

**200**



**107301**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2020-12-03

**Manual de instrucciones original**

## Datos técnicos

<b>Denominación:</b>	<b>Snackpoint 200</b>
N.º de art.:	<b>107301</b>
Material:	acero inoxidable
Medidas de la pieza sobrepuesta de vidrio (anch. x prof. x al.) en mm:	790 x 200 x 300
Cantidad de áreas de colocación:	1
Superficie de área de colocación (anch. x al.) en mm:	760 x 590
Medidas de la balda debajo del área de colocación: (anch. x prof.) en mm:	755 x 580
Ruedas pivotantes:	4, 2 con freno
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	800 x 600 x 1.225
Peso en kg:	42

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

ES

## Versión / propiedades

- Con pieza sobrepuesta de vidrio
- Características del área de colocación:
  - balda regulable en altura, 3 alturas
  - puede equiparse con baldas disponibles, opcional
- Frente magnético de acero inoxidable que se puede utilizar como espacio publicitario
- Accesorios:
  - balda debajo del área de colocación, medidas: anch. 755 x prof. 580 mm (an. x prof. x al.)
- 2 pasacables
- Paneles de vidrio (de seguridad) redondeados en el lado del dependiente
- Numerosas combinaciones de aparatos posibles gracias a las baldas disponibles opcionalmente
- Se pueden conectar 2 o más mostradores
- Incluye:
  - 2 elementos de conexión
  - Refuerzo de base reemplazable para baldas disponibles opcionalmente

## Vista general de los subgrupos

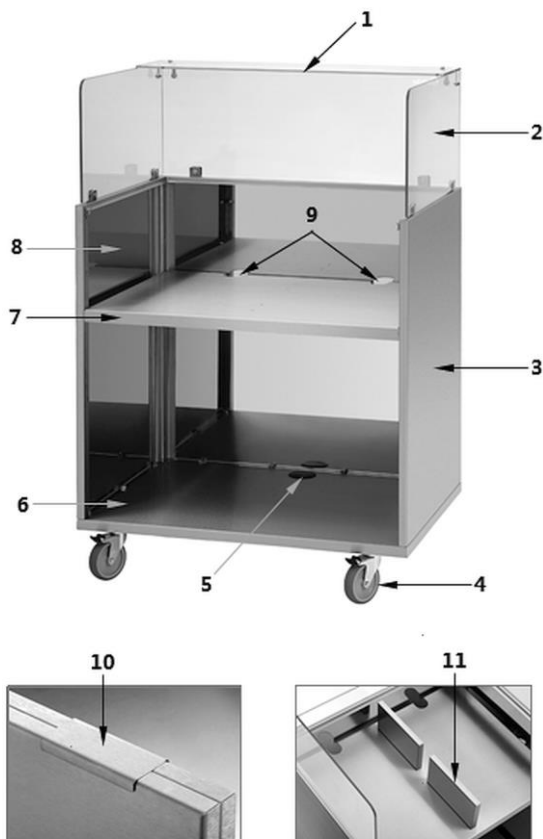


Fig. 1

- |   |  |
|---|--|
| 1. Panel de vidrio / protección higiénica | 2. Pieza sobrepuesta de vidrio         |
| 3. Unidad principal                       | 4. Ruedas pivotantes (4x)              |
| 5. Guiado de cables                       | 6. Balda debajo del área de colocación |
| 7. Balda regulable en altura              | 8. Área de colocación                  |
| 9. Pasacables (2x)                        | 10. Elementos de conexión (2x)         |
| 11. Refuerzo balda                        |  |

## Uso conforme a su destino

La Snackeria 200 sirve como una "estación de cocina" móvil donde se pueden colocar diferentes aparatos. Se pueden combinar varios aparatos y, gracias a la cubierta desmontable, estos se pueden combinar de muchas maneras diferentes.

## Desembalaje

1. Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos.



**¡PRECAUCIÓN!**

### **¡Riesgo de sofocación!**

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como sacos de plástico y elementos de poliestireno extruido.

2. Retire los materiales del embalaje de acuerdo con las regulaciones referentes a la protección del medio ambiente.
3. Compruebe la integridad de la entrega según la siguiente lista:
  - unidad base con 1 balde regulable
  - pieza sobrepuesta de vidrio, de 3 partes + 6 soportes de vidrio
  - panel de vidrio / protección higiénica
  - 2 x conectores de esquina triple para el vidrio
  - 4 ruedas pivotantes:
  - 2 elementos de conexión para, por ejemplo, 2 aparatos
  - 2 refuerzo de base reemplazable para baldas disponibles opcionalmente
  - juegos de tornillos
4. Retire la película protectora de los suministrados y del aparato. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.

## Montaje

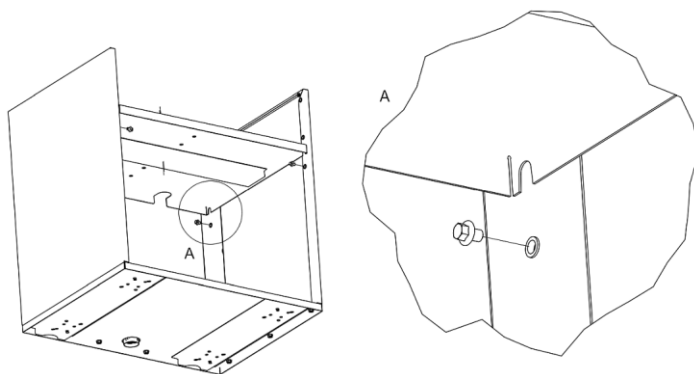


Fig. 2

1. Afloje los tornillos de los paneles laterales de la unidad base.
2. Deslice la balda colgándola de los tornillos a la altura requerida.
3. Apriete fuertemente los tornillos.

ES

Se está creando el área de colocación en la que se pueden instalar los aparatos necesarios.

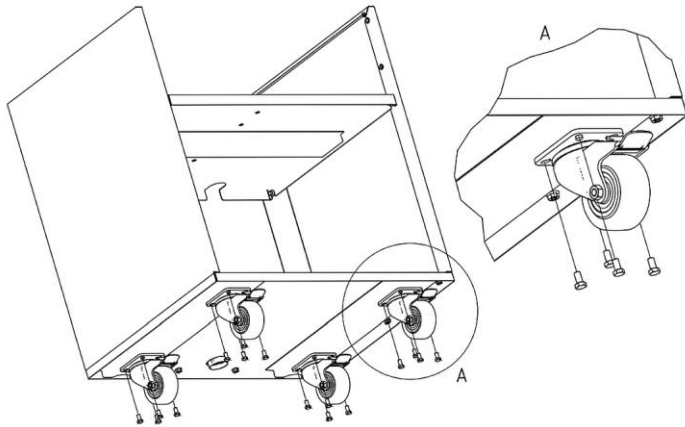
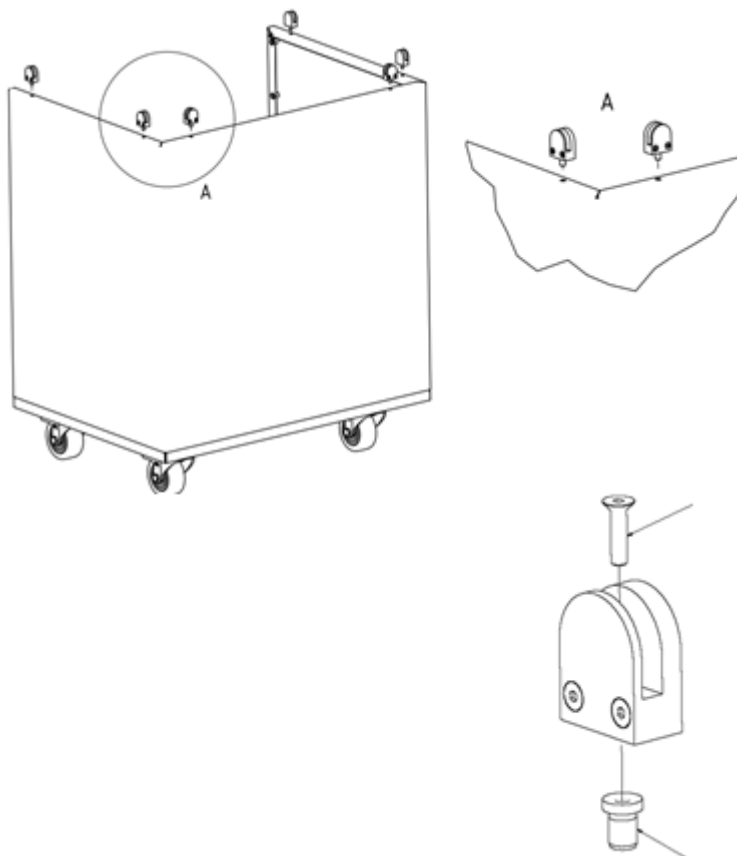


Fig. 3

4. Coloque la unidad base de lado.
5. Fije las ruedas pivotantes suministradas en la parte inferior de la unidad base atornillando cada vez 4 tornillos (tamaño M5 x 16) en los casquillos roscados.
6. Asegúrate de que las ruedas pivotante con frenos estén colocadas en el lado del dependiente.
7. Coloque el aparato sobre las ruedas pivotantes.



ES

Fig. 4

8. Los 6 soportes para vidrio deben colocarse en los agujeros previstos a ambos lados y en la parte delantera.

Primero, los tornillos deben insertarse en los soportes para vidrio.

1 x M4 x 16 cada uno con tuercas remachables M4 x 12.



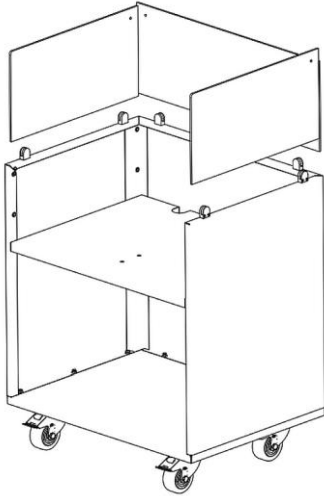


Fig. 5

9. Inserte los vidrios en los portavidrios.
10. Alinee los paneles de vidrio.

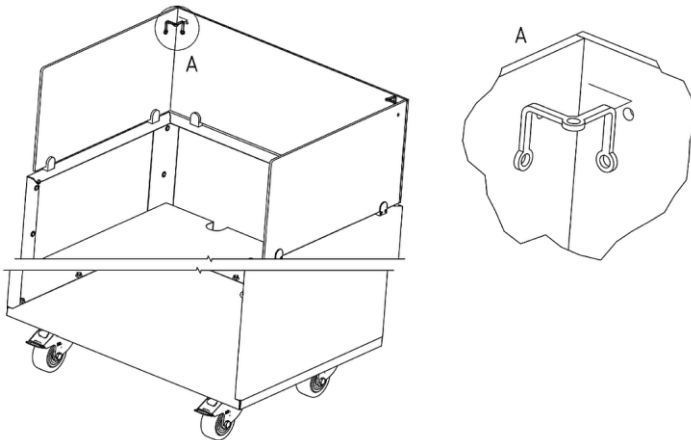


Fig. 6

11. Coloque los dos conectores de esquina triple en los agujeros y de los vidrios laterales, y atorníllelos.

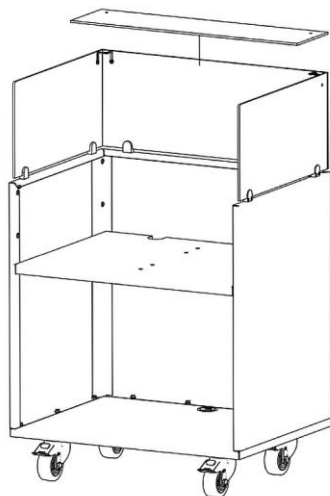


Fig. 7

12. Coloca la balda de vidrio / protección higiénica en ambos cristales laterales y el cristal frontal.
13. Conecte la balda / protección higiénica a los otros paneles de vidrio con conectores de esquina pre-montados, juntas y tornillos.
14. Apriete los tornillos de los soportes para vidrios con la llave Allen.

ES

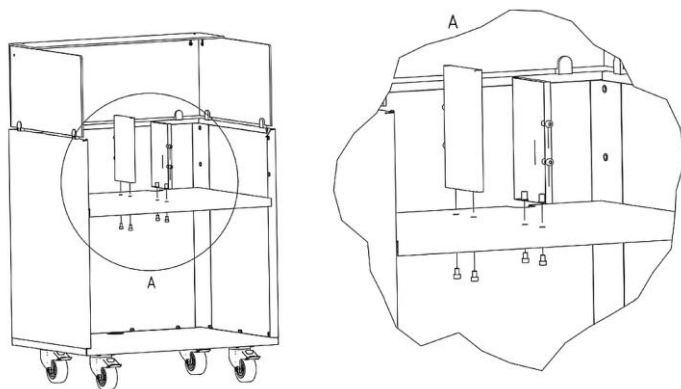


Fig. 8

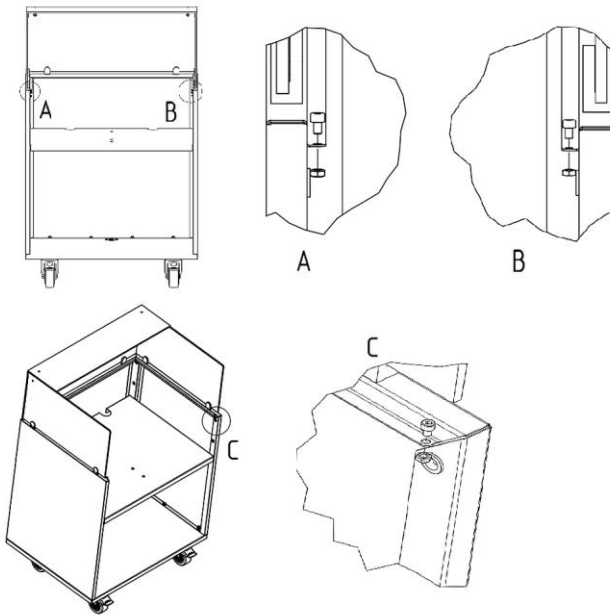
15. Para poder utilizar más baldas (opcionales), ambos refuerzos de la balda deben estar instalados en la balda..

#### INDICACIÓN:

**En función de la altura del estante, los refuerzos de las baldas adicionales para nichos adecuados para los aparatos se fijan de forma diferente.**

16. Sostenga la balda en la dirección de montaje requerida por encima de los agujeros previstos en la balda (fig. 8).

17. Los refuerzos de la balda deben atornillarse firmemente a la balda desde abajo con los tornillos suministrados (tamaño M 5 x 10).



ES

Fig. 9

18. Fije los tornillos de seguridad (M5 x 6) en la placa metálica del carro de trabajo. Para ello, introduzca los tornillos en los agujeros previstos para este fin y asegure desde abajo con una tuerca M5.

## Instalación

- La Snackeria debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato con las unidades instalados sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- Durante la instalación, asegúrese de que los orificios de ventilación de las unidades no estén tapados u obstruidos.
- Nunca coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables.
- Mantenga suficiente distancia a las paredes y otros objetos a los lados y detrás. Siga las instrucciones del manual de instrucciones de las unidades que se utilizan.

Si no es posible guardar la distancia indicada, use medidas de protección adecuadas (p.ej. film de material resistente a las altas temperaturas) que garantizarán un intervalo seguro de temperaturas de la pared (hasta 60°C).

- Siga las normas de protección contra incendios aplicables en el lugar de instalación.
- Una vez instalada la Snackeria en el lugar requerido, bloquee las ruedas pivotantes ajustables.

## Antes de utilizar





1. Antes de usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto "Limpieza".
2. Instale la balda en función de los aparatos seleccionados.
3. Coloque los aparatos en el área de colocación de la balda o en los nichos de colocación correspondientes de la balda.
4. Pase los cables de conexión de los aparatos eléctricos a través de los pasacables hasta la guía de cables inferior en el suelo.
5. Conecte los aparatos a tomas de corriente individuales adecuadas.




## Equipamiento (opcional)

Preparar y servir alimentos con la máxima flexibilidad. Snackeria 200 ofrece posibilidades casi ilimitadas: para puestos de perritos calientes, pasando por especialidades a la parrilla, hasta cafeterías. La función del mostrador móvil cambia rápida y fácilmente, y se adapta perfectamente a las nuevas tareas.

Gracias a las baldes disponibles opcionalmente, con nichos y pasacables adecuados, los aparatos se pueden combinar de diferentes maneras.

## Baldas y posibles combinaciones de aparatos

Modelo-Nombre/ N.º art. balda	Nombre del aparato	Nº de art.
<b>Snackeria 200 M1 / 107302</b> 	Freidora	A162823E
	Cortador de salchichas al curry	120578
<b>Snackeria 200 M2 / 107303</b> 	Placa de inducción empotrable	105836S
	Baño María	200240
<b>Snackeria 200 M3 / 107304</b> 	Plancha	A370031
	Baño María	200240
<b>Snackeria 200 M4 / 107305</b> 	2 x baño María	200240

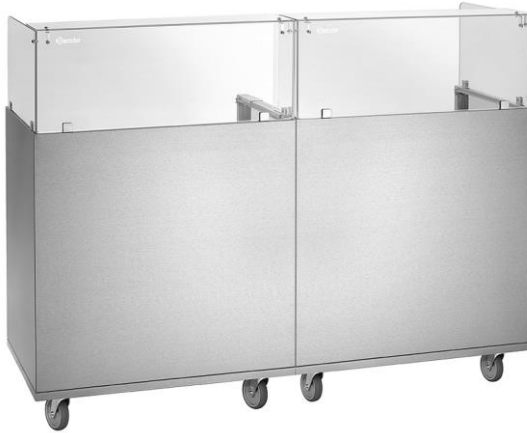
<p><b>Snackeria 200 M5 / 107306</b></p> 	<p>Wok de inducción empotrable</p>	<p>105997</p>
<p><b>Snackeria 200 M6 / 107307</b></p> 	<p>Baño María</p>	<p>200240</p>
<p><b>Snackeria 200 M7 / 107308</b></p> 	<p>Componente neutro, p. ej., para:</p>	
	<p>Cafetera</p>	<p>190052</p>
	<p>Calentador para tazas</p>	<p>103076</p>
<p>Refrigerador para leche</p>	<p>190076</p>	

El vidrio lateral acortado en la conexión de 2 mostradores Snackeria 200 permite un trabajo fluido para un equipo

**Indicación importante:**

**Si el vidrio lateral acortado es requerido, se necesitan 2 vidrios 107309 por conexión.**

- Las placas de conexión necesarias para la combinación de 2 carros se suministran junto con los aparatos (partida 10 en la vista general de los subgrupos del aparato).



ES

Fig. 10



Fig. 11

**Vidrio VB Snackeria 200**

Material: vidrio

Propiedades:

- con agujeros pre-perforados

Medidas: 194 x prof. 6 x alt. 300 mm

Peso: 0,84 kg.

**N.º de art. 107309**

## Limpieza

1. El aparato debe limpiarse al final de la jornada y, si resulta necesario, también mientras tanto o si el aparato no se usa durante un tiempo prolongado.
2. Limpie la carcasa y la pieza sobrepuesta de vidrio con agua caliente, un detergente suave y un paño blando y húmedo.
3. Limpie las piezas que se han utilizado (baldes, elementos de conexión, refuerzos de las baldas) con un paño suave y húmedo.
4. Si es necesario, utilice productos de limpieza específicos para las superficies de acero inoxidable. Siga las instrucciones del fabricante de tal producto de limpieza.
5. Repase todas las superficies que se han limpiado con un paño limpio.
6. Para finalizar, seque las superficies que se han limpiado con un paño suave.
7. Limpie los aparatos de sobremesa de acuerdo con las instrucciones indicadas en sus manuales de uso correspondientes.