



Virtus[®]
Group

Service



Virtus s.r.l.

via Milano 95/e
27045 Casteggio (PV) / Italy

☎ +39 0383 89 06 12
📠 +39 0383 80 96 01

www.virtusnet.eu

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0
📠 +49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de

VITRINA CALIENTE BAÑO MARIA HEATED DISPLAY CASE BAIN MARIE

 **(ES) Manual de instrucciones**

 **(EN) Instructions Book**



 **(ES) Manual de instrucciones**

ADVERTENCIA

Leer con atención el presente manual antes de proceder a la instalación del aparato. El manual está concebido para dar toda la información necesaria para el uso e instalación con las condiciones de seguridad necesarias. El manual debe ser conservado para futuras consultas o reparaciones.

El fabricante se reserva el derecho a realizar las variaciones que considere oportunas, en el proceso de mejora de sus fabricados. Fotografías no contractuales

Normas generales de utilización del aparato:

- El aparato está diseñado para ser utilizado por personas adultas. Evite que niños puedan manipularlo. Aquellas personas que tengan falta de experiencia en el manejo, deben de recibir instrucciones sobre su uso.
- Utilizar el aparato únicamente para las funciones para las que está destinado, y con las condiciones de trabajo especificadas en este manual.
- El mantenimiento debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por el uso indebido o por reparaciones no autorizadas.
- Desconectar el aparato a la hora de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento. En caso de mal funcionamiento también se desconectará.
- Utilizar exclusivamente recambios autorizados por el fabricante.
- Este aparato está concebido para uso ESTÁTICO (NO PORTÁTIL).

MUY IMPORTANTE: El acceso a las partes eléctricas para instalación o mantenimiento, debe ser realizado **exclusivamente** por personal cualificado.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que el aparato correspondiente a este manual de instrucciones está fabricado de conformidad con las siguiente Directivas:

- Seguridad Eléctrica de equipos destinados a trabajar entre determinados límites de tensión 73/23/CEE.
- Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE.



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vitrina caliente para exposición de tapas en cubetas Gastronorm 1/3 h40. Sistema de calentamiento por **CONTACTO** o **BAÑO MARIA**. También se puede utilizar como vitrina neutra para bollería, bocadillos, etc. utilizando la bandeja plana de acero inoxidable incluida.

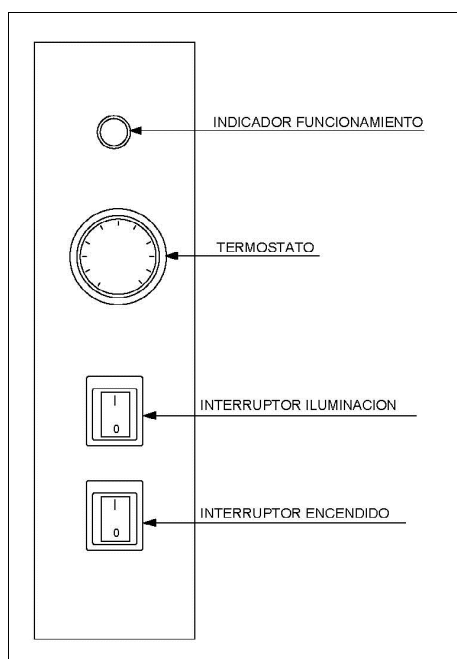
Bandeja interior en acero inoxidable AISI-304, y estructura en perfil de aluminio anodizado en colores PLATA ó NOGAL, o construida totalmente en acero inoxidable AISI-304. Calentamiento mediante resistencia fija de bajo consumo. Laterales y puertas de corredera en metacrilato. Cristal frontal curvo templado de 5 mm.

Los modelos de la serie E (CA-4E y CA-6E) incluyen un estante intermedio en cristal de 8 mm.

Sistema de Iluminación mediante tira de LED impermeable IP65 – Blanco frío.

PANEL DE MANDOS:

El panel de mandos consta de un interruptor general de funcionamiento, interruptor para iluminación LED, termostato de control de temperatura regulable e indicador luminoso de funcionamiento.



2. UBICACIÓN DEL APARATO

Este aparato esta concebido para trabajar dentro de un local cerrado, y protegido de la lluvia y la intemperie. El local debe estar bien ventilado, y no debe ser utilizado en atmósferas agresivas o con riesgo de incendio o explosión.

3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica debe ser hecha respetando las normas locales vigentes, y debe de disponer de toma de tierra, así como protección de magneto térmico y diferencial.
- Este aparato esta concebido para funcionar con una tensión de alimentación de 230V mono fase y una frecuencia de 50 Hz. Antes de conectarlo a la red eléctrica, compruebe que la tensión es la indicada en la documentación.
- El cable de alimentación debe ser del tipo H05W-F, compuesto por tres hilos con una sección mínima de diámetro de 2,5 mm., y obligatoriamente **TOMA DE TIERRA**. En ningún caso debe estar expuesta a temperaturas superiores a 85° C.
- Evite el uso de adaptadores, alargadores o enchufes múltiples. Si los utilizará, asegúrese que son modelos aprobados y adecuados para garantizar la conexión a tierra.
- La falta de toma de tierra en la red constituye un grave peligro para su seguridad, además de ser causa de la anulación inmediata de la garantía por parte del fabricante.
- La manipulación de los componentes eléctricos: interruptores, termostato, conexiones, cable de alimentación, etc., sólo deberá ser efectuada por personal cualificado. Una instalación incorrecta podría ocasionar graves perjuicios al funcionamiento del aparato, y en consecuencia a los alimentos almacenados en él.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no cumplir lo indicado en este manual.

4. PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

1. Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica
2. Pulsar el interruptor general de funcionamiento

El termostato esta programado para que realice las operaciones de puesta en marcha y parada. Una vez encendido el aparato, seleccionaremos la temperatura adecuada girando el termostato. Desde este momento el aparato funcionará automáticamente, y siempre que la resistencia este en funcionamiento se iluminará la señalización luminosa de funcionamiento.

El aparato viene provisto de un termostato para hacer establecer la temperatura a la que se calentarán los alimentos, con un rango de temperaturas entre 20° C y 90° C.

Para calentar alimentos la temperatura recomendada es entre 30° C y 50° C, y nunca se debe **sobrepasar los 70°C**. El calentamiento se puede hacer mediante CONTACTO con la resistencia (sin agua en la bandeja), o al BAÑO MARIA (con agua en la bandeja).

RECOMENDACIÓN: La vitrina puede ser utilizada también como **vitrina neutra** sin calor, gracias a la bandeja de acero inoxidable que incluye. Para ello pondremos el interruptor en posición OFF, quitaremos las cubetas Gastronorm y colocaremos la bandeja de acero inoxidable sobre la resistencia. Sobre la bandeja se pueden colocar los alimentos (bocadillos, bollería, etc.).

MUY IMPORTANTE:

- En el caso de mal funcionamiento, no toque nada y diríjase al distribuidor que le ha suministrado el aparato.
- La resistencia no se deberá tocar hasta que no se haya enfriado completamente, ya que puede producir serias quemaduras en la piel.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, hay que asegurarse que el aparato está apagado y desenchufado.

Si el aparato ha sido utilizado recientemente, es posible que la resistencia todavía esté caliente. Deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación.

Para la limpieza exterior evitar el uso de detergentes y productos abrasivos. Simplemente con limpia cristales o algún producto similar, teniendo especial cuidado en las partes de metacrilato para evitar su rayado.

La vitrina va equipada de desagüe para facilitar la limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de alimentos o evaporación. Durante la limpieza quitar el tapón del desagüe, con cuidado de que no se obstruya.

Para la limpieza interior se recomienda realizarla diariamente, eliminando cualquier resto de comida o agua. Se realizará con agua tibia y jabón, evitando el uso de máquinas de limpieza a vapor, detergentes o productos abrasivos.

En el cuadro de mandos se recomienda no echar agua, y su limpieza se realizará con un paño escurrido. En cualquier caso se evitará echar chorros de agua en ninguna parte del aparato.

Hay que evitar la utilización de instrumentos metálicos para rascar la suciedad, ya que pueden rayar los materiales, y en especial acero y metacrilato.

El ácido clorhídrico y otros compuestos químicos contienen cloro y por tanto pueden dañar el acero inoxidable.

6. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

- No introducir alimentos congelados dentro de la vitrina.
- Limitar el tiempo de apertura de las puertas durante periodos prolongados.
- Si los cristales y laterales del interior se empañan a causa del vapor de agua producido por el calentamiento de los alimentos, se recomienda abrir las puertas por los extremos opuestos durante unos minutos, de forma que se produzca una pequeña corriente de aire que evitará el empañamiento.

7. DATOS TÉCNICOS

7.1 DATOS TÉCNICOS RESISTENCIA ELECTRICA

MODELOS: **CA-4 y CA-4E**

Tensión	230 V
Frecuencia	50 HZ
Consumo	700 W

MODELOS: **CA-6 y CA-6E**

Tensión	230 V
Frecuencia	50 HZ
Consumo	1000 W

7.2 DATOS TÉCNICOS EQUIPO ILUMINACION

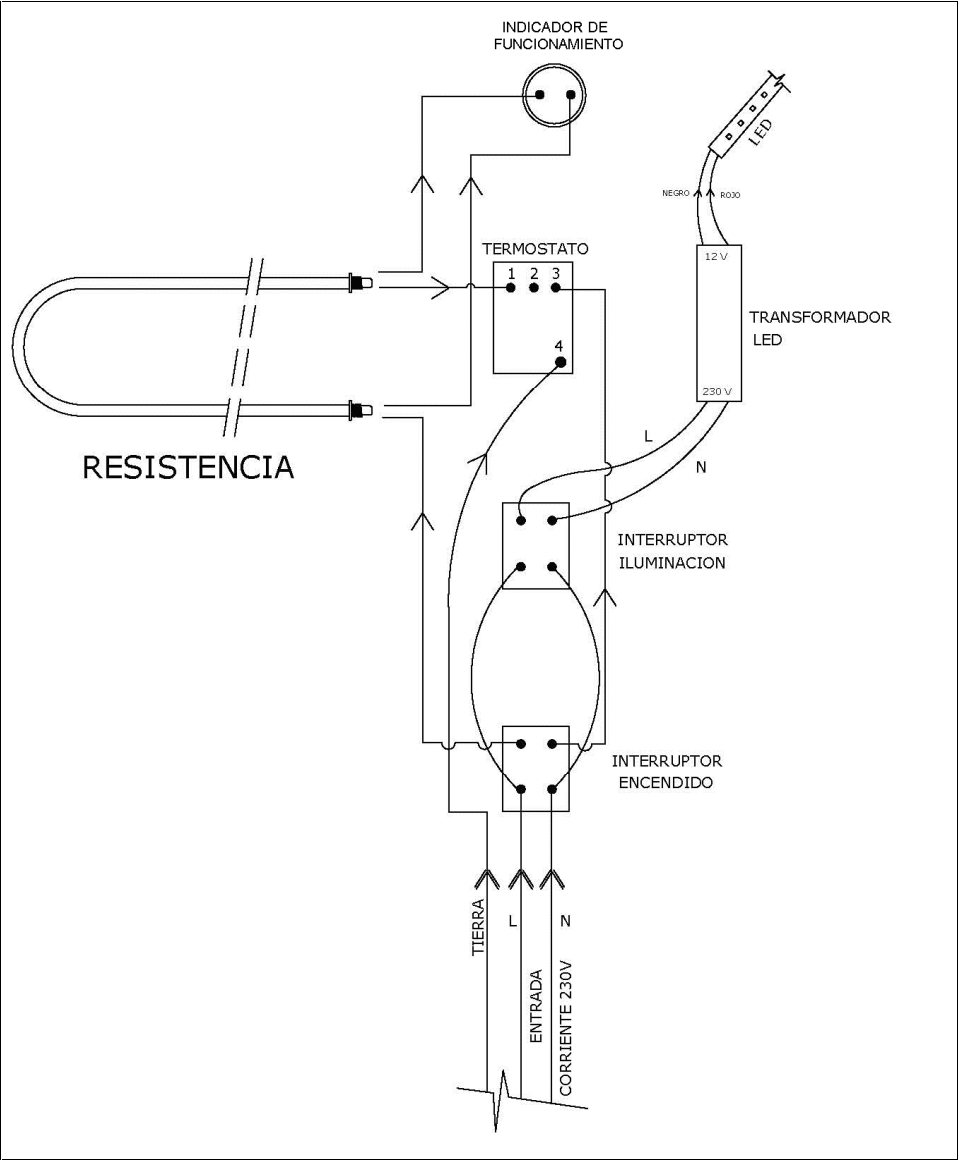
TRANSFORMADOR LED ENTRADA: 230 V
SALIDA: 12 V
PROTECCION IP67

LED LUZ FRIA VOLTAJE 12 V
POTENCIA: 4.8 W / metro
PROTECCION IP65

8. CERTIFICADO DE GARANTIA

1. El fabricante garantiza todos sus fabricados contra los defectos de fabricación que se puedan producir, siempre que el aparato se utilice con un uso normal y para el que esta destinado.
2. El tiempo de la garantía comprende 12 meses en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica.
3. La garantía que concede el fabricante consiste exclusivamente en la reparación o sustitución de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicará la sustitución del aparato en su conjunto.
4. Quedan fuera de garantía, los cristales, equipos luminosos (led), resistencias eléctricas y aquellas piezas eléctricas que por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes.
5. Correrá a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte de dichas piezas, así como cualquier otro gasto que se pudiera ocasionar (portes, embalajes, seguro, etc.). Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico también serán por cuenta del comprador.
6. El tiempo que dure la reparación no da derecho a resarcimiento de daños, ni a un equipo de sustitución.
7. El fabricante declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de mal uso, mantenimiento defectuoso, manipulación por personal no autorizado, instalación eléctrica defectuosa, así como por reparaciones no autorizadas. Tampoco responde de los daños a personas u objetos que se deriven del uso inapropiado o por falta de conexión a tierra.
8. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato, o cualquier alteración producida por hechos o agentes externos (incendios, inundaciones, etc.).
9. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de estas piezas finaliza en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
10. El fabricante no concede ni acepta más garantías que las que se especifican en el presente certificado, y se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

9. ESQUEMA ELECTRICO





(EN) Instructions Book

IMPORTANT

Along this manual, we try to offer the necessary information to carry out the installation, starting and conservation of the refrigerator, which must be made by qualified technical personnel.

Before making any operation, we advise you to read this manual and to follow its instructions.

The manual should be preserved for future consultations or repairs. The manufacturer reserves the right to make changes for the improvement of their products. Non-contractual Photos

General rules for use of the product:

- The machine is designed to be used by adults. Avoid that children can manipulate it. The people who do not have experience in handling, should receive instructions on its use.
- Use the machine only for the use for which it is designed, and with working conditions specified in this manual.
- The manufacturer declines every responsibility if the machine was the target of a wrong use, a faulty maintenance and if the supervisions and repairings has been made by non approved personnel.
- Disconnect the machine to perform any clean-up or maintenance. In case of malfunction will also be disconnected.
- Use only authorized parts by manufacturer.
- This machine is designed for use STATIC (NOT PORTABLE).

VERY IMPORTANT: Access to the electrical part for installation or maintenance, should be performed only by qualified personnel.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer declare that the model mentioned is conformity with the next Directives:

- About Electrical Safety of equipments destined to work among Fixed limits of Tension 73/23/CEE.
- About Electromagnetic Compatibility 89/336/CEE.



1. PRODUCT DESCRIPTION

Heated display case. Heat system: Contact or Bain Marie. Exposure of food in GN containers 1/3 x 40. It can also be used as neutral showcase for pastries, sandwiches, etc., using the flat tray including stainless steel.

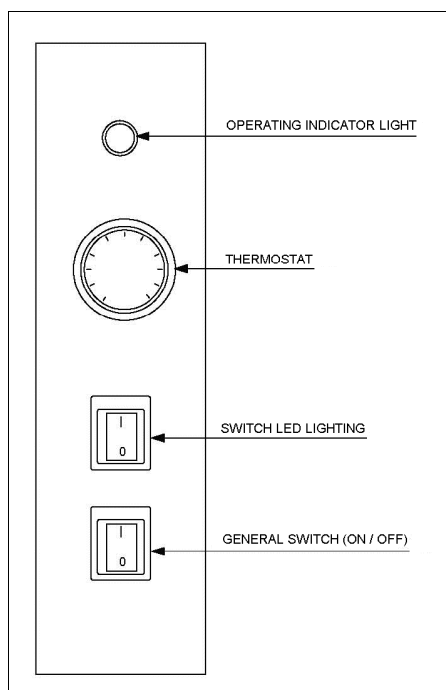
Interior tray in AISI-304 stainless steel. Anodised aluminium structure Silver or Walnut or stainless steel AISI-304. Fixed heat resistance with low consumption. Side and sliding back door methacrylate. Curved tempered glass 5 mm.

The models of the E series (CA-4E y CA-6E) include glass shelf in 8 mm.

LED lighting waterproof IP65 – Cold White.

CONTROL PANEL:

The control panel includes general switch (ON/OFF), switch for LED lighting, thermostat adjustable temperature control and operating indicator light.

**2. LOCATION OF THE MACHINE**

This machine must be used within an enclosed space, and protected from the rain and the weather. The room must be well ventilated, and should not be used in aggressive atmospheres or risk of fire or explosion.

3. ELECTRICAL CONNECTION

- **The electrical connection must comply with local regulations. It is essential that the electrical installation where the machine is going to be connected, has a earth wire, and also it must have the magnetothermic and differential protection.**
- The machine operates with a voltage of 230V single phase and a frequency of 50 Hz. Before connecting to the electricity network, check that the voltage is correct.
- The power cord must be H05W-F type, with three wire with a minimum cross section diameter of 2.5 mm, and with earth wire. Never should be exposed to temperatures above 85° C.
- Avoid using adapters, extension cords or multiple sockets. If you use them make sure they are approved and appropriate to ensure the connection to ground.
- The lack of grounding is a serious danger to your safety, in addition to causing the immediate cancellation of the warranty from the manufacturer.
- The manipulation of the electrical components: switches, thermostat, connections, power cord, etc., should only be carried by qualified personnel. Improper installation can cause serious problems for the operation of the machine, and consequently the food stored in it.

The manufacturer declines any responsibility for the realisation of different operations to those which are shown in this text.

4. STARTING AND OPERATING

- 1 Connect the power cord to the electrical network
- 2 Press the general switch

The thermostat is programmed to perform the operations of starting and stopping. Once on the machine, select the appropriate temperature by turning the thermostat. Since this time, the machine works automatically. Provided that resistance is in operation will illuminate the operating light.

The machine has a thermostat to set the temperature at which the food is warmed up, with a temperature range between 20 ° C and 90 ° C.

To warm up food the recommended temperature is between 30° C to 50° C, and should never exceed 70 °C. Heat can be done through CONTACT with the resistance (without water in the tray), or BAIN MARIE (with water in the tray).

RECOMMENDATION: The showcase can also be used as a neutral showcase without heat, using the stainless steel tray that includes. For this we will do the switch in the OFF position, we will remove the GN containers and put the stainless steel tray on the resistance. On the tray you can place the food (sandwiches, pastries, etc..).

VERY IMPORTANT:

- In case of malfunction, do not operate the machine and contact your dealer.
- The resistance must not be touched until it has cooled completely, since it can cause severe burns on the skin.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

CAUTION: Before performing any operation of cleaning or maintenance, ensure that the appliance is switched off and unplugged.

If the machine has been used recently, it is possible that the resistance is still warm. Should not be touched until it has cooled completely.

For the exterior cleaning, avoid using detergents and abrasive products. We use glass cleaner or similar product, taking special care in parts of methacrylate to prevent scratching.

The machine are provided with a drainpipe in order to make easy its cleaning and the eventual liquid outlet coming from foods. During the cleaning operation it is essential to take away the drainpipe top, and to avoid liquids stagnancy.

For the interior cleaning is recommended daily, removing remnants of food or water. Be done with soap and warm water, avoiding the use of machines of steam cleaning, detergents or abrasive products.

In the control panel it is recommended that you do not pour water, and cleaned with a wet rag. We must avoid throw jets of water from any part of the machine.

Avoid using metal tools to remove dirt as they can scratch the materials, especially stainless steel and methacrylate.

The hydrochloric acid and other chemical compounds containing chlorine can damage the stainless steel.

6. RECOMMENDATION FOR USE

- Do not put frozen food in the machine.
- Limit the time of opening the doors for prolonged periods.
- If the crystals and the interior is misted with water steam, it is recommended to open the doors by the opposite ends for a few minutes, to produce a small stream of air that avoid the water steam.

7. TECHNICAL DATA

7.1 TECHNICAL DATA ELECTRICAL RESISTANCE

MODELS: **CA-4 y CA-4E**

Electric power	230 V
Frequency	50 HZ
Consumption	700 W

MODELS: **CA-6 y CA-6E**

Electric power	230 V
Frequency	50 HZ
Consumption	1000 W

7.2 TECHNICAL DATA LIGHTING EQUIPMENT

LED TRANSFORMER

INPUT: 230 V
OUTPUT: 12 V
IP PROTECTION: IP67

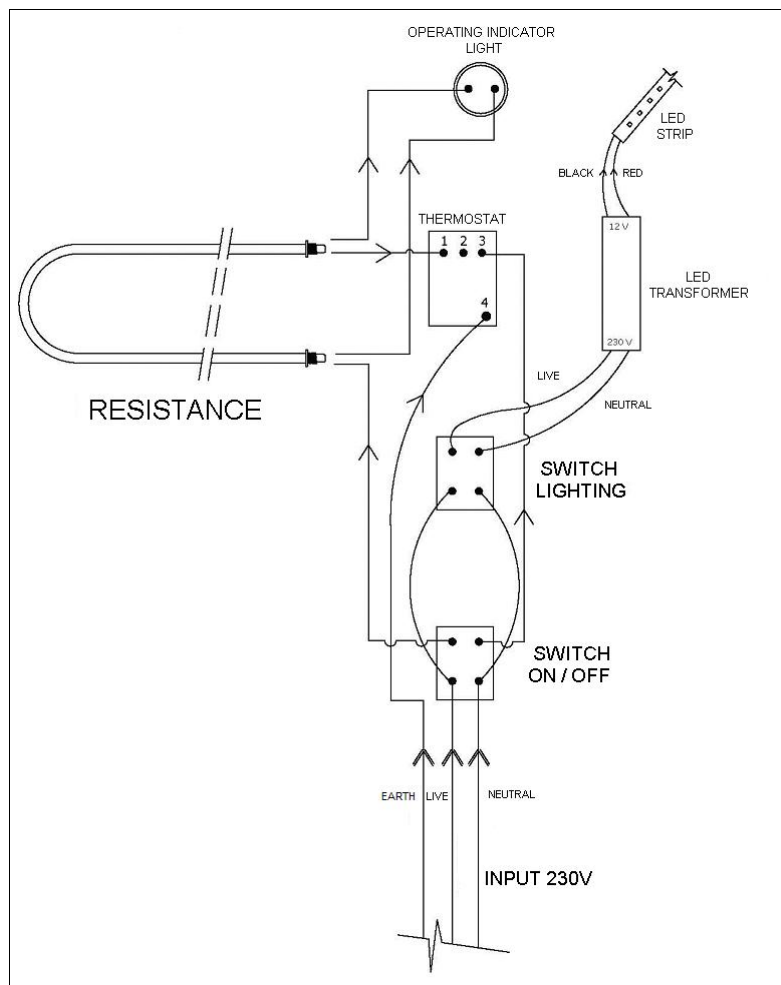
LED STRIP COLD WHITE

ELECTRIC POWER 12 V
POWER CONSUMPTION: 4.8 WATTS / METER
IP PROTECTION: IP65

8. GUARANTEE CERTIFICATE

1. The manufacturer guarantees to the first user against the manufacture faults in a normal use of the machine.
2. The time of the guarantees is for 12 months all over Europe from the date of departure from the factory.
3. The manufacturer's warranty consists exclusively of the repair or replacement of parts with manufacturing defects. In no case will involve replacement the whole machine.
4. Are excluded from warranty, crystals, LED lighting, electrical resistors and electrical parts that those voltage variations, causing damage or affect the operation of other components.
5. It will charge by the user or buyer the transport costs of these parts, and any other expenditure that may incurred (transport, packaging, insurance, etc..). Displacement expenses and skilled labor also will be borne by the purchaser.
6. The length of time of the repairing will not be reason for damage repayment and nor the right to a replacement machine.
7. The manufacturer declines every responsibility if the machine was the target of a wrong use a faulty maintenance, if the supervisions and repairing has been made by non approved personnel as well as unauthorized repair. Nor is liable for damage to persons or objects by misuse or lack of conection to ground.
8. It is also out of guarantee the normal depreciation of this machine, then alterations due to climatological or another nature conditions as well as the damages due to floodings or tires, etc.
9. When we replace one or some spares of one machine, the guarantee of these spares finishes at the same time of the ending of the replaced spares.
10. The manufacturer doesn't allow more guarantees than those which are specified in this text.

9. ELECTRICAL SCHEMA





DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DECLARATION OF CONFORMITY

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vitrina caliente baño maria / Heated display case bain-marie

MODELOS / MODELS

CA-4, CA-4E, CA-6, CA-6E



El fabricante declara que los modelos arriba referenciados son conformes con las Directivas siguientes:

- Seguridad Eléctrica de equipos destinados a trabajar entre determinados límites de tensión 73/23/CEE.
- Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE.



The manufacturer declare that the models mentioned is conformity with the next Directives:

- About Electrical Safety of equipments destined to work among Fixed limits of Tension 73/23/CEE.
- About Electromagnetic Compatibility 89/336/CEE.

Albacete, 12 de mayo de 2011.

VITRINAS GÓMEZ, S.L.
C.I.F. B-02472280
Polígono Industrial Romica
C/A, parcela 34 - Nave 1
Teléfono: 967 25 40 29
Aptdo. 8078 - 02080 ALBACETE

Jesús Gómez Felipe - Gerente