

Refrigerador congelador convertible Franke Foodservice Solutions

Modelo 2DCV-30

Tareas diarias de mantenimiento

RF 19 D01 Inspección y limpieza de las bandejas refrigeradas

Tareas de mantenimiento mensuales

RF 19 M01 Quitar y limpiar las bandejas refrigeradas

Tareas trimestrales de mantenimiento

RF 19 Q01 Limpieza de las bobinas e inspección de las juntas de las bandejas

Se muestra el modelo 2DCV-30.



A. Interruptor de «ON/OFF» [Encendido/apagado]; B. Pantalla digital de temperatura (refrigerador); C. Pantalla de temperatura digital (congelador); D. Bandejas del refrigerador/congelador

⚠ Peligros

Estos iconos alertan sobre riesgos posibles de lesiones personales.

⚡ Alertas de equipo

Busque este icono para encontrar información sobre cómo evitar dañar el equipo mientras realiza un procedimiento.

★ Consejos

Busque este ícono para encontrar consejos útiles sobre cómo hacer un procedimiento.

Por qué	Las bandejas refrigeradas se deben limpiar a diario para mantener un funcionamiento adecuado y garantizar la seguridad de los alimentos.	
Tiempo necesario	5 minutos para preparar	10 minutos para completar
Hora del día	A la noche después del cierre	Para restaurantes que están abiertos las 24 horas: durante el período de bajo volumen
Iconos de peligro	 Productos químicos  Objetos o superficies afilados	

Herramientas y suministros

			
Cubo, toallas limpias mojadas con desinfectante	Cubo, toallas sucias	Solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples aprobada por McD (limpiador/desinfectante) O solución de detergente para fregadero aprobada por McD y solución desinfectante (Para utilizar SOLO al operar con temperaturas de refrigerador)	Limpiador de refrigerador/ congelador aprobado por McD (Para utilizar SOLO al operar con temperaturas del congelador)

Procedimiento

1 Retire los productos y mercaderías de las bandejas refrigeradas.

Retire todos los productos que hayan quedado en las bandejas refrigeradas antes de limpiarlas y colóquelos en una cámara frigorífica o de congelación.

Retire los organizadores de las bandejas y los utensilios y lávelos, enjuáguelos y desinféctelos en el fregadero de 3 compartimentos. Realice esta tarea cuando lave otros productos crudos y lave por separado de todos los demás productos. Deje que los organizadores se sequen al aire.



(continuación) ►

2 Limpie las bandejas

Limpie las bandejas vacías con una toalla limpia y mojada con desinfectante para eliminar los restos de alimentos sueltos antes de limpiar. Deseche todos los restos de alimentos sueltos en un basurero revestido. Deseche la toalla en el cubo para toallas sucias después de utilizarla.



Cuando la unidad está en el modo de refrigerador:

A continuación, rocíe las bandejas por dentro, las juntas y los deslizadores de las bandejas con la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples. Luego limpie con una toalla limpia y desinfectada. Rocíe nuevamente con la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples, y deje secar al aire. Deseche la toalla en el cubo para toallas sucias.

Si la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples no está disponible, rocíe todas las áreas mencionadas con la solución de detergente para fregadero aprobada por McD, y repase con una toalla limpia mojada con desinfectante. Enjuague con otra toalla limpia y mojada con desinfectante. Rocíe con solución desinfectante aprobada por McD y deje secar al aire. Deseche las toallas usadas en el cubo para toallas sucias.

Cuando la unidad está en el modo de congelador:

A continuación, rocíe por dentro las bandejas, las juntas y los deslizadores de las bandejas con el limpiador aprobado por McD para el refrigerador congelador. Deje reposar durante 1 minuto.

Repase las superficies con una toalla limpia mojada con desinfectante. Deseche la toalla sucia en el cubo para toallas sucias.

Repase las superficies interiores con una segunda toalla limpia mojada con desinfectante para eliminar cualquier residuo de solución limpiadora. Deseche la toalla sucia en el cubo para toallas sucias.

Precaución: asegúrese de escurrir la toalla para que quede ligeramente húmeda. Esto evita condiciones resbaladizas y minimiza la acumulación de hielo.



Productos químicos

3 Limpieza y desinfección del exterior

Rocíe el exterior del equipo, incluidas las manijas de las bandejas, con la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples. Luego repase con una toalla limpia y mojada con desinfectante. Rocíe nuevamente con la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples, y deje secar al aire. Deseche la toalla en el cubo para toallas sucias.



(continuación) ►

Si la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples no está disponible, rocíe todas las áreas mencionadas con la solución de detergente para fregadero aprobada por McD, y repase con una toalla limpia mojada con desinfectante. Enjuague con otra toalla limpia y mojada con desinfectante. Rocíe con solución desinfectante aprobada por McD y deje secar al aire. Deseche las toallas usadas en el cubo para toallas sucias.



Objetos o superficies afilados
Las rejillas pueden tener bordes afilados.



Productos químicos

4 Vuelva a llenar la unidad con mercaderías y productos alimenticios

Permita que el equipo alcance la temperatura de funcionamiento. Vuelva a llenar el equipo con organizadores de bandejas limpios y productos alimenticios.



Por qué	Las bandejas refrigeradas se deben quitar y limpiar mensualmente para mantener un funcionamiento adecuado y garantizar la seguridad alimentaria.	
Tiempo necesario	5 minutos para preparar	20 minutos para completar
Hora del día	A la noche después del cierre	Para restaurantes que están abiertos las 24 horas: durante el período de bajo volumen
Iconos de peligro	 Electricidad  Operación manual  Objetos o superficies afilados  Productos químicos	

Herramientas y suministros

			
Cubo, toallas limpias mojadas con desinfectante	Cubo, toallas sucias	Solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples aprobada por McD (limpiador/desinfectante) O solución de detergente para fregadero aprobada por McD y solución desinfectante (Para utilizar SOLO al operar con temperaturas de refrigerador)	Aprobado por McD Congelador/refrigerador Limpiador (Para utilizar SOLO al operar con temperaturas del congelador)

Procedimiento

1 Retiro de productos y mercancías de las bandejas refrigeradas

Retire todos los productos que hayan quedado en las bandejas refrigeradas antes de limpiarlas, y colóquelos en una cámara frigorífica o de congelación.

Retire los organizadores de las bandejas y los utensilios y lávelos, enjuáguelos y desinfectelos en el fregadero de 3 compartimentos. Realice esta tarea cuando lave otros productos crudos y lave por separado de todos los demás productos. Deje que los organizadores se sequen al aire.



2 Apague la unidad.

Mueva el interruptor oscilante a la posición «OFF» [Apagado] para apagar las bandejas refrigeradas. Abra las bandejas por completo. Espere 30 minutos para que las bandejas refrigeradas alcancen la temperatura ambiente. Desenchufe el equipo del tomacorriente.



(continuación) ►



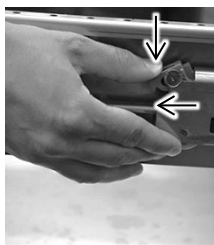
Electricidad
Existe riesgo de descarga.

3 Desbloquee las bandejas de los deslizadores.

Ubique las trabas de la bandeja en el extremo de cada deslizador. Empuje hacia abajo y tire de las trabas de las bandejas hacia la parte delantera de estas hasta que salten hacia arriba.



Objetos o superficies afilados



(continuación) ►

4 Quite las bandejas

Quite las bandejas al levantarlas levemente por la parte delantera y tire de ellas hacia adelante para sacarlas de los deslizadores. Lleve las bandejas al fregadero de 3 compartimentos para lavarlas, enjuagarlas y desinfectarlas. Deje que se sequen al aire.



Operación manual

Las bandejas pueden ser pesadas o voluminosas. Utilice los procedimientos adecuados de levantamiento y transporte.



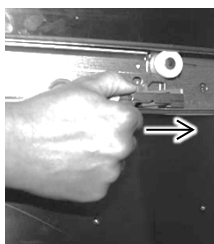
Objetos o superficies afilados
Existe peligro de pellizco.



Productos químicos

5 Desbloquee los deslizadores de las bandejas

Tire de los deslizadores de la bandeja hasta el tope. Empuje hacia atrás las trabas de los deslizadores (en la parte posterior de cada uno de ellos) para liberarlos.



Objetos o superficies afilados
Existe peligro de pellizco.

6 Retire los deslizadores de las bandejas

Levante el extremo frontal de cada deslizador y deslícelo fuera de los rieles ubicados en el interior del gabinete refrigerado. Lave, enjuague y desinfecte cada deslizador en el fregadero de 3 compartimentos.



(continuación) ►



Productos químicos

7 Limpieza del equipo

Con las bandejas extraídas, pase por el equipo una toalla limpia mojada con desinfectante para eliminar los restos de alimentos sueltos antes de limpiar. Deseche los restos de alimentos sueltos en un basurero revestido. Deseche la toalla en el cubo para toallas sucias después de utilizarla.



Rocíe dentro del gabinete refrigerado con la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples. Luego repase las paredes interiores con una toalla limpia y mojada con desinfectante. Rocíe nuevamente con la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples, y deje secar al aire. Deseche la toalla en el cubo para toallas sucias.

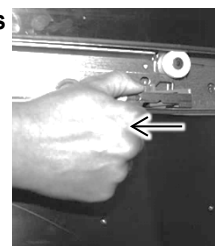
Si no está disponible la solución de limpiador y desinfectante de peróxido para superficies múltiples, rocíe las paredes interiores con solución de detergente para fregaderos aprobada por McD y repase con una toalla limpia mojada con desinfectante. Enjuague con otra toalla limpia y mojada con desinfectante. Rocíe con solución desinfectante aprobada por McD y deje secar al aire. Deseche la toalla en el cubo para toallas sucias.



Productos químicos

8 Reinstalación de los deslizadores

Empuje suavemente cada deslizador limpio hasta el fondo sobre los rieles ubicados dentro del gabinete. Tire de las trabas de los deslizadores para que queden bloqueados.



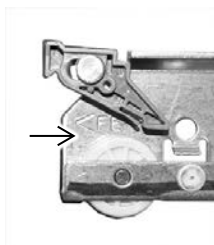
(continuación) ►



Objetos o superficies afilados
Existe peligro de pellizco.

9 Reinstalación y cierre de las bandejas

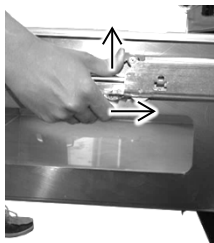
Coloque suavemente los rieles de las bandejas de nuevo en los rodillos en los extremos de los deslizadores. Empuje las bandejas hacia adentro hasta que queden completamente cerradas.



Objetos o superficies afilados
Existe peligro de pellizco.

10 Bloqueo de los deslizadores de las bandejas

Vuelva a abrir las bandejas y presione las trabas hacia arriba y hacia la parte posterior de las bandejas para que queden fijas en su lugar.



Objetos o superficies afilados
Existe peligro de pellizco.

11 Encienda la unidad.

Después de dejar que el equipo se seque, enchúfelo al tomacorriente y coloque el interruptor oscilante en la posición de «ON» [Encendido]. Permita que las bandejas alcancen la temperatura de funcionamiento antes de volver a cargarlas con mercaderías y productos.



Electricidad
Existe riesgo de descarga.

Por qué	Es necesario limpiar con regularidad la bobina del condensador para maximizar el rendimiento de la unidad. De lo contrario, podrían producirse fallas prematuras del sistema de refrigeración, uso adicional de energía, riesgos para la calidad y seguridad de los productos alimenticios y la anulación de la garantía.	
Tiempo necesario	5 minutos para preparar	10 minutos para completar
Hora del día	A la noche después del cierre	Para restaurantes que están abiertos las 24 horas: durante el período de bajo volumen
Iconos de peligro	Electricidad Superficies calientes Objetos o superficies afilados	

Herramientas y suministros





Cepillo de cerdas suaves

Guantes resistentes al calor

Procedimiento

- 1

Apague la unidad.
Mueva el interruptor oscilante a la posición «OFF» [Apagado] para apagar las bandejas refrigeradas. Desenchufe el equipo del tomacorriente.

Electricidad

Existe riesgo de descarga.
- 2

Retire el panel con rejilla
Este panel está ubicado en el lado inferior izquierdo del equipo. Levante el panel y retírelo del lado del equipo para extraerlo.

Objetos o superficies afilados

Las rejillas pueden tener bordes afilados.



- 3

Limpieza de la bobina del condensador
Con un cepillo de cerdas suaves, elimine toda la suciedad, polvo y desechos de la bobina.

Superficies calientes

Las superficies dentro del compartimento del condensador pueden estar calientes. Use guantes resistentes al calor cuando acceda a la bobina del condensador.

Consejo

Siempre cepille en la dirección de las aletas de la bobina.
- 4

Reinstalación del panel con rejilla
Inserte las seis (6) pestañas del panel con rejilla en las ranuras que rodean la abertura de la bobina del condensador y luego baje el panel para que quede fijo.

Objetos o superficies afilados

Las rejillas pueden tener bordes afilados.



(continuación)▶

5 Inspección de las juntas de las bandejas

Abra cada bandeja refrigerada e inspeccione con atención la junta de goma alrededor de los cuatro bordes. Informe cualquier daño al gerente de la unidad.



Consejo

Para pedir una junta de repuesto para la puerta, llame a Franke Foodservice Supply al **(800) 423-5247**.



Objetos o superficies afilados
El panel interior de la puerta o el asiento de plástico de la junta pueden tener bordes afilados.

6 Encienda la unidad.

Vuelva a conectar el equipo al tomacorriente. Coloque el interruptor oscilante en la posición «ON» [Encendido] para encender las bandejas refrigeradas. Permita que las bandejas alcancen la temperatura de funcionamiento antes de volver a cargarlas con mercancías y productos.



Electricidad

Existe riesgo de descarga.