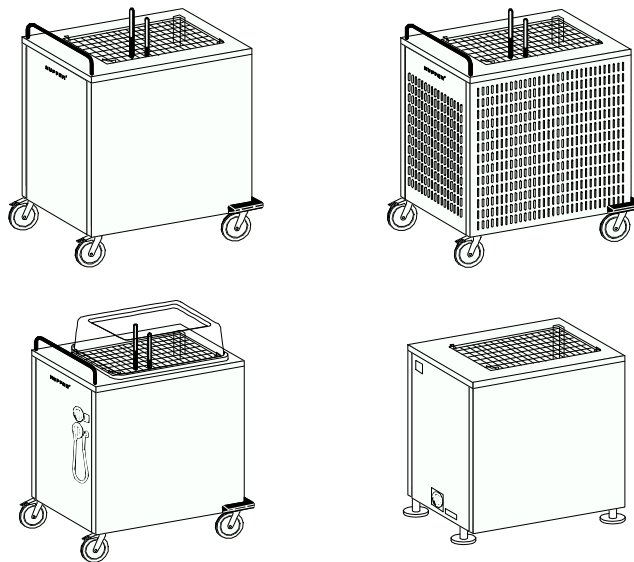


Manuel d'utilisation



Chariot niveau constant universel à vais- selle

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

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	Chariot niveau constant universel à vaisselle
Type(s) d'appareil	UST/57-28 UST/57-28K USTH/57-28 USTUH/57-28 EUSTH/57-28
Année de fabrication	2014
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld  +49 2541 805-0  +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Lisez ce manuel d'utilisation consciencieusement avant la première prise en service.

Veillez à ce que le personnel de service soit informé des sources de danger et des erreurs de manipulation possibles.

Réserve de modification

Les produits décrits dans le présent manuel d'utilisation ont été développés en tenant compte des exigences du marché et de l'état actuel des connaissances techniques. HUPFER® se réserve le droit de modifier les produits ainsi que la documentation technique correspondante afin de servir le progrès technique. Les données, poids et descriptions relatives aux performances et différentes fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

Ce manuel est une traduction de l' édition originale.

Version du manuel d'utilisation

4330005_A1

1.2 Sommaire

1	Introduction	2
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Index des abréviations	5
1.4	Terminologie	6
1.5	Indications d'orientation	7
1.6	Remarques relatives à l'utilisation du manuel	8
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	8
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	8
2	Consignes de sécurité	9
2.1	Introduction	9
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	9
2.3	Consignes de sécurité relatives à l'appareil	9
2.3.1	Consignes de sécurité pour tous les appareils	9
2.3.2	Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffants	10
2.4	Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien	11
2.5	Consignes de sécurité relatives au dépannage	11
2.6	Consignes relatives aux dangers spécifiques	11
3	Description et caractéristiques techniques	12
3.1	Description fonctionnelle	12
3.2	Utilisation conforme	12
3.3	Utilisation abusive	12
3.4	Description de l'appareil	13
3.4.1	Vue de l'appareil	13
3.4.2	Description de l'appareil	13
3.4.3	Accessoires optionnels spéciaux	14
3.5	Données des appareils	14
3.6	Plaque signalétique	16
4	Transport, montage, mise en service et mise à l'arrêt définitif	17
4.1	Transport	17
4.2	Montage (seulement EUSTH/57-28)	17
4.3	Mise en service	20
4.4	Entreposage et récupération	20
5	Commande	21
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	21
5.2	Réglage du pont élévateur d'empilement	21
5.2.1	Réglage des ressorts	22
5.2.2	Réglage des mandrins	23
5.2.3	Exemples d'ordre pour piles de vaisselle	24
5.2.4	Calcul de capacité pour chariots niveau constant universels à vaisselle	25

5.3	Fonctionnement	25
5.3.1	Démarrer l'appareil	26
5.3.2	Alimenter l'appareil	26
5.3.3	Bouger l'appareil	27
5.4	Mesures à prendre en fin de service	28
6	Recherche des pannes et dépannage	29
6.1	Mesures de sécurité	29
6.2	Consignes relatives au dépannage	29
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	29
7	Nettoyage et entretien	31
7.1	Mesures de sécurité	31
7.2	Mesures d'hygiène	31
7.3	Nettoyage et entretien	31
7.4	Instructions de nettoyage spéciales	32
8	Pièces de rechange et accessoires	33
8.1	Introduction	33
8.2	Liste des pièces de rechange et des accessoires	33
9	Annexe	35
9.1.1	Déclaration de conformité	35

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règlement des associations professionnelles allemandes)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (prescription des associations professionnelles allemandes)	
CE	Communauté Européenne	
DIN	Deutsches Institut für Normung Institut allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques	
EC	European Community Communauté Européenne	
EN	Europäische Norm (norme européenne) Norme harmonisée pour la zone UE	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (pièce de rechange ou d'usure)	
IP	International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique le type de protection d'un boîtier. Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides Deuxième chiffre : Protection contre l'eau	
	0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0 Aucune protection contre l'eau
	1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1 Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau
	2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2 Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)
	3 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3 Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale
	4 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4 Protection contre les projections d'eau de toutes directions
	5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5 Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection
	6 Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6 Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)
		7 Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire
	8 Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée	
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente	
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (règlement relatif à l'hygiène alimentaire)	
RCE	Dispositif différentiel à courant résiduel (DDR). Dans l'UE, on utilise couramment le terme anglais RCD (Residual Current Device) dans la normalisation.	

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant, le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Cloche	Couvercle rond pour le maintien à la température de repas sur des assiettes ou des plats.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérés le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à leur consommation.
Formation d'éléments	Aussi : Corrosion par contact. Apparaît auprès de différents métaux nobles en contact étroit. Condition préalable pour ce processus est un média corrosif entre les deux métaux, par exemple de l'eau ou aussi de l'humidité normale.
Plateau EN	Plateau Euro-Norm désigne un plateau avec une taille standardisée. EN 1/1 correspond à 530×370 mm, EN 1/2 correspond à 370×265 mm.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que de ses connaissances des dispositions concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître elle-même les dangers susceptibles d'en émaner.
Gastro Norm	Gastro Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé entre autres par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro Norm (GN) 1/1 est égale à 530×325 mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
HACCP	Le concept HACCP est un système préventif censé assurer la sécurité des denrées alimentaires et des consommateurs.
Plateau-GN	Plateau Gastro Norm désigne un plateau avec une taille standardisée. GN 1/1 correspond à 530×325 mm, GN 1/2 correspond à 325×265 mm.
Course	Un mouvement, par exemple le mouvement vertical du pont élévateur d'empilement du bas vers le haut.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, les défauts d'étanchéité, les niveaux, la chaleur.
Convection	Transmission d'une propriété physique ou d'une grandeur (par exemple chaleur ou froid) par des courants dans les gaz ou les liquides.
Corrosion	La réaction chimique d'un élément métallique avec son environnement, par exemple de la rouille.
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (règlement relatif à l'hygiène alimentaire) Règlement sur les exigences à l'hygiène lors de la production, le traitement et la mise en circulation de denrées alimentaires.
Sécurité des machines	Le terme « sécurité des machines » désigne toutes les mesures destinées à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes relatives à la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.
Personne qualifiée, personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des dispositions, des prescriptions en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernés, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir les tâches nécessaires et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers susceptibles d'en découler (définition du personnel qualifié selon la directive CEI 364).

Terme	Définition
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt », désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Personne instruite	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été formée aux tâches qui lui ont été assignées et informée des dangers susceptibles de survenir en cas de comportement non conforme. Ce terme désigne également une personne qui a reçu une formation et qui a été formée au maniement des dispositifs de sécurité et informée des mesures de sécurité.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Avec « avant », on entend le côté sur lequel les poignées sont installées. Les opérateurs se tiennent de ce côté pour déplacer le chariot niveau constant universel à vaisselle.

Chez l' EUSTH/57-28, 'devant' désigne le côté, duquel l'appareil à intégrer est utilisé.

Arrière

Par « arrière », on désigne la face opposée à la face avant.

Droite

Par « droite », on désigne la face qui se trouve à droite, vue de la face avant.

Gauche




Par « gauche », on désigne la face qui se trouve à gauche, vue de la face avant.

1.6 Remarques relatives à l'utilisation du manuel

1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

Ce manuel se compose de chapitres dédiés aux fonctions et tâches.

1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

DANGER	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger direct de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
AVERTISSEMENT	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger indirect de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
ATTENTION	Brève description du danger
	<p>Il existe un risque potentiel de dommages corporels ou matériels si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
REMARQUE	Brève description de l'information supplémentaire
	<p>Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.</p>
INFO	Titre bref
	<p>Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.</p>

2 Consignes de sécurité







2.1 Introduction

Le chapitre « Consignes de sécurité » expose les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (selon la directive CE relative aux machines).

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

Des symboles sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation pour avertir des dangers susceptibles d'être engendrés par la manipulation ou le nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone à risque générale
	Tension électrique dangereuse
	Risque de blessures à la main
	Risque de coincement
	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Utiliser l'équipement de protection des mains

2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Une manipulation négligente de l'appareil peut engendrer des dangers de mort et des risques de dommages corporels pour l'opérateur ou des tiers, ainsi que des risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

2.3.1 Consignes de sécurité pour tous les appareils

Pour assurer la sécurité de l'appareil, il convient de respecter les points suivants :

- L'appareil ne doit être utilisé que s'il se trouve dans un état technique irréprochable.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.
- Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur l'appareil. Le transport de personnes est interdit.
- La hauteur de prélèvement de vaisselle doit être adaptée à la vaisselle utilisée avant le chargement.
- Afin d'éviter des blessures aux mains il faut toujours veiller à ce que la hauteur de prélèvement de vaisselle ne s'affaisse pas sous le bord supérieur du boîtier.
- Ne jamais pousser le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas dans le compartiment d'empilement (par exemple pour le nettoyage). Il y a danger de blessure lorsqu'on lâche le pont élévateur d'empilement.

- L'appareil est exclusivement prévu pour le transport manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux freins avant le transport. Rouler avec les freins bloqués peut endommager le train.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Le déplacement sur des sols très accidentés peut endommager le train.
- Le transport sur des sols en pente ou sur des marches n'est pas autorisé.
- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez les deux poignées avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas faire rouler l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les chariots niveau constant universels à vaisselle très chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Si le chariot niveau constant universel à vaisselle venait à basculer en raison d'une cause externe ou par manque d'attention, ne jamais le rattraper à la main. Risque de blessures.
- L'appareil ne doit pas être posé sur un sol en pente.
- Après l'avoir déposé, l'appareil doit être sécurisé contre des roulements à l'aide des deux freins.
- En cas de transport à l'aide d'outils ou moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les freins ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

2.3.2 Consignes de sécurité supplémentaires pour les appareils chauffants

- Absolument poser nouveau le pont élévateur d'empilement avec l'ouverture de panier vers le bas.
- Des chariots niveau constant universels à vaisselle chauffants sont prévus pour la mise à disposition de vaisselle chauffée. Une utilisation pour la cuisson ou le maintien à la température de repas ou en tant que chauffage de locaux n'est pas autorisée.
- La température de la vaisselle peut excéder la température maximale admise de 65°C des surfaces accessibles de l'appareil. Il faut donc toujours porter des gants de protection lors de la distribution de vaisselle chaude. Risque de brûlure.
- L'utilisation de modèles chauffants dans le secteur clients (par exemple a des comptoirs de self-service), aussi avec une régulation réduite de la température, est uniquement autorisée sous surveillance de personnel spécialisé. Il faut toujours s'assurer que les pièces de vaisselle prêtes au prélèvement dans les compartiments supérieurs soient à une température non-critique de moins de 55 °C et que le réglage de la température à l'appareil ne puisse pas être manipulée. Il faut en outre veiller à ce que, de par le réglage de température définie, un prélèvement non dangereux soit assuré, également en cas de prélèvement très rapide (par exemple aux heures de pointe).
- Ne jamais saisir dans l'appareil pendant le fonctionnement et ne jamais toucher le radiateur avec les doigts. **Risque de brûlure.**
- De la vaisselle en matière plastique, des parties supérieures ou inférieures de sets d'isolation en matière plastique ou des pièces de maintien à la température enrobées de matière plastique ne doivent être ni stockés ni réchauffés dans des chariots niveau constant universels à vaisselle chauffants. En raison de la température élevée du radiateur, les matières plastiques peuvent fondre et s'enflammer.
- Si un couvercle en acier affiné est utilisé, alors ce dernier peut s'échauffer à plus de 65° sur les bords extérieurs. Toucher le couvercle uniquement avec des gants de protection afin d'éviter des irritations cutanées de la peau.
- La tôle du fond et l'air d'échappement des écoulements au sol peuvent très fortement se réchauffer. L'appareil ne doit pas être mis en service sur des revêtements de sol à base de fibres (par exemple des tapis, revêtements de sol textiles).
- Les positions des mandrins de guidage doivent être adaptées à la taille des pièces de vaisselle avant le chargement.
- Avant le transport, éteignez l'appareil, tirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- La distension forcée du câble de raccordement peut conduire à l'endommagement des conduites se trouvant à l'intérieur. Danger d'incendie.

- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de raccordement pour la sortir de la prise. Les appareils de HUPFER® sont équipés de fiches angulaires Schuko en version standard. Contrairement à une fiche Schuko droite, cette prise ne s'écarte que légèrement de la prise de courant et ne peut de ce fait pas être endommagée par un accrochage latéral. Si l'appareil est bougé avant d'avoir débranché la fiche, alors par l'effet de levier survenant après distension du câble de raccordement, la prise de courant peut être fortement endommagée ou même être arrachée du mur.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de raccordement.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec de l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise. **Danger de mort.**
- Les fiches secteur et câbles de connexion défectueux doivent être remplacés par un personnel qualifié et agréé avant l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.
- Introduire la fiche secteur dans la prise de courant correspondante. Dans le cas d'une fiche secteur inadaptée, le câble de raccordement de l'appareil doit être adapté par un personnel qualifié et agréé.
- L'utilisation d'adaptateurs pour prises de courant n'est pas autorisée. **Danger d'incendie.**
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.

2.4 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien

Pour le nettoyage et l'entretien, il convient d'observer les points suivants :

- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- Mettre l'appareil hors service avant le début du nettoyage. Tirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu sur l'appareil.
- L'appareil doit être hors fonction et suffisamment refroidi pour le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.
- Les appareils sans raccord électrique ne doivent pas être nettoyés non plus à l'aide d'eau courante ou d'eau sous pression.

2.5 Consignes de sécurité relatives au dépannage

Pour la maintenance et le dépannage, il faut observer les points suivants :

- Tous les travaux de dépannage doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- Lors de travaux de réparation de dérangements, il faut s'assurer que l'appareil est éteint. Lors de travaux effectués au niveau de l'installation électrique, il convient de tirer la fiche de l'appareil de la prise secteur et de sécuriser l'appareil contre toute remise en marche.
- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

2.6 Consignes relatives aux dangers spécifiques

Énergie électrique

- Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.
- Les appareils faisant l'objet de travaux d'inspection, de maintenance et de dépannage doivent être hors tension et sécurisés contre toute remise en marche, si aucune tension n'est nécessaire à la réalisation de ces travaux. Ces travaux doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Les chariots niveau constant universels à vaisselle sont prévus pour le transport économique et la mise à disposition de vaisselle propre. En raison des différentes conduites possibles de vaisselle et du revêtement intérieur de la cage, ces appareils ne sont non seulement appropriés pour des grandes assiettes et des plateaux menus, mais également pour des petites pièces de vaisselle carrées et rondes.

La vaisselle est prise en charge par un pont élévateur d'empilement réglable, reposant sur ressorts. Le pont élévateur d'empilement est poussé vers le bas sous la charge croissante de la vaisselle. Quand de la vaisselle est retirée, le pont élévateur d'empilement remonte vers le haut, de façon à ce que la vaisselle se trouve toujours disponible à portée de main à hauteur de prélèvement.

De par sa construction compacte et de ses poignées en arc posées, les appareils sont particulièrement appropriés pour l'utilisation dans des niches de comptoirs de distribution. Le personnel ne peut pas être gêné ou blessé par des poignées qui dépassent. Les chariots niveau constant universels à vaisselle peuvent également être utilisés auprès de tapis de distribution de repas, auprès de modèles non chauffants et auprès de comptoirs de self-service.

Chez tous les chariots niveau constant universels à vaisselle, des mandrins peuvent être introduits dans le pont élévateur d'empilement, qui assurent le positionnement sur de pièces de vaisselle de tailles différentes.

Le chariot niveau constant universel à vaisselle UST/57-28 est non-chauffant et sans dispositif de refroidissement. Il a des parois latérales et frontales fermées et met à disposition des pièces de vaisselle pour le portionnement de repas froids.

Le chariot niveau constant universel à vaisselle UST/57-28K est non-chauffant, mais est particulièrement approprié pour l'utilisation en chambres froides. Il est prévu pour la mise à disposition de vaisselle refroidie pour le portionnement de composants de repas froids. Des fentes de refroidissement sur les parois latérales et frontales assurent un échange d'air rapide en chambre froide et provoquent une répartition régulière du froid à l'intérieur. Le chariot niveau constant universel à vaisselle UST/57-28K peut aussi être utilisé non refroidi.

Le domaine d'intervention principal des modèles chauffants USTH/57-28 (avec corps chauffant tubulaire en acier inoxydable) et USTUH/57-28 (Chauffage par soufflerie) est l'empilement, le réchauffement et la mise à disposition de pièces de vaisselle pour le portionnement de composants chauds. Les modèles USTH/57-28 et USTUH/57-28 peuvent également être utilisés non chauffés.

Le chariot niveau constant universel à vaisselle EUSTH/57-28 est prévu pour le montage dans des surfaces de travail. L'appareil a un chauffage tubulaire et sert à l'empilage, au réchauffement et à la mise à disposition de pièces de vaisselle pour le portionnement chaud. L'utilisation non-chauffante est également possible.

3.2 Utilisation conforme

Les chariots niveau constant universels à vaisselle sont prévus pour le transport et la mise à disposition de pièces de vaisselle propres. Selon le modèle, la vaisselle utilisée peut aussi être mise à disposition refroidie ou réchauffée.

Les appareils sont prévus pour le transport de pièces de vaisselle rondes ou carrées en porcelaine ou en verre dur. Le transport d'autres charges n'est pas autorisé.

L'utilisation conforme passe par un respect des procédés prescrits et des spécifications données et par l'utilisation des accessoires d'origine fournis ou disponibles en option.

Toute autre utilisation des appareils est considérée comme non conforme.

3.3 Utilisation abusive

Sous utilisation abusive du chariot niveau constant universel à vaisselle, nous entendons :

L'alimentation du chariot niveau constant universel à vaisselle avec d'autres éléments n'est pas autorisée.

Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur l'appareil.

Le transport de personnes est interdit.

Pour des chariots niveau constant universels à vaisselle chauffants, la cuisson, le maintien à la température de repas et l'utilisation pour le chauffage de locaux n'est pas autorisée.

Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

3.4 Description de l'appareil

3.4.1 Vue de l'appareil

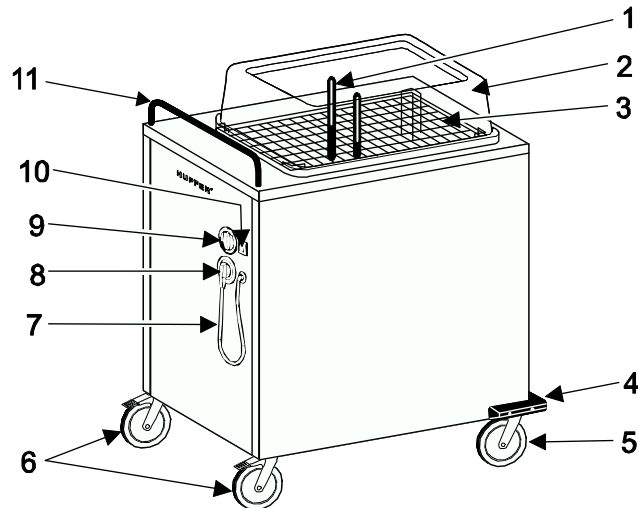


Figure 1 Vue de l'appareil USTH/57-28 et USTUH/57-28

1	Mandrins de guidage en acier inoxydable	7	Câble de raccordement avec fiche secteur*
2	Couvercle en matière plastique 57-28*	8	Support prise (prise de courant aveugle)*
3	Pont élévateur d'empilement	9	Régulateur pour le réglage de la température*
4	Coins pare-chocs	10	Interrupteur marche/arrêt*
5	Roulettes sans frein	11	Poignée
6	Roulettes avec frein		

* seulement USTH/57-28 et USTUH/57-28

3.4.2 Description de l'appareil

Les chariots niveau constant universels à vaisselle sont composés d'acier inoxydable et sont exécutés de façon autoporteuse.

Les pièces de vaisselle sont prises en charge par un pont élévateur d'empilement réglable, reposant sur ressorts. Par l'utilisation de ressorts spéciaux, les pièces de vaisselle sont automatiquement montées à une hauteur constante de prélèvement sur l'ensemble de la course. Les pièces de vaisselle à tailles variables peuvent être guidées et transportées de façon sûre par des mandrins de guidage intégrés sur le pont élévateur d'empilement.

Les coins pare-chocs offrent une protection de démarrage optimale en direction de conduite et garantissent ainsi une protection omni-directionnelle contre des endommagements. Les poignées et les coins pare-chocs sont en matière plastique de qualité supérieure et résistante aux chocs.

Chez les appareils chauffants, la température peut être réglée sans intervalles. L'interrupteur marche/arrêt avec fonction d'affichage intégrée est installée à l'avant du boîtier. L'état de marche est facilement reconnaissable de loin.

Le couvercle en plastique pour des chariots niveau constant universels à vaisselle chauffants est compris dans le volume de livraison en tant qu'accessoires standard. Les couvercles protègent les pièces de vaisselle efficacement contre le refroidissement, également en cas de durée de stockage intermédiaire prolongée. Ils réduisent la fuite de chaleur vers le haut ainsi que le temps de chauffage, resp. retardent le refroidissement de la vaisselle déjà chauffée.

3.4.3 Accessoires optionnels spéciaux

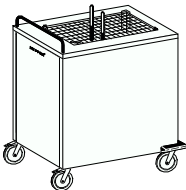
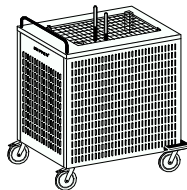
Les pièces suivantes peuvent être utilisées en tant qu'accessoires optionnels pour le chariot niveau constant universel à vaisselle.

- Couvercle transparent en polycarbonate pour chariot niveau constant universel à vaisselle 57-28**
- Mandrin en acier inoxydable, Ø 20 mm, arrondi en-haut et fermé, avec support annulaire courant → 25 mm
- Couvercle en acier inoxydable pour chariots niveau constant universels à vaisselle 57-28 Lors de l'utilisation de ce couvercle, uniquement des mandrins moins longs peuvent être utilisés.
- Mandrin de guidage en acier inoxydable, Ø 20 mm, arrondi en-haut et fermé, avec support annulaire courant → 25 mm, en version raccourcie pour chariots niveau constant universels à vaisselle 57-28 avec couvercle en acier inoxydable
- Support de mandrins en acier inoxydable pour le stockage de mandrins supplémentaires ou non-nécessités, monté au front
- Baguette de protection de pare-chocs en matière plastique antichoc
- Roulettes en matière plastique, → = 125 mm avec et sans arrêts totaux, fixation de plateaux
- Ressorts de réglage et de base supplémentaires pour l'augmentation de la capacité de charge du pont élévateur d'empilement

**Standard chez USTH et USTUH

Les numéros d'article des accessoires spéciaux sont disponibles dans le catalogue des pièces de rechange et dans les listes de commande en ligne.

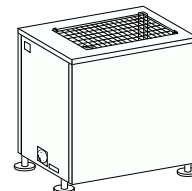
3.5 Données des appareils

	Unité	UST/57-28	UST/57-28K
Vue de l'appareil			
			
		Chariot niveau constant universel à vaisselle, non chauffant et sans dispositif de refroidissement	Chariot niveau constant universel à vaisselle, non chauffant et avec dispositif de refroidissement
Poids propre	kg	42	40
Charge utile	kg	158	170
Poids total autorisé	kg	210	210
Conditions d'installation et d'environnement	°C (°F)	-20 à +50	-20 à +50
Châssis	mm	4 roulettes pivotantes, 2 avec frein, Ø 125	4 roulettes pivotantes, 2 avec frein, Ø 125
Revêtement intérieur du compartiment		en acier inoxydable, latéralement à gauche et à droite avec mandrins verticales revêtement matière plastique	en acier inoxydable, latéralement à gauche et à droite avec mandrins verticales revêtement matière plastique
Pont élévateur d'empilement	mm	Grille en acier inoxydable, revêtement matière plastique, 570x280	Grille en acier inoxydable, revêtement matière plastique, 570x280
Hauteur d'empilage sans couvercle	mm	565	565
Hauteur d'empilage avec couvercle	mm	675	675

	Unité	UST/57-28	UST/57-28K
Taille de la vaisselle	cm (en)	entre 8 et 28 Ø respectivement longueur de bord	entre 8 et 28 Ø, respectivement longueur de bord
Nombre de piles de vaisselle		jusqu'à 21, dépendant de la taille de la vaisselle	jusqu'à 21, dépendant de la taille de la vaisselle

	Unité	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
--	-------	------------	-------------	-------------

Vue de l'appareil



		Chariot niveau constant universel à vaisselle avec chauffage tubulaire	Chariot niveau constant universel à vaisselle avec chauffage par soufflerie	Chariot niveau constant universel à vaisselle pour le montage, avec chauffage tubulaire
Poids propre	kg	56	58	63
Charge utile	kg	154	152	147
Poids total autorisé	kg	210	210	210
Conditions d'installation et d'environnement	°C (°F)	-20 à +50	-20 à +50	-20 à +50
Châssis	mm	4 roulettes pivotantes, 2 avec frein, Ø 125	4 roulettes pivotantes, 2 avec frein, Ø 125	-
Revêtement intérieur du compartiment		en acier inoxydable, latéralement à gauche et à droite avec mandrins verticales revêtement matière plastique	en acier inoxydable, latéralement à gauche et à droite avec mandrins verticales revêtement matière plastique	en acier inoxydable, latéralement à gauche et à droite avec mandrins verticales revêtement matière plastique
Pont élévateur d'empilement	mm	Grille en acier inoxydable, revêtement matière plastique, 570x280	Grille en acier inoxydable, revêtement matière plastique, 570x280	Grille en acier inoxydable, revêtement matière plastique, 570x280
Hauteur d'empilage sans couvercle	mm	565	565	565
Hauteur d'empilage avec couvercle	mm	675	675	675
Taille de la vaisselle	cm (en)	entre 8 et 28 Ø respectivement longueur de bord	entre 8 et 28 Ø respectivement longueur de bord	entre 8 et 28 Ø respectivement longueur de bord
Nombre de piles de vaisselle		jusqu'à 21, dépendant de la taille de la vaisselle	jusqu'à 21, dépendant de la taille de la vaisselle	jusqu'à 21, dépendant de la taille de la vaisselle
Connexion électrique		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Puissance connectée	kW	1,0	1,5	1,0
Longueur du câble de raccordement (câble spirale)	m (in)	1,80	1,80	1,80
Type de protection		IPX5	IPX5	IPX5
Chauffage		Corps chauffant à tube en acier inoxydable	Chauffage par soufflerie	Corps chauffant à tube en acier inoxydable
Isolation thermique		Toison céramique	Toison céramique	Toison céramique
Réglage du thermostat	°C (°F)	30 à 115	30 à 115	30 à 115
Température maximale de la vaisselle	°C (°F)	85	100	85

	Unité	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
Réglage de la température		progressif	progressif	progressif

Vous trouverez les labels d'homologation correspondants sur notre site internet à l'adresse www.hupfer.de.

3.6 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil.

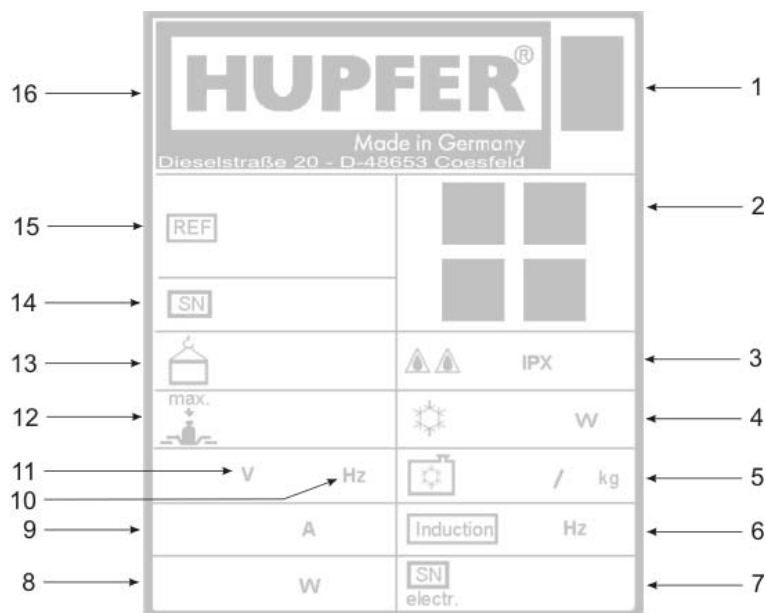


Figure 2 Plaque signalétique

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Élimination des appareils usagés | 9 | Courant nominal |
| 2 | Certificats/Label | 10 | Fréquence |
| 3 | Type de protection | 11 | Tension nominale |
| 4 | Puissance frigorifique | 12 | Charge utile |
| 5 | Agent de refroidissement | 13 | Poids propre |
| 6 | Fréquence d'induction | 14 | Numéro de série/numéro de commande |
| 7 | Numéro de série électrique | 15 | Article et brève description |
| 8 | Puissance électrique | 16 | Fabricant |

4 Transport, montage, mise en service et mise à l'arrêt définitif

4.1 Transport

ATTENTION

Dommages dus à un transport non conforme



Lors du transport à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les freins ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

Si les appareils ne sont pas sécurisés correctement, il existe un risque de dommages matériels pour l'appareil et de dommages corporels par coincement.

Sécurisez les appareils transportés séparément à l'aide de dispositifs de sécurité correspondants pour le transport.

4.2 Montage (seulement EUSTH/57-28)

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.

ATTENTION

Ressorts libres



En poussant le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.

Ne poussez jamais le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas.

Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

ATTENTION

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les surfaces intérieures des appareils chauffants et les tôles de fond peuvent être chaudes après la mise en service. Des appareils chauffants ne doivent pas être en contact avec des matériaux facilement inflammables.

Fixez des plaques thermiques isolantes autour de l'appareil. Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace entre le boîtier et le revêtement pour la circulation de l'air.

REMARQUE

Position de la prise de courant d'alimentation

La prise de courant d'alimentation présente sur place doit être accessible à tout moment pour pouvoir tirer la fiche secteur de l'appareil en cas de besoin.

REMARQUE

Emplacement de l'appareil

L'EUSTH/57-28 est un appareil pour montage et doit uniquement être pris en service en état transformé, respectivement monté (par exemple dans une armoire).

Le prochain paragraphe décrit le montage de l'appareil de montage.

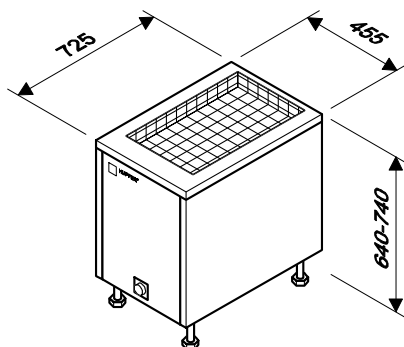


Figure 3 EUSTH/57-28 avec mesures en mm

Un set de câbles de raccordement avec un schéma de câblage est ajouté aux appareils à intégrer. Le set est composé d'un câble de raccordement sur place avec fiche d'alimentation Schuko et un câble de raccordement avec socle de connecteur sur l'appareil. Les câbles de raccordement sont reliés à l'interrupteur marche/arrêt avec voyant de contrôle intégré.

4 couvercles filetés pour les pieds de vis de EUSTH/57-28 sont également rajoutés.

1ère étape - Préparer

- Fabriquer les découpes dans le plan de travail selon les dimensions fournies.
Mesure pour interrupteur et comptoir en mm selon le dessin.
- Enlever le film de protection des tôles.

2ème étape - Intégrer

REMARQUE	Présélection de la température de service
	<p>La différence par rapport aux appareils mobiles, chez lesquels les interrupteurs et les régulateurs sont ordonnés l'un à côté de l'autre, c'est que l'interrupteur de l'appareil prévu pour le montage peut être placé n'importe où sur le front.</p> <p>Après l'intégration, le régulateur n'est éventuellement plus disponible à l'utilisation. Veillez à ce que le régulateur soit réglé à la température souhaitée avant l'intégration.</p>

- Régler les pieds de vis réglables de façon à ce que l'appareil puisse être poussé sous le plan de travail.
- Pousser l'appareil exactement sous la découpe de comptoir et ajuster les pieds de vis.
- Fixer la colonne d'empilement avec les 4 guides d'angle dans la découpe de plan de travail.

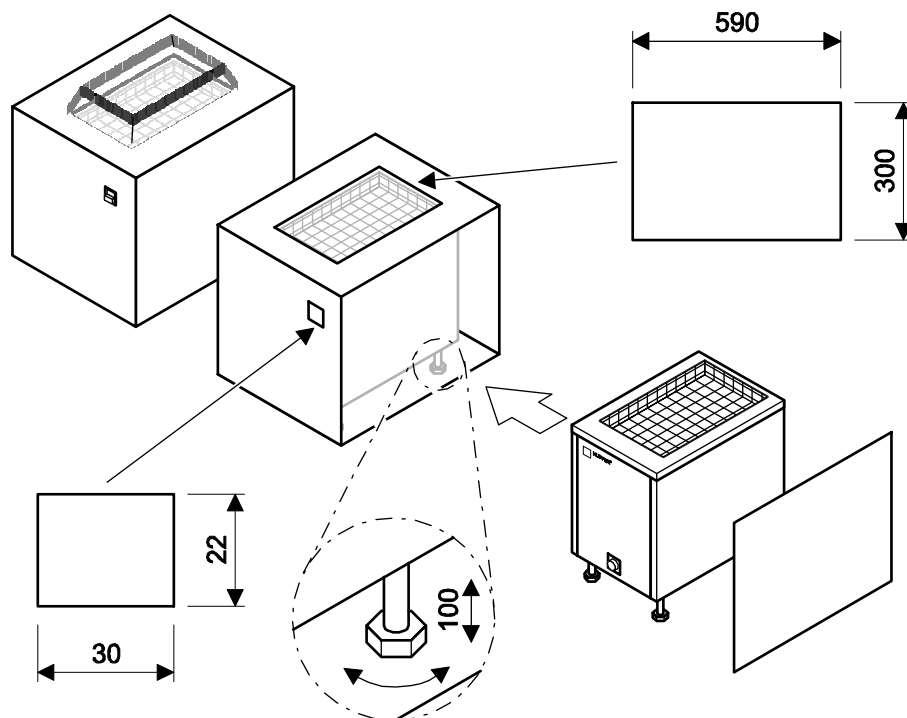


Figure 4 Directives de montage EUSTH/57-28

3ème étape - Raccorder

REMARQUE	Position de la prise de courant d'alimentation
	La prise de courant d'alimentation présente sur place doit être accessible à tout moment pour pouvoir tirer la fiche secteur de l'appareil en cas de besoin.

- Raccorder l'appareil selon le schéma de câblage.
- Poser les 4 couvercles filetés sur les barres filetées des pieds de vis à l'intérieur de EUSTH/57-28.
- Fixer des plaques thermiques isolantes autour de l'appareil.

L'appareil est prêt pour la mise en service.

4.3 Mise en service

Enlever le film de protection des tôles avant la première utilisation de l'appareil.

INFO	Élimination du matériel d'emballage
	Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets.

Il faut vérifier si la machine est en état de marche avant la mise en service de l'appareil.

Contrôler séparément :

- Chez tous les appareils (excepté EUSTH/57-28) : le fonctionnement des freins.
- pour les appareils chauffants : le fonctionnement des éléments de commande et du chauffage.
- Chez les appareils intégrés : l'accessibilité de l'interrupteur marche/arrêt et de la fiche secteur.

Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

4.4 Entreposage et récupération

Un entreposage temporaire doit avoir lieu dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot niveau constant universel à vaisselle doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Il faut vérifier tous les 6 mois si le chariot niveau constant universel à vaisselle entreposé présente des signes de corrosion.

REMARQUE	Formation d'eau de condensation
	Il est important d'assurer une aération suffisante et d'opter pour un lieu d'entreposage sans grandes variations de température pour éviter la formation d'eau de condensation.

Pour la remise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Quand le chariot niveau constant universel à vaisselle est exploité, tous les dispositifs de chauffage (si présents) doivent être enlevés de façon sûre et complète, les matériaux exploitables sont à séparer selon les prescriptions d'élimination et à éliminer écologiquement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets.

5 Commande

ATTENTION

Ressorts libres



En poussant le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.

Ne poussez jamais le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas.

Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande se trouvent à l'avant sur le boîtier chez les chariots niveau constant universels à vaisselle chauffants.

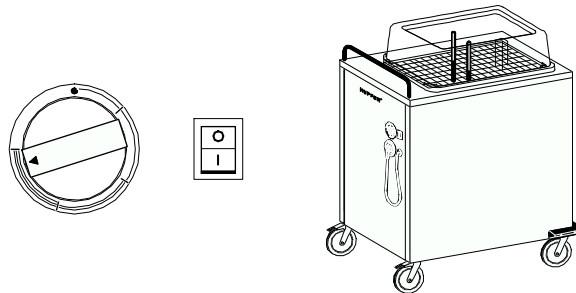


Figure 5 Éléments de commande USTH/57-28 et USTUH/57-28

La température peut être réglée à l'aide du régulateur. Un réglage continu est possible au sein des 4 domaines de puissance. À côté se trouve l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil. Un témoin lumineux est intégré pour la disponibilité opérationnelle.

5.2 Réglage du pont élévateur d'empilement

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes




Les surfaces intérieures des appareils chauffants et les tôles de fond peuvent être chaudes après l'utilisation et ne se refroidissent que lentement à l'air.

Laissez refroidir l'appareil suffisamment longtemps avec couvercles enlevés pour le réglage du pont élévateur d'empilement.

Les réglages du pont élévateur d'empilement doivent uniquement être exécutés chez des appareils éteints, coupés de l'alimentation électrique et en état refroidi (température ambiante).

Par principe, chez des changements d'au moins un des paramètres de vaisselle suivants, une adaptation de l'appareil doit être effectuée : Diamètre, respectivement longueur de bord, hauteur, hauteur d'empilage et poids.

5.2.1 Réglage des ressorts

ATTENTION	Dommages corporels et matériels par des réglages incorrects
	<p>Aller en dessous de la hauteur de prélèvement peut conduire à des blessures des doigts par coincement lors du prélèvement.</p> <p>En dépassant la hauteur de prélèvement, il y a danger de blessure, resp. d'accident par renversement des piles de vaisselle et de la vaisselle cassée.</p> <p>Attention en sortant et en remettant le pont élévateur d'empilement, il y risque d'écrasement en cas de mauvaise manipulation.</p> <p>Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction. Agissez avec prudence.</p>
ATTENTION	Risque de blessures
	<p>Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts.</p> <p>Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.</p>

La hauteur de prélèvement doit être adaptée à la vaisselle utilisée avant le chargement de l'appareil. Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction.

La hauteur de prélèvement doit être réglée de façon à ce que les pièces de vaisselle supérieures puissent être extraites constamment vers le haut sur une hauteur constante entre 1,5 et 2,5 cm au-dessus du bord supérieur du boîtier.

Première étape - Vérification du réglage des ressorts

- Afin de tester la hauteur de prélèvement, placer des piles de 15 à 20 pièces sur le pont élévateur d'empilement.
- Attendre la réaction.

Si la hauteur de prélèvement de la pile de vaisselle se trouve environ 2 cm au-dessus du bord supérieur du boîtier, alors le système de ressorts n'est pas réglé correctement.

Si la pile de vaisselle s'abaisse un petit peu ou pas du tout, alors, par le changement du réglage des ressorts, la hauteur de prélèvement doit être changée.

Deuxième étape - Changement du réglage des ressorts

Le réglage de la hauteur de prélèvement s'effectue en accrochant, resp. décrochant les ressorts de traction aux 2 barres de raccordement. Les ressorts sont ordonnés en groupes de 9 à respectivement 8 ressorts de base forts (1) et 1 ressort d'ajustage plus faible (2).

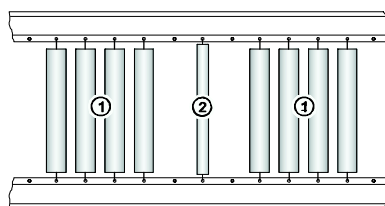


Figure 6 Baguette d'attache avec ressorts de traction

Si la hauteur de prélèvement est trop élevée, alors les ressorts de réglage doivent être décrochés.

Si la hauteur de prélèvement est trop basse, alors les ressorts de réglage doivent être accrochés.

Façon de procéder :

- Enlever les pièces de vaisselle (si présentes).
- Enlever les mandrins (si présents).
- Soulever le pont élévateur d'empilement de façon régulière et le déposer sur l'appareil. Saisir ensuite le pont élévateur d'empilement avec deux mains et le déposer à un endroit approprié.

- Décrocher, resp. accrocher les ressorts de réglage de façon régulière dans tous les groupes de ressorts.
- De préférence, décrocher les ressorts de réglage. Laisser les ressorts de base toujours accrochés selon la possibilité. Toujours décrocher les ressorts par la fixation inférieure.
- Ensuite poser à nouveau le pont élévateur d'empilement avec l'ouverture de panier vers le bas. Lorsque le pont élévateur d'empilement est posé correctement, les roulettes de guidage doivent montrer vers l'intérieur de l'appareil, étant donné qu'autrement, il peut y avoir salissement de la vaisselle.

Les deux pas doivent être répétés aussi longtemps jusqu'à ce que la hauteur de prélèvement se trouve dans le domaine de 1,5 à 2,5 cm. Aussi longtemps que c'est toujours le même type de vaisselle qui est utilisé, alors le réglage de la hauteur de prélèvement n'a besoin d'être réglé qu'une seule fois.

ATTENTION

Danger d'incendie



Si le pont élévateur d'empilement est introduit avec l'ouverture de panier vers le haut, alors, chez les appareils chauffants, cela conduit à un endommagement induit thermiquement de la matière plastique du revêtement des mandrins et risque d'incendie.

Absolument poser le pont élévateur d'empilement avec l'ouverture de panier vers le bas.

REMARQUE

Ordre des ressorts

Pour la conduite régulière sans frottement du pont élévateur d'empilement, un ordre symétrique des ressorts entre les baguettes d'attache est nécessaire.

Au sein d'une baguette d'attache, un ordre un peu moins symétrique ne représente pas un problème.

REMARQUE

Capacité de charge maximale

Les ponts élévateurs d'empilement sont réglés pour une charge maximale de 100 kg, ce qui est largement suffisant pour la plupart de types de vaisselle. Dans des rares cas (par exemple des assiettes en verre renforcé et certains plateaux menus et de set), l'équipement en ressorts présent n'est pas suffisant et des ressorts supplémentaires doivent être introduits.

5.2.2 Réglage des mandrins

ATTENTION

Danger de blessure et de dommages matériels par des mandrins introduits de façon non-conforme



Chez des mandrins réglés de façon trop large, la colonne de vaisselle peut se caler à cause de l'angle d'inclinaison possiblement élevé sous la plaque supérieure et peut blesser le personnel en lâchant. De plus, une pile de vaisselle vacillante pendant le transport et influence le comportement de conduite du chariot niveau constant universel à vaisselle de façon négative.

Chez des mandrins réglés trop étroitement, les pièces de vaisselle peuvent coincer et peuvent blesser des personnes en étant relâchées subitement.

Ne bougez pas l'appareil avec des mandrins réglés de façon non-conforme. Réglez les mandrins correctement.

Le pont élévateur d'empilement est seulement conduit par des paliers dans les coins de cage et bouge de façon complètement indépendante des mandrins.

Les positions des mandrins doivent être adaptées à la vaisselle utilisée avant le chargement.

- Enlever et déposer le couvercle.
- Sortir tous les mandrins des points d'introduction et les déposer à un endroit propre et sec, le cas échéant, les nettoyer soigneusement avant une nouvelle introduction.
- Poser des pièces de vaisselle sur le pont élévateur d'empilement pour l'adaptation.

- Pour cela, introduire les mandrins dans les points d'introduction prévus à cet effet.
- Introduire les mandrins avec le support annulaire courant vers le bas de façon à ce qu'il y ait un écart le plus petit possible entre piles de vaisselle et mandrins. Veiller à un écart régulier par rapport au revêtement intérieur du compartiment.
- Les mandrins peuvent être laissés de côté, si les piles de vaisselle se soutiennent mutuellement.

REMARQUE

Intervention de mandrins raccourcis

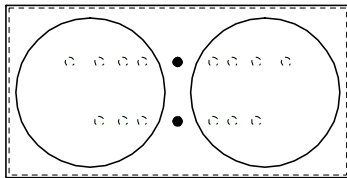
Avec l'utilisation de couvercles en acier inoxydable, uniquement des mandrins raccourcis peuvent être utilisés.

5.2.3 Exemples d'ordre pour piles de vaisselle

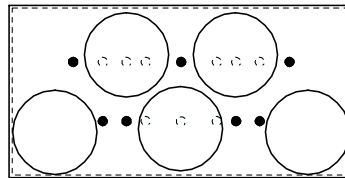
Les figures suivantes précisent les points d'introduction des mandrins.

Dans les figures, les points d'introduction non utilisés ou couverts par de la vaisselle sont représentés en blanc. Les points d'introduction avec mandrins introduits sont représentés en noir.

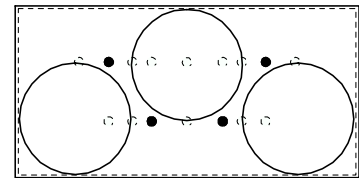
Exemples pour l'ordre de vaisselle chez le chariot niveau constant universel à vaisselle



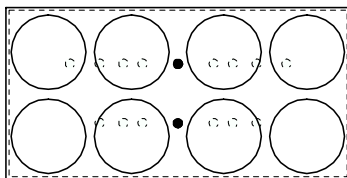
Assiettes et plateaux-menus
Ø28 cm, Ø27 cm, Ø26 cm, Ø25 cm,
Ø24 cm



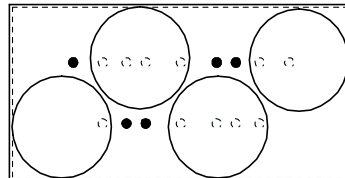
Coupes à soupes et garnitures
Ø15 cm



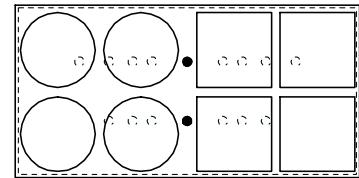
Coupes à potages, soupes et garnitures
Ø19 cm et Ø18 cm



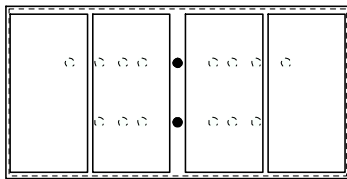
Coupes à soupes et garnitures
Ø14 cm, Ø13 cm, Ø12 cm



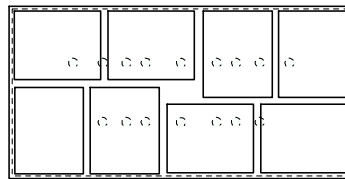
Coupes à soupes et potages
Ø17 cm



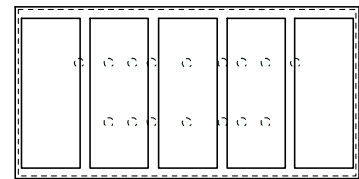
Coupes à garnitures
Ø14 cm, 12 x 12 cm



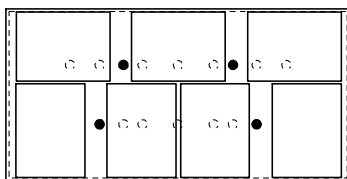
Plateaux de set
26 x 13 cm



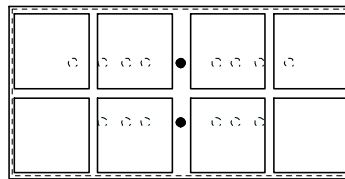
Coupes à garnitures
15 x 12 cm



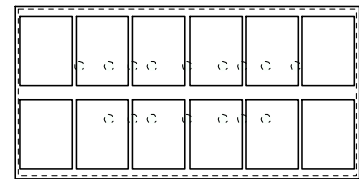
Plateaux de set
25 x 10 cm, 24 x 10 cm



Plateaux
16 x 12 cm



Coupes à garnitures
12 x 12 cm



Coupes à garnitures
12 x 9 cm

5.2.4 Calcul de capacité pour chariots niveau constant universels à vaisselle

La capacité totale du chariot niveau constant universel à vaisselle est dépendant des types de vaisselle utilisés et du nombre de piles de vaisselle.

Les données nécessaires pour le calcul de la hauteur d'empilage intermédiaire sont indiquées par tous les grands fabricants de la façon suivante :

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

H_z : Hauteur d'empilage intermédiaire
 H_1 : Hauteur de la première pièce de vaisselle
 H_n : Hauteur de n pièces de vaisselle
 n : Nombre de pièces de vaisselle

..

Ensemble avec la hauteur d'empilage H_s du chariot niveau constant universel à vaisselle, la capacité par pile de vaisselle peut être calculée :

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

K : Pièces par pile de vaisselle
 H_s : Hauteur d'empilement du chariot niveau constant universel à vaisselle

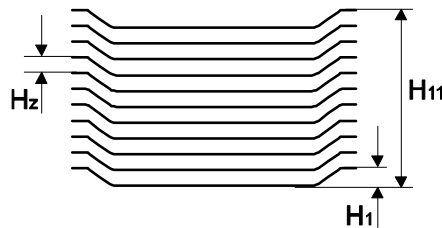


Figure 7 Hauteur d'empilage intermédiaire H_z chez 11 pièces de vaisselle

Exemple :

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

$H_1 = 28 \text{ mm}$: Hauteur de la première pièce de vaisselle
 $H_{11} = 140 \text{ mm}$: Hauteur de 11 pièces de vaisselle
 $t = 11$: Nombre de pièces de vaisselle
 $H_s = 565 \text{ mm}$: Hauteur d'empilage

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

On peut donc empiler 54 pièces sur une position.


5.3 Fonctionnement

Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Avant le début du travail, il faut toujours contrôler si le chariot niveau constant universel à vaisselle utilisé est bien réglé pour la vaisselle à utiliser.

- La hauteur de prélèvement doit être garantie, afin qu'il ne puisse y avoir ni blessures ni posture imposée auprès du personnel ou de casse de vaisselle.
- Chez les appareils non chauffants, il faut s'assurer que les pièces de vaisselle soient appropriées et que les piles se soutiennent mutuellement.
- Le guidage vertical des pièces de vaisselle doit être garanti, afin qu'il n'y ait pas de mise en danger du personnel par des guidages de vaisselle réglés de façon trop serrée ou trop large.
- L'interrupteur marche/arrêt doit être accessible à tout moment.

5.3.1 Démarrer l'appareil

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	<p>La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.</p> <p>Utilisez la liaison fiche d'alimentation prévue à cet effet. L'appareil ne doit pas être mis en service en cas de câble de raccordement endommagé ou de dommages visibles.</p> <p>Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.</p>

REMARQUE	Appareils chauffants
	Des parties de ce paragraphe concernent uniquement les appareils chauffants et n'ont aucune signification pour les appareils non chauffants.

- Couvrir la colonne d'empilement avec un couvercle afin d'éviter une perte de chaleur.
- Introduire la fiche secteur dans la prise de courant appropriée.
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler le fonctionnement.
- Régler la température souhaitée avec le bouton de réglage. Un réglage continu est possible au sein des 4 domaines de puissance.

REMARQUE	Température de vaisselle
	Selon le nombre et l'ordre des piles de vaisselle, la température de maintien de la vaisselle avec couvercle posé et une température de sortie de la vaisselle d'au moins 15 °C est atteinte après 3 à 5 heures.

5.3.2 Alimenter l'appareil

REMARQUE	Chargement
	<p>Avant de poser les pièces de vaisselle, les mandrins et la hauteur d'empilement doivent être réglés correctement.</p> <p>Introduisez les assiettes une à une ou en petites piles maniables sûrement.</p>

Insérer la vaisselle

- Remplir les piles tout à tour et de façon régulière.
- Poser les premières assiettes au milieu des places d'empilement et les abaisser lentement.
- Poser les pièces suivantes exactement sur les pièces se trouvant déjà dans l'appareil.
- Chez des appareils sans couvercle, le remplissage maximal est atteint lorsque les pointes des piles de vaisselle se trouvent environ à 2 cm au-dessus du bord supérieur de l'appareil.

REMARQUE	Niveau de remplissage
	Chez des appareils avec couvercle, un niveau de remplissage plus élevé est possible. Dépendant de la sécurité d'équilibre des pièces, on peut empiler jusqu'au bord inférieur du couvercle. Toutefois, les pièces de vaisselle au-dessus du bord supérieur de l'appareil ne peuvent pas être réchauffées à la température de maintien dans des appareils chauffants.

Prélever de la vaisselle

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure



Chez des appareils chauffants, les températures de vaisselle peuvent dépasser les températures maximales autorisées de 65°C pour les surfaces d'appareil touchables.

Ne saisissez jamais dans l'appareil en fonctionnement ou ne touchez jamais le radiateur avec les doigts.

Portez toujours des gants de protection en prélevant de la vaisselle chaude.

- Enlever et déposer le couvercle.
- Enlever les pièces de vaisselle de façon régulière de chaque pile afin d'éviter une inclinaison des plate-formes d'empilage.
- Remettre le couvercle.

REMARQUE

Utilisation du couvercle

Le couvercle garantit également une protection efficace contre la poussière et l'eau de condensation en cas d'entreposage pour une période prolongée. Chez des appareils chauffants, le couvercle posé réduit la fuite de chaleur vers le haut et réduit le temps de chauffage de la vaisselle utilisée, resp. retarde le refroidissement de la vaisselle déjà chauffée. Déjà une fente entre couvercle et plateau supérieur de l'appareil peut mener à des pertes d'énergie importantes par chaleur perdue, à une réduction de la température de vaisselle maximale et de ce fait à un prolongement du temps d'échauffement.

REMARQUE

Appareils avec fentes de refroidissement

Les appareils sont prévus pour la mise à disposition de vaisselle refroidie. Les appareils équipés doivent rester plusieurs heures dans les chambres froides à cet effet. La durée de refroidissement dépend de la température de sortie de la vaisselle, de la température de la chambre froide et de la température de vaisselle souhaitée. Les appareils doivent être disposés librement à travers la chambre afin d'assurer une circulation optimale de l'air par convection libre dans et autour des appareils.

5.3.3 Bouger l'appareil

USTH/57-28 ou USTUH/57-28 :

- Désactiver le régulateur.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Tirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu.
- Desserrer les deux freins.
- Tenir l'appareil par les poignées et l'emmener à l'endroit souhaité.
- Bloquer les deux freins au lieu de destination, afin de sécuriser l'appareil contre des déplacements involontaires.
- Introduire la fiche secteur dans la prise de courant appropriée.
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
- Régler la température souhaitée avec le bouton de réglage.

UST/57-28 ou UST/57-28K :

- Desserrer les deux freins.
- Tenir l'appareil par les poignées et l'emmener à l'endroit souhaité.
- Bloquer les deux freins au lieu de destination, afin de sécuriser l'appareil contre des déplacements involontaires.

5.4 Mesures à prendre en fin de service

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes

Les surfaces intérieures de l'appareil et les tôles de fond peuvent être chaudes après le service et ne se refroidissent que lentement à l'air.

Laissez l'appareil se refroidir suffisamment longtemps avec couvercle retiré et portez des gants de protection appropriés.

USTH/57-28 ou USTUH/57-28 :




- Bloquer les deux freins au lieu de destination, afin de sécuriser l'appareil contre des déplacements involontaires.
- Désactiver le régulateur.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Tirer la fiche secteur et l'accrocher au support prévu.

UST/57-28 ou UST/57-28K :

- Bloquer les deux freins au lieu de destination, afin de sécuriser l'appareil contre des déplacements involontaires.

6 Recherche des pannes et dépannage

6.1 Mesures de sécurité

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	<p>La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.</p> <p>Avant d'entamer des travaux de dépannage, déconnectez l'appareil du secteur. Tirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.</p>
AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	<p>Les surfaces intérieures d'un appareil chauffant et les tôles de fond peuvent être chaudes lors du service et ne se refroidissent que lentement à l'air.</p> <p>En cas de perturbation, laissez l'appareil se refroidir avec couvercle retiré et portez des gants de protection appropriés.</p>
ATTENTION	Ressorts libres
	<p>En poussant le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.</p> <p>Ne poussez jamais le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas.</p> <p>Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.</p>

6.2 Consignes relatives au dépannage

Contrôler en premier lieu s'il y a eu une erreur de maniement. Vous pouvez éliminer certains dérangements vous-même.

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien. Si vous vous adressez au service après-vente et quand vous commandez des pièces de rechange, veuillez nous communiquer les données indiquées sur la plaque signalétique.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectuées à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité. Les intervalles d'inspection et de maintenance dépendent de l'utilisation de l'appareil. Demandez le service clientèle de votre fabricant.

6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle s'allume.	Chauffage défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Disjoncteur du lieu d'installation défectueux.	Contrôler le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Interrupteur marche/arrêt défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur en tirant la fiche secteur de la prise, le faire contrôler et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé.

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Câble de raccordement ou fiche secteur défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur en tirant la fiche secteur de la prise, le faire contrôler et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé.
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Voyant de contrôle défectueux	Mettre l'appareil hors service, le faire contrôler et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé.
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Circuit défectueux	Mettre l'appareil hors service, le faire contrôler et réparer, si nécessaire, par un personnel qualifié et agréé.
Même avec une charge faible, le pont élévateur d'empilement n'extrait plus d'assiettes à la hauteur de prélèvement.	Rupture de ressort	Remplacer les ressorts défectueux par des ressorts neufs.
Les freins ne remplissent plus leur fonction.	Freins usés	Renouveler le frein d'arrêt ou remplacer les roulettes défectueuses.

7 Nettoyage et entretien

7.1 Mesures de sécurité

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures mortelles.

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez l'appareil du secteur. Tirez la fiche secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les surfaces intérieures de l'appareil et les tôles de fond peuvent être chaudes après le service et ne se refroidissent que lentement à l'air.

Laissez l'appareil se refroidir suffisamment longtemps avec couvercle retiré et portez des gants de protection appropriés.

ATTENTION

Ressorts libres



En poussant le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas, les ressorts sont librement accessibles. Saisir dans les espaces intermédiaires des ressorts libres peut conduire à des blessures à la main.

Ne poussez jamais le pont élévateur d'empilement manuellement vers le bas.

Attention en accrochant ou en décrochant les ressorts. Faites attention lors du réglage de ressorts sur bords vifs, surtout aux extrémités des ressorts de traction.

ATTENTION

Ne pas nettoyer avec de l'eau courante



L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'eau courante, de nettoyeurs à la vapeur ou à haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.

7.2 Mesures d'hygiène

Le comportement correct du personnel de service est primordial pour une hygiène optimale.

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées au sujet des règlements d'hygiène en vigueur localement et les observer et respecter.

Recouvrez les plaies aux mains et aux bras à l'aide d'un pansement imperméable à l'eau.

Il ne faut jamais tousser ou éternuer sur des plats propres.

7.3 Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé à sec ou frotté avec un chiffon légèrement humide tous les jours. Bien sécher après un nettoyage humide, afin d'éviter la création de moisissures, une prolifération de bactéries et de germes et de ce fait la contamination de la vaisselle.

L'écoulement au sol en-dessous du compartiment d'empilement est prévu pour enlever de la vaisselle cassée ou des objets tombés dans l'appareil par inadvertance.

Les couvercles en matière plastique peuvent être nettoyés manuellement à l'aide d'un chiffon humide. En cas d'impureté importante, le nettoyage de l'appareil dans un lave-vaisselle industriel est également pos-

sible. Il faut utiliser les produits pour vaisselle et liquides de rinçage d'usage courant appropriés pour polycarbonate.

Nettoyer les couvercles en acier inoxydable manuellement à l'aide d'un chiffon humide. Ensuite bien laisser sécher.

7.4 Instructions de nettoyage spéciales

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est due à la couche passive qui se forme à la surface au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à lui seul à la formation d'une couche passive, si bien que les défauts causés par action mécanique se réparent d'eux-mêmes.

La couche passive se forme plus rapidement ou de nouveau lorsque l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène. La couche passive peut être endommagée ou détruite chimiquement par des produits réducteurs (consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci entrent en contact avec l'acier sous forme concentrée ou à des températures élevées.

De telles substances agressives sont p. ex. :

- les substances contenant du sel ou du soufre
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices (p. ex. moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions de sel de cuisine)

D'autres dommages peuvent être causés par :

- rouille erratique (p. ex. en provenance d'autres composants, outils ou de points de rouille)
- particules de fer (p. ex. poussière de ponçage)
- contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- manque d'oxygène (p. ex. pas d'entrée d'air, eau pauvre en oxygène).

Principes généraux de travail pour le traitement des appareils en « acier inoxydable » :

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.
- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.
- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches dû à un manque de contact avec l'air.
- Enlevez tous les résidus de produits de nettoyage après le nettoyage en essuyant rigoureusement avec beaucoup d'eau fraîche. Sécher ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de « l'acier inoxydable ».
- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.
- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier, car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

8 Pièces de rechange et accessoires

8.1 Introduction

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

UST/57-28 et UST/57-28K

0191124358	Tube de guidage	Acier inox. Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Panier de guidage	Acier inox. 580/290/148 - ET	revêtement en matière plastique gris argenté
014041030	Roulette de guidage	(Ø24mm) pour panier de guidage	(Contenu d'emballage 8 pièces)
014040164	Ressort de traction	Acier inoxydable 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Contenu d'emballage 5 pièces)
014040101	Ressort de traction	Acier inoxydable 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Contenu d'emballage 5 pièces)
014002110	Coins pare-chocs	Set complet	(Contenu d'emballage 4 pièces)
014046041	Poignée en arc	Alu 26/417/57 avec filetage M8 noir	
014000402	Roulette pivotante	Ø 125 avec arrêtoir plaque, roulement à billes, matière plastique	
014000401	Roulette pivotante	Ø 125 plaque, roulement à billes, matière plastique	
014122075	Couvercle	PC 603/313/120/4 - ET	

USTH/57-28 et USTUH/57-28

014002170-01	Thermostat	Module de commutation, complet	
0191148605	Prise aveugle	Ø75/43 noir cpl	
014001300	Interrupteur marche/arrêt	avec cadre, protection anti-éclaboussures	
014040011-01	Thermostat	30-115°C - ET	
014001081	Câble spiralé	3G1,0/1600 WS-DE FH avec prise angulaire	
014001202	Limiteur de température	1 set 105 degrés	(Contenu d'emballage 3 pièces)
014001122	Chauffage	Acier inox. 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014001107	Chauffage	Acier inox. 230V 1500W Ø6,5 UL - ET	
014001013	Ventilateur à air chaud	240V/50HzR2K150AC037	
0191124358	Tube de guidage	Acier inox. Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Panier de guidage	Acier inox. 580/290/148 - ET	revêtement en matière plastique gris argenté
014040164	Ressort de traction	Acier inoxydable 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Contenu d'emballage 5 pièces)
014040101	Ressort de traction	Acier inoxydable 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Contenu d'emballage 5 pièces)

014002110	Coins pare-chocs	Set complet	(Contenu d'emballage 4 pièces)
014046041	Poignée en arc	Alu 26/417/57 avec filetage M8 noir	
014000402	Roulette pivotante	Ø 125 avec arrêtoir plaque, roulement à billes, matière plastique	
014000401	Roulette pivotante	Ø 125 plaque, roulement à billes, matière plastique	
014122075	Couvercle	PC 603/313/120/4 - ET	

EUSTH/57-28

014128901	Set de câble de raccordement	EBRH	Câble de raccordement avec interrupteur cpl
014001300	Interrupteur marche/arrêt	avec cadre, protection anti-éclaboussures	
014040011-01	Thermostat	30-115°C - ET	
014510022	Socle de connecteur	Set STA 6,3 161.5	(Contenu d'emballage 5 pièces)
014001122	Chauffage	Acier inox. 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014040280	Bouton de thermostat	Set	(Contenu d'emballage 2 pièces)
0191124358	Tube de guidage	Acier inox. Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Panier de guidage	Acier inox. 580/290/148 - ET	revêtement en matière plastique gris argenté
014041030	Roulette de guidage	(Ø24mm) pour panier de guidage	(Contenu d'emballage 8 pièces)
014040164	Ressort de traction	Acier inoxydable 5gr Ø1,0/Ø12/146 set	(Contenu d'emballage 5 pièces)
014040101	Ressort de traction	Acier inoxydable 10gr Ø1,5/Ø20/146 set	(Contenu d'emballage 5 pièces)
014122075	Couvercle	PC 603/313/120/4 - ET	

Les types de fiches suivants sont utilisables avec les chariots niveau constant universels à vaisselle :

- Fiche coudée Schuko à 2 pôles (standard)
- Fiche secteur britannique à 3 pôles selon BS 1363 A pour la Grande-Bretagne et Hong Kong
- Fiche d'alimentation suisse à 3 pôles de type 12 - 10 A

9 Annexe

9.1.1 Déclaration de conformité

CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE

Gegenstand | Object | Objet

Geschirrstapler, Korbstapler, Bühnenst. | crockery dispenser, basket dispenser, platform dispenser | chariot niveau constant à vaisselle, chariot niveau constant à paniers, chariot niveau constant à plateforme

Typ | Type | Type

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

Es wird bescheinigt, dass das/die zuvor näher beschriebene/n Produkt/e der/den im Folgenden aufgelisteten EU-Richtlinie/n entspricht/entsprechen:

2006/42/EG

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

It is certified that the product/s described in detail before, conform/s to the requirements of the European Union directive/s listed in the following:

2006/42/EC

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Il est certifié que le/s produit/s décrit/s en détail ci-dessus, correspond/ent aux directive/s de l'UE énuméré/es dans ce qui suit:

2006/42/CE

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Vorname, Nachname

Geschäftsführung
Position

Unterschrift

Jürgen Gottwald
Vorname, Nachname

Leiter Normenstelle
Position

Unterschrift

Dokumentationsbevollmächtigter
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

Diese Konformitätserklärung ist eine original Konformitätserklärung in deutscher Sprache und kann gleichlautende Übersetzungen in weiteren EU-Sprachen enthalten. This declaration of conformity is an original declaration of conformity in the German language and can contain identical translations in the other EU languages. Cette déclaration de conformité est une déclaration de conformité originale en langue allemande et peut contenir des traductions conformes en d'autres langues de l'UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

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



CE Konformitätserklärung

Declaration of CE-Conformity | Déclaration de conformité CE



Gegenstand | Object | Objet

Geschirrstapler, Korbstapler, Bohnenst. elektr. | crockery dispenser, basket dispenser, platform dispenser electr. | chariot niveau constant à vaisselle, chariot niveau constant à paniers, chariot niveau constant à plateforme, électr.

Typ | Type | Type

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

Es wird bescheinigt, dass das/die zuvor näher beschriebene/n Produkt/e der/den im Folgenden aufgelisteten EU-Richtlinie/n entspricht/entsprechen:

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

Darüber hinaus wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

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

Im Übrigen wird bescheinigt, dass das/die Produkt/e weder Störungsquellen noch störungsanfällige Bauteile im Sinne der EMV-Richtlinie enthält/enhalten.

It is certified that the product/s described in detail before, conform/s to the requirements of the European Union directive/s listed in the following:

2006/42/EC, 2006/95/EC, 2004/108/EC

Furthermore, the following harmonised standards have been applied:

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

Incidentally, it is certified that the product/s contain/s neither sources of disturbance nor components liable to disturbances according to the EMC directive.

Il est certifié que le/s produit/s décrit/s en détail ci-dessus, correspondent aux directive/s de l'UE énuméré/s dans ce qui suit:

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

En outre, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées:

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

Il est certifié aussi, que le/s produit/s ne contient/contiennent ni des sources de perturbation ni des éléments de construction exposés à des perturbations correspondant aux directives de l'CEM.

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher Vorname, Nachname	Geschäftsführung Position	Unterschrift
Jürgen Gottwald Vorname, Nachname	Leiter Normenstelle Position	Unterschrift
Dokumentationsbevollmächtigter Jürgen Gottwald	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG	info@hupfer.de

Diese Konformitätserklärung ist eine original Konformitätserklärung in deutscher Sprache und kann gleichlautende Übersetzungen in weiteren EU-Sprachen enthalten. This declaration of conformity is an original declaration of conformity in the German language and can contain identical translations in the other EU languages. Cette déclaration de conformité est une déclaration de conformité originale en langue allemande et peut contenir des traductions conformes en d'autres langues de l'UE.

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

