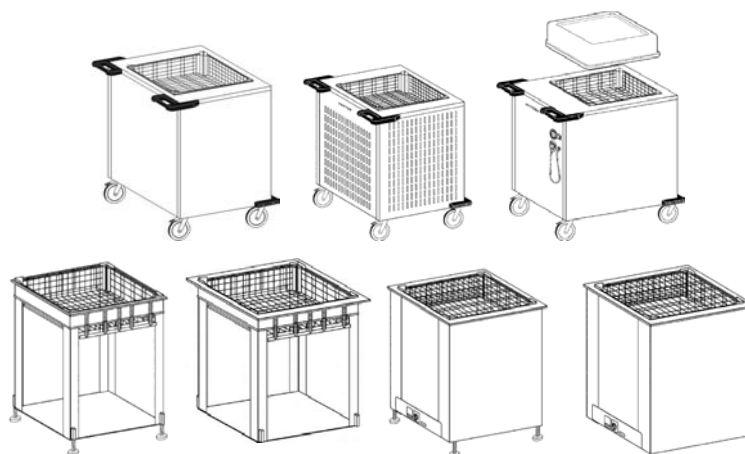


Istruzioni d'uso



Carrello elevatore cestelli

KO/50-50 | KO/65-53 | KO/50-50K | KO/65-53K | KOUH/50-50 |
KOUH/65-53 | EBS/50-50 | EBS-T/50-50 | EBSH/50-50 | EBSH-
T/50-50

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Carrello elevatore cestelli
Modello/i	KO/50-50 KO/65-53 KO/50-50K KO/65-53K KOUH/50-50 KOUH/65-53 EBS/50-50 EBS-T/50-50 EBSH/50-50 EBSH-T/50-50
Anno di fabbricazione	2014
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG □ Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Casella postale 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

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

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

Riserva di modifiche

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

Questo manuale è una traduzione dell'edizione originale.

Versione del manuale
4330007_A2

1.2 Contenuto

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli	8
2	Indicazioni di sicurezza	9
2.1	Introduzione	9
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	9
2.3	Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchio	9
2.3.1	Indicazioni di sicurezza per tutti gli apparecchi	9
2.3.2	Indicazioni di sicurezza aggiuntive per apparecchi riscaldati	10
2.4	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	11
2.5	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	11
2.6	Indicazioni su pericoli specifici	11
3	Descrizione e dati tecnici	12
3.1	Descrizione delle prestazioni	12
3.2	Uso conforme	12
3.3	Uso improprio	12
3.4	Descrizione dell'apparecchio	13
3.4.1	Vista d'insieme	13
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio	13
3.4.3	Accessori opzionali	14
3.5	Dati tecnici	15
3.6	Targhetta d'identificazione	18
4	Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio	19
4.1	Trasporto	19
4.2	Montaggio (esclusivamente apparecchiature da incasso)	19
4.2.1	Apparecchi non riscaldati (EBS/50-50 e EBS-T/50-50)	19
4.2.2	Apparecchi riscaldabili (EBSH/50-50 e EBSH-T/50-50)	22
4.3	Messa in funzione	26
4.4	Immagazzinamento e riciclo	26
5	Uso	27
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando	27
5.2	Regolazione del carrello elevatore cestelli	27
5.2.1	Regolazione delle molle	28
5.2.2	Quantità di cestelli per stoviglie	29

5.2.3	Calcolo della capacità per carrelli elevatori cestelli	30
5.3	Funzionamento	32
5.3.1	Avviare l'apparecchio	32
5.3.2	Caricamento dell'unità	32
5.3.3	Movimentazione dell'apparecchio	33
5.4	Norme per la messa fuori esercizio	34
6	Localizzazione ed eliminazione di guasti	35
6.1	Norme di sicurezza	35
6.2	Indicazioni per l'eliminazione di guasti	35
6.3	Tabella guasti e rimedi	35
7	Pulizia e manutenzione	37
7.1	Norme di sicurezza	37
7.2	Norme igieniche	37
7.3	Pulizia e manutenzione	37
7.4	Istruzioni speciali per la cura	38
8	Pezzi di ricambio e accessori	39
8.1	Introduzione	39
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	39
9	Allegato	43
9.1	Dichiarazione di conformità CE	43

1.3 Elenco delle sigle

Sigla	Definizione	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)	
CE	Communauté Européenne Comunità Europea	
DIN	Deutsches Institut für Normung Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche	
EC	European Community Comunità Europea	
EN	Europäische Norm (Norma Europea) Norma armonizzata per l'area UE	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura)	
IP	International Protection (Protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della scatola.	
	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei	Seconda cifra: Protezione dall'acqua
	0 Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0 Non protetto contro l'acqua
	1 Protetto contro contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con Ø >50 mm	1 Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua
	2 Protetto contro il contatto con le dita, protetto contro corpi estranei Ø >12 mm	2 Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)
	3 Protetto contro il contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >2,5 mm, protetto contro corpi estranei Ø >2,5 mm	3 Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale
	4 Protetto contro il contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >1 mm, protetto contro corpi estranei Ø >1 mm	4 Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione
	5 Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno	5 Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione
	6 Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	6 Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)
	7 Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea	
	8 Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente	
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso	
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari	
RCE	Dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (FI). Nella normativa dell'UE si utilizza la denominazione inglese RCD (Residual Current Device).	

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Coperchio	Coperchio rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: Corrosione per contatto. Si presenta su diversi metalli nobili a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. acqua o anche la normale umidità atmosferica.
Vassoio conforme alla normativa europea	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530×370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370×265 mm.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende chi, per formazione professionale, conoscenze ed esperienza, nonché per la conoscenza delle relative disposizioni, è in grado di valutare il lavoro assegnatogli e di riconoscere i possibili pericoli in modo autonomo.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie di trattamento di alimentari o incucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 530x325 mm. Gli elementi sono disponibili in diverse profondità.
H1	Standard di igiene (NSF/USDA) per lubrificanti idonei al contatto con gli alimenti (inevitabile a livello tecnico).
HACCP	Il concetto HACCP è un metodo di prevenzione per garantire la sicurezza alimentare e quella dei consumatori.
Vassoio Gastronorm	Il vassoio Gastronorm designa un vassoio con dimensioni a norma. GN 1/1 corrisponde a 530×325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325×265 mm.
Corsa	Un movimento, p. es. il movimento verticale della piattaforma dal basso verso l'alto.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), attraverso le correnti nei gas o liquidi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, p. es. ruggine.
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, normativa sui requisiti in materia d'igiene durante la produzione, il trattamento e la messa in circolazione di alimenti.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni e norme nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di strumenti tecnici ed impianti.
Strato passivo	Strato protettivo, non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, prescrizioni antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto ad effettuare le attività richieste e sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
Schuko	Abbreviazione di "Schutz-Kontakt" (Contatto di protezione). Definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Personale istruito	Per personale istruito si intendono coloro che sono stati informati ed eventualmente addestrati sugli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio e sono stati istruiti sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessari.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con "davanti" si definisce il lato su cui sono posizionate le impugnature di spinta. Gli operatori spingono il carrello elevatore cestelli stando da questo lato.
Le apparecchi di montaggio sono marcate con "davanti" sul lato da cui si mettono in servizio le apparecchiature.

Dietro

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

Destra

Con 'destra' si definisce il lato sulla destra visto dal lato anteriore (davanti).

Sinistra

Con 'sinistra' si definisce il lato sulla sinistra visto dal lato anteriore (davanti).

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

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

1.6.2 Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli

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

2 Indicazioni di sicurezza

2.1 Introduzione

Il capitolo indicazioni di sicurezza descrive i rischi connessi all'apparecchio dal punto di vista della responsabilità per il prodotto (Direttiva Macchine UE).

2.2 Simboli di avvertenza utilizzati

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

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesioni alle mani
	Pericolo di schiacciamento
	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Utilizzare guanti protettivi

2.3 Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchio

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

2.3.1 Indicazioni di sicurezza per tutti gli apparecchi

Al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio, osservare i seguenti punti:

- L'apparecchio deve essere usato solo se si trova in perfette condizioni tecniche.
- Tutti gli elementi di comando e azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio. Non è ammesso il trasporto di persone.
- l'immagazzinaggio temporaneo di stoviglie porzionate è consentito esclusivamente nei carrelli elevatori cestelli con feritoie di aerazione in magazzini frigoriferi sempre nel rispetto delle relative disposizioni conformi alla legge sul tempo d'immagazzinaggio e sulla temperatura delle pietanze.
- regolare l'altezza per il prelievo prima del caricamento secondo il tipo di stoviglie e il cestello utilizzato (da 75 oppure da 115).
- Per evitare ferite alle mani, fare sempre attenzione affinché lo spigolo superiore del cestello stoviglie si trovi ad almeno 35 mm al di sopra dello spigolo dell'alloggiamento.
- non spingere mai manualmente il cestello per le stoviglie sotto il pozzetto di impilaggio (ad es. per la pulizia). Rilasciando il cestello di stoviglie vi è pericolo di lesioni.

- Apparecchi mobili sono previsti esclusivamente per la movimentazione manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Lo spostamento con fermi integrali bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Percorrendo su fondi fortemente irregolari è possibile danneggiare il carrello.
- Non è consentito il trasporto su piani pendenti o scale.
- Accostandosi a pareti e aggirando ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di trasporto afferrare sempre entrambe le maniglie con le mani, non rilasciare mai l'apparecchio durante il trasporto.
- Durante il trasporto, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore al passo d'uomo. I carrelli elevatori cestelli con carico elevato possono essere frenati e guidati solo con difficoltà. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- Non tentare mai di afferrare il carrello elevatore cestelli in caso di loro ribaltamento per fattori esterni o disattenzione. Pericolo di lesioni.
- Non arrestare l'apparecchio su fondi ripidi.
- Dopo l'arresto, bloccare entrambi i fermi integrali per evitare che l'apparecchio si metta in movimento da sé.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare gli apparecchi. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto.

2.3.2 Indicazioni di sicurezza aggiuntive per apparecchi riscaldati

- Il carrello elevatore cestelli riscaldati è previsto per l'approvvigionamento di stoviglie riscaldate. Non è consentito l'utilizzo per cuocere, mantenere al caldo i pasti o come riscaldamento di locali.
- Le temperature per le stoviglie possono superare la temperatura massima ammessa di 65°C delle superfici accessibili. Per la distribuzione di stoviglie calde utilizzare sempre dei guanti di protezione. Pericolo di ustione.
- Non introdurre mai le mani nell'apparecchio e non toccare mai il radiatore con le dita durante la messa in funzione. Pericolo di ustione.
- Le stoviglie in plastica, parti superiori ed inferiori di kit termici in plastica e parti di sostegno calde rivestite in plastica non devono né essere depositate né riscaldate. Dovuto all'elevata temperatura del radiatore, le materie plastiche possono sciogliersi ed incendiarsi.
- I cestelli in plastica non devono essere impiegati in carrelli elevatori cestelli riscaldati. Il materiale in plastica può sciogliersi ed incendiarsi.
- Se si utilizza una calotta di copertura in acciaio inox, essa si può riscaldare sugli spigoli esterni di oltre 65°C. Afferrare la calotta di copertura esclusivamente con guanti protettivi per evitare irritazioni della pelle.
- La lamiera di fondo e l'aria di scarico proveniente dallo scarico di fondo possono riscaldarsi fortemente. Non utilizzare l'unità pavimenti rivestiti in base di fibre (ad es. tappeti, moquette).
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio il dispositivo, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Un sovrallungamento forzato del cavo di allacciamento può provocare danni ai fili interni. Pericolo di incendio.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo. Gli apparecchi in esecuzione standard della HUPFER® sono dotati di una spina a gomito Schuko. In confronto a una spina Schuko dritta, questa spina sporge solo in misura trascurabile dalla presa e quindi non può subire danni a causa di urti laterali. Se si muove l'apparecchio senza prima estrarre la spina, l'effetto leva insorgente, dopo un sovrallungamento del cavo di allacciamento, può danneggiare gravemente la presa o addirittura strapparla dalla parete.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo d'allacciamento.

- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. Pericolo di morte.
- Spine o cavo di collegamento danneggiati devono essere sostituiti da personale specializzato autorizzato prima del loro uso.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.
- Inserire la spina esclusivamente in prese idonee. In caso di spina non idonee, far sostituire il cavo di allacciamento dell'apparecchio attraverso personale specializzato e autorizzato.
- Non è ammesso l'utilizzo di adattatori di presa. Pericolo di incendio.
- Non pulire l'apparecchio con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzi tutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.
- Per motivi igienici i carrelli elevatori cestelli riscaldati non devono essere utilizzati per asciugare stoviglie o altri oggetti. Rischio per presenza di germi.
- L'immagazzinaggio temporaneo prolungato dell'apparecchiatura deve avere luogo in ambienti asciutti e riparati da ghiaccio e gelo. Il apparecchio deve essere riparato dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

2.4 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

Per la pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura osservare i seguenti punti:

- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- Prima di iniziare la pulizia, mettere fuori servizio l'apparecchio. Estrarre la spina dalla presa e appenderla nel supporto previsto dell'unità.
- Mettere fuori servizio e far raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di iniziare le operazioni di pulizia.
- Non pulire l'apparecchio con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzi tutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.
- Anche gli apparecchi senza collegamento elettrico non devono essere puliti con acqua corrente o a pressione.

2.5 Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti

Per le operazioni di manutenzione o l'eliminazione di guasti osservare i punti seguenti:

- Tutte le operazioni per l'eliminazione di guasti, devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- Prima di procedere ad una eliminazione di guasti, assicurarsi che la macchina sia disattivata. Qualora si debba intervenire sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dalla rete e assicurarsi che non possa reinserirsi inavvertitamente.
- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.

2.6 Indicazioni su pericoli specifici

Energia elettrica

- I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
- Scollegare dalla rete elettrica e assicurare contro il reinserimento gli apparecchi sui quali vanno svolte operazioni di ispezione, manutenzione ed eliminazione dei guasti se tali interventi non richiedono tensione elettrica. Ciò può essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I carrelli elevatori cestelli sono apparecchi mobili predisposti per il trasporto e per la preparazione di stoviglie pulite in gastronomia e nel vettovagliamento di comunità.

Non sono idonei per parti di stoviglie in porcellana o in vetro temprato sui cestelli impilabili.

Il loro ambito d'impiego principale è l'immagazzinaggio temporaneo di stoviglie sul nastro distributore degli alimenti.

I modelli neutri con i lati e le parti frontali chiuse apprestano stoviglie per la suddivisione in porzioni di pasti a freddo.

I modelli neutri con feritoie di aerazione apprestano stoviglie per contorni refrigerati come ad es. insalate e dessert. Questi modelli possono essere utilizzati anche per l'immagazzinaggio temporaneo in frigoriferi di stoviglie con pietanze già porzionate coperte.

I modelli con riscaldamento ventilato servono per la preparazione di stoviglie per pietanze calde, come ad es. zuppe, contorni caldi, tazze, bicchieri o bricchi. Le stoviglie si possono riscaldare fino a 80° C.

Oltre ai carrelli elevatori cestelli sono disponibili anche impilatori per il montaggio in piastre di lavoro.

3.2 Uso conforme

I carrelli elevatori cestelli sono destinati esclusivamente al trasporto e alla preparazione di stoviglie pulite. Secondo il modello è possibile riscaldare o raffreddare la stoviglia inserita.

Gli apparecchi sono previsti per il trasporto di stoviglie rotonde o rettangolari di porcellana o vetro temprato. Non è ammesso il trasporto di carichi di altro tipo.

Inserire le stoviglie con pietanze già porzionate esclusivamente nei carrelli elevatori cestelli con feritoie di aerazione.

L'utilizzo di carrelli elevatori cestelli in plastica sovrapponibili di altro costruttore è consentito soltanto nelle apparecchi non riscaldate senza feritoie di aerazione.

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

Qualsiasi uso diverso è da considerare non conforme alla destinazione prevista.

3.3 Uso improprio

Il caricamento del carrello elevatore cestelli con carichi diversi da quelli indicati, verrà considerato non conforme alla destinazione prevista.

In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio.

Non è ammesso il trasporto di persone.

Non è consentito l'utilizzo dei carrelli elevatori cestelli riscaldati per cuocere o mantenere al caldo le pietanze, per riscaldare i locali e asciugare le stoviglie. Non inserire negli carrelli elevatori cestelli riscaldati né cestelli né stoviglie in plastica.

I danni risultanti da un uso improprio comporteranno la perdita di tutti i diritti di garanzia.

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 Vista d'insieme

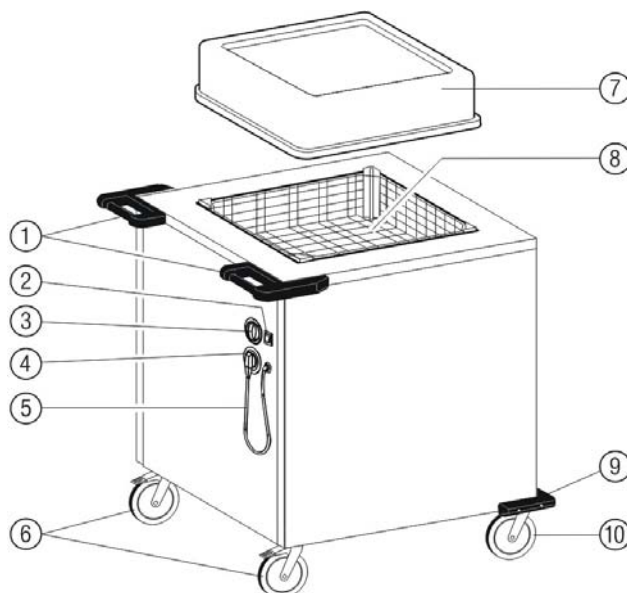


Figura 1 Vista d'insieme KOUH/50-50

- | | |
|--|---|
| 1 Impugnatura di spinta di sicurezza con angolare antiurto incorporato | 6 Ruote orientabili con fermo integrale |
| 2 Interruttore ON/OFF* | 7 Calotta di copertura in plastica* |
| 3 Regolatore per l'impostazione della temperatura* | 8 Cestello per stoviglie |
| 4 Supporto per spina (presa cieca)* | 9 Angolare antiurto |
| 5 Cavo d'allacciamento con spina* | 10 Ruote orientabili senza fermi |

*solo apparecchi riscaldati

3.4.2 Descrizione dell'apparecchio

Non introdurre parti di stoviglie in porcellana o in vetro temprato sui cestelli impilabili dei carrelli elevatori cestelli.

Il cestello di base è fissato a molla con un'altezza di 150 mm. Con un maggior carico di stoviglie inserite, il cestello riceve una pressione verso il basso, in questo modo si possono inserire altri cestelli. Prelevando una stoviglia, gli impilatori a cestello avanzano verso l'alto in modo da rendere le stoviglie sempre disponibili ad altezza di prelievo.

I cestelli per stoviglie sono disponibili in due altezze (da 75 e da 115 mm). Quale tipo di cestello utilizzare per l'ulteriore impilaggio dipende dalle stoviglie inserite nei cestelli. In generale, si raggiungono maggiori capacità con i cestelli da 115.

I carrelli elevatori cestelli mobili sono destinati ad usi differenti secondo il modello.

I modelli KO/50-50 e KO/65-53 non sono riscaldati e senza dispositivo di raffreddamento. Possono essere impiegati ad es. per l'impilaggio di sottotazze, tazze da caffè, bicchieri, portauova, vassoi e coperchi in plastica.

I modelli KO/50-50K e KO/65-53K non sono riscaldati, tuttavia particolarmente idonei all'impiego in magazzini frigoriferi. Sono destinati alla preparazione di stoviglie fredde per il porzionamento di pietanze fredde. Inoltre possono contenere stoviglie con pietanze già porzionate. Le feritoie di aerazione sulle pareti laterali e frontali del carrello consentono una rapida ventilazione nel magazzino frigorifero distribuendo facendo sì che il freddo venga distribuito uniformemente all'interno.

L'ambito d'impiego principale dei modelli riscaldati KOUH/50-50 e KOUH/65-53 è l'impilaggio, il riscaldamento e la preparazione di stoviglie per il porzionamento di pietanze calde sul nastro distributore degli alimenti.

A differenza delle apparecchi mobili, i carrelli elevatori cestelli EBS/50-50, EBS-T/50-50, EBSH/50-50 e EBSH-T/50-50 sono destinati al montaggio su tavoli da lavoro. I modelli EBSH/50-50 e EBSH-T/50-50 sono

provvisti di un modulo di riscaldamento consentendo così anche il riscaldamento di stoviglie per il porzionamento a caldo.

La temperatura di esercizio per carrelli elevatori cestelli riscaldati, può essere impostata in modo uniforme. Il regolatore è applicato davanti sull'alloggiamento oppure può essere preimpostato a scelta sulle apparecchiature di montaggio.

I carrelli elevatori cestelli possono essere coperti con una calotta di copertura in acciaio inossidabile oppure in plastica per una protezione efficace delle stoviglie dalla polvere e dalla condensa in caso di immagazzinaggio temporaneo. Nei dispositivi riscaldabili, l'utilizzo dei coperchi a cupola riduce la fuoriuscita di calore verso l'alto e diminuisce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti o rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate.

3.4.3 Accessori opzionali

Le parti seguenti per il carrello elevatore cestelli possono essere richieste come accessori opzionali:

- Coperchio a calotta 50-50, grigia, altezza 170 mm, l'altezza utilizzabile interna per cestelli è di 150 mm *
- Coperchio a calotta in plastica 65-53, grigia, altezza 170 mm, l'altezza utilizzabile interna per cestelli è di 150 mm **
- Coperchio a calotta in acciaio inossidabile 50-50, a parete singola, altezza 130 mm, l'altezza utilizzabile interna per cestelli è di 114 mm **
- Coperchio a calotta in acciaio inossidabile 65-53, a parete singola, altezza 130 mm, l'altezza utilizzabile interna per cestelli è di 114 mm **
- Cestelli per stoviglie 500 x 500 x 75 mm oppure 500 x 500 x 115 mm, ciascuno con strato in acciaio inossidabile in plastica o acciaio elettrolevigato, con linguette angolari
- Cestelli per stoviglie 650 x 530 x 75 mm oppure 650 x 530 x 115 mm, ciascuno con strato in acciaio inossidabile in plastica o acciaio elettrolevigato, con linguette angolari
- Paraurti circolante in materia plastica resistente a urti
- Ruote orientabili in acciaio, Ø = 125 mm con e senza fermo integrale, ancoraggio piastre

* Standard nel modello KOUH/50-50, EBSH/50-50 e EBSH-T/50-50

**Standard nel modello KOUH/65-53

Per i numeri degli articoli degli accessori speciali consultare il catalogo dei pezzi di ricambio o le liste d'ordinazione online.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	KO/50-50	KO/50-50K	KO/65-53	KO/65-53K
					
		Carrelli elevatori cestelli non sono riscaldati e senza dispositivo di raffreddamento	Carrelli elevatori cestelli non riscaldati e con dispositivo di raffreddamento	Carrelli elevatori cestelli non sono riscaldati e senza dispositivo di raffreddamento	Carrelli elevatori cestelli non riscaldati e con dispositivo di raffreddamento
Peso netto	kg	45	44	47	46
Carico utile	kg	155	156	153	154
Peso complessivo ammesso	kg	200	200	200	200
Dimensione esterna l x p x a	mm	760 x 712 x 900	760 x 712 x 900	760 x 852 x 900	760 x 852 x 900
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125
Piattaforma		Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica
Dimensioni del cestello di base	mm	500x500x150	500x500x150	650x530x150	650x530x150
Quantità di cestelli per stoviglie impiegabili	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115 508 x 508	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115 508 x 508	650 x 530 x 75 650 x 530 x 115	650 x 530 x 75 650 x 530 x 115
Capacità		In aggiunta 6 cestelli alti 115 mm oppure 9 cestelli alti 75 mm	In aggiunta 6 cestelli alti 115 mm oppure 9 cestelli alti 75 mm	In aggiunta 6 cestelli alti 115 mm oppure 9 cestelli alti 75 mm	In aggiunta 6 cestelli alti 115 mm oppure 9 cestelli alti 75 mm
Dimensioni stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia
Numero delle pile delle stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie

	Dim.	KOUH/50-50	KOUH/65-53
			
		Carrelli elevatori cestelli con riscaldamento ventilato	Carrelli elevatori cestelli con riscaldamento ventilato
Peso netto	kg	68	69
Carico utile	kg	132	131
Peso complessivo ammesso	kg	200	200
Dimensione esterna l x p x a	mm	760 x 852 x 900	760 x 992 x 900
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125
Piattaforma		Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica
Dimensioni del cestello di base	mm	500x500x150	650x530x150
Quantità di cestelli per stoviglie impiegabili	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	650 x 530 75 650 x 530 115
Capacità		In aggiunta 6 cestelli alti 115 mm oppure 9 cestelli alti 75 mm	In aggiunta 6 cestelli alti 115 mm oppure 9 cestelli alti 75 mm
Dimensioni stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia
Numero delle pile delle stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie
Connessione elettrica		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza collegata	kW	2,0	2,0
Lunghezza del cavo di collegamento (collegamento a spirale)	m	1,8	1,8
Tipo di protezione		IPX5	IPX5
Riscaldamento		Circolazione d'aria	Circolazione d'aria
Isolamento termico		Stuoia in fibra minerale	Stuoia in fibra minerale
Regolazione del termostato	°C	30-115	30-115
Temperatura massima delle stoviglie	°C	80	80
Regolazione della temperatura		continua	continua

	Dim.	EBS/50-50	EBS-T/50-50	EBSH/50-50	EBSH-T/50-50
					
		Carrelli elevatori cestelli per il montaggio, non riscaldati	Carrelli elevatori cestelli per il montaggio dall'alto, non riscaldati	Carrelli elevatori cestelli per il montaggio, riscaldati	Carrelli elevatori cestelli per il montaggio dall'alto, riscaldati
Peso netto	kg	16	17	41	43
Carico utile	kg	119	121	134	132
Peso complessivo ammesso	kg	135	138	175	175
Dimensione esterna l x p x a	mm	620 x 540 x 640	640 x 600 x 650	620 x 620 x 640	660 x 660 x 650
Ritaglio del tavolo da lavoro	mm	526 x 526	610 x 566	526 x 526	630 x 630
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50
Piattaforma		Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica
Dimensioni del cestello di base	mm	500x500x150	500x500x150	500x500x150	650x530x150
Quantità di cestelli per stoviglie impieghi	mm	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115	500 x 500 x 75 500 x 500 x 115
Dimensioni stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia	A seconda della dimensione delle stoviglie e dell'ampiezza della maglia
Numero delle pile delle stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie
Connessione elettrica		-	-	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza collegata	kW	-	-	2,0	2,0
Tipo di protezione		-	-	IPX5	IPX5
Riscaldamento		-	-	Modulo di potenza (statico)	Modulo di potenza (statico)
Isolamento termico		-	-	-	-
Regolazione del termostato	°C	-	-	20-85	20-85
Temperatura massima delle stoviglie	°C	-	-	80	80
Regolazione della temperatura		-	-	continua	continua

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

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione si trova sul retro del dispositivo.

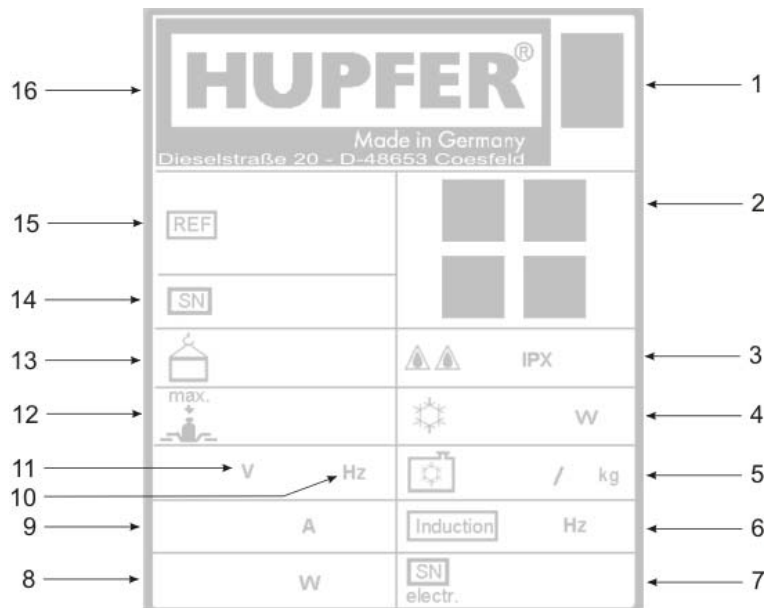


Figura 2 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento apparecchiature obsolete	9	Corrente nominale
2	Certificati/marchio	10	Frequenza
3	Tipo di protezione	11	Tensione nominale
4	Potenza frigorifera	12	Carico utile
5	Refrigerante	13	Peso
6	Frequenza di induzione	14	Numero di serie/Numero d'ordine
7	Numero di serie electr.	15	Articolo e definizione breve
8	Potenza elettrica	16	Costruttore

4 Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio

4.1 Trasporto

ATTENZIONE	Danneggiamenti dell'apparecchio a causa di trasporto improprio
	Durante il trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, si consiglia di impiegare un sistema di sicurezza per l'apparecchio. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto. Se gli apparecchi non vengono fissati correttamente, sussiste il pericolo di danni all'apparecchio e di lesioni a causa di schiacciamento alle persone. Fissare i singoli apparecchi durante il trasporto con gli appositi dispositivi di fissaggio.

4.2 Montaggio (esclusivamente apparecchiature da incasso)

ATTENZIONE	Molle scoperte
	Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse. Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani. Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

La sezione seguente descrive il montaggio delle apparecchiature di montaggio del carrello elevatore cestelli. Sono descritte le apparecchi non riscaldate EBS/50-50 e EBS-T/50-50 per le quali non è necessaria alcuna elettroinstallazione dopo il montaggio.

Segue la descrizione del montaggio delle apparecchi riscaldabili EBSH/50-50 e EBSH-T/50-50 da collegare dopo il montaggio.

4.2.1 Apparecchi non riscaldati (EBS/50-50 e EBS-T/50-50)

INDICAZIONE	Postazione dell'apparecchio
	Le apparecchiature da incasso possono essere utilizzate solamente se esse vengono racchiuse o incassate (ad es. in un mobile).

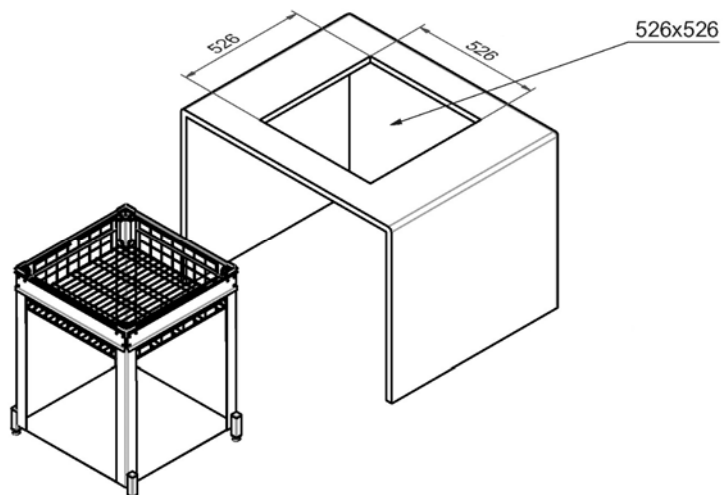


Figura 3 Foro banco EBS/50-50

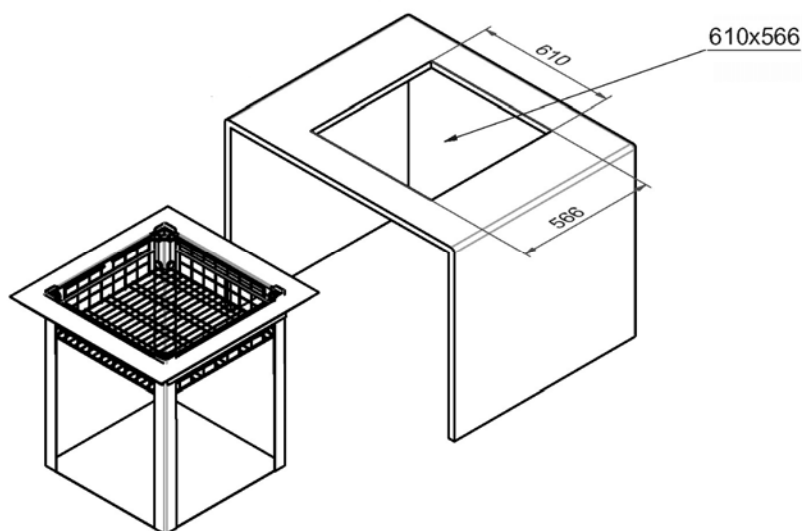


Figura 4 Foro banco EBS-T/50-50

Fase 1: Preparare

- Fabbricare i fori nelle piastre di lavoro secondo le dimensioni indicate. Misura del foro del banco in mm secondo il disegno.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle lamiere.

Fase 2: Montaggio

EBS/50-50

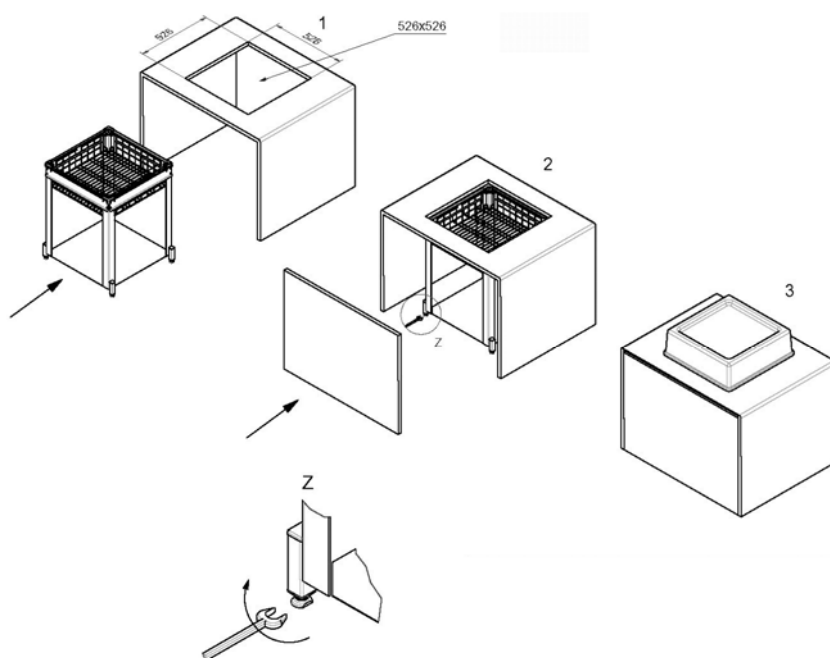


Figura 5 Istruzioni di montaggio EBS/50-50

- Regolare i piedi a vite in modo tale da spingere l'apparecchio sotto il tavolo da lavoro.
- Spostare l'apparecchio esattamente sotto il foro del banco e regolare i piedi a vite.
- Fissare il pozzetto di impilaggio con le 4 guide angolari nel foro del banco.

EBS-T/50-50

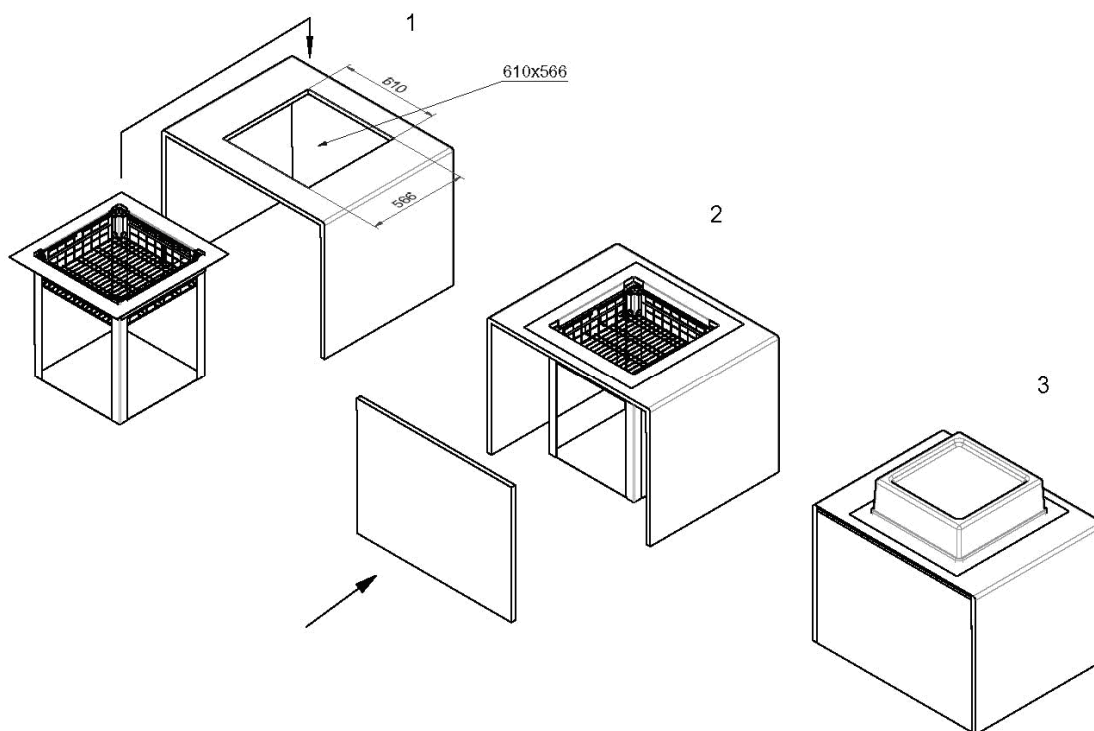


Figura 6 Istruzioni di montaggio EBS-T/50-50

- Posizionare il EBS-T/50-50 nel foro del banco da sopra. Fissare eventualmente i piedi a vite.

4.2.2 Apparecchi riscaldabili (EBSH/50-50 e EBSH-T/50-50)

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni. I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
ATTENZIONE	Molle scoperte
	Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse. Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani. Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.
ATTENZIONE	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Le superfici interne degli apparecchi riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde durante e/oppure dopo il funzionamento. Gli apparecchi riscaldabili non devono entrare in contatto con materiali facilmente infiammabili. Accertarsi che tra la scatola e il rivestimento vi sia sufficiente spazio per la circolazione dell'aria.

INDICAZIONE	Postazione dell'apparecchio
	Le apparecchiature da incasso possono essere avviate solamente se esse vengono racchiuse o incassate (ad es. in un mobile).
INDICAZIONE	Posizione della presa di alimentazione elettrica
	La presa di alimentazione sul dispositivo stesso deve essere raggiungibile in qualsiasi momento per poter staccare la spina di alimentazione del dispositivo se fosse necessario.

Per gli apparecchi riscaldabili vi sono inclusi un kit di cavi di allacciamento con schema di cablaggio. Il kit consiste di un cavo di allacciamento con spina Schuko e un cavo di allacciamento con spina sul lato dell'apparecchio. I cavi di allacciamento sono collegati attraverso il pulsante ON/OFF con una spia integrata.

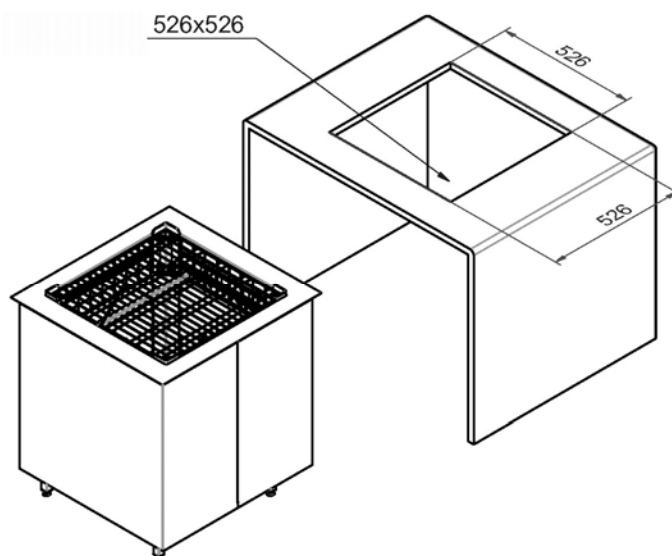


Figura 7 Foro banco EBSH/50-50

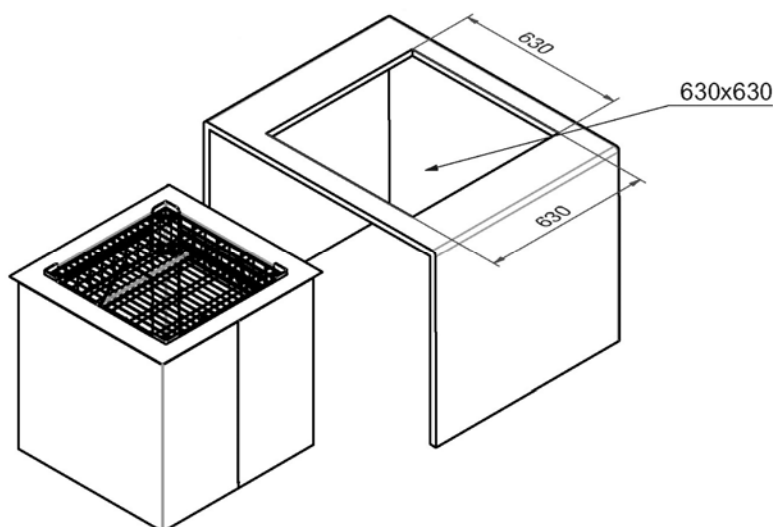


Figura 8 Foro banco EBSH-T/50-50

Fase 1: Preparare

- Fabbricare i fori nelle piastre di lavoro e nei rivestimenti frontali secondo le dimensioni indicate. Misura del foro del banco in mm secondo il disegno corrispondente dell'apparecchio da incasso. Il foro per il pulsante è di 30x22 mm.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle lamiere.

Fase 2: Montaggio

INDICAZIONE	Preselezione della temperatura di esercizio
	In confronto agli apparecchi mobili, ove il regolatore e l'interruttore sono posizionati l'uno accanto all'altro, l'interruttore dell'apparecchio da incasso può essere posto ovunque sul lato frontale del rivestimento. Dopo l'incasso, il regolatore può essere eventualmente inaccessibile per l'utilizzo. Accertarsi che, prima dell'incasso, il regolatore sia impostato sulla temperatura desiderata.

EBSH/50-50

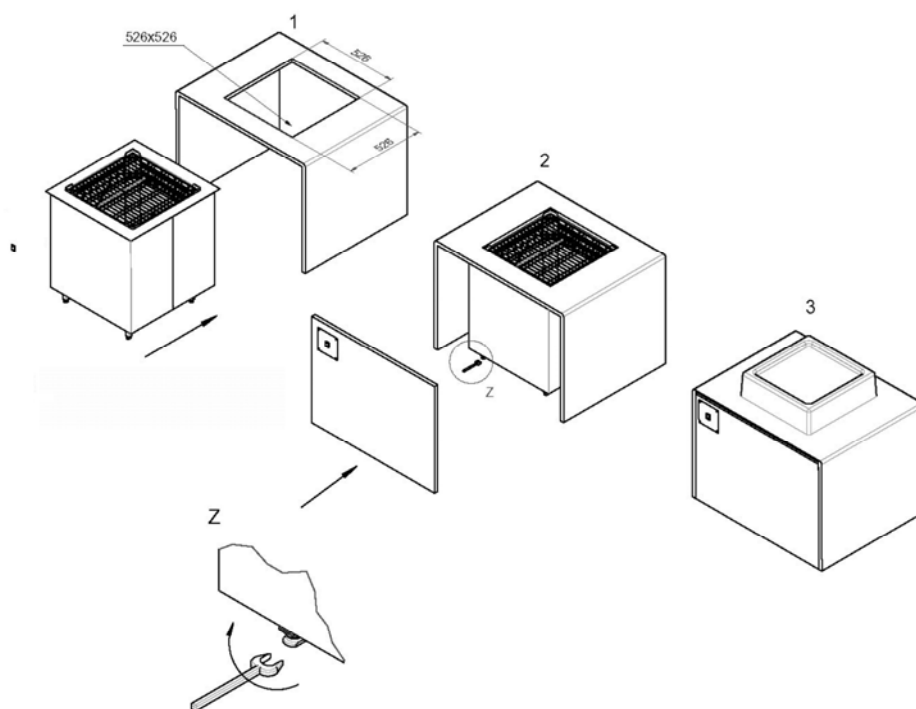


Figura 9 Istruzioni di montaggio EBSH/50-50

- Regolare i piedi a vite in modo tale da spingere l'apparecchio sotto il tavolo da lavoro.
- Spostare l'apparecchio esattamente sotto il foro del banco e regolare i piedi a vite.
- Fissare i piedi a vite e l'apparecchio con 4 guide angolari nel ritaglio del tavolo di lavoro.

EBSH-T/50-50

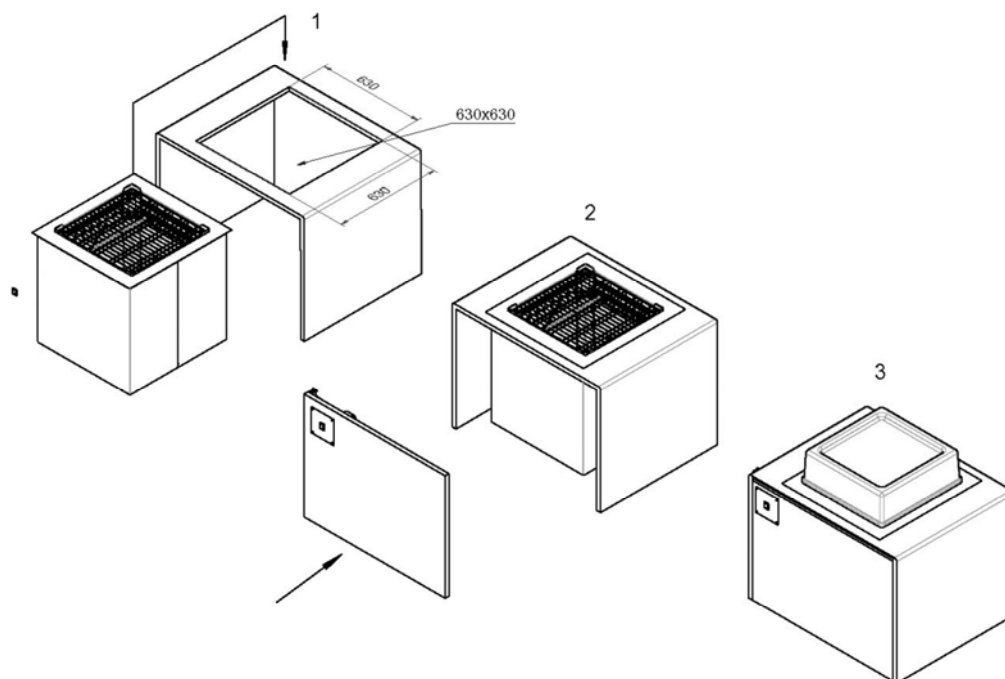


Figura 10 Istruzioni di montaggio EBSH-T/50-50

- Posizionare il EBSH-T/50-50 nel foro del banco da sopra. Fissare eventualmente i piedi a vite.

Fase 3: Collegare

INDICAZIONE	Posizione della presa di alimentazione elettrica
	La presa di alimentazione sul dispositivo stesso deve essere raggiungibile in qualsiasi momento per poter staccare la spina di alimentazione del dispositivo se fosse necessario.

- La spina del kit di cavi d'allacciamento deve essere inserita nella presa del carrello elevatore cestelli.
La spina del kit di cavi d'allacciamento deve essere inserita nella presa di alimentazione presente.
L'apparecchio è pronto per la messa in funzione.

L'apparecchio è montato in modo tale da permettere in ogni momento l'accesso alla spina di alimentazione.

4.3 Messa in funzione

Prima dell'utilizzo iniziale del carrello elevatore cestelli mobile rimuovere il film di protezione dalle lamiere.

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

Prima della messa in funzione controllare se l'apparecchio funziona correttamente.

Controllare separatamente:

- In tutti apparecchi mobili: la funzione dei fermi integrali.
- Per apparecchi riscaldabili: la funzione degli elementi di comando e del riscaldamento.
- Per gli apparecchi incassati: la accessibilità dell'interruttore ON/OFF nonché della spina a rete.

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

4.4 Immagazzinamento e riciclo

L'immagazzinamento temporaneo dell'apparecchiatura deve aver luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. Il carrello elevatore cestelli deve essere riparato dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Controllare semestralmente che i carrelli elevatori cestelli in magazzino non presentino tracce e danni da corrosione.

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

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

Prima di smaltire il carrello elevatore cestelli, estrarre correttamente tutti i dispositivi di riscaldamento (se disponibili), smaltire e separare i materiali riciclabili secondo le direttive locali e ecocompatibile. A tal fine, consultare comunque il responsabile locale per lo smaltimento dei rifiuti.

5 Uso

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.

Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani.

Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando

Gli elementi di comando sono situati sul lato anteriore della scatola.

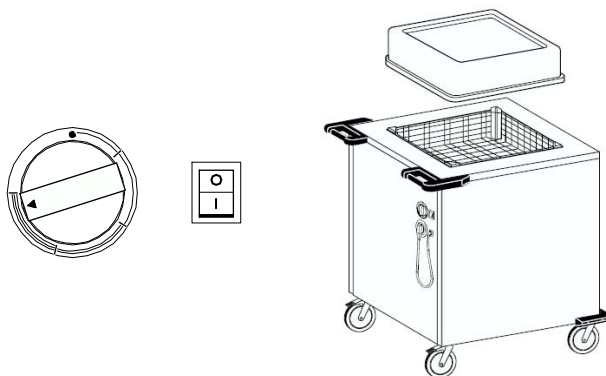


Figura 11 Elementi di comando

Con il regolatore è possibile selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile una regolazione continua. Accanto vi è posizionato il pulsante ON/OFF. Nel pulsante vi è integrata una spia che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso.

5.2 Regolazione del carrello elevatore cestelli

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Dopo l'utilizzo le superfici interne degli apparecchi riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde e all'aria si raffreddano solo lentamente.

Lasciar raffreddare abbastanza a lungo l'apparecchio con lo sportello aperto per la regolazione del cestello di base.

Le impostazioni del cestello di base possono essere eseguite soltanto sulle apparecchi fredde disattivate e staccate dall'alimentazione elettrica (temperatura ambientale).

L'adattamento delle apparecchi è necessario soltanto se si modificano il peso complessivo delle stoviglie oppure l'altezza dei cestelli.

5.2.1 Regolazione delle molle

ATTENZIONE	Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta
	Una quota di prelievo inferiore a quella prescritta può causare lesioni delle dita a causa di schiacciamenti in fase di prelievo. Superando la quota di prelievo, sussiste pericolo di incidenti o di lesioni tramite il rovescio delle pile di stoviglie e le rotture di stoviglie. Prudenza nell'estrarre e nel reinserire il cestello di base, in caso di errata manipolazione sussiste rischio di schiacciamento. Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Maneggiare con cautela.
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni
	Prudenza agganciando e sganciando le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

Regolare l'altezza per il prelievo prima del caricamento secondo il tipo di stoviglie e il cestello utilizzato. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione.

Le molle devono essere regolate in modo tale che lo spigolo superiore del cestello si trovi ad un'altezza tra i 35 e i 50 mm sopra lo spigolo superiore dell'intera corsa

Fase 1: Verifica della regolazione delle molle

- Per verificare l'altezza per il prelievo collocare due cestelli per le stoviglie carichi sul cestello base.
- Attendere la reazione.

Se lo spigolo superiore del cestello si trova tra 35 e 50 mm sullo spigolo superiore dell'apparecchio, il sistema di molleggio è impostato correttamente.

Se la colonna si abbassa poco o per niente occorre cambiare l'altezza per il prelievo con una modifica dell'impostazione del molleggio.

Fase 2: Modifica della regolazione delle molle

L'impostazione o la modifica dell'altezza per il prelievo viene effettuata agganciando o sganciando le molle di trazione ai 2 zocchi d'attacco.

Per i modelli 50-50 le molle sono disposte in gruppi di 6, ciascuno costituito da 4 molle di base forti (1) e 2 molle di regolazione più deboli (2).

Per i modelli 65-53 la disposizione è a gruppi di 8 molle, ognuno dei quali consiste di 6 molle di base forti (1) e 2 molle di regolazione più deboli (2).

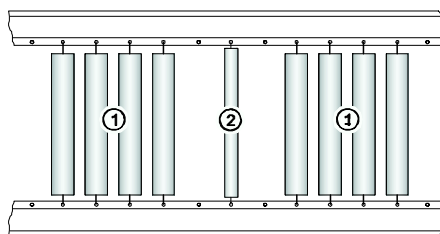


Figura 12 Zoccolo di attacco con molla di trazione

Se l'altezza di prelievo è troppo alta, è necessario sganciare le molle di regolazione.

Se l'altezza di prelievo è troppo bassa, è necessario agganciare le molle di regolazione.

Procedura per la regolazione delle molle:

- rimuovere le stoviglie inserite e i cestelli (dove possibile).
- sollevare uniformemente il cestello di base e scaricare l'apparecchio. depositare nel posto idoneo.
- Sganciare o agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Sganciare preferibilmente le molle di regolazione. Lasciare possibilmente le molle di base sempre agganciate. Sganciare le molle sempre presso il fissaggio inferiore.
- Fare attenzione a impiegare il cestello base con l'apertura verso l'alto.

Finché il peso delle stoviglie resta invariato, la regolazione dell'altezza per il prelievo è necessaria una volta soltanto.

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	Per la guida uniforme del cestello di base è necessaria la disposizione simmetrica delle molle tra gli zoccoli d'attacco. La disposizione leggermente asimmetrica delle molle nel listello di attacco non crea problemi.
INDICAZIONE	Portata massima
	Essendo il carrello elevatore cestelli progettato per il massimo carico, la molla presente sull'apparecchio è sufficiente per tutte le stoviglie disponibili sul mercato. Se invece non bastasse, occorre inserire altre molle.

5.2.2 Quantità di cestelli per stoviglie

ATTENZIONE	Pericolo di incendio
	I cestelli in plastica di altro costruttore non devono essere impiegati in carrelli elevatori cestelli riscaldati. Il materiale in plastica può sciogliersi ed incendiarsi. Utilizzare nei carrelli elevatori cestelli riscaldati esclusivamente i cestelli HUPFER® disponibili per le stoviglie.
ATTENZIONE	Danni alle cose
	Estraendo il cestello base (il cestello stoviglie inferiore) ed inserendolo con l'apertura verso il basso, le linguette guida possono finire negli angoli del cestello per il peso delle stoviglie sulla lamiera di fondo e provocare danni oppure esserne direttamente danneggiate. Così si riduce anche la capacità totale. Fare attenzione a impiegare il cestello base con l'apertura verso l'alto.

Ciascun carrello elevatore cestelli è dotato di un cestello base di 150 mm di altezza su cui si possono collocare altri cestelli.

A scelta esistono due diversi tipi di cestello. Quale degli altri due tipi di cestello utilizzare per l'ulteriore impilaggio dipende dalle stoviglie inserite nei cestelli.

In generale, si raggiungono maggiori capacità con i cestelli da 115. Un'eccezione è costituita dalle stoviglie porzionate e coperte con un'altezza totale tra 55 mm e 65 mm.

Tipo di cestello	Altezza del cestello	Altezza utile
Cestello base	150 mm	145 mm
Cestello da 75	75 mm	70 mm
Cestello da 115	115 mm	110 mm

Quantità di cestelli per stoviglie impiegabili

	cestello per stoviglie da 75	Sporgenza in mm	cestello per stoviglie da 115	Sporgenza in mm
Con coperchio a calotta e riscaldamento	8	35-50	5	35-50
Senza coperchio a calotta	9	110-150	6	125-150
Con coperchio a calotta in plastica senza riscaldamento	9	110-150	6	125-150
Con coperchio a calotta in acciaio senza riscaldamento	9	110-150	6	125-150

Per gli apparecchi dotati di un coperchio a calotta è possibile un livello di carico più elevato. A seconda della stabilità propria dei pezzi, è possibile impilare gli elementi sino al bordo inferiore del coperchio.

Quando con i modelli con riscaldamento ventilato è necessario riscaldare alla temperatura prevista le stoviglie nel cestello superiore, utilizzare la calotta di copertura. La sporgenza del cestello superiore per stoviglie non deve superare i 50 mm.

Anche con le apparecchi non riscaldate l'impilaggio superiore ai valori indicati non è consentito per motivi di sicurezza.

5.2.3 Calcolo della capacità per carrelli elevatori cestelli

La capacità totale di un carrello elevatore cestelli dipende dalle stoviglie e dal numero di cestelli impiegati.

I dati necessari per il calcolo dell'altezza di pila intermedia vengono indicati da tutti i produttori leader nella seguente maniera:

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

H_z : Altezza della pila intermedia
 H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie
 H_n : Altezza di n stoviglie
n: Numero delle stoviglie

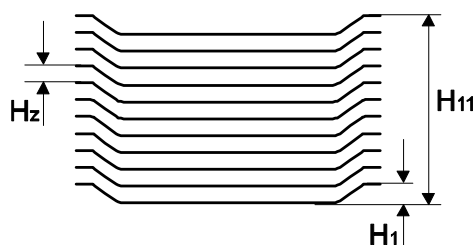


Figura 13

Altezza della pila intermedia H_z per 11 pezzi di stoviglie

Esempio:

$$H_z = \frac{(165 - 40)}{11 - 1} = 12,5 \text{ mm}$$

H_z : Altezza della pila intermedia

H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie = 40 mm

H_{11} : Altezza di 11 pezzi di stoviglie = 165 mm

Insieme con l'altezza di pila H_S del carrello elevatore cestelli, è possibile calcolare la capacità K per ciascun pila di stoviglie.

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

K: Capacità

H_S : Quota di pila del cestello

H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie

H_z : Altezza della pila intermedia

Esempio:

Capacità del cestello di base (150 mm):

$$K = \frac{(145 - 40)}{12,5} + 1 = 9,4$$

H_S = Altezza di pila cestello di base = 145 mm

H_1 = Altezza del primo pezzo di stoviglie = 40 mm

H_z : Altezza della pila intermedia = 12,5 mm

Nel cestello di base possono essere inserite 9 Pezzi per pila di stoviglie. Se in questo cestello entrano 6 pile di stoviglie, si possono inserire 54 pezzi.

Capacità di un cestello per stoviglie da 115:

$$K = \frac{(110 - 40)}{12,5} + 1 = 6,6$$

H_S = Altezza di pila cestello stoviglie da 115 = 110 mm

H_1 = Altezza del primo pezzo di stoviglie = 40 mm

H_z : Altezza della pila intermedia = 12,5 mm

Nel cestello di base possono essere inseriti 6 pezzi per pila di stoviglie. Se in questo cestello di base entrano 6 pile di stoviglie, si possono inserire 36 pezzi.

Capacità totale del carrello elevatore cestelli:

La capacità totale si calcola sulla capacità del cestello di base più la capacità dei cestelli impiegati.

L'utilizzo di 6 cestelli da 115 produce una capacità totale di 270 stoviglie (54 pezzi nel cestello di base e 6 x 36 pezzi nei 6 cestelli per stoviglie).

5.3 Funzionamento

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

Prima di iniziare controllare se il carrello elevatore cestelli è impostato correttamente per le stoviglie da utilizzare.

- La corretta altezza di prelievo deve essere garantita, in modo da evitare ferimenti o posture forzate per il personale o la rottura di stoviglie.
- L'interruttore ON/OFF deve essere accessibile in qualsiasi momento.

5.3.1 Avviare l'apparecchio

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni. Utilizzare esclusivamente l'apposita connessione a spina. Non avviare l'apparecchio se i cavi di collegamento sono danneggiati o se si presentano danni visibili. I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
INDICAZIONE	Apparecchi riscaldabili
I paragrafi di questo capitolo si riferiscono esclusivamente agli apparecchi non riscaldati e non hanno alcun significato per apparecchi neutri. ▪ Coprire il pozzetto di impilamento con la calotta di copertura per evitare la perdita di calore. ▪ Inserire la spina in una presa idonea. ▪ Inserire l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF. La spia LED di funzionamento integrata nell'interruttore si illumina. ▪ Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile effettuare un'impostazione continua.	
INDICAZIONE	Temperatura delle stoviglie
Secondo il numero e la disposizione delle pile di stoviglie, una temperatura prescritta delle stoviglie viene raggiunta dopo 3 o 5 ore, in caso di coperchio a calotta applicato e una temperatura originale delle stoviglie di almeno di 15 °C.	

5.3.2 Caricamento dell'unità

Inserimento stoviglie

ATTENZIONE	Rotture di stoviglie
	L'altezza di inserimento massima deve essere fra 3 e 5 mm al di sotto del bordo superiore, altrimenti potrebbero verificarsi rotture di stoviglie. Non immagazzinare i pezzi di stoviglie nei cestelli sino al bordo superiore del cestello di stoviglie.

Di regola, nell'apparecchio si inseriscono i cestelli già caricati con le stoviglie.

- Posizionare uniformemente nel cestello le stoviglie singole o in piccole pile.
- Disporre i restanti pezzi esattamente sulle parti già presenti sul cestello.

- Con apparecchi senza calotta di copertura il caricamento massimo si raggiunge quando la cima della pila di stoviglie si trova a ca. 5 mm oltre lo spigolo superiore del cestello.

Prelevare le stoviglie

AVVERTENZA	Pericolo di ustioni
	Per apparecchi riscaldabili, le temperature delle stoviglie possono superare le temperature massime consentite di 65°C per le superfici accessibili. Non introdurre mai le mani nell'apparecchio e non toccare il radiatore con le dita durante la messa in funzione. Utilizzare sempre guanti di protezione per la distribuzione di stoviglie calde.

- Togliere i coperchi a calotta e posarli a parte.
- Prelevare uniformemente le stoviglie da ciascuna pila per evitare l'inclinazione dei cestelli.
- Prelevare i cestelli vuoti ed impilarli in posizione idonea.
- Applicare nuovamente il coperchio a calotta.

INDICAZIONE	Apparecchi con feritoie di aerazione
	Gli apparecchi sono previsti per l'approvvigionamento di stoviglie refrigerate. Gli apparecchi già equipaggiati, devono, a tal proposito, permanere nei magazzini frigoriferi per diverse ore. La durata del raffreddamento dipende dalla temperatura originale delle stoviglie, dalla temperatura del magazzino frigorifero e dalla temperatura delle stoviglie desiderata. Gli apparecchi devono essere posti liberamente nell'ambiente, in modo tale da garantire una circolazione dell'aria ottimale attraverso convezione naturale nelle unità ed attorno a queste.

INDICAZIONE	Utilizzo del coperchio a calotta
	Con il coperchio a calotta è garantita una protezione efficace contro la polvere e la condensa anche in caso di stoccaggio intermedio prolungato. Per i modelli riscaldati, l'utilizzo del coperchio diminuisce la fuoriuscita di calore verso l'alto e riduce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti risp. rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate. Una fessura tra la calotta di copertura e il tavolo da lavoro dell'apparecchio può provocare un'evidente perdita d'energia, la riduzione della temperatura massima e l'allungamento del tempo di riscaldamento.

5.3.3 Movimentazione dell'apparecchio

Carrelli elevatori cestelli riscaldati:

- Disinserire il regolatore.
- Disinserire l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.
- Allentare i fermi integrali.
- Spostare l'apparecchio fino alla posizione desiderata afferrandolo per le maniglie.
- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra idoneo.
- Inserire l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata.

Carrelli elevatori cestelli non riscaldati:

- Allentare i fermi integrali.
- Spostare l'apparecchio fino alla posizione desiderata afferrandolo per le maniglie.
- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.

5.4 Norme per la messa fuori esercizio

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Le superfici interne di apparecchi riscaldate e le lamiere di fondo possono essere roventi dopo l'utilizzo e si raffreddano solo lentamente all'aria.

Per la pulizia, lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio senza il coperchio a calotta e utilizzare guanti di protezione appropriati.

Carrelli elevatori cestelli riscaldati:

- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.
- Disinserire il regolatore.
- Disinserire l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.

Carrelli elevatori cestelli non riscaldati:

- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.

Apparecchiature da incasso riscaldate:

- Disinserire l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF.

6 Localizzazione ed eliminazione di guasti

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni. Prima di iniziare la localizzazione di guasti, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.
AVVERTENZA	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Dopo l'utilizzo le superfici interne degli apparecchi e le lamiere di fondo eventualmente sono caldi e all'aria si raffreddano solo lentamente. In caso di disturbi lasciar raffreddare l'unità senza coperchio e utilizzare guanti di protezione.
ATTENZIONE	Molle scoperte
	Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse. Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani. Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

6.2 Indicazioni per l'eliminazione di guasti

Controllare in primo luogo se vi è un errore operativo. Alcune disfunzioni potete eliminarle voi stessi.

Gli interventi di assistenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato. In caso di richieste al servizio assistenza e per l'ordinazione di pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

Operazioni di ispezione e manutenzione regolari impediscono malfunzionamenti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchio. Gli intervalli d'ispezione e degli interventi di manutenzione dipendono dall'impiego dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio assistenza del vostro rivenditore.

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non si riscalda, la spia di controllo è accesa.	Riscaldamento difettoso	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo non si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Fusibile a parete difettoso.	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo.
Il dispositivo non si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'unità dalla rete staccando la spina di alimentazione, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il dispositivo non si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Cavo di connessione o spina difettosi	Scollegare l'unità dalla rete staccando la spina di alimentazione, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato..
L'apparecchio si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Spia di controllo difettosa.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.
L'apparecchio si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Circuito elettrico difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.
La piattaforma non trasporta i piatti alla quota di prelievo neppure a carico ridotto.	Rottura di molle	Sostituire le molle difettose con delle nuove.
I fermi integrali non agiscono più correttamente.	Fermi integrali usurati	Sostituire i fermi integrali o le ruote difettose.

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni. Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.
AVVERTENZA	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Con le apparecchi riscaldabili dopo il funzionamento le superfici interne e la lamiera di fondo possono essere roventi e raffreddarsi all'aria solo molto lentamente. Per la pulizia, lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio senza il coperchio a calotta e utilizzarle guanti idonei.
ATTENZIONE	Molle scoperte
	Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse. Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani. Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.
ATTENZIONE	Non pulire con acqua corrente
	Non pulire l'apparecchio con acqua corrente, getti di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.

7.2 Norme igieniche

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

Tutto il personale deve essere a conoscenza delle norme igieniche locali, rispettarle e seguirle.

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

Non tossire o starnutire sulle stoviglie pulite.

7.3 Pulizia e manutenzione

Pulire quotidianamente a secco o strofinare con un panno umido l'apparecchio. Asciugare con cura dopo una pulizia umida, al fine di evitare la formazione di muffa, una crescita incontrollata di germi e batteri e quindi una contaminazione delle stoviglie.

Lo scarico di fondo sotto al pozzetto di impilamento è previsto per rimuovere stoviglie rotte oppure oggetti caduti inavvertitamente nell'apparecchio.

I coperchi a calotta in materia plastica possono essere puliti manualmente con un panno umido. In caso di forte imbrattamento è consentita una pulizia con una lavastoviglie di tipo industriale. Utilizzare detersivi e brillantante idonei e comuni per policarbonato.

Le calotte di copertura in materia plastica possono essere pulite manualmente con un panno umido. Quindi asciugare bene.

7.4 Istruzioni speciali per la cura

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

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

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

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

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

- Mantenere sempre pulita e a contatto con l'aria la superficie esterna degli apparecchi in acciaio inox.
- Utilizzare detergenti comuni per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in mancanza d'aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente i residui di detergente con sufficiente acqua pulita. Asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione dell'acciaio inossidabile.
- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox, in particolare con altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.
- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è di buona norma evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto di acciaio inox con il ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato causano ruggine per abrasione.

8 Pezzi di ricambio e accessori

8.1 Introduzione

Gli interventi di assistenza tecnica possono essere effettuati solo da personale specializzato autorizzato. Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali. In caso di richieste di intervento del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta d'identificazione ed il rispettivo numero di articolo.

8.2 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

KO/50-50 | KO/50-50K

0116722	Coperchio	angolare p. carrelli elevatori cestelli 50/50 in acciaio inox	
0119672	Coperchio a calotta	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014000401	Ruota orientabile	Ø 125 piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014000402	Ruota orientabile	Ø 125 mF piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
0191010963	Maniglia di spinta	PP 192/180/30 nero	
014002110	Angoli antiurto	kit compl.	Contenuto della confezione 4 pezzi)
014003210	Vite in gabbia	M 5 M5-R-083-11 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014003211	Vite a tazza	M 5 x 10 A2 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014004104	Molla di trazione	1 set zincato 20gr Ø2/Ø25/146	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014041030	Rotella di guida	(Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014118000	Cestello di guida	Acciaio inox. 519/519/148-ET	rivestito di materia plastica, grigio argento

KOUH/50-50

14041071	Coperchio a calotta	PPC 710/590/180/4 gr - ET	
014000401	Ruota orientabile	Ø 125 piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014000402	Ruota orientabile	Ø 125 mF piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
0191010963	Maniglia di spinta	PP 192/180/30 nero	
014001081	Cavo a spirale	3G1,0/1600 WS-DE FH	
014001089	Madre filettata	1 set M 63 x 1,5 plastica	
014001300	Interruttore ON/OFF	con telaio, paraspruzzi	
014002110	Angoli antiurto	kit compl.	(Contenuto della confezione 4 pezzi)

014002118	Manopola del termostato		
014002170	Modulo d'accensione	per termostato con sicura antitorsione	(Contenuto della confezione: 1 pezzo)
014002951	O-ring	1 set Ø 63 x Ø 2,0 per monitor di comando	(Contenuto della confezione: 10 pezzi)
014040011-01	Termostato	30-115°C - ET	
014003210	Vite in gabbia	M 5 M5-R-083-11 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014003211	Vite a tazza	M 5 x 10 A2 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014004104	Molla di trazione	1 set zincato 20gr Ø2/Ø25/146	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014041030	Rotella di guida	(Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014118000	Cestello di guida	Acciaio inox. 519/519/148-ET	rivestito di materia plastica, grigio argento

KO/65-53 | KO/65-53K

0116722	Coperchio	angolare p. carrelli elevatori cestelli 50/50 in acciaio inox	
0119672	Coperchio a calotta	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014000401	Ruota orientabile	Ø 125 piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014000402	Ruota orientabile	Ø 125 mF piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
0191010963	Maniglia di spinta	PP 192/180/30 nero	
014002110	Angoli antiurto	kit compl.	(Contenuto della confezione 4 pezzi)
014003211	Vite a tazza	M 5 x 10 A2 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014004104	Molla di trazione	1 set zincato 20gr Ø2/Ø25/146	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014041030	Rotella di guida	(Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014118000	Cestello di guida	Acciaio inox. 519/519/148-ET	rivestito di materia plastica, grigio argento

KOUH/65-53

14041071	Coperchio a calotta	PPC 710/590/180/4 gr - ET	
014000401	Ruota orientabile	Ø 125 piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014000402	Ruota orientabile	Ø 125 mF piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	

0191010963	Maniglia di spinta	PP 192/180/30 nero	
014001081	Cavo a spirale	3G1,0/1600 WS-DE FH	
014001089	Madre filettata	1 set M 63 x 1,5 plastica	
014001300	Interruttore ON/OFF	con telaio, paraspruzzi	
014002110	Angoli antiurto	kit compl.	(Contenuto della confezione 4 pezzi)
014002118	Manopola del termo- stato		
014002170	Modulo d'accensione	per termostato con sicura antitorsione	(Contenuto della confezione: 1 pezzo)
014002951	O-ring	1 set Ø 63 x Ø 2,0 per monitor di co- mando	(Contenuto della confezione: 10 pezzi)
014040011-01	Termostato	30-115°C - ET	
014003210	Vite in gabbia	M 5 M5-R-083-11 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014003211	Vite a tazza	M 5 x 10 A2 set	(Contenuto della confezione 10 pezzi)
014004104	Molla di trazione	1 set zincato 20gr Ø2/Ø25/146	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014041030	Rotella di guida	(Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014118000	Cestello di guida	Acciaio inox. 519/519/148-ET	rivestito di materia plastica, grigio argento

EBS/50-50 | EBS-T/50-50

0116722	Coperchio	angolare p. carrelli elevatori cestelli 50/50 in acciaio inox	
0119672	Coperchio a calotta	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014004104	Molla di trazione	1 set zincato 20gr Ø2/Ø25/146	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014041030	Rotella di guida	Rullo guida (Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014118000	Cestello di guida	Cestello di guida acciaio inox. 519/519/148-ET	rivestito di materia plastica, grigio argento

EBSH/50-50 | EBSH-T/50-50

0116722	Coperchio	angolare p. carrelli elevatori cestelli 50/50 in acciaio inox	
0119672	Coperchio a calotta	PP 555/555/180/4 gr - ET	
014004104	Molla di trazione	1 set zincato 20gr Ø2/Ø25/146	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)

014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	Lunghezza utile 730 mm (contenuto della confezione 5 pezzi)
014041030	Rotella di guida	Rullo guida (Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014118000	Cestello di guida	Cestello di guida acciaio inox. 519/519/148-ET	rivestito di materia plastica, grigio argento
14128901	Set di cavi di collegamento	EBRH	Cavo di collegamento con interruttore cpl.

Per il carrello elevatore cestelli si possono usare i seguenti tipi di spina:

- Spina angolare Schuko bipolare (di serie)
- Spina CEE tripolare

9 Allegato

9.1 Dichiarazione di conformità CE

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 sottopiatti 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

Goesfeld, 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 andere 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 | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatti 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 eensluidende vertalingen in andere 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