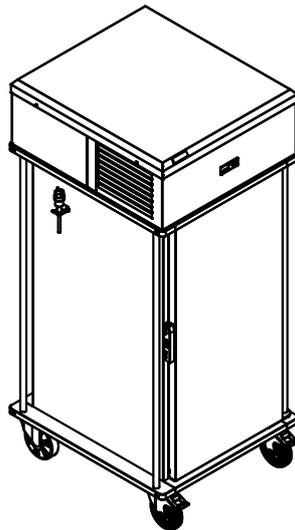


Istruzioni d'uso



HUPFER® Köhler® Carrello per banchetti
refrigerato

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto

HUPFER® Köhler® Carrello per banchetti refrigerato

Modello/i

Fehler! Kein Text mit angegebener Formatvorlage im Dokument.

Costruttore

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld

Postfach 1463
D-48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

📠 +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de

Per un corretto funzionamento e per evitare eventuali danni, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso!

Il gestore deve provvedere ad istruire il personale operativo sulle fonti di pericolo e su eventuali errori operativi.

Riserva di modifiche

I prodotti descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono stati sviluppati tenendo conto delle esigenze di mercato e dello stato dell'arte. HUPFER® si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti e alla relativa documentazione tecnica qualora essa lo ritenga opportuno in vista del progresso tecnico. Fanno fede sempre i dati, i pesi nonché la descrizione delle prestazioni e del funzionamento garantiti esplicitamente nella conferma d'ordine.

Traduzione della versione originale

Versione del manuale

91149322_A3

1.2 Contenuto

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e illustrazioni valide per tutti i capitoli	8
2	Indicazioni di sicurezza	9
2.1	Introduzione	9
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	9
2.3	Indicazioni di sicurezza per l'apparecchio	10
2.4	Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto	11
2.5	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura	11
2.6	Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione dei guasti	11
2.7	Indicazioni su pericoli specifici	11
3	Descrizione e dati tecnici	12
3.1	Descrizione delle prestazioni	12
3.2	Uso conforme	12
3.3	Uso improprio	12
3.4	Descrizione dell'apparecchio	12
3.5	Dati tecnici	14
3.6	Targhetta d'identificazione	15
4	Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio	16
4.1	Trasporto	16
4.2	Messa in funzione	16
4.3	Stoccaggio e riciclo	17
5	Uso	18
5.1	Disposizione e funzione del pannello di controllo	18
5.2	Funzionamento	19
5.3	Norme per la messa fuori esercizio	20
6	Localizzazione ed eliminazione di guasti	21
6.1	Norme di sicurezza	21
6.2	Indicazioni per l'eliminazione di guasti	21
6.3	Tabella anomalie e rimedi	21
7	Pulizia e manutenzione	23
7.1	Norme di sicurezza	23
7.2	Norme igieniche	23
7.3	Pulizia e manutenzione	23

7.3.1	Tabella per misure di pulizia e cura	24
7.4	Istruzioni speciali per la cura	24
8	Pezzi di ricambio e accessori	26
8.1	Norme di sicurezza	26
8.2	Avvertenze per i lavori di manutenzione	26
8.3	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	26

1.3 Elenco delle sigle

Sigla	Definizione																																				
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)																																				
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)																																				
CE	Communauté Européenne Comunità Europea																																				
DIN	Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche																																				
EC	European Community Comunità Europea																																				
EN	Europäische Norm (Norma Europea) Norma armonizzata per l'area UE																																				
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura)																																				
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Analisi del rischio e controllo dei punti critici																																				
IP	International Protection (Protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della scatola. Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																				
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei</td> <td>0</td> <td>Non protetto contro l'acqua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno</td> <td>5</td> <td>Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td> </tr> </tbody> </table>	0	Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto contro l'acqua	1	Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua	2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno	5	Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione	6	Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	6	Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)			7	Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente
0	Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto contro l'acqua																																		
1	Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua																																		
2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)																																		
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale																																		
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione																																		
5	Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno	5	Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione																																		
6	Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	6	Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)																																		
		7	Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																		
		8	Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																		
LED	Light Emitting Diode Diodo ad emissione luminosa																																				
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari)																																				
RCD	Residual Current Device Dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (FI)																																				
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer (Limitatore di temperatura di sicurezza)																																				

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Campo elettromagnetico	Campo elettrico, magnetico o elettromagnetico che viene descritto tramite l'intensità di campo e formazione di fasi.
Classe di protezione	<p>0 —</p> <p>I </p> <p>II </p> <p>III </p>
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), attraverso le correnti nei gas o liquidi.
Coperchio	Coperchio a cupola rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, ad es. ruggine.
Corsa	Un movimento, ad es. il movimento verticale del cestello di guida dal basso verso l'alto.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: corrosione per contatto. Si presenta su diversi metalli nobili a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. acqua o anche la normale umidità atmosferica.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie alimentari o nelle cucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 530 × 325 mm. Gli elementi sono disponibili in diverse profondità.
H1	Standard di igiene (NSF/USDA) per lubrificanti idonei al contatto con gli alimenti (inevitabile a livello tecnico).
HACCP	Il concetto HACCP è un metodo di prevenzione per garantire la sicurezza alimentare e quella dei consumatori.
Idoneo per impianti di lavaggio	<p>L'apparecchio è completamente idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico. In accordo con il costruttore dell'impianto di lavaggio occorre ottenere un risultato di pulizia e asciugatura costante la cui igiene deve essere approvata da terzi (cliente).</p> <p>Le custodie esterne e interne sono completamente stagne. Non vi è alcuna possibilità di penetrazione dei getti d'acqua nelle cavità dell'apparecchio. I componenti elettrici e i cablaggi elettrici installati sono protetti da guarnizioni adeguate contro ogni penetrazione d'acqua. Il tipo di protezione IPX6 (forte getto d'acqua) a norma DIN EN 60529 (VDE 0470) è garantito. Non si verifica alcuna diffusione dell'acqua dopo il processo di asciugatura.</p>
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, normativa sui requisiti in materia d'igiene durante la produzione, il trattamento e la messa in circolazione di alimenti.
Norma VESKA	I vassoi a norma VESKA sono articoli ancora diffusi per la distribuzione di vivande in ospedali, principalmente in Svizzera; le dimensioni sono 530x375 mm.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, norme antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto ad effettuare le attività richieste e sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).

Termine	Definizione
Personale istruito	Per personale istruito si intendono coloro che sono stati informati ed eventualmente addestrati sugli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio e sono stati istruiti sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessari.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende chi, per formazione professionale, conoscenze ed esperienza, nonché per la conoscenza delle relative disposizioni, è in grado di valutare il lavoro assegnatogli e di riconoscere i possibili pericoli in modo autonomo.
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Resistente agli impianti di lavaggio	L'apparecchio è idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico con delle limitazioni. Un risultato di pulizia e asciugatura igienicamente perfetto e riproducibile è possibile, ma non garantito. Le custodie esterne e interne sono realizzate in versione standard. L'acqua penetra nelle cavità dovute alla struttura dell'apparecchio, può defluire senza ostacoli dopo la penetrazione. Si evita l'accumulo d'acqua nelle cavità. I componenti e i cablaggi elettrici installati sono protetti da guarnizioni adeguate (ad es. deviazioni a labirinto, profili di tenuta, canali per cavi) contro ogni penetrazione d'acqua. Il tipo di protezione IPX6 (forte getto d'acqua) a norma DIN EN 60529 (VDE 0470) è garantito. È possibile una diffusione dell'acqua dopo il processo di asciugatura.
Schuko	Abbreviazione di "Schutz-Kontakt" (Contatto di protezione). Definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni e norme nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di apparecchi tecnici ed impianti.
Sistema di normalizzazione della porcellana	Il sistema di normalizzazione della porcellana è un sistema di misura progettato da HUPFER® per articoli in porcellana. La dimensione standard di tale sistema di normalizzazione della porcellana (PN) 1/1 corrisponde a 220 x 160 mm (1/2 PN quindi corrisponde a 110 x 160 mm, 1/4 PN a 160 x 80 mm). I relativi coperchi hanno le seguenti dimensioni: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Strato passivo	Strato protettivo non metallico posto su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Vassoio conforme alla normativa europea	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530x370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370x265 mm.
Vassoio Gastronorm	Il vassoio Gastronorm designa un vassoio con dimensioni a norma. GN 1/1 corrisponde a 530x325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325x265 mm.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con 'davanti' si definisce il lato su cui sono posizionati la porta e gli elementi di comando e da cui si alimenta l'apparecchio.

Dietro

Con 'dietro' si intende il lato opposto al lato anteriore (davanti).

Destra

Con 'destra' viene definito il lato destro visto dal lato anteriore (davanti).

Sinistra

Con 'sinistra' viene definito il lato sinistro visto dal lato anteriore (davanti).

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

Questo manuale è suddiviso in capitoli in relazione al funzionamento e alle attività da svolgere.

1.6.2 Indicazioni e illustrazioni valide per tutti i capitoli

I testi di avviso e di indicazione sono separati dal resto del testo e sono messi in evidenza tramite pittogrammi corrispondenti. Il pittogramma non sostituisce comunque il testo dell'indicazione di sicurezza. Pertanto, il testo dell'indicazione di sicurezza deve essere sempre letto completamente. Nelle presenti istruzioni d'uso i testi relativi agli avvisi e alle indicazioni sono definiti come indicato di seguito e suddivisi con diversi simboli nei seguenti livelli di pericolo.

PERICOLO	Breve descrizione del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utente e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato in maniera più dettagliata per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
AVVERTENZA	Breve descrizione del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utente e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato in maniera più dettagliata per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
ATTENZIONE	Breve descrizione del pericolo
	<p>Sussiste un potenziale pericolo di lesioni o il pericolo di danni materiali qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo generico e viene illustrato in maniera più dettagliata per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
INDICAZIONE	Breve descrizione dell'informazione aggiuntiva
	<p>Viene indicata una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sull'argomento corrispondente.</p>
INFO	Titolo breve
	<p>Sono riportate informazioni aggiuntive volte a semplificare il lavoro o suggerimenti sul rispettivo argomento.</p>

2 Indicazioni di sicurezza

2.1 Introduzione

Il capitolo sulle indicazioni di sicurezza spiega i rischi connessi all'apparecchio ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (secondo la Direttiva Macchine UE).

Le indicazioni di sicurezza avvisano dei pericoli e aiutano a prevenire danni a persone, ambiente e beni materiali. Assicurarsi di aver letto e compreso tutte le indicazioni di sicurezza riportate in questo capitolo.

Rispettare le norme nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le norme valide nel suo caso specifico. È altresì tenuto ad informarsi sulle norme più recenti in materia e a garantire che il personale ne sia a conoscenza.

In aggiunta alle presenti istruzioni d'uso si dovranno rispettare i regolamenti per la salute e la sicurezza sul lavoro della Federazione delle associazioni professionali dell'industria, in particolare in riferimento alla manipolazione di oggetti molto caldi e ai relativi pericoli (BGR 110 "Sicurezza e salute sul lavoro in locali e ristoranti" e BGR 111 "Sicurezza e salute sul lavoro in cucine professionali").

2.2 Simboli di avvertenza utilizzati

I simboli utilizzati nelle presenti istruzioni d'uso avvisano degli eventuali pericoli durante l'utilizzo o le operazioni di pulizia. In entrambi i casi, il simbolo indica il tipo e le condizioni del pericolo.

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesioni alle mani
	Pericolo di schiacciamento
	Vietato usare getti di acqua
	Utilizzare guanti protettivi

2.3 Indicazioni di sicurezza per l'apparecchio

Il funzionamento sicuro dell'apparecchio dipende dall'utilizzo conforme e prudente. L'uso negligente dell'apparecchio può causare pericolo di morte e di lesioni fisiche a carico dell'operatore o di terzi, nonché pericoli per l'apparecchio stesso e per altri beni materiali del gestore.

Al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio, rispettare i seguenti avvertimenti:

- L'apparecchio deve essere usato soltanto se perfettamente funzionante, tenendo conto delle norme di sicurezza e di pericolo, secondo la destinazione d'uso prevista e le istruzioni d'uso.
- Tutti gli elementi di comando e di azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Prima di qualsiasi messa in funzione controllare che l'apparecchio non presenti danni e anomalie visibili. In caso di malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e mettere fuori servizio il carrello per banchetti.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Spostare l'apparecchio con i fermi integrali bloccati può danneggiare il carrello.
- La movimentazione può aver luogo esclusivamente su fondo piano e su pendenze di max. 10% (4,5°). Il trasporto su fondi sconnessi o scale può danneggiare il carrello.
- Il carrello per banchetti non deve essere frenato con i fermi integrali. I fermi integrali sono progettati per evitare solo i movimenti autonomi dell'apparecchio. Non arrestare l'apparecchio su fondi ripidi. Dopo l'arresto, l'apparecchio deve essere assicurato utilizzando entrambi i fermi integrali per evitare movimenti autonomi imprevisti.
- Accostandosi a pareti e aggirando ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- Per il trasporto bloccare sempre con entrambe le mani le aste scorrevoli, non lasciare mai libero l'apparecchio durante la movimentazione.
- In fase di trasporto, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore a quella del passo d'uomo. I carrelli per banchetti con carico elevato possono essere frenati e guidati soltanto con difficoltà. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- In caso di ribaltamento causato da fattori esterni o disattenzione, non tentare mai di afferrare il carrello per banchetti. Pericolo di lesioni.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare gli apparecchi. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto.
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio il dispositivo, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di collegamento.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo di collegamento.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. Pericolo di morte.
- Spine o cavo di collegamento danneggiati devono essere sostituiti da personale specializzato autorizzato prima del loro uso.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.

2.4 Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto

Per il trasporto del carrello per banchetti rispettare i seguenti avvertimenti:

- Per le operazioni di caricamento impiegare soltanto apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per almeno 1,5 volte il peso del componente da sollevare.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso del carrello per banchetti.
- Secondo le disposizioni di legge il rischio di trasporto sussiste soltanto per l'acquirente. Farsi rilasciare conferma scritta dei danni riscontrati dal corriere.
- Non mettere assolutamente in funzione l'apparecchio se danneggiato e informare immediatamente il fornitore.

2.5 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura

Per la pulizia e cura dell'apparecchio rispettare i seguenti avvertimenti:

- Per le operazioni di pulizia e cura, mettere fuori servizio il carrello per banchetti, togliere la tensione e assicurarsi che non possa essere riacceso accidentalmente.
- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- L'apparecchio non deve essere pulito con acqua corrente, getti di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica. Durante la pulizia non spruzzare l'apparecchio e soprattutto la custodia elettrica con acqua o detersivi.

2.6 Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione dei guasti

Per l'eliminazione di guasti rispettare i seguenti avvertimenti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per le operazioni di manutenzione o rimozione di guasti, mettere fuori servizio il carrello per banchetti, togliere la tensione e assicurarsi che non possa essere riacceso accidentalmente. Qualora si debba intervenire sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dalla rete e assicurarsi che non possa reinserirsi inavvertitamente.
- Per il maneggio di oli, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le norme vigenti in tema di sicurezza del prodotto.
- Durante i lavori di manutenzione e riparazione indossare l'equipaggiamento protettivo.
- Effettuare il controllo dell'apparecchio a intervalli regolari. Eliminare immediatamente eventuali difetti, come ad es. viti allentate o cavi danneggiati.
- I lavori per l'eliminazione di guasti devono essere svolti esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con ricambi originali.

2.7 Indicazioni su pericoli specifici

Energia elettrica

- I lavori sull'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista specializzato o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
- Se gli apparecchi sui quali devono essere svolte operazioni di ispezione, manutenzione ed eliminazione dei guasti non richiedono la tensione elettrica, scollegarli e assicurarsi che non possano riaccendersi accidentalmente. Questi devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista specializzato.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I carrelli per banchetti sono progettati per il trasporto igienico di pietanze nel settore della gastronomia e del vettovagliamento di comunità. Contengono le pietanze preparate nei contenitori Gastronorm oppure i menù per il grill serviti pronti su piatti e coperti.

3.2 Uso conforme

I carrelli per banchetti sono progettati esclusivamente per contenere pietanze preparate in contenitori Gastronorm oppure menù per il grill serviti pronti su piatti e coperti. Trasportano alimenti pronti per la gastronomia ed il vettovagliamento di comunità.

L'uso conforme comprende i procedimenti citati, l'osservazione delle specifiche indicate e l'utilizzo degli accessori originali forniti o disponibili su richiesta.

Ogni altro uso diverso dell'apparecchio è da considerarsi non conforme.

3.3 Uso improprio

Ogni altro utilizzo, in particolare il caricamento del carrello per banchetti con carichi diversi da quelli indicati, è considerato non conforme alla destinazione prevista.

Il trasporto di esseri viventi, di oggetti pesanti o a spigoli vivi, di stoviglie sciolte o amucchiate non è considerato conforme alla destinazione d'uso.

I carrelli per banchetti non sono destinati a fungere da sedili o da superficie d'appoggio per oggetti. In nessun caso è consentito sedersi o appoggiarsi sull'apparecchio.

Il produttore e i fornitori declinano ogni responsabilità per danni conseguenti ad un uso non conforme. I danni risultanti da un uso scorretto comporteranno la perdita di tutti i diritti di garanzia.

3.4 Descrizione dell'apparecchio

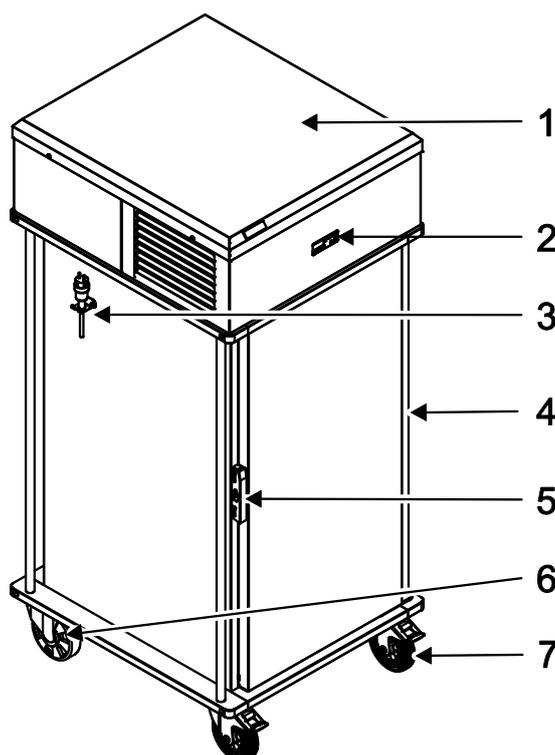


Figura 1 Vista d'insieme

- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Gruppo di refrigerazione | 5 | Apriporta |
| 2 | Comando | 6 | Ruota fissa |
| 3 | Alloggiamento per la spina | 7 | Ruota orientabile con fermo integrale |
| 4 | Asta scorrevole | | |

L'apparecchio è in acciaio inossidabile e presenta una superficie levigata.

Il carrello per banchetti dispone di una porta sul lato anteriore. Lateralmente nel vano interno sono applicati telai guida estraibili in cui si possono inserire i contenitori Gastronorm e/o le griglie.

L'apparecchio è provvista di due ruote fisse e di due ruote orientabili bloccabili con fermi integrali. Per la dimensione delle rotelle e per lo speciale montaggio liscio, il carrello per banchetti è idoneo anche al trasporto su tappeti.

Il carrello per banchetti ventilato con refrigerazione BKW1/40 B-GN UK è temperato con un gruppo di refrigerazione.

Questo utilizza un liquido refrigerante privo di CFC. Ad una migliore diffusione del raffreddamento provvede il raffreddamento ventilato.

La temperatura di funzionamento è regolata da un termostato digitale e può essere visualizzata sull'indicatore di controllo della temperatura posizionato sul lato di servizio dell'apparecchio. Il raffreddamento del vano interno e la temperatura impostata vengono regolati automaticamente dal termostato. Appena raggiunta la temperatura impostata, il termostato disinserisce l'unità di raffreddamento. Quando l'unità di raffreddamento è disinserita, la spia di controllo è spenta. Il meccanismo di aerazione funziona indipendentemente dal riscaldamento durante l'intero funzionamento.

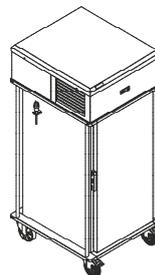
Prima della prima messa in funzione, pulire accuratamente l'interno del carrello con un panno morbido.

Se previsto, trasportare il carrello per banchetti con un autocarro. Si può integrare la sicurezza per il trasporto con **HUPFER®**. Questa opzione extra deve essere indicata al momento dell'ordine.

Insieme alle pareti laterali rinforzate del carrello per banchetti, i supporti di sicurezza consentono un fissaggio senza danneggiamenti ed il trasporto sicuro su autocarro.

3.5 Dati tecnici

Dim.	BKW 1/40 B-GN UK
------	------------------



Larghezza	mm	795
Profondità	mm	895
Altezza	mm	1873
Peso proprio	kg	173
Carico utile	kg	178
Capacità		20 x GN 2/1 40 x GN 1/1
Diametro delle ruote	mm	160
Campo temperatura del vano interno	°C	da 2 fino a 10
Liquido refrigerante		R134a
Quantità di liquido refrigerante	kg	0,21
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da +10 fino a +38
Corrente nominale	A	2,12
Potenza collegata	kW	0,285
Tipo di protezione		IPX4

Per i rispettivi marchi di controllo visitare la homepage dell'azienda all'indirizzo www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione si trova in basso a destra sul retro del carrello per banchetti.

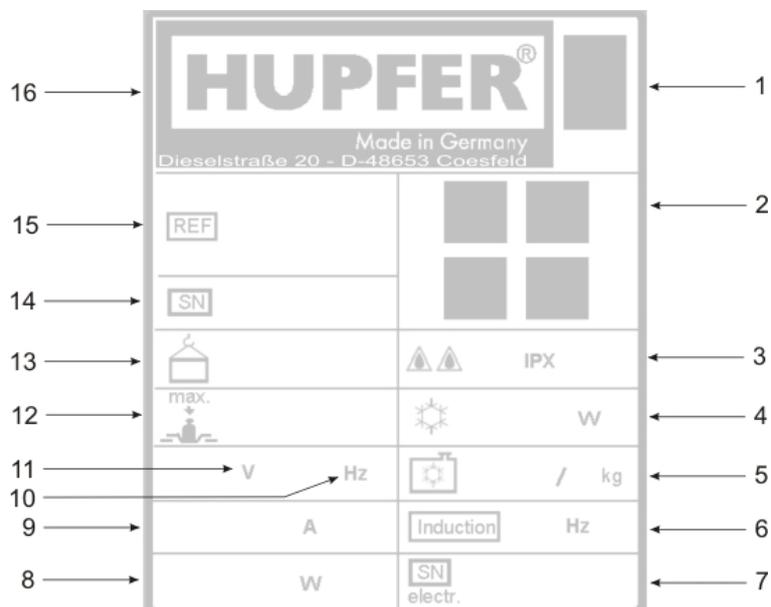


Figura 2 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento apparecchi obsoleti	9	Corrente nominale
2	Marchio di controllo	10	Frequenza
3	Tipo di protezione	11	Tensione nominale
4	Potenza frigorifera	12	Carico utile
5	Liquido refrigerante	13	Peso proprio
6	Frequenza di induzione	14	Numero di serie/Numero d'ordine
7	Numero di serie elettr.	15	Articolo e breve denominazione
8	Potenza elettrica	16	Costruttore

4 Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio

4.1 Trasporto

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchio a causa di trasporto improprio

Durante il trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, si consiglia di impiegare un sistema di sicurezza per l'apparecchio. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto.

Se gli apparecchi non vengono fissati correttamente, sussiste il pericolo di danni all'apparecchio stesso e di lesioni alle persone per schiacciamento.

Fissare i singoli apparecchi durante il trasporto con gli appositi dispositivi di fissaggio. Se previsto, utilizzare la sicura di trasporto disponibile **HUPFER®** per fissare senza danni il carrello per banchetti sull'autocarro.

ATTENZIONE



Danni all'apparecchio

Dopo il trasporto o lo stoccaggio orizzontale, il carrello per banchetti deve stare in posizione verticale perché il liquido refrigerante si depositi.

Attendere almeno 12 ore prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Il carrello per banchetti viene consegnato già montato, vale a dire che anche il gruppo di refrigerazione è già completamente montato.

Per le operazioni di caricamento impiegare soltanto apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per almeno 1,5 volte il peso del carrello per banchetti. Utilizzare soltanto mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchio.

Il volume di consegna è indicato come da contratto d'acquisto nei documenti di trasporto allegati al carico.

4.2 Messa in funzione

PERICOLO



Pericolo dovuto a tensione elettrica

La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.

Prima della messa in funzione controllare che la tensione di rete (230V / 50/60 Hz) indicata sulla targhetta d'identificazione corrisponda alla tensione di rete locale. In caso contrario non mettere in funzione l'apparecchio.

Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti umidi.

Prima della messa in funzione controllare che l'apparecchio non presenti danni e anomalie visibili, in particolare sui dispositivi di protezione. In caso di malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e non mettere in servizio il carrello per banchetti.

Rimuovere l'imballaggio originale e controllare l'integrità dell'apparecchio e l'eventuale presenza di danni.

Durante la rimozione dell'imballaggio e anche in seguito, posizionare il carrello per banchetti sempre su una superficie piana e fissa. Spingere in basso i fermi integrali su entrambi le ruote orientabili, per evitare movimenti autonomi imprevisti.

INFO

Smaltimento del materiale d'imballaggio

Il materiale d'imballaggio è composto da materiale riciclabile e di conseguenza può essere smaltito. A tal riguardo, separare i diversi materiali e smaltirli in modo ecocompatibile. A tale scopo, consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento dei rifiuti.

Prima della messa in funzione, pulire accuratamente l'interno e l'esterno del carrello per banchetti con un panno morbido.

Verificare se l'apparecchio può essere messo in servizio.

- Controllare la funzione dei fermi integrali, degli elementi di comando e della refrigerazione.
- Chiudere la porta.

Per la messa in funzione l'apparecchio deve essere pulito e asciutto.

4.3 Stoccaggio e riciclo

L'immagazzinamento temporaneo dell'apparecchio deve aver luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. Il carrello per banchetti deve essere protetto dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Controllare semestralmente che l'apparecchio stoccato in magazzino sia privo di danni da corrosione.

INDICAZIONE	Formazione di condensa
	Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente e che il magazzino non sia esposto a grandi sbalzi di temperatura per evitare la formazione di condensa.

Per la nuova messa in funzione l'apparecchio deve essere pulito e asciutto.

Prima di riciclare il carrello per banchetti, smaltire correttamente tutti i materiali di funzionamento e quelli ausiliari in modo sicuro ed ecocompatibile. I materiali riciclabili devono essere separati e smaltiti in conformità con le normative di smaltimento dei rifiuti locali e in maniera ecocompatibile. A tale scopo consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento dei rifiuti. Separare i materiali riciclabili dell'apparecchio prima del suo smaltimento (ruote, pezzi in plastica ecc.) oppure portare l'apparecchio all'isola ecologica. Le parti elettroniche vanno smaltite presso gli appositi centri di raccolta.

Ai nostri clienti offriamo il servizio di smaltimento di apparecchi obsoleti. Contattate gli operatori della nostra azienda o uno dei nostri distributori.

L'imballaggio e il materiale d'imballaggio possono essere consegnati ad un'impresa di riciclaggio indicando il numero di contratto di smaltimento. Se non si è in possesso del numero valido del contratto di smaltimento, richiederlo al Servizio assistenza della [HUPFER®](#).

5 Uso

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio



I carrelli per banchetti a pieno carico su fondi non livellati o su una pendenza possono perdere l'equilibrio e capovolgersi.

La movimentazione può aver luogo esclusivamente su fondo piano e su pendenze di max. 10% (4,5°).

Non tentare mai di afferrare i carrelli per banchetti in caso di loro ribaltamento dovuto a fattori esterni o disattenzione.

Prima di qualsiasi messa in funzione controllare che il carrello per banchetti non presenti danni e anomalie visibili, in particolare ai dispositivi di protezione. In caso di malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e non mettere in servizio il carrello per banchetti.

5.1 Disposizione e funzione del pannello di controllo

Il pannello di controllo del carrello per banchetti si trova sul gruppo di refrigerazione sopra la porta. La temperatura d'esercizio del vano interno può essere regolata sul pannello.

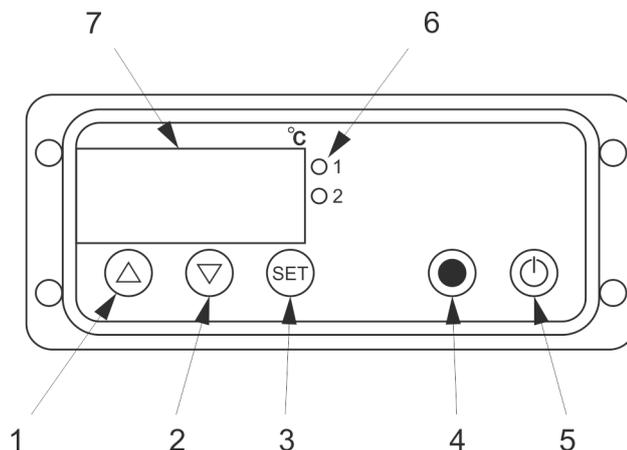


Figura 3

Pannello di controllo del carrello per banchetti

1	SU	5	On/Off
2	GIÙ	6	LED
3	SET	7	Display
4	Tasto di selezione		

Numero di posizione	Elemento di comando	Funzione
1	SU	Aumenta il valore del parametro (temperatura)
2	GIÙ	Riduce il valore del parametro (temperatura)
3	SET	Indica il punto di regolazione
4	Selettore	Non utilizzata
5	On/Off	Spegnere l'apparecchiatura usando l'interruttore On/Off
6	LED	LED 1 spento: Ventilatore acceso, compressore spento, temperatura prescritta raggiunta LED 1 acceso: Ventilatore acceso, compressore acceso LED 1 lampeggiante: Pausa di protezione compressore LED 2: Nessuna funzione
7	Display	Mostra la temperatura effettiva o i messaggi di errore. Se il BKW è disinserito, il display indica Off.

5.2 Funzionamento

INDICAZIONE	Pausa di protezione
	<p>Se il compressore è spento, si attiva una pausa di protezione di circa 3 minuti, prima di poterlo riaccendere.</p> <p>Se il compressore viene richiesto durante la pausa in seguito all'aumento della temperatura effettiva, il LED 1 lampeggia.</p> <p>Al termine dei 3 minuti, la luce del LED 1 è fissa, il compressore parte e torna a raffreddare.</p>

Fase 1: Accendere e regolare la temperatura

- Collegare il carrello per banchetti alla rete elettrica.
- Premere il tasto On/Off (5) sul pannello di controllo per 5 secondi. L'apparecchio non si raffredda.
- Premere SET (3). La temperatura impostata viene selezionata automaticamente (impostazione di fabbrica: 5° C).
- Tenere premuto il tasto SET (3) e regolare nello stesso tempo con i tasti SU (1) e GIÙ (2) la temperatura desiderata.
Rilasciando i tasti (1) o (2), la temperatura impostata viene memorizzata automaticamente e visualizzata nel pannello indicatore. Il raffreddamento e il rispetto della temperatura vengono regolati automaticamente dal regolatore. Appena raggiunta la temperatura impostata, il LED 1 sullo schermo dell'interruttore si spegne.

Il funzionamento normale è possibile ad una temperatura di 2°C fino 10°C. Quando il vano interno è vuoto, la temperatura d'esercizio è raggiunta in circa 45 minuti.

Fase 2: Carico

Al raggiungimento della temperatura di funzionamento il carrello per banchetti può essere caricato con pietanze in bacinelle Gastronorm oppure con menù per il grill serviti pronti su piatti.

- Caricare rapidamente il carrello per banchetti. Prestare attenzione a non lasciare aperta la porta senza motivo per ridurre al minimo possibile la perdita di raffreddamento durante il caricamento.
- Dopo aver caricato, lasciare ancora collegata la rete di corrente fino a raggiungere di nuovo la temperatura di funzionamento. Appena raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo sul display si spegne.

INDICAZIONE	Pietanze molto calde o al vapore
	<p>Non introdurre pietanze calde o al vapore nel carrello per banchetti.</p> <p>La refrigerazione deve compensare la differenza di temperatura tra il vano interno e le pietanze, questo comporta un elevato consumo di energia.</p> <p>Lasciar raffreddare le pietanze prima di impiegarle a temperatura ambiente.</p>

Fase 3: Spostamento

- Disinserire il carrello per banchetti con il tasto On/Off (5). Premere il tasto On/Off (5) sul pannello di controllo per 5 secondi.
- Staccare la spina.
- Allentare i fermi integrali.
- Spingere o tirare il carrello per banchetti fino al luogo di destinazione.
- Fissare con i fermi integrali, accertarsi che siano scattati e che il carrello per banchetti non possa essere spostato.
- Collegare il carrello per banchetti alla rete elettrica.

Fase 4: Scaricare

- Inserire il carrello per banchetti con il tasto On/Off (5). Premere il tasto On/Off (5) sul pannello di controllo per 5 secondi. La temperatura precedentemente impostata viene selezionata automaticamente.
- Eseguire la distribuzione il più rapidamente possibile.
- Durante le interruzioni della distribuzione, chiudere la serrandina avvolgibile per evitare perdite di raffreddamento.

5.3 Norme per la messa fuori esercizio

Per la messa fuori servizio del carrello per banchetti procedere nel modo seguente:

- Tenere premuto il tasto On/Off (5) sul pannello di controllo per 5 secondi per spegnere il carrello per banchetti.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciare il cavo di collegamento nell'alloggiamento predisposto.
- Bloccare entrambi i fermi integrali, per evitare spostamenti involontari dell'apparecchio.

6 Localizzazione ed eliminazione di guasti

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Prima di iniziare la localizzazione di guasti, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.</p>
ATTENZIONE	Danni a persone e/o cose
	<p>La sostituzione di componenti elettrici e rilevanti per la sicurezza da parte di personale non debitamente qualificato e istruito può comportare danni materiali e personali.</p> <p>Componenti elettrici e rilevanti per la sicurezza devono essere sostituiti esclusivamente dall'assistenza tecnica di HUPFER® o da personale specializzato autorizzato da HUPFER®.</p> <p>Se l'installazione di questi componenti non avviene attraverso l'assistenza tecnica di HUPFER® o da personale specializzato autorizzato da HUPFER®, il nostro obbligo di garanzia e di responsabilità estingue.</p>

6.2 Indicazioni per l'eliminazione di guasti

In caso di funzionamento difettoso e reclami durante il periodo di garanzia, rivolgersi ai nostri partner del servizio assistenza. Eventuali interventi di riparazione necessari, successivi al termine di scadenza della garanzia, devono essere effettuati dai nostri partner del servizio assistenza o da elettricisti specializzati.

Gli interventi di assistenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato.

I componenti difettosi possono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali **HUPFER®**. La struttura modulare consente la facile sostituzione dei singoli componenti.

In caso di richieste di intervento del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta d'identificazione ed il numero articolo corrispondente.

Operazioni regolari di ispezione e manutenzione servono ad evitare guasti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchio.

6.3 Tabella anomalie e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Potenza frigorifera ridotta	Presenza di polvere nel condensatore	Pulire il condensatore
Fuoriuscita di refrigerante	Tubi del refrigerante difettosi	Disinserire il carrello per banchetti e chiamare un tecnico
Rumore generato delle rotelle	Cuscinetto della ruota difettoso	Sostituire le ruote
	Superficie delle ruote appiccicosa	Pulire le rotelle con acqua

In caso di errore nel controllo, sul display viene visualizzato un messaggio di errore. Il LED rosso lampeggia. La seguente tabella indica i possibili messaggi di errore e come rimediare:

Messaggio di errore	Causa	Rimedio
E IL	Errore del sensore F1, cortocircuito	Far controllare il sensore di temperatura F1 da un elettricista specializzato e sostituirlo se necessario
E IH	Errore del sensore F1, rottura	Far controllare il sensore di temperatura F1 da un elettricista specializzato e sostituirlo se necessario
EP 0	Errore interno parte di comando	Far riparare la parte di comando da un elettricista specializzato
EP I	Errore nella memoria parametri	Far controllare tutti i parametri da un elettricista specializzato

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

PERICOLO

Pericolo dovuto a tensione elettrica



La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.

Prima di iniziare la pulizia, disinserire e staccare dalla rete l'apparecchio. Staccare la spina di rete e agganciare il cavo all'apposito supporto del carrello per banchetti o avvolgerlo ai supporti sul modulo termico.

Durante la pulizia non spruzzare l'apparecchio e soprattutto la custodia elettrica con acqua o detersivi.

ATTENZIONE

Danni a persone e/o cose



Non pulire l'apparecchio con acqua corrente, getti di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.

ATTENZIONE

Danni all'apparecchio



Per la pulizia del pannello di controllo non utilizzare mai detersivi contenenti cloro, polveri abrasive e cascami di lana. Detersivi aggressivi possono decomporre la plastica e graffiare il display.

Per pulire il pannello di controllo utilizzare acqua tiepida e un panno morbido.

7.2 Norme igieniche

Il corretto comportamento del personale operativo è determinante per garantire un'igiene ottimale.

Tutte le persone devono essere informate adeguatamente sulle norme igieniche in vigore a livello locale e sono tenute ad osservarle e a seguirle.

Coprire con cerotti impermeabili eventuali ferite alle mani e alle braccia.

Non tossire o starnutire mai sulle stoviglie pulite o sugli alimenti.

7.3 Pulizia e manutenzione

La pulizia periodica e il trattamento idoneo del carrello per banchetti non richiedono particolare cura se non è esposto ad eccessiva umidità.

Per garantire un funzionamento igienicamente perfetto, se necessario pulire l'interno del carrello max. dopo 25 ore di servizio.

Per una pulizia accurata e rapida del vano interno del carrello per banchetti utilizzare un panno morbido. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure una spugna non rivestita. Utilizzare detersivi liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare.

Non utilizzare mai pulitrici ad alta pressione, detersivi contenenti cloro, polveri abrasive o altri detersivi a secco, cascami di lana, spugnette d'acciaio e/o oggetti taglienti.

Per pulire il carrello per banchetti procedere nel modo seguente:

- Mettere fuori servizio l'apparecchio e scollegarla dalla rete.
- Aprire la porta.
- Sollevare ed estrarre i telai dai supporti.
- Pulire il rivestimento interno ed esterno e i grill.

7.3.1 Tabella per misure di pulizia e cura

Norme di pulizia e cura	Azione	giornaliera	settimanale	mensile	Intervallo
Vano interno del carrello per banchetti	pulire				x ¹
Rotelle a sfere sulla croce girevole e sull'asse	lubrificare				x ²
Cavo di collegamento: difetti meccanici e invecchiamento	controllare				x ³
Spina: difetti meccanici e invecchiamento	controllare				x ³
Condensatore nel tetto	pulire				x ²

x¹ = a seconda del fabbisogno, al massimo ogni 25 ore d'esercizio

x² = ogni 2 mesi

x³ = ogni 6 mesi

7.4 Istruzioni speciali per la cura

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili si basa su uno strato passivo che si forma sulla superficie a contatto con l'ossigeno. L'ossigeno contenuto nell'aria è sufficiente per la formazione di questo strato che, in caso di danneggiamento per azioni meccaniche, si ripristina da sé.

Lo strato passivo si forma più rapidamente o nuovamente se l'acciaio viene a contatto con acqua contenente ossigeno. Lo strato passivo può essere danneggiato o distrutto chimicamente dall'azione di agenti riducenti (accettori di ossigeno) se questi entrano in contatto con l'acciaio in forma concentrata o a temperature elevate.

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

- Sostanze saline e solforose
- Cloruri (sali)
- Concentrati di erbe aromatiche (ad es. senape, essenza d'aceto, dadi agli aromi, soluzioni di sale da cucina)

Altri danni possono essere provocati da:

- Ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine volatile)
- Particelle di ferro (ad es. polvere di rettifica)
- Contatto con metalli non ferrosi (corrosione galvanica)
- Carezza d'ossigeno (ad es. nessuna aerazione, acqua povera di ossigeno).

Principi generali di lavoro per il trattamento di apparecchi in "acciaio inossidabile":

- Mantenere sempre pulita e a contatto con l'aria la superficie esterna degli apparecchi in acciaio inox.
- Utilizzare comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in mancanza d'aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente con uno straccio i residui di detergente. Asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione dell'acciaio inossidabile.
- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox, in particolare con altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.

- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è buona norma evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato causano ruggine per abrasione.

8 Pezzi di ricambio e accessori

8.1 Norme di sicurezza

ATTENZIONE



Danni a persone e/o cose

La sostituzione di componenti elettrici e rilevanti per la sicurezza da parte di personale non debitamente qualificato e istruito può comportare danni materiali e personali.

Componenti elettrici e rilevanti per la sicurezza devono essere sostituiti esclusivamente da personale specializzato autorizzato da HUPFER® o dall'assistenza tecnica di HUPFER®.

Se l'installazione di questi componenti non avviene attraverso personale specializzato autorizzato da HUPFER® o l'assistenza tecnica di HUPFER®, il nostro obbligo di garanzia e di responsabilità estingue.

8.2 Avvertenze per i lavori di manutenzione

Gli interventi di assistenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato.

I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali della HUPFER®. Soltanto così è possibile garantire un funzionamento sicuro e una durata superiore insieme ad un'elevata capacità di trasporto.

In caso di richiesta di intervento del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta d'identificazione e il numero articolo corrispondente.

Per l'ordinazione di parti di ricambio indicare sempre anche il numero d'ordine e il numero della posizione. Il numero d'ordine si trova sulla targhetta d'identificazione del carrello per banchetti.

Per evitare tempi di inattività, ordinare sempre un kit completo di parti di ricambio o stipulare un contratto di manutenzione con un rivenditore specializzato.

8.3 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

BKW1/40 B-GN UK

014000152	Ruota fissa	Ø160 mm, cuscinetto con gabbia a rulli	Carter in acciaio zincato
014000151	Ruota orientabile	Ø160 mm con fermo, cuscinetto con gabbia a rulli	Carter in acciaio zincato

Per i carrelli per banchetti si possono usare i seguenti tipi di spine:

- 2-Spina angolare Schuko bipolare (di serie)
- Spina CEE 230 V - 16 A - tripolare in Germania su richiesta, in Svizzera di serie
- 3-Spina inglese tripolare BS1363 A per Gran Bretagna e Hong Kong.