

# CALENTADOR DE PIZZAS

MODELO  
RTR-158L



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.  
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, DELG. G.A.M. 07850, CDMX.  
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

# GARANTÍA

MODELO  
RTR-158L

## 1. ADVERTENCIA

- \*\* Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente de servicio calificado para evitar cualquier peligro eléctrico.
- \*\* Este electrodoméstico no debe limpiarse con ningún tipo de equipo de limpieza presurizado o líquido.
- \*\* Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado instrucciones específicas con la supervisión adecuada sobre el uso de este aparato.
- \*\* Bajo ninguna circunstancia debe permitirse a ningún niño operar este equipo a menos que esté supervisado adecuadamente.
- \*\* Este equipo viene con un cable de alimentación con conexión a tierra. Todos los receptáculos de potencia deben instalarse con un circuito conectado a tierra debidamente instalado.

## 2. ESPECIFICACIONES

Este calentador de pizza se utiliza principalmente en espacios comerciales, como restaurantes de comida rápida, tiendas de conveniencia, restaurantes de autoservicio y supermercados.

### Características de nuestros productos

1. La unidad viene con un accesorio de iluminación fluorescente que aumenta la capacidad de visualización del producto que se muestra.
2. La unidad también cuenta con controles de humedad y calor ajustables que permiten una mayor flexibilidad para mejorar la consistencia y la frescura general del producto.
3. El control del termostato de la unidad permite un calor uniforme durante el período de calentamiento en todas las superficies de alimentos.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>Modelo</b>	<b>RTR 158L</b>
Medidas	600x642x700mm
Potencia	110V / 60Hz 1.7KW
Temperatura	30-90°C

### Aviso de operación segura

1. Todos los operadores deben observar estrictamente y seguir los códigos y pautas locales de seguridad eléctrica estatal o provincial.
2. Esta unidad debe ser utilizada por personal calificado y capacitado en todo momento. Se debe instruir al personal sobre la operación diaria y el mantenimiento adecuados antes de su uso.
3. Antes de operar la máquina, asegúrese de que todas las cubiertas, puertas y componentes móviles estén bien instalados y funcionando correctamente. Esto asegurará que la unidad se encuentre en un orden de funcionamiento seguro y proporcionará años de servicio duradero.

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

### CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

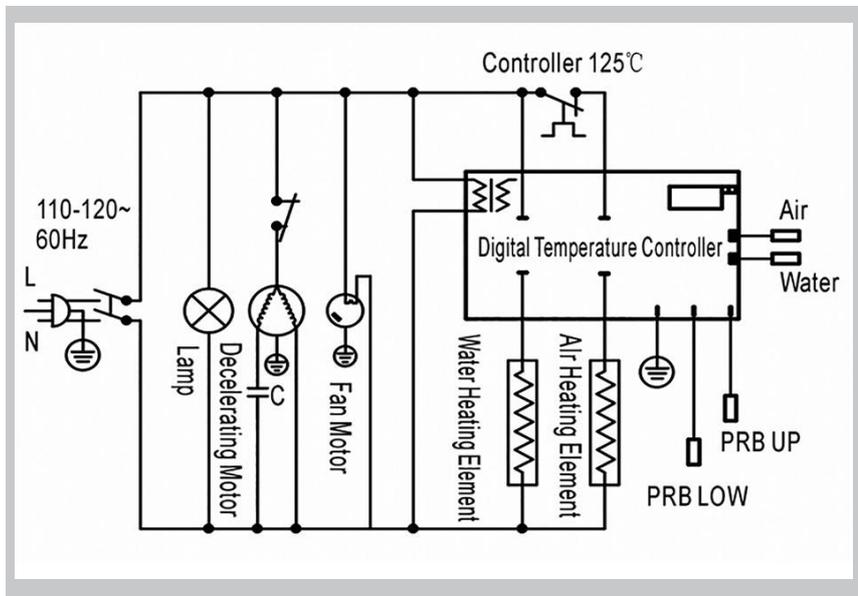
- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

**SELLO DEL DISTRIBUIDOR** PRODUCTO: \_\_\_\_\_  
 MARCA: \_\_\_\_\_  
 MODELO: \_\_\_\_\_  
 SERIE: \_\_\_\_\_  
 FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

## 7. ESQUEMA DE CIRCUITO ELECTRICO

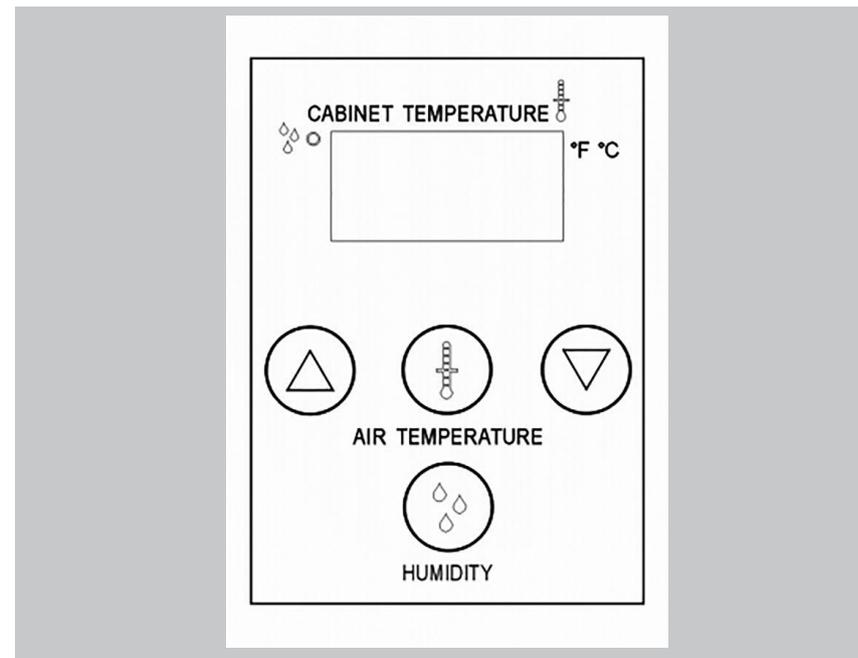


## 3. INSTALACION ELÉCTRICA

Cuando se instala por primera vez, asegúrese de que se cumplan los requisitos de potencia adecuados. Se debe utilizar un receptáculo estándar de 15A / 110-120 V con conexión a tierra.

## 4. FUNCION Y OPERACIÓN

Operación gráfica.



### Instrucción

Para comenzar:

1. Enchufe la fuente de poder.
2. Gire el interruptor de encendido a la posición "I".
  - a. La pantalla se encenderá y el elemento calentador iniciará.
  - b. "LO H2O" parpadeará una vez en la pantalla hasta que el tanque de agua se llene de agua. Una vez que el tanque está lleno, "LO H2O" dejará de parpadear y la pantalla mostrará la temperatura del gabinete.
3. Llene el tanque con agua.
  - a. Levante la tapa del tanque.
  - b. Inyecte agua hasta que "LO H2O" deje de parpadear.

Nota: no inyecte agua excesivamente.

4. Configure los parámetros de humedad según sea necesario (consulte las instrucciones a continuación para conocer la configuración de humedad).  
Por favor, encuentre los tips de "Consejos de aislamiento de alimentos"

5. Establezca los parámetros de temperatura según sea necesario (consulte las instrucciones a continuación para la configuración de la temperatura). Por favor, encuentre los tips de "Consejos de aislamiento de alimentos"

6. Por favor, espere 20 minutos antes de poner alimentos en la máquina.

### Ajuste de Temperatura

1. Presione el botón "⊕" para comenzar (la pantalla mostrará "tSP").
2. Presione de nuevo el botón "⊕", la pantalla mostrará la temperatura actual del gabinete.
3. Presione "△" o "▽" para modificar la temperatura. El rango es de 26°C a 90°C.
4. No presione ningún botón por 15 segundos, ya que se almacenará la configuración de temperatura. La pantalla volverá al modo normal.

### Ajuste de humedad

1. Presione el botón "⊕" para comenzar (la pantalla mostrará "hSP").
2. Presione de nuevo el botón "⊕", la pantalla mostrará la humedad actual del gabinete.
3. Presione "△" o "▽" para modificar la humedad. El rango es de 1 a 5.
4. No presione ningún botón por 15 segundos, ya que se almacenará la configuración de humedad. La pantalla volverá al modo normal.

#### Notas:

Diferentes tipos de alimentos afectarán la configuración de temperatura y humedad. La temperatura en la pantalla es la temperatura más baja en el gabinete, no la temperatura de los alimentos.

El tanque de agua con inyector completo puede funcionar continuamente durante 3 a 6 horas. El tiempo de trabajo depende de la configuración de los diferentes parámetros y la frecuencia de apertura de la puerta. Cuando la pantalla muestre "LO H2O", por favor ¡inyecte agua inmediatamente!

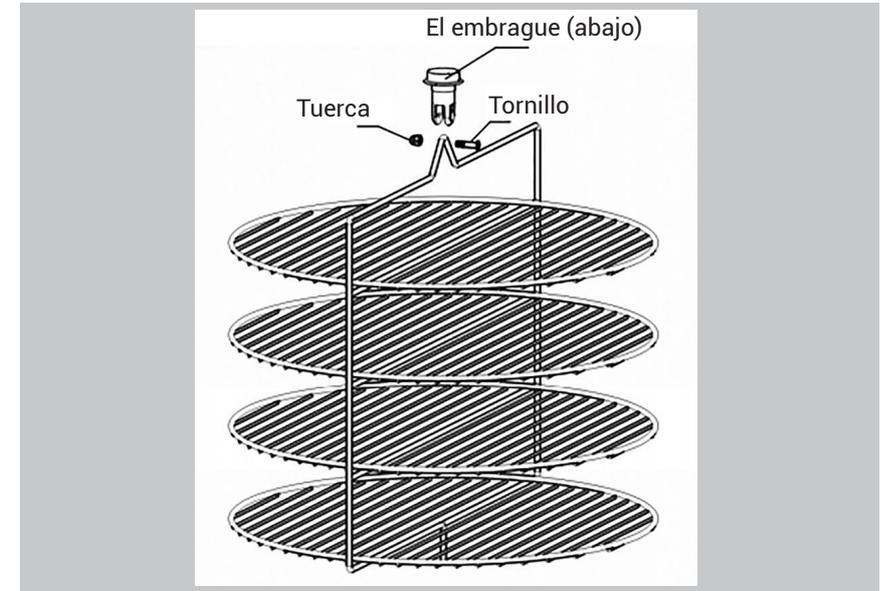
### 5. MANTENIMIENTO

\*\* El mantenimiento diario debe llevarse a cabo con la energía en la unidad en la posición de apagado, y el cable eléctrico desenchufado. La limpieza debe llevarse a cabo mediante soluciones de limpieza de calidad alimentaria a través de un paño suave o húmedo. No utilice ningún tipo de equipo de agua a presión.

\*\* La inspección regular en el gabinete exterior e interno junto con el cable de alimentación debe observarse y llevarse a cabo regularmente para aislar y/o observar cualquier falla imprevista o problema de seguridad.

### Limpieza e instalación del estante giratorio

1. Abra la puerta de cristal
2. Desatornille los tornillos superiores
3. Saque el estante giratorio



Advertencia: la limpieza del gabinete exterior e interno debe realizarse con el aparato apagado todo el tiempo.

### 6. SOLUCION DE PROBLEMAS

Falla	Razón	Solución
Sin iluminación en el gabinete interior.	1. No hay energía. 2. Falla de lámparas fluorescentes.	1. Revisar la fuente de energía. 2. Reemplace los tubos fluorescentes.
La pantalla giratoria se ha detenido.	1. Motor dañado 2. La puerta de entrada no está completamente cerrada.	1. Reemplace el motor. 2. Cierre la puerta frontal / revise el sensor magnético de la puerta.
El calor del gabinete interior no está calentando.	1. El termostato está apagado. 2. Falla del termostato o de la bobina del calentador.	1. Marque la temperatura. 2. Póngase en contacto con el agente de servicio requerido para un posible reemplazo de la bobina del calentador o el termostato.