

# Baño María

Manual instructivo

*Modern Chef*  
*La cocina perfecta*



## Contáctanos

☎ (809) 530-8054

✉ [Metalgas@metalgas.net](mailto:Metalgas@metalgas.net)

🌐 [www.metalgas.com.do](http://www.metalgas.com.do)

**MG**<sup>®</sup> METALGAS, S.R.L.

# Índice

<b>Baño María</b>	<b>3</b>
Introducción y funcionamiento básico	3
Descripción general del producto	3
<b>Componentes y partes principales del equipo</b>	<b>4</b>
Componentes	4
<b>Instalación</b>	<b>5</b>
Elija la ubicación	5
Conexión de gas	5
Configuración inicial	6
Desagüe	6
Accesorios	6
Protector de estornudos.	6
<b>Mantenimiento</b>	<b>7</b>
<b>Precauciones</b>	<b>7</b>

# Baño María

## Introducción y funcionamiento básico

### Descripción general del producto

¡Asegúrese de que su comida caliente se mantenga a temperaturas seguras en su línea de servicio con esta mesa de vapor de pozo abierto ModernChef! Estos baños María vienen con todas las características que está buscando: pozos independientes, construcción duradera de acero inoxidable, un conveniente estante inferior para el almacenamiento y una tabla de cortar de longitud completa.

### Funciones

Son esenciales para mantener los alimentos a temperaturas seguras en restaurantes, buffets y eventos de catering. Estas son algunas funciones y características clave:



- **Versatilidad:** Disponible en varios tamaños y configuraciones, desde pocillos individuales hasta bandejas, para acomodar diferentes tipos y cantidades de alimentos.
- **Retención de humedad:** El vapor ayuda a mantener los alimentos húmedos y evita que se sequen, conservando su sabor y textura.
- **Facilidad de limpieza:** Muchos modelos están diseñados para una fácil limpieza, con bandejas extraíbles y pozos accesibles.

# Componentes y partes principales del equipo

## Componentes

- **Calefactor:** se encarga de generar el calor necesario para mantener caliente el agua de la mesa de vapor.
- **Bandejas para comida:** se colocan dentro del pozo y sostienen la comida. Vienen en varios tamaños y configuraciones para acomodar diferentes tipos de alimentos.
- **Quemadores individuales:** permiten al usuario ajustar la temperatura de forma aislada.
- **Aislamiento:** un buen aislamiento ayuda a mantener la temperatura y a mejorar la eficiencia energética.
- **Protectores contra estornudos:** a menudo hechos de vidrio, estos protectores protegen los alimentos de la contaminación.
- **Sistema de drenaje:** incluyen un sistema de drenaje para eliminar fácilmente el agua después de su uso.

Modelo	WB-2GC-LP	WB-3GC-LP	WB-4GC-LP	062-WB-5GC-LP
Bandejas	2	3	4	5
Alto (Pulg.) MM	(34) 850	(34) 850	(34) 850	(34) 850
Ancho (Pulg.) MM	(32) 800	(48) 1,200	(60) 1,500	(72) 1,830
Profundidad (Pulg.) MM	(32) 800	(32) 800	(32)800	(32)800
Quemadores	2	3	4	5
Manguera de gas				(36) 915

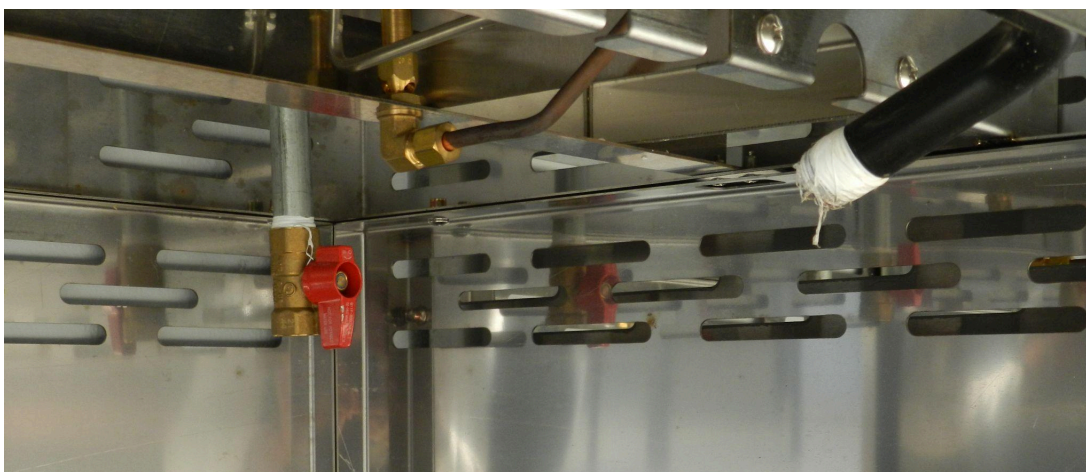
# Instalación

## Elija la ubicación

- Asegúrese de que la mesa de vapor esté colocada sobre una superficie estable y nivelada.
- Manténgala alejada de materiales combustibles y asegúrese de que haya una ventilación adecuada.

## Conexión de gas

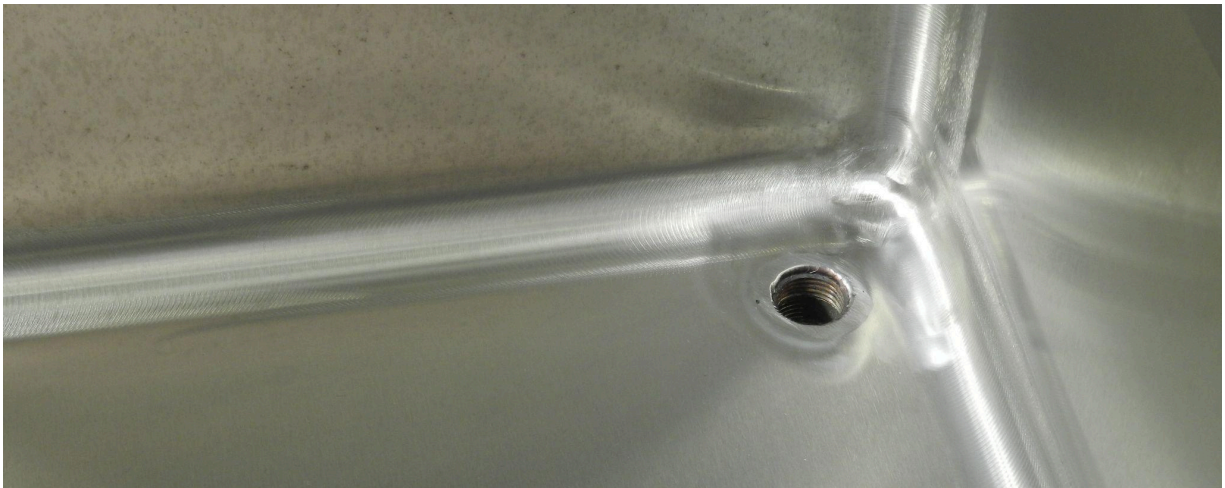
- **Verifique las especificaciones:** asegúrese de que su baño maría sea compatible con el tipo de gas que está utilizando (gas propano). La mayoría de las unidades lo especificarán en su manual.
- **Instalación profesional:** es muy recomendable que un profesional autorizado se encargue de la conexión de gas. Esto garantiza la seguridad y el cumplimiento de las normas locales.
- **Tamaño de la conexión de gas:** la mayoría de las mesas de vapor comerciales vienen con una conexión de gas de 1/2"12. Asegúrese de tener los accesorios y conectores adecuados.
- **Válvula de cierre:** instale una válvula de cierre en la línea de gas antes de conectarla a la mesa de vapor. Esto le permite apagar fácilmente el suministro de gas si es necesario.
- **Prueba de fugas:** después de la conexión, realice una prueba de fugas con una solución de jabón o un detector de fugas de gas para asegurarse de que no haya fugas en la conexión.
- **Ventilación:** asegúrese de que haya una ventilación adecuada en el área donde está instalada la mesa de vapor para evitar la acumulación de vapores de gas.



## Configuración inicial

- Llene el depósito de agua de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Encienda la mesa de vapor.
- Deje que la unidad se precaliente y verifique que funcione correctamente.

## Desagüe



## Accesorios

Protector de estornudos.



## Mantenimiento

- Limpie periódicamente la mesa de vapor para evitar la acumulación de cal y garantizar un funcionamiento eficiente.

## Precauciones

- **Evite los materiales inflamables:** no almacene ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de la mesa de vapor.
- **Capacitación adecuada:** asegúrese de que solo personal capacitado opere el equipo.
- Nunca encienda en seco la poceta para evitar daños a la misma.