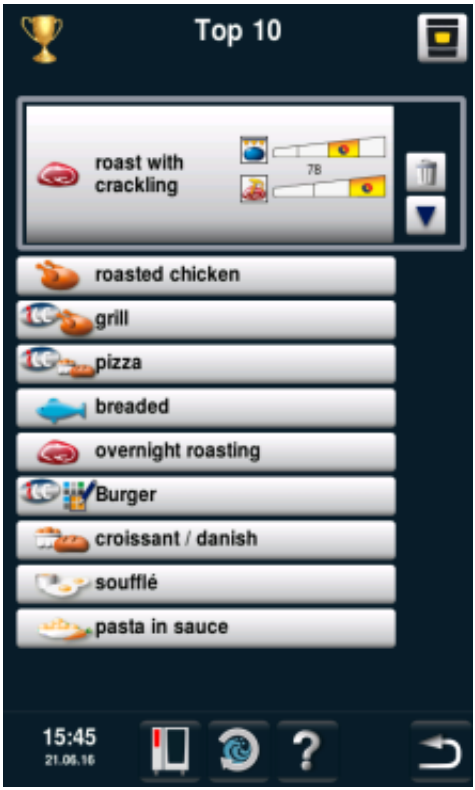


Si la sonda térmica no está puesta o está mal colocada, se emitirá una señal y en la pantalla se mostrará una solicitud para que vuelva a colocarla.

Top 10

La función Top 10 permite acceder de forma rápida y directa a las diez aplicaciones utilizadas con mayor frecuencia.

Pulse la tecla iCC en la pantalla de inicio para acceder a las Top 10.



En la pantalla **Top 10** no se muestra ningún programa manual.

Modo Vaporizador combinado

En el modo de vaporizador combinado, dispone de todas las funciones del vaporizador combinado. Accionando la tecla "Vapor", "Calor seco" o "Combinación de vapor y calor seco", se accede al modo Vaporizador combinado.

Leyenda de pictogramas



Otras funciones

MySCC

Efficient CareControl

Función de ayuda

3 modos de funcionamiento manuales

Vapor

Calor seco

Combinación de vapor y calor seco

Posibilidades de configuración

Ajuste exacto de la humedad del clima de la cámara de cocción

Ajuste de la temperatura de la cámara de cocción

Delta T

Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste de la temperatura del núcleo

Precalentar

Modo Vaporizador combinado

Otras funciones



Acceder a la función de programación



Volver/Interrumpir

Posibilidades de configuración



Modo continuo



Humidificación



Velocidad de turbina



Cool Down



Al pulsar la tecla de la temperatura de la cámara de cocción, puede consultar los datos actuales de cocción, como el clima y la temperatura de la cámara de cocción reales.
Mantenga pulsada la tecla durante 10 segundos, para mostrar los valores reales de forma permanente hasta la siguiente configuración.
La humedad indicada aquí del clima de cocción se basa en la humedad absoluta. Este valor de humedad puede diferir por definición de la humedad relativa de las configuraciones.

Modo Vaporizador Combinado

Vapor

En el modo de cocción "vapor" el generador de vapor genera vapor fresco e higiénico. Para la cámara de cocción puede ajustar una temperatura de **30° C - 130° C.** En función de la temperatura configurada, se puede ajustar el regulador correspondiente, que optimizará la calidad de cocción y el consumo de energía. Si no se reconoce ninguna carga durante más de 1 hora, el SelfCookingCenter® pasará automáticamente al modo de ahorro de energía.Pulse esta tecla para asignar el programa a un grupo.
Tipos de cocción: pochar, hervir, blanquear, escalfar, hinchar (remojar), cocer al vacío, descongelar, conservar.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla y ajuste la temperatura conveniente. El valor estándar es la temperatura de ebullición.
3		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.
3		alternativamente, pulse la tecla "temperatura núcleo" y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.

Puede seleccionar funciones adicionales como : velocidad del ventilador, precalentamiento, funcionamiento continuo, Cool Down o Delta-T. Para el empleo de la humidificación y velocidad del aire, ver los capítulos "humidificación manual" y "velocidad del aire". Para el empleo de Delta-T ver el capítulo "Delta-T" en "MySCC".

Modo Vaporizador Combinado

Modo Vaporizador Combinado

Aire caliente

En el modo de cocción "aire caliente" el aire seco viene calentado por radiadores muy potentes. Para la cámara de cocción puede ajustar una temperatura de **30 °C - 300 °C.** . En caso necesario, podrá limitar la humedad de la cámara de cocción.
Tipos de cocción: pastelería, asados, plancha, freír, gratén, glasear.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla y ajuste la humedad máxima para la cámara de cocción (ver capítulo "ClimaPlus Control® ").
3		Pulse esta tecla y ajuste la temperatura conveniente.
4		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.
4		Alternativamente, pulse la tecla "temperatura núcleo" y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.

Modo Vaporizador Combinado



Puede seleccionar funciones adicionales como : velocidad del ventilador, precalentamiento, funcionamiento continuo, Cool Down o Delta-T. Para el empleo de la humidificación y velocidad del aire, ver los capítulos "humidificación manual" y "velocidad del aire". Para el empleo de Delta-T ver el capítulo "Delta-T" en "MySCC".
Cuando se trabaja en funcionamiento continuo la temperatura de la cámara de cocción disminuye automáticamente de 300°C a 260°C tras 30 minutos de operación.
Para evitar que el aparato se averíe, no dejar que funcione más de 2 horas a temperaturas elevadas, en el modo de cocción "aire caliente", sin conexión a agua.

Modo Vaporizador Combinado

Combinación de vapor y aire caliente

Combinación de los dos modos de cocción "vapor" y "aire caliente". Esta combinación procura humedad y calor en la cámara de cocción para una cocción particularmente intensa. Para la cámara de cocción puede ajustar una temperatura de **30 °C - 300 °C.** . En caso necesario, puede ajustar el clima de la cámara de cocción.
Tipos de cocción: Asado, horneado.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla y ajuste la humedad conveniente para la cámara de cocción (ver capítulo "ClimaPlus Control® ").
3		Pulse esta tecla y ajuste la temperatura conveniente.
4		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado.
4		Alternativamente, pulse la tecla "temperatura núcleo" y ajuste la temperatura de núcleo conveniente.

Modo Vaporizador Combinado



Puede seleccionar funciones adicionales como : velocidad del ventilador, precalentamiento, funcionamiento continuo, Cool Down o Delta-T. Para el empleo de la humidificación y velocidad del aire, ver los capítulos "humidificación manual" y "velocidad del aire". Para el empleo de Delta-T ver el capítulo "Delta-T" en "MySCC".
Cuando se trabaja en funcionamiento continuo la temperatura de la cámara de cocción disminuye automáticamente de 300°C a 260°C tras 30 minutos de operación.

Modo Vaporizador Combinado

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mide y regula la humedad de la cámara de cocción con precisión. En la ventana clima podrá ajustar con precisión el clima ideal específico de cada producto.



Vapor:
ClimaPlus Control® Ajuste de fábrica: 100% humedad.



Aire caliente:
Con ClimaPlus Control® podrá limitar la humedad del producto en la cámara de cocción. Las barras rojas y el correspondiente porcentaje indican la humedad máxima admisible en la cámara. Cuanto más barras rojas se visualicen en el display, tanto más seco será el clima de cocción y menor el contenido de humedad dentro de la cámara.



Vapor + aire caliente:
Si lo desea, puede ajustar a voluntad la mezcla de vapor y calor seco. Cuantas más líneas azules se visualicen en el display, tanto más húmedo es el clima y mayor el contenido de humedad en la cámara.



Para un consumo ahorrativo de recursos en el modo de funcionamiento continuo aconsejamos trabajar con el ajuste estándar de humedad, p. ej. 100 % para aire caliente.

Modo Vaporizador Combinado

Ajuste del tiempo o funcionamiento continuo

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione un modo de cocción, p. ej. "vapor".
2		Pulse esta tecla y ajuste el tiempo de cocción deseado. Para funcionamiento continuo, ver página siguiente.
2		Pulse esta tecla para funcionamiento continuo. Alternativamente, pulse la tecla del tiempo de cocción y gire/desplace el mando de fácil operativa/corredera hacia la derecha hasta que se visualice "CONTINUO".

Precalentamiento manual

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione un modo de cocción, p. ej. "vapor".
2		Pulse esta tecla y ajuste la temperatura de precalentamiento conveniente.
3		Pulse esta tecla de "precalentamiento" Alternativamente, pulse la tecla del tiempo de cocción y gire/desplace el mando de fácil operativa/corredera hacia la izquierda hasta que se visualice "PRECALENTAR".

Modo Vaporizador Combinado



Ajuste de la hora: Ver capítulo "hora" en "MySCC"

Ajuste del formato de la hora : Ver capítulo "formato hora" en "MySCC".

Ajuste del formato del tiempo de cocción : Ver capítulo "formato tiempo de cocción" en "MySCC".

Ajuste de la hora de inicio: Ver capítulo "Inicio automático".

Modo Vaporizador Combinado

Humidificación manual

El aparato dispone de un inyector muy potente con el cual pulveriza y distribuye el agua rociando con ella el interior del horno. Esta función de rociado es ideal para que los productos de pastelería y bollería suban bien y la superficie adquiera un atractivo brillo.
Seleccionable cuando se trabaja con aire caliente o con la combinación de vapor y aire caliente.
Duración del rociado con vapor El suministro de humedad está limitado a 2 segundos. Cuando se pulsa de nuevo la tecla el aparato aporta vapor otros 2 segundos.
Margen de temperatura: Temperatura en el interior de la cámara de cocción: de 30 a 260 °C



Pulse la tecla "humidificación" para activar un impulso de humidificación.

En el modo de programación es posible ajustar 3 diferentes niveles de humidificación para cada paso del programa. Pulse esta tecla y ajuste el nivel conveniente con el mando de fácil operativa.



Humidificación desactivada



3 impulsos de humidificación (1 seg. imp/10 seg. reposo).



1 impulso de humidificación (1 seg)



5 impulsos de humidificación (1 seg. imp/10 seg. reposo).

Modo Vaporizador Combinado

Velocidad del aire

Para generar el clima ideal para cada proceso de cocción seleccione entre las 5 diferentes velocidades del ventilador.



Pulse esta tecla y ajuste la velocidad conveniente con el mando de fácil operativa.



Velocidad turbo



¼ de velocidad



Velocidad estándar



Sincronizar el el rotor con 1/4 de velocidad

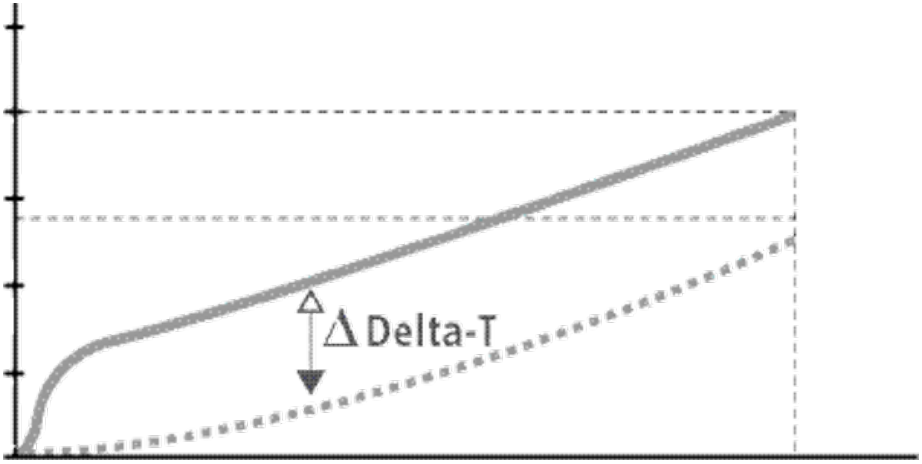


½ velocidad

Modo Vaporizador Combinado

Cocción Delta T

Delta T = Diferencia de temperatura entre la temperatura del núcleo y la de la cámara de cocción. Con el aumento suave de la temperatura de la cámara de cocción hasta la finalización del proceso de cocción, con una diferencia constante con respecto a la temperatura del núcleo, la carne se somete a un proceso de cocción más suave y prolongado (opción disponible solo en el modo "Vaporizador Combinado").



Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione un modo de cocción manual, por ejemplo, aire caliente.
2		Pulse la tecla **Delta T** .
3	**20 °C**	Indique el valor deseado para la diferencia de temperatura Delta T.
4		Indique el valor deseado para la temperatura del núcleo.

Modo Vaporizador Combinado



Símbolo Delta T en la pantalla con el ajuste Delta T activado.

¡Delta T solo puede activarse en el modo "Vaporizador Combinado"! El símbolo Delta que se visualiza en la pantalla en el modo de cocción manual indica que el modo Delta T está activo. Asimismo, existe la posibilidad de indicar el intervalo de tiempo durante el que el modo de cocción Delta T debe estar activado.

Modo Vaporizador Combinado

Cool Down

Supongamos que ha estado trabajando con la cámara de cocción a una temperatura muy elevada y necesita ahora una temperatura más baja. La función “Cool Down” le permite el enfriamiento rápido y sensible del interior de la cámara de cocción.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione un modo de cocción, p. ej. "vapor".
2		Pulse esta tecla y cierre la puerta de la cámara de cocción.
3	**Abrir puerta**	Abra la puerta de la cámara de cocción
4		Pulse esta tecla. En caso necesario, reajuste la temperatura de la cámara de cocción.
5		Si lo desea, puede ajustar la velocidad del aire de manera individual.

Modo Vaporizador Combinado



Advertencia

- Antes de activar la función "Cool Down" cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada – Peligro de lesiones.
- Cuando la función "Cool Down" está funcionando el rotor del ventilador no se desconecta al abrir la puerta del aparato.
- No intervenga en el rotor del ventilador – Peligro de lesiones.
- Cuando "Cool Down" está funcionando salen vahos calientes de la cámara de cocción - Peligro de quemaduras.



La función “Cool Down” no es programable.

Pulse la tecla "Temperatura de la cámara de cocción" para visualizar la temperatura EFECTIVA dentro de la cámara.

Modo de programación

En el modo de programación puede crear sus propios programas de cocción con total facilidad. Existen 7 modos de cocción (carne, aves, pescado, panadería/pastelería, guarniciones, productos c.huevo/postres, Finishing) que puede copiar y adaptar según sus necesidades individuales y, a continuación, guardar el programa con un nuevo nombre o bien puede crear sus propios programas de forma manual en un máximo de 12 pasos.



Pulse esta tecla para acceder al modo de programación.

Leyenda de iconos





Seleccionar el programa



Nuevo programa



Nuevo programa iLC



Copiar el programa



Cambiar el programa



Vista de imágenes



Vista de lista



Abrir MyDisplay



Borrar el programa

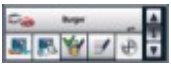
Modo de programación



Ventana de selección – Iniciar el programa



Tecla Info – Visualizar detalles del programa



Ventana de selección con la tecla Info pulsada

Además de los nombres de los programas, las siguientes teclas sirven también para solicitar o archivar información.



Imagen del alimento que corresponde al programa



Imagen del accesorio para ese programa



Asignación de grupos (p. ejemplo: desayunos)



Se pulsa la tecla "Asignación de grupos" para confirmar la asignación a un grupo. Una asignación existente se indica con una marca de verificación verde.



Notas del programa



Se muestran directamente las notas guardadas de un programa pulsando la tecla "Notas". Las notas existentes se indican con una marca de verificación verde.



Atributos adicionales disponibles (p. ejemplo: "Preselección de la hora de inicio")





El icono muestra el modo de cocción del programa guardado, p. ejemplo: combinación de vapor y aire caliente. Para los procesos de cocción iCookingControl e iLC se utilizan otros iconos.

Modo de programación

Vista de imágenes

Si los programas de cocción se guardan con imágenes, estas se mostrarán en la vista de imágenes. En caso de no haber imágenes disponibles, en la vista de imágenes se mostrará el nombre del programa.



Cambiar a la vista de imágenes



La flecha o la rueda de ajuste le permiten hojear sus vistas



Modificar la vista, por ejemplo, de 20 a 16 imágenes por página



En el próximo acceso se volverá a mostrar la última vista seleccionada.

Modo de programación

Función de clasificación y filtrado

El listado se visualiza por orden alfabético, clasificado por nombre. El listado se puede modificar con ayuda de la función de clasificación y filtrado.



Pulse esta tecla para abrir la función de filtrado. Seleccione un criterio.



Pulse esta tecla para abrir la función de clasificación. Seleccione un criterio.

Modo de programación

Guardar programas durante el funcionamiento

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Con el programa funcionando, pulse la tecla
2	**G)**	Entre los nombres de los programas.
3		Pulse esta tecla para guardar el proceso de cocción.

Todas las modificaciones efectuadas en un proceso de cocción iCookingControl p. ej. activación de "fino" o "grueso", vienen aceptadas cuando se guarda el programa y se repiten la próxima vez que se activa el proceso de cocción.

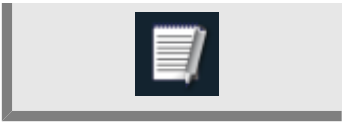
Modo de programación

Programación del modo iCookingControl .

Ejemplo: Cambie el nombre “asado” y guarde el proceso de cocción bajo el nuevo nombre “asado de ternera” con los ajustes oportunos, p. ej. “dorado claro” y “muy hecho”.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla para crear un nuevo programa.
3	**Asado de ternera**	Entre el nombre del programa (por ejemplo: asado de ternera)
4		Pulse esta tecla para guardar el nombre.
5		Seleccione el modo de cocción "carne".
6	**asado**	Seleccione "asado".
7		La intensidad de dorado y el punto de cocción se pueden modificar a discreción.
8		Pulse esta tecla para guardar el proceso de cocción y abrir la ventana de selección.

Modo de programación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
9		Seleccione el programa deseado con el selector rápido o la barra de desplazamiento y pulse la tecla "Editar" situada encima de la selección de programas. Se muestra el programa con las opciones de edición. Si lo desea, puede (de izquierda a derecha): - Seleccionar una imagen para la vista de teclas - Seleccionar un accesorio, que se muestra en la vista en detalle. - Asignar el programa a un grupo, p. ej., asignar el programa "Huevo frito" al grupo "Desayuno". - Agregar una nota, p. ej., con consejos de preparación. - Configurar la selección de hora de inicio.
10		Salga de la vista en detalle del programa pulsando la tecla "Guardar".

Modo de programación

Programación del modo “vaporizador combinado”

Puede crear programas manuales de hasta 12 pasos por programa, totalmente a discreción.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla para crear un nuevo programa.
3	**huevos revueltos**	Entre el nombre del programa (por ejemplo: huevos revueltos)
4		Pulse esta tecla para guardar el nombre.
5		Seleccione un modo de cocción manual, p. ej. "combinación".
6		Pulse esta tecla para arrancar el precalentamiento de la cámara de cocción.
7		Ajuste la temperatura de precalentamiento conveniente.
8		Para guardar el paso, pulse esta tecla una vez. Es posible insertar un paso adicional.o

Modo de programación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
9		Seleccione el modo decocción para el segundo paso del programa.
10		Seleccione los parámetros de cocción convenientes.
11		Para guardar el paso, pulse esta tecla una vez. Es posible insertar un paso adicional.o
12		Pulse de nuevo al tecla para terminar el proceso de programación.



Si lo desea, puede hacer que se active una señal acústica al final de cada paso del programa. para ello, active la tecla "avisador".



Puede ajustar la velocidad del aire más conveniente para cada paso del programa.



En los modos de cocción "aire caliente" y "combinación" puede activar 3 diferentes niveles de humidificación para cada paso del programa. Ver también el capítulo "humidificación manual"

Modo de programación

Programación – Modo iLC

Utilice los racks del aparato para trabajar simultáneamente con los más diversos procesos de cocción. iLevelControl indica qué alimentos pueden ser cocinados juntos y adapta inteligentemente el tiempo de cocción al volumen de carga, teniendo en cuenta la frecuencia y la duración de apertura de la cámara de cocción.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla para crear un nuevo programa elc.
3	**Horneados**	Entre el nombre del programa (por ejemplo: huevos revueltos)
4		Pulse esta tecla para guardar el nombre.
5		Seleccione un modo de cocción manual, p. ej. "aire caliente".
6		Seleccione los parámetros de cocción convenientes.
7		Pulse la tecla para guardar el paso.

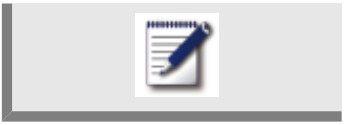
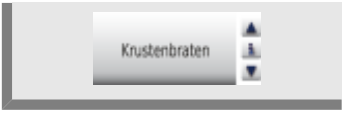
Modo de programación



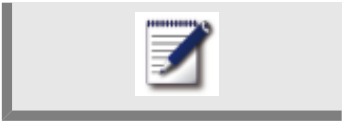
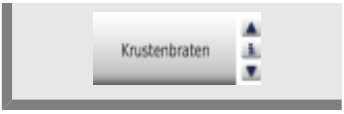
Puede ajustar la velocidad del aire más conveniente para cada paso del programa.

Modo de programación

Arranque el programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccionar el programa con las teclas de flecha o con el mando de fácil operativa.
3		Para arrancar, pulse el nombre del programa en la ventana de selección o el mando de fácil operativa.

Controle los pasos del programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccionar el programa con las teclas de flecha o con el mando de fácil operativa.
3		Para arrancar o activar el programa, pulse el nombre en la ventana de selección o el mando de fácil operativa.
4		Compruebe los pasos del programa pulsando para ello el correspondiente símbolo. El paso se visualiza resaltado en rojo.

Modo de programación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
5		Pulse esta tecla para salirse del programa.

Para la comprobación de los pasos del programa dejar la puerta de la cámara de cocción abierta. En la función "modificar programa" puede comprobar y modificar directamente los pasos del programa.

Modo de programación

Creación de grupos

Tiene la posibilidad de asignar sus programas a un grupo con el fin de clasificar sus programas (p. ejemplo: programas para un menú de desayuno).

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccione "Grupos" con el filtro.
3		Pulse esta tecla para crear un nuevo grupo.
4	**Desayunos**	Indique un nombre para su grupo (p. ejemplo: desayunos).
5		Al pulsar esta tecla confirma el nombre introducido. El grupo ha sido creado correctamente.

Modo de programación

Asignación de grupos

Puede asignar su programa a un grupo.
Si se desea, es posible asignar numerosos programas a un grupo (manual, iLC, etc).
Por ejemplo, puede asignar programas para el menú de desayuno a un grupo que haya creado con el nombre "Desayunos".

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccione el programa con las flechas o con la rueda de ajuste central (p. ejemplo: huevos revueltos).
3		Pulse esta tecla para activar la función de edición. La vista de programas cambia a la vista de detalles.
4		Pulse esta tecla. Esta le permite asignar su programa a uno o varios grupos.
5	**Desayunos**	Marque este grupo (p. ejemplo: desayunos) al pulsar sobre el grupo deseado.
6		Por último, pulse esta tecla **dos veces.** El programa (p. ejemplo: huevos revueltos) ya está correctamente asignado al grupo (p. ejemplo: desayunos) deseado.

Modo de programación

Modificación del programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccionar el programa con las teclas de flecha o con el mando de fácil operativa.
3		Pulse esta tecla para activar la función de modificación. La máscara cambia a la máscara de detalles del programa.
4	**asado**	Pulse el nombre del programa si desea cambiar el nombre.
5		Confirme la modificación o el nombre actual.
6		Pulse el pictograma del modo de cocción para abrir el programa.
7		Seleccione el paso del programa para adaptarlo.
8		Realice las modificaciones oportunas.

Modo de programación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
9		Para terminar, pulse esta tecla dos veces.





Pulse esta tecla para borrar el paso de programa visualizado.



Pulse esta tecla para integrar un paso de programa. El nuevo paso de programa se integra después del paso visualizado.



Pulse esta tecla para modificar notas en la máscara de los atributos del programa.



Pulse esta tecla para seleccionar atributos adicionales , p. ej. "favoritos"



Pulse esta tecla para interrumpir la cocción.

Modo de programación

Copiar el programa

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccionar el programa con las teclas de flecha o con el mando de fácil operativa.
3		Pulse esta tecla para copiar el programa.
4	**G)**	Entre los nombres de los programas.
5		Pulse esta tecla para guardar el proceso de cocción.

Si no modifica el nombre del programa se asignará automáticamente un índice de los nombres, por orden sucesivo.

Modo de programación

Borrado de programas

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Seleccionar el programa con las teclas de flecha o con el mando de fácil operativa.
3		Pulsar esta tecla dos veces para borrar el programa.

El proceso de borrado se interrumpe accionando la tecla "atrás" o cualquier otra tecla.

Borre todos los programas

El borrado de programas es posible solamente en "MySCC". Consulte al respecto el capítulo "Comunicación MySCC".

Modo Programación

Atributos adicionales

Los atributos adicionales le permitirán añadir funciones, tales como la modificación del orden de programas o la activación de la gestión del Parte del Día. Abra la función de atributos adicionales tal y como sigue a continuación.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse el botón.
2		Seleccione el programa mediante el uso de los botones de las flechas o bien, el dial central.
3		Pulse el botón para acceder a la función de cambio. La vista cambiará a la vista de detalle del programa.
4		Pulse el botón para abrir la función de atributos adicionales.

Modo Programación

Pedido

Mediante el uso del atributo adicional “Pedido” Vd. podrá organizar los procesos de cocción en modo programación de acorde con la importancia que Vd. le otorgue.



Pulsar la tecla y configurar con la rosca un número entre 1-100. Los procesos de cocción se pueden ordenar de forma ascendente como una lista, de acuerdo al número guardado.





Save all changes in the additional attributes by pressing the save button before you leave change mode.



Choose the criterion "Order" to sort the cooking processes in the list view.

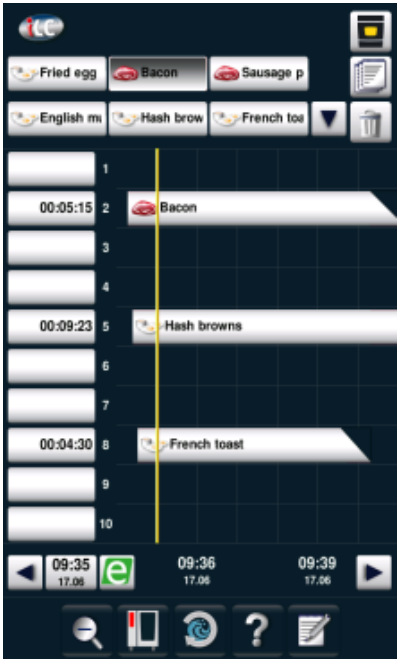
iLevelControl

Utilice las bandejas de su equipo para realizar simultáneamente los más variados procesos de cocción. iLevelControl le muestra qué platos puede cocinar juntos y adapta el tiempo de cocción tanto al volumen de la carga como a las veces que se abre la puerta y el tiempo que permanece abierta. En la ventana de selección se le muestra también qué platos no puede combinar con la selección de platos actual. Dichos platos se mostrarán en color gris oscuro. La señal de bandeja óptica representa una ayuda adicional. Simplifica el uso del iLevelControl: una luz parpadeante señaliza qué bandeja hay que cargar o descargar y cuándo.
En las configuraciones de MySCC puede configurar esta función.
Viene de serie para todos los equipos de sobremesa de los modelos 62 y 102 y se puede adquirir como opción para todos los equipos de sobremesa de los modelos 61 y 101.



Pulse esta tecla para acceder al modo iLevelControl.

Leyenda de iconos





Máscara de inicio



Platos de la ventana de selección



Platos activos



Racks/
Eje de tiempo real



Navegación en la ventana temporal



Tecla de tiempo real: la ventana temporal regresa al tiempo actual



Standby: la temperatura de la cámara de cocción se mantiene durante 30 minutos (ver "Standby" en "MySCC")



Zoom: la ventana temporal se amplía o se reduce

iLevelControl



Seleccionar plato nuevo



Guardar la actual combinación de platos como cesta



Borrar platos



Mensajero energía



Cool Down



Mantenimiento en el modo de cocción iLC del clima ideal en la cámara de cocción mientras no hay ninguna comida. La fase de mantenimiento se puede configurar entre 10-120 minutos. Este estado permite colocar inmediatamente la comida en la cámara de cocción sin precalentamiento.





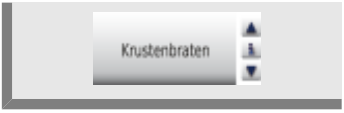
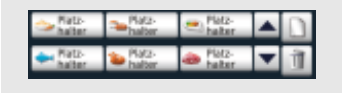
El icono muestra el modo de cocción del plato disponible, por ejemplo, la combinación de vapor y calor seco creada en el programa manual.



MySCC le permite activar y desactivar iLC Messenger en la configuración del equipo cuando desee. En el capítulo**MySCC - Opciones avanzadas** se describe el modo de hacerlo.

iLevelControl

Cargar comidas en la ventana de selección

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla para acceder a un programa.
4		Seleccione en la lista el plato guardado.
5		Las comidas se muestran en la ventana de selección.

- Puede cargar todas comidas en la ventana de selección.
- Asimismo, puede iniciar directamente el modo iLC seleccionando un proceso iLC, p. ejemplo: Pizza iLC.

iLevelControl

iLC – Guardar programa de cocción

Para guarda un programa iLC nuevo, consulte el capítulo "Programación – Modo iLC".

iLC – Guardar proceso de cocción

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2	**iLC: Cocinar al vapor**	Pulse esta tecla.
3		Ajustar los parámetros de cocción.
4		Pulse esta tecla para guardar los ajustes.
5	**Cocinar zanahorias al vapor**	Indique un nombre, p. ejemplo: Cocinar zanahorias al vapor.
6		Pulse esta tecla para guardar el nombre.

Colocación de la comida e inicio

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse en la comida deseada de la ventana de selección.
2		Arrastre la comida con el dedo hasta el rack deseado o bien pulse el rack correspondiente. El proceso comienza de forma automática.
3		El equipo comienza automáticamente el proceso de precalentamiento.
4	**Cargar**	Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento se le solicitará que introduzca la carga.

Si pulsa y mantiene pulsado el símbolo de la hora situado a la izquierda del plato en cuestión, tiene la posibilidad de cambiar la hora a través de la rueda de ajuste en cuanto la barra parpadee en rojo.

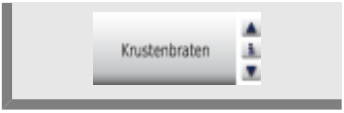
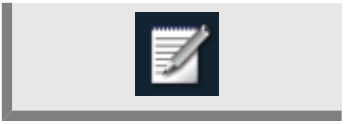
Borrar alimento

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla. La tecla borrar está activada cuando el borde amarillo de la tecla destella.
2		Pulse el alimento para retirarlo de la ventana del tiempo o de la ventana de selección.

Mientras la tecla borrar esté activada (marco amarillo) podrá retirar cuantos alimentos desee de las ventanas del tiempo y selección.

iLevelControl (iLC)

Guardar cestas

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		Pulse esta tecla para activar un programa.
4		Seleccione varios componentes de la lista de alimentos guardados.
5		Los alimentos se visualizan en la ventana de selección.
5		Pulse esta tecla para guardar la combinación de alimentos en la ventana de selección.

- Puede cargar todos los alimentos a la ventana de selección.
- Manteniendo pulsado el alimento activo en la ventana del tiempo resaltan en la ventana de selección los componentes combinables con este alimento.

Trabajar con la sonda térmica con 3 puntos de medición

Con las aplicaciones de iLevelControl es posible controlar hasta tres productos a través de una sonda térmica en cada uno. Dicho sistema de control sirve para procesos ya existentes de iLC y para los propios programas.
No es posible controlar simultáneamente más de 3 procesos iLC con una temperatura del núcleo específica.



La diferencia entre las tres sondas térmicas se indica mediante un código de colores:
Negro = 1ª sonda térmica
Azul = 2ª sonda térmica
Verde = 3ª sonda térmica



Las sondas cuentan también un aro esculpido:
1 aro = 1ª sonda térmica
2 aros = 2ª sonda térmica
3 aros = 3ª sonda térmica

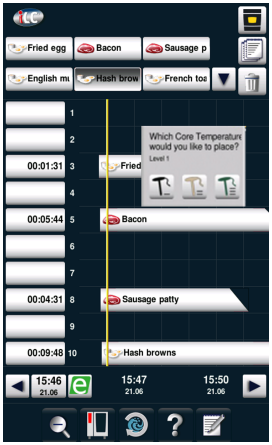


Coloque siempre las tres sondas térmicas en el soporte previsto para tal fin con objeto de evitar lesiones.

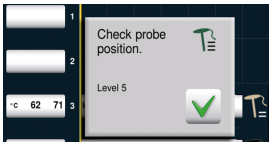
iLevelControl



Si ha sacado un bono con la temperatura del núcleo, introduzca la sonda térmica en la parte más gruesa del producto. Atención: Los puntos de medición están situados en la zona delantera. Procure colocar la punta de la sonda en la zona central de la pieza al introducir la sonda térmica.



En la pantalla se le solicita
indicar cuál de las tres sondas térmicas se está utilizando.



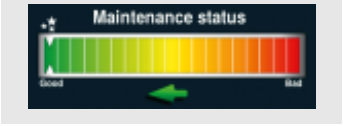
Si la sonda no se ha introducido correctamente o se ha desplazado por el movimiento de un alimento, se le mostrará la siguiente advertencia.

Efficient CareControl

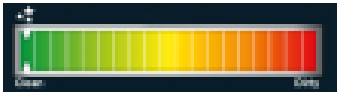
La función inteligente Efficient CareControl detecta automáticamente el nivel de utilización del equipo y su estado general de mantenimiento. En función de estos datos calcula "just in time": el proceso de limpieza óptimo para un consumo ahorrativo de agua, energía y productos químicos y recomienda la dosificación de detergente necesaria, en función de la necesidad. Con el empleo de las pastillas especiales "Care", las incrustaciones calcáreas se combaten ya en el mismo momento de su formación.

El estado de mantenimiento y contaminación se visualiza en los diagramas de barras "Care" y "Clean".

Visualización del estado de mantenimiento y contaminación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		En el diagrama superior de estado de mantenimiento se visualiza el estado de mantenimiento actual del equipo.
3		En el diagrama inferior de limpieza se visualiza el grado de contaminación actual del equipo.

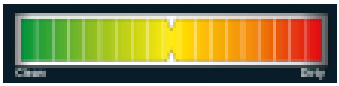
Efficient CareControl



Indicador en zona verde

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de mantenimiento del equipo es óptimo. El generador de vapor está descalcificado.

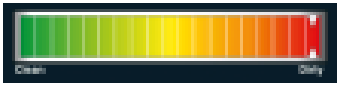
Símbolo "Limpieza": El equipo ha sido lavado recientemente.



Indicador en zona amarilla

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de mantenimiento del equipo es regular. El generador de vapor presenta algo de cal.

Símbolo "Limpieza": El equipo está contaminado pero puede continuar cocinando hasta que se visualice la solicitud de limpieza.



Indicador en zona roja

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de conservación es deficiente. Limpie el aparato más frecuentemente con CleanJet+care.

Símbolo "Limpieza": El equipo está muy contaminado y se habrá de someter a limpieza tan pronto se visualice la solicitud.



Tendencia de la evolución de la indicación "Estado de mantenimiento": evolución positiva.



Tendencia de la evolución de la indicación "Estado de mantenimiento": evolución negativa.

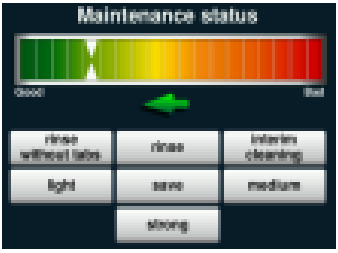
Efficient CareControl

Solicitud de limpieza

Efficient CareControl detecta en qué momento es necesario ejecutar el proceso de limpieza CleanJet® +care. Efficient CareControl tiene en cuenta particulares como los hábitos de limpieza, pausas de trabajo prolongadas, fin de jornada, etc. Los niveles de limpieza recomendados se marcan de color.



Visualización automática tan pronto se hace necesaria la limpieza CleanJet® +Care



El nivel de limpieza recomendado se resalta con el símbolo de una turbina.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	**Por favor, clean + care**	El equipo solicita automáticamente la limpieza.
2	**CleanJet®+care**	Arranque CleanJet® +care pulsando la correspondiente tecla o por contra, seleccione "después".
3	**medio**	Seleccione el nivel de limpieza recomendado, marcado en color, por ejemplo: "medio" y déjese guiar por el menú.

La solicitud de limpieza CleanJet® +care continuará repitiéndose en intervalos regulares hasta que se inicie la limpieza CleanJet® +care.

Efficient CareControl

Iniciar la limpieza

CleanJet® +care es el sistema automático de limpieza para la limpieza y los cuidados del equipo.
7 niveles de limpieza le permiten ajustar la limpieza al grado de suciedad individual.



¡Atención!
- Por motivos de higiene y para evitar averías en el funcionamiento, es imprescindible limpiar diariamente el equipo. ¡Riesgo de incendio!
- Tenga en cuenta, que el equipo también se debe limpiar diariamente aunque solo se utilice en modo "Cocción al vapor".
- Utilice solo pastillas de detergente y Care del fabricante del equipo. El uso de otros productos químicos de limpieza puede dañar el equipo. ¡No se asume responsabilidad por daños consiguientes!
- Si se usa una dosis excesiva de productos químicos de limpieza, se puede formar espuma.
- No coloque las pastillas nunca en la cámara de cocción caliente (> 60 °C).



- Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p.ej. de noche).
- Si se limpia diariamente la junta de la cámara de cocción durará más. Para limpiar la junta de la cámara de cocción, utilice un paño suave y detergente. No use productos abrasivos.
- Para limpiar el cristal por dentro y por fuera y el revestimiento exterior del equipo, utilice un paño húmedo y suave. Por tanto, no utilice tampoco ningún producto de limpieza abrasivo o agresivo. Proceda con detergente para lavavajillas suave y de uso doméstico para limpiar, y mantenga el acero inoxidable regularmente con productos especiales para conservar este material.
- Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa): Cuando se utiliza la plancha de forma intensiva o cuando se preparan alimentos con un alto contenido de grasa o gelatina, la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe deben limpiarse todos los días. Para ello, introduzca primero el cepillo de limpieza para el desagüe (ref. 60.75.779) en el orificio de desagüe hasta la marca.

  1/1 Equipos 61 y 101: hasta la banderilla 2/1 Equipos 62 y 102: hasta el mango de plástico.

  Evite realizar movimientos bruscos para no dañar el equipo. A continuación, enjuague el canalón de desagüe con aprox. 1 o 2 litros de agua caliente. No utilice para esto el chorro de la ducha de mano.

Efficient CareControl

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2	**Cámara de cocción demasiado caliente**	La indicación "Cámara de cocción demasiado caliente" aparece cuando la temperatura de la cámara de cocción es superior a 50 °C. Seleccionar "Cool Down" (véase el capítulo "Cool Down").
3	**ligero**	Seleccionar el nivel de limpieza, p.ej. "ligero".
4	**Abrir la puerta**	Abrir la cámara de cocción, sacar los contenedores y bandejas.
5		**¡Advertencia!** *Tocar las pastillas de detergente y Care solo con guantes protectores - ¡Riesgo de corrosión!*
6		Saque el número de indicado de pastillas de detergente y colóquelas en la cavidad de la chapa deflectora (cesta para pastillas) de la cámara de cocción. Véase la imagen de la siguiente página.
7		Saque el número indicado de pastillas de Care y llene el contenedor Care. Véase la imagen de la siguiente página.
8	**Cerrar puerta**	¡La limpieza comienza automáticamente cuando se cierre la puerta de la cámara de cocción!

Efficient CareControl

¡Advertencia!

- No abrir la puerta de la cámara de cocción durante el proceso de limpieza - Es posible que salgan productos de limpieza químicos y humos calientes - ¡riesgo de corrosión y escaldamiento! Si se abre la puerta durante el proceso de limpieza sonará un pitido.
- Tras interrumpir o finalizar la limpieza CleanJet® +care, comprobar si quedan restos de detergente en toda la cámara de cocción (también detrás de la chapa deflectora). Eliminar los restos y enjuagar bien toda la cámara de cocción con la ducha de mano (también detrás de la chapa deflectora) - ¡Riesgo de corrosión!
- Durante la limpieza no se se pueden colocar en la cámara de cocción todas las sondas térmicas exteriores conectables a través de la cámara de cocción. ¡Estas sondas no se pueden limpiar al mismo tiempo! Esto ocasiona fugas durante la limpieza. ¡Peligro de causticación y de quemaduras!

Instrucciones para manipular los productos químicos:

¡Advertencia!

Utilizar las pastillas de detergente y las pastillas Care solo con tras tomar las medidas de seguridad apropiadas. Tocar las pastillas p.ej. solo con guantes protectores. ¡Riesgo de corrosión!



Modelos de sobremesa: Rellenar el cajón con la cantidad de envases de pastillas Care indicada.



Aparatos de suelo: Rellenar la tapa con la cantidad de envases de pastillas Care indicada.



Pastilla de detergente: Quitar la película protectora.



Colocar las pastillas de detergente en la cavidad de la chapa deflectora.



No colocar las pastillas en la cámara de cocción ¡Riesgo de daños!

Efficient CareControl



Antes de iniciar la limpieza CleanJet® +care se tienen que colocar los bastidores colgantes o el rack móvil en la cámara de cocción según las directrices.
Si se utiliza agua descalcificada, se puede reducir hasta un 50% la cantidad recomendada de pastillas de detergente Si se genera espuma a pesar de usar la dosis recomendada, se debe reducir el número de pastillas de detergente. Si a pesar de usar una dosis de detergente baja se sigue formando espuma, informe al servicio técnico para que le indiquen qué medidas tomar, p.ej. usar una pastilla de reducción de espuma.

Efficient CareControl

Niveles de limpieza

Nivel de limpieza	Descripción/Aplicación	Pastillas
lavado sin pastillas	Enjuagado del recinto de la cámara de cocción con agua caliente.	No
abrillantado	Para suciedades calcáreas, sin grasa; por ejemplo, tras horneados o cocción al vapor.	Care
lavado intermedio	“Limpieza breve” – para todo tipo de suciedad pero sin secado ni abrillantado.	Detergente
rápido	Para suciedades ligeras, p. ejemplo tras cargas mixtas, aplicaciones hasta 200° C.	Limpiador & Care
ahorro	Para suciedades ligeras (hasta 200° C) con un empleo ahorrativo de recursos, poca agua y productos químicos.	Limpiador & Care
medio	Para suciedades de asados, plancha y parrilla; p. ej. tras asar pollos o carnes y pescados a la parrilla o a la plancha.	Limpiador & Care
intenso	Para fuerte suciedad de asados, plancha parrilla; p. ej., tras haber cargado la unidad repetidas veces con pollos, bistecs, etc.	Limpiador & Care

Efficient CareControl

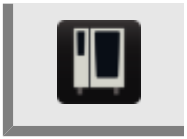
Cancelar CleanJet® +care

Si la corriente falla durante más de 10 minutos y cuando se desconecta el equipo, la pantalla visualiza „**Cancelar CleanJet“** . Si se tarda más de 20 segundos en pulsar sobre la pantalla para cancelar CleanJet® , el programa CleanJet® activado se ejecuta sin interrupción hasta el final.

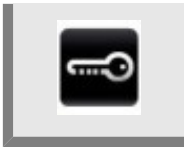
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Desconecte el equipo y vuelva a conectarlo.
2	**¿Interrump. CleanJet+care?**	Pulse la tecla y confirme la interrupción.
3	**Abrir puerta**	Siga las instrucciones en la pantalla y abra la puerta con precaución - ¡vahos calientes!
4		**Advertencia** *No coja nunca las pastillas limpiadoras sin guantes - ¡peligro de abrasión!*
5	**retirar pastillas**	Retire las pastillas limpiadoras (si están todavía dentro)y cierre la puerta de la cámara de cocción.
6	**00:09**	La cámara de cocción se limpia automáticamente; en la pantala se visualiza el tiempo de limpieza restante.
7	**Limpieza incompleta**	El equipo queda de nuevo disponible para la cocción de alimentos.

Bloqueo del teclado

Para limpiar la pantalla puede activar el bloqueo del teclado.



Para activar el bloqueo del teclado de la pantalla, pulse la tecla MySCC durante 3 segundos y la representación de la tecla cambia a un símbolo de llave.



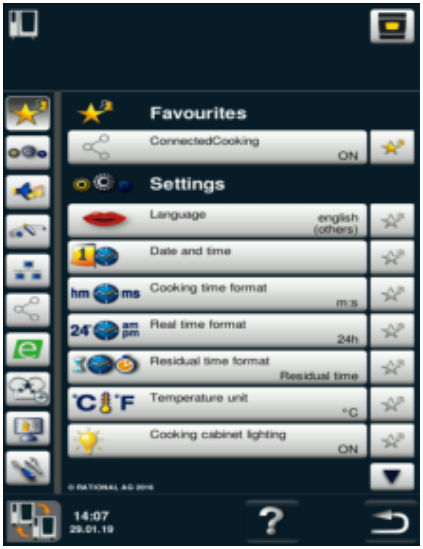
Para desactivar el bloqueo, pulse de nuevo la tecla y manténgala pulsada durante 3 segundos.

Configuración del equipo mediante MySCC

En MySCC puede realizar todos los ajustes básicos del equipo (por ejemplo, hora, fecha, idioma, etc.).



La tecla MySCC permite acceder a la vista general de la configuración básica del equipo. Aquí puede ajustar los ajustes del equipo según sus necesidades.



Leyenda de iconos:



Favoritos (opción activada al seleccionar MySCC)



Configuraciones



Acústica



Gestión de sistema



MyEnergy



Opciones avanzadas



MyDisplay



Servicio

MySCC – Favoritos

Esta opción de menú le permite administrar sus ajustes preferidos (p. ejemplo: idioma, formato de tiempo de cocción, etc.)

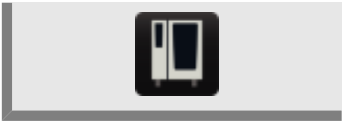
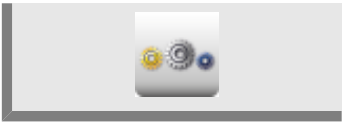
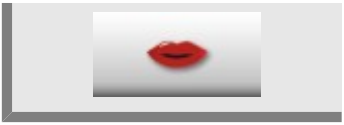
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Accederá automáticamente a la opción de menú **Favoritos** .
3		Seleccione por ejemplo la opción de menú "Idioma" con la rueda de ajuste.
4		Pulse la tecla de la estrella situada a la derecha de la opción de menú "Idioma".
5		A continuación, la opción de menú "Idioma" aparecerá como favorito y se podrá seleccionar en el menú de favoritos. Puede eliminar la marca de favorito de una opción cuando desee pulsando nuevamente la tecla de la estrella.

MySCC – Ajustes

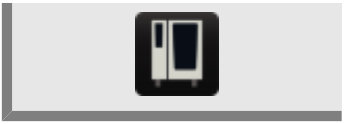
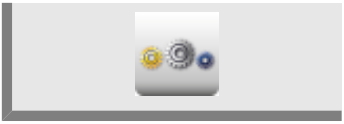


Pulse la tecla **Ajustes** para cambiar, por ejemplo, el idioma, el formato de la hora, la fecha y la hora, los sonidos, etc.

Idioma

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Ajustes** .
3		Pulse la tecla **Idioma** . Para configurar el idioma, gire la rueda de ajuste y púlsela a continuación.

Fecha y hora

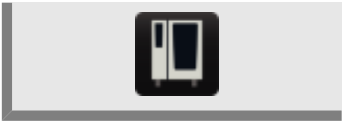
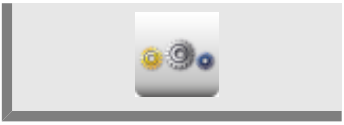
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Ajustes** .
3		Pulse la tecla **Fecha y hora** .

MySCC – Ajustes

Paso	Info. / Tecla	Descripción
4		Para cambiar la fecha y la hora, seleccione los campos de formato de fecha y hora (mm, dd, yyyy, HH, MM) y ajústelos con la rueda de ajuste. Confirme la fecha y hora indicadas pulsando la rueda de ajuste.
5		La tecla de la flecha permite acceder al menú principal.

MySCC – Ajustes

Formato de hora

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Ajustes** .

Formato de tiempo de cocción



Pulse la tecla **Formato de tiempo de cocción** .
El formato para el tiempo de cocción configurado se resaltará con el ajuste h:m o m:s.
h:m indica horas:minutos y **m:s** indica minutos:segundos.

En el modo de programación se puede adaptar el formato de tiempo de cocción en todos los pasos de programación.
Ejemplo: Paso de programa 1 en (h:m) y paso de programa 2 en (m:s).

Formato de tiempo real



Pulse la tecla **Formato de tiempo real.**
El formato para el tiempo real configurado se resaltará en la tecla inferior derecha con 24h o am/pm.
Se puede cambiar entre ambos formatos haciendo clic en esta tecla (el formato ajustado para la fecha se cambiará automáticamente).

Indicación de tiempo restante/tiempo final

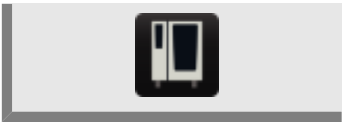
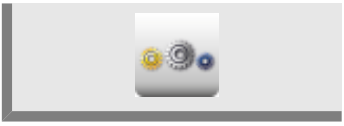


La función **Indicación de tiempo restante** permite activar el indicador según el tiempo final ya transcurrido así como el tiempo que queda hasta el final de la secuencia ideal.
Pulse la tecla **Indicación de tiempo restante** .
Al hacer clic en esta tecla se puede cambiar entre **Tiempo final** y **Tiempo restante** .

Iluminación de la zona de cocción

Iluminación de la zona de cocción sin la función de señal de bandeja

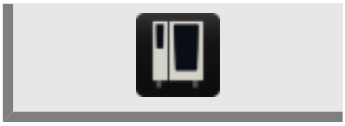
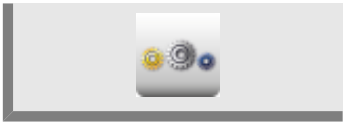
Con esta función se puede desconectar totalmente la iluminación del equipo.
Para ello, siga los siguientes pasos:

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Configuraciones** .
3		Pulse la tecla **Iluminación de la cámara de cocción** para encender y apagar la luz de esta cámara..

MySCC - Ajustes

Configuraciones de iluminación para un SelfCookingCenter XS modelo 6 2/3

En este apartado se describen las posibilidades de configuración para un SelfCookingCenter XS modelo 6 2/3.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Configuraciones** .
3		Pulsar la tecla **Configuraciones de iluminación** , para abrir el submenú.

Aquí podrá configurar la iluminación de la cámara de cocción.

Iluminación de la zona de cocción

Con esta función se puede desconectar totalmente la iluminación del equipo.



Pulse la tecla **Iluminación de la cámara de cocción** para encender y apagar la luz de esta cámara..

MySCC - Ajustes

Con la puerta abierta

Aquí puede seleccionar el comportamiento de la iluminación LED cuando se abra la puerta.
La iluminación LED está compuesta de dos regletas LED. Una regleta LED está montada en la parte izquierda y la otra en la parte derecha de la puerta.



Pulse la tecla **Con la puerta abierta** y seleccione con la rosca entre las tres configuraciones.

Iluminación LED puerta lateral del asa conectada	Si selecciona esta configuración, la regleta LED del lateral del asa seguirá iluminada (según estándar, en la parte izquierda de la puerta, si se coloca delante del equipo), tan pronto como se abra la puerta. Los LEDs brillan en la cámara de cocción. La regleta LED opuesta se desconecta tan pronto como se abra la puerta.
Iluminación LED de la puerta desconectada	Si se selecciona está configuración, se desconectarán ambos LEDs tan pronto como se abra la puerta.
Iluminación LED de la puerta desconecta tras 30 segundos	Si selecciona esta configuración, la regleta LED del lateral del asa se desconectará tras 30 segundos (según estándar, en la parte izquierda de la puerta, si se coloca delante del equipo), tan pronto como se abra la puerta. La regleta LED opuesta se desconecta tan pronto como se abra la puerta.

MySCC - Ajustes

Configuraciones de iluminación para equipos con la función de señal de bandeja.

En este apartado, se describen las posibilidades de ajuste para equipos equipados con la función de señal de bandeja.
En los modelos 201, 202 z 6 2/3, esta función no está disponible.
En los siguientes pasos se explicará cómo se puede conectar/desconectar la iluminación de la cámara de cocción, la iluminación de la puerta, la señal de bandeja y las señales parpadeantes.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Configuraciones** .
3		Pulsar la tecla **Configuraciones de iluminación** , para abrir el submenú.

Aquí podrá configurar la iluminación de la cámara de cocción.

Iluminación de la zona de cocción

Con esta función se puede desconectar totalmente la iluminación del equipo.



Pulse la tecla **Iluminación de la cámara de cocción** para encender y apagar la luz de esta cámara..

MySCC - Ajustes

Regular la iluminación LED puerta

Con esta función se puede regular la iluminación LED. Puede realizarlo en tramos de 25%, de 0% a 100%.



Pulse la tecla y, a continuación, configure el grado de regulación deseado con la rosca en tramos de 25%.

Señal de bandeja

Esta función señaliza en el modo iLevelControl, que bandeja hay que cargar o retirar. Se ilumina la bandeja correspondiente con la iluminación LED:



Pulse la tecla **Señal de bandeja** para encender y apagar la señal de bandeja.

Parpadea para solicitud de acción

Cuando esta configuración esté conectada, la iluminación LED parpadea tan pronto como el equipo finalice un proceso de cocción.
Si además de esta configuración, también está conectada la función de señal de bandeja, se iluminará la bandeja parpadeando en el modo iLevelControl.
Si esta configuración está desconectada, todas las señales parpadeantes estarán desactivadas. En relación con la función señal de bandeja, la bandeja lista estará iluminada constantemente.



Pulse la tecla **Parpadea para solicitud de acción** para encender y apagar las señales parpadeantes.

MySCC - Ajustes

Con la puerta abierta

Aquí puede seleccionar el comportamiento de la iluminación LED cuando se abra la puerta.
La iluminación LED está compuesta de dos regletas LED. Una regleta LED está montada en la parte izquierda y la otra en la parte derecha de la puerta.



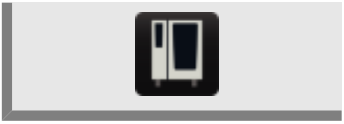
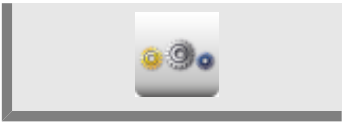
Pulse la tecla **Con la puerta abierta** y seleccione con la rosca entre las tres configuraciones.

Iluminación LED puerta lateral del asa conectada	Si selecciona esta configuración, la regleta LED del lateral del asa seguirá iluminada (según estándar, en la parte izquierda de la puerta, si se coloca delante del equipo), tan pronto como se abra la puerta. Los LEDs brillan en la cámara de cocción. La regleta LED opuesta se desconecta tan pronto como se abra la puerta.
Iluminación LED de la puerta desconectada	Si se selecciona está configuración, se desconectarán ambos LEDs tan pronto como se abra la puerta.
Iluminación LED de la puerta desconecta tras 30 segundos	Si selecciona esta configuración, la regleta LED del lateral del asa se desconectará tras 30 segundos (según estándar, en la parte izquierda de la puerta, si se coloca delante del equipo), tan pronto como se abra la puerta. La regleta LED opuesta se desconecta tan pronto como se abra la puerta.

MySCC – Ajustes

En la opción de menú **Ajustes** se encuentran otros ajustes de configuración básicos como el brillo de la pantalla, el número de bandejas, el tiempo de mantenimiento del clima, etc.

Para ello, siga los siguientes pasos:

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Ajustes** .

Unidad de temperatura



Pulse la tecla **Unidad de temperatura** para elegir entre Celsius o Fahrenheit. Pulse la rueda de ajuste para confirmar su elección.

Brillo de la pantalla



Pulse la tecla **Brillo de la pantalla** y seleccione el brillo deseado indicando un nivel con la rueda de ajuste.

MySCC – Ajustes

Tiempo de funcionamiento en inercia de la campana de condensación



Pulse la tecla **Tiempo de funcionamiento en inercia de la campana de condensación** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que la campana continuará funcionando al finalizar un proceso (1 min – 30 min).

Peso de platos a la carta



Pulse la tecla **Peso de platos a la carta** e indique el peso del plato vacío con la rueda de ajuste (entre 700 g, 700 g – 899 g, 900 g – 1099 g, y 1100 g).

Peso de platos de banquetes



Pulse la tecla **Peso de platos de banquetes** e indique el peso del plato vacío con la rueda de ajuste (entre 700 g, 700 g – 899 g, 900 g – 1099 g, y 1100 g).

Número de bandejas



Pulse la tecla **Número de bandejas** e indique con la rueda de ajuste el número de bandejas para el iLC (1 – 10).

Orden de bandejas



Pulse la tecla **Orden de bandejas** e indique con la rueda de ajuste la secuencia correlativa de bandejas para el iLC.

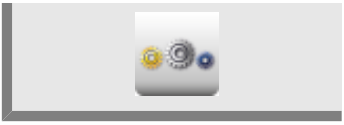
Tiempo de mantenimiento del clima



Pulse la tecla **Tiempo de mantenimiento del clima** y defina con la rueda de ajuste el tiempo durante el que debe mantenerse el clima (temperatura y humedad) en la cámara de cocción si no está preparando ninguna comida durante el iLC.

MySCC - Sonidos

Puede personalizar las señales acústicas (tipo, volumen, duración, etc.) del equipo según desee.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Sonidos.**

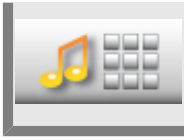
Aquí se pueden realizar los siguientes ajustes:

Volumen total



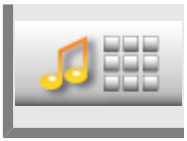
Pulse la tecla **Volumen total** y ajuste dicho volumen (0 % – 100 %) con la rueda de ajuste.

Tono de teclas



Pulse la tecla **Tono de teclas** y ajuste dicho tono con la rueda de ajuste (apagado o encendido).

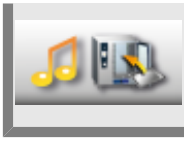
Volumen de tono de teclas



Pulse la tecla **Volumen de tono de teclas** y ajuste dicho volumen con la rueda de ajuste (0% - 100%).

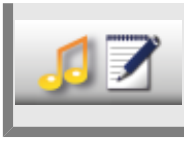
MySCC - Sonidos

Solicitud de carga/acción



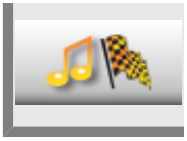
Pulse la tecla **Solicitud de carga/acción** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el tono y el intervalo del mismo para la solicitud de carga o de acción.

Fin de paso de programa



Pulse la tecla **Fin de paso de programa** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del mismo para el fin de paso de programa.

Fin de tiempo de cocción



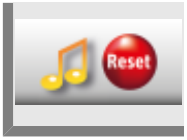
Pulse la tecla **Fin de tiempo de cocción** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del mismo para el fin de tiempo de cocción.

Interrupción de proceso/error detectado



Pulse la tecla **interrupción de proceso/error detectado** y personalice la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo del misma para la interrupción de proceso/error detectado.

Configuración de fábrica de los sonidos

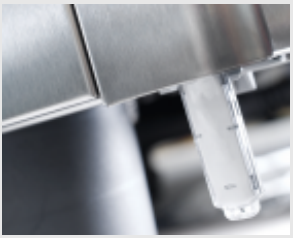


Pulse la tecla **Configuración de fábrica de los sonidos** y restablezca la configuración de fábrica para la melodía, el volumen, la duración del tono y el intervalo.

MySCC – Gestión del sistema

Los datos APPCC se guardan durante un período de tiempo de 10 días y se pueden consultar a través de un puerto USB del equipo en caso necesario. Siga las instrucciones para guardar estos datos de forma permanente.

Descarga de datos APPCC

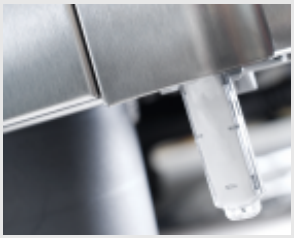
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control. El puerto USB está diseñado únicamente para exportar e importar datos, así como para actualizar el software con la unidad de memoria USB. Por tanto, no es apto para cargar o alimentar otros equipos electrónicos como, por ejemplo, teléfonos móviles.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Gestión de sistema.**
4		Pulse la tecla **Descargar datos APPCC** .
5		Pulse el primer campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste la fecha de inicio a partir de la que desea obtener los datos. Pulse el segundo campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste el último día del que desea obtener los datos.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
6		Al pulsar esta tecla se inicia el proceso de descarga que finaliza al visualizarse una marca de verificación en el símbolo del dispositivo USB.

Se realiza un registro de los siguientes datos:
– Nº de lote
– Hora
– Nombre del programa de cocción
– Temperatura de la cámara de cocción
– Temperatura del núcleo
– Puerta abierta/cerrada
– Cambio de los modos de cocción
– Limpieza CleanJet® +care
– Conexión a un sistema de optimización de energía
– E/2

MySCC – Gestión del sistema

Descarga de datos de información

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Gestión de sistema** .
4		Pulse la tecla **Descargar datos informativos** .
5		Pulse el primer campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste la fecha de inicio a partir de la que desea obtener los datos. Pulse el segundo campo de fecha/hora y defina con la rueda de ajuste el último día del que desea obtener los datos.
6		Al pulsar esta tecla se inicia el proceso de descarga que finaliza al visualizarse una marca de verificación en el símbolo del dispositivo USB.



El símbolo del USB se encenderá al reconocer el dispositivo de almacenamiento USB. A continuación puede leer, descargar o copiar los datos de forma permanente.

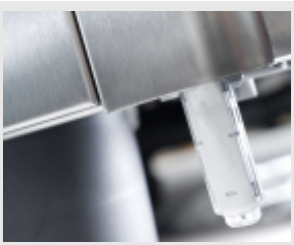


La marca de verificación de confirmación indica que el proceso se ha realizado correctamente. Retire el dispositivo USB cuando la señal de confirmación se apague.

MySCC – Gestión del sistema

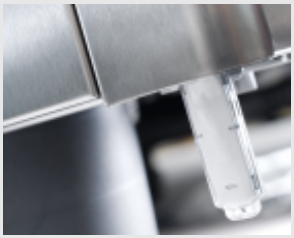
Descarga de datos de servicio

En el nivel de servicio puede consultar información relacionada con aspectos técnicos, como el modelo de equipo o la versión de software.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Gestión de sistema** .
4		Pulse la tecla **Descargar datos de servicio** . Los datos de servicio se guardan en el dispositivo USB.

MySCC – Gestión del sistema

Carga, descarga y eliminación de programas

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Gestión de sistema** .

Descarga de programas



Pulse la tecla **Descargar programa** . Los programas de cocción se guardan en el dispositivo USB.

Tenga en cuenta que necesitará un dispositivo de almacenamiento USB individual para cada equipo si desea descargar programas de cocción en dichos dispositivos.

MySCC – Gestión del sistema

Carga de programas



Pulse la tecla **Cargar programa** . Los programas de cocción se copian en el equipo desde el dispositivo USB.

Eliminación de todos los programas



Pulse la tecla **Borrar todos los programas** dos veces para borrar todos los programas, procesos y grupos creados por el usuario del modo de programación.

Las cestas no se borrarán. Puede eliminar las cestas en el modo de programación por separado con la tecla de borrar.

MySCC – Gestión del sistema

Puede crear perfiles en el menú **MyDisplay** . En este menú puede configurar el panel de control de su equipo según sus necesidades y guardar esta configuración a modo de perfil.

Descarga de perfil

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Descargar perfil** para copiar perfiles en el dispositivo USB desde el equipo.

MySCC – Gestión del sistema

Carga de perfil

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Cargar perfil** para copiar perfiles en el equipo desde el dispositivo USB.

MySCC – Gestión del sistema

Carga, descarga y eliminación de imágenes

El puerto USB integrado en el equipo le permite gestionar las imágenes de sus platos en el modo de programación. Las imágenes deben convertirse por separado a un formato de archivo especial antes de poder utilizarlas en el equipo. En la página web www.club-rational.com puede descargar una práctica solución para procesar sus imágenes.
Tanto registrarse en ClubRATIONAL como utilizar dicha aplicación es gratuito. Siga las indicaciones hacia ClubRATIONAL que constan en la página de inicio del fabricante (**www.rational-online.com**). Inserte a continuación el dispositivo USB con las imágenes guardadas en el equipo y siga los siguientes pasos para guardar y borrar sus imágenes con la aplicación de procesamiento de imágenes.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Gestión de sistema** .

MySCC – Gestión del sistema

Descarga de imágenes



Pulse la tecla **Descargar imágenes** para copiar las imágenes de sus platos en el dispositivo USB desde el equipo.

Carga de imágenes



Pulse la tecla **Cargar imágenes** para guardar las imágenes del dispositivo USB como imágenes de sus platos en el modo de programación.

Eliminación de las propias imágenes



Pulse la tecla **Borrar todas las imágenes propias** para borrar todas las imágenes de sus propios platos en el modo de programación.

MySCC - Gestión del sistema

Control remoto de otro equipo

Esta función le permite controlar de forma remota hasta 10 equipos de la misma red. De este modo, p. ej., puede ver el estado de un equipo con una mala visibilidad desde un equipo al que acceda más fácilmente. Si no desea integrar los equipos en su red, existe la posibilidad de interconectar dos equipos con un cable LAN. En las instalaciones Combi-Duo, esto permite visualizar la pantalla del equipo inferior en la pantalla del equipo superior y controlarla cómodamente de forma remota.
Realice los tres ajustes siguientes en todos los equipos que vaya a conectar para poder utilizar la función correctamente. En la siguiente descripción, se utilizan los ajustes para una instalación Combi-Duo a modo de ejemplo. Si va a conectar varios equipos, debe realizar los ajustes en todos.



Pulse la tecla **Control remoto** para activar la función. Asegúrese de que la función esté activada en todos los equipos conectados.



Pulse la tecla **Nombre de los equipos** y asigne un nombre de equipo en el siguiente paso, p. ej., "Equipo superior". Dé también un nombre al segundo equipo, p. ej., "Equipo inferior". Esto le permitirá diferenciar con facilidad los dos equipos interconectados.



Pulse la tecla **Color de los equipos** y seleccione un color para cada equipo. Esto, junto al nombre del equipo, es otra característica para diferenciar de forma sencilla los equipos interconectados.



Pulse la tecla **ID de grupos** para asignar el equipo a un grupo. Mediante la asignación de varios equipos a un mismo grupo podrá manejar esos equipos a través de una sola pantalla. Se pueden crear un máximo de 10 grupos distintos.

La función ya está configurada y lista para utilizarla.
A continuación se describe, p. ej., cómo abrir y utilizar la pantalla del equipo inferior de su instalación Combi-Duo desde la pantalla del equipo superior:



Pulse la tecla **Control remoto** . Aparece en el margen inferior izquierdo de la pantalla en cuanto se activa la función.

Tras pulsar la tecla aparece una ventana con el nombre de los equipos disponibles, p. ej., "equipo inferior" en un Combi-Duo.
Seleccione el equipo deseado. De este modo, cambiará a la pantalla del otro equipo y aparecerá un marco de color (p. ej., azul) en la pantalla para indicarle que está utilizando la pantalla del otro equipo.



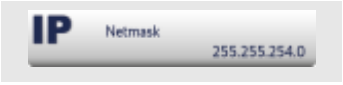
Para regresar a la pantalla del equipo superior, pulse de nuevo la tecla **Control remoto.**

Tenga en cuenta que, si conecta directamente dos equipos en una instalación Combi-Duo, debe configurar direcciones IP distintas. En cambio, la configuración de la pasarela IP y la máscara de red IP debe ser idéntica para ambos equipos. Estos ajustes se encuentran en la configuración de red. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de servicio técnico.

Deben cumplirse los siguientes requisitos de hardware:
Esta función solo puede utilizarse con SelfCookingCenter® fabricados a partir de septiembre de 2016 (índice I en el número de serie en la placa de características, p. ej.: E11SI XXXXXX). Los equipos deben disponer de una interfaz Ethernet e interconectarse con un cable LAN o conectarse a la misma red.

Configuración de red

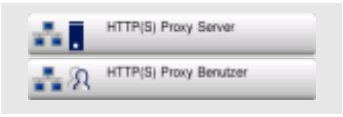
En la configuración de red puede ver la dirección IP, la pasarela IP y la máscara de red IP de su equipo y modificarlas o activar DHCP.
También puede ver la dirección MAC de la tarjeta de red del equipo.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulsar el botón «MySCC».
2		Pulsar el botón «Configuración de red».
		Introducir y modificar la dirección IP.
		Introducir y modificar la pasarela IP.
		Introducir y modificar la máscara de red IP.
		Activación o desactivación del protocolo de configuración dinámica de host (DHCP). Se recomienda activar el protocolo DHCP para utilizar ConnectedCooking.
		Visualización de la dirección MAC de su equipo.

Si DHCP no está activado, puede solicitar los ajustes de red (dirección IP del equipo, máscara de red IP y pasarela) al administrador de la red.
Para una configuración automática, active DHCP si es necesario.

Configuración de red

Otros ajustes de configuración para ConnectedCooking

Paso	Info. / Tecla	Descripción
		Información del servidor. Si se usan direcciones IP estáticas, es indispensable introducir la información del servidor DNS. Obtener la información necesaria solicitándosela al administrador de su red.
		Introducir y modificar la información para un servidor Proxy. Solicitar la información al administrador de su red.

En el momento en que termine de realizar un ajuste deberá reiniciar su equipo.

MySCC - ConnectedCooking

ConnectedCooking exige una conexión a Internet. Utilice la configuración «DHCP aktiv» o consulte los ajustes que debe realizar con su administrador de red. Su SelfCookingCenter® puede conectarse por cable a una interfaz LAN existente. De forma alternativa, su dispositivo puede equiparse con un kit WLAN. Póngase en contacto con su distribuidor especializado o proveedor de servicio técnico.

Registrar el equipo

Para configurar ConnectedCooking en el equipo debe disponer de una cuenta activa en esta plataforma. Puede crearse una de forma gratuita en cualquier momento en www.connectedcooking.com. Le recomendamos que se descargue la App gratuita ConnectedCooking (iOS y Android) para configurar su SelfCookingCenter® de forma sencilla.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla MySCC.
2		Pulse la tecla ConnectedCooking
3		Habilite ConnectedCooking presionando la tecla ConnectedCooking.

MySCC - ConnectedCooking

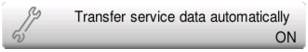
Paso	Info. / Tecla	Descripción
4		Tras varios segundos, el equipo muestra el código de registro. Escanee el código QR con el teléfono móvil en el que se encuentra instalada la ConnectedCooking App o introduzca el pin de 9 dígitos en la aplicación o el portal web. El equipo debe estar registrado.

MySCC - ConnectedCooking

Configuración ConnectedCooking



Los datos APPCC se guardan automáticamente en ConnectedCooking tras finalizar el proceso de cocción.



Los datos de servicio se guardan automática y periódicamente en ConnectedCooking.



El equipo le informa automáticamente cuando hay disponible una versión de software más nueva. Si la función está activada, la actualización de software se descarga en segundo plano y se instala de forma automática al reiniciar el equipo.



La configuración de la hora del sistema se realiza automáticamente.
Para ello, debe estar bien configurado el huso horario del equipo en ConnectedCooking.
Esto se configura en Connected Cooking en el punto "Administración", dentro de los ajustes de "Grupos". Aquí pueden editarse los grupos propios con el icono del lápiz.



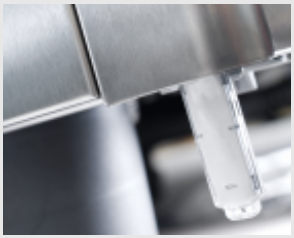
Los usuarios autorizados pueden utilizar el equipo a distancia. Las autorizaciones pueden gestionarse en el portal web de ConnectedCooking, en el menú "Administración", bajo el punto "Usuario".

Encontrará más información en el manual de instrucciones de ConnectedCooking, disponible en connectedcooking.com.

MySCC - Gestión del sistema

Configuraciones básicas del equipo Descarga | Carga

Mediante esta función, se pueden duplicar las configuraciones básicas de un equipo en otros equipos.
Estas contienen diversas configuraciones básicas, como el idioma, la hora, el volumen, los límites de temperatura del núcleo, etc.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Inserte un dispositivo USB en el puerto situado debajo del panel de control.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla **Gestión del sistema.**
4_1		Pulse la tecla **Configuraciones básicas del equipo Descarga** . Las configuraciones básicas del equipo se guardan en un dispositivo USB.
4_2		Pulse la tecla **Configuraciones básicas del equipo Carga** . Las configuraciones básicas del equipo se descargan del lápiz USB a su equipo y sobreescribirán las configuraciones originales.

MySCC - MyEnergy

Media energía

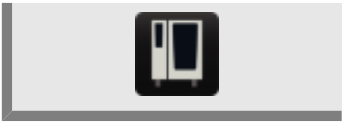
El consumo de energía del sistema de calefacción de los aparatos eléctricos se reduce al 50% (por ejemplo, con el modelo 10x1/1 GN se reduce de 18 kW a 9 kW). Esta opción no está disponible con iCookingControl.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccione un modo de cocción manual, por ejemplo, calor seco.
2		Pulse la tecla **MySCC** .
3		Pulse la tecla de la opción de menú **MyEnergy.**
4		Pulse la tecla **A media potencia.**
5		"E/2" (a media potencia) se muestra en la pantalla.

MySCC - MyEnergy

Sistema automático de regulación de intensidad de la iluminación

Con el ajuste de reducción automática de la intensidad lumínica, el brillo de la pantalla se atenuará de forma automática cuando no se utilice.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **MyEnergy.**
3		Pulse la tecla **Sistema automático de reducción de la intensidad lumínica** e indique los minutos que deben trascurrir para que la pantalla se oscurezca (1 min. - 30 min.).

MySCC - MyEnergy

Tiempo de mantenimiento del clima

El ajuste **Tiempo de mantenimiento del clima** de la opción de menú **MyEnergy** permite regular el tiempo de mantenimiento del clima en la cámara de cocción. En el modo de cocción iLC se puede mantener el clima ideal en la cámara de cocción mientras no se está preparando ninguna comida. La fase de mantenimiento se puede configurar entre 10-120 minutos. Este estado permite colocar inmediatamente la comida en la cámara de cocción sin precalentamiento.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **MyEnergy.**
3		Pulse la tecla **Tiempo de mantenimiento del clima** e indique los minutos que se debe mantener el clima en la cámara de cocción (10 min. - 120 min.).

MySCC - MyEnergy

Tiempo de mantenimiento carga

Esta función permite reducir en los procesos de cocción en iCookingControl el tiempo de mantenimiento después de una solicitud de carga hasta un máximo de 10 minutos, según se desee. El proceso de cocción se interrumpe automáticamente una vez transcurrido el tiempo indicado en caso de no haberse realizado ninguna carga.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **MyEnergy.**
3		Pulse la tecla **Tiempo de mantenimiento hasta cargar** e indique el tiempo de mantenimiento (2 min.–10 min.).

MySCC - MyEnergy

Indicador de consumo de energía

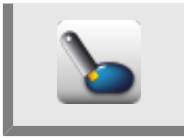
Con esta función se puede indicar el consumo de electricidad o gas para un proceso de cocción.
El consumo de energía se puede indicar:
- tras finalizar un proceso de cocción manual
- tras un proceso de cocción iCC
- durante el funcionamiento del iLevelControl
- tras finalizar la limpieza automática del equipo Efficient CareControl

Los valores de consumo de energía indicados no están medidos sino calculados. Es posible que haya una ligera divergencia entre los valores indicados y los valores calculados con los equipos de medición.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **MyEnergy** .
3		Pulse la tecla **Consumo de energía** .

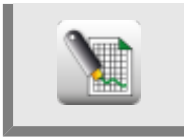
MySCC - MyEnergy

Descargar consumo de energía tras lotes



Pulse la tecla **Descargar consumo de energía tras lotes** .
Ahora puede seleccionar el período de tiempo durante el cual desea descargar los lotes. A continuación puede iniciar la descarga, para ello debe pulsar la tecla de descargar. Así se descargarán los consumos de energía tras lotes a su lápiz USB.
El archivo se puede abrir en su ordenador con MS Excel.

Descargar consumo de energía evaluación



Pulse la tecla **Descargar consumo de energía evaluación** . Así se descargará la evaluación de todo el día resumida en su lápiz USB.
El archivo de evaluación se puede abrir en su ordenador con MS Excel.

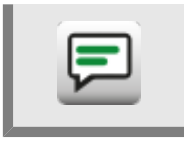
Unidad estándar



Al pulsar la tecla **Unidad estándar** puede cambiar entre las diferentes unidades de energía.

Mensajero energía

El mensajero de energía le muestra los consumos de energía inmediatamente después de finalizar el proceso de cocción o tras limpiar automáticamente el equipo con Efficient CareControl. En el modo iLevelControl, se puede acceder al mensajero de energía durante el proceso de cocción.

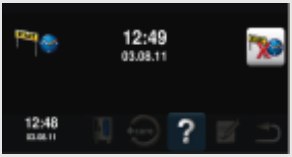


Al pulsar la tecla **Mensajero energía** puede activar o desactivar el mensajero de energía.

MySCC – Opciones avanzadas

Selección de hora de inicio

Existe la posibilidad de que el equipo se inicie de forma automática.
Atención: Tenga en cuenta que la conservación de alimentos en una cámara de cocción que no esté refrigerada o calefactada puede no presentar las condiciones de higiene necesarias.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Ajustes** .
3		Pulse la tecla **Selección de hora de inicio** e indique el día y la hora que desee.
4		Seleccione un modo de cocción, por ejemplo, "Guarniciones" – "Patatas al gratén" y efectúe los ajustes que desee.
5		La hora de inicio ya está activada. El brillo de la pantalla se atenuará y solo se destacará la hora de inicio y la tecla para cancelar la hora de inicio en la pantalla del equipo.

MySCC – Opciones avanzadas

- ¡La puerta de la cámara de cocción debe estar cerrada!
- La iluminación de la cámara de cocción se apagará con la hora de inicio activada.
- El proceso de precalentamiento se omitirá en el modo de cocción con hora de inicio.
- La hora de inicio no se borrará al apagar ni encender el equipo. Con la hora de inicio activada solo se puede seleccionar la opción de ayuda del equipo "?".

Desactivación de la hora de inicio



Mantenga pulsada la tecla "Cancelar" durante 2 segundos para desactivar la hora de inicio.

MySCC – Opciones avanzadas

Valor de la sonda térmica de la temperatura del núcleo

En esta tecla se indica la temperatura actual de la sonda térmica.
Esta se puede utilizar como información adicional para rutas de cocción que se realicen sin la temperatura del núcleo.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla **Ajustes** .
3		En esta tecla se indica la temperatura actual de la sonda térmica.

MySCC – Opciones avanzadas

Modo de grabación

Esta función permite convertir en iCookingControl una aplicación frecuente controlada por la temperatura del núcleo en una aplicación controlada por el tiempo con el fin de prescindir del uso de una sonda térmica.
Esta función no debe utilizarse para productos delicados con valores de temperatura del núcleo inferiores a 75 °C que se caracterizan precisamente por un grado de cocción específico. Por ejemplo, piezas de carne o aves poco hechas.

Para utilizar esta función de nivel profesional es imprescindible cumplir los siguientes requisitos básicos:

- Materia prima con un alto nivel de estandarización
- Idéntica temperatura inicial durante el proceso de grabación y reproducción
- Mismo calibre (peso y espesor del producto)
- Mismo número de piezas por bandeja
- Uso de accesorios homogéneos e iguales durante el proceso de grabación y reproducción

Estos puntos deben respetarse estrictamente siempre que se utilice el modo de grabación.

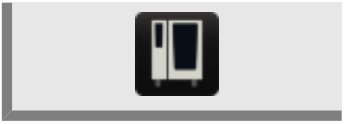
Los ajustes grabados solo se pueden utilizar en equipos del mismo modelo. Estas grabaciones no se pueden transferir a equipos de modelos inferiores ni superiores.

Esta opción avanzada se puede utilizar para las siguientes aplicaciones:

Modo de cocción	Proceso de cocción
Carne y pescado	Asado, parrilla, empanado
Aves	Plancha, pollo, parrilla

MySCC – Opciones avanzadas

Modo de funcionamiento:

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **Opciones avanzadas** .
3		Pulse la tecla **Modo de grabación** .
4		Indique un nombre para el proceso de cocción controlado por tiempo.
5		Seleccione la aplicación deseada en iCookingControl.

MySCC – Opciones avanzadas

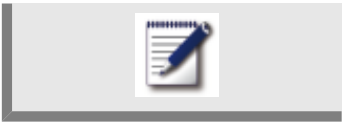
Paso	Info. / Tecla	Descripción
6		Tras el precalentamiento, realice la carga y el proceso de cocción como es habitual.
7		Cuando se solicite la descarga, confirme el resultado de cocción (marca de verificación verde) con objeto de guardar el proceso de cocción grabado o descartarlo (cruz roja).



Tenga en cuenta que esta función solo se puede utilizar con productos estandarizados con el mismo calibre y temperatura inicial. Por otro lado, los procesos de cocción grabados únicamente se pueden utilizar en equipos que tengan el mismo tamaño que el equipo en el que se crearon. No es posible utilizarlos en equipos de distinto tamaño.
Si se está realizando la documentación de los datos APPCC, se recomienda utilizar la aplicación correspondiente en iCookingControl sin activar el modo de grabación.
Tenga en cuenta que, según las normativas locales, puede ser necesario comprobar la temperatura de núcleo antes de sacar la comida.

MySCC – Opciones avanzadas

Acceso al programa de grabación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla en la máscara de inicio.
2		Seleccione **Programas** en el filtro.
3		Seleccione el programa que desee. El precalentamiento comenzará en cuanto se haya seleccionado el programa.

No se necesita la aplicación de la sonda térmica.

MySCC – Opciones avanzadas

Limpieza obligatoria

La limpieza obligatoria exige al usuario del equipo realizar la limpieza del mismo al cabo de un tiempo definido. El equipo se podrá volver a utilizar después de realizar la limpieza del mismo una vez que se haya mostrado la indicación de solicitud de limpieza. Utilice esta función para asegurarse de cumplir las normas de limpieza e higiene en trabajos por turnos.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **Opciones avanzadas** .
3		Pulse la tecla **Limpieza obligatoria** .
4		Pulse la tecla **Activar/desactivar limpieza obligatoria** para activarla o desactivarla. La imagen de la tecla muestra si esta función está activada.
5		Pulse la tecla **Tiempo hasta la solicitud de limpieza obligatoria** e indique el tiempo que debe pasar (horas) para que la solicitud tenga lugar.
6		Pulse la tecla **Tiempo de retraso de la limpieza obligatoria** e indique cuántas horas de margen se tienen para realizar la limpieza una vez que se ha mostrado la solicitud de limpieza obligatoria.

MySCC – Opciones avanzadas



La visualización de la hora de la próxima limpieza en la pantalla le indica también que existe una solicitud de limpieza obligatoria activa.

MySCC - Opciones avanzadas

Plan de limpieza

Con la función Plan de limpieza, se pueden definir una advertencia de limpieza o una limpieza forzosa para determinados días de la semana.
Utilice esta función para asegurarse de cumplir las normas de limpieza e higiene en trabajos por turnos.
A continuación se describe cómo se puede acceder a esta función:

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **Configuración para expertos.**
3		Pulse la tecla **Plan de limpieza** .

Plan de limpieza tipo de establecimiento

Seleccione aquí entre dos configuraciones de ajuste diferentes.
La configuración seleccionada será válida en todos los días seleccionados.
1. Advertencia = Solicitud de limpieza con la opción "Ahora" o "Más tarde".
Esta opción solo aparece una vez.
2. Obligación = solicitud de limpieza sin posibilidad "Más tarde", excepto si se ajusta un retraso.
Si no se ha configurado un retraso, no se podrá utilizar el equipo hasta que se haya realizado una limpieza.

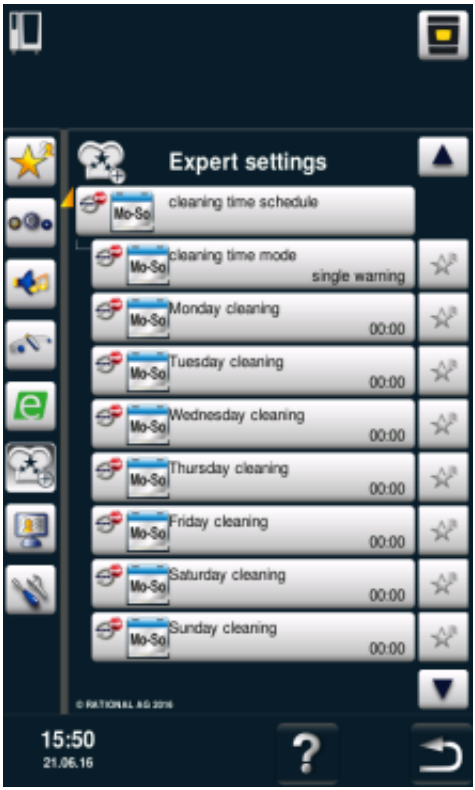


Pulse la tecla **Plan de limpieza modo de funcionamiento** y seleccione con la rosca, si desea una advertencia o una limpieza forzosa para los días de la semana.

MySCC - Opciones avanzadas

Limpieza de lunes a domingo

Se puede configurar una hora para cada día de la semana (de lunes a domingo). La hora se puede configurar en tramos de 10 minutos.
Si el equipo está desconectado a la hora configurada, se ejecutará la solicitud de limpieza tras la conexión.



Tiempo de retraso en caso de obligatoriedad

Si se ha configurado el modo de funcionamiento "Obligatoriedad", se puede configurar un tiempo de retraso de entre 0 a 4 horas. Con esto se consigue que si se pulsa "Más tarde", se pueda utilizar el equipo durante el tiempo configurado. Pero no se trata de una "Cuenta atrás", sino simplemente de tiempo de cocción.

MySCC - Opciones avanzadas

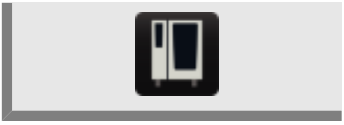


Pulse la tecla **Tiempo de retraso en caso de obligatoriedad** y seleccione con la rosca el tiempo de retraso.

MySCC – Opciones avanzadas

Limitar la temperatura del núcleo

La función "Limitar la temperatura del núcleo" permite limitar las temperaturas mínima y máxima del núcleo del alimento en cocción tanto en el modo de cocción manual como en el modo iCooking para los modos Aves, Carne, Pescado e iLevelControl.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **Opciones avanzadas** .
3		Pulse la tecla **Limitar la temperatura del núcleo** .

Limitar la temperatura general del núcleo



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo mínima** e indique un valor general para la temperatura del núcleo mínima.



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo máxima** e indique un valor general para la temperatura del núcleo máxima.

MySCC – Opciones avanzadas

Límite de la temperatura del núcleo en aves



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo mínima** e indique la temperatura del núcleo mínima para las aves.



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo máxima** e indique la temperatura del núcleo máxima para las aves.

Límite de la temperatura del núcleo para carne



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo mínima** e indique la temperatura del núcleo mínima para la carne.



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo máxima** e indique la temperatura del núcleo máxima para la carne.

Límite de la temperatura del núcleo para pescado



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo mínima** e indique la temperatura del núcleo mínima para el pescado.



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo máxima** e indique la temperatura del núcleo máxima para el pescado.

MySCC – Opciones avanzadas

Límite de la temperatura del núcleo en Finishing



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo mínima** e indique la temperatura del núcleo mínima en Finishing.



Pulse la tecla **Temperatura del núcleo máxima** e indique la temperatura del núcleo máxima en Finishing.

Configuración de fábrica para la temperatura del núcleo



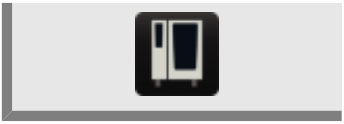
Pulse la tecla **Configuración de fábrica para la temperatura del núcleo** para restablecer los ajustes predeterminados de fábrica.

Si la función "Temperatura máxima del núcleo" está activa y se ha configurado un valor máximo de la temperatura del núcleo inferior a 75°C (167°F), es posible que los alimentos (p.ej. aves) no se hayan cocinado de forma higiénica y segura.

MySCC – Opciones avanzadas

Mensajes

Aquí tiene la posibilidad de desactivar los mensajes de iCookingControl que aparecen en Dialog Cockpit.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **Opciones avanzadas** .
3		Pulse la tecla **Mensajes** .

iLC Messenger



Pulse la tecla **iLC Messenger** para activar/desactivar los mensajes de iLC Messenger en el modo iLC.

iCC Messenger



Pulse la tecla **iCC Messenger** para activar/desactivar los mensajes de iCC Messenger en Dialog Cockpit.

MySCC – Opciones avanzadas

Preavisos de iCC - Cockpit



Pulse la tecla **Preavisos de iCC - Cockpit** para activar/desactivar los mensajes de iCC Messenger.

MySCC – Opciones avanzadas

Control de tiempo con puerta abierta en carga y cocción

Esta función permite controlar la apertura de la puerta en iCookingControl y en iLevelControl.
Cuando la puerta lleve demasiado tiempo abierta se emitirá una señal acústica y se mostrará una indicación en la pantalla.
La función de control permanece activa después de la carga y durante el proceso de cocción completo. Esta se divide en tres niveles que se pueden configurar por separado como se explica a continuación.

Los niveles 1 y 2 indican que la puerta del equipo está abierta y que la calidad del producto podría verse afectada.

El nivel 3 solo está disponible en iCookingControl.



¡Compruebe cuándo alcanza su producto el nivel 2!
Si la puerta permanece abierta hasta alcanzar el nivel 3, el proceso de cocción se cancelará.

Con MySCC puede modificar los ajustes siguiendo estos pasos:

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Al pulsar esta tecla accederá a la opción de menú **Opciones avanzadas** .

MySCC – Opciones avanzadas

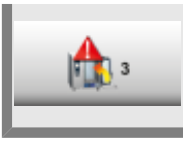
Mensajes de advertencia durante la carga



Pulse la tecla 1 **Advertencia en carga: cerrar la puerta** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que debe tardar en aparecer la advertencia o desactívela (5 s – 180 s / off).



Pulse la tecla 2 **Advertencia en carga: controlar el producto** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que debe tardar en aparecer la advertencia o desactívela (5 s – 180 s / off).



Pulse la tecla 3 **Advertencia en carga: proceso cancelado** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que debe tardar en aparecer la advertencia desde que este se ha cancelado o desactívela (5 s – 180 s / off).

Mensajes de advertencia durante la cocción



Pulse la tecla 1 **Advertencia en cocción: cerrar la puerta** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que debe tardar en aparecer la advertencia o desactívela (5 s – 180 s / off).



Pulse la tecla 2 **Advertencia en cocción: controlar el producto** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que debe tardar en aparecer la advertencia o desactívela (5 s – 180 s / off).



Pulse la tecla 3 **Advertencia en cocción: proceso cancelado** e indique con la rueda de ajuste el tiempo que debe tardar en aparecer la advertencia para el proceso cancelado o desactívela (5 s – 180 s / off).

MySCC – Opciones avanzadas

Indicación de limpieza del drenaje de grasa integrado

Cuando el equipo debe funcionar con un drenaje de grasa integrado, debe cerrarse dicho drenaje antes de iniciar la limpieza. El equipo le aconsejará cerrar el drenaje de grasa. La función está desactivada de forma predeterminada y usted debe activarla.

También puede poner en marcha la limpieza sin que el drenaje de grasa esté cerrado. En ese caso el agua de limpieza y los productos químicos de limpieza salen del equipo por el drenaje de grasa integrado.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla «MySCC».
2		Pulse la tecla «Configuraciones».
3		Gire la ruedecilla central hasta que pueda ver la entrada «Indicación de limpieza del drenaje de grasa integrado» en la zona «Opciones avanzadas».
4		Pulse la tecla «Indicación de limpieza del drenaje de grasa integrado».
5	**ACTIVADO**	La visualización cambia de «ACTIVADO» a «DESACTIVADO». La función está ahora disponible.

MySCC – Opciones avanzadas



Si pone ahora en marcha el Efficient CareControl, aparece la indicación «Cierre el drenaje de grasa en la cámara de cocción»..
- Cierre el drenaje de grasa en la cámara de cocción.
- Cierre la cámara de cocción.
- Ponga en marcha el programa de limpieza deseado.

MySCC – Opciones avanzadas

Limpiador libre de hidróxido de sodio

Con el ajuste «Limpiador libre de hidróxido de sodio, sin NaOH» puede usar pastillas de detergente que no contengan hidróxido de sodio. La cantidad necesaria de pastillas de detergente se incrementa en la opción de limpieza «intensa» de 6 a 8 pastillas de detergente.
La función «Limpiador libre de hidróxido de sodio, sin NaOH» está disponible en todo el mundo. No obstante, el limpiador solo está disponible en países en los que se exige por normativa.
La función está desactivada de forma predeterminada y usted debe activarla.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla «MySCC».
2		Pulse la tecla «Configuraciones».
3		Gire la ruedecilla central hasta que pueda ver la entrada «Limpiador libre de hidróxido de sodio, sin NaOH» en la zona «Opciones avanzadas».
4		Pulse la tecla «Limpiador libre de hidróxido de sodio, sin NaOH».
5	**ACTIVADO**	La visualización cambia de «ACTIVADO» a «“DESACTIVADO». La limpieza muestra el número de pastillas de detergente necesarias para el limpiador libre de hidróxido de sodio en la limpieza intensa.

MySCC - MyDisplay

Configure su pantalla y los permisos de acceso con la función **MyDisplay** y guarde los ajustes creados como un **perfil** .
De este modo siempre podrá acceder a la configuración guardada seleccionando el perfil correspondiente.
También puede restringir el acceso de tal forma que, por ejemplo, el usuario solo pueda seleccionar los procesos de cocción guardados por él mismo.

Activar/cambiar perfil

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Al pulsar esta tecla accederá a la opción de menú **MyDisplay.**
3		Pulse la tecla **Activar perfil,** para cambiar la vista del perfil correspondiente con la rueda de ajuste. Si anteriormente creó el perfil con contraseña, ahora se le solicitará que la introduzca.

MySCC - MyDisplay



Asimismo, puede acceder a los distintos perfiles a través de la pantalla de inicio. Para ello, pulse la flecha situada en la esquina superior derecha de la pantalla.
O bien pulse la barra situada en la parte superior de la pantalla- Cuando esta parpadee en color rojo podrá escoger uno de los perfiles mostrados con la rueda de ajuste.

La contraseña le permite proteger su perfil de accesos no autorizados. Un perfil protegido solo puede desactivarse con la contraseña. Asegúrese por tanto de guardar la contraseña de forma segura y localizable. MyDisplay no se podrá desactivar en caso de olvidar la contraseña. En tal caso, diríjase al servicio de atención al cliente.

Carga de perfil



Pulse la tecla **Cargar perfil,** para copiar perfiles en el equipo desde el dispositivo USB. Inserte el dispositivo USB antes de pulsar esta tecla.

Descarga de perfil



Pulse la tecla **Descargar perfil,** para copiar perfiles en el dispositivo USB desde el equipo. Inserte el dispositivo USB antes de pulsar esta tecla.

Editar perfil



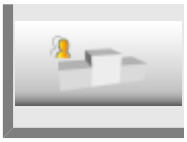
Pulse la tecla **Editar perfil,** para editar un perfil.
Se le mostrarán las siguientes opciones de configuración:



Pulse la tecla **Indicar nombre de perfil.** Si lo desea, puede cambiar el nombre de perfil.



Pulse la tecla **Indicar contraseña** e introduzca a continuación una contraseña para proteger su perfil.



Pulse la tecla **Orden de prioridad** y asigne a continuación al perfil su nivel de prioridad (1-5) con la rueda de ajuste.
El orden de prioridad determina la posición jerárquica que ocupa este perfil con respecto a otros perfiles guardados en su equipo.
El nivel 5 presenta la máxima prioridad mientras que el nivel 1 ocupa el último puesto de la jerarquía. Es decir, todos los perfiles situados en los niveles 1 – 4 están supeditados al perfil con prioridad 5.
En consecuencia, si tiene activado un perfil de mayor prioridad (p. ejemplo: 5) y desea cambiar a un perfil de menor prioridad (p. ejemplo: 3), no será necesario introducir la contraseña de este perfil inferior en caso de tenerla.
Por el contrario, si desea cambiar a un perfil de mayor prioridad que el activo, siempre deberá introducir la contraseña en caso de que este perfil superior esté protegido.



Pulse la tecla **Borrar perfil.** A continuación puede borrar el perfil seleccionado.

Solo puede acceder a la configuración de la pantalla y de los permisos de acceso con el perfil de administrador (nombre: "5 Senses"). Ester perfil está configurado de forma predeterminada y no se puede borrar.
Todos los demás perfiles se pueden borrar.

MySCC - MyDisplay

También puede realizar los siguientes ajustes para definir un perfil personalizado según sus necesidades.

Vista de máscara de inicio



Modos de cocción manuales:
Esta tecla permite definir si los modos de cocción manuales se deben visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Aves":
Esta tecla permite definir si el modo "Aves" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Carne":
Esta tecla permite definir si el modo "Carne" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Pescado":
Esta tecla permite definir si el modo "Pescado" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Productos c.huevos":
Esta tecla permite definir si el modo "Productos c.huevos" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Guarniciones":
Esta tecla permite definir si el modo "Guarniciones" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Panadería/ pastelería":
Esta tecla permite definir si el modo "Panadería/ pastelería" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Modo "Finishing":
Esta tecla permite definir si el modo "Finishing" se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Top 10:
Esta tecla permite definir si las diez aplicaciones más usadas deben visualizarse en la máscara de inicio de este perfil a través de la tecla iCC.

MySCC - MyDisplay



Modo de programación:
Esta tecla permite definir si el modo de programación se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



iLevelControl:
Esta tecla permite definir si el modo iLC se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.



Efficient CareControl:
Esta tecla permite definir si el modo de limpieza se debe visualizar en la máscara de inicio de este perfil.

MySCC



Ocultar todos los objetos excepto "Favoritos":
Esta tecla permite que en MySCC solo pueda seleccionarse Favoritos.



Editar los favoritos para este perfil:
Esta tecla permite definir qué favoritos deben estar en MySCC para este perfil.

MySCC - MyDisplay

Adjudicación de derechos



Vista de imágenes/lista:
Aquí puede indicar si los programas deben mostrarse en forma de imagen o lista en el modo de programación.



Cambio de vista de imágenes/lista:
Aquí puede definir si se puede cambiar entre la vista de imagen y la vista de lista en el modo de programación para este perfil.



Filtro en la vista de lista:
Aquí puede activar o desactivar el uso del filtro para la vista de lista en el modo de programación para este perfil.



Crear, editar y borrar programas:
Indique aquí si en el modo de programación para este perfil se pueden crear, cambiar, borrar y ocultar programas.



Factor de zoom:
Aquí puede definir el zoom preferido para la vista de imágenes de este perfil.



Filtro:
Aplique aquí el filtro para el modo de programación de este perfil.



Orden:
Indique aquí el criterio por el que debe ordenarse la lista de programas para este perfil.



Parámetros de cocción:
Aquí puede indicar para este perfil si se pueden ajustar los parámetros de cocción (configurables), si simplemente deben estar visibles o si ni siquiera se deben poder ver.



iCC - Cockpit:
Active o desactive aquí iCC - Cockpit para este perfil.

MySCC - MyDisplay

Efficient CareControl



Lavado sin pastillas:
Indique si debe seleccionarse el lavado sin pastillas para el programa de lavado.



Abrillantado:
Indique si debe seleccionarse el abrillantado para el programa de lavado.



Lavado intermedio:
Indique si debe seleccionarse el lavado intermedio para el programa de lavado.



Ahorro:
Indique si debe seleccionarse el modo ahorro para el programa de lavado.



Medio:
Indique si debe seleccionarse el lavado medio para el programa de lavado.



Intenso:
Indique si debe seleccionarse el lavado intenso para el programa de lavado.



Rápido:
Indique si debe seleccionarse el lavado rápido para el programa de lavado.

Función adicional



Tecla Info/Ayuda:
Las teclas de información y ayudan se ocultan.



Estructura de directorios de un grupo de programas:
Pulse esta tecla para visualizar la estructura de directorios de un grupo de programas.



Texto de encabezado:
Guarde el nombre que se mostrará durante una secuencia ideal (p. ejemplo: mediodía).

MySCC - MyDisplay

Añadir nuevo perfil



Pulse la tecla **Añadir nuevo perfil,** para crear un perfil nuevo.

Aparte del perfil de administrador "5 Senses" es posible añadir otros 10 perfiles.

MySCC - MyDisplay - Ejemplo

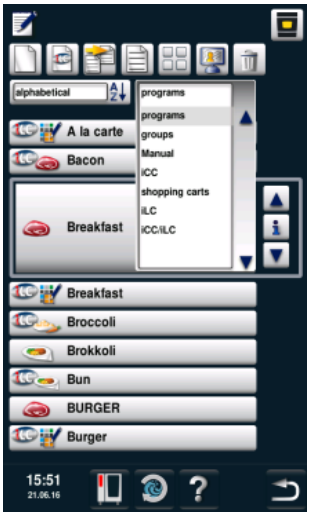
En el siguiente ejemplo se le muestran distintas posibilidades para diseñar sus perfiles a través de MyDisplay.



Acceda al modo de programación a través de la pantalla de inicio.



Pulse esta tecla para acceder al modo de programación.

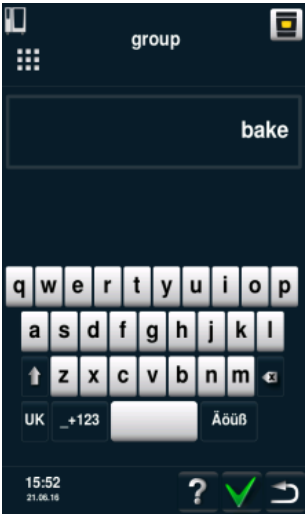


En el modo de programación puede acceder a los grupos utilizando el filtro.
Es posible asignar programas a un grupo.
De este modo se puede acceder a todos los programas asignados a través de un grupo.

MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Pulse esta tecla para crear un nuevo grupo.

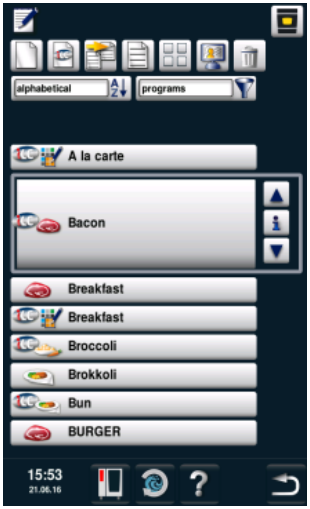


Indique un nombre para el grupo. Por ejemplo "Masas".
Confirme el nombre con la marca de verificación verde.



Utilice el filtro para regresar a los programas.

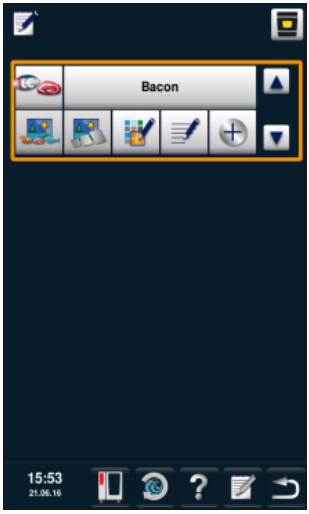
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Desplácese hacia abajo con la rueda de ajuste central hasta llegar al programa que desea editar.



Pulse esta tecla para editar el programa.



A continuación puede personalizar el programa según sus necesidades.

MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Pulse esta tecla para añadir una imagen al programa.

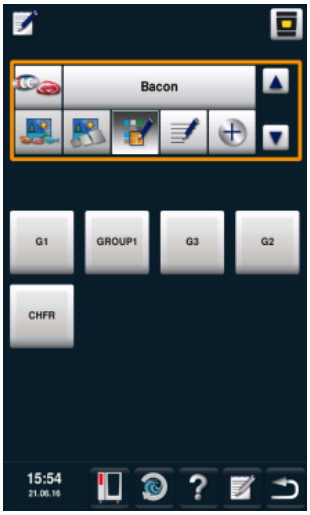


Añada la imagen que desee.



Pulse esta tecla para asignar el programa a un grupo.

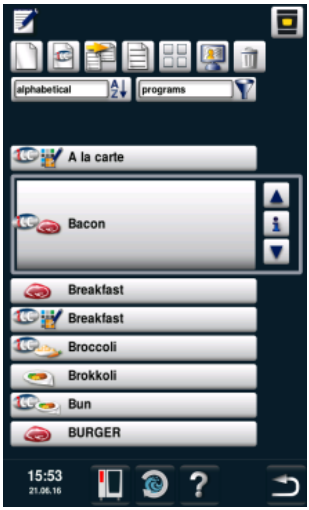
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Seleccione el grupo. Por ejemplo, el grupo "Masas".



Pulse dos veces la tecla **Guardar.**
Repita este procedimiento indicado para otros programas, por ejemplo, pan, tarta de queso, magdalena, galletas o bollitos.

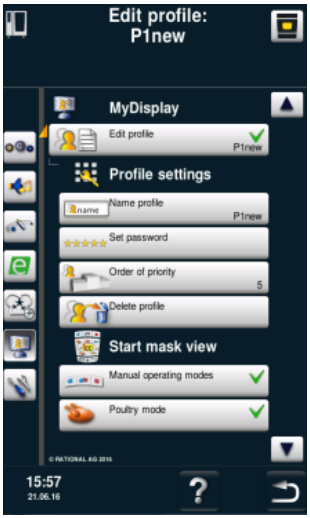


Cuando haya creado todos sus programas, podrá editar su perfil en el siguiente paso.



Pulse esta tecla para acceder a la edición de su perfil.

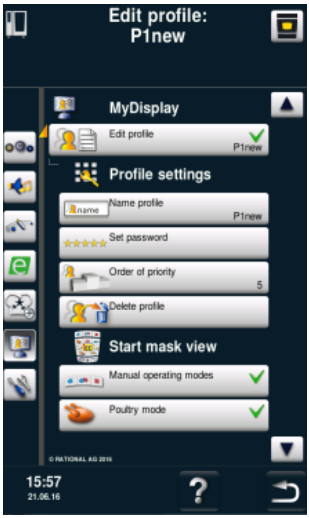
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Aquí puede visualizar una panorámica de sus perfiles.

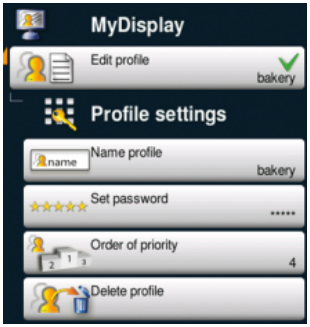


Pulse esta tecla para añadir un perfil nuevo.

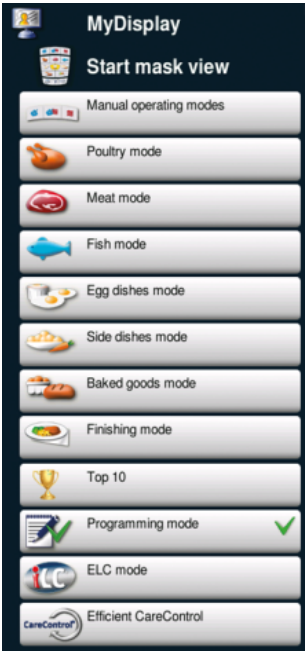


A continuación puede editar el nuevo perfil añadido.

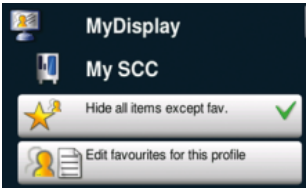
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Modifique el nombre de su perfil (p. ejemplo: en "Masas"), cree una contraseña e indique el orden de prioridad del mismo.
El orden de prioridad determina la posición jerárquica que ocupa este perfil con respecto a otros perfiles guardados en su equipo.
En consecuencia, si tiene activado un perfil de mayor prioridad y desea cambiar a un perfil de menor prioridad, no será necesario introducir la contraseña de este perfil inferior en caso de tenerla. Por el contrario, si desea cambiar a un perfil de mayor prioridad que el activo, siempre deberá introducir la contraseña en caso de que este perfil superior esté protegido.

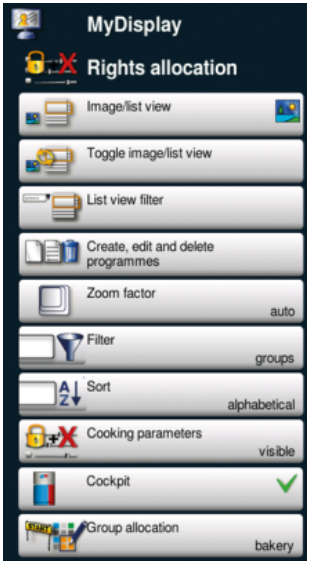


Personalice la máscara de inicio según sus necesidades. Por ejemplo, desactive todas las opciones de menú excepto el modo de programación. La marca de verificación verde indica que ha activado la opción de menú.

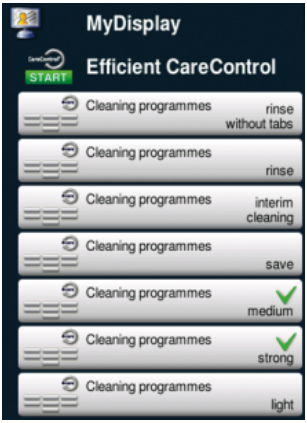


Indique aquí los ajustes que se pueden realizar en este perfil a través de MySCC. Por ejemplo, indique que solo se pueden seleccionar los favoritos.

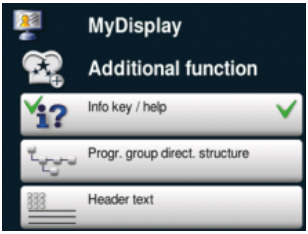
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Aquí puede configurar la vista que debe presentar el modo de programación. Por ejemplo:
- Vista de imágenes
- Cambiar entre imágenes/ listas: desactivado
- Filtro: desactivado
- Edición de programas: desactivado
- Factor de zoom: automático
- Configuración predeterminada del filtro: grupos
- Clasificación: automática
- Parámetros de cocción: visibles/no editables
- Dialog Cockpit: visible
- Grupo "Masas": visible



Indique el programa de limpieza que debe ejecutarse. Por ejemplo, solo limpieza intensa o media.



Por último, seleccione las opciones avanzadas. Por ejemplo, indique que solo deben estar disponibles las teclas de información y ayuda que le permite acceder al manual online.

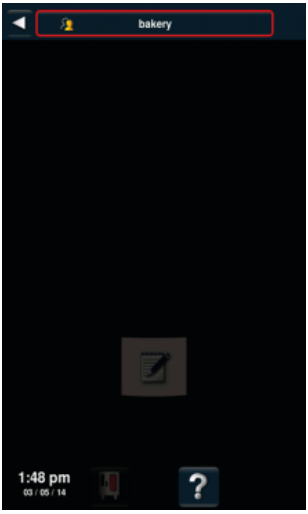
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



Pulse esta tecla para acceder a la pantalla de inicio.

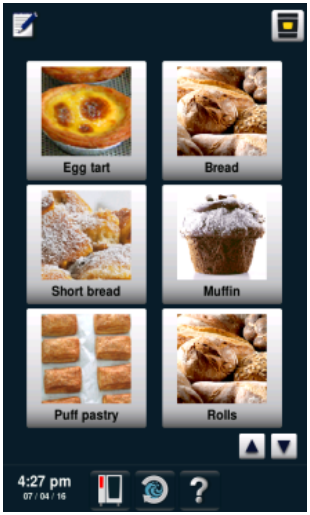


En la barra superior puede cambiar entre los perfiles.



Pase al nuevo perfil que ha creado: "Masas".

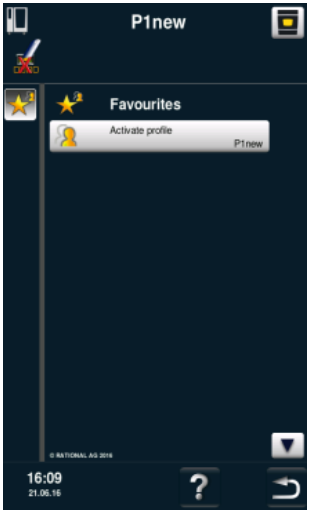
MySCC - MyDisplay - Ejemplo



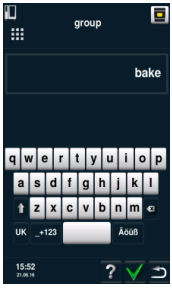
Ahora se debe visualizar con esta vista. Es la vista configurada con los anteriores pasos. El usuario puede escoger aquí entre las aplicaciones mostradas.



Pulse esta tecla si desea volver a editar el perfil.



Aquí puede volver a cambiar al perfil "5 Senses".



Introduzca la contraseña para volver a cambiar a la máscara de inicio.

El ejemplo ha finalizado.

MySCC – Servicio

En el nivel de servicio puede consultar información como el modelo de equipo o los números de teléfono de las líneas de asistencia directa.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse la tecla **MySCC** .
2		Pulse la tecla de la opción de menú **Servicio** .

Información sobre el modelo de equipo/software



Pulse la tecla **Información sobre el modelo de equipo/software** para obtener información relacionada con el modelo de equipo y la versión de software.

Chefline



Pulse la tecla **Línea de atención de cocineros** para visualizar la línea de asistencia directa Chefline.

Línea de asistencia técnica directa



Pulse la tecla **Línea de asistencia técnica directa** para visualizar la línea directa de servicio.

Conexión para cable LAN

A continuación se describe cómo se conecta un cable LAN al puerto LAN de su equipo (CombiMaster® Plus opcional).



El puerto LAN se encuentra en la base en el lado izquierdo del equipo (en el modelo XS se encuentra en el lado derecho del panel trasero).



Retirar la cubierta de protección.



Ensartar todas las piezas individuales en el cable como se muestra en la imagen.
Seguidamente conectar el cable LAN en la toma del puerto.



A continuación, enrosque en su sitio todas las piezas individuales de la cubierta de protección.

Ensamblar de nuevo todos los componentes (comenzando con el equipo).
Los componentes deberán montarse con la mano sin utilizar herramientas con el fin de evitar dañar los componentes y los elementos de obturación.

ATENCIÓN:

Si se dañan los elementos de obturación, ya no se dispondrá de protección frente a salpicaduras de agua.

Conexión para cable LAN



¡Peligro de quemaduras!
Al tender el cable LAN por debajo de la base del equipo, prestar atención para no tocar los componentes calientes.
No enrollar el cable LAN en componentes calientes.



El montaje correcto y la protección frente a salpicaduras de agua solo se puede garantizar si se utiliza un cable Ethernet que cumpla los siguientes requisitos:
Longitud máxima del conector del cable Ethernet: 45 mm
Diámetro máximo del conector en diagonal: 18,5 mm
Diámetro del cable: 5,5 - 7,5 mm
Además, para asegurar un funcionamiento correcto del puerto es indispensable utilizar un cable de red de categoría 6.



En una instalación Combi-Duo, la instalación de los dos cables LAN debería ser efectuada por un técnico de servicio.

Limpieza de la junta de la cámara de cocción

Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p. ej., toda la noche).
Si se limpia diariamente, la junta de la cámara de cocción durará más. Para limpiar la junta de la cámara de cocción, utilice un paño suave y detergente. No use productos abrasivos.

Limpieza de los cristales

Si es necesario, los cristales interiores pueden limpiarse de forma muy sencilla. Las puertas del equipo están equipadas con cristales giratorios creados especialmente para ello.
Abra para ello la puerta del equipo hasta la posición de encaje de 120° y abra el primer cristal interior tras accionar los dos cierres.
Limpie las superficies de ambos cristales con un paño o esponja suave y detergente o limpiacristales convencional.
Después accione ambos cierres y gire para abrir el segundo cristal. A continuación, puede limpiar la segunda cavidad de cristal y, si lo desea, las tapas de los LED (véase abajo) con los productos apropiados.



La puerta no se puede limpiar con la ducha de mano integrada ni con equipos de agua a presión.
Limpiar los cristales y las tapas de los LEDs solo con un paño o esponja suave. No utilizar bajo ningún concepto estropajos ni detergentes abrasivos.
Utilizar solo detergentes suaves, como limpiacristales o detergente para vajillas.
No aplicar el detergente nunca sobre la superficie caliente. Primero dejar que la puerta se enfríe.
No calentar el equipo mientras esté echado el detergente.
No se deben utilizar los siguientes detergentes:
- Detergentes abrasivos
- Ácidos y lejías potentes
- Alcoholes puros sin disolver
- Acetona y metanol
- Detergentes para hornos y parrillas
- Gasolina, benceno, tolueno o xileno

Tecnología de empresa

Limpieza de las tapas de los LED





La tapa de la iluminación LED está bien protegida contra la suciedad detrás de la luna interior e intermedia. A pesar de ello, es posible que penetre suciedad. Abra la luna intermedia e intermedia para acceder a ella. Ahora puede limpiar las tapas. Limpie la superficie de las unidades de iluminación con un paño, una esponja o papel de cocina y aplicando una ligera presión.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para limpiar la tapa de los LED:
La parte transparente de la tapa de los LED es una pieza de alta calidad que se encarga de distribuir la luz de forma óptima y aporta claridad al equipo.
No utilice estropajos ni detergentes abrasivos o agresivos, como ácidos o lejías potentes, alcoholes no diluidos, acetona, metanol, limpiahornos, gasolina, benceno, tolueno o xileno
Utilice solo detergentes suaves disueltos, por ejemplo, detergentes con alcohol, como limpiacristales (con etanol) o detergentes para vajillas.
No aplique nunca los detergentes sobre la superficie caliente, deje primero que la puerta se enfríe.
Retire el detergente con agua tras dejarlo actuar brevemente. Nunca calentar el equipo mientras haya detergente.

Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa):

Cuando se utiliza la plancha de forma intensiva o cuando se preparan alimentos con un alto contenido de grasa o gelatina, el canalón de desagüe de la bandeja recogegotas debe limpiarse todos los días.
Utilice para esto el cepillo de limpieza del fabricante del equipo (ref.: 60.75.779), para evitar dañar el sistema de drenaje.
Introduzca el cepillo de limpieza con cuidado en el orificio de desagüe hasta la marca (modelo 61/101: hasta la marca; modelo 62/102: hasta el mango de plástico) y elimine los atascos.
Evite realizar movimientos bruscos para no dañar el equipo. A continuación, enjuague el canalón de desagüe con aprox. 1 o 2 litros de agua caliente. No utilice para esto el chorro de la ducha de mano.

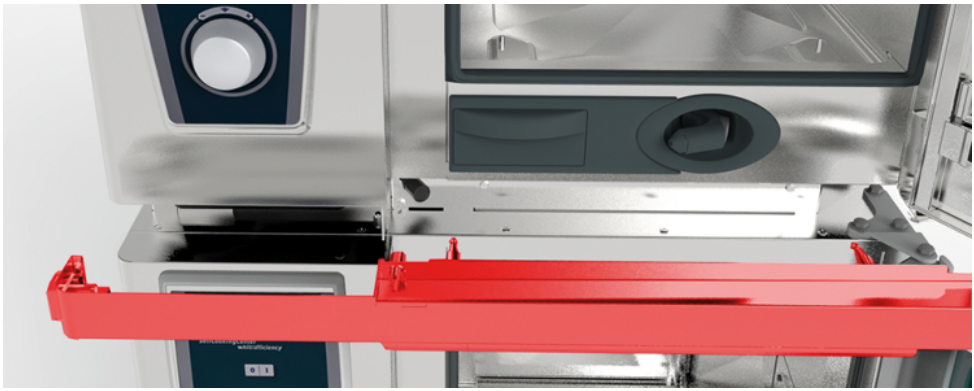
Revisión del filtro de aire



Equipo de mesa modelo 6 x 2/3 GN:
Aflojar el filtro de aire con un objeto apropiado para ello (una moneda o un destornillador), introduciendo ese objeto en la ranura central y presionando hacia atrás. De ese modo se suelta el cierre de bloqueo del filtro de aire. Tirar del filtro en diagonal hacia abajo para sacarlo del equipo.
Limpie el filtro de aire en el lavavajillas (< 80 °C) y, a continuación, espere a que seque. Si el filtro de aire sigue pegajoso y sucio después de la limpieza, deberá cambiarse.
Para montarlo, desplace el filtro de aire en diagonal en la parte de abajo del equipo. Presione la carcasa de plástico del filtro hacia arriba hasta que encaje a presión. Ref. del filtro de aire: 40.04.771



Equipos de mesa modelos 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN:
Aflojar el filtro de aire presionando el bastidor por los lados rugosos. Bascular el filtro hacia abajo para extraerlo completamente del equipo.
Limpie el filtro de aire en el lavavajillas (< 80 °C) y, a continuación, espere a que seque. Si el filtro de aire sigue pegajoso y sucio después de la limpieza, deberá cambiarse.
Coloque el filtro de aire primero con el gancho trasero en los orificios de la parte inferior del equipo y encájelo a continuación presionando desde abajo hacia arriba (al revés de como se extrae).
Ref. del filtro de aire: 40.03.461



Equipos de mesa Combi-Duo modelos 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN y 10 x 2/1 GN:
Para cambiar el filtro de aire en el equipo Combi-Duo de arriba, por favor abra las puertas de ambos equipos y retire la cubierta hacia delante. Tenga cuidado con el cable USB, así como con la manguera de la bandeja recogegotas de la puerta. A continuación, usted tiene libre acceso al filtro de aire y puede cambiarlo como se ha descrito anteriormente.



Equipos de suelo modelos 20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN:
Para el cambio del filtro de aire en los equipos de suelo
20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN informe a su proveedor de servicio técnico.

Cómo cambiar la junta de la puerta



La junta de la puerta está insertada en una guía de la cámara de cocción.

- Extraer la junta vieja de la guía.
- Limpiar el raíl guía.
- Insertar la junta nueva en la guía (humedecer los racores de sujeción con agua jabonosa).
- La parte cuadrada de la junta se deberá insertar totalmente en el bastidor de asiento.

Junta de la cámara de cocción:

6 x 2/3 GN	N.º de art.: 20.02.549
6 x 1/1 GN	N.º de art.: 20.02.550
6 x 2/1 GN	N.º de art.: 20.02.551
10 x 1/1 GN	N.º de art.: 20.02.552
10 x 2/1 GN	N.º de art.: 20.02.553

Tecnología de empresa

Cómo cambiar las luces

Iluminación LED

Para cambiar una luz LED, diríjase a su proveedor de servicio técnico autorizado.

Bombilla halógena



¡Desconectar primero el equipo de la fuente de alimentación eléctrica del edificio!

- Tapar el desagüe del equipo en la cámara de cocción.
- Quitar el bastidor con el cristal y la junta.
- Sustituir la bombilla halógena (ref. 3024.0201, no tocar la bombilla con los dedos).
- Sustituir también el bastidor de la junta (ref. 40.00.094).
- Atornillar el bastidor con el cristal y las juntas.

Descalcificación del inyector de vapor

Por favor, verifique mensualmente si el inyector de vapor para la función de rociado acusa restos de cal.

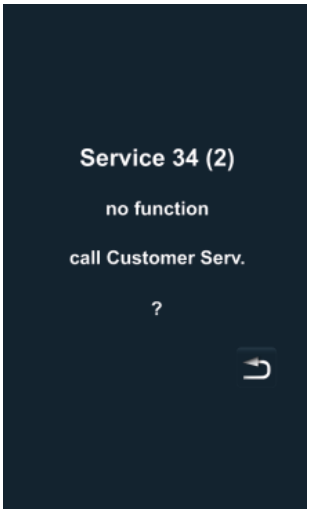
Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Desconectar el aparato
2		Gire el bastidor colgante y la chapa deflectora hacia el centro.
3		Suelte la tuerca de racor del inyector de vapor (gírela en sentido opuesto a las agujas del reloj – entrecaras: 15).
		**Advertencia** *Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión.* *Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.* *Aclare bien el inyector con agua limpia tras la descalcificación.*
4		Sumerja el inyector en descalcificador y déjelo accionar (el inyector no debe contener cal)

Descalcificación del inyector de vapor

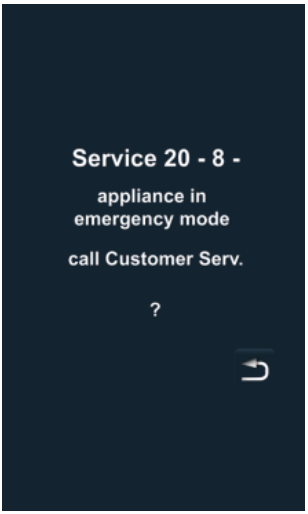
Paso	Info. / Tecla	Descripción
5		Para el montaje, invierta el orden descrito - atención a montar en posición correcta

Mensajes de error

Visualización de errores generales en la pantalla



En caso de funcionamiento anómalo del equipo, la pantalla visualiza el correspondiente mensaje de error. Anote el número de teléfono; le permitirá contactar rápidamente con el servicio de asistencia técnica.



Las anomalías que permiten continuar utilizando el equipo para la cocción se suprimen con la tecla "Atrás".

Mensajes de error

Por favor observe las medidas de rectificación de anomalías recogidas en la siguiente tabla.

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
Servicio 10	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla “atrás”. No impide utilizar el equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 11	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla “atrás”. No impide utilizar el equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 12	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla “atrás”. No impide utilizar el equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 14	Al conectar el equipo, durante 30 segundos	Se suprime activando la tecla “atrás”. Permite seguir utilizando el equipo pero sólo en el modo “calor seco”. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 20	Durante 30 segundos cuando se cambia de modo de cocción, al conectar el equipo y cuando se selecciona un modo de cocción iCookingControl .	No es posible trabajar con los programas y los modos de cocción iCookingControl . Permite trabajar en el modo „vaporizador combinado“ pero sólo de manera limitada. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 23	Se visualiza constantemente.	Desconecte el equipo y solicite la intervención de servicio.
Servicio 24	Se visualiza constantemente.	Desconecte el equipo y solicite la intervención de servicio.
Servicio 25	Se visualiza por 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	CleanJet® + care sin función - Abrir el grifo de agua del todo. - Controlar el filtro de entrada - Retirar los contenedores de la cámara de cocción - Si no detecta ninguna anomalía, solicite la intervención de servicio. - Si el mensaje Service 25 se visualiza durante ® +care, retire las tabletas de detergente y abrillantador de la cámara de cocción y enjuague bien el interior con

Mensajes de error

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
		la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora). - Impide brevemente la utilización del equipo para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 26	Se visualiza constantemente.	Si el mensaje se visualiza durante la ejecución de CleanJet® +care, active la interrupción del programa con "Cancelar CleanJet® ". Si el mensaje de anomalía no se cancela con "Cancelar CleanJet® ", retire las tabletas de detergente y abrillantador de la cámara de cocción y enjuague concienzudamente el interior con la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora). Solicite la intervención de servicio.
Servicio 27	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	CleanJet® +care, imposible. Desconecte la alimentación central de tensión durante 5 segundos y conéctela nuevamente.
Servicio 28	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Solicite la intervención de servicio.
Servicio 29	Se visualiza constantemente.	Controle y cambie el filtro del aire ubicado bajo el panel de control, si es necesario. Verifique si algún foco de calor externo influye en el equipo. Si el mensaje de servicio no se cancela, solicite la intervención de servicio.
Servicio 31	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Sonda térmica defectuosa. Permite cocinar con el equipo, pero sin sonda térmica. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 32 Equipos de gas	Se visualiza constantemente.	Cierre la llave del gas. Solicite la intervención de servicio.
Servicio 33 Equipos de gas	Continua visualizándose incluso tras haber	Cierre la llave del gas. Solicite la intervención de servicio.

Mensajes de error

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
	reinicializado el equipo 4 veces	
Servicio 34	Se visualiza constantemente.	Siga las instrucciones en la pantalla. Si la anomalía persiste, solicite la intervención de servicio.
Servicio 35	Tras la conexión del equipo, durante 30 segundos	Conecte la campana UltraVent® a la alimentación de tensión.
Servicio 36	Se visualiza durante 30 segundos tras la conexión del equipo y cuando se cambia de modo de cocción.	Permite cocinar, pero con limitaciones – contactar con servicio técnico.
Servicio 37	Se visualiza durante 30 segundos tras la conexión del aparato y cuando se cambia de modo de cocción.	Permite cocinar, pero con limitaciones – contactar con servicio técnico.
Servicio 40	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 41	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 42	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 43	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.

Mensajes de error

Error	Cuándo y cómo	Cómo remediar
Servicio 44	Se visualiza 30 segundos durante la limpieza CleanJet® +care.	Iniciar CleanJet® +care nuevamente. Si el error vuelve a ocurrir, solicitar la intervención de servicio.
Servicio 110	Se visualiza constantemente.	Solicite la intervención de servicio.
Servicio 120	Se visualiza constantemente.	Solicite la intervención de servicio.

Antes de solicitar la intervención de servicio

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo remediar
Goteo de agua por la puerta del equipo.	Puerta mal cerrada.	La puerta de los equipos de suelo está cerrada correctamente cuando la maneta indica hacia abajo.
	Burlete de la puerta desgastado o dañado.	Cambie el burlete de la puerta (ver capítulo. "Mantenimiento") Instrucciones de conservación para una prolongada vida útil: - Limpiar siempre el burlete de la puerta con un paño húmedo al final del proceso de cocción. - Si utiliza la plancha con frecuencia (fuerte acumulación de grasa) pásele un paño húmedo al burlete de la puerta entre ciclos para mantenerla limpia. - Si deja funcionar el equipo prolongadamente sin productos, aconsejamos no ajustar la cámara de cocción a una temperatura superior a los 180° C.
Ruidos en la cámara de cocción con el equipo funcionando.	Chapas deflectoras, bastidores colgantes, etc. flojos.	Fije las chapas deflectoras y los bastidores colgantes correctamente en la cámara de cocción.
La iluminación de la cámara de cocción no funciona.	Bombilla halógena defectuosa.	Cambie la bombilla (Ver capítulo "Mantenimiento").
Falta de agua - el símbolo del grifo de agua parpadea.	Grifo del agua cerrado	Grifo del agua abierto
	Filtro de acometida de agua del aparato contaminado.	Inspección y limpieza del filtro: Cierre el grifo de agua, desenrosque la alimentación de agua al aparato, desmonte el filtro de la acometida y límpielo. Inserte el filtro, conecte la alimentación de agua y compruebe su estanqueidad.
Fuga de agua por la parte inferior del equipo.	Equipo desnivelado	Alinear el equipo en posición horizontal con el nivel de burbuja (ver "Manual de Instalación")

	Desagüe atascado.	Retire el desagüe (tubo HT) de la parte posterior del equipo y límpielo. El desagüe puede atascarse cuando se cocinan con frecuencia productos grasos, o si el tubo de desagüe no dispone de suficiente caída. Rectificación: Instale el tubo de desagüe según a las instrucciones de instalación. Limpie el equipo regularmente con CleanJet® +care.
El equipo no funciona a pesar de estar enchufado.	Interruptor principal externo desconectado.	Conecte el interruptor principal.
	Ha saltado un fusible del cajetín de distribución.	Controle los fusibles del cajetín de distribución.
	La temperatura ambiente permaneció prolongadamente por debajo de los 5 ° C (41 °F) después de haber desconectado el equipo.	Caliente el equipo a más de 20 ° C (68 °F) utilice el equipo exclusivamente en lugares protegidos contra las heladas (ver instrucciones de instalación)
Formación de espuma arriba en el tubo de aire de salida durante la limpieza CleanJet® +care.	Agua demasiado blanda.	Solicite la intervención de servicio.
	Instalación deficiente del desagüe.	Instale el desagüe conforme a las instrucciones en el manual de instalación.
Reposición repentina del tiempo de ejecución durante un proceso CleanJet® .	Proceso CleanJet® +care, averiado.	Asegúrese de que la chapa deflectora y los bastidores colgantes estén bien fijos en la cámara de cocción. No debe haber recipientes ni contenedores en la cámara de cocción cuando CleanJet® +care está funcionando.
El equipo visualiza el mensaje "por favor, cambiar filtro"	Filtro del aire sucio.	Cambie el filtro. Consultar el capítulo “Mantenimiento”. Pulse la tecla “Atrás” para confirmar el mensaje.

Antes de solicitar la intervención de servicio

Visualización “Cambiar polaridad” en equipos de gas.	Alimentación de tensión conectada con polaridad invertida.	Si el aparato (de gas) está conectado a un enchufe, desconéctelo e invierta la posición del enchufe de corriente. En el caso de disponer de una conexión fija (sin enchufe) contacte con un electricista.
Visualización permanente "Reset" en equipos de gas.	Alimentación de gas al equipo cortada.	Abra la llave del gas, conecte la cubierta de ventilación.
	Insuficiente presión del gas	Controle la alimentación de gas al equipo.
La tecla de los modos de cocción parpadea.	Cámara de cocción demasiado caliente.	Enfriar la cámara con la función "Cool Down" (ver capítulo “Cool Down” en el manual de instrucciones de servicio).

Declaración de conformidad CE

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

CE

RATIONAL

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center whitefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202 (incl. CombiDuo)

Including dedicated extractor hoods:
EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unio következő irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uyguluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014 EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010

Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06;
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Declaración de conformidad CE

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

CE

RATIONAL

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: SelfCooking Center SCC XS 6 2/3 E (incl. CombiDuo)
Including dedicated extractor hoods UltraVent UV XS 6 2/3 E
Including UltraVent® XS Integration

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europai Unio következő irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI Rational izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uyugunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
  EN 60335-1:2012/A11:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010

Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2012-06;
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV

EMC

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Roland Hegmann
i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Declaración de conformidad CE

Rational AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com

CE

RATIONAL

Product:	Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances		
Types:	SelfCooking Center whitefficiency	SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.	
	Including dedicated extractor hoods:	EH 61/101	(CombiDuo 61/61)
		UV 61/101	(CombiDuo 61/61)
		UV Plus 61/101	(CombiDuo 61/61)

BG	Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ	Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnicemi EU:
D	Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N	Rational erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E	Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE	Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F	Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN	Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB	Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR	Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H	Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europai Unio kövelkező irányelveinek:
HR	Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedečim smjernicama EU:
I	Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT	Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV	Firma Rational pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL	Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P	A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL	Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO	Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU	Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S	Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER	Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI	Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK	Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR	Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC**

- EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Machinery Directive MD **2006/42/EC**

- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1;2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC **2014/30/EU**

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2014; EN61000-3-3:2013.

EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

kiwa
Approved
EC Directive
EC
TYPE
EXAMINATION
2009/142/EC
GASTEC

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2011/65/EU**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

i.V. Marco Märtin
Produktentwicklung Teamleiter Wärme



Europe

RATIONAL Deutschland GmbH
Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Nederland
Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv
Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS
Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL UK
Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc.
Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.
Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rationalusa.com

RATIONAL Argentina – South America
Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL Mexico
Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East
Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL Korea
Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd
Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

© RATIONAL AG 2019

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS
4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com