



EQUIPO ELÉCTRICO COMERCIAL DE MOSTRADOR CALENTADORES Y EQUIPOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

Manual de instalación y operación



FW-S500



FW-S600



FW-L600



Modelo	Descripción	Potencia	Especificaciones eléctricas	Tipo de enchufe	Dimensiones generales			Peso de envío
					Ancho	Profundidad	Altura	
FW-S500	Calentador de alimentos de tamaño completo	1200 W	120 V~50/60 Hz/10.0 A	NEMA 5-15P	14.63" (370 mm)	22.5" (572 mm)	9.41" (240 mm)	23.2 lb (10.5 kg)
FW-S600	Calentador/equipo de cocción de alimentos de tamaño completo	1500 W	120 V~50/60 Hz/12.5 A	NEMA 5-15P	14.63" (370 mm)	22.5" (572 mm)	10.35" (263 mm)	25 lb (11.4 kg)
FW-L600	Calentador de alimentos de tamaño 4/3	1500 W	120 V~50/60 Hz/12.5 A	NEMA 5-15P	14.63" (370 mm)	29.75" (755 mm)	10.41" (265 mm)	29.4 lb (13.4 kg)

⚠ ADVERTENCIA ⚠

¡No utilice este equipo sin antes haber leído y comprendido el contenido de este manual! El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones graves o la muerte. Este manual contiene información de seguridad importante sobre el mantenimiento, el uso y la operación de este producto. Si no comprende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. Guarde este manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

TABLA DE CONTENIDOS

Especificaciones	1
Introducción	2
Advertencias de seguridad	3
Embalaje	3
Precauciones importantes	4
Instalación y operación	4
Configuraciones de recipientes para mesa de vapor	5
Opciones y accesorios	6
Limpieza y mantenimiento	7
Diagrama de cableado	7
Vista desglosada y lista de piezas	8
Resolución de problemas	9

INTRODUCCIÓN

Los calentadores y equipos de cocción de alimentos de mostrador Winco están diseñados para ofrecer un funcionamiento confiable y versátil. Cada unidad tiene un exterior de acero inoxidable y un elemento calefactor revestido. Las unidades se diseñan, fabrican y prueban para mantener los alimentos a temperaturas adecuadas de conformidad con las normas de seguridad. Las unidades incluyen un control de temperatura ajustable que enciende y apaga la unidad, además de un cable de alimentación de 6 pies (1.8 m) con enchufe.

Los calentadores y equipos de cocción de alimentos de mostrador Winco están diseñados especialmente para mantener calientes o regenerar térmicamente los alimentos. El calor se distribuye uniformemente por toda la estructura de acero inoxidable de calibre grueso para asegurar que los alimentos estén calientes. El diseño facilita el mantenimiento y ofrece un funcionamiento duradero.

Todas nuestras unidades calentadoras/de cocción (FW-S600) funcionan con una potencia mayor y son adecuadas para recalentar (regenerar térmicamente) una amplia variedad de alimentos.

Este manual proporciona instrucciones de instalación, seguridad y operación para los calentadores y equipos de cocción de alimentos de mostrador. Winco recomienda leer todas las instrucciones de instalación, operación y seguridad incluidas en este manual antes de instalar o utilizar la unidad.

IMPORTANTE:

Los calentadores y equipos de cocción de alimentos Winco están diseñados para utilizarse con recipientes estándar de hasta 4" de profundidad. El vapor generado por el dispositivo cubrirá uniformemente el fondo de los recipientes para calentar y regenerar térmicamente los alimentos de manera uniforme y predecible.

Para obtener el mejor rendimiento, ningún recipiente o inserto utilizado en el producto debe tocar el fondo del depósito de agua. El contacto directo con el fondo del depósito puede transmitir calor directamente del elemento calefactor al recipiente de alimentos, lo que provocaría un funcionamiento irregular y podría quemar los alimentos.



LEA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE ANTES DE UTILIZAR ESTE EQUIPO PARA EVITAR LESIONES GRAVES O LA MUERTE, ASÍ COMO DAÑOS AL EQUIPO O A LA PROPIEDAD.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Conecte el aparato únicamente a un tomacorriente debidamente conectado a tierra que corresponda al voltaje, tipo de enchufe y capacidad requeridos. Si el tomacorriente y el enchufe no son compatibles, solicite a un electricista calificado que instale el receptáculo correcto.
- Siempre APAGUE la unidad, desconéctela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarla, ajustarla o darle mantenimiento.
- No sumerja el equipo en agua ni lo exponga a humedad excesiva. Esta unidad no está diseñada para ser impermeable. No la utilice si ha estado expuesta al agua.
- Esta unidad está diseñada exclusivamente para uso en interiores, en ambientes con una temperatura mínima de 70 °F (21 °C).
- No utilice la unidad para almacenar o derretir hielo. Puede formarse condensación, lo que generaría un riesgo eléctrico y podría causar lesiones personales o daños al equipo. La garantía no cubre este tipo de daños.
- Desconecte la corriente antes de llenar la unidad con agua y tenga cuidado de evitar salpicaduras.
- Nunca limpie la unidad mientras esté encendida o aún esté caliente.
- Evite los métodos de limpieza con vapor o el uso de grandes cantidades de agua.
- Este equipo no está diseñado para limpiarse con rociadores de alta presión; no utilice chorros a presión.
- No jale ni mueva la unidad sujetándola por el cable de alimentación.
- Deje de utilizar la unidad de inmediato si el cable de alimentación presenta signos de desgaste o daño.
- No intente reparar ni reemplazar por su cuenta un cable de alimentación dañado. El reemplazo debe realizarlo un proveedor de servicio autorizado por Winco o un técnico con una calificación similar.
- El mantenimiento debe realizarlo únicamente personal calificado para evitar descargas eléctricas o quemaduras.
- Cuando se requieran reparaciones, utilice únicamente componentes de repuesto originales de Winco. El uso de piezas no aprobadas puede anular la garantía y exponer a los usuarios a condiciones eléctricas peligrosas. Las piezas originales de Winco están diseñadas específicamente para un uso seguro; las piezas sustitutas podrían no cumplir los requisitos de seguridad.

PAUTAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que todos los usuarios reciban la capacitación adecuada sobre el uso correcto y seguro de la unidad.
- No utilice la unidad para recalentar alimentos al mismo tiempo que mantiene calientes otros alimentos.
- Este equipo no está diseñado para que lo utilicen niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas sin la supervisión adecuada.
- Compruebe siempre que los alimentos alcancen y mantengan temperaturas seguras para su consumo. El calentamiento o mantenimiento inadecuado de los alimentos puede generar graves riesgos para la salud.
- Winco no garantiza la temperatura final de servicio de los alimentos; es responsabilidad del usuario aplicar prácticas seguras de manipulación de alimentos.
- Esta unidad no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Para obtener asistencia, comuníquese con un técnico de servicio autorizado por Winco o con el departamento de servicio de Winco.

ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS

- Las superficies externas pueden calentarse durante el funcionamiento; tenga cuidado al tocarlas.
- El agua dentro de la unidad puede alcanzar temperaturas elevadas y causar quemaduras. Deje que la unidad se enfríe antes de vaciarla o limpiarla.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS

- Mantenga una separación mínima de 1" (25 mm) entre la unidad y cualquier superficie o material combustible para evitar el sobrecalentamiento o el riesgo de incendio.
- Coloque la unidad a una altura adecuada sobre el mostrador, en un lugar de fácil acceso durante su uso. Asegúrese de que la superficie esté nivelada para evitar que la unidad se vuelque. Además, la superficie debe ser lo suficientemente resistente para soportar el peso combinado de la unidad y su contenido.
- No utilice productos de limpieza inflamables sobre la unidad ni cerca de ella.

NOTAS IMPORTANTES DE USO

- Las unidades FW-S600 están diseñadas para la regeneración térmica de alimentos.
- Las unidades FW-S500 y FW-600 están diseñadas únicamente para mantener calientes los alimentos. No están diseñadas para recalentar alimentos ni elevar su temperatura mientras funcionan en modo de mantenimiento.
- **Durante el primer uso**, es normal que la unidad produzca humo durante un máximo de 30 minutos debido a residuos de aceites de fabricación. Haga funcionar la unidad vacía hasta que deje de producirse humo.
- No mueva ni transporte la unidad mientras contenga alimentos. Apáguela, retire el contenido y deje que se enfríe antes de cambiarla de lugar o limpiarla.
- Evite colocar la unidad cerca de fuentes de calor extremo, como parrillas o freidoras, ya que el exceso de calor puede dañar los componentes.
- Deje que la unidad se enfríe por completo antes de cambiar entre el funcionamiento en húmedo y en seco. Utilizar la unidad sin agua durante el funcionamiento en húmedo o agregar agua durante el funcionamiento en seco puede causar daños.
- Si la unidad se queda sin agua durante el funcionamiento en húmedo, apáguela y deje que se enfríe antes de volver a llenarla.

INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

1. Retire de la unidad todos los materiales de embalaje, incluidos la cinta y los recubrimientos protectores.
2. Las unidades calentadoras de alimentos de mostrador se entregan completamente armadas y listas para funcionar.
3. Coloque la unidad sobre una superficie estable y nivelada, a una altura de trabajo adecuada, para evitar que se vuelque o se produzcan derrames accidentales. Asegúrese de que la superficie pueda soportar el peso de la unidad y su contenido.
4. Llene el depósito con agua caliente del grifo hasta la línea de llenado máximo que se encuentra dentro de la unidad.
5. Conecte la unidad a un tomacorriente con conexión a tierra que cumpla las especificaciones eléctricas requeridas.
6. Gire la perilla de temperatura hacia la derecha hasta el nivel máximo de calor. La luz indicadora se encenderá.
7. Coloque un recipiente de alimentos vacío y deje que la unidad se precaliente durante aproximadamente 30 minutos antes de usarla.
8. Coloque los recipientes de acero inoxidable o de policarbonato de alta temperatura (insertos) en la tina de la unidad. Los alimentos que se coloquen en los recipientes deben estar previamente cocidos, ya que el calentador tiene como finalidad mantenerlos a la temperatura deseada.
9. Ajuste el control de temperatura al nivel deseado. **Revise la temperatura periódicamente para garantizar la seguridad de los alimentos.**
10. Durante el funcionamiento normal para calentar y mantener alimentos calientes, revise también periódicamente el nivel de agua. Agregue agua caliente cuando sea necesario y revuelva los alimentos ocasionalmente.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

Riesgo de quemaduras

Cuando el aparato esté en funcionamiento, ¡sus superficies estarán CALIENTES!

Por favor, actúe con extrema precaución.

TENGA CUIDADO AL TOCAR LA UNIDAD.

REGENERACIÓN TÉRMICA (SOLO MODELOS FW-S600)

1. Si el aparato se utiliza como equipo de cocción (solo FW-S600), coloque recipientes de alimentos del tamaño adecuado en la abertura de la unidad. No coloque alimentos directamente en el depósito; utilice recipientes en todo momento.
2. Utilice siempre agua (funcionamiento en húmedo) al recalentar alimentos.
3. Revuelva periódicamente los alimentos densos o espesos para garantizar un calentamiento uniforme.
4. Mantenga tapados los recipientes para conservar la temperatura y la calidad de los alimentos.
5. Revise el nivel de agua con frecuencia y vuelva a llenar el depósito cuando el agua llegue a la línea de nivel mínimo.

PROCEDIMIENTO DE APAGADO

Gire la perilla de temperatura a la posición "OFF" (apagado). La luz indicadora se apagará.

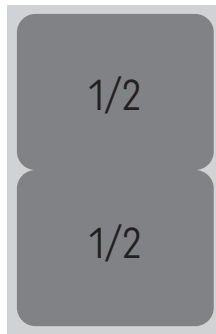
EJEMPLOS DE CONFIGURACIONES DE RECIPIENTES PARA MESA DE VAPOR

Utilice recipientes de acero inoxidable para mesa de vapor, insertos, placas adaptadoras redondas y barras adaptadoras WINCO® (se venden por separado) para obtener las siguientes configuraciones comunes de recipientes o personalizarlas según sus necesidades de servicio:

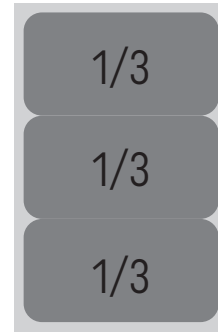
FW-S500 Y FW-S600



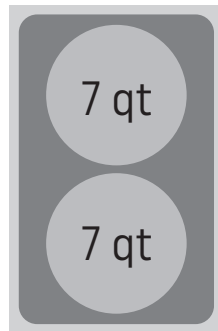
(1) recipiente de tamaño completo



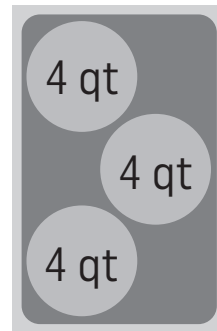
(2) recipientes de un medio



(3) recipientes de un tercio



Placa adaptadora ADP-808 con dos orificios de 8-3/8", para usar con insertos de acero inoxidable WINCO INS-7.0M de 7 qt

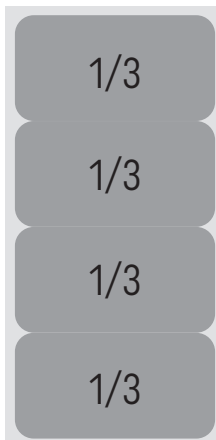


Placa adaptadora ADP-666 con tres orificios de 6-3/8", para usar con insertos de acero inoxidable WINCO INS-4.0 de 4 qt

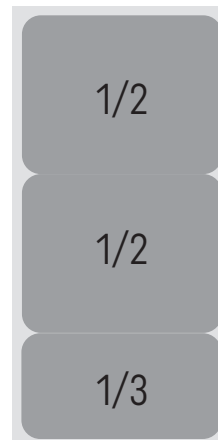
FW-L600



(1) recipiente de tamaño completo, (1) recipiente de un tercio



(4) recipientes de un tercio



(2) recipientes de un medio, (1) recipiente de un tercio

OPCIONES Y ACCESORIOS

Los calentadores de alimentos Winco están diseñados para admitir distintas configuraciones de recipientes según su geometría. Evalúe el producto y sus necesidades, y adquiera los accesorios adicionales que sean necesarios. Los recipientes de alimentos, las placas adaptadoras y las barras adaptadoras se venden por separado.

- Recipientes de tamaño completo
- Recipientes de un medio, de un tercio y de un cuarto con barras adaptadoras
- Insertos redondos con placas adaptadoras

Recipientes de acero inoxidable para mesa de vapor

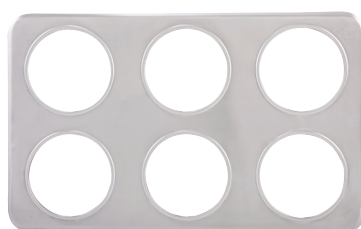
SPJH-104	Recipiente antiatasco para mesa de vapor, tamaño completo, 4" de profundidad, calibre 22
SPJH-204	Recipiente antiatasco para mesa de vapor, tamaño 1/2, 4" de profundidad, calibre 22
SPJH-304	Recipiente antiatasco para mesa de vapor, tamaño 1/3, 4" de profundidad, calibre 22
SPJP-304	Recipiente antiatasco para mesa de vapor, tamaño 1/3, 4" de profundidad, calibre 23
SPJM-304	Recipiente antiatasco para mesa de vapor, tamaño 1/3, 4" de profundidad, calibre 24

Placas adaptadoras de acero inoxidable

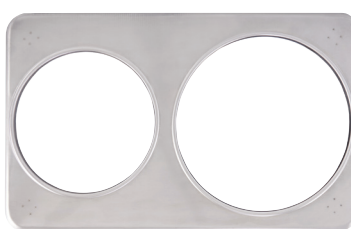
ADP-444	(6) orificios para recipientes de 2.5 qt
ADP-608	(1) orificio para recipiente de 4 qt y (1) para recipiente de 7 qt
ADP-610	(1) orificio para recipiente de 4 qt y (1) para recipiente de 11 qt
ADP-666	(3) orificios para recipientes de 4 qt
ADP-808	(2) orificios para recipientes de 7 qt
ADP-810	(1) orificio para recipiente de 7 qt y (1) para recipiente de 11 qt

Insertos redondos de acero inoxidable

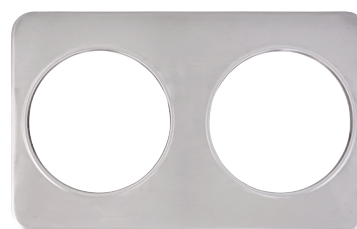
INS-2.5	2.5 qt
INS-4.0	4 qt
INS-7.0M	7 qt
INS-11.0M	11 qt



ADP-444



ADP-608



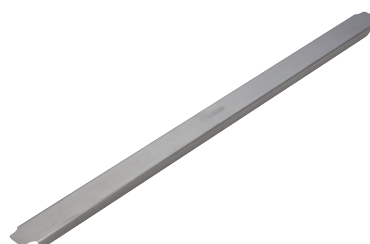
ADP-808

Barras adaptadoras de acero inoxidable

ADB-12	12" L x 1" W
ADB-20	20" L x 1" W
ADB-4	Adaptador inclinado para exhibición, tamaño completo



ADB-12



ADB-20

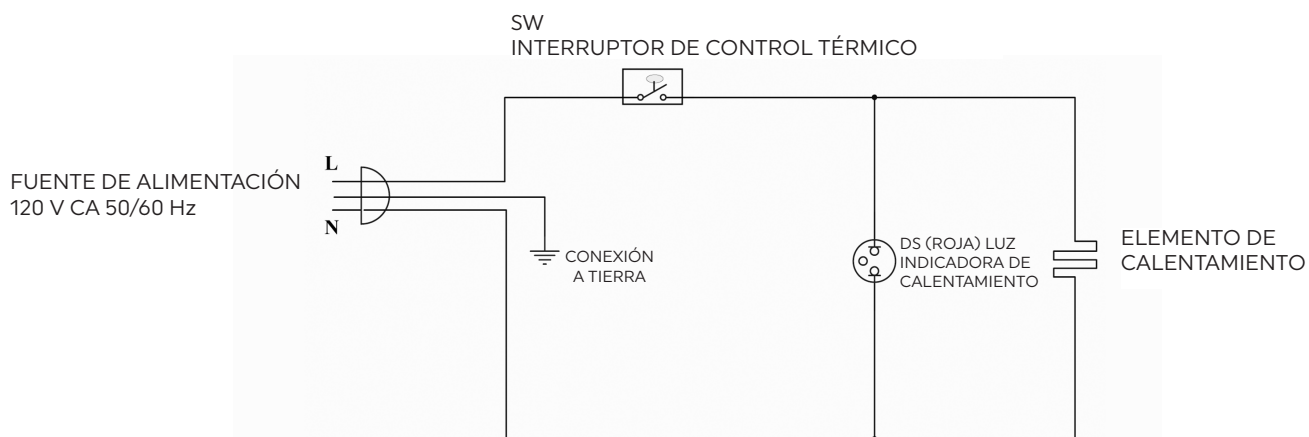


ADB-4

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Utilice únicamente productos de limpieza suaves y no abrasivos, así como paños suaves, para conservar el aspecto de la unidad y evitar daños.
- No utilice lana de acero ni fibras abrasivas, ya que pueden rayar las superficies.
- Evite productos químicos agresivos, como blanqueador, limpiadores a base de blanqueador o limpiadores para hornos.
- Limpie la unidad todos los días para garantizar un funcionamiento higiénico y evitar problemas de rendimiento.
- El agua dura puede provocar la acumulación de depósitos minerales con el tiempo. Estos depósitos pueden eliminarse dejando el depósito en remojo durante la noche con una solución de vinagre o con un desincrustante comercial.

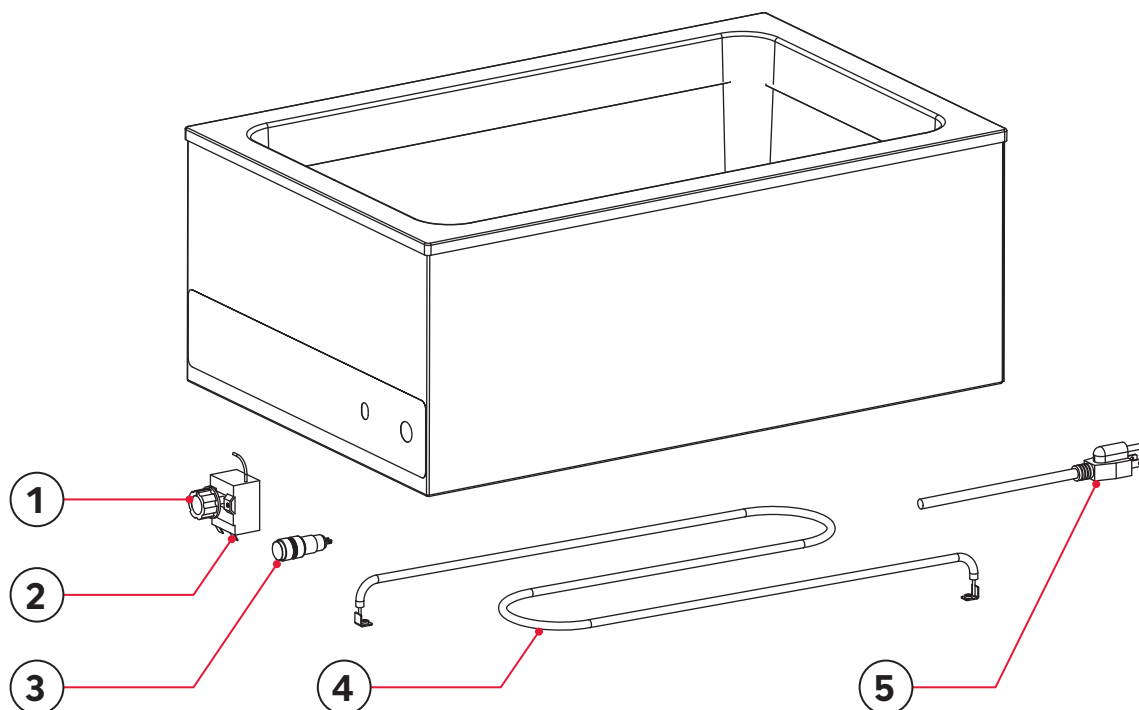
DIAGRAMA DE CABLEADO



Este diagrama de circuito se proporciona para ayudar a electricistas calificados; solo agentes de servicio o electricistas calificados de WINCO deben llevar a cabo las reparaciones, si fueran necesarias.

No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.

PIEZAS DE SERVICIO



NRO.	DESCRIPCIÓN	ARTÍCULO NRO.		
		FW-S500	FW-S600	FW-L600
1	Perilla de control	FWS500-P11		
2	Termostato	FWS500-P60		
3	Luz indicadora	FWS500-P10		
4	Elemento de calentamiento	FWS500-P8	FWS600-P3	
5	Cable de alimentación	FWS500-P9	FWS600-P6	

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta unidad debe recibir servicio únicamente de personal calificado.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

Peligro de descarga eléctrica

APAGUE el interruptor, desconecte el cable de alimentación y deje que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier limpieza, ajuste o mantenimiento.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	MEDIDA CORRECTIVA
El depósito no alcanza la temperatura deseada	El control de temperatura está ajustado demasiado bajo.	Ajuste el control a un nivel más alto.
	El elemento calefactor no funciona correctamente.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado o con Winco para obtener asistencia.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	
	Voltaje incorrecto o alimentación eléctrica insuficiente.	Compruebe que la unidad reciba el voltaje correcto. Un voltaje bajo o muy variable provocará un calentamiento inadecuado. Evalúe la carga del enchufe y del circuito para asegurarse de que la unidad reciba la energía necesaria para funcionar correctamente.
El depósito supera la temperatura deseada	El control de temperatura está ajustado demasiado alto.	Ajuste el control a un nivel más bajo.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado o con Winco para obtener asistencia.
	El voltaje suministrado es incorrecto.	Compruebe que la unidad reciba el voltaje correcto. Un voltaje de alimentación excesivo puede sobrecalentar y dañar la unidad.
No calienta	La unidad está apagada.	Encienda la unidad.
	Se disparó el disyuntor del circuito.	Restablezca el disyuntor. Si el disyuntor continúa disparándose, evalúe la carga del circuito para esta unidad y para cualquier otro equipo conectado a la misma línea. Si los problemas persisten: Comuníquese con un agente de servicio autorizado o con Winco para obtener asistencia.
	El control de temperatura no funciona correctamente.	Comuníquese con un agente de servicio autorizado o con Winco para obtener asistencia.
	El elemento calefactor no funciona correctamente.	
El alimento no se mantiene lo suficientemente caliente.	El nivel de agua es demasiado bajo o el depósito está seco.	Deje que la unidad se enfríe y llénela con la cantidad de agua adecuada para su funcionamiento.
	La cantidad de alimentos supera la capacidad de la unidad.	Los alimentos pesados y densos pueden requerir más potencia de la que la unidad puede proporcionar para alcanzar el resultado esperado en el tiempo requerido. Si utiliza un calentador de alimentos, considere cambiarlo por una unidad calentadora/de cocción de mayor potencia.

¿Tiene preguntas sobre la resolución de problemas?

Si continúa teniendo problemas para resolver una falla, comuníquese con la agencia de servicio autorizada por Winco más cercana o con Winco para obtener asistencia.

Teléfono: 1-973-295-3899

Portal web: www.winco.us.com/pages/equipment-warranty-service-technical-support



**NEW JERSEY
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN**

65 Industrial Road,
Lodi, NJ 07644

**CENTRO DE EXHIBICIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE FLORIDA**

10800 NW 103rd Street,
Bldg 22, Ste 11, Miami, FL 33178

**NEVADA
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN**

3777 Marion Drive,
Las Vegas, NV 89115

Teléfono:
1-888-946-2682

Fax:
1-973-916-9959

Correo electrónico:
cs@wincous.com

Web:
www.wincous.com



4711 East Hefner Road, Oklahoma City, OK 73131