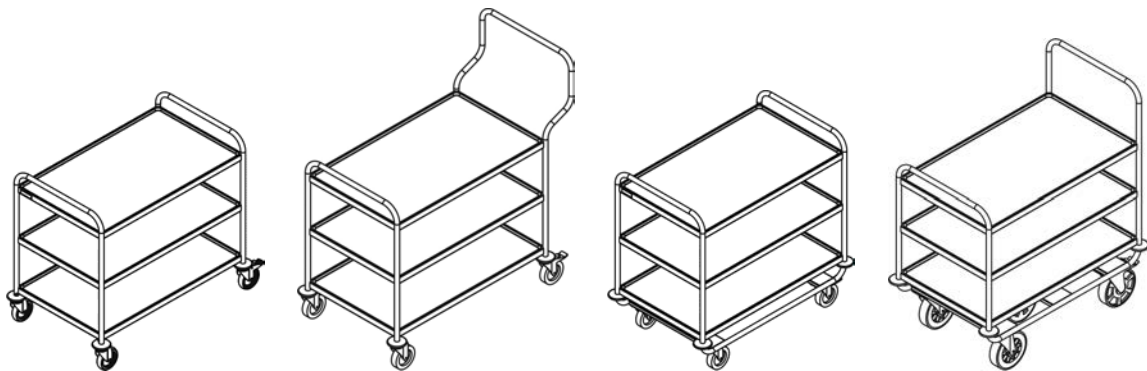


Gebruiksaanwijzing



Serveerwagen
SW | SW ERGO | SSW | SSW ERGO | MSW | MSSW

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming

Serveerwagen

Apparatuurtype/ n

SW | SW ERGO | SSW | SSW ERGO | MSW | MSSW

Fabrikant

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

Postfach 1463
D-48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

📠 +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de

Voor een veilige werking en om schade te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

Zorg ervoor dat het bedieningspersoneel attent is gemaakt op gevarenbronnen en mogelijke foutieve bedieningen.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden onder het in acht nemen van de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de producten en de bijbehorende technische documentatie, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. De gegevens en gewichten die in de orderbevestiging als bindend worden gewaarborgd, alsmede de beschreven specificaties en functies, zijn altijd doorslaggevend.

Vertaling van de originele uitgave

Versie handboek
91337781_A0

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Lijst van afkortingen	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Aanduidingen van richtingen	7
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	8
1.6.1	Aanwijzingen m.b.t. de opbouw van het handboek	8
1.6.2	Aanwijzingen en aanduiding ervan in de hoofdstukken	8
2	Veiligheidsaanwijzingen	9
2.1	Inleiding	9
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	9
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat	9
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	10
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	10
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	10
3	Beschrijving en technische gegevens	11
3.1	Specificaties	11
3.2	Gebruik volgens de toepassing	11
3.3	Onjuist gebruik	11
3.4	Serveerwagens voor grote keukens	12
3.4.1	Detailtekening	12
3.4.2	Apparaatbeschrijving serveerwagen	14
3.4.3	Technische gegevens	14
3.5	Medische serveerwagen	18
3.5.1	Detailtekening	18
3.5.2	Apparaatbeschrijving medische serveerwagen	19
3.5.3	Technische gegevens	19
3.6	Typeplaatje	21
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	22
4.1	Transport	22
4.2	Inbedrijfstelling	22
4.3	Opslag en recycling	22
5	Bediening	24
6	Opsporing en verhelpen van storingen	25
6.1	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	25
6.2	Fout- en maatregelentabel	25

7	Reiniging en onderhoud	26
7.1	Maatregelen inzake hygiëne	26
7.2	Reiniging en onderhoud	26
7.3	Speciale onderhoudsinstructies	26
8	Reserveonderdelen en toebehoren	28
8.1	Inleiding	28
8.2	Lijst van reserveonderdelen en toebehoren	28

1.3 Lijst van afkortingen

Afkorting	Definitie	
AK-BWA	Arbeitskreis Bettgestell- und Wagendekontaminationsanlagen (Werkgroep voor bedframe- en wagendekontaminatie-installaties)	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Regel ongevallenverzekering)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Voorschriften ongevallenverzekering)	
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap	
DGSV e.V.	Deutsche Gesellschaft für Sterilgutversorgung (Duitse vereniging voor steriele medische hulpmiddelen)	
DIN	Deutsches Institut für Normung Duits instituut voor normalisatie, technische regels en technische specificaties	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Reserve- of slijtageonderdeel)	
EC	European Community Europese Gemeenschap	
EN	Europäische Norm (Europese Norm) Geharmoniseerde norm voor de EU-zone	
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermklasse van een behuizing aan.	
	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water
	0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water
	1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen Ø >50 mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels
	2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø >12 mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)
	3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met Ø > 2,5 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø > 2,5 mm	3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn
	4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met Ø > 1 mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen met Ø > 1 mm	4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen
	5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek
	6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6 Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)
		7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen
	8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen	
MPG	Medizinproduktegesetz (Duitse wet op medische producten)	
RDG	Reinigungs- und Desinfektionsgeräte (Reinigings- en desinfectie-apparatuur)	
StE	Sterilguteinheit (Steriele eenheid)	
ZSVA	Zentrale Sterilgutversorgung (Centrale voor steriele goederen)	

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Geautoriseerde vakman	Onder een geautoriseerde vakman verstaat men een vakman die is opgeleid door de fabrikant of de geautoriseerde dienst of door een onderneming die hiermee wordt belast door de fabrikant.
Desinfecteren	Reductie van infectieverwekkende stoffen op en in gecontamineerde objecten, zodat er geen infecties meer kunnen uitgaan van deze objecten.
Deutsche Gesellschaft für Sterilgutversorgung e.V. (Duitse vereniging voor steriele goederen).	Het hoofddoel is om een algemeen geldende, hoge kwaliteitsnorm in te voeren voor de behandeling van medische producten. De aanbevelingen van de kwaliteitscommissie bevatten tips en aanwijzingen voor de uitvoering van de behandeling in de praktijk. Inzake de opleiding van het personeel dat deze behandeling moet uitvoeren, konden door algemene leerplannen erkende normen worden ingevoerd, die in grote mate bijdragen tot de verwezenlijking van de doelstellingen.
Vakman	Onder een vakman verstaat men iemand die op basis van zijn vakopleiding, kennis, ervaring en kennis van de geldende bepalingen de opgedragen werkzaamheden kan beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig kan herkennen.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldend maatsysteem, dat bijv. in levensmiddelenverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen kunnen levensmiddelenbakken probleemloos worden uitgewisseld. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 325x530mm. Inzetdelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
ISO-norm	De ISO-norm is een maatsysteem voor containers die bijv. in de logistiek van steriele goederen worden gebruikt voor het transport en de opslag van goederen in kasten en transportvoertuigen, in operatiekamers, ziekenwagens, behandelings- en afdelingsruimtes of wasruimtes. De basismaat is 400x600mm. ISO-norm containers zijn in verschillende dieptes en uitvoeringen verkrijgbaar.
Controle, controleren	Vergelijking met bepaalde toestanden en/of eigenschappen, bijv. bij beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Machineveiligheid	Onder het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moet voorkomen. Basis zijn nationaal alsook voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparatuur en installaties.
Medizinproduktegesetz (Duitse wet op medische producten)	De Wet op de medische producten (MPG) is in Duitsland en Oostenrijk de nationale omzetting van de Europese richtlijnen 90/385/EG voor actieve implanteerbare medische hulpmiddelen, 93/42/EG voor medische hulpmiddelen en 98/79/EG voor in-vitro diagnostische medische hulpmiddelen. Geneesmiddelen vallen niet onder het begrip van medische hulpmiddelen.
Passivering	Een niet metallische bescherm laag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlaangzaamt.
Keuring, keuren	Vergelijking met bepaalde waarden, zoals gewichten, draaimomenten, volumes, temperaturen.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen die op basis van hun opleiding, ervaring, scholing en door hun kennis van de geldende normen, bepalingen, ongevalpreventievoorschriften en bedrijfsomstandigheden, toestemming hebben gekregen van de veiligheidsverantwoordelijke van de installatie om de betreffende noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren en die daarbij mogelijke gevaren kunnen herkennen en vermijden (definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Reine / onreine zijde	De centrale voor steriele goederen bestaat uit drie werkgebieden: de onreine zijde of reinigingszone, de reine zijde (inpakplaatsen) en de steriele zone (opslag steriele goederen). Aan de onreine zijde wordt gecontamineerd materiaal handmatig en machinaal gereinigd of gedesinfecteerd. Reinigings- en desinfectie-apparaten reinigen, desinfecteren en drogen het materiaal. Reinigings- en desinfectie-apparaten zijn zogenaamde doorladers: ze kunnen alleen aan de onreine zijde worden geladen en aan de reine zijde worden ontladen. De reine zijde is het tweede grote werkgebied in de centrale. Het gereinigde en gedesinfecteerde materiaal wordt in containers verpakt en vervolgens gesteriliseerd.

Begrip	Definitie
Steriele goederen	De term steriele goederen is historisch gegroeid en wordt ook in een steriele eenheid uitgedrukt. Deze volumemaat van 54 l geeft het te steriliseren volume aan, waarin een aantal medische producten van verschillende grootte opgeslagen kan zijn. Ze is slechts beperkt geschikt als capaciteitsmaat voor de omvang van de sterilisatie van medische producten.
Steriele eenheid	Volume-eenheid. Een steriele eenheid heeft een grootte van 60 × 30 × 30 cm, wat overeenstemt met een volume van 54 l.
Sterilisatie	Gevalideerd proces om producten te maken die vrij zijn van levensvatbare micro-organismen. Met de termen sterilisatie, steriliseren en ontsmetting worden processen bedoeld waardoor materialen en voorwerpen worden vrijgemaakt van levende micro-organismen, met inbegrip van de ruststadia ervan (bijv. sporen). De op die manier bereikte toestand van de materialen en voorwerpen wordt steriel genoemd. In het algemeen wordt de stoomsterilisatiemethode (autoclaaf) gebruikt.
Geïnstreeerde personen	Een geïnstreeerd persoon is iemand die onderrichtingen en indien nodig een opleiding heeft gekregen aangaande de opgedragen taken en mogelijke gevaren bij een ondeskundig gedrag, en die ook is geïnformeerd over de vereiste veiligheidsvoorzieningen en veiligheidsmaatregelen.

1.5 Aanduidingen van richtingen

Voor

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid, waar zich de blokkeerremmen aan de zwenkwielen bevinden. Bij de apparaten van modelserie ERGO is aan de voorzijde de duwhandgreep gemonteerd.

Achter

Met 'achter' wordt de van de voorzijde (vooraan) afgewende zijde aangeduid.

Rechts

Met 'rechts' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien rechts ligt.

Links

Met 'links' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien links ligt.

1.6 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.6.1 Aanwijzingen m.b.t. de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taakgerichte hoofdstukken.

1.6.2 Aanwijzingen en aanduiding ervan in de hoofdstukken

De tekst van waarschuwingen en aanwijzingen wordt van de overige tekst gescheiden en door speciale pictogrammen aangeduid. Het pictogram kan echter niet de tekst van de veiligheidsaanwijzing vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet bijgevolg altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuwingen en aanwijzingen als volgt afgebakend en door middel van verschillende symbolen onderverdeeld in de onderstaande veiligheidscategorieën.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	Er bestaat potentieel gevaar voor lichamelijke letsels of materiële schade wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
OPMERKING	Korte beschrijving van de aanvullende informatie
	Er wordt op bijzondere omstandigheden gewezen of belangrijke aanvullende informatie verstrekt in verband met het onderwerp.
INFO	Korte titel
	Bevat aanvullende informatie om de werken te vereenvoudigen of aanbevelingen die verband houden met het onderwerp.

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

In het hoofdstuk van de veiligheidsaanwijzingen worden de risico's uitgelegd die verbonden zijn aan het apparaat in de zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU-richtlijnen).

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en moeten helpen, schade aan personen, het milieu en materiële schade te verhinderen. Zorg ervoor dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De geldende nationale en internationale veiligheidsvoorschriften inzake werkveiligheid moeten daarbij worden aangehouden. De exploitant is verantwoordelijk voor de aanschaf van de voorschriften die geldig zijn voor hem. De exploitant moet voor de meest recente voorschriften zorgen; hij is er verantwoordelijk voor dat de bediener vertrouwd wordt gemaakt met deze voorschriften.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten in het bijzonder de regels voor veiligheid en gezondheidbescherming van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen BGR 110 "Het werken in restaurants" en BGR 111 "Het werken in grootkeukens") worden aangehouden.

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

In deze gebruiksaanwijzing worden symbolen gebruikt om de aandacht te vestigen op gevaren die kunnen voortvloeien uit de bediening of reinigingsprocessen. Het symbool wijst hierbij in beide gevallen op de aard en omstandigheden van het gevaar.

De volgende symbolen kunnen gebruikt worden:



Algemeen gevaar

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat

De veilige werking van het apparaat is slechts mogelijk indien het apparaat omzichtig en voor de juiste doeleinden wordt gebruikt. Een nalatige omgang met het apparaat kan tot gevaar voor lijf en leven van de bediener of derden leiden, alsmede tot gevaar voor het apparaat zelf en voor andere goederen van de exploitant.

Om de veiligheid van het apparaat te garanderen, moet u de volgende punten in acht nemen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand, voor de juiste doeleinden, veiligheids- en gevaarbewust en in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing worden gebruikt.
- Alle bedienings- en drukelementen moeten in een technisch onberispelijke en veilig functionerende toestand verkeren.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de serveerwagen stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen toegestaan na overleg met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.
- De wagen mag uitsluitend over vlakke vloeren worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren of trappen kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De serveerwagen mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.

- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Bij het handmatig transport de handgreep met beide handen vasthouden, het apparaat bij het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het handmatig transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen apparaten kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel hulp voor het transport erbij halen.
- Een tot kantelen gebrachte serveerwagen door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit handmatig opvangen. Letselgevaar.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het transport van de serveerwagen rekening houden met de volgende punten:

- Indien deze apparaten bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.
- Voor laad- en loswerken alleen hijswerktuigen en lastopnamemiddelen gebruiken die goedgekeurd zijn voor het gewicht van het op te tillen apparaat.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud moeten de volgende punten worden nageleefd:

- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen strikt worden nageleefd.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van storingen moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- De plaatselijk geldige ongevallenpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Tijdens de omgang met oliën, vetten en andere chemische stoffen moeten ook de geldende veiligheidsvoorschriften voor deze producten in acht worden genomen.
- In regelmatige afstanden inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse schroefverbindingen onmiddellijk elimineren.
- Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Specificaties

Serveerwagens zijn mobiele transportapparaten die bestemd zijn voor het handmatig transport van eten, drank, servies en andere keukengebruiksvoorwerpen in de centrale keuken en gastronomie.

Ook in ziekenhuizen en klinieken moet een groot aantal goederen veilig en efficiënt getransporteerd worden. Medische serveerwagens zijn de perfecte hulp voor het transport en de tussentijdse opslag van apparaten, instrumenten en arbeidsmaterialen.

Alle serveerwagens zijn zodanig gebouwd, dat ze veilig en gemakkelijk te reinigen zijn. Hoeken of randen met potentieel gevaar voor letsel zijn constructief uitgesloten. Vastgelaste schappen genereren hoge stabiliteit.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Serveerwagens zijn bestemd voor de opname en het transport van drank, servies en andere keukengebruiksvoorwerpen in de centrale keuken en gastronomie.

Medische serveerwagens zijn bestemd voor het opnemen en het transporteren van gebruiksvoorwerpen uit de omgeving van ziekenhuizen en klinieken.

Op de opslagplaatsen mogen voorwerpen met een stroeve ondergrond worden vervoerd die stevig vaststaan en die bij het naar beneden vallen geen letsel kunnen veroorzaken.

Het gebruik volgens de toepassingen is inclusief het voorgegeven proces, het aanhouden van de aangegeven specificaties, als ook het gebruik van de meegeleverde of extra verkrijgbare originele accessoires.

Elk ander gebruik van het apparaat geldt als ondoelmatig.

3.3 Onjuist gebruik

Het beladen van de serveerwagen met andere ladingen als aangegeven is niet toegestaan.

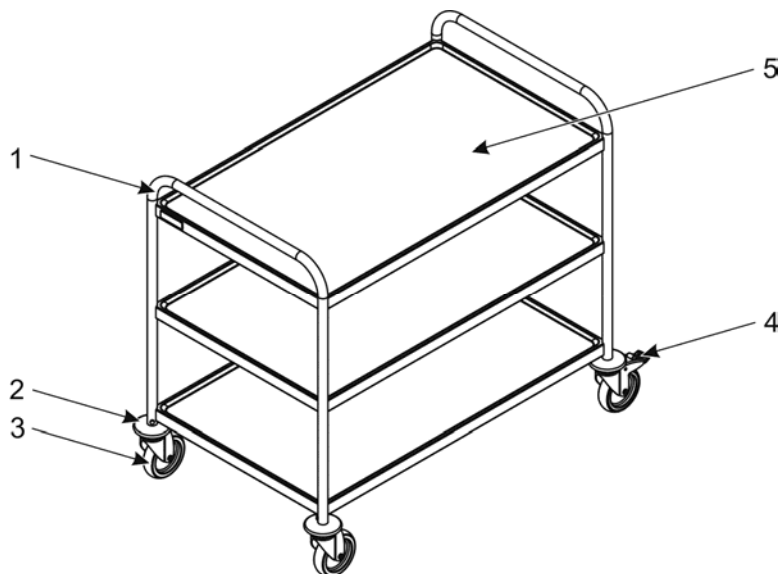
In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of staan. Het transport van personen is niet toegestaan.

De maximale belasting van de bovenste opslagruimte en de schappen mag niet worden overschreden. Puntbelastingen moeten worden voorkomen, omdat anders niet kan worden uitgesloten dat de plaatoppervlakken vervormen.

Schade door niet bedoeld gebruik leidt tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitsgarantie.

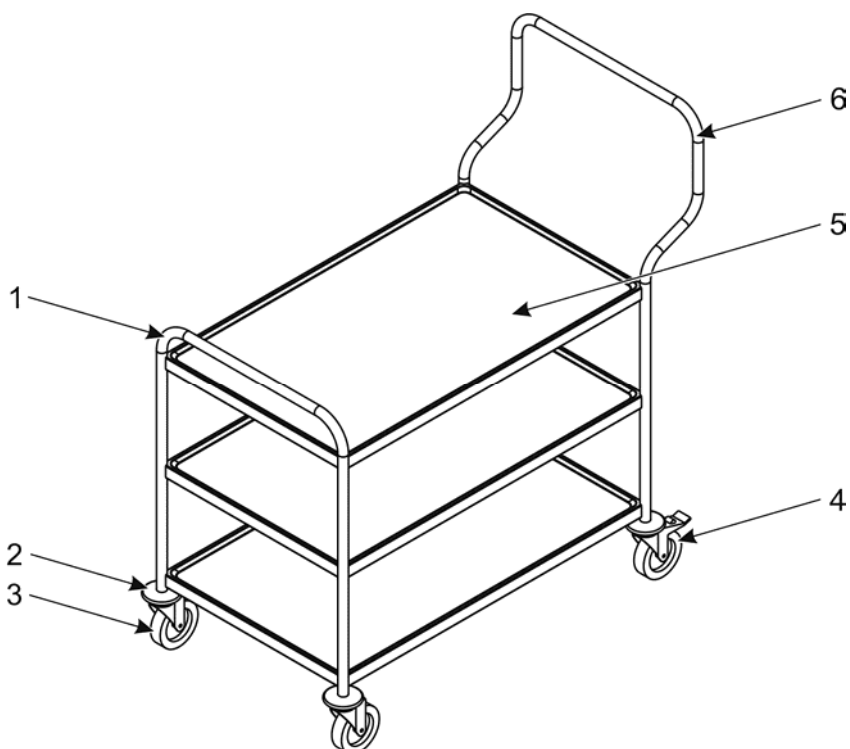
3.4 Serveerwagens voor grote keukens

3.4.1 Detailtekening



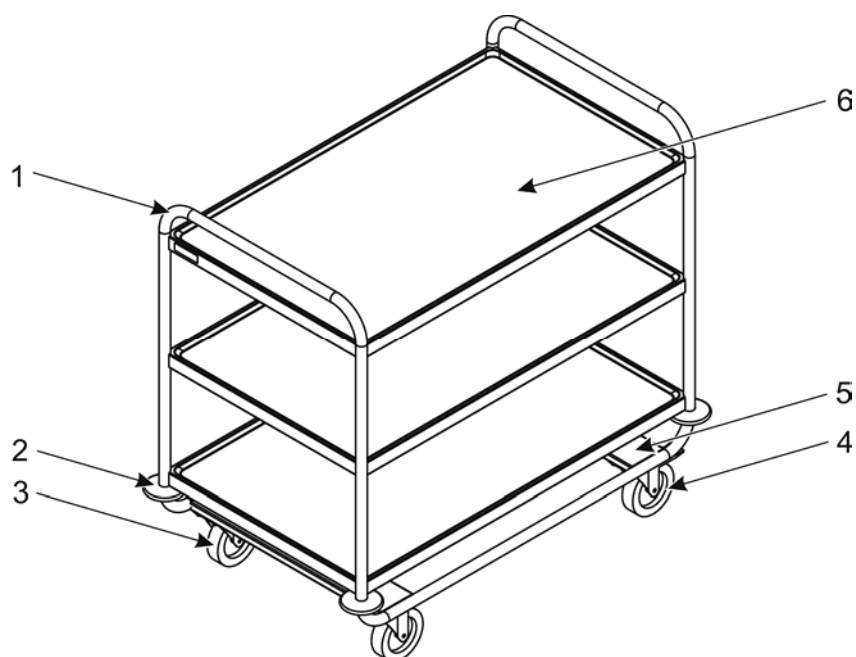
Afbeelding 1 Detailtekening serveerwagen SW standaard

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Ronde buis duwgriep | 4 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 | Stootwiel | 5 | Schap |
| 3 | Zwenkwiel zonder blokkeerrem | | |



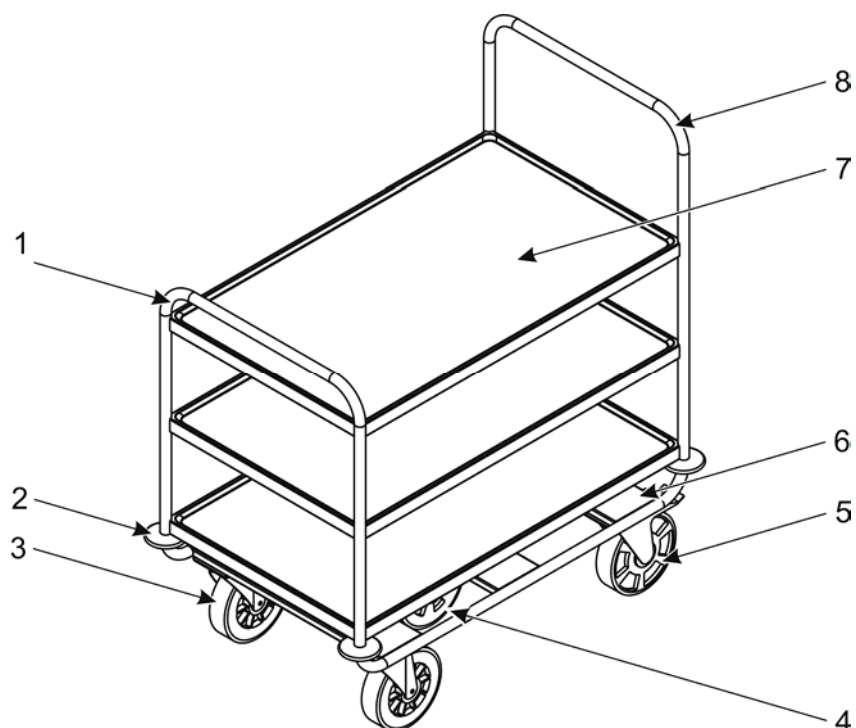
Afbeelding 2 Detailtekening serveerwagen SW Ergo

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Ronde buis duwgriep | 4 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 | Stootwiel | 5 | Schap |
| 3 | Zwenkwiel zonder blokkeerrem | 6 | Ergonomische duwhandgreep |



Afbeelding 3 Detailtekening serveerwagen SSW zware uitvoering

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Duwframe met ronde buizen | 4 Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 Stootwiel | 5 Traverse |
| 3 Zwenkwiel zonder blokkeerrem | 6 Schap |



Afbeelding 4 Detailtekening serveerwagen SSW Ergo

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1 Ronde buis duwgreep | 5 Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 Stootwiel | 6 Traverse |
| 3 Zwenkwiel zonder blokkeerrem | 7 Schap |
| 4 Bokwiel | 8 Ergonomische duwhandgrepen |

3.4.2 Apparaatbeschrijving serveerwagen

De serveerwagens zijn in robuuste bouwwijze in roestvrij staal uitgevoerd. Ze bestaan uit twee ronde buis duwgrenen resp. een gesloten duwframe met ronde buizen met ertussen gelaste schappen.

De schappen hebben grote, gemakkelijk schoon te maken bochten en zijn ten opzichte van de profielrand verlaagd. Ze zijn aan alle kanten afgeschuind, hebben een platte veiligheidsomslag naar binnen en zijn geluiddicht bekleed.

Vier, direct boven de zwenkwielen aangebrachte stootwielen beschermen tegen beschadigingen. De stootwielen zijn gemaakt van elastisch en slagvast kunststof en kunnen snel worden gewisseld.

Alle serveerwagens zijn uitgerust met corrosiebestendige en onderhoudsvrije zwenkwielen, waarvan de zwenkwielen aan de voorzijde extra met blokkeerremmen zijn uitgerust. Optioneel kunnen de serveerwagens ook met twee zwenkwielen en twee bokwielen worden uitgerust.

De serveerwagen van het model **SW ERGO** hebben extra aan de voorzijde een zijdelings aangebrachte duwhandgreep op een ergonomisch gunstige hoogte, dat de optimale bediening zonder lichamelijke beperkingen toestaat. Door de hoogte is het mogelijk om de grijppositie van de handen van horizontaal naar verticaal te wisselen, waardoor de typische effecten van verkeerde houdingen worden vermeden. Bovendien bevindt zich onder de bovenste schap een versterkingsframe van drie steunbalken die een hogere permanente oppervlaktebelasting toestaat.

De serveerwagen van het model **SSW** worden gekenmerkt door hun grote draagkracht. Het gesloten duwframe met ronde buizen is versterkt met extra gelaste traversen. Ook bij maximale belasting kan met het apparaat over oneffenheden van de bodem zoals drempels zonder problemen overheen worden gereden.

De serveerwagen van het model **SSW ERGO** komen constructief overeen met de SSW en hebben extra aan de voorzijde een zijdelings aangebrachte duwhandgreep op een ergonomisch gunstige hoogte, dat de optimale bediening zonder lichamelijke beperkingen toestaat. Door de hoogte is het mogelijk om de grijppositie van de handen van horizontaal naar verticaal te wisselen, waardoor de typische effecten van verkeerde houdingen worden vermeden. Bovendien bevindt zich onder de bovenste schap een versterkingsframe van drie steunbalken die een hogere permanente oppervlaktebelasting toestaat. Daarnaast heeft de SSW Ergo een in het midden geplaatste vijfde bokwiel gemonteerd die het mogelijk maakt om snel en gemakkelijk in kleine ruimtes te manoeuvreren. Vanwege de grote wieldiameter resulteert dit zelfs bij maximale belading in een extreem geringe startkracht. De serveerwagens van het type SSW ERGO kunnen ongeacht de fysieke kracht van het bedieningspersoneel altijd optimaal gemanoeuvreerd worden.

3.4.3 Technische gegevens

Serveerwagen SW standaard

	Dim.	SW 6x4/2	SW 6x4/3	SW 8x5/2	SW 8x5/3	SW 8x5/4
						
Breedte	mm	695	695	895	895	895
Diepte	mm	495	495	595	595	595
Hoogte	mm	892	892	960	960	1275
Eigen gewicht	kg	11	12	14	17,8	23,8
Laadvermogen	kg	80	120	80	120	150
Aantal schappen		2	3	2	3	4
Schappenmaat	mm	600 x 400	600 x 400	800 x 500	800 x 500	800 x 500
Oppervlakte belasting per schap	kg	40	40	40	40	40
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	538	251	591	278	278

	Dim.	SW 6x4/2	SW 6x4/3	SW 8x5/2	SW 8x5/3	SW 8x5/4
Hoogte van de bovenste schap	mm	800	800	800	851	1164
Wieldiameter	mm	125	125	125	125	125

	Dim.	SW 8x5/5	SW 10x6x2	SW 10x6x3	SW 10x6x4	SW 10x6x5
--	------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------



Breedte	mm	895	1095	1095	1095	1095
Diepte	mm	595	695	695	695	695
Hoogte	mm	1586	960	960	1273	1585
Eigen gewicht	kg	28,8	17,7	22,7	30,7	36,7
Laadvermogen	kg	150	80	120	150	150
Aantal schappen		5	2	3	4	5
Schappenmaat	mm	800 x 500	600 x 400	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600
Oppervlakte belasting per schap	kg	40	40	40	40	40
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	278	591	278	278	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	1477	851	851	1164	1479
Wieldiameter	mm	125	125	125	125	125

Serveerwagen SW ERGO

	Dim.	SW 8x5/2 ERGO	SW 8x5/3 ERGO	SW 10x6/2 ERGO	SW 10x6/3 ERGO
--	------	---------------	---------------	----------------	----------------



Breedte	mm	1035	1035	1235	1235
Diepte	mm	595	595	695	695
Hoogte	mm	960 / 1266	960 / 1266	960 / 1266	960 / 1266
Eigen gewicht	kg	16	22	21	28
Laadvermogen	kg	100	140	100	140
Aantal schappen		2	3	2	3
Schappenmaat	mm	800 x 500	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600
Oppervlaktebelasting bovenste schap	kg	60	60	60	60
Oppervlaktebelasting onderste schap(en)	kg	40	40	40	40

	Dim.	SW 8x5/2 ERGO	SW 8x5/3 ERGO	SW 10x6/2 ERGO	SW 10x6/3 ERGO
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	591	278	591	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	851	851	851	851
Wieldiameter	mm	125	125	125	125

Serveerwagen SSW zware uitvoering

	Dim.	SSW 8x5/2	SSW 8x5/3	SSW 8x5/4	SSW 8x5/5
--	------	-----------	-----------	-----------	-----------



Breedte	mm	895	895	895	895
Diepte	mm	595	595	595	595
Hoogte	mm	1023	1023	1336	1649
Eigen gewicht	kg	16,7	20,7	27,7	33,7
Laadvermogen	kg	120	180	200	200
Aantal schappen		2	3	4	5
Schappenmaat	mm	800 x 500	800 x 500	800 x 500	800 x 500
Oppervlakte belasting per schap	kg	60	60	60	60
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	591	278	278	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	919	919	1223	1649
Wieldiameter	mm	125	125	125	125

	Dim.	SSW 10x6/2	SSW 10x6/3	SSW 10x6/4	SSW 10x6/5
--	------	------------	------------	------------	------------



Breedte	mm	1095	1095	1095	1095
Diepte	mm	695	695	695	695
Hoogte	mm	1023	1023	1336	1649
Eigen gewicht	kg	21,7	26,7	33,7	40,7
Laadvermogen	kg	120	180	200	200
Aantal schappen		2	3	4	5
Schappenmaat	mm	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600
Oppervlakte belasting per schap	kg	60	60	60	60

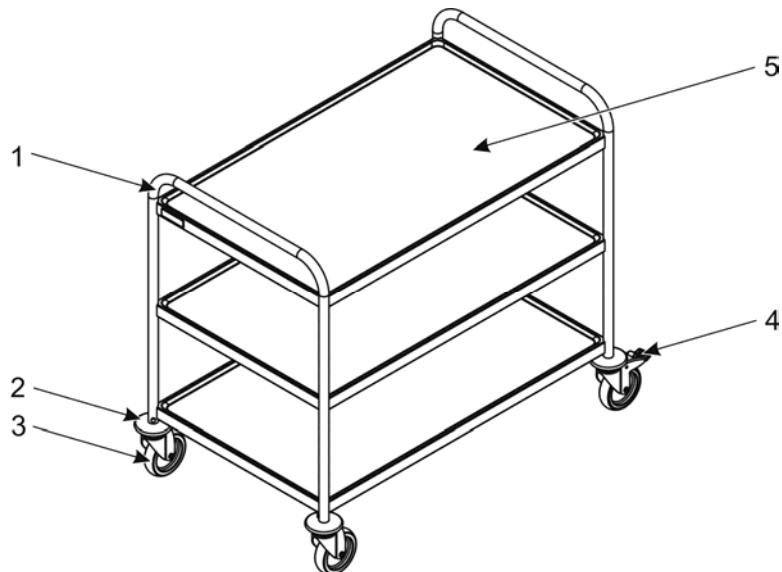
	Dim.	SSW 10x6/2	SSW 10x6/3	SSW 10x6/4	SSW 10x6/5
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	591	278	278	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	919	919	1232	1545
Wieldiameter	mm	125	125	125	125

Serveerwagen SSW zware uitvoering ERGO

	Dim.	SSW 8x5/2 ERGO	SSW 8x5/3 ERGO	SSW 10x6/2 ERGO	SSW 10x6/3 ERGO
					
Breedte	mm	900	900	1100	1100
Diepte	mm	600	600	700	700
Hoogte	mm	1020/1250	1020/1250	1020/1250	1020/1250
Eigen gewicht	kg	33,7	20,7	35	43
Laadvermogen	kg	120	180	120	180
Aantal schappen		2	3	2	3
Schappenmaat	mm	800 x 500	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600
Oppervlakte belasting per schap	kg	60	60	60	60
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	510	237	510	237
Hoogte van de bovenste schap	mm	920	920	920	920
Wieldiameter	mm	200	200	200	200

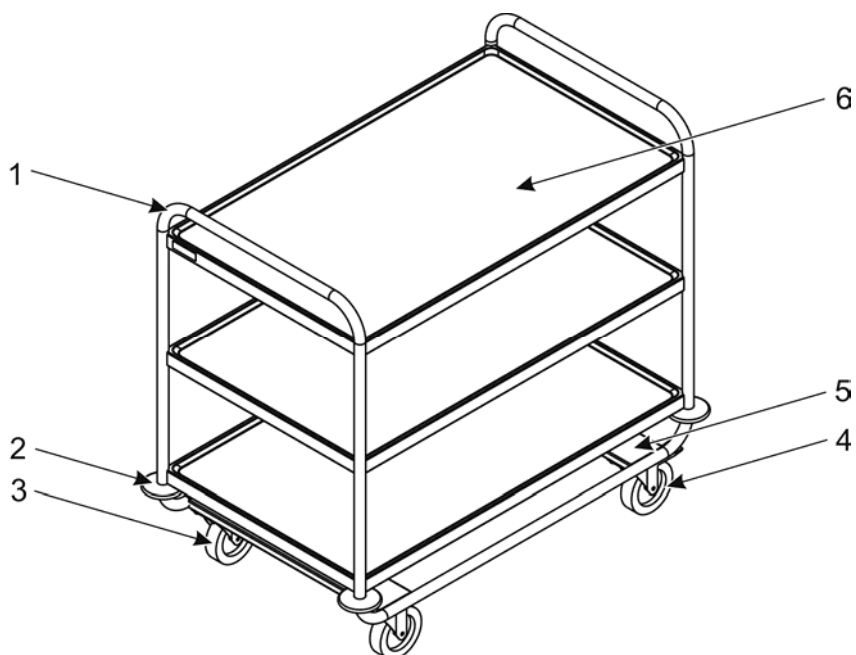
3.5 Medische serveerwagen

3.5.1 Detailtekening



Afbeelding 5 Detailtekening medische serveerwagen MSW

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Ronde buis duwgriep | 4 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 | Stootwiel | 5 | Schap |
| 3 | Zwenkwiel zonder blokkeerrem | | |



Afbeelding 6 Detailtekening medische serveerwagen MSSW

- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Duwframe met ronde buizen | 4 | Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 | Stootwiel | 5 | Traverse |
| 3 | Zwenkwiel zonder blokkeerrem | 6 | Schap |

3.5.2 Apparaatbeschrijving medische serveerwagen

De medische serveerwagens zijn in robuuste bouwwijze in roestvrij staal uitgevoerd. Ze bestaan uit twee ronde buis duwgrepen resp. een gesloten duwframe met ronde buizen met ertussen gelaste schappen.

De schappen hebben grote, gemakkelijk schoon te maken bochten en zijn ten opzichte van de profielrand verlaagd. Ze zijn aan alle kanten afgeschuind en hebben een platte veiligheidsomslag naar binnen.

Vier, direct boven de zwenkwielen aangebrachte stootwielen beschermen tegen beschadigingen. De stootwielen zijn gemaakt van elastisch en slagvast kunststof en kunnen snel worden gewisseld.

Alle serveerwagens zijn uitgerust met corrosiebestendige, onderhoudsvrije en antistatische zwenkwielen, waarvan de zwenkwielen aan de voorzijde bovendien met blokkeerremmen zijn uitgerust. Optioneel kunnen de serveerwagens ook met twee zwenkwielen en twee bokwielen worden uitgerust.

Medische serveerwagens van het model **MSSW** zijn ontworpen om grote capaciteiten en een grote totale draagkracht te verwerken. Het gesloten duwframe met ronde buizen is versterkt met extra gelaste traversen.

3.5.3 Technische gegevens

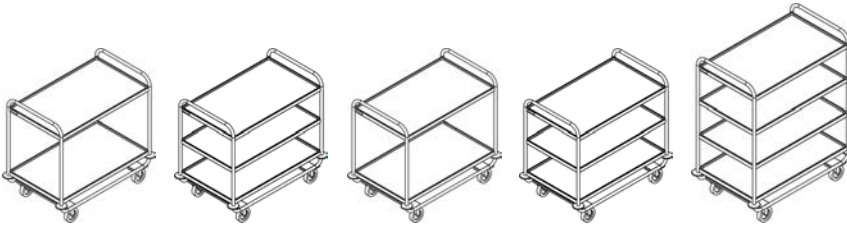
Medische transportwagen MSW

	Dim.	MSW 6x4/2	MSW 6x4/3	MSW 8x5/2	MSW 8x5/3
					
Breedte	mm	700	700	895	895
Diepte	mm	500	500	595	595
Hoogte	mm	895	894	960	960
Eigen gewicht	kg	13	16	15	20
Laadvermogen	kg	80	120	80	120
Aantal schappen		2	3	2	3
Schappenmaat	mm	600 x 400	600 x 400	800 x 500	800 x 500
Oppervlakte belasting per schap	kg	40	40	40	40
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	538	251	591	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	800	800	851	851
Wieldiameter	mm	125	125	125	125

	Dim.	MSW 8x5/4	MSW 10x6/2	MSW 10x6/3
				
Breedte	mm	895	1095	1095
Diepte	mm	595	695	695
Hoogte	mm	1275	960	960

	Dim.	MSW 8x5/4	MSW 10x6/2	MSW 10x6/3
Eigen gewicht	kg	25	19	26
Laadvermogen	kg	150	80	120
Aantal schappen		4	2	3
Schappenmaat	mm	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600
Oppervlakte belasting per schap	kg	40	40	40
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	278	591	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	1164	851	851
Wieldiameter	mm	125	125	125

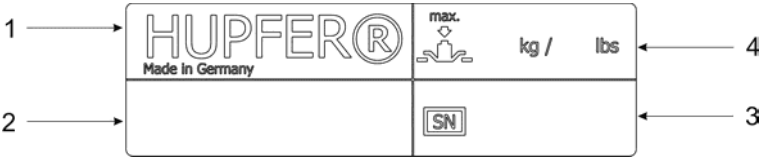
Medische transportwagen MSSW zware uitvoering

	Dim.	MSSW 8x5/2	MSSW 8x5/3	MSSW 10x6/2	MSSW 10x6/3	MSSW 10x6/4
						
Breedte	mm	895	895	1095	1095	1100
Diepte	mm	595	595	695	695	700
Hoogte	mm	1023	1023	1023	1023	1335
Eigen gewicht	kg	27	32	31	38	45
Laadvermogen	kg	120	180	120	180	200
Aantal schappen		2	3	2	3	4
Schappenmaat	mm	800 x 500	800 x 500	1000 x 600	1000 x 600	1000 x 600
Oppervlakte belasting per schap	kg	60	60	60	60	60
Nuttige hoogte tussen de schappen	mm	591	278	591	278	278
Hoogte van de bovenste schap	mm	919	919	919	919	1236
Wieldiameter	mm	125	125	125	125	125

Het betreffende goedkeuringsmerk vindt u op onze homepage onder www.hupfer.de.

3.6 Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.



Afbeelding 7 Typeplaatje

- | | | | |
|---|------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Fabrikant | 3 | Serienummer |
| 2 | Korte apparaatbenaming | 4 | Draaglast per grond en tussenbodem |

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

VOORZICHTIG	Schade aan het apparaat door een ondeskundig transport
	Wanneer apparaten worden vervoerd met hulpmiddelen zoals een vrachtwagen dienen ze te worden beveiligd. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging. Wanneer apparaten niet voldoende worden beveiligd, kan dat tot schade aan het apparaat en tot lichamelijke letsels door beknelling leiden. Tijdens het transport afzonderlijk opgestelde apparaten beveiligen met geschikte transportbeveiligingen.

Serveerwagens worden in gemonteerde toestand geleverd, d.w.z. ze zijn compleet gemonteerd.

Voor laad- en loswerken mogen alleen hijswerktuigen en lastopnamemiddelen worden gebruikt die goedgekeurd zijn voor het gewicht van het apparaat. Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van het apparaat goedgekeurd zijn.

De betreffende leveringsomvang overeenkomstig het geldige koopcontract is op de verzenddocumenten bij de levering vermeld.

4.2 Inbedrijfstelling

De originele verpakking verwijderen en controleren of het apparaat compleet en onbeschadigd is. Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

De serveerwagen bij het uitpakken en ook later altijd op een vaste, zo mogelijk vlakke, ondergrond neerzetten. De blokkeerremmen op de beide zwenkwielen omlaag drukken om het apparaat tegen weggrollen te beveiligen.

INFO	Afvalverwerking van het verpakkingsmateriaal
	Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclingmateriaal en kan overeenkomstig worden verwijderd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerking verantwoordelijke er mee in worden betrokken

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de serveerwagen grondig met een zachte doek worden gereinigd. Het apparaat moet schoon en droog zijn voor de inbedrijfstelling.

In het kader van de inbedrijfstelling moeten de volgende functies van het apparaat worden gecontroleerd:

- de functie van de blokkeerremmen.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in een droge en vorstvrije omgeving plaatsvinden. De serveerwagen moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

Het apparaat moet in de opslagplaats om de 6 maanden op corrosieschade worden onderzocht.

OPMERKING	Condenswatervorming
	Zorg voor een goede ventilatie in de opslagplaats en vermijd grote temperatuurschommelingen, zodat er geen condenswater kan worden gevormd.

Als het apparaat weer in gebruik wordt genomen, moet het schoon en droog zijn.

Wordt de serveerwagen verwerkt, dan moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Recyclebare materialen moeten in overeenstemming met de plaatselijke afvalverordeningen worden gesorteerd en bovendien milieuvriendelijk worden verwijderd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerking verantwoordelijke er mee in worden betrokken. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat aan een recyclingcentrum toevoeren.

Wij bieden onze klanten aan om hun oude apparaten door ons te laten verwijderen. Neem hiervoor contact op met ons of met een van onze dealers.

De verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen bij een recyclingonderneming worden afgegeven, met vermelding van het contractnummer voor de afvalverwerking. Indien u niet over een geldig contractnummer voor de afvalverwerking beschikt, kunt u dit opvragen bij de servicedienst van **HUPFER®**.

5 Bediening

Voor ieder bedrijf moet de serveerwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd.

Laden

VOORZICHTIG	Apparatuurschade
	Bij overschrijding van de oppervlakbelasting van de bovenste opslagruimte en van de schappen kunnen vervormingen in het plaatoppervlak niet worden uitgesloten. Vermijd puntbelasting tijdens het laden. Houd in ieder geval de maximale oppervlakbelasting per schap aan.

Bewegen

- Blokkeerremmen losmaken.
- De serveerwagen aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de gewenste locatie tegen weggrollen beveiligen met de blokkeerremmen. Nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld en het apparaat is beveiligd tegen onbedoeld weggrollen.

Maatregelen voor het bedrijfseinde

- Beveiligen met de blokkeerremmen en nogmaals controleren of de blokkeerremmen ingeschakeld zijn en het apparaat beveiligd is tegen onbedoeld weggrollen.

6 Opsporing en verhelpen van storingen

6.1 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

In geval van bedrijfsstoringen en bezwaren binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietijd eventueel belangrijke reparatiewerkzaamheden van onze servicepartners laten uitvoeren.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER® onderdelen worden vervangen. De moduulbouwwijze maakt de probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Gelieve bij servicekwesties en bij de bestelling van reserveonderdelen altijd de gegevens op het typeplaatje en de overeenstemmende artikelnummers te vermelden.

Door een regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat worden bedrijfsstoringen voorkomen en wordt de veiligheid verhoogd.

6.2 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen.
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen met water.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Maatregelen inzake hygiëne

Het juiste gedrag van het bedieningspersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne.

Alle personen moeten voldoende geïnformeerd zijn over de lokaal geldende hygiënevoorschriften, en deze voorschriften in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of maaltijden hoesten of niezen.

7.2 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling is voor de serveerwagen geen bijzonder onderhoud nodig, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld. Voor een grondige en snelle reiniging de serveerwagen met een zachte reinigingsdoek of met een spons zonder bescherm laag en keukengebruikelijk zeepwater schoon vegen. Vetoplossende vloeibare reinigingsmiddelen gebruiken die toegelaten zijn voor de levensmiddelenindustrie. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of scherpkantige voorwerpen gebruiken.

7.3 Speciale onderhoudsinstructies

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal is gebaseerd op een passieve laag die aan de oppervlakte wordt gevormd bij de toevoer van zuurstof. De zuurstof in de lucht is reeds voldoende voor de vorming van deze passieve laag, die ervoor zorgt dat mechanisch ontstane storingen vanzelf hersteld kunnen worden.

De passieve laag wordt sneller hersteld of opnieuw gevormd als het staal in aanraking komt met zuurstofhoudend water. De passieve laag kan chemisch beschadigd of vernietigd worden door producten met een reducerende (zuurstofverbruikende) werking wanneer deze in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen in contact treden met het staal.

Voorbeelden van dergelijke agressieve stoffen zijn:

- zout- en zwavelhoudende stoffen
- chloriden (zouten)
- kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijnessence, kruidenblokjes, keukenzoutoplossingen).

Bovendien kunnen beschadigingen ook ontstaan door:

- externe roest (bijv. van andere onderdelen, gereedschappen of vliegroest)
- ijzerdeeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met non-ferrometalen (elementenvorming)
- gebrek aan zuurstof (bijv. geen luchttoevoer, zuurstofarm water).

Algemene richtlijnen voor de behandeling van apparaten van "roestvrij edelstaal":

- Houd het oppervlak van apparaten in roestvrij staal steeds schoon en toegankelijk voor lucht.
- Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Gebruik geen blekende en chloorhoudende reinigingsmiddelen bij de reiniging.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen bij de reiniging. Onder deze lagen kan door een gebrekkige luchttoevoer corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle resten van reinigingsmiddelen door het oppervlak grondig af te vegen. Daarna moet het oppervlak zorgvuldig worden afgedroogd.
- Breng onderdelen van roestvrij staal niet langer dan werkelijk nodig in contact met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Ook zuurdampen die ontstaan bij het schoonmaken van tegels bevorderen de corrosie van "roestvrij edelstaal".

- Vermijd beschadigingen van het oppervlak in roestvrij staal, in het bijzonder door andere metalen dan roestvrij staal.
- Door dit contact worden immers zeer kleine chemische deeltjes gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken. Contact met ijzer en staal dient in ieder geval te worden vermeden, omdat dat tot externe roest leidt. Wanneer roestvrij staal in aanraking komt met ijzer (staalwol, spanen uit leidingen, ijzerhoudend water), kan dat tot corrosie leiden. Gebruik daarom uitsluitend rvs-wol of borstels met natuur-, kunststof- of rvs-haren voor de mechanische reiniging. Staalwol of borstels met haren van ongelegeerd staal leiden tot externe roest door afslijting.

8 Reserveonderdelen en toebehoren

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele **HUPFER®** onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilig bedrijf, zoals een hoge standtijd in verbinding met een hoog transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Geef u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Bij bestelling van onderdelen ook altijd het opdrachtnummer en het positienummer aangeven. Het opdrachtnummer is op het typeplaatje van de serveerwagen op de onderkant te vinden.

Ter vermijding van stilstandtijden altijd een complete set onderdelen in opslag houden of met een speciaalzaak een onderhoudscontract afsluiten.

8.2 Lijst van reserveonderdelen en toebehoren

014000182	Zwenkwiel	Ø 125 mm pen A1	Kogellager / verzinkt / identiek zijn aan luchtbanden
014000183	Zwenkwiel	Ø 125 mm pen A1 MB	Kogellager / verzinkt / identiek zijn aan luchtbanden
91240876	Stootwiel	PP Ø100/22 met boring Ø25 grijs	
91159850	Schroef	DIN 933 Zkt A2 M6/16 KL	met klemdeel