



PRECAUCIÓN: Lea las instrucciones antes de instalar y usar el artefacto.

Manual de operación

Depósito para mantenimiento de pollo
DHB2PT-60PCE

Identificación del producto

El depósito para mantenimiento de pollo DHB2PT-60PCE de Prince Castle está diseñado para mantener todo el pollo frito con hueso mejor que nunca antes.

Con la capacidad de mantener hasta 360 piezas de pollo, el DHB2PT-60PCE está diseñado para mantener y comercializar el pollo en un formato de tienda de línea doble.



GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales o fabricación durante un período de 1 año a partir de la fecha de instalación original, sin exceder 18 meses desde la fecha de fabricación.

Cualquier componente que demuestre tener defectos de materiales o de fabricación se reemplazará o reparará (a opción de Prince Castle, Inc.) sin costo para el cliente por las piezas y por la mano de obra. Esta garantía cubre el mantenimiento en el local (es decir, gastos de traslado y kilometraje). La distancia del traslado se limita a 200 kilómetros (100 millas) de ida y vuelta (garantía de un viaje) desde un agente de servicio autorizado o su agencia subcontratista.

Esta garantía está sujeta a las siguientes excepciones o condiciones:

- El uso de cualquier pieza que no sea original de Prince Castle anulará esta garantía.
- Toda la mano de obra se debe realizar durante el horario de trabajo normal. El recargo por horas extraordinarias (la cantidad incremental) se cobrará al cliente.
- Esta garantía no incluye daños causados por descuido, negligencia ni maltrato (por ejemplo, caídas, adulteración o alteración de piezas, daños al equipo durante el transporte, por incendio, inundación ni hechos fortuitos).
- Esta garantía no incluye ningún problema que se produzca debido a la operación con voltajes distintos a los que se especifiquen en las placas de identificación del equipo. La conversión al voltaje correcto es responsabilidad del cliente.
- Este equipo debe recibir mantenimiento por parte de la Agencia de Mantenimiento Autorizada de Prince Castle o por el Servicio Técnico de Prince Castle durante el periodo de garantía.

CONTENIDO

Identificación del producto	1
Información de seguridad	2
Importante	3
Instalación / Configuración	4
Arranque inicial	5
Ajustes recomendados	5
Restablecimiento a valores predeterminados de fábrica	5
Panel de control	5
Programación	6
Limpieza	7
Solución de problemas	7
Piezas y servicio	9
Diagrama de cableado	10



PRINCECASTLE™

MARMON FOODSERVICE TECHNOLOGIES
A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY

355 East Kehoe Blvd. • Carol Stream, IL, 60188
Tel.: (630) 462-8800 • Número gratuito: 1-800-PCASTLE
www.princecastle.com

Información de seguridad

Importante

ADVERTENCIA

Estos artefactos están destinados para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en empresas comerciales, como pastelerías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua en masa de alimentos. El artefacto no se deberá limpiar con inyección de agua ni con un limpiador a vapor. Mantenga la unidad alejada del agua. Siga las instrucciones cuando realice limpieza o mantenimiento.

El artefacto no ha sido diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya con respecto al uso del artefacto. No se debe permitir a los niños usar o jugar con este artefacto.

El artefacto no se debe instalar en lugares con acceso del público.

ADVERTENCIA

Indica información importante para el funcionamiento correcto de la unidad. El incumplimiento puede provocar daños al equipo o lesiones corporales graves, o la muerte.

PRECAUCIÓN

Indica información importante para el funcionamiento de la unidad. El incumplimiento de esta puede provocar daños al equipo.

Prince Castle se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y el diseño del producto sin aviso previo. Tales modificaciones no dan derecho al comprador a los cambios, las mejoras, las adiciones o los reemplazos correspondientes a equipos adquiridos con anterioridad.

Saque la unidad de la caja de cartón y revísela en busca de señales de daño. Si existen daños en la unidad:

- Informe a la empresa de transporte dentro de 24 horas desde la entrega,
- Conserve la caja de cartón y los materiales de embalaje para propósitos de inspección,
- Póngase en contacto con el distribuidor local o, si lo compró en forma directa, con el Departamento de Ventas de Prince Castle al 1-800-722-7853 opción 1 o al 630-462-8800 opción 1 para coordinar el reemplazo de la unidad.

NOTA: Cuando instale la unidad, la temperatura ambiente en el lugar de montaje no debe superar los 37,8 °C (100 °F)

PRECAUCIÓN

Todas las conexiones eléctricas se deben realizar en conformidad con los códigos eléctricos locales y cualquier otro código pertinente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, este dispositivo se debe unir de cerca al equipo con un conductor de conexión a tierra equipotencial. Este dispositivo está equipado con una orejeta de conexión a tierra para este propósito y está marcado con el siguiente símbolo.

Si la unidad se monta directamente sobre el mostrador sin las patas, aplique abundantemente un sellador, como Dow Corning RTV 731 o equivalente, alrededor de toda la superficie de montaje de la unidad que se asienta sobre el mostrador.

Símbolo de la orejeta de conexión a



Especificaciones del modelo:	Ancho	Altura	Profundidad	Peso	Voltaje	Potencia
DHB2PT-60PCE	1562,8 mm (61.5")	894,1 mm (35.2")	731,4 mm (28.8") con luces	145 kg (320 lbs)	200-240 monofásico 50/60 Hz	6536-9410 vatios

1

PRECAUCIÓN

El producto pesa >100 kg, requiere asistencia de 4 personas y otra asistencia de elevación.

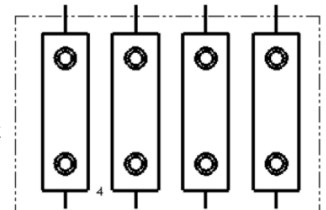


ADVERTENCIA

Desconecte la energía monofásica de CA de todos los polos antes de intentar la instalación

1. El producto requiere un circuito derivado dedicado con una capacidad de 200-240 V monofásico 50/60 Hz 50 A. Este producto requiere una red de suministro principal con desconexión de todos los polos.
2. Las conexiones eléctricas se deben hacer a través de conductos desde la parte superior o los lados de la caja de empalmes en la parte superior de la unidad. Retire el tapón del conducto que se incluye en la caja de empalmes en la parte superior de la unidad. Todas las conexiones de conductos hacia la caja de empalmes deben ser IPX3 o superiores. El cableado de entrada debe ser de conductores de cobre de 2,5 mm² como mínimo.
3. Haga las conexiones de energía hacia el bloque de terminales en la caja de empalmes en la parte superior de la unidad. Se requiere 208 V monofásico 60 Hz 50 A con conexión a tierra. Consulte el diagrama.

GRN BLUE BLACK
GND N N/C L



Importante

2

- A. Coloque los interruptores en la posición ENCENDIDO.
- B. Deje que se caliente por 35 minutos.

3

Problemas ambientales

El flujo de aire por el depósito afectará de manera adversa el rendimiento del mismo. Las fuentes de flujo de aire incluyen:

- Ventilaciones de acondicionamiento de aire
- Corrientes de aire
- Flujos de entrada de aire de compensación
- Ventana de venta en el coche


Ninguno de los anteriores debería dirigir flujo de aire hacia el depósito o a través de las cavidades del mismo. Para revisar el flujo de aire, retire una bandeja de la mesa de vapor caliente y observe la dirección del vapor que sale.

La dirección en la que fluye el vapor es un indicador de la dirección y la intensidad del flujo de aire. No hay flujo de aire si el vapor sube recto a medida que se disipa. Hay un flujo de aire intenso si el vapor cambia rápidamente de dirección y fluye paralelo al suelo.

Si hay flujo de aire, revise las fuentes. Se recomienda que se instalen desviadores de aire para alejar el flujo de aire del depósito.

NO reduzca la cantidad de aire enfriado hacia el interior del edificio. Dirija el flujo de aire lejos de las cavidades del depósito para mantenimiento de pollo.

Arranque inicial

 Durante las primeras horas de funcionamiento, puede notar un olor leve. Esto es normal, y el olor desaparece después de las primeras horas de uso.	El olor durante las primeras horas de uso se debe al secado del aislamiento (se extrae la humedad del aglutinante del aislamiento, un material similar al almidón).
El depósito se prueba y calibra en la fábrica antes del envío. Sin embargo, debido a los cambios de temperatura y climáticos durante el envío, el aislamiento del depósito puede absorber humedad.	

Ajustes recomendados

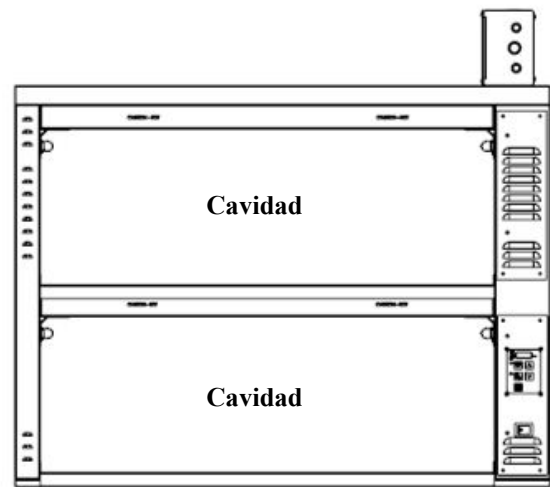
Los ajustes recomendados indicados a continuación son solo puntos de inicio.


El ajuste final de cada cavidad se ve influenciado por el flujo de aire a través de la cavidad.

El flujo de aire se ve influenciado por la ubicación de los depósitos con respecto a la ventana de venta en el coche, la puerta delantera o las ventilaciones de acondicionamiento de aire.

El ajuste final debe lograr la temperatura de servicio requerida al final del tiempo de mantenimiento.

Por lo tanto, es posible que se deba modificar el ajuste de cada cavidad de los puntos de inicio recomendados indicados a continuación para alcanzar los requisitos de temperatura y calidad.



 Un ajuste más alto produce pollo más caliente, pero para lograr más temperatura, se extrae más humedad del pollo. Por lo tanto, debe haber un equilibrio al final del tiempo máximo de mantenimiento, donde el pollo esté sobre la temperatura mínima de servicio y se cumplan todos los requisitos de calidad.

1 Ajuste de fábrica de las cavidades A y B

El punto de referencia predeterminado del calentador superior es de 60 %.
El valor predeterminado del calentador inferior es de 40 % para la cavidad A y de 60 % para la cavidad B.

Restablecimiento a valores predeterminados de fábrica

Para revertir todos los ajustes a los valores predeterminados de fábrica originales:

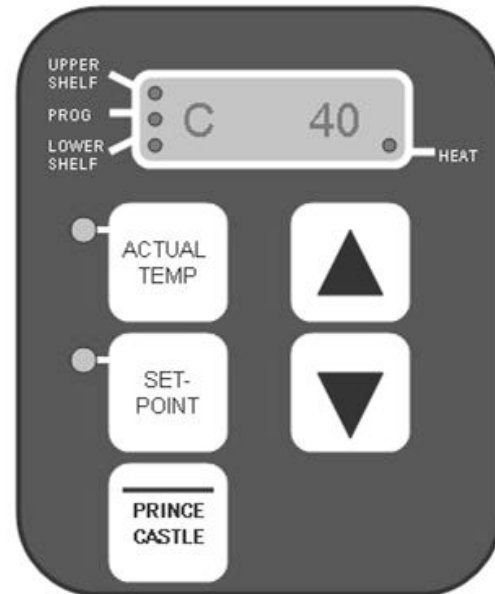
- Apague la unidad.
- Mantenga presionadas las flechas HACIA ARRIBA y HACIA ABAJO.
- Vuelva a encender la unidad y espere 5 segundos.
- Suelte las flechas HACIA ARRIBA y HACIA ABAJO.

 Se pierden todos los ajustes previamente guardados cuando se restablece a los valores predeterminados. Use con precaución.

Panel de control

1 Pantallas e indicadores

- La luz indicadora roja junto a la etiqueta UPPER SHELF (Estante superior) indica que la temperatura que se muestra es para el calentador superior de la cavidad seleccionada.
- La luz indicadora roja junto a la etiqueta PROG (Programar) se enciende cuando está en Modo de programación.
- La luz indicadora roja junto a la etiqueta LOWER SHELF (Estante inferior) indica que la temperatura que se muestra es para el calentador inferior de la cavidad seleccionada.
- La luz indicadora roja junto a la etiqueta HEAT (Calor) está encendida cuando se aplica energía a la zona del calentador que se muestra en el panel de control.
- La luz indicadora roja junto a la etiqueta SET-POINT TEMP (Temperatura de referencia) está encendida cuando se muestra la temperatura de referencia de la zona del calentador que se muestra en el panel de control.
- La pantalla digital muestra la cavidad y la temperatura asociada o los valores de control de encendido, por ejemplo:
 - Para la cavidad A, la pantalla puede mostrar A 35 (porcentaje de capacidad del calentador para el calentador superior).
 - Para la cavidad B, la pantalla puede mostrar B 40 (porcentaje de capacidad del calentador para el calentador superior).



Panel de control

2 Botones del panel de control

- **SET-POINT (Punto de referencia):** La temperatura de referencia se muestra para los calentadores seleccionados cuando se presiona este botón durante el modo de funcionamiento. La luz indicadora de SET-POINT se enciende cuando se selecciona el modo de punto de referencia.
 Para programar un calentador, mantenga presionado el botón PRINCE CASTLE, luego mantenga presionado el botón SET-POINT durante 5 segundos, o hasta que se encienda la luz indicadora PROG. Use las flechas HACIA ARRIBA y HACIA ABAJO para cambiar el porcentaje del valor de calentador para los calentadores superior e inferior en las cavidades A y B.
- **FLECHA HACIA ARRIBA y FLECHA HACIA ABAJO:** Cuando se presionan en el modo de funcionamiento, seleccionar qué zona del calentador se muestra en la pantalla del panel de control. La luz indicadora junto a UPPER SHELF o LOWER SHELF se encenderá para indicar cuál calentador en la cavidad se seleccionó.

El porcentaje de energía se relaciona con los servicios públicos, y mientras que es posible que se requiera un mayor porcentaje para mantener el producto de manera

Programación

1 Calentadores superior o inferior de las cavidades A y B – Programados para el porcentaje de potencia

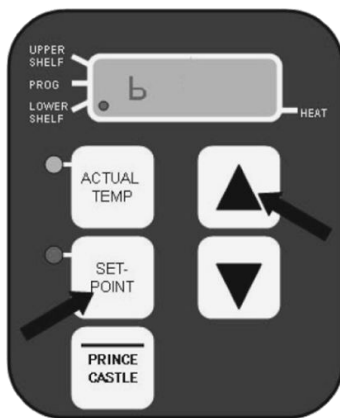
Los calentadores superior e inferior se pueden ajustar de 0 % (APAGADO) a 70 % de potencia. El ajuste de potencia de las cavidades superiores A y B es un control infinito electrónico. Use los botones de flecha HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO para seleccionar la cavidad A o B y el estante SUPERIOR o INFERIOR. El intervalo recomendado para las cavidades A y B es de $\pm 5\%$.

1. Presione el botón SET-POINT. Cuando la luz indicadora SET-POINT está encendida, la pantalla digital muestra el porcentaje de referencia del valor de potencia.

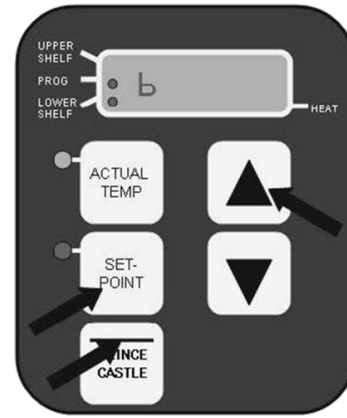
2. Para cambiar el ajuste del porcentaje de potencia del calentador, mantenga presionado el botón PRINCE CASTLE, y luego presione el botón SET-POINT. Mantenga ambos botones presionados hasta que aparezca la luz indicadora PROG.

3. Use los botones de flecha HACIA ARRIBA y HACIA ABAJO para cambiar el valor.

4. Presione el botón PRINCE CASTLE para guardar el valor nuevo y salir del modo de PROGRAMACIÓN.



PRECAUCIÓN
LOS NÚMEROS QUE SE MUESTRAN SON PORCENTAJES DE POTENCIA DEL CALENTADOR Y NO INDICAN LA TEMPERATURA REAL DE LOS ALIMENTOS



Limpieza

<p>⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO/DAÑOS! Este depósito no es impermeable. No lo limpie con inyección de agua ni con un pulverizador a chorro. Antes de limpiar, asegúrese de que todos los interruptores de encendido estén en la posición APAGADO.</p>		<p>⚠ ¡PRECAUCIÓN! NO use limpiadores abrasivos o fregadores, ni productos químicos no aprobados.</p>	
<p>1</p> <p>A. Coloque el interruptor de alimentación en la posición APAGADO.</p> <p>B. Deje que el depósito se enfríe (aproximadamente 35 minutos).</p> <p>C. Cuando se haya enfriado la unidad, limpie completamente con un paño humedecido con solución de detergente lavavajillas.</p>		<p>2</p> <p>A. Use un segundo paño húmedo para enjuagar la solución lavavajillas.</p> <p>B. Rocíe con un desinfectante y seque con un paño.</p> <p>C. Deje que las superficies se sequen completamente.</p>	<p>NO ENCIENDA nuevamente la energía hasta que todas las superficies estén completamente secas.</p>

Solución de problemas

Prueba de la temperatura adecuada de la unidad

Los ajustes de temperatura pueden variar según la ubicación, la elevación, el clima, etc.
 Para determinar si los ajustes de fábrica de la unidad son correctos para su ubicación, siga estos pasos.

<p>1</p> <p>Revise la temperatura del pollo después de sacarlo de la freidora y escurirlo. La temperatura debería ser de 88 a 91 °C (190 a 195 °F) para la carne blanca o 91 a 93 °C (195 a 200 °F) para la carne oscura.</p>	<p>2</p> <p>Para revisar el pollo, coloque una sonda en la parte con carne de una pechuga y un muslo. Asegúrese de que la sonda no toque el hueso. Registre la temperatura del pollo y coloque las piezas en el depósito de mantenimiento.</p>
<p>3</p> <p>Después de 15 minutos y 30 minutos, revise nuevamente las mismas dos piezas de pollo. Si la temperatura del pollo baja más de 22 °C (40 °F) desde la freidora hasta el fin del tiempo de mantenimiento, se debería ajustar la temperatura de la unidad.</p>	<p>4</p> <p>Después de 30 minutos, la temperatura interna del pollo debería ser de 71 °C (160 °F) o más. De no ser así, ajuste la temperatura o el porcentaje de potencia de acuerdo con esto.</p>

Ajuste de la temperatura de la unidad

<p>1</p> <p>CAVIDADES A Y B 2 Para ajustar la temperatura de las cavidades A y B, siga las instrucciones de Programación (consulte la página 6).</p>	<p>2</p> <p>Aumente el porcentaje de potencia en 5 %, y deje que la unidad se ajuste durante 30 minutos. Repita la prueba de la temperatura adecuada de la unidad en las cavidades A y B.</p>
---	---



Advertencia

No hay componentes a los que el usuario le pueda realizar mantenimiento dentro de este producto. Todas las reparaciones las debe realizar únicamente el personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el distribuidor del producto para conocer agentes de servicio autorizados locales o llame al +1-800-PCASTLE (1 800-722-7853).

Puede encontrar información adicional acerca de este y otros productos en nuestro sitio web:
www.princecastle.com

Piezas y servicio

Lista de piezas

Elemento	N.º de pieza	Descripción
1.	541-719S	Placa de pantalla
2.	528-518S	Placa de control
3.	528-232S	Panel del calentador IR
4.	65-064S	KIT, SSR monofásico
5.	536-802S	Revestimiento de la pantalla
6.	78-184S	Interruptor de alimentación
7.	550-008S	Panel del calentador inferior

Información de contacto para piezas y servicio

PARA PEDIR PIEZAS Y SERVICIO

Prince Castle, Inc.
355 East Kehoe Blvd., Carol Stream, IL 60188
Teléfono: 630-462-8800, Número gratuito: 1-800-PCASTLE opción 1

O BIEN, consulte el Directorio de servicio para conocer un proveedor de servicio autorizado en su área.

Vista detallada de piezas

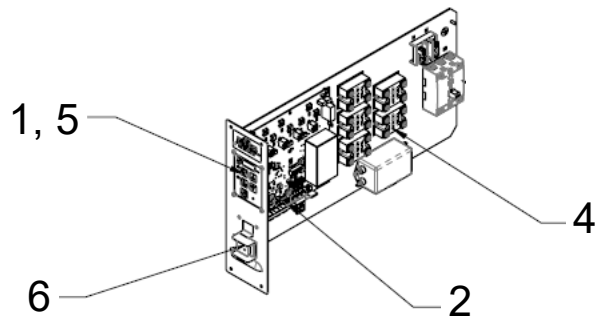
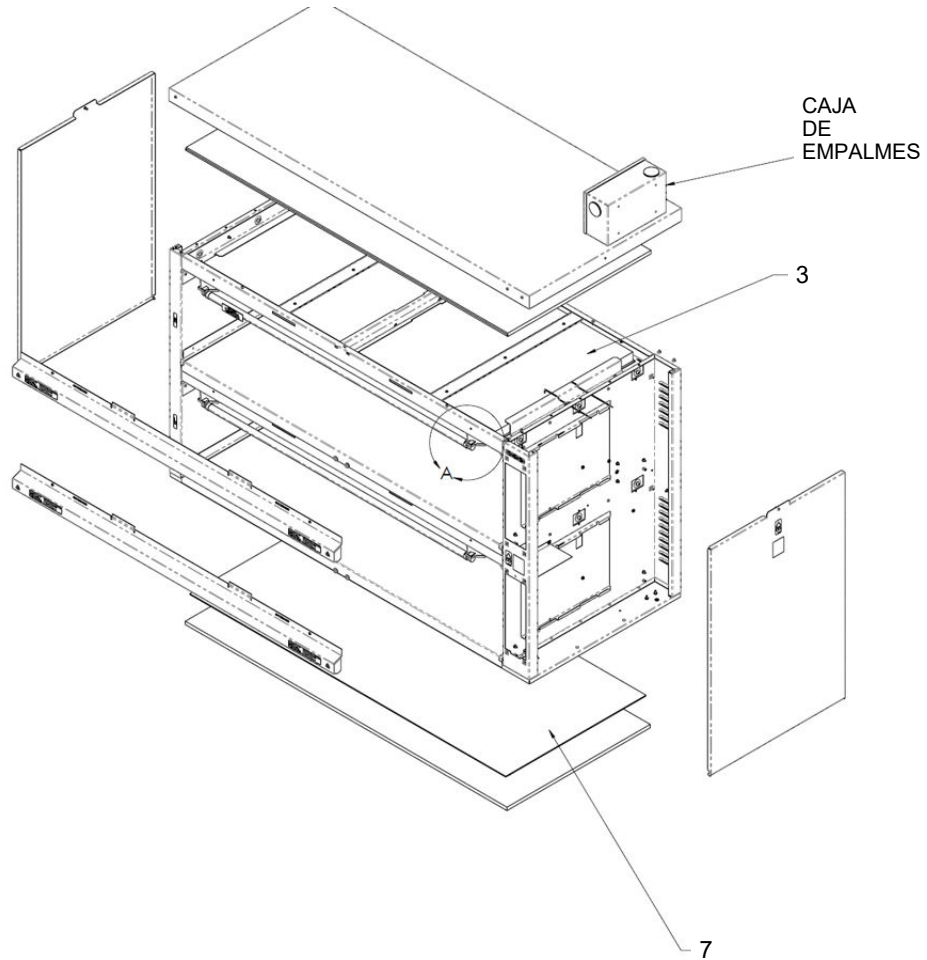


Diagrama de cableado

