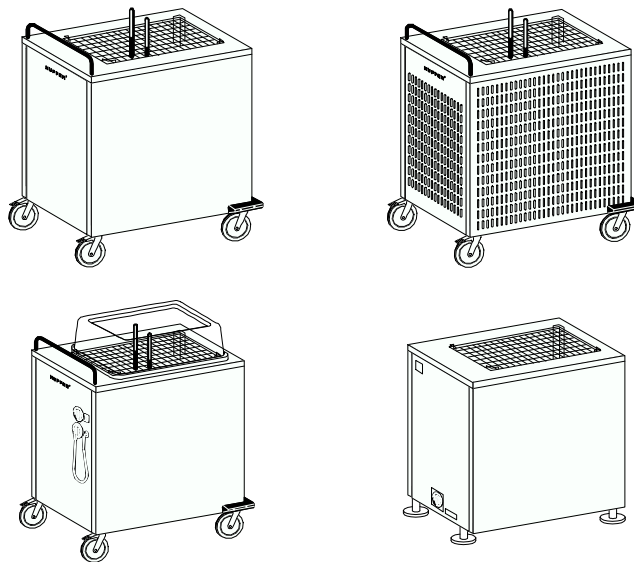


## Manual de instrucciones



## Apilador de vajilla universal

UST/57-28 | UST/57-28K | USTH/57-28 | USTUH/57-28 | EUSTH/57-28

# 1 Introducción

---

## 1.1 Información del aparato

---

Denominación del aparato	Apilador de vajilla universal
Tipo de aparato	UST/57-28   UST/57-28K   USTH/57-28   USTUH/57-28   EUSTH/57-28
Año de fabricación	2014
Fabricante	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Alemania  Apartado de correos 1463 48634 Coesfeld Alemania  ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111  <a href="http://www.hupfer.de">www.hupfer.de</a> <a href="mailto:info@hupfer.de">info@hupfer.de</a>

Leer el manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento. El personal de servicio debe conocer las fuentes de peligro y las posibles manipulaciones erróneas.

### **Derecho reservado para efectuar modificaciones**

Los productos de este manual de instrucciones fueron desarrollados considerando los requisitos del mercado y la tecnología actual. HUPFER® se reserva el derecho para efectuar modificaciones en los productos así como de la documentación técnica correspondiente cuando ello beneficie el desarrollo técnico. Los datos y pesos confirmados en el pedido y asegurados como vinculantes, así como las descripciones del rendimiento y funcionamiento son siempre determinantes.

**Este manual es una traducción de la edición original.**

**Versión del manual**  
4330005\_A1

## 1.2 Índice

---

<b>1</b>	<b>Introducción</b>	<b>2</b>
1.1	Información del aparato	2
1.2	Índice	3
1.3	Lista de abreviaturas	5
1.4	Definiciones de términos	6
1.5	Indicaciones de orientación	7
1.6	Indicaciones para el uso del manual	8
1.6.1	Indicaciones de la estructura del manual	8
1.6.2	Indicaciones y representaciones válidas para todos los capítulos	8
<b>2</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b>	<b>9</b>
2.1	Introducción	9
2.2	Símbolos de advertencia usados	9
2.3	Indicaciones de seguridad para la seguridad del aparato	9
2.3.1	Instrucciones de seguridad para todos los aparatos	9
2.3.2	Instrucciones de seguridad adicionales para aparatos con calentador	10
2.4	Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado	11
2.5	Instrucciones de seguridad para la solución de fallos	11
2.6	Indicaciones sobre peligros específicos	11
<b>3</b>	<b>Descripción y datos técnicos</b>	<b>12</b>
3.1	Descripción de las prestaciones	12
3.2	Uso conforme a lo previsto	12
3.3	Utilización inadecuada	12
3.4	Descripción del aparato	13
3.4.1	Vista del aparato	13
3.4.2	Descripción del aparato	13
3.4.3	Accesorios opcionales	14
3.5	Datos del aparato	14
3.6	Placa de características	16
<b>4</b>	<b>Transporte, montaje, puesta en servicio y fuera de servicio</b>	<b>17</b>
4.1	Transporte	17
4.2	Montaje (solo EUSTH/57-28)	17
4.3	Puesta en funcionamiento	20
4.4	Almacenamiento y reciclaje	20
<b>5</b>	<b>Manejo</b>	<b>21</b>
5.1	Disposición y función de los elementos de mando	21
5.2	Ajuste de la plataforma de apilado	21
5.2.1	Ajuste de los resortes	22
5.2.2	Ajuste de las barras guía	23
5.2.3	Ejemplos de configuración de pilas de vajilla	24
5.2.4	Cálculo de capacidad para apiladores de vajilla universales	25

5.3	Servicio	25
5.3.1	Encender el aparato	26
5.3.2	Cargar el aparato	26
5.3.3	Mover el aparato	27
5.4	Medidas para finalizar el servicio	28
<b>6</b>	<b>Detección de fallos y solución de problemas</b>	<b>29</b>
6.1	Medidas de seguridad	29
6.2	Notas para la solución de fallos	29
6.3	Tabla de fallos y soluciones	29
<b>7</b>	<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>31</b>
7.1	Medidas de seguridad	31
7.2	Medidas higiénicas	31
7.3	Limpieza y mantenimiento	31
7.4	Instrucciones de cuidado especiales	32
<b>8</b>	<b>Piezas de repuesto y accesorios</b>	<b>33</b>
8.1	Introducción	33
8.2	Lista de piezas de recambio y de accesorios	33
<b>9</b>	<b>Anexo</b>	<b>35</b>
9.1.1	Declaración de conformidad	35

### 1.3 Lista de abreviaturas

Abreviatura	Definición																																				
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Regulación de las asociaciones profesionales)																																				
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Norma de las asociaciones profesionales)																																				
CE	Communauté Européenne Comunidad Europea																																				
DIN	Deutsches Institut für Normung Instituto alemán de normalización, legislación técnica y especificaciones técnicas																																				
EC	European Community Comunidad Europea																																				
EN	Europäische Norm (Norma europea) Norma armonizada para el área de la UE																																				
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pieza de repuesto o de desgaste)																																				
IP	<p>International Protection (Protección internacional). La abreviatura IP y un número indicativo de dos dígitos establecen el tipo de protección de una carcasa.</p> <p>Primer número indicativo: Protección contra cuerpos extraños      Segundo número indicativo: Protección contra el agua</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Sin protección contra el contacto, sin protección contra cuerpos extraños</td> <td>0</td> <td>Sin protección contra el agua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños <math>\varnothing &gt; 50</math> mm</td> <td>1</td> <td>Protección contra gotas de agua de caída vertical</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protección contra contacto con la mano, protección contra cuerpos extraños <math>\varnothing &gt; 12</math> mm</td> <td>2</td> <td>Protección contra gotas de agua de caída oblicua (cualquier ángulo hasta 15° de la vertical)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protección contra contacto con herramientas, alambres, etc. con <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm, protección contra cuerpos extraños <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm</td> <td>3</td> <td>Protección contra el agua desde cualquier ángulo hasta 60° de la vertical</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protección contra contacto con herramientas, alambres, etc. con <math>\varnothing &gt; 1</math> mm, protección contra cuerpos extraños <math>\varnothing &gt; 1</math> mm</td> <td>4</td> <td>Protección contra salpicaduras de agua desde cualquier dirección</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protección contra contacto, protección contra depósitos de polvo en el interior</td> <td>5</td> <td>Protección contra chorro de agua (boquilla) desde cualquier ángulo</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protección total frente al contacto, protección contra la entrada del polvo</td> <td>6</td> <td>Protección frente a fuerte oleaje o fuertes chorros de agua (protección contra inundaciones)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protección contra la entrada de agua por inmersión temporal</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protección contra el agua a presión en inmersión permanente</td> </tr> </tbody> </table>	0	Sin protección contra el contacto, sin protección contra cuerpos extraños	0	Sin protección contra el agua	1	Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 50$ mm	1	Protección contra gotas de agua de caída vertical	2	Protección contra contacto con la mano, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 12$ mm	2	Protección contra gotas de agua de caída oblicua (cualquier ángulo hasta 15° de la vertical)	3	Protección contra contacto con herramientas, alambres, etc. con $\varnothing > 2,5$ mm, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protección contra el agua desde cualquier ángulo hasta 60° de la vertical	4	Protección contra contacto con herramientas, alambres, etc. con $\varnothing > 1$ mm, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 1$ mm	4	Protección contra salpicaduras de agua desde cualquier dirección	5	Protección contra contacto, protección contra depósitos de polvo en el interior	5	Protección contra chorro de agua (boquilla) desde cualquier ángulo	6	Protección total frente al contacto, protección contra la entrada del polvo	6	Protección frente a fuerte oleaje o fuertes chorros de agua (protección contra inundaciones)			7	Protección contra la entrada de agua por inmersión temporal			8	Protección contra el agua a presión en inmersión permanente
0	Sin protección contra el contacto, sin protección contra cuerpos extraños	0	Sin protección contra el agua																																		
1	Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 50$ mm	1	Protección contra gotas de agua de caída vertical																																		
2	Protección contra contacto con la mano, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 12$ mm	2	Protección contra gotas de agua de caída oblicua (cualquier ángulo hasta 15° de la vertical)																																		
3	Protección contra contacto con herramientas, alambres, etc. con $\varnothing > 2,5$ mm, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protección contra el agua desde cualquier ángulo hasta 60° de la vertical																																		
4	Protección contra contacto con herramientas, alambres, etc. con $\varnothing > 1$ mm, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 1$ mm	4	Protección contra salpicaduras de agua desde cualquier dirección																																		
5	Protección contra contacto, protección contra depósitos de polvo en el interior	5	Protección contra chorro de agua (boquilla) desde cualquier ángulo																																		
6	Protección total frente al contacto, protección contra la entrada del polvo	6	Protección frente a fuerte oleaje o fuertes chorros de agua (protección contra inundaciones)																																		
		7	Protección contra la entrada de agua por inmersión temporal																																		
		8	Protección contra el agua a presión en inmersión permanente																																		
LED	Light Emitting Diode Diodo luminiscente																																				
LMHV	Reglamento alemán sobre higiene de los alimentos (Lebensmittelhygiene-Verordnung)																																				
RCE	Dispositivo de corriente residual (FI). En la UE, se usa comúnmente el nombre RCD (Residual Current Device) en materia de normalización.																																				

## 1.4 Definiciones de términos

Término	Definición
Especialista autorizado	Se considera especialista autorizado a quien haya sido instruido por el fabricante o por el servicio técnico del fabricante, o por una empresa nombrada por el fabricante para ello.
Campana	Tapa redonda para mantener calientes los alimentos en platos o bandejas.
Cocina Cook&Chill	"Cocinar y enfriar": Cocinas en las cuales las comidas calientes se enfrían lo más rápido posible después de prepararse.
Cocinas Cook&Serve	"Cocinar y servir": Cocinas en las cuales las comidas calientes se sirven inmediatamente después de prepararlas o se mantienen calientes hasta su consumo.
Formación de elemento	También: Corrosión por contacto. Aparece en los distintos metales nobles en contacto. Condición previa para este proceso es un medio corrosivo entre ambos metales, por ejemplo, agua o humedad normal del aire.
Bandeja EN	Se denomina bandeja Euronorm a una bandeja de tamaño normalizado. EN 1/1 corresponde a 530×370 mm, EN 1/2 corresponde a 370×265 mm.
Persona cualificada	Se considera persona cualificada a aquella que, debido a su formación profesional, sus conocimientos y experiencia, así como por su conocimiento de las disposiciones pertinentes, puede evaluar los trabajos que se le encargan y detectar por sí misma posibles peligros.
Norma Gastronorm	La norma Gastronorm es un sistema de medida válido en todo el mundo que se aplica, por ejemplo, en las industrias manipuladoras de alimentos o cocinas industriales. Con el uso de tamaños normalizados se hace posible un intercambio sin problemas de recipientes de alimentos. La medida básica de la norma Gastronorm (GN) 1/1 es 530×325 mm. Los elementos están disponibles en diferentes alturas.
H1	Norma de higiene (NSF/USDA) para grasas lubricantes adecuadas para el contacto técnico inevitable con los alimentos.
HACCP	El concepto HACCP es un sistema preventivo que pretende garantizar la seguridad de los alimentos y de los consumidores.
Bandeja GN	Se denomina bandeja Gastronorm a una bandeja de tamaño normalizado. GN 1/1 corresponde a 530×325 mm, GN 1/2 corresponde a 325×265 mm.
Elevación	Un movimiento, por ejemplo el movimiento vertical de la plataforma de apilado de abajo hacia arriba.
Control, controlar	Comparar con situaciones determinadas y/o características como, por ejemplo, daños, fugas, niveles de llenado, calor.
Convección	Transmisión de una característica física o parámetro (por ej. calor o frío) por flujos en gases o líquidos.
Corrosión	La reacción química de un material metálico con su entorno, por ejemplo óxido.
LMHV	Reglamento alemán sobre higiene de los alimentos (Lebensmittelhygiene-Verordnung); Reglamento sobre los requisitos en higiene durante la fabricación, manipulación y puesta en circulación de alimentos.
Seguridad de la máquina	Con el término "seguridad de la máquina" se definen todas las medidas a tomar para evitar daños personales. Se toman como base las reglamentaciones y leyes vigentes a nivel nacional, así como en toda la CE, para la protección de usuarios de aparatos y equipos técnicos.
Capa pasiva	Una capa protectora no metálica sobre un material metálico que impide o retarda la corrosión del material.
Comprobación, comprobar	Comparación con determinados valores como, por ejemplo, peso, pares de apriete, contenido, temperatura.
Persona cualificada, personal cualificado	Personal cualificado son aquellas personas que debido a su formación profesional, experiencia e informaciones recibidas, así como sus conocimientos sobre las normas vigentes, normativas, directrices para la prevención de accidentes y condiciones de servicio han sido autorizadas por el responsable de la seguridad de la instalación para efectuar las tareas necesarias y pueden reconocer y evitar los posibles peligros (definición de especialista según la IEC 364).
Schuko	Abreviatura de "Schutz-Kontakt" (contacto de protección con toma de tierra), el cual caracteriza un sistema en uso en Europa para enchufes y tomas de enchufe.

Término	Definición
Persona instruida	Se considera persona instruida a aquella que haya sido informada y, en caso necesario, instruida sobre las tareas que se le encargan y los posibles peligros en el caso de actitud inadecuada, así como que haya sido aleccionada sobre los dispositivos y medidas de protección necesarios.

## 1.5 Indicaciones de orientación

---

### **Delante**

Con "delante" se indica el lado en el cual se coloca la empuñadura de empuje. En este lado se encuentra el personal de servicio para mover el apilador de vajilla universal.

En el EUSTH/57-28 se denomina 'delante' el lado desde el cual se maneja el aparato empotrable.

### **Detrás**

Con "detrás" se indica el lado enfrentado al lado delantero (delante).

### **Derecha**

Con "derecha" se indica el lado que queda a la derecha visto desde el lado delantero (delante).

### **Izquierda**

Con "izquierda" se indica el lado que queda a la izquierda visto desde el lado delantero (delante).

## 1.6 Indicaciones para el uso del manual

### 1.6.1 Indicaciones de la estructura del manual

Este manual se estructura en capítulos orientados por funciones y tareas.

### 1.6.2 Indicaciones y representaciones válidas para todos los capítulos

<b>PELIGRO</b>	<b>Descripción breve del peligro</b>
	<p>Existe un peligro inmediato para la integridad física y la vida del usuario y/o terceros si no se observan las instrucciones de forma exacta o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas.</p> <p>El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.</p>
<b>ADVERTENCIA</b>	<b>Descripción breve del peligro</b>
	<p>Existe un peligro indirecto para la integridad física y la vida del usuario y/o terceros si no se observan las instrucciones de forma exacta, o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas.</p> <p>El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.</p>
<b>PRECAUCIÓN</b>	<b>Descripción breve del peligro</b>
	<p>Existe un peligro de accidente potencial o de daño material si no se respetan las instrucciones de forma exacta o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas.</p> <p>El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.</p>
<b>NOTA</b>	<b>Breve descripción de la información adicional</b>
	<p>Se indica una circunstancia especial y se da información adicional importante sobre el tema correspondiente.</p>
<b>Información</b>	<b>Título</b>
	<p>Contiene información adicional para facilitar el trabajo o recomendaciones sobre el tema correspondiente.</p>



## 2 Indicaciones de seguridad







### 2.1 Introducción

El capítulo sobre instrucciones de seguridad aclara los riesgos vinculados al aparato en el sentido de la responsabilidad sobre el producto (según la Directiva sobre máquinas de la UE).

### 2.2 Símbolos de advertencia usados

Los símbolos se usan en este manual de instrucciones para advertir de peligros que puedan surgir con el manejo y los trabajos de limpieza. El símbolo indica en ambos casos el tipo y la particularidad del peligro.

Pueden usarse los símbolos siguientes:

	Puntos de peligro general
	Tensión eléctrica peligrosa
	Peligro de lesiones en las manos
	Peligro por aplastamiento
	Peligro, superficies calientes
	Usar guantes protectores

### 2.3 Indicaciones de seguridad para la seguridad del aparato

El funcionamiento seguro del aparato depende de su uso adecuado y correcto. Un manejo descuidado del aparato puede ser causa de peligro de accidente para el operador o terceros, así como para el propio aparato y otros bienes materiales del propietario.

#### 2.3.1 Instrucciones de seguridad para todos los aparatos

Para garantizar la seguridad del aparato deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- El aparato debe usarse solamente cuando esté en perfecto estado técnico.
- Todos los elementos de manejo deberán estar en perfecto estado técnico y de funcionamiento.
- Los cambios o modificaciones están permitidos solamente después de consultar con el fabricante y recibir su autorización por escrito.
- En ningún caso podrán sentarse o subirse personas al aparato. No está permitido el transporte de personas.
- La altura de toma de la vajilla debe adaptarse antes de la carga al tipo de vajilla empleada.
- Para evitar accidentes en las manos hay que tener siempre en cuenta que la altura de toma de la vajilla no quede por debajo del borde superior de la carcasa.
- No empujar nunca hacia abajo manualmente la plataforma de apilado en el pozo (por ejemplo, para la limpieza). Al soltar la plataforma de apilado existe peligro de accidentes.
- El aparato está destinado exclusivamente al transporte manual. No está permitido un transporte ayudado por máquinas. Peligro de accidentes y daños.

- Soltar ambos frenos de bloqueo antes del transporte. El movimiento con los frenos de bloqueo total accionados puede producir daños en el chasis.
- El transporte podrá realizarse solamente sobre suelos planos. El movimiento sobre suelos muy irregulares puede averiar el chasis.
- No está permitido el transporte sobre planos inclinados ni escaleras.
- Al acercarse a paredes y rodear obstáculos, tener siempre presente a las personas que puedan estar en el trayecto. Peligro de lesiones.
- Durante el transporte, sujetar siempre ambas empuñaduras con las manos; nunca soltar el aparato en movimiento.
- No desplazar el aparato a más velocidad que la equivalente a una persona caminando. Los apiladores de vajilla universales muy cargados frenan y maniobran con dificultad. En caso necesario, buscar ayuda para el transporte.
- No sujetar nunca un apilador de vajilla universal que se desequilibra por una fuerza externa o por falta de atención. Peligro de lesiones.
- No colocar el aparato sobre suelo inclinado.
- Después de aparcar el aparato, asegurarlo contra su escape rodando con ambos frenos de bloqueo total.
- Durante el transporte de aparatos con la ayuda de medios auxiliares, como un camión, estos deben fijarse. Los frenos de bloqueo total son insuficientes como seguro de transporte.

### 2.3.2 Instrucciones de seguridad adicionales para aparatos con calentador

- Insertar la plataforma de apilado obligatoriamente con la abertura de la cesta hacia abajo.
- Los apiladores de vajilla universales con calentador se emplean para la puesta a disposición de vajilla calentada. No está permitido el uso para cocer o mantener calientes los alimentos ni tampoco como calefacción ambiental.
- Las temperaturas de las vajillas pueden superar las temperaturas máximas permitidas de 65°C para las superficies de contacto del aparato. Cuando se distribuyan platos calientes, se usarán siempre guantes protectores. Peligro de quemaduras.
- El uso de modelos con calentador en el área de clientes (por ejemplo, barras de autoservicio), incluso con un ajuste de temperatura reducido, está permitido solo bajo supervisión de personal cualificado. Debe asegurarse en cualquier caso que las bandejas superiores que están en disposición de retirarse se mantengan a una temperatura no crítica inferior a 55° C, y que la temperatura del aparato no pueda manipularse. Hay que asegurarse, además, de que la temperatura fija se ajuste de modo que, incluso en periodos de extracciones muy rápidas (es decir, a hora punta), permita la manipulación sin daños.
- Nunca asir el aparato durante el servicio ni tocar el calentador con los dedos. **Peligro de quemaduras.**
- No podrán colocarse en el apilador de vajilla universal con calentador vajillas plásticas ni piezas para mantener el calor con juegos aislantes plásticos superiores o inferiores. Debido a las altas temperaturas de los calefactores, las piezas de plástico pueden fundirse y provocar un incendio.
- Si se usa una tapa de acero inoxidable, pueden calentarse sus bordes a una temperatura superior a 65°C. La tapa ha de manipularse solo con guantes protectores para prevenir irritaciones en la piel.
- La chapa de fondo y el aire que sale por los sumideros puede calentarse mucho. El aparato no puede utilizarse sobre revestimientos para suelos con base de fibra (por ejemplo, alfombras o moquetas).
- Deben adaptarse las posiciones de las barras guía antes de la carga con arreglo al tamaño de las piezas de vajilla.
- Antes del transporte, apagar el aparato, desenchufar la alimentación y colgar el enchufe en el soporte previsto.
- Un fuerte sobreestiramiento del cable de conexión puede dañar los hilos conductores interiores. Peligro de incendio.
- Nunca sacar el enchufe de la caja de enchufe tirando del cable de conexión. Los aparatos de HUPFER® están equipados de forma estándar con un conector angular tipo Schuko. Al contrario que

los enchufes rectos Schuko, este enchufe sobresale muy poco de la caja de enchufe, y por ello no puede dañarse al chocar lateralmente. Si se mueve el aparato sin sacar previamente el enchufe, puede dañarse la caja de enchufe o incluso arrancarse de la pared por efecto de la fuerza de palanca después del sobreestiramiento del cable de conexión.

- Nunca mover el aparato tirando del cable de conexión.
- Si el enchufe de red entra en contacto con agua, hay que secarlo antes de introducirlo en la caja de enchufe. **Peligro de muerte.**
- El personal técnico autorizado debe sustituir los enchufes de red o los cables de conexión dañados antes de usar el aparato.
- No usar ningún cable alargador en recintos húmedos y mojados.
- Introducir el enchufe de red solamente en las cajas de enchufe adecuadas. Si el enchufe de red es inadecuado, el personal técnico autorizado debe cambiar el cable de conexión.
- Está prohibido el uso de adaptadores de enchufes de red. **Peligro de incendio.**
- No limpiar el aparato con limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión. Si está previsto trabajar en el entorno con limpiadores por chorro de vapor o de alta presión, entonces deberá dejarse el aparato fuera de funcionamiento y desconectarlo de la conexión de la corriente de red.

## 2.4 Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado

---

Al llevar a cabo trabajos de limpieza y de cuidado deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Por razones de higiene se respetarán escrupulosamente las instrucciones de limpieza.
- Dejar fuera de funcionamiento el aparato antes de iniciar la limpieza. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.
- El aparato debe estar fuera de funcionamiento y haberse enfriado suficientemente para la limpieza.
- No limpiar el aparato con limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión. Si está previsto trabajar en el entorno con limpiadores por chorro de vapor o de alta presión, entonces deberá dejarse el aparato fuera de funcionamiento y desconectarlo de la conexión de la corriente de red.
- Tampoco pueden limpiarse con agua corriente ni agua a presión los aparatos sin conexión eléctrica.

## 2.5 Instrucciones de seguridad para la solución de fallos

---

Al llevar a cabo trabajos de mantenimiento y de reparación deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Solamente los especialistas autorizados podrán efectuar los trabajos de reparación de averías.
- Para ello tiene que estar la máquina desconectada. Cuando se trabaje en el sistema eléctrico, desconectar el aparato de la red eléctrica y asegurarlo contra reconexión.
- Tener en cuenta las disposiciones locales vigentes de prevención de accidentes.
- Los componentes averiados podrán cambiarse únicamente por piezas de repuesto originales.

## 2.6 Indicaciones sobre peligros específicos

---

### Energía eléctrica

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas debe llevarlos a cabo un electricista o especialistas autorizados que estén bajo la dirección y supervisión de un electricista y realizados de acuerdo con las reglas electrotécnicas.
- Los aparatos en los que se realicen trabajos de inspección, mantenimiento y reparación de averías deberán estar desconectados y asegurados contra reconexión si no se requiere tensión eléctrica para dichos trabajos. Únicamente un electricista profesional puede llevarlos a cabo.

## 3 Descripción y datos técnicos

---

### 3.1 Descripción de las prestaciones

---

El apilador de vajilla universal está destinado al transporte eficiente y a la disposición de piezas de vajilla limpias. Debido a la versatilidad que proporciona la guía de vajilla y al revestimiento interior, estos aparatos no solo sirven para fuentes y bandejas, sino que son adecuados también para platos pequeños redondos y piezas de vajilla cuadradas.

Las piezas de vajilla se elevan por medio de una plataforma de apilado ajustable con resorte. Según se va incrementando la carga de la vajilla, la plataforma de apilado se va desplazando hacia abajo. Según se retira la vajilla, la plataforma de apilado se mueve de nuevo hacia arriba, de modo que la pieza superior está siempre al alcance a la altura de toma.

Por su método de fabricación compacto y sus empuñaduras con forma de arco, estos aparatos son particularmente adecuados para aberturas de mostradores. Las asas de empuje sobresalientes no pueden obstaculizar o lesionar al personal de servicio. El apilador de vajilla universal se puede usar también en cintas de distribución de alimentos y, en los modelos sin calentador, en barras de autoservicio.

En todos los apiladores de vajilla universales se pueden insertar barras guía sobre la plataforma de apilado para asegurar la colocación segura de piezas de vajilla de distinto tamaño.

El apilador de vajilla universal UST/57-28 no está equipado con calentador ni con refrigerador. Tiene paredes frontales y laterales cerradas y prepara piezas de vajilla para el porcionado de platos fríos

El apilador de vajilla universal UST/57-28K no tiene calentador, de modo que su uso está especialmente indicado para cámaras frigoríficas. Es especialmente adecuado para servir comida fría en porciones desde bandejas refrigeradas. Las ranuras de refrigeración en las paredes frontales y laterales proporcionan una rápida renovación de aire en el depósito de almacenaje en frío y resultan en una distribución uniforme del frío en su interior. El apilador de vajilla universal UST/57-28K puede usarse también sin refrigeración.

La principal aplicación de los modelos con calentador USTH/57-28 (con calefactor tubular de acero inoxidable) y USTUH/57-28 (calentador con ventilador) es el apilado, calentamiento y distribución de piezas de vajilla para raciones con componentes calientes. Los modelos USTH/57-28 y USTUH/57-28 se pueden usar también sin calentador.

El apilador de vajilla universal EUSTH/57-28 está previsto para su instalación en encimeras de trabajo. El aparato dispone de un calefactor tubular de acero inoxidable y sirve para el apilamiento, calentamiento y distribución de piezas de vajilla para raciones en caliente. También es posible el uso sin calentador.

### 3.2 Uso conforme a lo previsto

---

Los apiladores de vajilla universales se usan exclusivamente para el transporte y distribución de vajilla limpia. Dependiendo de los modelos, la vajilla utilizada puede ponerse a disposición fría o caliente.

Los aparatos son adecuados para el transporte de piezas de vajilla redondas o rectangulares de porcelana o vidrio duro. No está permitido el transporte de otras cargas.

El uso previsto incluye los procesos especificados y el cumplimiento de las especificaciones indicadas, así como la utilización de los accesorios originales suministrados o de adquisición adicional.

Toda utilización diferente de los aparatos se considera como no adecuada.

### 3.3 Utilización inadecuada

---

Se entiende como utilización inadecuada del apilador de vajilla universal:

No está permitida la carga del apilador de vajilla universal con otras cargas distintas a las indicadas.

En ningún caso podrán sentarse o subirse personas al aparato.

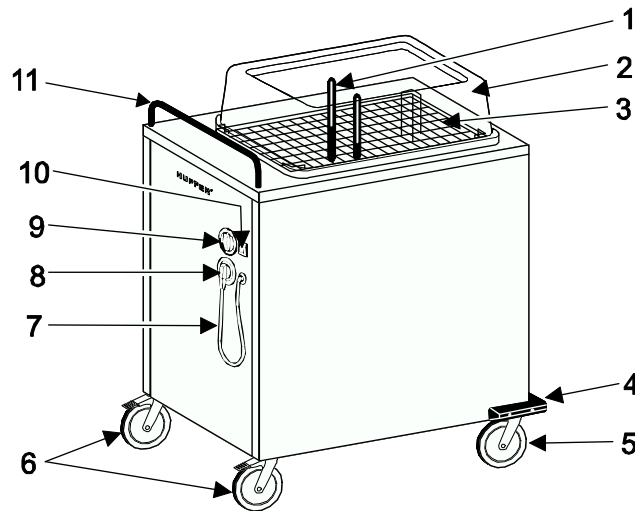
No está permitido el transporte de personas.

Para los apiladores de vajilla universales con calentador además está prohibido calentar o mantener caliente los alimentos, o su utilización como calefacción ambiental.

Los daños originados por uso indebido derivarán en la pérdida de los derechos de reclamación de responsabilidad por daños y de garantía.

## 3.4 Descripción del aparato

### 3.4.1 Vista del aparato



**Figura 1** Vista del aparato USTH/57-28 y USTUH/57-28

- |   |                                   |    |   |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Barras guía de acero inoxidable   | 7  | Cable de conexión con enchufe de corriente* |
| 2 | Tapa de plástico 57-28*           | 8  | Soporte del enchufe (enchufe ciego)*        |
| 3 | Plataforma de apilado             | 9  | Regulador para ajuste de la temperatura*    |
| 4 | Cantoneras                        | 10 | Interruptor de conexión/desconexión*        |
| 5 | Ruedas sin freno de bloqueo total | 11 | Empuñadura de empuje                        |
| 6 | Ruedas con freno de bloqueo total |    |   |

\* solo USTH/57-28 y USTUH/57-28

### 3.4.2 Descripción del aparato

Los apiladores de vajilla universales están fabricados con un tipo de construcción autoportante en acero inoxidable.

Las piezas de vajilla se colocan sobre una plataforma de apilado ajustable apoyada sobre resortes. Con el uso de resortes especiales se transportan hacia arriba las piezas de vajilla a lo largo de toda la carrera de forma automática hasta una altura de toma constante. A través de las barras guías insertadas en el apilador de plataforma se pueden guiar y transportar piezas de vajilla de distintos tamaños.

Las cantoneras ofrecen una protección óptima contra golpes en el sentido del desplazamiento y garantizan así una protección perimetral contra daños. Las empuñaduras de empuje y las cantoneras están fabricadas de plástico de alta calidad resistente a los golpes.

En los aparatos con calentador puede ajustarse la temperatura de forma continua. El interruptor de conexión/desconexión con función de indicación integrada se encuentra la parte delantera de la carcasa. El estado de funcionamiento es fácilmente distinguible desde la distancia.

La tapa de plástico se incluye en el suministro como accesorio estándar para los apiladores de vajilla universales con calentador. Las cubiertas protegen las piezas de vajilla eficazmente contra el enfriamiento, incluso en largos periodos de almacenamiento. Reducen la pérdida de calor hacia arriba y acortan o retardan el enfriamiento de la vajilla ya calentada.

### 3.4.3 Accesorios opcionales


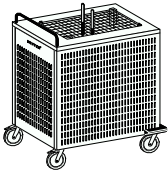
Los siguientes componentes puede adquirirse como accesorios opcionales para los apiladores de vajilla universales:



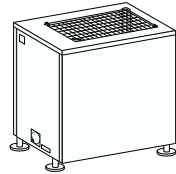
- Tapa transparente de policarbonato para apilador de vajilla universal 57-28\*\*
- Barra guía de acero inoxidable, Ø 20 mm, parte superior redondeada y cerrada, con fijación perimetral Ø 25 mm.
- Tapa de acero inoxidable para apilador de vajilla universal 57-28. Si utiliza esta tapa, las barras guía solo pueden utilizarse en su versión reducida.
- Barra guía de acero inoxidable, Ø 20 mm, parte superior redondeada y cerrada, con fijación perimetral Ø 25 mm, en versión reducida para apilador de vajilla universal 57-28 con tapa de acero inoxidable.
- Soporte de acero inoxidable para el almacenamiento de barras guía adicionales o no utilizadas, montado frontalmente.
- Parachoques perimetral de plástico resistente.
- Ruedas plásticas  $\rightarrow$  = 125 mm con y sin freno de bloqueo total, sujeción de placa.
- Resortes bases y de ajuste adicionales para aumentar la capacidad de la plataforma de apilado.

\*\*Norma para USTH y USTUH

Los números de artículo de los accesorios especiales pueden tomarse del catálogo de piezas de repuesto y de las listas de pedido online.

## 3.5 Datos del aparato

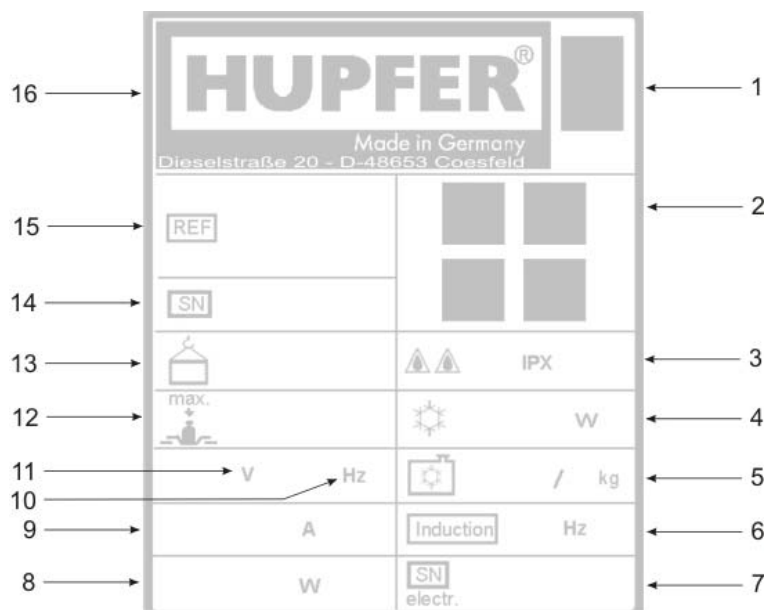
	Dim.	UST/57-28	UST/57-28K
Vista del aparato			
		Apilador de vajilla universal, sin calentador y sin enfriador	Apilador de vajilla universal, sin calentador y con enfriador
Peso propio	kg	42	40
Carga útil	kg	158	170
Peso total autorizado	kg	210	210
Condiciones de utilización y del entorno	°C	-20 a +50	-20 a +50
Chasis	mm	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total, Ø 125	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total, Ø 125
Revestimiento interior		de acero inoxidable, con listas de plástico verticales a los lados izquierdo y derecho	de acero inoxidable, con listas de plástico verticales a los lados izquierdo y derecho
Plataforma de apilado	mm	Malla de acero inoxidable recubierta de plástico, 570x280	Malla de acero inoxidable recubierta de plástico, 570x280
Altura de pila sin tapa	mm	565	565
Altura de pila con tapa	mm	675	675
Tamaño de vajilla	cm	entre 8 y 28 Ø o longitud del borde	entre 8 y 28 Ø o longitud del borde
Número de pilas de vajilla		hasta 21, dependiendo del tamaño de la vajilla	hasta 21, dependiendo del tamaño de la vajilla

	Dim.	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
Vista del aparato				
		Apilador de vajilla universal con calefactor tubular de acero inoxidable	Apilador de vajilla universal con calentador por ventilador	Apilador de vajilla universal para montaje, con calefactor tubular de acero inoxidable
Peso propio	kg	56	58	63
Carga útil	kg	154	152	147
Peso total autorizado	kg	210	210	210
Condiciones de utilización y del entorno	°C	-20 a +50	-20 a +50	-20 a +50
Chasis	mm	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total, Ø 125	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total, Ø 125	-
Revestimiento interior		de acero inoxidable, con listas de plástico verticales a los lados izquierdo y derecho	de acero inoxidable, con listas de plástico verticales a los lados izquierdo y derecho	de acero inoxidable, con listas de plástico verticales a los lados izquierdo y derecho
Plataforma de apilado	mm	Malla de acero inoxidable recubierta de plástico, 570x280	Malla de acero inoxidable recubierta de plástico, 570x280	Malla de acero inoxidable recubierta de plástico, 570x280
Altura de pila sin tapa	mm	565	565	565
Altura de pila con tapa	mm	675	675	675
Tamaño de vajilla	cm	entre 8 y 28 Ø o longitud del borde	entre 8 y 28 Ø o longitud del borde	entre 8 y 28 Ø o longitud del borde
Número de pilas de vajilla		hasta 21, dependiendo del tamaño de la vajilla	hasta 21, dependiendo del tamaño de la vajilla	hasta 21, dependiendo del tamaño de la vajilla
Conexión eléctrica		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Consumo nominal de corriente	kW	1,0	1,5	1,0
Longitud del cable de conexión (en espiral)	m	1,80	1,80	1,80
Tipo de protección		IPX5	IPX5	IPX5
Calentador		Calefactor tubular de acero inoxidable	Calentador con ventilador	Calefactor tubular de acero inoxidable
Aislamiento térmico		Velo cerámico	Velo cerámico	Velo cerámico
Ajuste del termostato	°C	30 a 115	30 a 115	30 a 115
Temperatura máxima de la vajilla	°C	85	100	85
Regulación de temperatura		Sin escalones	Sin escalones	Sin escalones

Encontrará las correspondientes marcas de control en nuestra página web: [www.hupfer.de](http://www.hupfer.de).

### 3.6 Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte posterior del aparato.



**Figura 2** Placa de características

1	Desechado de aparatos fuera de uso	9	Intensidad nominal
2	Certificados/etiqueta	10	Frecuencia
3	Tipo de protección	11	Tensión nominal
4	Potencia frigorífica	12	Carga útil
5	Refrigerante	13	Peso propio
6	Frecuencia de inducción	14	Número de serie/número de pedido
7	Número de serie electr.	15	Artículo y denominación abreviada
8	Potencia eléct.	16	Fabricante



## 4 Transporte, montaje, puesta en servicio y fuera de servicio

### 4.1 Transporte

#### PRECAUCIÓN

#### Averías del aparato por transporte incorrecto



Durante el transporte de aparatos con la ayuda de medios auxiliares, por ejemplo un camión, deben asegurarse los aparatos. Los frenos de bloqueo total son insuficientes como seguro de transporte.

Si los aparatos no están asegurados suficientemente, existe el riesgo de daños materiales en el aparato y daños personales causados por aplastamiento.

Sujete cada aparato en posición vertical de forma individual con los correspondientes sistemas de sujeción durante el transporte.

### 4.2 Montaje (solo EUSTH/57-28)

#### PELIGRO

#### Peligro de descarga eléctrica



La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir lesiones.

Los trabajos en las instalaciones eléctricas debe llevarlos a cabo un electricista o especialistas autorizados que estén bajo la dirección y supervisión de un electricista y realizados de acuerdo con las reglas electrotécnicas.

#### PRECAUCIÓN

#### Resortes sueltos



Al presionar la plataforma de apilado manualmente puede accederse a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.

Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.

Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tenga en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

#### PRECAUCIÓN

#### Peligro, superficies calientes



Las superficies interiores de los aparatos con calentador y las chapas de fondo pueden estar calientes después de su uso. Los aparatos con calentador no deben entrar en contacto con materiales fácilmente inflamables.

Colocar placas de aislamiento térmico alrededor del aparato. Deje espacio suficiente entre la carcasa y el revestimiento para que pueda circular el aire.

#### NOTA

#### Posición de la caja de enchufe de red

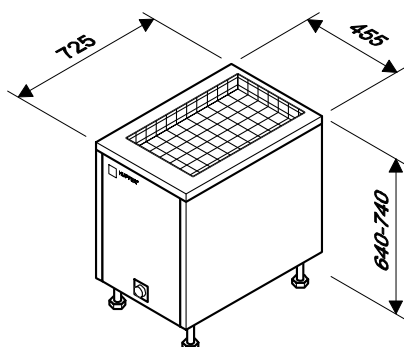
La caja de enchufe de red existente del cliente debe estar accesible en todo momento para que, en caso necesario, pueda extraerse el enchufe de red del aparato.

#### NOTA

#### Ubicación del aparato

El EUSTH/57-28 es un aparato empotrable y solamente puede ponerse en funcionamiento montado (por ejemplo, en un armario).

El siguiente apartado describe el montaje de los aparatos empotrables.



**Figura 3** EUSTH/57-28 con medidas en mm

En el aparato empotrable se incluye un juego de cables de conexión con un croquis de cableado. El juego consta de un cable de conexión con enchufe Schuko y un cable de conexión del aparato con enchufe del aparato. Los cables de conexión están unidos por un interruptor de conexión y desconexión con luz de control integrada.

Asimismo se adjuntan 4 cubrerroscas para los pies roscados del EUSTH/57-28.

### Paso 1 – Preparación

- Efectuar los recortes en la encimera y en el revestimiento frontal según las medidas indicadas. Medida del recorte para el interruptor y el mostrador en mm según dibujo.
- Quitar la lámina protectora de las chapas.

### Paso 2 – Montaje

#### NOTA

#### Selección de la temperatura de servicio

A diferencia de los aparatos móviles, en los cuales el interruptor y el regulador están dispuestos uno junto a otro, el interruptor del aparato empotrable puede colocarse en el frente donde se desee.

Después del montaje, el regulador deja de estar accesible en determinadas circunstancias. Por ello, recuerde ajustar el regulador a la temperatura deseada antes del montaje.

- Ajustar los pies roscados regulables de modo que el aparato pueda deslizarse debajo de la encimera de trabajo.
- Ajustar el aparato perfectamente bajo la parte inferior del mostrador y ajustar los pies roscados.
- Fijar las cámaras de apilado con los cuatro ángulos guía al recorte de la encimera.

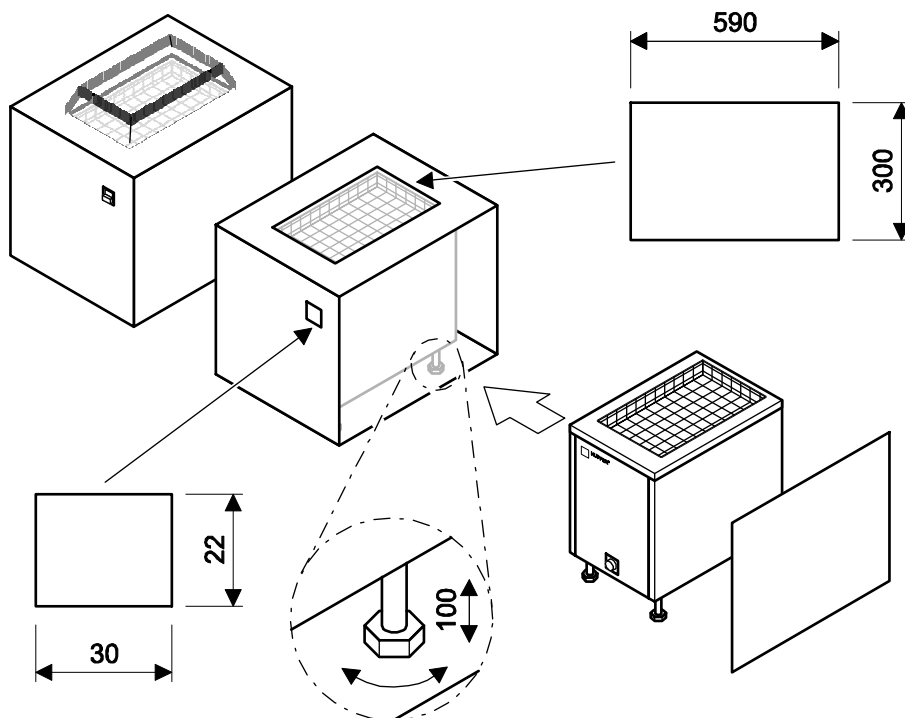


Figura 4 Instrucciones de montaje EUSTH/57-28

### Paso 3 – Conexión

#### NOTA

#### Posición de la caja de enchufe de red

La caja de enchufe de red existente del cliente debe estar accesible en todo momento para que, en caso necesario, pueda extraerse el enchufe de red del aparato.

- Conectar el aparato de acuerdo con el croquis de cableado.
- Colocar las 4 cubrerroscas en las barras roscadas de los pies en el interior del EUSTH/57-28.
- Colocar las placas de aislamiento térmico alrededor del aparato.

El aparato está listo para ponerse en funcionamiento.

### 4.3 Puesta en funcionamiento

---

Antes utilizar el aparato por primera vez, quitar la lámina protectora de las chapas.

Información	Eliminación del material de embalaje
	Los materiales de embalaje son reciclables y hay que eliminarlos como corresponda. Al hacerlo deben separarse los diferentes materiales y eliminarlos de forma inocua para el medio ambiente. Debe consultarse al respecto con el responsable del desechado de los residuos del lugar.

Antes de ponerlo en marcha, debe examinarse el buen estado del aparato.

Debe controlarse por separado:

- En todos los aparatos (excepto EUSTH/57-28): Funcionamiento de los frenos de bloqueo total.
- En los aparatos con calentador: Funcionamiento de los elementos de mando y la calefacción.
- En los aparatos empotrables: Accesibilidad del interruptor de conexión/desconexión y del enchufe de red

Para su puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

### 4.4 Almacenamiento y reciclaje

---

Un almacenamiento intermedio debe hacerse en un entorno seco y libre de congelación. El apilador de vajilla universal debe protegerse contra el polvo con el material de recubrimiento adecuado.

El apilador de vajilla universal debe controlarse en el lugar de almacenamiento cada 6 meses para ver si aparece corrosión.

NOTA	Formación de agua condensada
	Para evitar la formación de agua condensada en el lugar de almacenamiento debe existir una ventilación suficiente y sin grandes variaciones de temperatura.

Para la nueva puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

Si se va a desechar el apilador de vajilla universal, deben retirarse todos los aparatos de calefacción (si los lleva) de forma segura y completa, separar los materiales reciclables según las normas de desechado locales y desechar con sentido medioambiental. Debe consultarse al respecto con el responsable del desechado de los residuos del lugar.

## 5 Manejo

### PRECAUCIÓN

### Resortes sueltos



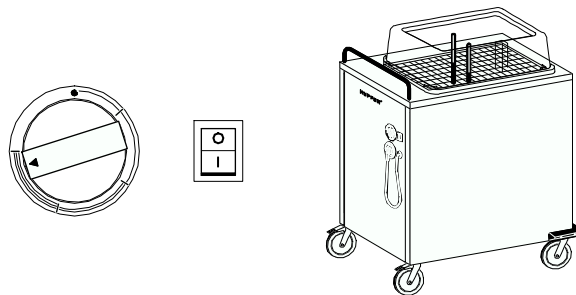
Al presionar la plataforma de apilado manualmente puede accederse a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.

Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.

Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tenga en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

### 5.1 Disposición y función de los elementos de mando

Los elementos de mando en los apiladores de vajilla universales con calentador se encuentran en la parte delantera en la carcasa.



**Figura 5** Elementos de mando de USTH/57-28 y USTUH/57-28

Con el regulador puede ajustarse la temperatura deseada. Es posible un ajuste progresivo sin escalones para los 4 niveles de potencia. Al lado se encuentra el interruptor de conexión y desconexión del aparato. El interruptor lleva un indicador luminoso para indicar la disponibilidad operacional.

### 5.2 Ajuste de la plataforma de apilado

### ADVERTENCIA

### Peligro, superficies calientes





Las superficies interiores de los aparatos con calentador y las chapas de fondo pueden estar calientes después de su uso y se enfrían al aire lentamente.

Dejar enfriar el aparato el tiempo suficiente con la tapa retirada para ajustar la plataforma de apilado.

Los ajustes de la plataforma de apilado podrán realizarse solamente en los aparatos desconectados, desenchufados y enfriados (a temperatura ambiente).

Al cambiar uno de los siguientes parámetros de la vajilla debe hacerse siempre una adaptación del aparato: Diámetro o longitud del borde, altura, altura de la pila y peso.

### 5.2.1 Ajuste de los resortes

<b>PRECAUCIÓN</b>	<b>Peligro de daños personales y materiales por un ajuste incorrecto</b>
	<p>Si no se alcanza la altura de toma pueden producirse accidentes por aplastamiento de los dedos al tomar la vajilla.</p> <p>Si se supera la altura de toma, existe peligro de accidente o lesiones al volcar la pila de vajilla y romperse.</p> <p>Tenga cuidado al quitar y volver a colocar la plataforma de apilado, ya que existe riesgo de aplastamiento durante su manipulación.</p> <p>Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción. Actuar con cuidado.</p>
<b>PRECAUCIÓN</b>	<b>Peligro de lesiones</b>
	<p>Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes.</p> <p>Al ajustar los resortes, tenga en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.</p>

Antes de cargar el aparato debe adaptarse la altura de toma al tipo de vajilla empleada. El ajuste de la altura de toma se lleva a cabo enganchando y desenganchando los resortes de tracción.

La altura de toma debe ajustarse de manera que la pieza de vajilla superior sea transportada hacia arriba de forma constante y para toda la carrera a una altura fija entre 1,5 y 2,5 cm por encima del borde de la carcasa.

#### Paso 1 - Comprobar el ajuste de los resortes

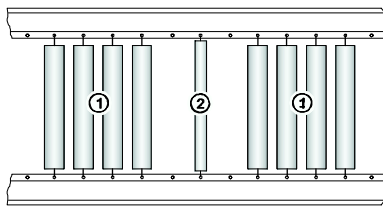
- Para controlar la altura de toma, hacer la pila con 15 a 20 piezas en la plataforma de apilado.
- Esperar la reacción.

Si la altura de toma de la pila de vajilla queda aproximadamente 2 cm por encima del borde superior del aparato, entonces el sistema de resortes está correctamente ajustado.

Si la pila descende poco o nada, entonces debe modificarse la altura de toma cambiando el ajuste de los resortes.

#### Paso 2 - Cambiar el ajuste de los resortes

El ajuste de la altura de toma se hace por medio del enganche y desenganche de los resortes de tracción en las dos regletas de enganche. Los resortes están dispuestos en grupos de 9 con 8 resortes fuertes base (1) y 1 resorte de ajuste más flojo (2) respectivamente.



**Figura 6** Regleta de enganche con resortes de tracción

Si la altura de toma es excesiva, deben desengancharse resortes de ajuste.


Si la altura de toma es insuficiente, hay que engancharlos.

Procedimiento:


- Quitar las piezas de vajilla colocadas (si las hay).
- Quitar las barras guía colocadas (si las hay).
- Levantar niveladamente la plataforma de apilado y colocarla sobre el aparato. Después, agarrar con ambas manos la plataforma de apilado y colocarla en un lugar adecuado.
- Enganchar o desenganchar los resortes de ajuste de forma uniforme en todos los grupos de resortes.

- Desenganchar preferiblemente los resortes de ajuste. Dejar los resortes base, en lo posible, siempre enganchados. Desenganchar los resortes siempre en la sujeción inferior.
- A continuación, volver a colocar en su lugar la plataforma de apilado con la abertura de la cesta hacia abajo. En la posición correcta de la plataforma de apilado, las ruedas de dirección apuntan hacia el interior del aparato, ya que en caso contrario se pueden contaminar las piezas de vajilla.

Deben repetirse ambos pasos hasta que la altura de toma quede dentro del margen de 1,5 a 2,5 cm. Si siempre se usa el mismo tipo de platos, entonces el ajuste de la altura de toma se efectúa una única vez.

<b>PRECAUCIÓN</b>	<b>Peligro de incendio</b>
	<p>Si la plataforma de apilado con la abertura de la cesta se usa boca arriba, puede suceder que, en aparatos con calentador, el calor llegue a afectar el plástico de la cubierta con el consiguiente riesgo de incendio.</p> <p>Asegúrese de colocar la plataforma de apilado con la abertura de la cesta hacia abajo.</p>
<b>NOTA</b>	<b>Disposición de los resortes</b>
	<p>Para el movimiento uniforme sin fricción de la plataforma de apilado es precisa una disposición simétrica de los resortes entre las regletas de enganche.</p> <p>Dentro de una misma regleta de enganche, la disposición asimétrica de los resortes no representa un problema.</p>
<b>NOTA</b>	<b>Máxima capacidad de carga</b>
	<p>La plataforma de apilado soporta una carga máxima de 100 kg, que resulta más que suficiente para la mayoría de los tipos de vajilla. En casos extraordinarios (por ejemplo, con platos de vidrio templado o bandejas de menús) los resortes equipados originalmente no bastan y necesitan utilizarse resortes adicionales.</p>

### 5.2.2 Ajuste de las barras guía

<b>PRECAUCIÓN</b>	<b>Riesgo de lesiones personales y daños materiales como consecuencia de un ajuste inadecuado</b>
	<p>Con un ajuste demasiado amplio de las guías puede atascarse la pila de la vajilla bajo la placa superior por posible inclinación excesiva y, al soltarse, producir lesiones al personal de servicio. Además, una pila de vajilla inestable produce desequilibrios durante el transporte e influye negativamente en el funcionamiento del apilador de vajilla universal.</p> <p>Con las guías demasiado apretadas pueden atascarse las piezas de vajilla y, al soltarse bruscamente, producir lesiones al personal de servicio.</p> <p>No mueva el aparato con las barras guía mal ajustadas. Ajuste adecuadamente las barras guía.</p>

La plataforma de apilado se desplaza solo en las esquinas por medio de rodamientos, y se mueve de forma totalmente independiente de las barras guía.

Las posiciones de las barras guía deben ajustarse al tamaño de las piezas antes de la carga.

- Sacar y retirar la tapa.
- Todas las barras guía deben sacarse por los puntos de inserción y colocarse en un lugar limpio y seco, limpiándolas con cuidado si es necesario antes de volver a instalarlas.
- Las piezas de vajilla han de adaptarse a la plataforma de apilado.
- Insertar las barras guía en las ranuras designadas para tal uso.

- Las barras guía con parachoques perimetral han de insertarse hacia abajo, de modo que entre las pilas de piezas de vajilla y las barras quede la menor distancia posible. Asegúrese de que se guarda una distancia uniforme al panel interno del eje.
- Las barras guía pueden no utilizarse si las pilas de vajilla se apoyan las unas sobre las otras.

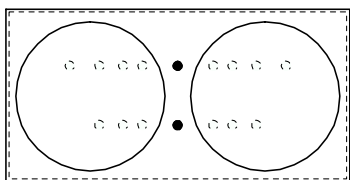
NOTA	Uso de barras guía reducidas
	Cuando se usen tapas de acero inoxidable solo se pueden usar barras guía en su versión reducida.

### 5.2.3 Ejemplos de configuración de pilas de vajilla

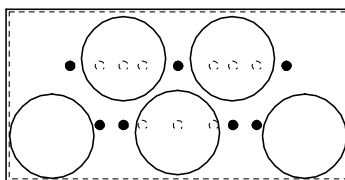
Las figuras siguientes ilustran los puntos de inserción de las barras guía.

En las figuras, los puntos de inserción cubiertos por las piezas de vajilla o no utilizados se representan en blanco. Los puntos de inserción con una barra guía insertada se representan en negro.

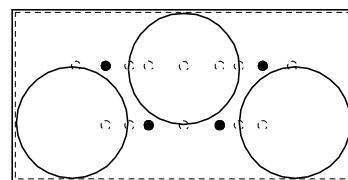
#### Ejemplos de apilamiento de piezas en el apilador de vajilla universal



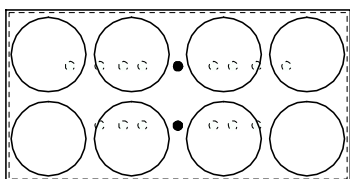
Platos y bandejas de menú  
Ø28 cm, Ø27 cm, Ø26 cm, Ø25 cm,  
Ø24 cm



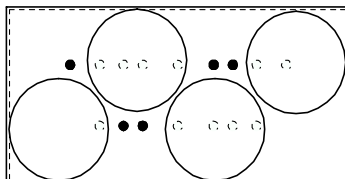
Tazones de sopa y de guarnición  
Ø15 cm



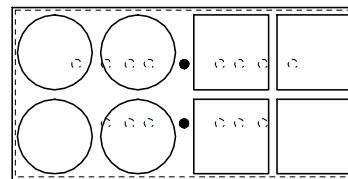
Cazuelas y tazones de sopa y guarnición  
Ø19 cm y Ø18 cm



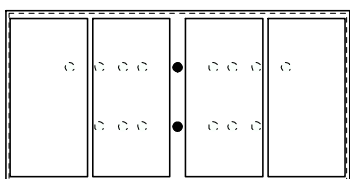
Tazones de sopa y de guarnición  
Ø14 cm, Ø13 cm, Ø12 cm



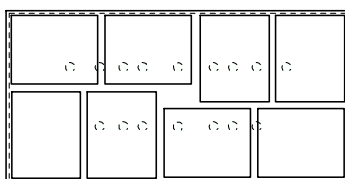
Tazones de sopa y cazuelas  
Ø17 cm



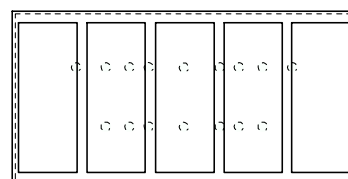
Tazones de guarnición  
Ø14 cm, 12 x 12 cm



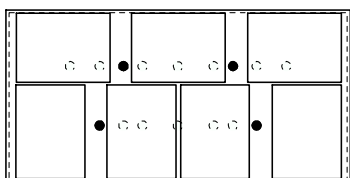
Platos preparados  
26 x 13 cm



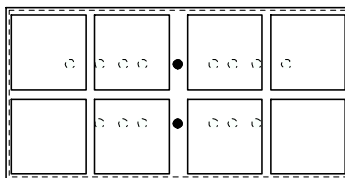
Tazones de guarnición  
15 x 12 cm



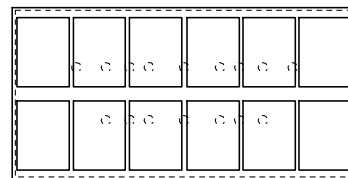
Platos preparados  
25 x 10 cm, 24 x 10 cm



Platos  
16 x 12 cm



Tazones de guarnición  
12 x 12 cm



Tazones de guarnición  
12 x 9 cm



### 5.2.4 Cálculo de capacidad para apiladores de vajilla universales

La capacidad total del apilador de vajilla universal depende del tipo de vajilla utilizada y del número de pilas de vajilla.

Todos los fabricantes líderes indican los datos necesarios para el cálculo de la altura de pila intermedia de la forma siguiente:

$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

$H_z$ : Altura de pila intermedia

$H_1$ : Altura de la primera pieza de vajilla

$H_n$ : Altura de n piezas de vajilla

n: Número de piezas de vajilla

Conjuntamente con la altura de pila  $H_s$  del apilador de vajilla universal puede calcularse la capacidad por pila de vajilla:

$$K = \frac{(H_s - H_1)}{H_z} + 1$$

K: Piezas por pila de vajilla

$H_s$ : Altura de pila del apilador de vajilla universal

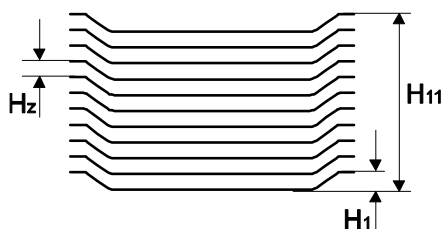


Abbildung 7 Altura de pila intermedia para 11 piezas de vajilla

#### Ejemplo:

$$H_z = \frac{(140 - 28)}{10} = 11,2 \text{ mm}$$

$H_1 = 28 \text{ mm}$ : Altura de la primera pieza de vajilla

$H_{11} = 140 \text{ mm}$ : Altura de 11 piezas de vajilla

$t = 11$ : Número de piezas de vajilla

$H_s = 565 \text{ mm}$ : Altura de apilado

$$K = \frac{(625 - 28)}{11,2} + 1 = 54 \text{ Teile}$$

Pueden apilarse 54 piezas en una posición.


## 5.3 Servicio

Para su puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

Antes de iniciar el trabajo debe controlarse siempre si el apilador de vajilla universal usado es el adecuado para la vajilla utilizada.

- Hay que garantizar la altura de toma para que no puedan producirse accidentes ni posturas forzadas para el personal ni tampoco roturas de la vajilla.
- Con aparatos sin calentador, ha de estar garantizado que las piezas de vajilla son las adecuadas y que las pilas se sujetan entre sí unas a otras.
- Inspeccionar la guía vertical de las piezas de vajilla para que no exista ningún peligro para el personal de servicio debido a unas guías de vajilla demasiado amplias o demasiado estrechas.
- El interruptor de conexión y desconexión debe estar accesible en todo momento.

### 5.3.1 Encender el aparato

<b>PELIGRO</b>	<b>Peligro de descarga eléctrica</b>
	<p>La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir lesiones.</p> <p>Usar solamente la conexión de enchufe prevista para ello. El aparato no podrá usarse si está averiado o si el cable de conexión presenta daños.</p> <p>Los trabajos en las instalaciones eléctricas debe llevarlos a cabo un electricista o especialistas autorizados que estén bajo la dirección y supervisión de un electricista y realizados de acuerdo con las reglas electrotécnicas.</p>

<b>NOTA</b>	<b>Aparatos con calentador</b>
	Partes de este capítulo se refieren exclusivamente a los aparatos con calentador y no tiene ningún significado para los aparatos sin calentador.

- Tapar todas las cámaras de apilado con las tapas para evitar pérdidas de calor.
- Introducir el enchufe de red en la caja de enchufe adecuada.
- Encender el aparato con el interruptor de conexión y desconexión. El indicador integrado en el interruptor se ilumina para indicar la disponibilidad operacional.
- Ajustar con el regulador la temperatura deseada. Es posible un ajuste progresivo sin escalones para los 4 niveles de potencia.

<b>NOTA</b>	<b>Temperatura de la vajilla</b>
	Dependiendo del número y de la disposición de la pila de vajilla se alcanza la temperatura nominal de la vajilla con las tapas colocadas y con una temperatura inicial de vajilla de por lo menos 15 ° después de 3 a 5 horas.

### 5.3.2 Cargar el aparato

<b>NOTA</b>	<b>Carga</b>
	<p>Antes de colocar los platos deben ajustarse correctamente las barras guía y las alturas de la pila.</p> <p>Colocar individualmente los platos o por pilas pequeñas y manejables.</p>

#### Colocar la vajilla

- Completar las pilas alternativamente y a la misma altura.
- Colocar el primer plato en el centro del lugar de apilado y bajarlo lentamente.
- Colocar los siguientes platos de forma que coincidan con los platos que ya se encuentran en el aparato.
- En los aparatos sin tapa la carga máxima se alcanza cuando la parte alta de la pila de vajilla sobresale 2 cm aproximadamente del borde del aparato.

<b>NOTA</b>	<b>Nivel de llenado</b>
	En los aparatos con tapa es posible un nivel de llenado superior. Dependiendo de la seguridad propia de las piezas puede apilarse hasta el borde inferior de la tapa. Sin embargo, en los aparatos con calentador, las piezas de vajilla no pueden calentarse a la temperatura nominal por encima del borde del aparato.

### Extraer la vajilla

#### ADVERTENCIA

#### Peligro, quemadura



En los aparatos con calentador, las temperaturas de la vajilla pueden superar las temperaturas máximas permitidas de 65°C para las superficies de contacto del aparato.

Nunca asir el aparato durante el servicio ni tocar con los dedos los calefactores.

Usar siempre guantes protectores al distribuir la vajilla caliente.

- Sacar y retirar la tapa.
- Sacar las piezas de cada pila de forma uniforme para evitar que la plataforma de apilado se desnivele.
- Volver a colocar la tapa.

#### NOTA

#### Uso de la tapa

En caso de un periodo de almacenamiento más largo, con la tapa se garantiza una protección eficaz contra el polvo y el agua condensada. En los aparatos con calentador, la colocación de la tapa reduce la salida del calor hacia arriba y disminuye el tiempo de calefacción de la vajilla colocada o retarda el enfriamiento de la vajilla ya calentada. Una rendija entre la tapa y la bandeja superior del aparato puede ocasionar pérdidas de energía notables, una reducción de la temperatura máxima de la vajilla y, por tanto, una prolongación del tiempo de calentamiento.

#### NOTA

#### Aparatos con ranuras de refrigeración

Los aparatos están diseñados para la distribución de vajilla refrigerada. Los aparatos cargados deben permanecer para este fin durante varias horas en las cámaras frigoríficas. El tiempo de refrigeración depende de la temperatura inicial de la vajilla, la temperatura de refrigeración y la temperatura deseada para la vajilla. Los aparatos deben estar ubicados de manera espaciada para poder garantizar una circulación óptima del aire por convección dentro y alrededor de los aparatos.

### 5.3.3 Mover el aparato

#### USTH/57-28 o USTUH/57-28:

- Ajustar el regulador.
- Apagar el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.
- Soltar ambos frenos de bloqueo.
- Sujetar el aparato por las empuñadura de empuje y llevarlo al lugar de destino.
- Fijar los dos frenos de bloqueo en el lugar de destino para asegurar el aparato contra su desplazamiento accidental.
- Introducir el enchufe de red en la caja de enchufe adecuada.
- Encender el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Ajustar con el regulador la temperatura deseada.

**UST/57-28 o UST/57-28K:**

- Soltar ambos frenos de bloqueo.
- Sujetar el aparato por las empuñadura de empuje y llevarlo al lugar de destino.
- Fijar los dos frenos de bloqueo en el lugar de destino para asegurar el aparato contra su desplazamiento accidental.

## 5.4 Medidas para finalizar el servicio

---

**ADVERTENCIA**

**Peligro, superficies calientes**



Las superficies interiores del aparato y las chapas de fondo pueden estar calientes después del servicio y se enfrían al aire lentamente.

Para la limpieza, deje enfriar el aparato con las tapas retiradas durante el tiempo suficiente y use guantes protectores adecuados.

---

**USTH/57-28 o USTUH/57-28:**




- Fijar los dos frenos de bloqueo en el lugar de destino para asegurar el aparato contra su desplazamiento accidental.
- Ajustar el regulador.
- Apagar el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.

**UST/57-28 o UST/57-28K:**

- Fijar los dos frenos de bloqueo en el lugar de destino para asegurar el aparato contra su desplazamiento accidental.

## 6 Detección de fallos y solución de problemas

### 6.1 Medidas de seguridad

<b>PELIGRO</b>	<b>Peligro de descarga eléctrica</b>
	<p>La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir lesiones.</p> <p>Desenchufe el aparato de la red antes de buscar la causa del fallo. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.</p>
<b>ADVERTENCIA</b>	<b>Peligro, superficies calientes</b>
	<p>Las superficies interiores de un aparato con calentador y las chapas de fondo pueden estar calientes durante el servicio y se enfrían al aire solo lentamente.</p> <p>En caso de fallo, deje que el aparato se enfríe con la tapa retirada y utilice guantes protectores adecuados.</p>
<b>PRECAUCIÓN</b>	<b>Resortes sueltos</b>
	<p>Al presionar la plataforma de apilado manualmente puede accederse a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.</p> <p>Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.</p> <p>Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tenga en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.</p>

### 6.2 Notas para la solución de fallos

Controle primero si se ha producido un fallo de manejo. Algunos fallos se solucionan por sí mismos.

Solamente los especialistas autorizados podrán efectuar los trabajos de reparación. En caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto, indicar siempre los datos señalados en la placa de características.

Los componentes averiados deberían sustituirse solamente por piezas de repuesto originales.

La inspección y el mantenimiento regulares del aparato reducen los fallos de funcionamiento y aumentan la seguridad. Los intervalos de inspección y de mantenimiento dependen del uso del aparato. Consultar al Servicio de Asistencia de su comerciante

### 6.3 Tabla de fallos y soluciones

Fallo	Causa posible	Remedio
El aparato no se calienta, la luz de control luce.	Calentador averiado	Poner fuera de servicio el aparato y permitir que el personal autorizado lo revise; reparar en caso necesario.
El aparato no se calienta, la luz de control no luce.	Fusible del cliente averiado.	Controlar el fusible y reparar en caso necesario.
El aparato no se calienta, la luz de control no luce.	Interruptor de conexión y desconexión averiado.	Desenchufar el aparato de la red sacando el enchufe y permitir su revisión por personal autorizado; reparar en caso necesario.

Fallo	Causa posible	Remedio
El aparato no se calienta, la luz de control no luce.	Cable de conexión o enchufe de red averiado	Desenchufar el aparato de la red sacando el enchufe y permitir su revisión por personal autorizado; reparar en caso necesario.
El aparato se calienta, la luz de control no luce.	Luz de control averiada	Poner fuera de servicio el aparato y permitir que el personal autorizado lo revise; reparar en caso necesario.
El aparato se calienta, la luz de control no luce.	Circuito averiado	Poner fuera de servicio el aparato y permitir que el personal autorizado lo revise; reparar en caso necesario.
La plataforma de apilado ya no eleva los platos hasta la altura de toma, incluso con poca carga.	Rotura de resorte	Cambiar los resortes defectuosos por otros nuevos.
Los frenos de bloqueo total ya no actúan.	Freno de bloqueo total desgastado	Renovar el freno de estacionamiento o cambiar las ruedas averiadas.

## 7 Limpieza y mantenimiento

### 7.1 Medidas de seguridad

#### PELIGRO

#### Peligro de descarga eléctrica



La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes fatales.

Desenchufar el aparato de la red eléctrica antes de iniciar la limpieza. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.

#### ADVERTENCIA

#### Peligro, superficies calientes



Las superficies interiores del aparato y las chapas de fondo pueden estar calientes después del servicio y se enfrían al aire lentamente.

Para la limpieza del aparato, deje que se enfríe con las tapas retiradas durante el tiempo suficiente y use guantes protectores apropiados.

#### PRECAUCIÓN

#### Resortes sueltos



Al presionar la plataforma de apilado manualmente puede accederse a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.

Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.

Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tenga en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

#### PRECAUCIÓN

#### No limpiar con chorro de agua



No limpiar el aparato con agua corriente, limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión. Si está previsto trabajar en el entorno con limpiadores por chorro de vapor o de alta presión, entonces deberá dejarse el aparato fuera de funcionamiento y desconectarlo de la conexión de la corriente de red.

### 7.2 Medidas higiénicas

El comportamiento correcto del personal de servicio es fundamental para una higiene óptima.

Todas las personas deben estar suficientemente informadas sobre los criterios de higiene vigentes en el lugar y deben respetarlos.

Las heridas en manos y brazos deben cubrirse con un apósito impermeable.

No toser ni estornudar sobre la vajilla limpia.

### 7.3 Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse diariamente en seco con un paño humedecido. Después de una limpieza húmeda, secar bien para evitar la aparición de moho, el crecimiento incontrolado de bacterias y gérmenes y con ello la contaminación de la vajilla.

El desagüe del suelo bajo la cámara de apilado se puede retirar en caso de rotura de algún plato o de caída accidental de algún objeto dentro del aparato.

Las tapas de plástico pueden limpiarse manualmente con un paño húmedo. En caso de suciedad fuerte también es posible la limpieza en un lavavajillas comercial. Se usarán productos de limpieza comerciales normales adecuados para los policarbonatos.

Limpiar manualmente las tapas de acero inoxidable con un paño húmedo. A continuación, dejar secar bien.

## 7.4 Instrucciones de cuidado especiales

---

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidable afecta a una capa pasiva que se forma en la superficie al entrar en contacto con el oxígeno. El oxígeno del aire es suficiente para la formación de la capa pasiva, de forma que los desperfectos aparecidos se subsanan por el efecto mecánico

La capa pasiva se crea o se regenera más rápidamente si el acero entra en contacto con agua oxigenada. La capa pasiva puede verse dañada químicamente o destruida por productos reductores (consumidores del oxígeno) si actúan sobre el acero de forma concentrada o a altas temperaturas.

Tales materiales agresivos son, por ejemplo:

- Materiales salinos y con azufre
- Cloruros (sales)
- Concentrados de especias (por ejemplo, mostaza, ácido acético puro, pastillas aromatizantes, disoluciones salinas)

Otros daños pueden aparecer por:

- Óxido ajeno (por ejemplo, de otros componentes, herramientas u óxido ligero)
- Partículas de hierro (por ejemplo, polvo de esmerilado)
- Contacto con metales no férricos (formación de una pila de corrosión)
- Falta de oxígeno (por ejemplo, sin entrada de aire, agua poco oxigenada).

Principios generales de trabajo para el tratamiento de aparatos de "acero inoxidable":

- Mantenga la superficie de los aparatos de acero inoxidable siempre limpia y en contacto con el aire.
- Use los productos de limpieza habituales para acero inoxidable Para la limpieza, no usar productos de limpieza blanqueantes ni con cloro.
- Elimine las capas de cal, grasa, almidón y proteínas mediante una limpieza diaria. Al faltar el contacto con el aire puede aparecer corrosión bajo estas capas.
- Eliminar todos los residuos de productos de limpieza después de cada limpieza enjuagando a fondo con abundante agua potable. Después secar la superficie detenidamente.
- No deje las piezas de acero inoxidable más tiempo del necesario en contacto con ácidos concentrados, especias, sales, etc. También los vapores ácidos que se forman al limpiar los azulejos aceleran la corrosión del "acero inoxidable".
- Evite dañar las superficies del acero inoxidable, en especial con otros metales que no sean de acero inoxidable.
- Con los restos de metales extraños se forman pequeños elementos químicos que pueden causar corrosión. En cualquier caso debe evitarse el contacto con hierro y acero porque produce óxido ajeno. Si el acero inoxidable entra en contacto con hierro (lana de acero, virutas de tuberías, agua ferrosa), puede producirse corrosión. Por ello, use solamente lana de acero inoxidable o cepillos con cerdas naturales o artificiales, o cepillos de acero inoxidable para la limpieza mecánica. Las lanas de acero o cepillos con acero no aleado producen óxido ajeno por fricción.



## 8 Piezas de repuesto y accesorios

### 8.1 Introducción

Solamente los especialistas autorizados podrán efectuar los trabajos de reparación.

Los componentes averiados deberían sustituirse solamente por piezas de repuesto originales.

En caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto, indicar siempre los datos señalados en la placa de características y el correspondiente número del artículo.

### 8.2 Lista de piezas de recambio y de accesorios

#### UST/57-28 y UST/57-28K

0191124358	Tubo guía	Acero inox. Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Cesta guía	Acero inox. 580/290/148 - ET	Revestido de plástico gris plata
014041030	Ruedas de dirección	(Ø24 mm) para cesta guía	(Contenido del embalaje: 8 unidades)
014040164	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 5gr Ø1,0/Ø12/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014040101	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 10gr Ø1,5/Ø20/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014002110	Cantoneiras	Juego completo	(Contenido del embalaje: 4 unidades)
014046041	Empuñadura	Aluminio 26/417/57 con rosca M8 negro	
014000402	Rueda de dirección	Ø 125 con freno, plato, cojinete de bola, plástico	
014000401	Rueda de dirección	Ø 125 plato, cojinete de bola, plástico	
014122075	Tapa	PC 603/313/120/4 - ET	

#### USTH/57-28 y USTUH/57-28

014002170-01	Termostato	Módulo de conmutación, completo	
0191148605	Casquillo, enchufe ciego	Ø75/43 negro, completo	
014001300	Interruptor de conexión/desconexión	con marco, protección contra salpicaduras	
014040011-01	Termostato	30-115°C - ET	
014001081	Cable espiral	3G1,0/1600 WS-DE FH con enchufe acodado	
014001202	Limitador de temperatura	1 juego (105 grados)	(Contenido del embalaje: 3 unidades)
014001122	Calentador	Acero inox. 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014001107	Calentador	Acero inox. 230V 1500W Ø6,5 UL - ET	
014001013	Ventilador de aire caliente	240V/50HzR2K150AC037	
0191124358	Tubo guía	Acero inox. Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Cesta guía	Acero inox. 580/290/148 - ET	Revestido de plástico gris plata
014040164	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 5gr Ø1,0/Ø12/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)

014040101	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 10gr Ø1,5/Ø20/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014002110	Cantoneras	Juego completo	(Contenido del embalaje: 4 unidades)
014046041	Empuñadura	Aluminio 26/417/57 con rosca M8 negro	
014000402	Rueda de dirección	Ø 125 con freno, plato, cojinete de bola, plástico	
014000401	Rueda de dirección	Ø 125 plato, cojinete de bola, plástico	
014122075	Tapa	PC 603/313/120/4 - ET	

#### EUSTH/57-28

014128901	Juego de cables de conexión	EBRH	Cable de conexión con interruptor cpl
014001300	Interruptor de conexión/desconexión	con marco, protección contra salpicaduras	
014040011-01	Termostato	30-115°C - ET	
014510022	Enchufe del aparato	Juego STA 6,3 161.5	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014001122	Calentador	Acero inox. 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014040280	Botón del termostato	Juego	(Contenido del embalaje: 2 unidades)
0191124358	Tubo guía	Acero inox. Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Cesta guía	Acero inox. 580/290/148 - ET	Revestido de plástico gris plata
014041030	Ruedas de dirección	(Ø24 mm) para cesta guía	(Contenido del embalaje: 8 unidades)
014040164	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 5gr Ø1,0/Ø12/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014040101	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 10gr Ø1,5/Ø20/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014122075	Tapa	PC 603/313/120/4 - ET	

En los apiladores de vajilla universales pueden usarse los tipos de enchufes siguientes:

- Enchufe angular bipolar Schuko (estándar)
- Enchufe tripolar inglés según BS 1363 A para Gran Bretaña y Hong Kong
- Enchufe tripolar suizo del tipo 12 - 10 A

## 9 Anexo

### 9.1.1 Declaración de conformidad

# Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatte termici | Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar | Apilador de vajilla, Apilador de cestas, Apilador de plataforma

Tipo | Type | Tipo

UST / KO / EBS / BD / BDK / OBK / BPN

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:  
2006/42/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:  
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen:  
2006/42/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:  
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:  
2006/42/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:  
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher  
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa  
Posizione

Firma

Jürgen Gottwald  
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di  
norme  
Posizione

Firma

Responsabile della documentazione  
tecnica  
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke  
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluidende vertalingen in verdere EU-talen bevatten. Esta declaración de conformidad es el original en alemán de una declaración de conformidad y puede incluir traducciones con idéntico contenido a otras lenguas de la UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG  
Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

# Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Ondenwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatte termici, elettr. | Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar, elektr. | Apilador de vajilla, Apilador de cestas, Apilador de plataforma, electr.

Tipo | Type | Tipo

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:

2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Per il resto viene certificato, che il/i prodotto/i non contiene/contengono ne fonti di disturbi ne componenti soggetti ai disturbi secondo le norme EMC.

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen:

2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Voor het overige wordt bevestigd, dat het/de product/en noch storingsbronnen noch componenten die vatbaar zijn voor storingen in de zin van de EMV- richtlijn bevat/bevatten.

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:

2006/42/CE, Directiva 2006/95/CE, 2004/108/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Por lo demás, queda certificado que el/los producto/s no contiene/n fuentes de perturbación o componentes sujetos a fallos en el sentido de la directiva CEM.

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher

Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa

Posizione

Firma

Jürgen Gottwald

Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di norme

Posizione

Firma

Responsabile della documentazione tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluitende vertalingen in verdere EU-talen bevatten. Esta declaración de conformidad es el original en alemán de una declaración de conformidad y puede incluir traducciones con idéntico contenido a otras lenguas de la UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

