



Henny Penny

Modelo HMR-107

Modelo HMR-106

Modelo HMR-105

Modelo HMR-104

Modelo HMR-103

MANUAL DE SERVICIO

ÍNDICE

Sección	Página
Sección 1. INTRODUCCIÓN	1-1
1-1. Vitrina Térmica	1-1
1-2. Características	1-1
1-3. Asistencia	1-2
1-4. Variaciones en los modelos	1-2
1-5. Seguridad	1-2
Sección 2. INSTALACIÓN	2-1
2-1. Introducción	2-1
2-2. Desembalaje	2-1
2-3. Conexión eléctrica	2-2
2-4. Tabla de datos eléctricos	2-2
2-5. Dimensiones del gabinete	2-3
Sección 3. OPERACIÓN	3-1
3-1. Introducción	3-1
3-2. Arranque	3-1
3-3. Operation with Product	3-3
3-4. Apagado y limpieza	3-4
3-5. Programación especial	3-5

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. VITRINA TÉRMICA

La Vitrina Térmica Henny Penny es una unidad básica de equipamiento para el procesamiento de alimentos que se utiliza para mostrar el producto y mantener la temperatura de las comidas calientes en una operación comercial de servicio de comidas. Utilizando una combinación precisa de calor, humedad, y circulación lenta de aire, el proceso de calor uniforme de Henny Penny crea el ambiente ideal para mantener durante horas el sabor y la calidad de los alimentos cocinados.

1-2. CARACTERÍSTICAS

- El proceso exclusivo de calefacción uniforme THERMA-VEC recircula el aire caliente, manteniendo la temperatura con precisión y estabilidad en la totalidad de la vitrina.
- Las modernas vitrinas de vidrio curvo ofrecen un 100 por ciento de visibilidad del producto.
- Calefactores radiantes controlados por separado, situados sobre cada compartimiento.
- La humedad se controla por medio de un recipiente de agua caliente.
- Controles electrónicos con panel táctil, y visualización mediante indicadores LED.
- Iluminación halógena que hace atractiva la presentación de la comida.
- La tabla de cortar se dobla hacia abajo.
- Indicación de bajo nivel de agua.
- Unidades adaptadas para servicio completo o autoservicio, con incrementos de 2 compartimientos.
- Controles separados sobre cada compartimiento.
- La capacidad de hacer funcionar la unidad hasta por una hora con las puertas traseras retiradas, manteniendo al mismo tiempo la temperatura de la comida.

1-3. ASISTENCIA

Si necesita ayuda externa, llame a su distribuidor local independiente de Henny Penny autorizado por Henny Penny Corporation. Además, puede ponerse en contacto con nuestra sede central en Eaton, Ohio. Llame al 937-456-8417.

1-4. VARIACIONES EN LOS MODELOS

Este manual contiene información referente a la vitrina HMR-103 de tres compartimientos, la HMR-104 de cuatro compartimientos, la HMR-105 de cinco compartimientos, la HMR-106 de seis compartimientos, y la HMR-107 de siete compartimientos.

1-5. SEGURIDAD

La única manera de asegurar el funcionamiento seguro de la Vitrina Térmica Henny Penny es entender cabalmente los procedimientos correctos de instalación, operación, y mantenimiento. Las instrucciones contenidas en este manual se han preparado con el fin de ayudarle a usted a aprender los procedimientos correctos. Para resaltar información particularmente importante o información relacionada con la seguridad, se utilizan las palabras **NOTA**, **PRECAUCIÓN**, o **ADVERTENCIA**. El uso de estos términos se describe a continuación.

NOTA

La palabra **NOTA** se utiliza para resaltar información que tiene una importancia especial.

PRECAUCIÓN

La palabra **PRECAUCIÓN** se utiliza para alertarle a usted de un procedimiento que, si no se ejecuta de la forma debida, puede hacer daño a la unidad.

ADVERTENCIA

La palabra **ADVERTENCIA** se utiliza para alertarle a usted acerca de un procedimiento que, si no se ejecuta de la forma debida, puede causar lesiones.

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección contiene las instrucciones de instalación para la Vitrina Henny Penny.

NOTA

La instalación de esta unidad sólo debe ser llevada a cabo por un técnico de servicio calificado.

ADVERTENCIA

No perfore la membrana o el vidrio de la vitrina térmica con taladros o tornillos, ya que se pueden dañar los componentes o puede ocurrir un choque eléctrico.

2-2. DESEMBALAJE

La Vitrina Térmica Henny Penny se prueba, se inspecciona, y se embala de forma experta para asegurar su arribo a destino en el mejor estado posible. La unidad se ha atornillado a un soporte de madera. Todos los componentes se han embalado y pegado con cinta dentro de la unidad. La vitrina se embala después dentro de una caja de cartón corrugado triple, con suficiente material de amortiguación para tolerar el manejo normal durante el envío. Los daños que puedan ocurrir en el envío deben anotarse en presencia del agente que entrega el producto, y deben firmarse antes de la partida de dicho agente.

Para retirar la Vitrina Térmica de su caja, haga lo siguiente:

1. Corte cuidadosamente las correas de sujeción.
2. Abra las solapas de la caja y retire el material de embalaje.
3. Levante la caja de la unidad.
4. Retire los cuatro tornillos que montan la vitrina al soporte de madera.
5. Si va a instalar la unidad en una Base de Vitrina, utilice los tornillos existentes para montar la unidad.
6. Desembale las puertas, la tabla de cortar, y los soportes de los recipientes, e instale dichos componentes.
7. La vitrina térmica está lista para ser ubicada e instalada.

2-3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

NÚMEROS NEMA:			
Modelo	208/240 Monof.	208 Trif.	240 Trif.
107	14-50P	Cableado	Cableado
106	14-50P	L21-30P	Cableado
105	14-50P	L21-30P	Cableado
104	L14-50P	L21-30P	Cableado
103	L14-50P	L21-30P	Cableado

La Vitrina Térmica está disponible en fábrica con un cableado para 120/208-240 voltios, corriente monofásica o trifásica (incluye neutral), 220-240 voltios, o 380-415 voltios. Consulte la tabla de la izquierda y la tabla que aparece más abajo para ver cuál es la conexión eléctrica correcta.

NOTA

Las unidades para la CE **no se** suministran con cable y enchufe, los cuales se deben obtener tras la instalación.

2-3. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Continuación)

PRECAUCIÓN

La unidad debe estar puesta a tierra de forma correcta y segura. Consulte los reglamentos eléctricos locales para ver cuáles son los procedimientos correctos de puesta a tierra.

Para evitar choques eléctricos, este equipo se debe conectar a otros aparatos o superficies metálicas cercanos que se pueden tocar, con un conductor eléctrico equipotencial. Con este fin, el equipo cuenta con un contacto equipotencial, identificado con el símbolo siguiente.



Se debe instalar un interruptor separado de desconexión con fusibles o llaves cortacircuitos con la capacidad apropiada, en un lugar cómodo entre la unidad y la fuente de alimentación de corriente.

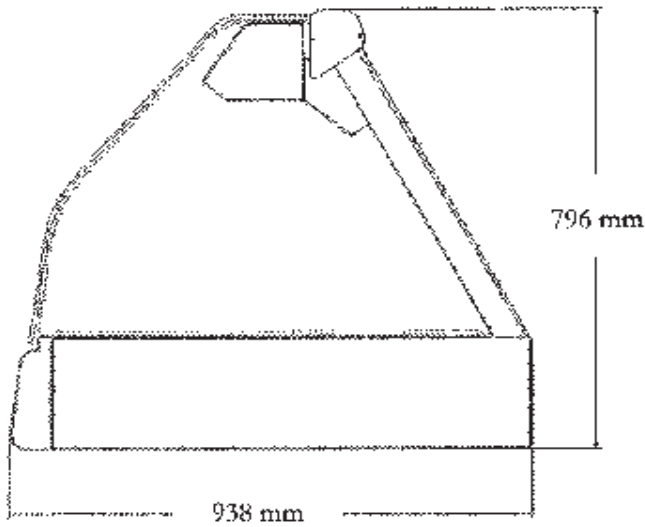
2-4. TABLA DE DATOS ELÉCTRICOS

Modelo	Combinaciones	KW	Amperios - voltajes monofásicos			Amperios - voltajes trifásicos			
			120/208	120/240	220-240	120/208	120/240	380-415	
HMR-107	7S	7,4	35,7	30,9	30,9	25,8	22,4	11,0	
	7F	8,5	40,8	35,4	35,4	25,8	22,7	12,7	
	5S/2F*	7,9	38,1	33,0	33,0	25,8	22,4	12,7	
	5F/2S*	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	4S/3F*	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	4F/3S*	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	3S/2F/2S	7,9	38,1	33,0	33,0	25,8	22,4	12,7	
	3F/2S/2F	8,5	40,8	35,4	35,4	25,8	22,7	12,7	
	2S/3F/2S	8,0	38,5	33,3	33,3	25,8	22,4	12,7	
	2F/3S/2F	8,4	40,4	35,0	35,0	25,8	22,4	12,7	
	2S/2F/3S	7,9	38,1	33,0	33,0	25,8	22,4	12,7	
	2F/2S/3F	8,5	40,0	35,4	35,4	25,8	22,7	12,7	
	HMR-106	6S	6,1	29,4	25,5	25,5	21,0	18,2	10,4
		6F	7,2	34,5	29,9	29,9	21,8	19,4	12,0
4S/2F*		6,6	31,8	27,5	27,5	21,0	18,2	12,0	
2S/4F*		6,7	32,2	27,9	27,9	21,0	18,2	12,0	
2S/2F/2S		6,6	31,8	27,5	27,5	21,0	18,2	12,0	
2F/2S/2F		7,1	34,1	29,6	29,6	21,5	19,1	12,0	
HMR-105	3S/3F*	7,3	35,3	30,6	30,6	23,4	20,5	12,0	
	5S	5,5	26,2	22,7	22,7	18,8	16,3	8,3	
	5F	6,0	29,0	25,1	25,1	18,8	16,3	9,9	
	3S/2F*	5,9	28,6	24,8	24,8	18,8	16,3	9,9	
HMR-104	2S/3F*	6,0	29,0	25,1	25,1	18,8	16,3	9,9	
	4S	4,1	19,9	17,2	17,2	14,0	12,2	7,6	
	4F	4,7	22,6	19,6	19,6	14,1	12,5	9,3	
HMR-103	2S/2F*	4,6	22,2	19,3	19,3	14,0	12,3	9,3	
	3S	3,5	16,7	14,5	14,5	11,8	10,2	5,5	
	3F	4,0	19,5	16,9	16,9	11,8	10,5	7,2	

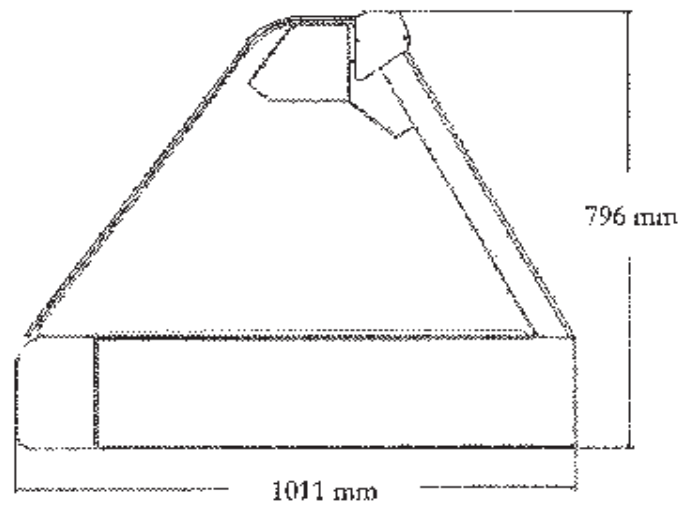
* Los módulos de los compartimientos pueden colocarse en el orden inverso.

2-5. DIMENSIONES DEL GABINETE

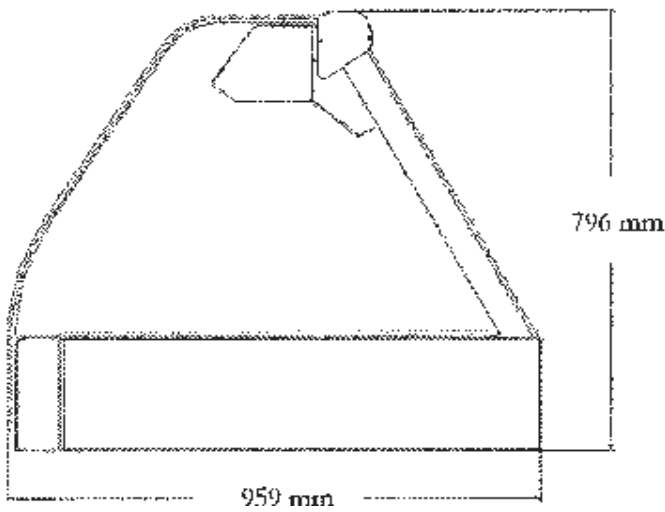
Perfil Curvo



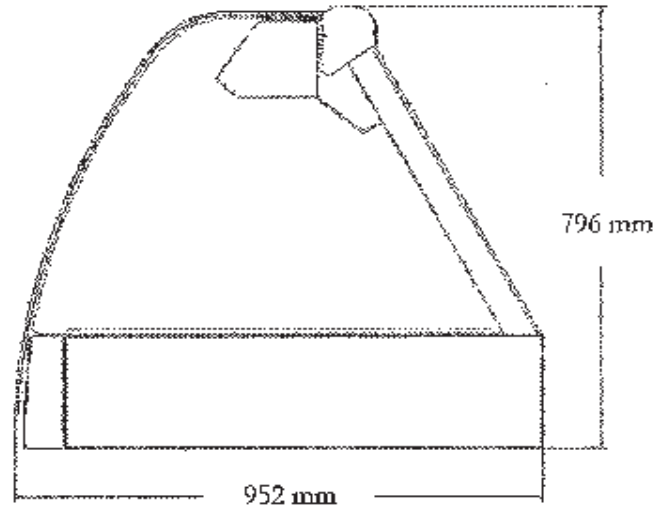
Perfil Plano



Perfil Vision



Perfil Advantage



	3 compartimientos	4-compartimientos	5-compartimientos	6-compartimientos	7-compartimientos
Ancho	1099 mm	1429 mm	1759 mm	2089 mm	2419 mm

SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección contiene el procedimiento de operación diario para la Vitrina Térmica. Lea esta sección completamente antes de utilizar la vitrina.

3-2. ARRANQUE

1. Coloque los interruptores POWER (encendido) y HEAT (calor) en la posición ON (encendida).
2. Coloque un recipiente grande de (305 × 508 × 51 mm) encima del conjunto del calentador de agua, dentro del área del recipiente.
3. Llene con agua el recipiente de vaporización. En circunstancias normales, 5,7 litros de agua en un recipiente grande deberían proveer aproximadamente 8 horas de funcionamiento con humedad.
4. Deje pasar aproximadamente 30 minutos de precalentamiento antes de colocar productos en la vitrina.
5. Los controles inferiores de calor están ubicados encima del compartimiento extremo izquierdo, junto con los controles superiores de calor para dicho compartimiento. La temperatura del aire se ve de forma continua y puede cambiarse utilizando los botones UP (subir) y DOWN (bajar). La gama de temperaturas va de 60°-82° C.

NOTA

Para ver la temperatura del aire en un momento dado, presione el botón marcado, “Press to view Actual Temp” (presionar para ver la temperatura actual).

3-2. ARRANQUE (Continuación)

6. Los controles superiores de calor (calor radiante) están ubicados encima de cada compartimiento, y pueden fijarse de forma independiente en función de los tipos de comidas que se coloquen en cada compartimiento. La temperatura fijada se muestra de forma continua, y puede cambiarse con valores entre 1 y 10, utilizando para ello los botones UP (subir) y DOWN (bajar).

NOTA

Los valores del calor superior se indican como 1, 2, 3, etc. Uno significa que el calor está encendido un 10% del tiempo, y 10 significa que el calor está encendido el 100% del tiempo. Los valores de 9 y 10 están diseñados para ser utilizados cuando se han retirado las puertas traseras de la unidad. No se recomienda utilizar estos valores cuando las puertas están colocadas.

7. Por lo general, una temperatura más baja, por ejemplo 3 o 4, conserva mejor las comidas densas como los macarrones con queso o la torta de cerezas. Utilice valores más altos para las comidas menos densas, por ejemplo el pollo frito.
8. Los controles de temperatura del agua (controles de humedad) están ubicados encima del compartimiento extremo derecho de cada sección de servicio completo, junto con los controles superiores de temperatura para dicho compartimiento. Si se desea aplicar humedad a la vitrina, se debe presionar el botón marcado ON (encendido) para activar el calentador de agua. Si destella el mensaje "Add H2O" (agregar agua) en la pantalla, es necesario agregar agua al recipiente correspondiente. Si no se desea humedad, se debe presionar el botón OFF (apagado) para que el calentador de agua no se encienda.
9. Para usar una sonda de temperatura de alimentos para controlar la comida, se inserta la sonda en un receptáculo ubicado encima de cada compartimiento, en el interior de la unidad. Coloque la sonda en la comida y presione el botón de la sonda para alternar entre mostrar la temperatura de la sonda y el valor del calor superior.

3-3. OPERACIÓN CON PRODUCTOS

1. Haga rotar la comida desde la parte delantera a la trasera.
2. La comida en recipientes de medio tamaño no se mantiene tan bien como en los recipientes de tamaño normal. Haga rotar el recipiente hacia la parte trasera de la vitrina, donde está directamente debajo de los elementos calefactores superiores, o mueva la comida a un recipiente más pequeño que haya sido precalentado.
3. Para “refrescar” comidas como los macarrones con queso por medio del agregado de agua, caliente el agua en un recipiente limpio hasta que su temperatura esté entre 10 y 20 grados por encima de la temperatura deseada de conservación de la comida. Esto mantendrá la comida a una temperatura a la que puede servirse de forma segura. Dependiendo de la cantidad de agua, la temperatura puede bajar entre 10 y 20 grados en tan sólo cinco minutos.
4. Cuando transfiera comidas calientes de la vitrina caliente a recipientes limpios, precaliente el recipiente limpio. Si se transfieren comidas calientes a recipientes que están a temperatura ambiente, la temperatura de la comida puede bajar 20 o más grados, haciendo que la comida esté a una temperatura a la que no puede servirse de forma segura.
5. Si se utiliza la unidad con las puertas traseras retiradas, se recomienda utilizar recipientes de un tamaño de un tercio en la sección central del compartimiento, con el fin de optimizar la conservación. Las temperaturas de la comida se mantendrán durante hasta una hora con las puertas retiradas y con el calor superior fijado a “9” o “10”. Vigile con frecuencia las temperaturas de la comida.
6. Para que las comidas no se sequen demasiado rápidamente, tenga a mano una botella limpia de pulverización (como las que se venden en los comercios de jardinería) con una mezcla de 1/3 de aceite vegetal y 2/3 de agua. Fije la boquilla para rociar una niebla fina. Sacuda bien la mezcla de aceite vegetal y agua. Rocíe inmediatamente la superficie de la comida, sacudiendo la botella entre un plato y otro. La frecuencia con la que es necesario rociar las comidas depende de las características particulares de cada comida, del nivel de agua caliente en la vitrina y de las condiciones atmosféricas. No utilice esta mezcla en comidas que tienen una masa de pastelería o recubrimientos de migajas en los cuales sea deseable tener una superficie seca.

3-3. OPERACIÓN CON PRODUCTOS (Continuación)

7. Si las comidas se pre-ensacan, coloque los envases directamente debajo de los elementos calefactores (en la parte trasera de la vitrina) para que se mantengan durante un máximo de tiempo. Puede ser necesario aumentar ligeramente el calor superior.

3-4. APAGADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente, o apague la llave cortacircuitos de la pared.
2. Deje enfriar la unidad antes de limpiarla.
3. Retire las puertas traseras y abra el vidrio delantero.
4. Retire los recipientes, sus soportes, y el recipiente de agua, y límpielos con agua y jabón en un fregadero.
5. Limpie todas las superficies con un paño suave, agua, y jabón. **NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.**

PRECAUCIÓN

No utilice productos de limpieza abrasivos, ni detergentes que contengan cloruros, bromuros, ioduros, o amoníaco, ya que dichos productos deterioran el acero inoxidable.

6. Limpie alrededor de los controles y componentes eléctricos con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN

No rocíe la unidad de agua, por ejemplo con una manguera de jardín, ya que podrían dañarse los componentes eléctricos y electrónicos.

7. Limpie las puertas y el vidrio con un producto limpiavidrios que no deje marcas. **NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.**
8. Deje abiertas las puertas hasta que esté listo para cargar la vitrina y utilizarla nuevamente.

3-5. PROGRAMACIÓN ESPECIAL

Los tres controles tienen la misma capacidad para obtener acceso al Modo de Programación Especial. Este modo incluye: elegir entre grados Fahrenheit y Celsius; reinicializar los controles; calibrar la sonda de comida; y las pruebas de salida.

Para obtener acceso al Modo de Programación Especial: Presione y sostenga el botón de temperatura, y después encienda el interruptor de encendido.

1. La pantalla indicará “F” o “C”. Para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius, presione y suelte los botones UP o DOWN (los botones ON u OFF en los controles de humedad).
2. Después de ingresar al Modo de Programación Especial, presione y suelte el botón Temperature una vez, tras lo cual aparecerá “int” en la pantalla. Presione y sostenga el botón UP o DOWN, (los botones ON u OFF en los controles de humedad), y la pantalla contará en forma descendente “In3”, “In2”, “In1”. Con esto, se reinicializarán los controles, pasando todos ellos a 0. After entering the Special Program Mode, press and release the Temperature button once and “int” shows in the display. Press and hold the UP or DOWN button, (ON or OFF buttons on the humidity controls), and the display will count down “In3”, “In2”, “In1”. This will reinitialize the controls and set all controls to 0.
3. Después de ingresar al Modo de Programación Especial, presione y suelte el botón Temperature dos veces; aparecerá “Cal” en la pantalla, seguido de la temperatura actual de la sonda. La sonda puede calibrarse a $\pm 10^{\circ}$ F, y puede cambiarse utilizando los botones UP y DOWN (los botones ON u OFF en los controles de humedad).
4. Después de ingresar al Modo de Programación Especial, presione y suelte el botón Temperature tres veces; aparecerá “UP” en la pantalla. Utilice los botones UP y DOWN para alternar entre “888” y una pantalla en blanco. “888” activa todos los calefactores, y la pantalla en blanco los apaga.