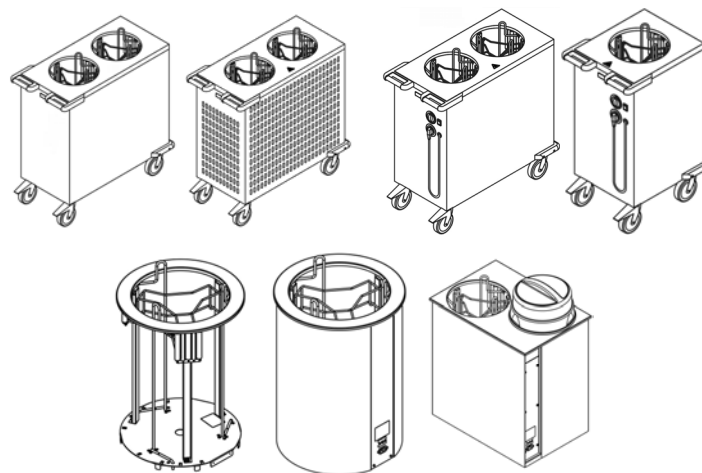


Istruzioni d'uso



Carrello elevatore piatti

TE-2/V19-26 | TE-2/V27-33 | TE-2/VK19-26 | TEH-1/V19-26 |
TEH-1/V27-33 | TEH-2/V19-26 | TEH-2/V27-33 | TEUH-1/VS19-26
| TEUH-2/VS19-26 | TEUH-2/VS27-33 | TEUH-2/VC19-26 |
EBR/V19-26 | EBR/V27-33 | EBRH/V19-26 | EBRH/V27-33 |
EBRH-2/V19-26

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Carrello elevatore piatti
Modello/i	TE-2/V19-26 TE-2/V27-33 TE-2/VK19-26 TEH-1/V19-26 TEH-1/V27-33 TEH-2/V19-26 TEH-2/V27-33 TEUH-1/VS19-26 TEUH-2/VS19-26 TEUH-2/VS27-33 TEUH-2/VC19-26 EBR/V19-26 EBR/V27-33 EBRH/V19-26 EBRH/V27-33 EBRH-2/V19-26
Anno di fabbricazione	2014
Produttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Casella postale 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Leggere attentamente l'istruzione d'uso prima della prima messa in funzione.

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

4330000_A6

1.2 Indice

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Indice	3
1.3	Indice 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'apparecchiatura	9
2.3.1	Indicazioni di sicurezza per tutti gli apparecchi	9
2.3.2	Indicazioni di sicurezza aggiuntive per apparecchiature riscaldabili	10
2.4	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura	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'apparecchiatura	13
3.4.1	Vista d'insieme del carrello elevatore piatti	13
3.4.2	Vista dell'apparecchio da incasso	13
3.4.3	Descrizione dell'apparecchiatura	14
3.4.4	Accessori opzionali	14
3.5	Dati tecnici	15
3.6	Targhetta d'identificazione	19
4	Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio	20
4.1	Trasporto	20
4.2	Montaggio (esclusivamente apparecchiature da incasso)	20
4.2.1	Apparecchiature neutre (EBR/V19-26 EBR/V27-33)	20
4.2.2	Apparecchiature riscaldabili (EBRH/V19-26 EBRH/V27-33 EBRH-2/19-26)	22
4.3	Messa in funzione	26
4.4	Stoccaggio e riciclo	26
5	Uso	27
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando	27
5.2	Regolazione del carrello elevatore piatti	27
5.2.1	Regolazione della guida stoviglie	28

5.2.2	Regolazione delle molle	29
5.2.3	Calcolo della capacità per carrelli elevatori piatti	31
5.3	Funzionamento	31
5.3.1	Avviare l'apparecchio	32
5.3.2	Caricamento dell'unità	33
5.3.3	Movimentazione dell'apparecchio	34
5.4	Norme per la messa fuori esercizio	34
6	Ricerca dei guasti ed eliminazione	35
6.1	Norme di sicurezza	35
6.2	Indicazioni per l'eliminazione dei 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	45
9.1	Dichiarazione di conformità CE	45

1.3 Indice 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 Unione Europea																																								
EN	European Norm Norma armonizzata per l'area UE																																								
E/V	Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura																																								
IP	<p>International Protection (protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione dell'involucro.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei</th> <th colspan="2">Seconda cifra: Protezione dall'acqua</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei</td> <td>0</td> <td>Non protetto dall'acqua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno</td> <td>5</td> <td>Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>Protezione da allagamenti temporanei</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td> </tr> </tbody> </table>	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua		0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua	1	Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua	2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione	6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protezione da allagamenti temporanei			7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente
Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																							
0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua																																						
1	Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua																																						
2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)																																						
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale																																						
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione																																						
5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione																																						
6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protezione da allagamenti temporanei																																						
		7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																						
		8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																						
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso																																								

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 metalli nobili diversi a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. l'acqua o anche la normale umidità.
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.
Corsa	Un movimento, p. es. il movimento verticale del cestello di guida 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.
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 a 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 del carrello elevatore piatti su cui sono posizionate le impugnature di spinta. Gli operatori spingono il dispositivo stando da questo lato. Per i modelli da incasso, con davanti viene definito il lato da cui si opera il carrello elevatore piatti.

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

2 Indicazioni di sicurezza







2.1 Introduzione

Il capitolo sulle norme di sicurezza spiega i rischi vincolati all'apparecchiatura, ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (la Direttiva dell'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. Il simbolo indica in entrambi i casi il tipo e le condizioni del pericolo.

Possano essere utilizzati i seguenti simboli:

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

2.3 Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchiatura

Il funzionamento sicuro dell'apparecchiatura dipende dall'utilizzo conforme e prudente. L'uso negligente dell'apparecchiatura 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'apparecchiatura, osservare i punti seguenti:

- L'apparecchiatura può essere usata solo se 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'apparecchiatura. Non è ammesso il trasporto di persone.
- La quota di prelievo va adattata al tipo di stoviglie impiegate prima del caricamento.
- Le guide di posizionamento per le stoviglie vanno adattate al tipo di stoviglie impiegati prima del caricamento.
- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che la quotazione di prelievo non discenda al di sotto del bordo superiore del corpo.
- Non spingere mai verso il basso il cestello di guida nel cilindro (p. es. per effettuare la pulizia). Rilasciando il cestello di guida vi è pericolo di lesioni.

- L'apparecchiatura è concepita esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Non spingere in basso, forzatamente una pila di piatti troppo alta con il coperchio a cupola. Allentando la chiusura vi è pericolo di lesioni. Inoltre è possibile che la funzione della chiusura del coperchio a cupola venga danneggiata.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi. Lo spostamento con fermi bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Il trasporto su fondi accidentati può causare danni al carrello.
- Non è consentito il trasporto su piani obliqui o scale.
- Nell'accostarsi a pareti e nell'aggirare ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di trasporto afferrare sempre con le mani entrambe le maniglie e non rilasciare mai l'apparecchiatura durante il trasporto.
- Durante il trasporto, non spostare l'apparecchiatura ad una velocità superiore al passo d'uomo. I carrelli elevatori piatti 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 piatti in caso di loro ribaltamento per fattori esterni o disattenzione. Pericolo di lesioni.
- Non arrestare l'apparecchiatura su fondo ripido.
- Dopo l'arresto, bloccare entrambi i fermi, per far sì che l'apparecchiatura non si metta in movimento da sé.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare le apparecchiature. I fermi non sono sufficienti come protezione per il trasporto.

2.3.2 Indicazioni di sicurezza aggiuntive per apparecchiature riscaldabili

- Le unità riscaldabili devono essere maneggiate esclusivamente da personale specializzato e dallo staff di cucina e sono previsti unicamente per il servizio sorvegliato.
- Il carrello elevatore piatti riscaldabile 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 cui, 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.
- Non possono essere né scaldate né depositate stoviglie in materia plastica, parti superiori e inferiori di kit isolanti in materia plastica, parti rivestite di plastica termiche nei carrelli elevatori piatti riscaldati. Dovuto all'elevata temperatura del radiatore, le materie plastiche possono sciogliersi ed incendiarsi.
- La lamiera di fondo è l'aria di scarico, dallo scarico di fondo possono riscaldarsi fortemente. Non utilizzare l'apparecchio su rivestimenti di pavimento a 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 allungamento forzato del cavo può provocare danni ai fili interni. Pericolo di incendio.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo. Le apparecchiature della HUPFER® sono dotate di spina a gomito Schuko, in versione standard. A differenza di una spina Schuko rettilinea, questa spina sorge solo di misura insignificante dalla presa e non può quindi subire danni a causa di scontri laterali. Se si muove l'unità senza prima estrarre la spina, l'effetto leva che ne deriva, dopo un eccessivo allungamento del cavo, può danneggiare gravemente la presa o addirittura strapparla dalla parete.
- Non spostare mai l'apparecchiatura tirando il cavo.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. Pericolo di morte.

- Le spine o i cavi danneggiati devono essere sostituiti da personale specializzato autorizzato prima del loro impiego.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.
- Inserire la spina esclusivamente in prese idonee. In caso di spina inadatta, far sostituire il cavo dell'apparecchio da personale specializzato e autorizzato.
- Non è ammesso l'utilizzo di adattatori di presa. Pericolo di incendio.
- Non pulire l'apparecchiatura con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura e staccare la spina dalla rete elettrica.

2.4 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura

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'apparecchiatura. 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'apparecchiatura con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura 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 esclusivamente effettuati da personale specializzato autorizzato.
- Prima di procedere ad una eliminazione guasti, assicurarsi che la macchina sia disattivata. Qualora si debba intervenire sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchiatura 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 piatti sono previsti per l'apprestamento di stoviglie pulite per il vettovagliamento di comunità e gastronomia. Il suo impiego principale è l'apprestamento di stoviglie riscaldate presso nastri di erogazione di alimenti e l'apprestamento di piatti raffreddati o a temperatura normale presso banconi a self-service nelle caffetterie e bistrò.

Vi sono vari modelli a disposizione. Secondo le dimensioni e la quantità delle parti delle stoviglie, i carrelli elevatore piatti sono disponibili nelle dimensioni 19-26 (per piatti con un diametro di 19 a 26 cm) e 27-33 (per piatti con un diametro di 27 a 33 cm) nonché nei modelli con un cilindro o due cilindri.

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 desserts.

I modelli a riscaldamento a ricircolazione d'aria sono utili per l'apprestamento di stoviglie per componenti a caldo. Le stoviglie possono essere riscaldate fino a 100°C.

Oltre ai carrelli elevatori piatti mobili, vi sono pure elevatori piatti da incasso per piastre di lavoro.

3.2 Uso conforme

I carrelli elevatore piatti sono previsti esclusivamente per l'apprestamento di piatti puliti con un diametro di 19 a 26 cm oppure 27 a 33 cm. Secondo i modelli, i piatti possono venir depositati sia freddi che caldi.

Le unità sono previste per la movimentazione di stoviglie rotonde in porcellana o in vetro temprato. Non è ammesso il trasporto di carichi di altro tipo.

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

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

3.3 Uso improprio

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

In nessun caso si possono sedere o porre persone sull'apparecchiatura oppure essere trasportate con l'apparecchio.

Inoltre, non è consentito l'utilizzo di cottura o mantenimento al caldo di pietanze o riscaldamento di locali per carrelli elevatore piatti riscaldabili.

Non depositare oggetti combustibili o effervescenti, oggetti con parti di materia plastica oppure alimenti al di sotto del carrello elevatore piatti.

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

3.4 Descrizione dell'apparecchiatura

3.4.1 Vista d'insieme del carrello elevatore piatti

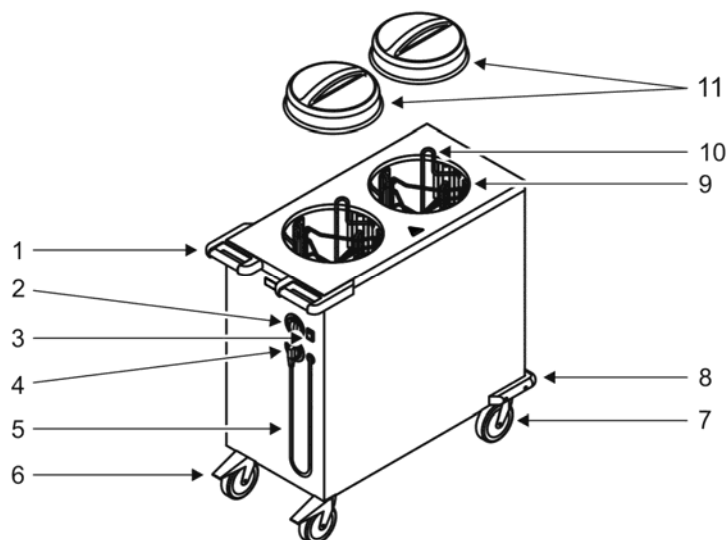


Figura 1 Vista d'insieme

- | | | | |
|---|--|----|-----------------------------------|
| 1 | Maniglia di spinta | 7 | Ruote sterzanti senza fermi |
| 2 | Regolatore per l'impostazione della temperatura* | 8 | Angolare antiurto |
| 3 | Interruttore ON / OFF | 9 | Cestello di guida |
| 4 | Supporto per spina (presa cieca)* | 10 | Guida di posizionamento stoviglie |
| 5 | Cavo con spina* | 11 | Coperchio a cupola* |
| 6 | Ruote girevoli con fermi integrali | | |
- *solo apparecchiature riscaldabili

3.4.2 Vista dell'apparecchio da incasso

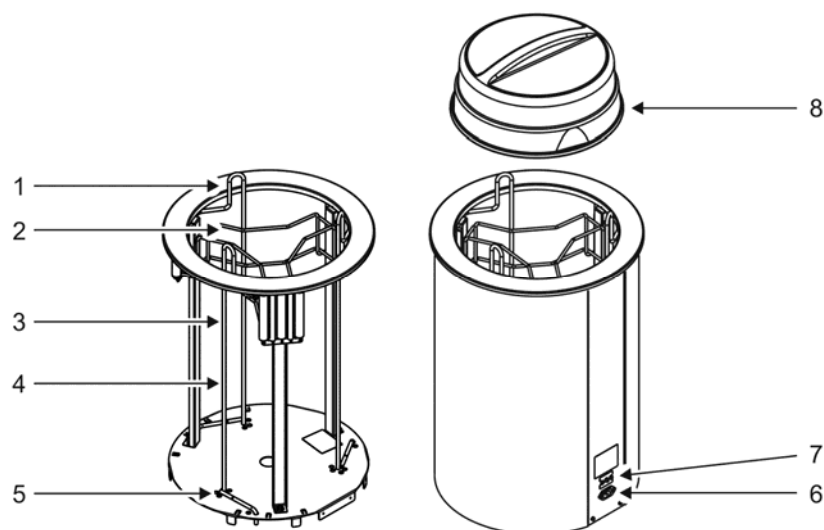


Figura 2 Vista d'insieme

- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|
| 1 | Guida stoviglie | 5 | Arresti per guida stoviglie |
| 2 | Cestello di guida | 6 | Presa di collegamento per spina dell'apparecchiatura* |
| 3 | Zoccoli di attacco a molla regolabile | 7 | Termostato* |
| 4 | Puntello di guida | 8 | Coperchio a cupola* |
- *solo apparecchiature riscaldabili

3.4.3 Descrizione dell'apparecchiatura

I carrelli elevatori piatti alloggiavano piatti in porcellana o in vetro temprato puliti in un cestello di guida regolabile e con sistema a molla. Grazie all'utilizzo di speciali molle, le stoviglie vengono trasportate verso l'alto per l'intera corsa ad una costante quota di prelievo.

Secondo le necessità, vi sono vari modelli a disposizione. Per piatti con un diametro di 19 a 26 cm sono adatti carrelli elevatori piatti del modello 19-26. Per piatti con un diametro di 27 a 33 cm sono adatti carrelli elevatori piatti del modello 27-33.

Tutti i carrelli elevatori piatti sono apparecchiature regolabili universalmente, per i quali valgono i diametri dei piatti, altezza pila e pesi indicati. La quota di prelievo ergonomico più favorevole è variabile, ma limitato, per persone alte. I carrelli elevatori piatti sono disponibili nei modelli da un cilindro o due cilindri.

Apparecchi neutri con i lati e le parti frontali chiuse, neutri apprestano stoviglie a temperatura normale. Apparecchi neutri con feritoie di aerazione sono adatti specialmente per l'impiego in celle frigorifere. Le feritoie di aerazione ai lati e sulle pareti frontali provvedono a garantire uno scambio d'aria rapido nella cella frigorifera e generano un freddo uniforme all'interno. Gli apparecchi con riscaldamento elettrico (statico o ventilato) preriscaldano i piatti o li riscaldano a una temperatura selezionata.

Oltre ai carrelli elevatori piatti mobili, vi sono pure elevatori piatti da incasso per piastre di lavoro. Secondo l'impiego, vi sono disponibili apparecchiature da incasso in varie dimensioni, modelli a un o due cilindri, riscaldabili o neutri.

La temperatura di esercizio per carrelli elevatori piatti riscaldabili, può essere impostata in modo uniforme. Il regolatore è posizionato sulla parte anteriore della carenatura o per apparecchiature da incasso la temperatura viene prefissata su qualsiasi posizione.

Coperchi a cupola in materia plastica proteggono le stoviglie in modo efficace da polvere e condensa, anche per uno stoccaggio intermedio. Per i modelli 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. Per i modelli riscaldabili il coperchio a cupola è in dotazione.



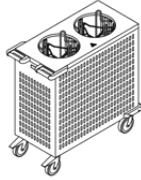
3.4.4 Accessori opzionali





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


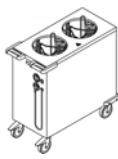
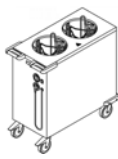
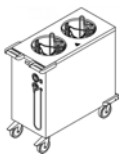
- Coperchio a cupola Ø 19-26 alto per carrelli elevatori piatti del modello 19-26
- Coperchio a cupola Ø 19-26 basso per TEUH-2/VC 19-26 (non idonea per altri modelli)
- Coperchio a cupola Ø 27-33 per carrelli elevatori piatti del modello 27-33
- Ruote sterzanti in acciaio, Ø 125 mm con e senza fermo, ancoraggio piastre

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

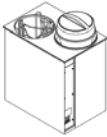
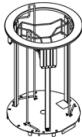
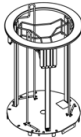
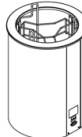

3.5 Dati tecnici

Dim.	TE-2/V19-26	TE-2/V27-33	TE-2/VK19-26
Vista d'insieme			
	Carrelli elevatori piatti neutri e senza dispositivo di raffreddamento	Carrelli elevatori piatti neutri e senza dispositivo di raffreddamento	Carrelli elevatori piatti neutri con dispositivo di raffreddamento
Peso	kg 31	32	29
Carico utile	kg 140	140	140
Peso complessivo ammesso	kg 171	172	169
Dimensione esterna b x t x h	mm 460 x 935 x 900	530 x 1055 x 900	460 x 935 x 900
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C da -20 a 50	da -20 a 50	da -20 a 50
Carrello	mm 4 ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm
Guida stoviglie	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica
Cestello di guida	mm Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm 670	670	670
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm 740	740	740
Dimensioni stoviglie	mm Ø 190-260	Ø 270-330	Ø 190-260
Capacità in pezzi (secondo l'altezza della pila)	Fino a 144 (senza coperchio a cupola) e 166 (con coperchi a cupola)	Fino a 106 (senza coperchio a cupola) e 122 (con coperchi a cupola)	Fino a 144 (senza coperchio a cupola) e 166 (con coperchi a cupola)
Numero delle pile di stoviglie	2	2	2

	Dim.	TEH-1/V19-26	TEH-1/V27-33	TEH-2/V19-26	TEH-2/V27-33
Vista d'insieme					
		Carrello elevatore piatti, riscaldato	Carrello elevatore piatti, riscaldato	Carrello elevatore piatti, riscaldato	Carrello elevatore piatti, riscaldato
Peso	kg	30	35	41	51
Carico utile	kg	70	80	140	140
Peso complessivo ammesso	kg	100	115	181	191
Dimensione esterna b x t x h	mm	460 x 610 x 900	530 x 710 x 900	460 x 935 x 900	530 x 1055 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, Ø 125 mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm	4 ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm
Guida stoviglie		3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica
Cestello di guida	mm	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	670	670	670	670
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm	740	740	740	740
Dimensioni stoviglie	mm	Ø 190-260	Ø 270-330	Ø 190-260	Ø 270-330
Capacità in pezzi (secondo l'altezza della pila)		Fino a 72 (senza coperchio a cupola) e 83 (con coperchio a cupola)	Fino a 53 (senza coperchio) e 61 (con coperchio)	Fino a 144 (senza coperchio a cupola) e 166 (con coperchio a cupola)	Fino a 106 (senza coperchio a cupola) e 122 (con coperchio a cupola)
Numero delle pile di stoviglie		1	1	2	2
Riscaldamento		Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile
Regolazione del termostato	°C	30-115	30-115	30-115	30-115
Temperatura massima delle stoviglie	°C	70	70	80	80
Regolazione della temperatura		Continua	Continua	Continua	Continua
Isolamento termico		Piastrellatura ceramica	Piastrellatura ceramica	Piastrellatura ceramica	Piastrellatura ceramica
Connessione elettrica		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza allacciata	kW	0,9	0,9	0,9	1,5
Tipo di protezione		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

	Dim.	TEUH-1/VS19-26	TEUH-2/VS19-26	TEUH-2/VS27-33	TEUH-2/VC19-26
Vista d'insieme					
		Carrello elevatore piatti, riscaldato	Carrello elevatore piatti, riscaldato	Carrello elevatore piatti, riscaldato	Carrello elevatore piatti, riscaldato
Peso	kg	31	41	51	55
Carico utile	kg	70	140	140	140
Peso complessivo ammesso	kg	101	181	191	195
Dimensione esterna b x t x h	mm	460 x 610 x 900	460 x 935 x 900	530 x 1055 x 900	510 x 960 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, Ø 125 mm	4 Ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm	4 Ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm	4 Ruote sterzanti, 2 con fermi, Ø 125 mm
Guida stoviglie		3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica, elettrolucidate
Cestello di guida	mm	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta, elettrolucidata
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	670	670	670	585
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm	740	740	740	615
Dimensioni stoviglie	mm	Ø 190-260	Ø 190-260	Ø 270-330	Ø 190-260
Capacità in pezzi (secondo l'altezza della pila)		Fino a 72 (senza coperchio a cupola) e 83 (con coperchio a cupola)	Fino a 144 (senza coperchio a cupola) e 166 (con coperchio a cupola)	Fino a 106 (senza coperchio a cupola) e 122 (con coperchio a cupola)	Fino a 130 (senza coperchio a cupola) e 138 (con coperchio a cupola)
Numero delle pile di stoviglie		1	2	2	2
Riscaldamento		Modulo di potenza	Modulo di potenza	Modulo di potenza	Modulo di potenza
Regolazione del termostato	°C	30-115	30-115	30-115	30-115
Temperatura massima delle stoviglie	°C	80	80	80	100
Regolazione della temperatura		Continua	Continua	Continua	Continua
Isolamento termico		Isolamento speciale	Isolamento speciale	Isolamento speciale	Isolamento speciale
Connessione elettrica		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza allacciata	kW	0,9	1,5	1,5	2,0
Tipo di protezione		IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

Carrello elevatore piatti da incasso

	Dim.	EBRH-2/V19-26	EBR/V19-26	EBR/V27-33	EBRH/V19-26	EBRH/V27-33
Vista d'insieme						
Peso	kg	27	6	7	14	17
Carico utile	kg	140	55	60	55	60
Peso complessivo ammesso	kg	167	61	67	69	77
Dimensione esterna b x t x h Ø x h	mm	626 x 435 x 650	400 x 650	470 x 650	400 x 650	470 x 650
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a 50	da -20 a 50	da -20 a 50	da -20 a 50	da -20 a 50
Guida stoviglie		3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica	3 Guide regolabili per ciascun cilindro, rivestite di materia plastica
Cestello di guida	mm	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica	Costruzione ad asta rivestita in materia plastica
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	455	495	495	495	495
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm	555	630	630	630	630
Dimensioni stoviglie	mm	Ø 190-260	Ø 190-260	Ø 270-330	Ø 190-260	Ø 270-330
Capacità in pezzi (secondo l'altezza della pila)		Fino a 120 (senza coperchio a cupola) e 140 (con coperchio a cupola)	Fino a 72 (senza coperchio) e 83 (con coperchio)	Fino a 44 (senza coperchio) e 52 (con coperchio)	Fino a 144 (senza coperchio) e 166 (con coperchio)	Fino a 106 (senza coperchio) e 122 (con coperchio)
Numero delle pile di stoviglie		2	1	1	1	1
Riscaldamento		Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	-	-	Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile
Regolazione del termostato	°C (°F)	30-115	-	-	20-85	20-85
Temperatura massima delle stoviglie	°C (°F)	70	-	-	80	80
Regolazione della temperatura		Continua	-	-	Continua	Continua

	Dim.	EBRH-2/V19-26	EBR/V19-26	EBR/V27-33	EBRH/V19-26	EBRH/V27-33
Isolamento termico		Piastrellatura ceramica	-	-	Piastrellatura ceramica	Piastrellatura ceramica
Connessione elettrica		230 V 1NAC 50 Hz	-	-	230 V 1NAC 50 Hz	230 V 1NAC 50 Hz
Potenza allacciata	kW	1,0	-	-	0,6	0,6
Tipo di protezione		IPX4	-	-	IPX4	IPX4

I rispettivi marchi di controllo sono pubblicati sul nostro sito internet www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

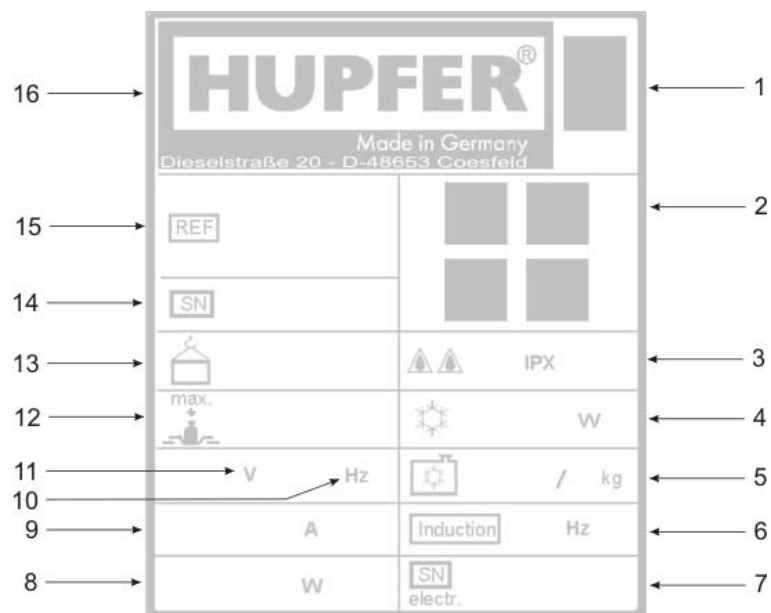


Figura 3 Targhetta d'identificazione

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---------------------------------|
| 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'apparecchiatura per trasporto improprio

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

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

Fissare le singole apparecchiature durante il trasporto con gli appositi dispositivi di fissaggio.

4.2 Montaggio (esclusivamente apparecchiature da incasso)

ATTENZIONE



Molle scoperte

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

Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso 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 seguente parte descrive il montaggio dei carrelli elevatore piatti da incasso. Innanzitutto vengono descritte le apparecchiature neutre, EBR/V19-26 e EBR/V27-33, per le quali non vi sono necessarie alcune installazioni elettriche. Successivamente seguono le descrizioni del montaggio delle apparecchiature riscaldabili, EBRH/V19-26, EBRH/V27-33 e EBRH-2/19-26, le quali, dopo il montaggio, devono venir allacciate alla rete elettrica.

4.2.1 Apparecchiature neutre (EBR/V19-26 | EBR/V27-33)

INDICAZIONE

Postazione dell'apparecchio

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

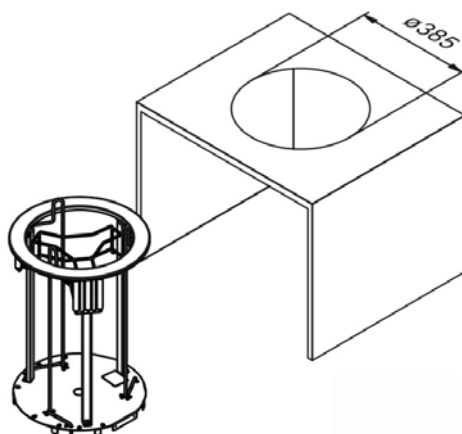


Figura 4 Foro banco EBR/V19-26

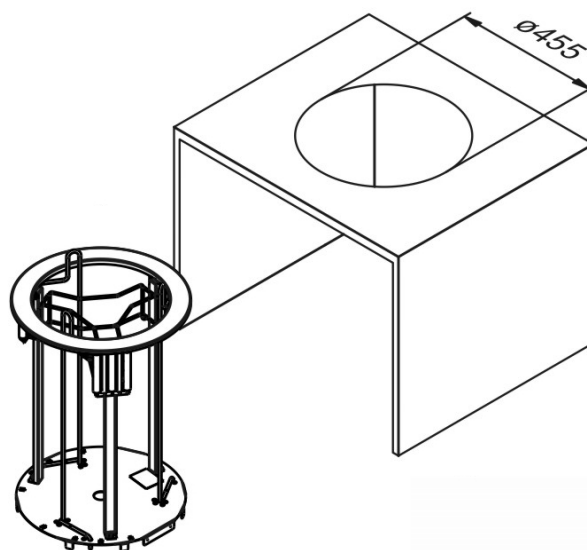


Figura 5 Foro banco EBR/V27-33

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

EBR/V19-26

- Posizionare e fissare l'apparecchio nel foro del banco da sopra.

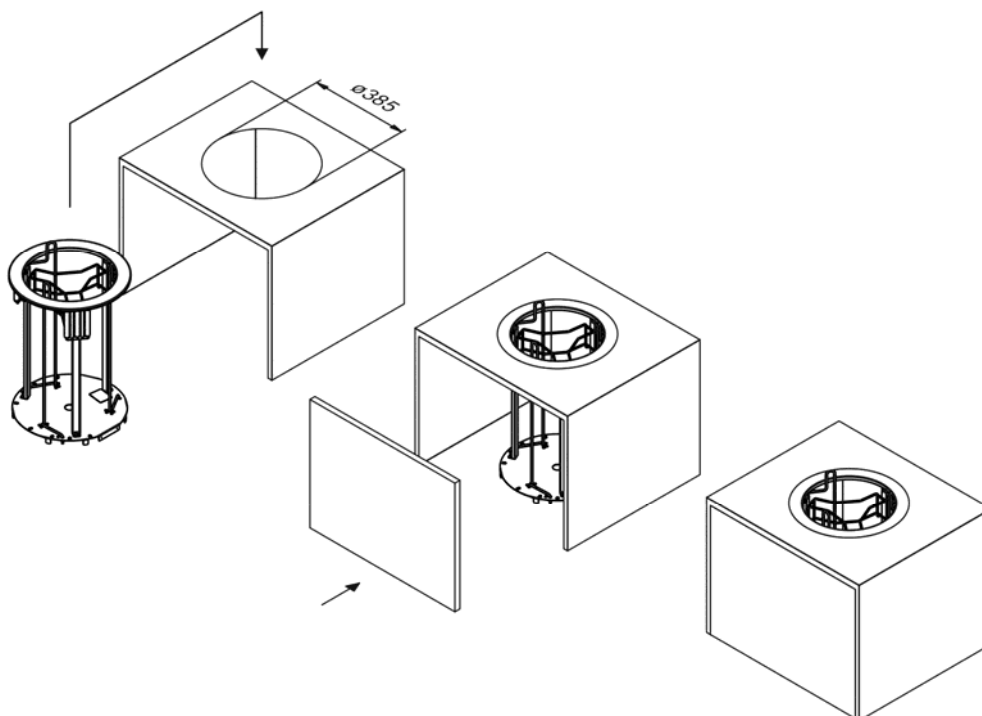


Figura 6 Istruzioni di montaggio EBR/V19-26

EBR/V27-33

- Posizionare e fissare il EBR/V27-33 nel foro del banco da sopra.

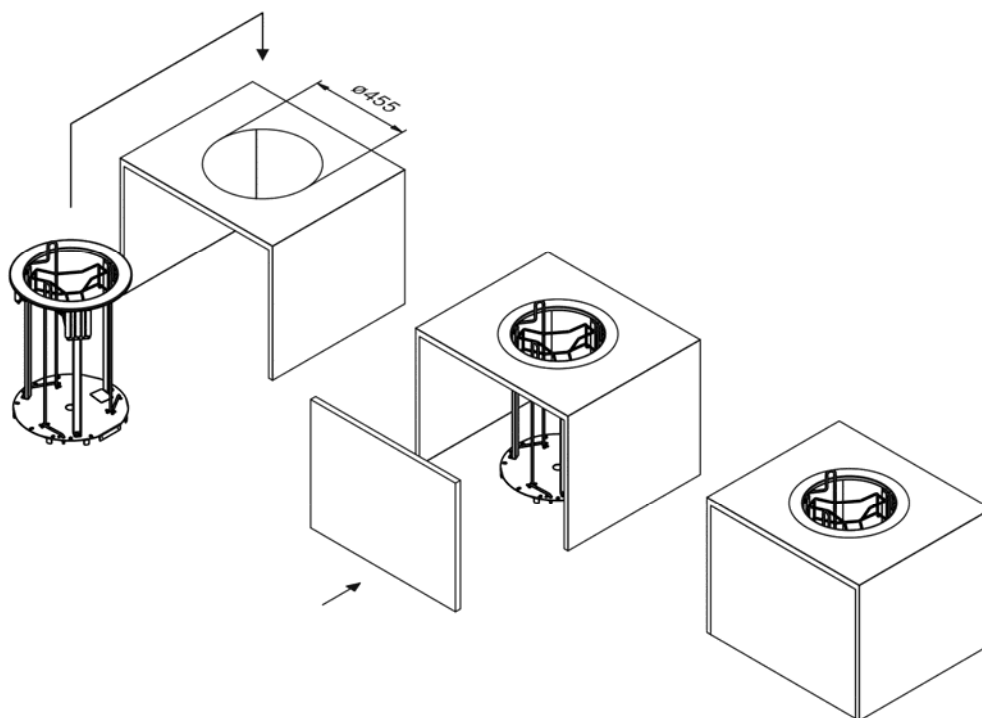




Figura 7 Istruzioni di montaggio EBR/V27-33

4.2.2 Apparecchiature riscaldabili (EBRH/V19-26 | EBRH/V27-33 | EBRH-2/19-26)

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	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Le superfici interne degli apparecchiature riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde durante e/oppure dopo il funzionamento. Le apparecchiature riscaldabili non devono entrare in contatto con materiali facilmente infiammabili. Accertarsi che tra la carenatura 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).

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

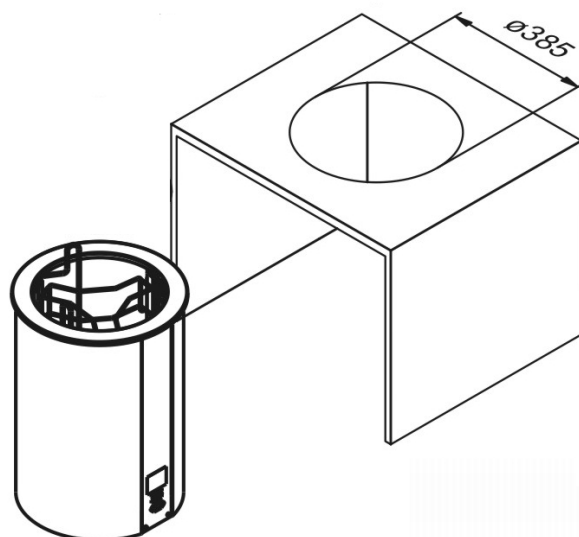


Figura 8 Foro banco EBRH/V19-26

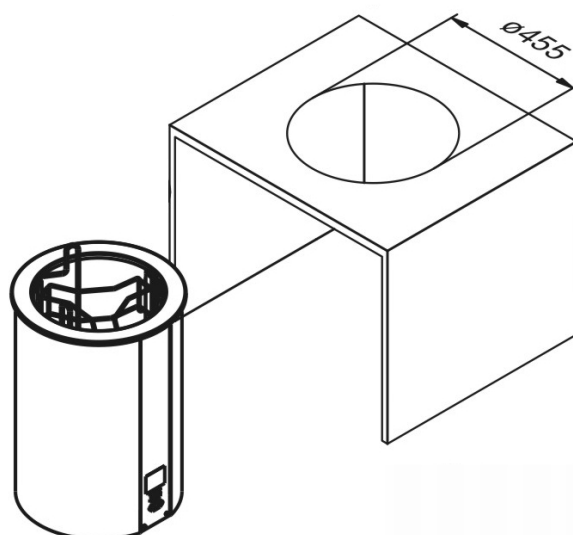


Figura 9 Foro banco EBRH/V27-33

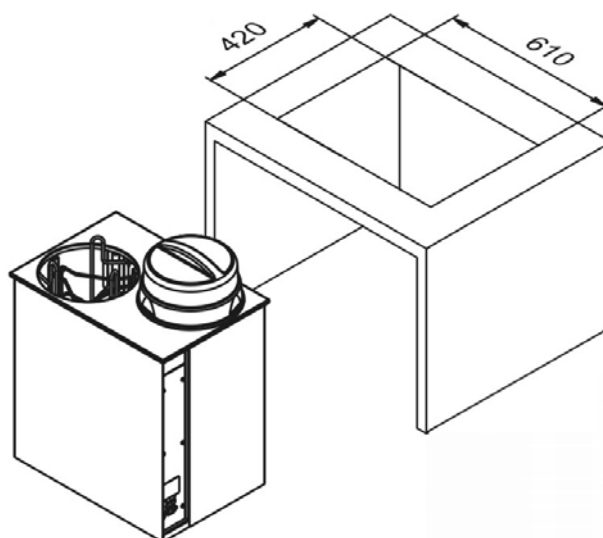


Figura 10 Foro banco EBRH-2/V19-26

Fase 1: Preparare

- Fabbricare i fori nel piano 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
	<p>A differenza degli apparecchi mobili, ove regolatore ed interruttore sono posizionati l'uno accanto all'altro, l'interruttore dell'apparecchio da incasso può essere posto ovunque sul lato frontale del rivestimento.</p> <p>Dopo l'incasso, il regolatore può essere eventualmente inaccessibile per l'utilizzo. Accertarsi che, prima dell'incasso, il regolatore sia impostato sulla temperatura desiderata.</p>

- Posizionare e fissare l'apparecchio nel foro del banco.

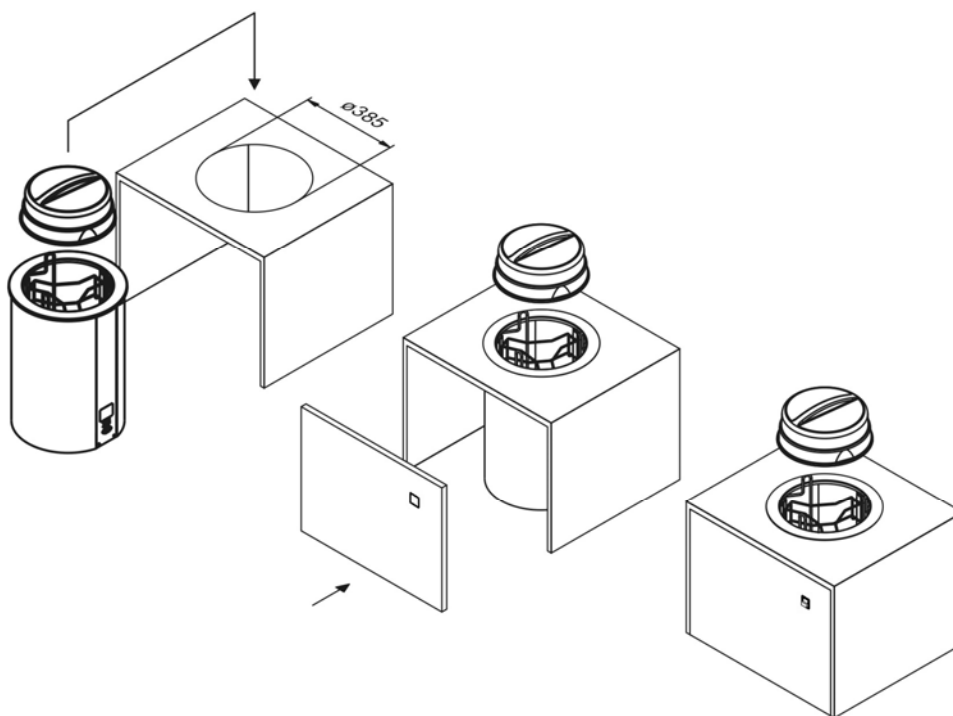


Figura 11 Istruzioni di montaggio EBRH/V19-26

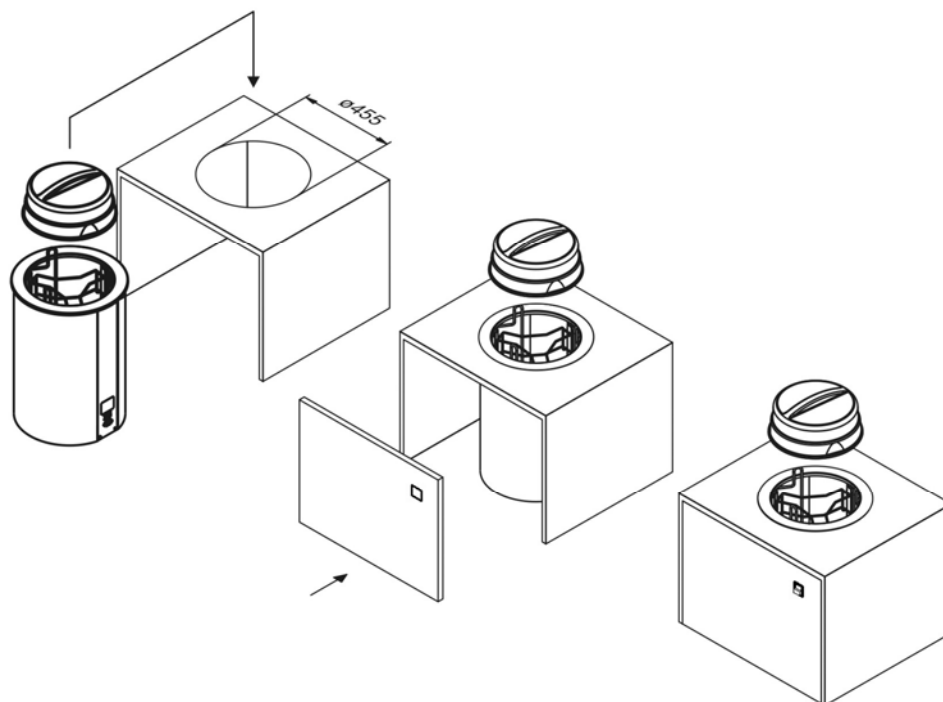


Figura 12 Istruzioni di montaggio EBRH/V27-33

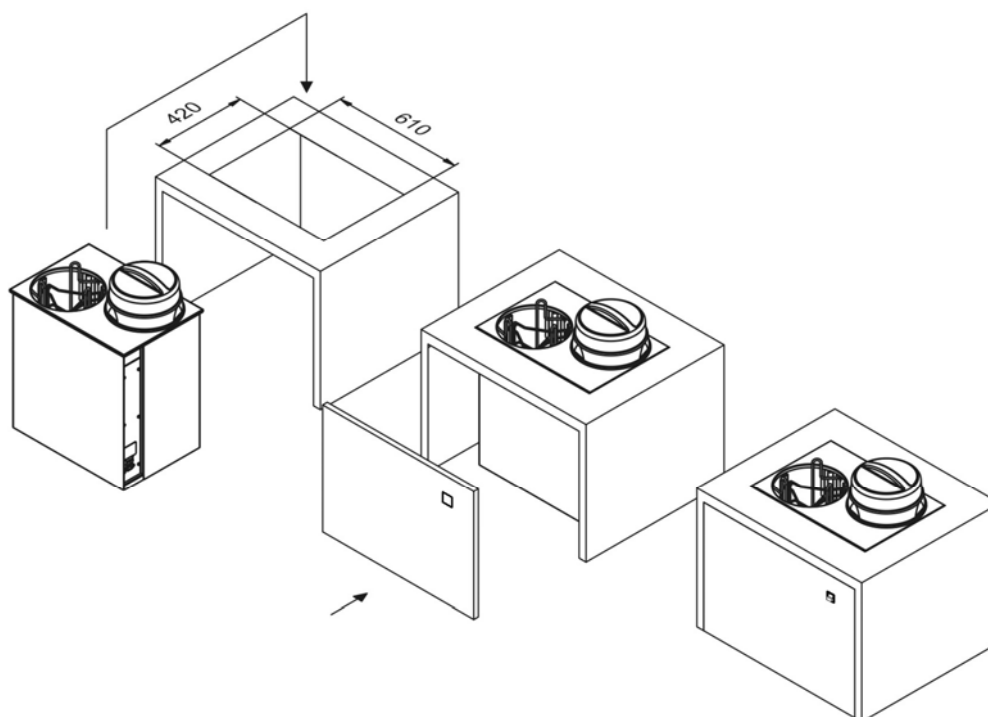


Figura 13 Istruzioni di montaggio EBRH-2/V19-26

Fase 3: Allacciare

- Allacciare l'apparecchio secondo lo schema di cablaggio: Inserire la spina dell'apparecchiatura del kit di cavo nella presa del carrello elevatore piatti, inserire la spina del kit di cavo nella presa di alimentazione esterna disponibile.
- Mettere delle piastre termiche isolanti attorno all'apparecchio.

L'apparecchio è pronto per la messa in funzione.

4.3 Messa in funzione

Per la messa in funzione l'apparecchiatura deve essere pulita e asciutta. Togliere il film di protezione dalle lamiere, prima della prima messa in funzione.

Nell'ambito della messa in funzione devono essere controllate le seguenti funzioni:

- Per apparecchi mobili: la funzione dei fermi.
- Per apparecchi riscaldabili: la funzione degli elementi di comando e del riscaldamento.

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 di rifiuti.

4.4 Stoccaggio e riciclo

Lo stoccaggio temporaneo dell'apparecchiatura deve avere luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. Il carrello elevatore piatti deve essere riparato dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Controllare semestralmente che i carrelli elevatori piatti 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 rimessa in funzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia pulita ed asciutta.

Prima di smaltire il carrello elevatore piatti, 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 di rifiuti.

5 Uso

ATTENZIONE

Molle scoperte



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

Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso 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 carenatura.

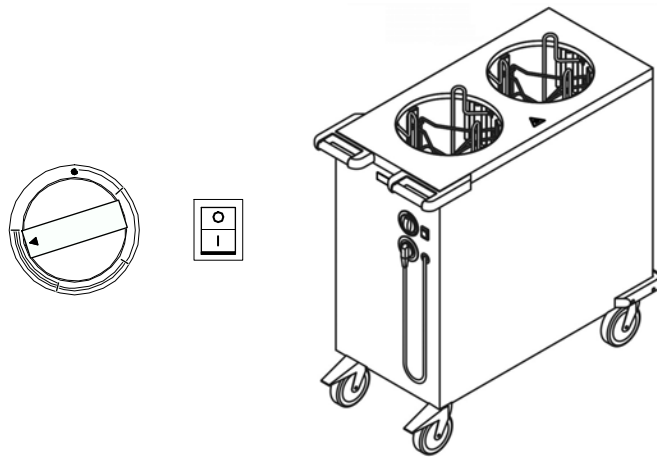


Figura 14 Elementi di comando

Con il regolatore si può selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile effettuare l'impostazione 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 piatti

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Le superfici interne degli apparecchiature riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e si raffreddano all'aria solo lentamente.

Per la regolazione del cestello di guida, lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio, con coperchio a cupola rimosso.

Le regolazioni possono essere effettuate solo su apparecchiature spente, scollegate dalla rete di alimentazione elettrica e se sono fredde (temperatura ambiente).

Prima di iniziare i lavori accertarsi che il carrello elevatore piatti da impiegare sia regolato correttamente in base alle stoviglie da utilizzare.

Controllare separatamente:

- L'inserimento verticale dei piatti, cosicché non si presentino pericoli per gli operatori, regolando le guide stoviglie in modo troppo largo o troppo stretto.

- La quota di distribuzione ovvero di prelievo, cosicché non si producano né lesioni né posture forzate per il personale o rotture di stoviglie.

In linea fondamentale, al variare di quanto meno uno dei seguenti parametri per le stoviglie, occorre effettuare un adattamento dell'unità.

- Diametro
- Altezza
- Altezza pila
- Peso.

5.2.1 Regolazione della guida stoviglie

Le guide stoviglie vanno regolate prima del carico in base al diametro delle stoviglie e fissate negli arresti previsti:

Se le guide stoviglie sono regolate troppo larghe, la pila dei piatti può incastrarsi al di sotto della piastra superiore, dovuto all'angolo d'inclinazione eventualmente elevato e sbloccandosi, provocare lesioni agli operatori. Se le guide stoviglie sono regolate troppo strette, i piatti si possono incastrare e attraverso un improvviso sblocco potrebbero ferirsi delle persone. Stoviglie di dimensione troppo piccola non vengono guidate adeguatamente e non devono essere utilizzate.

Regolare le guide stoviglie

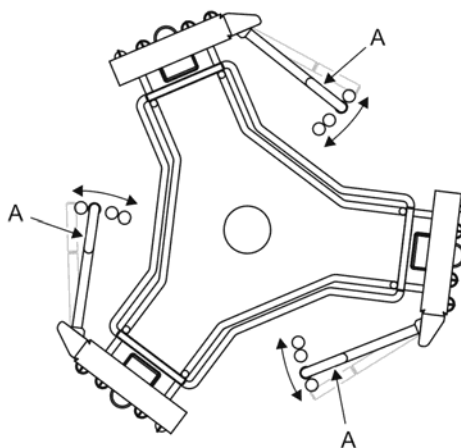


Figura 15 Elementi di comando

- Sbloccare le guide stoviglie (A) dall'arresto tramite sollevamento e posizionarle sul punto massimo.
- Posizionare da 10 a 12 piatti al centro del cestello di guida.
- Ruotare le guide stoviglie (A) e fissarle nell'arresto previsto in base al diametro delle stoviglie. Attraverso una leggera pressione sulla pila dei piatti, verificare se quest'ultima si lascia maneggiare facilmente nella sua guida senza oscillare.
- Tutte e tre le guide devono essere fissate sullo stesso punto d'arresto, per garantire un carico equilibrato della piattaforma della pila.
- Dopo il carico dell'apparecchio e prima della movimentazione, è necessario controllare manualmente se le staffe sono fisse.

Regolazione perni

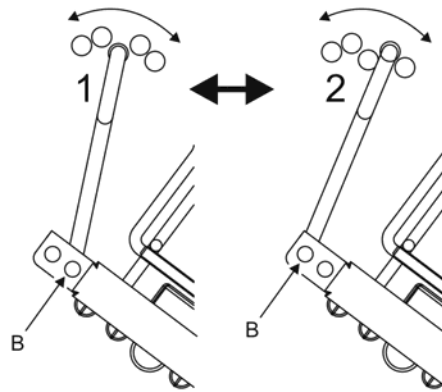




Figura 16 Perna

- Se, in quanto ai carrelli elevatori piatti, modello 27-33 (tranne TEUH-2VC27-33) si cambia tra le file di fori, è necessario infilare anche i supporti superiori delle guide stoviglie nei fori disponibili. Per il TEUH-2VC, i supporti delle guide stoviglie vengono infilati sul rispettivo perno (B).
- Premere leggermente verso il basso e sganciare le guide stoviglie nell'area dei perni (B) ed infilarle sugli altri perni (B).

INDICAZIONE	Diametro delle stoviglie
	Con gli arresti disponibili si possono utilizzare pressapoco i seguenti diametri di stoviglie. Carrello elevatore piatti modello 19-26: 19,0 / 21,5 / 23,5 / 26,0 cm (prima fila di fori) Carrello elevatore piatti modello 27-33: 27,0 / 30,0 / 33,0 cm (prima fila di fori) 28,0 / 32,0 cm (seconda fila di fori)

5.2.2 Regolazione delle molle

ATTENZIONE	Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta
	Superando l'altezza di prelievo, esiste il rischio di incidenti o lesioni dovuti al rovesciamento delle pile di stoviglie e alla rottura delle stoviglie. Se si rimane al di sotto della quota di prelievo, si possono produrre lesioni per schiacciamento alle dita prelevando le stoviglie. Regolare l'altezza di prelievo agganciando risp. sganciando le molle. Per la regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Agire con prudenza.

ATTENZIONE	Pericolo di lesioni
	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.

INDICAZIONE	Cestello di guida
	Non è necessario smontare il cestello di guida per l'impostazione della molla. Il smontaggio è da effettuare esclusivamente da personale specializzato, e senza utensili, da sopra non effettuabile

Prima di caricare l'apparecchio si deve adattare l'altezza di prelievo in base al tipo di stoviglie utilizzate. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione. Se si utilizzano sempre piatti dello stesso tipo, è necessario impostare la quota di erogazione una volta sola.

La quota di prelievo deve essere impostata in modo tale, che le parti delle stoviglie superiori vengano convogliate in continuazione, sull'intera corsa ad una quota costante tra 4 e 5 cm al di sopra del bordo superiore della carenatura.

Fase 1 - Verifica della regolazione delle molle

- Per testare la quota di prelievo, depositare la pila da 15 a 20 pezzi sul cestello di guida.
- Attendere la reazione.

Se l'altezza di prelievo della pila di stoviglie si trova a circa 5 cm al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio, allora il sistema a molle è stato regolato correttamente.

Se la pila di stoviglie si abbassa solo di poco o per niente, è necessario, cambiando la regolazione della molla, modificare la quota di prelievo.

Fase 2 - Modifica della regolazione delle molle

L'impostazione dell'altezza di prelievo viene effettuata tramite l'aggancio e lo sgancio delle molle di trazione sui 2 listelli di attacco. Le molle sono disposte in gruppi da 5, ognuno dei quali consiste da 1 a 2 molle di base forti (1) e 4 molle di regolazione più deboli (2).

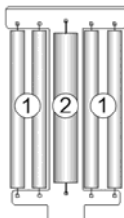


Figura 17 Zoccolo di attacco con molla di trazione

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:

- Togliere le stoviglie inserite dal carrello elevatore piatti (se disponibili).
- Sganciare risp. agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Sganciare preferibilmente le molle di regolazione. Lasciare le molle di base sempre possibilmente agganciate. Sganciare le molle sempre dal fissaggio inferiore.

Ripetere entrambe le fasi, sino a che la quota di prelievo si trova nel campo da 4 a 6 cm. Se si utilizzano sempre stoviglie dello stesso tipo è sufficiente impostare la quota di prelievo una volta sola.

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	Per una guida uniforme ed a basso attrito del cestello di guida vi è necessaria una disposizione simmetrica delle molle tra gli zoccoli di attacco. La disposizione leggermente asimmetrica delle molle nel listello di attacco non crea problemi.

INDICAZIONE	Dotazione di molle
	Dato che il carrello elevatore piatti è dimensionato per un carico massimo di stoviglie, la dotazione delle molle presente nell'apparecchio è assolutamente sufficiente per tutti i piatti presenti sul mercato. Dovuto alle molle di base forti, anche i carrelli elevatore piatti neutri sono per parti di stoviglie in materia plastica inidonee.

5.2.3 Calcolo della capacità per carrelli elevatori piatti

La capacità complessiva di un carrello elevatore piatti dipende dall'impiego del tipo di stoviglie e dal numero dei cilindri.

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 pezzi di stoviglie

n: Numero dei pezzi di stoviglie

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

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

K: Pezzi per pila di stoviglie

H_S : Quota di pila del carrello elevatore piatti

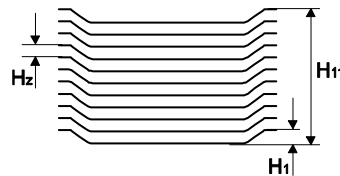


Figura 18 Altezza di pila intermedia H_z per 11 pezzi di stoviglie

Esempio:

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

$H_1 = 28$ mm: Altezza del primo pezzo di stoviglie

$H_{11} = 140$ mm: Altezza di 11 pezzi di stoviglie

t = 11: Numero dei pezzi di stoviglie

$H_S = 625$ mm: Altezza pila

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

Dunque, in questo cilindro, possono essere inseriti 54 pezzi di stoviglie

5.3 Funzionamento

Per la messa in funzione, l'apparecchiatura deve essere pulita e asciutta.

Prima di iniziare i lavori accertarsi che il carrello elevatore piatti da impiegare sia regolato correttamente in base alle stoviglie da utilizzare.

- L'inserimento verticale dei piatti deve essere garantito, in modo tale che non si presentino pericoli per gli operatori, regolando le guide stoviglie in modo troppo largo o troppo stretto.
- La corretta quota di prelievo deve essere garantita, al fine di non produrre né lesioni né posture forzate per il personale o rotture di stoviglie.

Utilizzo del coperchio a cupola

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni



Non spingere forzatamente verso il basso le pile di piatti troppo alte con il coperchio a cupola.

Rilasciando il dispositivo di blocco, sussiste pericolo di lesioni.


INDICAZIONE	Utilizzo del coperchio a cupola
	Con il coperchio a cupola è garantita una protezione efficace contro la polvere e la condensa anche in caso di stoccaggio intermedio prolungato. Per i modelli riscaldabili, 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.

Tutte e tre i coperchio a cupola sono dotati di un meccanismo di chiusura a tre punti.

- Posizionare il coperchio a cupola sul cilindro e bloccarlo, ruotando in senso orario.
- Sbloccare il coperchio a cupola, ruotandola in senso antiorario.

Per carrelli elevatore piatti a due cilindri, togliendo uno dei due coperchi, quest'ultimo può venir depositato sul secondo coperchio a cupola in corrispondenza del secondo cilindro situato vicino.

5.3.1 Avviare l'apparecchio

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Utilizzare esclusivamente l'apposita connessione a spina. Non avviare l'apparecchio se i cavi sono danneggiati o se si presentano danni visibili.</p> <p>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.</p>

INDICAZIONE	Apparecchiature riscaldabili
	I paragrafi di questo capitolo si riferiscono esclusivamente agli apparecchi neutri e non hanno alcun significato per apparecchi neutri.

- Evitare fuoriuscite di calore, coprendo tutti i cilindri con i coperchi a cupola.
- Inserire la spina in una presa idonea.
- Accendere il dispositivo usando l'interruttore ON/OFF. La spia LED di funzionamento integrata nell'interruttore si accende.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile effettuare l'impostazione continua.


INDICAZIONE	Temperatura delle stoviglie
	In base al numero e alla disposizione delle pile di stoviglie, la temperatura nominale delle stoviglie con coperchio collocato ed una temperatura iniziale delle stoviglie di quanto meno 15°C viene raggiunta dopo 2 o 3 ore.

5.3.2 Caricamento dell'unità

INDICAZIONE	Caricamento
	Prima di inserire i pezzi di stoviglie regolare in modo corretto le guide stoviglie e la quota di pila. Inserire i pezzi uno per volta o in piccole pile maneggevoli con sicurezza.

INDICAZIONE	Pezzi termici
	Pezzi termici rivestiti in metallo ad espansione di cera non possono essere riscaldati, neanche nei carrelli elevatore piatti con una potenza massima. La potenza del carrello elevatore piatti non è sufficiente per sciogliere la cera nell'ambito della custodia metallica. Per cui, in caso di emissione di calore, non può avere luogo una fase di passaggio solida-liquida, per cui la funzione di mantenimento al caldo degli elementi in materia plastica è ridotta drasticamente.


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.

- Posizionare i primi piatti al centro del cestello di guida e abbassarli lentamente.
- Inserire gli altri pezzi precisamente sui piatti già posti nell'apparecchiatura.
- Il carico massimo è raggiunto, quando il cestello guida non si lascia più abbassare, inserendo altri piatti.
- Il piatto superiore non deve sporgere più di 6 cm oltre al bordo superiore della carenatura, se non viene utilizzato il coperchio a cupola.

INDICAZIONE	Livello di caricamento
	Per gli apparecchi dotati di un coperchio a cupola, un livello di carico più elevato è possibile. A seconda della stabilità propria dei pezzi, è possibile impilare gli elementi sino al bordo inferiore del coperchio. Comunque i pezzi di stoviglie posti al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio non raggiungono la temperatura prescritta. La sporgenza massima di stoviglie è di 13 cm con coperchio a cupola. Non caricare mai il carrello elevatore piatti oltre la quota massima consentita di 13 cm, anche quando è spento.

Prelevare le stoviglie

AVVERTENZA	Pericolo di ustioni
	Per apparecchiature 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.

- Rimuovere i coperchi a cupola e poi posarli.
- Prelevare i piatti.
- Rimettere il coperchio a cupola.

INDICAZIONE

Apparecchiature 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 di stoviglie desiderata. Gli apparecchi devono stazionare liberamente nell'ambiente, in modo tale da garantire una circolazione dell'aria ottimale attraverso convezione naturale nelle unità ed attorno a queste.

5.3.3 Movimentazione dell'apparecchio

- Disattivare il regolatore.
- Spegnerne l'apparecchio per mezzo dell'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.
- Allentare i freni integrali.
- Spostare l'apparecchiatura fino alla posizione desiderata afferrandola per le maniglie.
- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi per assicurare l'apparecchiatura contro lo spostamento accidentale.
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra idonea.
- Avviare l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata.

5.4 Norme per la messa fuori esercizio

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Le superfici interne dell'apparecchio e le lamiere di fondo possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e si raffreddano all'aria solo lentamente.

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

Apparecchi mobili



- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi per assicurare l'apparecchiatura contro lo spostamento accidentale.
- Disattivare il regolatore.
- Spegnerne l'apparecchio per mezzo dell'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.

Apparecchi da incasso

- Spegnerne l'apparecchio per mezzo dell'interruttore ON/OFF.

6 Ricerca dei guasti ed eliminazione

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Prima di iniziare la ricerca del guasto, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.</p>
ATTENZIONE	Molle scoperte
	<p>Spingendo a mano la piattaforma di impilamento verso il basso le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.</p> <p>Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso con le mani.</p> <p>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.</p>

6.2 Indicazioni per l'eliminazione dei guasti

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

Gli interventi di assistenza tecnica possono essere effettuati solo da personale specializzato autorizzato.

I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.

In caso di richiesta 'Servizio assistenza' e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta identificativa.

Gli intervalli d'ispezione e degli interventi di manutenzione dipendono dall'impiego dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio assistenza del vostro commerciante.

Operazioni di ispezione e manutenzione regolari prevengono malfunzionamenti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchiatura.

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Fusibile a parete difettoso.	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Cavo o spina di allacciamento alla rete difettosi.	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo è accesa.	Termostato difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Spia di controllo difettosa.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il dispositivo diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato autorizzato.
Il cestello di guida non convoglia più piatti sulla quota di prelievo, anche se il carico è basso.	Rottura della molla.	Sostituire le molle difettose con molle nuove.
I fermi non funzionano più correttamente	Fermi consumati.	Sostituire il freno di stazionamento o le rotelle.

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'apparecchiatura dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Le superfici interne dell'apparecchio e le lamiere di fondo possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e si raffreddano all'aria solo lentamente.

Per la pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio senza il coperchio a cupola ed utilizzare guanti di protezione appropriati.

ATTENZIONE

Molle scoperte



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

Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso 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, né con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura 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'apparecchiatura. Asciugare con cura dopo una pulizia umida, al fine di evitare una formazione di muffe, una crescita incontrollata di germi e batteri e quindi una contaminazione delle stoviglie.

Tutti i carrelli elevatore piatti (tranne TEUH-2/VC) hanno uno scarico di fondo al di sotto del cilindro, previsto per la rimozione di rotture di stoviglie o di altri oggetti caduti per errore nell'apparecchio. Oggetti caduti in apparecchi chiusi, possono essere rimossi con una aspirapolvere o mediante un dispositivo prensile.

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

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 dell'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 la superficie esterna delle apparecchiature in acciaio inox sempre pulita e a contatto con l'aria.
- Utilizzare i comuni detersivi per acciaio inox. Non utilizzare detersivi 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 detersivo 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 bene evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'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.

I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.

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

8.2 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

TE-2/V 19-26 | TE-2/VK 19-26

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra, sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
4318000	Cestello di guida	Acciaio inox. 336/293/130 compl	
4322000	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TE-2/V 27-33

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra, sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91009066	Cestello di guida	Acc. 345/345/130 rivest.	
91004816	Coperchio a cupola	PC Ø380/203/3 trasp	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TEH-1/V 19-26 | TEH-2/V 19-26

14000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)

014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
4318000	Cestello di guida	Acc. 336/293/130 compl	
4322000	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
014040011-01	Termostato	30-115° C	
4001081	Cavo	Rotaz. H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4040068	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 900W 8,5/1420	
0191148605	Presca cieca	Ø75/43 nero compl	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio, paraspruzzi	
014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
91257963	Confezione cavo	TEH	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TE-2/V 27-33

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
4001081	Cavo	Rotaz. H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
4040068	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 900W 8,5/1420	
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91009066	Cestello di guida	Acc. 345/345/130 rivest.	
91004816	Coperchio a cupola	PC Ø380/203/3 trasp	
014040011-01	Termostato	30-115° C	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
91257963	Confezione cavo	TEH	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TE-2/V 27-33

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 mF piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)

4001081	Cavo	Rotaz.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
4040213	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 1500W 8,5/2627 UL	
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91009066	Cestello di guida	Acc. 345/345/130 rivest.	
91004816	Coperchio a cupola	PC Ø380/203/3 trasp	
014040011-01	Termostato	30-115° C	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
91257963	Confezione cavo	TEH	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TEUH-2/VC 19-26

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 mF piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
4001081	Cavo	Rotaz. H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
4040213	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 1500W 8,5/2627 UL	
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
4318000	Cestello di guida	Acc. 336/293/130 compl	
4322000	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
014040011-01	Termostato	30-115° C	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
91146181	Ventilatore	Radiale Ø120 240V 60Hz 38W UL	
91141227-1	Confezione cavo	TEUH/ VS	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TEUH-2/VC 27-33

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 mF piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
4001081	Cavo	Rotaz. H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
91211252	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 1500W 8,5/2825 UL	
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91009066	Cestello di guida	Acc. 345/345/130 rivest.	
91004816	Coperchio a cupola	PC Ø380/203/3 trasp	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
014040011-01	Termostato	30-115° C	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
91146181	Ventilatore	Radiale Ø120 240V 60Hz 38W UL	
91141227-1	Confezione cavo	TEUH/ VS	
91092186	Staffa regolabile	Ø7,8/805/114 compl	

TEUH-2/VC 19-26

014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
91082883	Cavo	Rotaz. H07BQ-F 3G1,5/1600 WS-	
014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
4041047-03	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 2000W 6,5/1313 UL	
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
4318002	Cestello di guida	Acciaio inox Ø230-260/130 compl	
4322002	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
014040228-01	Termostato	30-130°C kit	(confezione con 2 pezzi)
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
014001013	Ventilatore aria calda	240V/50HzR2K150AC037	

4328004	Confezione cavo	TEUH-2/VC 19-26	
4319003	Guida stoviglie	Acciaio inox Ø8/715/125 epol	

EBR/V 19-26

014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
4318000	Cestello di guida	Acc. 336/293/130 compl	
4322000	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
91002254	Guida stoviglie	Acc. 696/116/16 compl	

EBR/V 27-33

014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91009066	Cestello di guida	Acc. 345/345/130 rivest.	
91004816	Coperchio a cupola	PC Ø380/203/3 trasp	
91002254	Guida stoviglie	Acc. 696/116/16 compl	

EBRH/V 19-26

014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
4318000	Cestello di guida	Acc. 336/293/130 compl	
4322000	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
4128901	Cavo	Colleg. impilatore incasso compl	
91010879	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 200W 8,5/836 UL	
014510022	Spina dell'apparecchiatura	STA 6,3 161.5 kit	(confezione con 5 pezzi)
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
4001214	Termostato	20-85°C, 1S Kl. 870	
91025444-1	Confezione cavo	EBRH-1/V	
91002254	Guida stoviglie	Acc. 696/116/16 compl	

EBRH/V 27-33

014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91009066	Cestello di guida	Acc. 345/345/130 rivest.	
91004816	Coperchio a cupola	PC Ø380/203/3 trasp	
4128901	Cavo	Colleg. impilatore incasso compl	
91010879	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 200W 8,5/836 UL	

014510022	Spina dell'apparecchiatura	STA 6,3 161.5 kit	(confezione con 5 pezzi)
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
4001214	Termostato	20-85°C, 1S Kl. 870	
91025444-1	Confezione cavo	EBRH-1/V	
91002254	Guida stoviglie	Acc. 696/116/16 compl	

EBRH-2/V 19-26

014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
91008095	Cestello di guida	Acc. 318/296/121 rivest.	
4322000	Coperchio a cupola	PC Ø310/103/3 trasp	
4128901	Cavo	Colleg. impilatore incasso compl	
4510023	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 500W 8,5/986 UL	
014510022	Spina dell'apparecchiatura	STA 6,3 161.5 kit	(confezione con 5 pezzi)
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
4040011-01	Termostato	30-115°C 1S Kl.870 UL	
91008379-1	Confezione cavo	EBRH-2/V	
91002254	Guida stoviglie	Acc. 696/116/16 compl	

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

- Spina Schuko bipolare a squadra (di serie)
- Spina inglese tripolare BS1363 A per Gran Bretagna e Hong Kong
- Spina svizzera tripolare 12-10 A

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 piatti | Bordenstapelaar | Apilador de platos

Gruppo d'articoli | Artikelgroep | Grupo de artículos
24020

Tipo | Type | Tipo
TE-2 | TE-2 | TE-2

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

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

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

Coesfeld, 10.04.2013

Helmut Schumacher Prenome, Cognome	Gestione dell'impresa Posizione	Firma
---------------------------------------	------------------------------------	-------

Jürgen Gottwald Prenome, Cognome	Capo dell'istituzione di norme Posizione	Firma
-------------------------------------	--	-------

Responsabile della documentazione tecnica Jürgen Gottwald	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG	info@hupfer.de
---	--------------------------------------	----------------

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

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



Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto
Carrelli elevatori piatti | Bordenstapelaar | Apilador de platos

Gruppo d'articoli | Artikelgroep | Grupo de artículos
24010, 24030

Tipo | Type | Tipo
TEH, -UH, EBRH | TEH, -UH, EBRH | TEH, -UH, EBRH

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

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61140

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/voldoeden:

2006/42/EG, 2006/95/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61140

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

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61140

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, 10.04.2013

Helmut Schumacher Prenome, Cognome	Gestione dell'impresa Posizione	Firma
Jürgen Gottwald Prenome, Cognome	Capo dell'istituzione di norme Posizione	Firma
Responsabile della documentazione tecnica Jürgen Gottwald	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG	info@hupfer.de

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

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

