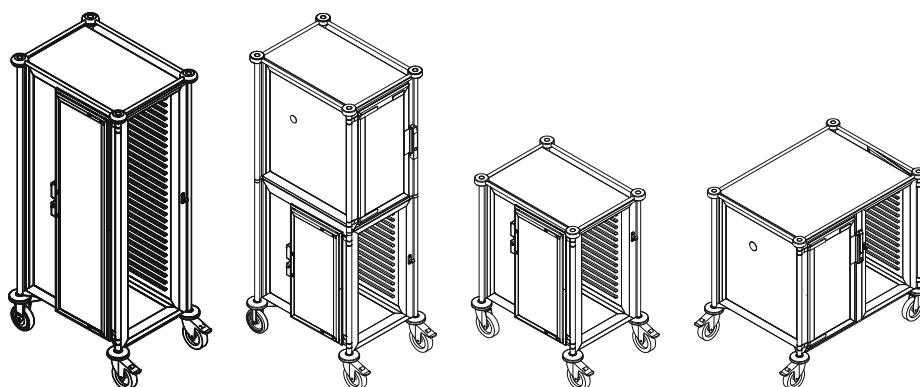


Manuel d'utilisation



ISOBOX® Mobil
Basic

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	ISOBOX® Mobil
Type(s) d'appareil	Basic
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld  +49 2541 805-0  +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Veillez lire le présent manuel d'utilisation soigneusement et attentivement afin de garantir un bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout endommagement.

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

Réserve de modification

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

Traduction de la version originale

Version du manuel d'utilisation
91338723_A0

1.2 Sommaire

1	Introduction	2
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Index des abréviations	5
1.4	Terminologie	6
1.5	Indications d'orientation	7
1.6	Consignes relatives à l'utilisation du présent manuel	8
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	8
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	8
2	Consignes de sécurité	9
2.1	Introduction	9
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	9
2.3	Consignes relatives à la sécurité de l'appareil	9
2.4	Consignes de sécurité relatives au transport	10
2.5	Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien	10
2.6	Consignes de sécurité relatives au dépannage	10
3	Description et caractéristiques techniques	11
3.1	Description fonctionnelle	11
3.2	Utilisation conforme	11
3.3	Utilisation abusive	11
3.4	Description de l'appareil	12
3.4.1	ISOBOX® Mobil Basic	12
3.4.2	Description de l'appareil	12
3.4.3	Équipements et accessoires optionnels	13
3.4.4	Caractéristiques techniques	13
3.5	Plaque signalétique	14
4	Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitif	15
4.1	Transport	15
4.2	Mise en service	15
4.3	Stockage et récupération	16
5	Utilisation	17
5.1	Fonctionnement	17
5.2	Mesures à prendre en fin de service	17
6	Recherche des pannes et dépannage	18
6.1	Consignes relatives au dépannage	18
6.2	Tableau des défauts et des mesures correctives	18

7	Nettoyage et entretien	19
7.1	Mesures d'hygiène	19
7.2	Nettoyage et entretien	19
7.3	Instructions d'entretien spéciales pour les surfaces en aluminium	19
7.4	Instructions d'entretien spéciales pour l'acier inoxydable	20
8	Pièces de rechange et accessoires	22

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Règlement des associations professionnelles allemandes)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Prescription des associations professionnelles allemandes)																																								
CE	Communauté Européenne																																								
DIN	Institut allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques																																								
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pièce de rechange ou d'usure)																																								
EC	European Community Communauté Européenne																																								
EN	Europäische Norm (Norme européenne) Norme harmonisée pour la zone UE																																								
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Analyse des dangers des points de commande critiques																																								
IP	International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier. <table><thead><tr><th colspan="2">Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides</th><th colspan="2">Deuxième chiffre : Protection contre l'eau</th></tr></thead><tbody><tr><td>0</td><td>Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides</td><td>0</td><td>Aucune protection contre l'eau</td></tr><tr><td>1</td><td>Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers Ø >50 mm</td><td>1</td><td>Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau</td></tr><tr><td>2</td><td>Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers Ø >12 mm</td><td>2</td><td>Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)</td></tr><tr><td>3</td><td>Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un Ø > 2,5 mm, protection contre les corps étrangers Ø > 2,5 mm</td><td>3</td><td>Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale</td></tr><tr><td>4</td><td>Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un Ø > 1 mm, protection contre les corps étrangers Ø > 1 mm</td><td>4</td><td>Protection contre les projections d'eau de toutes directions</td></tr><tr><td>5</td><td>Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur</td><td>5</td><td>Protection contre les jets d'eau (lance) en provenance d'un angle quelconque</td></tr><tr><td>6</td><td>Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière</td><td>6</td><td>Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7</td><td>Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8</td><td>Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée</td></tr></tbody></table>	Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides		Deuxième chiffre : Protection contre l'eau		0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0	Aucune protection contre l'eau	1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers Ø >50 mm	1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau	2	Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers Ø >12 mm	2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)	3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un Ø > 2,5 mm, protection contre les corps étrangers Ø > 2,5 mm	3	Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale	4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un Ø > 1 mm, protection contre les corps étrangers Ø > 1 mm	4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions	5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur	5	Protection contre les jets d'eau (lance) en provenance d'un angle quelconque	6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6	Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)			7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire			8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée
Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides		Deuxième chiffre : Protection contre l'eau																																							
0	Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0	Aucune protection contre l'eau																																						
1	Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers Ø >50 mm	1	Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau																																						
2	Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers Ø >12 mm	2	Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)																																						
3	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un Ø > 2,5 mm, protection contre les corps étrangers Ø > 2,5 mm	3	Protection contre l'eau en provenance d'un angle quelconque jusqu'à 60° par rapport à la verticale																																						
4	Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc. d'un Ø > 1 mm, protection contre les corps étrangers Ø > 1 mm	4	Protection contre les projections d'eau de toutes directions																																						
5	Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière à l'intérieur	5	Protection contre les jets d'eau (lance) en provenance d'un angle quelconque																																						
6	Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6	Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)																																						
		7	Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire																																						
		8	Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée																																						
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente																																								
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (Règlement relatif à l'hygiène alimentaire)																																								
RCD	Residual Current Device Dispositif différentiel à courant résiduel (FI)																																								
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer (Limiteur de température de sécurité)																																								

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Champ EM	Champ électrique, magnétique ou électromagnétique décrit par sa force de champ et sa formation de phases.
Classe de protection	0 — I  II  III 
Cloche	Couvercle rond pour le maintien à la température de repas sur des assiettes ou des plats.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, les défauts d'étanchéité, les niveaux, la chaleur.
Convection	Transmission d'une propriété physique ou d'une grandeur (par exemple chaleur ou froid) par des courants dans les gaz ou les liquides.
Convenant pour installations de lavage	L'appareil se prête sans restrictions à un nettoyage dans une installation de lavage automatique. En accord avec le fabricant de l'installation de lavage, un résultat de séchage et de nettoyage devant être autorisé par des tiers (client) du point de vue hygiénique, doit être atteint. Les corps extérieur et intérieur sont exécutés de façon absolument étanche. Les jets d'eau n'ont aucune possibilité de pénétrer dans les cavités de l'appareil. Les composants électriques installés ainsi que les câblages électriques sont protégés contre toute invasion d'eau par des isolations correspondantes. L'indice de protection IPX6 (forts jets d'eau) selon DIN EN 60529 (VDE 0470) est assuré. Un entraînement d'eau au terme du procédé de séchage n'a pas lieu.
Corrosion	La réaction chimique d'un élément métallique avec son environnement, par exemple de la rouille.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Course	Un mouvement, par exemple le mouvement vertical du panier de guidage du bas vers le haut.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérés le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à leur consommation.
Formation d'éléments	Aussi : Corrosion par contact. Apparaît auprès de différents métaux nobles en contact étroit. Condition préalable pour ce processus est un média corrosif entre les deux métaux, par exemple de l'eau ou aussi de l'humidité normale.
Gastro-Norm	Gastro-Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé entre autres par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro-Norm (GN) 1/1 est égale à 530×325 mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
HACCP	Le concept HACCP est un système préventif censé assurer la sécurité des denrées alimentaires et des consommateurs.
LMHV	Règlement relatif à l'hygiène alimentaire Règlement sur les exigences à l'hygiène lors de la production, le traitement et la mise en circulation de denrées alimentaires.

Terme	Définition
Norme pour la porcelaine	La norme pour la porcelaine est un système de mesure pour pièces en porcelaine développé par HUPFER® . La mesure de base pour la porcelaine (PN) 1/1 correspond à 220x160mm (1/2 PN correspond à 110x160mm, 1/4 PN correspond à 160x80 mm). Les couvercles correspondants ont les mesures suivantes : 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Norme VESKA	Les plateaux selon la norme VESKA sont des articles encore utilisés pour la distribution de repas dans les hôpitaux, principalement en Suisse. Les dimensions sont 530x375 mm.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que de ses connaissances des dispositions concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître elle-même les dangers susceptibles d'en émaner.
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant, le service après-vente autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Personne qualifiée, personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des dispositions, des prescriptions en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernées, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir les tâches nécessaires et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers susceptibles d'en découler (définition du personnel qualifié selon la directive CEI 364).
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été formée aux tâches qui lui ont été assignées et informée des dangers susceptibles de survenir en cas de comportement non conforme. Ce terme désigne également une personne qui a reçu une formation et qui a été formée au maniement des dispositifs de sécurité et informée des mesures de sécurité.
Plateau EN	Plateau Euro-Norm désigne un plateau avec une taille standardisée. EN 1/1 correspond à 530x370 mm, EN 1/2 correspond à 370x265 mm.
Plateau GN	Plateau Gastro-Norm désigne un plateau avec une taille standardisée. GN 1/1 correspond à 530x325 mm, GN 1/2 correspond à 325x265 mm.
Résistant aux installations de lavage	L'appareil n'est qu'en partie approprié pour le nettoyage dans une installation de lavage automatique. Un résultat de séchage et de nettoyage impeccable du point de vue hygiénique et pouvant être reproduit est possible, mais n'est pas garanti. Les corps extérieur et intérieur sont exécutés en mode de conception standard. De l'eau pénétrant dans des cavités dues à la structure de l'appareil peut s'écouler sans problème par la suite. Une accumulation d'eau dans des cavités est évitée. Les composants électriques installés ainsi que les câblages électriques sont protégés contre toute invasion d'eau par des isolations correspondantes (par ex. arêtes en labyrinthe, profilés d'étanchéité, canaux de câbles). L'indice de protection IPX6 (forts jets d'eau) selon DIN EN 60529 (VDE 0470) est assuré. Un entraînement d'eau au terme du procédé de séchage est possible.
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt » désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Sécurité des machines	Le terme « sécurité des machines » désigne toutes les mesures destinées à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes relatives à la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Par « avant », on désigne la face à partir de laquelle l'appareil est chargé.

Arrière

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

Droite

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

Gauche

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

1.6 Consignes relatives à l'utilisation du présent manuel

1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

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

1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

Les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et mis en évidence à l'aide de pictogrammes correspondants. Cependant, le pictogramme ne remplace pas le texte de la consigne de sécurité. Il est donc indispensable de toujours lire le texte de la consigne de sécurité dans son intégralité. Dans ce manuel d'utilisation, les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et classés selon le niveau de danger par différents pictogrammes comme suit.

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

2 Consignes de sécurité

2.1 Introduction

Le chapitre « Consignes de sécurité » explique les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (selon les directives CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter des dommages corporels, matériels et environnementaux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité figurant dans ce chapitre.

Les prescriptions de sécurité nationales et internationales en vigueur relatives à la sécurité du travail doivent être respectées. L'exploitant est tenu de se procurer les prescriptions valables à son égard. Il doit veiller à se procurer les nouvelles prescriptions et il est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.

En plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé des associations professionnelles allemandes, en particulier en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en découlent (BGR 110 « Sécurité et santé pour le travail dans la restauration » et BGR 111 « Sécurité et santé pour le travail dans les cuisines industrielles »).

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

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

Les symboles suivants peuvent être utilisés :



Zone à risque générale

2.3 Consignes relatives à la sécurité de l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Toute manipulation négligée de l'appareil s'accompagne de dangers de mort et de risques de dommages corporels pour l'opérateur ou les tiers, ainsi que de risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

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

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans un état irréprochable du point de vue technique, en tenant compte des consignes de sécurité et des dangers, conformément à l'utilisation prévue et dans le respect du manuel d'utilisation.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. En présence de dommages apparents, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre l'appareil à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite sans l'autorisation écrite préalable du fabricant.
- Les appareils ne sont prévus que pour un fonctionnement sous surveillance.
- Ne déplacer l'appareil que lorsque les portes sont fermées. Des portes mal fermées peuvent s'ouvrir pendant le transport et engendrer des dommages ou des blessures.
- Desserrer les deux freins d'arrêt avant le transport. Rouler avec les freins d'arrêt bloqués peut endommager le train.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- L'appareil ne doit pas être freiné par les freins d'arrêt. Les freins d'arrêt sont conçus de telle sorte qu'ils ne peuvent empêcher qu'une mise en mouvement involontaire de l'appareil. L'appareil ne doit

pas être posé sur un sol en pente. Après la pose, sécurisez l'appareil contre le roulement avec les deux freins d'arrêt.

- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez les poignées de poussée ou les barres de poussée avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas déplacer l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les appareils lourdement chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Ne jamais attraper l'appareil basculé à cause d'une manipulation externe ou par inattention à la main. Risque de blessures.

2.4 Consignes de sécurité relatives au transport

Pour le transport de l'appareil, il convient d'observer les points suivants :

- N'utiliser que des engins de levage et outils de suspension de charge autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- Lors du transport d'appareils effectué à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les freins d'arrêt ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service et en informer immédiatement le fournisseur.

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

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

- L'ISOBOX® Mobil est approprié pour le nettoyage dans une installation de lavage automatique. En raison du mode de construction, les agents de nettoyage peuvent atteindre l'ensemble de la surface de l'appareil et la nettoyer en profondeur, si bien qu'un résultat de nettoyage et de séchage impeccable du point de vue hygiénique et reproductible peut être garanti.
- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.

2.6 Consignes de sécurité relatives au dépannage

Pour le dépannage, il convient de respecter les points suivants :

- Les prescriptions locales en matière de prévention des accidents en vigueur doivent être respectées.
- Lors du maniement d'huiles, de graisses ou d'autres produits chimiques, il convient d'observer les prescriptions de sécurité valables pour le produit.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Les appareils de la série de modèles ISOBOX® Mobil Basic sont prévus pour le transport et la distribution de nourriture dans l'environnement de la cuisine industrielle, des entreprises de catering, des restaurants universitaires ou des cantines d'entreprise. Ils transportent de plats cuisinés dans des récipients Gastro-Norm, dans des corbeilles et sur des grilles insérables.

Tous les modèles peuvent être configurés individuellement, c'est-à-dire que l'organisation et l'équipement (par ex. la disposition des boîtes, l'organisation des couleurs ou l'équipement de roulettes) peuvent être définis en toute flexibilité en fonction des exigences et ajustés aux besoins.

3.2 Utilisation conforme

Les appareils sont prévus pour le transport de denrées alimentaires dans des récipients Gastro Norm ou de mets portionnés sur des grilles dans des paniers ou sur des plateaux .

Les appareils avec galerie périphérique peuvent être utilisés pour transporter des objets s'ils sont parfaitement stables et s'ils sont sécurisés contre les chutes par une surface antidérapante (vaisselle, couverts et serviettes dans des récipients de transport appropriés ou sur des plateaux). Le couvercle du boîtier peut être chargé avec un poids maximal de 10kg

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

Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme étant non conforme.

3.3 Utilisation abusive

De plus, sous utilisation abusive de l'appareil, nous entendons :

- Toute modification des paramètres de performance de l'appareil au-delà des valeurs de performance admissibles .
- L'opération d'un appareil défectueux.
- Le montage, la mise en service, l'opération ou la maintenance de l'appareil non conformes aux dispositions.
- L'apport d'objets pouvant fortement influencer le fonctionnement.
- Le transport de personnes. Il est strictement interdit de s'asseoir ou de se mettre sur ou dans l'appareil.
- Le transport de récipients ouverts avec des liquides chauds.
- Les appareils sans galerie circulaire ne sont pas prévus pour le dépôt d'objets.
- Le déplacement de l'appareil avec des portes ouvertes.

Toute autre utilisation est inadmissible et est considérée comme application erronée. Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages consécutifs à une utilisation non conforme. Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

3.4 Description de l'appareil

3.4.1 ISOBOX® Mobil Basic

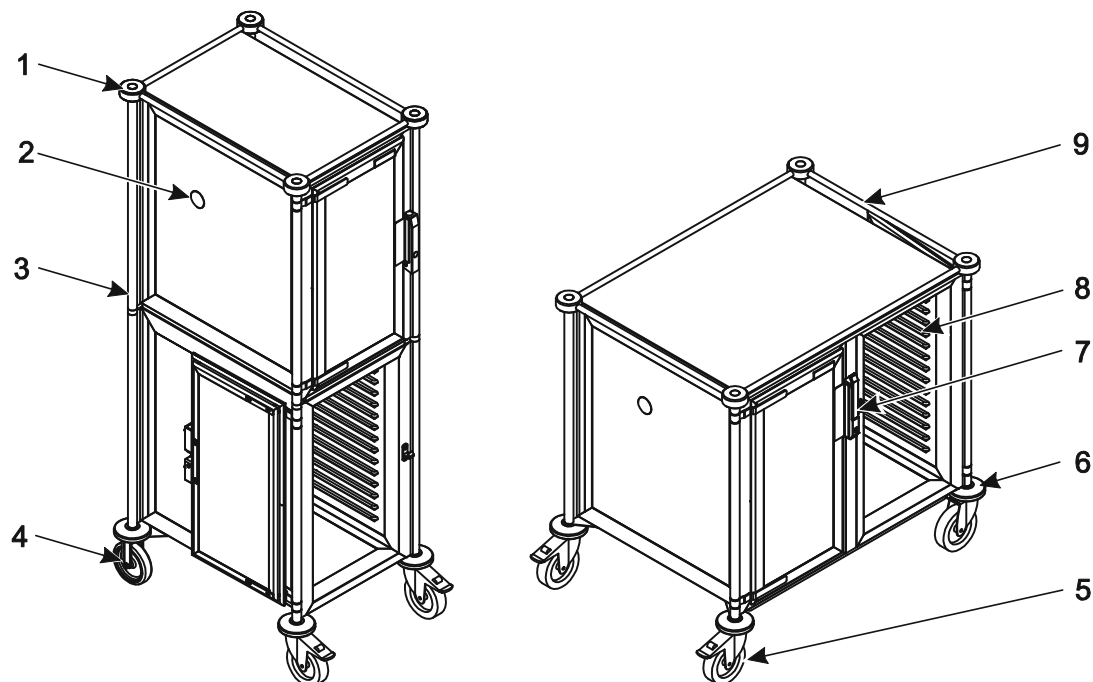


Figure 1 ISOBOX® Mobil Basic

- 1 Déflecteur
- 2 Support magnétique
- 3 Barre de poussée
- 4 Roulette fixe
- 5 Roulette pivotante avec frein d'arrêt

- 6 Roulette pivotante
- 7 Verrouillage de porte
- 8 Nervurages pour dépôts
- 9 Galerie (accessoires)

3.4.2 Description de l'appareil

Les appareils de la série de modèles ISOBOX® Mobil Basic peuvent être configurés en nombreuses variantes et peuvent être équipés avec des accessoires optionnels.

Le corps de l'appareil peut se composer d'une ou deux boîtes. Si deux boîtes sont présentes, une disposition horizontale ou verticale est possible.

Les portes et les parois arrière ou latérales se composent d'aluminium recouvert par poudre. Des informations sur les couleurs disponibles peuvent être demandées auprès de HUPFER® ou consultées sur Internet.

Le boîtier intérieur est équipé de glissières embouties en continu. Les parois des glissières et le revêtement intérieur sont au choix en plastique ou en acier inoxydable. Les grands rayons et les surfaces lisses sans contre-dépouilles facilitent le nettoyage de l'intérieur. Les plateaux sont insérés en direction longitudinale à partir du côté avant. Les portes battantes peuvent être pivotées de 270°. Elles peuvent être fermées et sont maintenues à l'état ouvert par un aimant.

Les barres de poussée et la construction légère offrent des propriétés ergonomiques optimales ainsi qu'une manutention parfaite. Tous les modèles sont équipés de roulettes pivotantes et de protections de déflecteur en tant que protection pare-chocs.

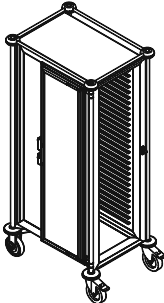
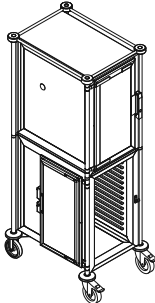
3.4.3 Équipements et accessoires optionnels

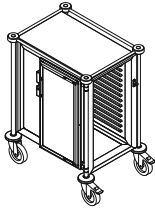
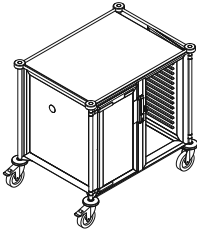
Les appareils peuvent également être configurés sur demande et complétés avec des accessoires supplémentaires :

- Revêtement de portes et parois latérales colorés :
Des informations sur les couleurs disponibles peuvent être demandées auprès de [HUPFER®](#) ou consultées sur Internet.
- Roulettes :
Exécution possible en acier inoxydable, avec roulettes fixes, roulettes pivotantes avec et sans freins, Ø 125 mm.
- Galerie :
La galerie intégrée sur le toit veille à un transport sûr de paniers à vaisselle par exemple. Au choix, la galerie est disponible en version circulaire (des quatre côtés) ou fermée sur trois côtés.
- Agrafe.
- Support d'étiquette :
disponible en A5 horizontal et A4 vertical.
- Pare-bufiles pour camions :
Le pare-bufiles pour camions est prévu pour la protection et la sécurisation des appareils pendant le transport mécanisé (type 2).
- Tôle de protection supérieure :
(type 1, type 2, type 3)

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

3.4.4 Caractéristiques techniques

	Dim.	Type 1	Type 2
			
		1/30	2/30
Largeur	mm	549	549
Profondeur	mm	726	726
Hauteur (avec roulette de 125)	mm	1486	1638
Poids propre (sans accessoires)	kg	43	53
Charge utile	kg	90	90
Nombre de glissières		1x30	2x15
Écart entre les plateaux	mm	37,5	37,5
Ordre des boîtes		Haut / bas	Haut / bas
Insertion de plateaux		longitudinalement	longitudinalement

	Dim.	Type 3	Type 4
			
		1/15	2/30
Largeur	mm	549	972
Profondeur	mm	726	726
Hauteur (avec roulette de 125)	mm	920	920
Poids propre (sans accessoires)	kg	28	56
Charge utile	kg	50	90
Nombre de glissières		1x15	2x15
Écart entre les plateaux	mm	37,5	37,5
Ordre des boîtes			gauche / droite
Insertion de plateaux		longitudinalement	longitudinalement

3.5 Plaque signalétique

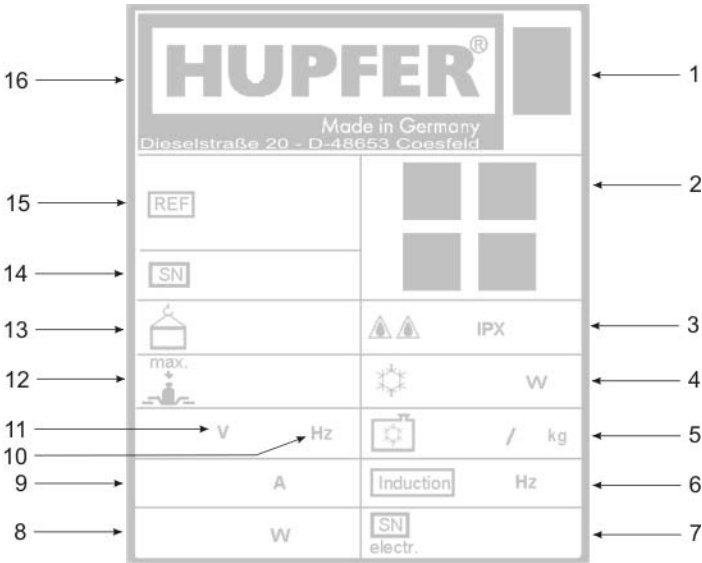


Figure 2 Plaque signalétique

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

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

4.1 Transport

ATTENTION



Dommages dus à un transport non conforme

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

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

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

L'appareil est livré en état assemblé.

Lors de travaux de chargement, utilisez uniquement des engins et accessoires de levage autorisés pour le poids de l'appareil. De même, utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents d'expédition joints à la livraison, en fonction du contrat de vente en vigueur.

4.2 Mise en service

Retirez l'emballage original et vérifiez si l'appareil est complet et indemne. Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service et en informer immédiatement le fournisseur.

Posez l'appareil toujours sur une surface solide et plane lorsque vous le déballez et aussi après. Abaissez les freins d'arrêt sur les deux roulettes pivotantes pour que l'appareil ne puisse pas rouler.

INFO

Élimination du matériel d'emballage

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

Avant la première mise en service, l'appareil doit être nettoyé soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec. Avant la mise en service et également en cas de service ultérieur, un espace d'au moins 30 cm entre le côté arrière de l'appareil et la paroi doit toujours être garanti afin d'évacuer l'air chaud.

Dans le cadre de la mise en service, les fonctions suivantes de l'appareil doivent être vérifiées :

- le fonctionnement des freins d'arrêt.

4.3 Stockage et récupération

Tout stockage provisoire doit avoir lieu dans un environnement sec et protégé du gel. L'appareil doit être protégé de la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Vérifier tous les 6 mois si l'appareil entreposé présente des signes de corrosion.

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

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

Lors du recyclage de l'appareil, éliminer toutes les matières consommables et auxiliaires d'une manière sûre et respectueuse de l'environnement. Les matériaux recyclables doivent être triés conformément aux prescriptions locales d'élimination des déchets et éliminés dans le respect de l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets. Récupérez les matières recyclables de l'appareil (roulettes et pièces en matière plastique, etc.) avant l'élimination ou confiez l'appareil à un centre de recyclage des déchets.

Nous proposons à nos clients de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, veuillez nous contacter directement ou vous adresser à l'un de nos partenaires commerciaux.

Les emballages et les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage en indiquant le numéro de contrat d'élimination des déchets. Si vous ne connaissez pas le numéro de contrat d'élimination des déchets valide, vous pouvez le demander auprès du service de [HUPFER®](#).

5 Utilisation

ATTENTION



Dommmages matériels

Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts visibles. L'appareil doit être utilisé uniquement s'il se trouve dans un parfait état technique.

En cas de dommages apparents, informez immédiatement les services compétents et ne mettez pas l'appareil en service.

5.1 Fonctionnement

Chargement

- Sécuriser l'appareil contre le roulement à l'aide des freins d'arrêt.
- Insérer les récipients, les plateaux ou les grilles dans les guidages latéraux.
- Fermer les portes.
- Desserrer les freins d'arrêt.
- Pousser ou tirer l'appareil prudemment jusqu'à l'endroit souhaité.

Déchargement

- À l'endroit souhaité, sécuriser les roulettes à l'aide des freins d'arrêt.
- Déverrouiller les portes.
- Retirer les récipients, plateaux ou grilles.

5.2 Mesures à prendre en fin de service

Pour mettre l'appareil à l'arrêt définitif, procédez comme suit :

- Pousser ou tirer l'appareil jusqu'au lieu souhaité (si nécessaire).
- Sécuriser les roulettes à l'aide des freins d'arrêt.
- Retirer les récipients, plateaux ou grilles utilisés.

6 Recherche des pannes et dépannage

6.1 Consignes relatives au dépannage

En cas de dysfonctionnements et réclamations durant la période de garantie, veuillez-vous adresser à nos partenaires de service après-vente. Après la période de garantie, faites effectuer les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires par nos partenaires de service après-vente ou par des électriciens qualifiés.

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

Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. Grâce à la construction modulaire, le remplacement des composants est très aisé.

Lors de toute demande auprès du service après-vente et de toute commande de pièces de rechange, veuillez nous communiquer les données et les références correspondantes indiquées sur la plaque signalétique.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectuées à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

6.2 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
Bruit de roulement des roulettes pivotantes	Palier à rouleaux défectueux	Changer les roulettes pivotantes.
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roulettes pivotantes.
L'appareil dévie vers la droite ou la gauche pendant le transport	palier(s) à rouleaux endommagé(s)	remplacer les roulettes endommagées par des nouvelles.
Résistance des roues plus haute que lors de la mise en service.	palier(s) à rouleaux endommagé(s)	remplacer les roulettes endommagées par des nouvelles.
Les freins d'arrêt ne remplissent plus leur fonction de blocage	Usure du frein d'arrêt	remplacer le frein d'arrêt ou échanger la (les) roulette(s) endommagée(s) par des nouvelles.

7 Nettoyage et entretien

REMARQUE	Nettoyage dans une installation de lavage
	Les appareils de la série de modèles ISOBOX® Mobil sont appropriés pour le nettoyage dans une installation de lavage automatique.

7.1 Mesures d'hygiène

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

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées des prescriptions d'hygiène en vigueur sur le site et sont tenues de les observer et de les respecter.

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

Ne toussiez ou éternuez jamais sur des plats propres ou sur la nourriture.

7.2 Nettoyage et entretien

S'il est nettoyé régulièrement et traité avec soin, l'appareil ne nécessite pas d'entretien particulier. Pour garantir un fonctionnement parfait et hygiénique, les boîtes doivent être nettoyées après chaque utilisation.

Pour un nettoyage soigneux et rapide, essuyer les boîtes de l'intérieur avec un chiffon doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge sans revêtement pour le nettoyage. Utiliser des produits de nettoyage liquides dégraissants autorisés pour l'industrie alimentaire. N'utiliser en aucun cas des nettoyeurs haute pression, des produits de nettoyage contenant du chlore, de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage secs, de la laine à nettoyer, des éponges en acier et/ou des objets tranchants.

7.3 Instructions d'entretien spéciales pour les surfaces en aluminium

L'aluminium pur réagit légèrement à l'oxygène dans l'air. Par la réaction de l'oxygène et de l'aluminium, une fine couche d'oxyde naturelle se forme sur la surface métallique. En raison de la couche d'oxyde homogène, le matériel dispose dans le secteur chimiquement neutre, d'une très bonne protection contre la corrosion.

Les lessives et acides attaquent la couche d'oxyde et la dissolvent, si bien qu'elles peuvent endommager la protection contre la corrosion. En fonction de la sollicitation et des exigences s'appliquant à la surface, d'autres mesures telles que l'anodisation ou le recouvrement par poudre peuvent être utiles pour former des surfaces en aluminium résistantes à la corrosion et à l'usure.

Remarques importantes relatives à l'entretien de surfaces en aluminium :

- Pour le nettoyage, utiliser idéalement de l'eau pure, éventuellement avec de faibles ajouts de produits nettoyants au pH neutre, ainsi que des chiffons doux, non abrasifs.
- Ne pas endommager les surfaces. Ne pas employer de matériaux de nettoyage à l'effet fortement abrasif. Ne pas utiliser d'outils mécaniques en acier pouvant rayer la surface. Les produits et accessoires nettoyants abrasifs tels que les détergents, la paille de fer ou bien les éponges à récurer, etc. peuvent endommager la surface de l'aluminium et ne doivent donc pas être utilisés.
- Ne pas traiter les surfaces avec des produits nettoyants très acides (pH inférieur à 5) ou fortement basique (pH supérieur à 8,5).
- Rincer à l'eau claire afin d'ôter tout reste sur la surface.
- Il convient de contrôler que le produit nettoyant peut être utilisé à un endroit non visible ou sur un échantillon de surface.

Produits nettoyants adaptés au nettoyage de surfaces en aluminium :

- Utiliser des produits nettoyants neutres (par ex. eau avec produit vaisselle) pour éliminer la saleté qui n'adhère pas solidement sur des surfaces revêtues.
- Pour éliminer de forts encrassements, utiliser des produits nettoyants légèrement acides (par ex. du vinaigre et de l'eau en quantité égale).

- Retirer les dépôts fortement gras à l'aide de solvants organiques, (par ex. alcool éthylique). Maintenir à cet effet le temps d'action aussi court que possible. La friction peut ternir le revêtement.

Nettoyage de surfaces en aluminium anodisées :

- Pour un nettoyage réglementaire, nettoyer et rincer les surfaces à l'eau claire et au produit vaisselle. Après séchage, appliquer le nettoyant pour anodiser en fine couche à l'aide d'un chiffon. Ensuite, raviver à l'aide d'un chiffon sec et doux pour obtenir une surface exempte de stries.
- En cas d'encrassement plus important, mettre du nettoyant pour anodiser sur un chiffon et l'appliquer sur la surface en frottant vigoureusement. Ensuite, raviver à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- Pour l'amélioration de petites rayures, des crayons ou des sprays pour retouches servant à anodiser sont disponibles dans le commerce spécialisé.

Nettoyage de surfaces en aluminium recouvertes par poudre :

- Pour un nettoyage réglementaire, nettoyer, rincer les surfaces à l'eau claire et au produit vaisselle et les astiquer à la peau de chamois. Pour une meilleure conservation, traiter éventuellement à l'aide d'un vernis adapté.
- En cas de fort encrassement, un produit nettoyant abrasif **adapté** peut également être utilisé après le nettoyage.

Pour l'amélioration de petites rayures, des crayons ou des sprays pour retouches sont disponibles dans le commerce spécialisé.

7.4 Instructions d'entretien spéciales pour l'acier inoxydable

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

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

De telles substances agressives sont p. ex. :

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

D'autres dommages peuvent être causés par :

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

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

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.
- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, il n'est pas permis d'utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.
- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches dû à un manque de contact avec l'air.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. Séchez ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de l'« acier inoxydable ».

- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.
- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier, car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

8 Pièces de rechange et accessoires

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

Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange identiques ou d'origine **HUPFER®**. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de garantir un fonctionnement sûr. Nous rappelons que les fonctionnalités ne peuvent être garanties dans leur intégralité qu'avec les pièces d'origine recommandées par **HUPFER®**. Toute pièce de rechange non appropriée ou en partie uniquement peut entraîner une perte de la garantie.

Les pièces de rechange et accessoires peuvent être commandés auprès du service **HUPFER®** (tél. +49 2541 805-0). Lors de toute commande de pièces de rechange ou de toute demande auprès du service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro de contrat et les données sur la plaque signalétique.

ISOBOX® Mobil

0191069157	Roulette pivotante	Ø125 mm, fixation centrale, polymère	(Contenu d'emballage : 1 pièce 91069157)
0191069156	Roulette pivotante	Ø125 mm, avec arrêtoir, fixation centrale, polymère	(Contenu d'emballage : 1 pièce 91069156)
0191352316	Roulette fixe	Ø125 mm, boîtier en acier zingué, fixation centrale	(Contenu d'emballage : 1 pièce 91352316)
014000300	Roulette pivotante	Ø125 mm, palier glisseur, boîtier en acier galvanisé, fixation centrale	(Contenu d'emballage : 1 pièce 4000300)
014000301	Roulette pivotante	Ø125 mm avec arrêtoir, palier glisseur, boîtier en acier galvanisé, fixation centrale	(Contenu d'emballage : 1 pièce 4000301)
0191351668	Roulette fixe	Ø125 mm, acier inoxydable	(Contenu d'emballage : 1 pièce 0191351668)
014000353	Roulette pivotante	Ø125 mm, acier inoxydable	(Contenu d'emballage : 1 pièce 4000353)
014000354	Roulette pivotante	Ø125 mm, avec frein d'arrêt, acier inoxydable	(Contenu d'emballage : 1 pièce 4000354)