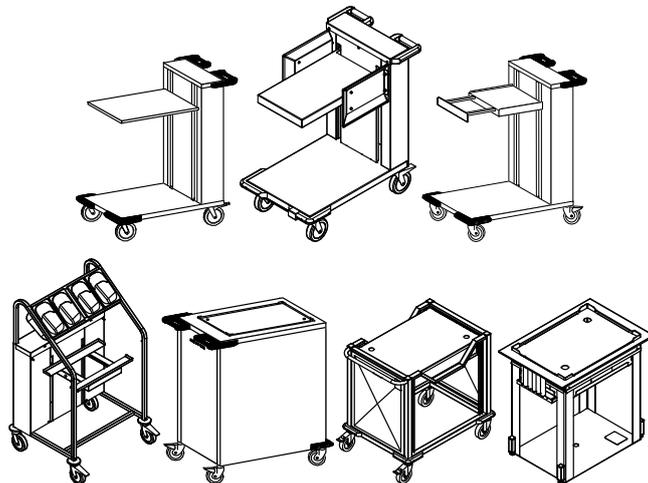


Istruzioni per l'uso



Carrello elevatore vassoio

OTA/47-36 | OTA/53-37 | OTA/58-33 | OTA/53-37 S | OTA/U-
BW | OTA-E/BA-4xGN | TAG-1/53-37 | TA-2/53-37 | EBS-T/53-37

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Carrello elevatore vassoi
Modello/i	OTA/47-36 OTA/53-37 OTA/58-33 OTA/53-37 S OTA/U-BW OTA-E/BA-4xGN TAG-1/53-37 TA-2/53- 37 EBS-T/53-37
Anno di fabbricazione	2013
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Casella postale 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

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

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

Riserva di modifiche

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

Questo manuale è una traduzione dell'edizione originale.

Versione del manuale
4330041_A2

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'apparecchio	9
2.3.1	Indicazioni di sicurezza speciali per carrelli elevatori mobili	10
2.3.2	Indicazioni di sicurezza speciali per carrelli elevatori vassoi aperti	10
2.3.3	Indicazioni di sicurezza speciali per carrelli elevatori vassoi chiusi	10
2.4	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	10
2.5	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	10
3	Descrizione e dati tecnici	11
3.1	Descrizione delle prestazioni	11
3.2	Uso conforme	11
3.3	Uso improprio	11
3.4	Descrizione dell'apparecchio	12
3.4.1	Vista d'insieme	12
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio	14
3.4.3	Accessori speciali opzionali	14
3.5	Dati tecnici	14
3.6	Targhetta d'identificazione	17
4	Trasporto, messa in funzione, montaggio e messa fuori servizio	18
4.1	Trasporto	18
4.2	Montaggio (esclusivamente EBS-T/53-37)	18
4.3	Messa in funzione	19
4.4	Stoccaggio e riciclo	20
5	Uso	21
5.1	Regolazione del carrello elevatore vassoi chiuso	21
5.1.1	Regolare le molle	21
5.2	Regolazione del carrello elevatore vassoi aperto	23
5.2.1	Regolare il modello OTA/S	23
5.2.2	Regolazioni OTA/U-BW	24
5.2.3	Regolare le molle	26

5.3	Calcolo della capacità per carrelli elevatori vassoi	28
5.4	Funzionamento	29
6	Ricerca dei guasti ed eliminazione	30
6.1	Norme di sicurezza	30
6.2	Indicazioni per l'eliminazione dei guasti	30
6.3	Tabella guasti e rimedi	30
7	Pulizia e manutenzione	31
7.1	Norme di sicurezza	31
7.2	Norme igieniche	31
7.3	Pulizia e manutenzione	31
7.4	Istruzioni speciali per la cura	31
8	Pezzi di ricambio e accessori	33
8.1	Introduzione	33
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	33
9	Allegato	35
9.1	Dichiarazione di conformità CE	35

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 $\varnothing > 2,5$ 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 $\varnothing > 1$ 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>Protetto dalle ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)</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 $\varnothing > 2,5$ 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 $\varnothing > 1$ 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	Protetto dalle ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)			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 $\varnothing > 2,5$ 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 $\varnothing > 1$ 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	Protetto dalle ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)																																						
		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																																								
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari																																								
RCE	Dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (FI). Nella normativa dell'UE si utilizza la denominazione inglese RCD (Residual Current Device).																																								

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Coperchio	Coperchio rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: Corrosione per contatto. Si presenta su 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.
Vassoio conforme alla normativa europea	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530x370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370x265 mm.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende chi, per formazione professionale, conoscenze ed esperienza, nonché per la conoscenza delle relative disposizioni, è in grado di valutare il lavoro assegnatogli e di riconoscere i possibili pericoli in modo autonomo.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie di trasformazione alimentare o incucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 530x325 mm. Gli elementi sono disponibili in diverse profondità.
H1	Standard di igiene (NSF/USDA) per lubrificanti idonei al contatto con gli alimenti (inevitabile a livello tecnico).
HACCP	Il concetto HACCP è un metodo di prevenzione per garantire la sicurezza alimentare e quella dei consumatori.
Vassoio Gastro-norma	Il vassoio Gastro-norma designa un vassoio con dimensioni a norma. GN 1/1 corrisponde a 530x325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325x265 mm.
Corsa	Un movimento, p. es. il movimento verticale della piattaforma dal basso verso l'alto.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), attraverso le correnti nei gas o liquidi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, p. es. ruggine.
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari Normativa sui requisiti in materia d'igiene durante la produzione, il trattamento e la messa in circolazione di alimenti.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni e norme nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di strumenti tecnici ed impianti.
Strato passivo	Strato protettivo non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, prescrizioni antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto 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 di servizio.

Ai carrelli elevatori mobili sono applicate maniglie di spinta per movimentare il carrello elevatore vassoi.

Dal lato anteriore del carrello posate e vassoi sono accessibili i manici posate.

Per i modelli da incasso, con davanti viene definito il lato da cui si carica l'apparecchio.

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
	Viene indicata una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sul rispettivo argomento.
INFO	Titolo breve
	Sono riportate informazioni aggiuntive volte a semplificare il lavoro o suggerimenti sul rispettivo argomento.

2 Indicazioni di sicurezza

2.1 Introduzione

Il capitolo sulle indicazioni di sicurezza illustra i rischi connessi all'apparecchio ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi.

Le indicazioni di sicurezza avvisano dei pericoli e aiutano a prevenire danni a persone, ambiente e cose. Assicurarsi di avere letto e compreso tutte le indicazioni di sicurezza riportate in questo capitolo.

Rispettare le direttive nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le disposizioni valide nel suo caso specifico. È altresì tenuto a informarsi sulle disposizioni più recenti in materia e a garantire che il personale ne sia a conoscenza.

In aggiunta alle presenti istruzioni d'uso si dovranno rispettare i regolamenti per la salute e la sicurezza sul lavoro della Federazione delle associazioni professionali dell'industria, in particolare in riferimento alla manipolazione di oggetti molto caldi e ai relativi pericoli (BGR 110 "Sicurezza e salute sul lavoro in locali e ristoranti" e BGR 111 "Sicurezza e salute sul lavoro in cucine professionali").

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.

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:



Pericolo generico



Pericolo di lesione alle mani

2.3 Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchio

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

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

- L'apparecchio può essere usato solo se si trova in perfette condizioni tecniche.
- Tutti gli elementi di comando e azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio. Non è ammesso il trasporto di persone.
- Con i carrelli elevatori vassoi chiusi la quota di prelievo va adattata al tipo di vassoi impiegato prima del caricamento.
- Non premere mai verso il basso la piattaforma (ad es. durante la pulizia). Rilasciando la piattaforma vi è pericolo di lesioni.

2.3.1 Indicazioni di sicurezza speciali per carrelli elevatori mobili

- L'apparecchio è concepita esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Lo spostamento con fermi integrali bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Percorrendo fondi fortemente aplanari è possibile un danneggiamento del 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, non rilasciare mai l'apparecchio durante il trasporto.
- Durante il trasporto, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore al passo d'uomo. I carrelli elevatori vassoi con carico elevato possono essere frenati e guidati soltanto con difficoltà. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- In caso di ribaltamento causato da fattori esterni o disattenzione, non tentare mai di afferrare il carrello elevatore vassoi. Pericolo di lesioni.
- Non arrestare l'apparecchio su fondo ripido.
- Dopo l'arresto, bloccare entrambi i fermi integrali, per far sì che non si metta in movimento da sé.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare le apparecchi. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione per il trasporto.

2.3.2 Indicazioni di sicurezza speciali per carrelli elevatori vassoi aperti

- Le piattaforme dei modelli OTA/47-36 e OTA/53-37 non sono regolabili. Trasportare soltanto formati di vassoi idonei.
- Con i modelli OTA/53-37 S e OTA/U-BW è necessario prestare sempre attenzione all'adattamento dell'area di impilamento sulla dimensione del vassoio da trasportare.
- I vassoi devono poggiare per l'intera superficie sempre all'interno dell'alzatina sulla piattaforma della pila.
- Durante il trasporto non deve essere deposta nessuna parte sulla piastra del fondo.
- I percorsi dei bracci a molla del carrello non devono essere bloccati.

2.3.3 Indicazioni di sicurezza speciali per carrelli elevatori vassoi chiusi

- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che la quotazione di prelievo non discenda al di sotto del bordo superiore dell'alloggiamento.

2.4 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

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

- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- Non pulire l'apparecchio con pulitrici a getto di vapore o ad alta 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.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.
- Osservare le norme antinfortunistiche locali.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I carrelli elevatori vassoi sono destinati al trasporto e all'apprestamento dei diversi vassoi nel vettovagliamento di comunità e gastronomia. Secondo le necessità, vi sono vari modelli a disposizione.

I modelli del tipo OTA sono introdotti preferibilmente negli ambiti della clientela presso i banconi self service, i bistrò e le caffetterie. Inoltre si possono utilizzare per la preparazione di vassoi sui nastri di erogazione di alimenti e nelle retrocucine quando si lavora senza impilamento automatico.

I modelli del tipo OTA/S sono idonei all'impilamento di vassoi sui nastri di ritorno delle posate, anche insieme con un dispositivo di impilamento. I vassoi sono inseriti orizzontalmente e con le guide vassoi laterali. L'area di impilamento è regolabile in lunghezza e in larghezza per diverse dimensioni di vassoi.

I carrelli a cestello aperti del tipo OTA/U-BW sono previsti per l'impilamento automatico di vassoi in posizione orizzontale o trasversale nelle lavastoviglie. L'area di impilamento è regolabile in lunghezza e in larghezza per diverse dimensioni di vassoi.

I modelli del tipo OTA-E/BA-4xGN sono inseriti preferibilmente negli ambiti della clientela presso i banconi self service, i bistrò e le caffetterie. Servono all'apprestamento non solo di vassoi ma anche di posate nei contenitori GN con protezione anti tosse.

I modelli del tipo TAG sono carrelli elevatori vassoi chiusi per pile di vassoi EN oppure GN. Sono inseriti preferibilmente come dispenser di vassoi negli ambiti della clientela come caffetterie, mense, autogrill e bistrò. Rispetto ai carrelli elevatori vassoi aperti, la colonna di vassoi è movimentata per l'intera altezza da ogni parte, pertanto non si può capovolgere. Essendo le pareti laterali chiuse, il carrello elevatore vassoi si può approntare in diversi colori e formati senza disturbare l'impressione ottica globale.

I modelli del tipo TA sono carrelli elevatori vassoi per due pile di vassoi EN oppure GN chiusi sui lati frontali. Grazie all'elevata capacità, questi modelli si adattano in modo ottimale all'impiego sui nastri di distribuzione alimenti.

Oltre ai carrelli elevatori cestelli è disponibile anche il modello EBS-T per il montaggio in piastre di lavoro.

3.2 Uso conforme

I carrelli elevatori vassoi sono destinati esclusivamente al trasporto e all'approvvigionamento di vassoi puliti.

Le apparecchi del tipo TAG non hanno alcun Rivestimento del pozzetto interno. Pertanto, data la dimensione minima dei vassoi, non devono essere inseriti vassoi universali, per colazione e trapezoidali.

Le apparecchi del tipo TA sono idonee in base alla struttura semiaperta soltanto per i vassoi EN e GN. Non utilizzare altre dimensioni di vassoi.

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 cestelli con carichi diversi da quelli indicati verrà considerato non conforme alla destinazione prevista.

I carrelli elevatori vassoi non sono destinati al trasporto di alimenti.

In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio. Non è ammesso il trasporto di persone.

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

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 Vista d'insieme

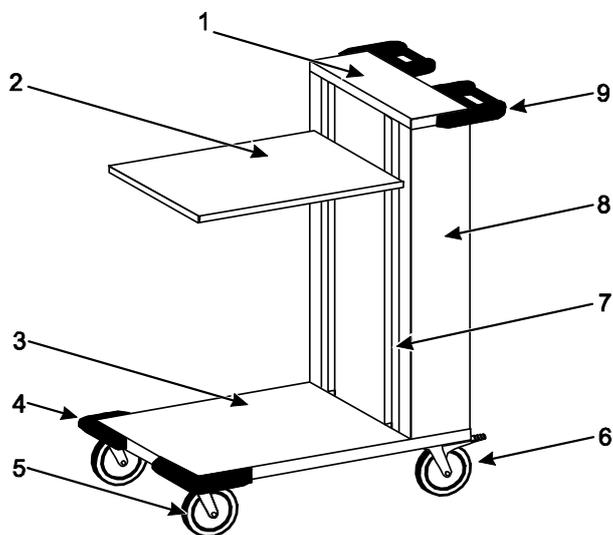


Figura 1 Vista d'insieme OTA

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--|
| 1 | Copertura della scatola molle | 6 | Ruote con fermi integrali |
| 2 | Piattaforma | 7 | Percorsi dei bracci a molla del carrello |
| 3 | Lamiera del fondo | 8 | Scatola delle molle |
| 4 | Angolari antiurto | 9 | Impugnatura a spinta |
| 5 | Ruote senza fermi integrali | | |

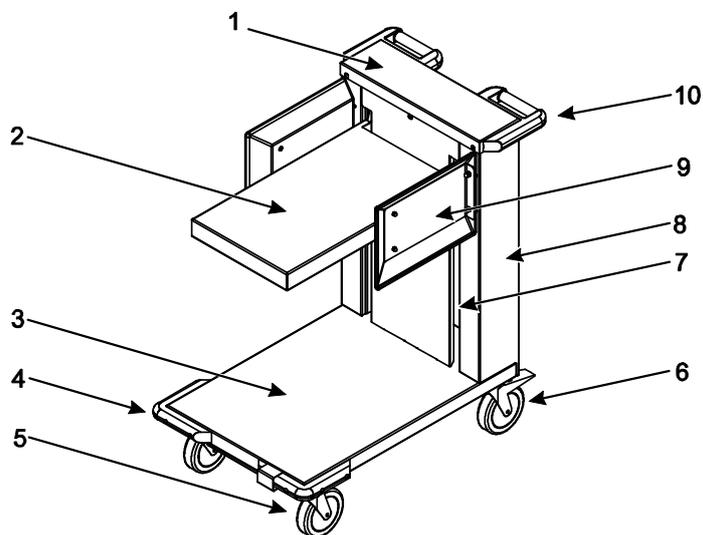


Figura 2 Vista d'insieme OTA/S

- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--|
| 1 | Copertura della scatola molle | 6 | Ruote con fermi integrali |
| 2 | Piattaforma | 7 | Percorsi dei bracci a molla del carrello |
| 3 | Lamiera del fondo | 8 | Scatola delle molle |
| 4 | Angolari antiurto | 9 | Listelli di guida laterali |
| 5 | Ruote senza fermi integrali | 10 | Maniglia di spinta |

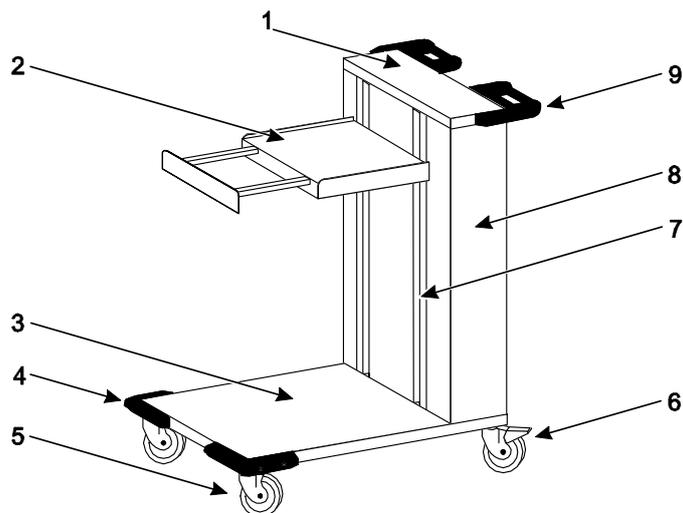


Figura 3 Vista d'insieme OTA/U-BW

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Copertura della scatola molle | 6 | Ruote con fermi integrali |
| 2 | Piattaforma con battuta vassoi (davanti e laterale) | 7 | Percorsi dei bracci a molla del carrello |
| 3 | Lamiera del fondo | 8 | Scatola delle molle |
| 4 | Angolari antiurto | 9 | Impugnatura a spinta |
| 5 | Ruote senza fermi integrali | | |

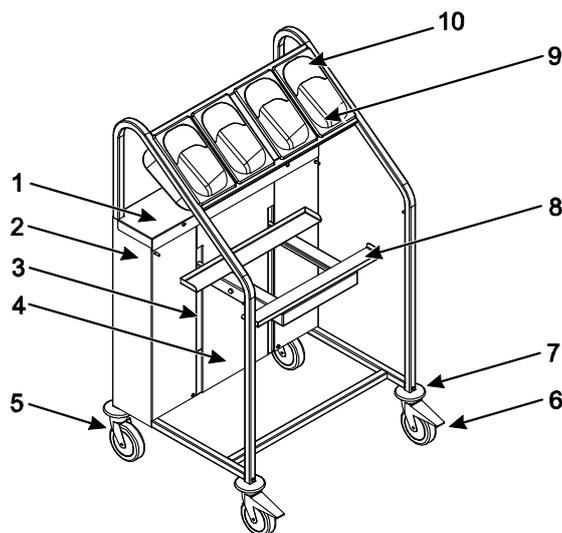


Figura 4 Vista d'insieme OTA-E/BA-4xGN

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------|
| 1 | Copertura della scatola molle | 6 | Ruote con fermi integrali |
| 2 | Scatola delle molle | 7 | Dischi paraurti |
| 3 | Percorsi dei bracci a molla del carrello | 8 | Piattaforma |
| 4 | Diaframma per scatola delle molle | 9 | Contenitore posate |
| 5 | Ruote senza fermi integrali | 10 | Protezione anti tosse |

3.4.2 Descrizione dell'apparecchio

I carrelli elevatori vassoi sono realizzati con una struttura stabile, autoportante, in acciaio inossidabile. Accolgono i vassoi su una piattaforma a supporto elastico. Grazie all'utilizzo di speciali molle, i vassoi vengono trasportati in automatico verso l'alto per tutta la corsa ad un'altezza di prelievo costante.

Le impugnature di spinta ergonomiche, con elemento antiurto integrato, proteggono le mani del personale da possibili lesioni. Gli angolari antiurto sul lato posteriore proteggono l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto.

Nei modelli TA, TAG e EBS-T, la piattaforma è estraibile e permette così di regolare facilmente le molle e di pulire senza problemi l'apparecchio.

3.4.3 Accessori speciali opzionali

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

- Ruote in materiale plastico resistente alla corrosione, che non richiedono manutenzione, con protezione del filo, cuscinetti volventi di precisione, Ø 125 mm, con e senza fermi integrali, fissaggio su piastra
- Supporto per dispenser tovaglioli (per OTA E/BA-4xGN)

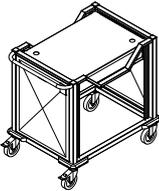
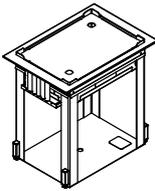
Per i numeri degli articoli degli accessori speciali consultare il catalogo dei pezzi di ricambio o le liste d'ordinazione online.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	OTA/47-36	OTA/53-37	OTA/58-33
Vista d'insieme				
Descrizione		Carrello elevatore vassoi aperto	Carrello elevatore vassoi aperto	Carrello elevatore vassoi aperto
Peso	kg	48	48	48
Carico utile	kg	120	120	120
Peso complessivo ammesso	kg	168	168	168
Dimensione esterna l x p x a	mm (in)	515 x 800 x 900	515 x 800 x 900	515 x 800 x 900
Carrello	mm (in)	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125
Piattaforma	mm (in)	480 x 370 acciaio inossidabile	540 x 380 acciaio inossidabile	585 x 335 acciaio inossidabile
Altezza pila	mm (in)	640	640	640
Possibile dimensione vassoi Lunghezza x Larghezza	mm (in)	470 x 360	530 x 370	575 x 325

	Dim.	OTA/47-36	OTA/53-37	OTA/58-33
Tipi di vassoi utilizzabili		1 x vassoi universali 460 x 344 mm	1 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 1 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm 1 x vassoi universali 460 x 344 mm 1 x vassoi trapezoidali 480 x 350 mm	1 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 1 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm 1 x vassoi universali 460 x 344 mm 1 x vassoi trapezoidali 480 x 350 mm 2 x vassoi colazione 325 x 212 mm
Capacità - vassoi per pila		120	120	120

	Dim.	OTA/53-37 S	OTA/U-BW	OTA E/BA-4xGN
Vista d'insieme				
Descrizione		Carrello elevatore vassoi aperta con guida vassoi laterale	Carrello elevatore vassoi aperta con guida vassoi regolabile	Carrello posate e vassoi aperto
Peso	kg	48	50	35
Carico utile	kg	120	120	120
Peso complessivo ammesso	kg	168	170	155
Dimensione esterna l x p x a	mm (in)	515 x 800 x 900	515 x 820 x 1025	795 x 670 x 1290
Carrello	mm (in)	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125
Piattaforma	mm (in)	550 x 313 acciaio inossidabile	325 x 320 acciaio inossidabile	385 x 540 acciaio inossidabile
Altezza pila	mm (in)	640	570 bis 770	600
Possibile dimensione vassoi Lunghezza x Larghezza	mm (in)	530 x 370	L = 330 - 550 L = 320 - 540	530 x 325 530 x 370
Tipi di vassoi utilizzabili		1 x vassoi universali 460 x 344 mm 1 x vassoi trapezoidali 480 x 350 mm 2 x vassoi colazione 325 x 212 mm	1 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 1 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm 1 x vassoi universali 460 x 344 mm 1 x vassoi trapezoidali 480 x 350 mm	1 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 1 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm
Capacità - vassoi per pila		120	80 bis 120	100
Contenitori Gastro-norma utilizzabili		-	-	4 x GN ¼-150
Capacità contenitore posate		-	-	4 x 100 collegamenti a spina

	Dim.	TAG-1/53-37	TA-2/53-37	EBS-T/53-37
Vista d'insieme				
Descrizione		Carrello elevatore vassoi chiuso	Carrello elevatore vassoi semiaperta	Carrelli elevatori vassoi per il montaggio dall'alto
Peso	kg	49	48	18
Carico utile	kg	120	240	100
Peso complessivo ammesso	kg	169	288	118
Dimensione esterna l x p x a	mm (in)	510 x 822x 900	685 x 963 x 900	660 x 460 x 655
Ritaglio del tavolo da lavoro	mm (in)	-	-	630 x 430
Carrello	mm (in)	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	-
Piattaforma	mm (in)	546 x 386 acciaio inossidabile	770 x 539 acciaio inossidabile	534 x 374 acciaio inossidabile
Altezza pila	mm (in)	570	570	490
Tipi di vassoi utilizzabili		1 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 1 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm	2 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 2 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm	1 x vassoi norma europea 530 x 370 mm 1 x vassoi Gastro-norma 530 x 325 mm
Capacità - vassoi per pila		120	120	fino a 100

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

3.6 Targhetta d'identificazione

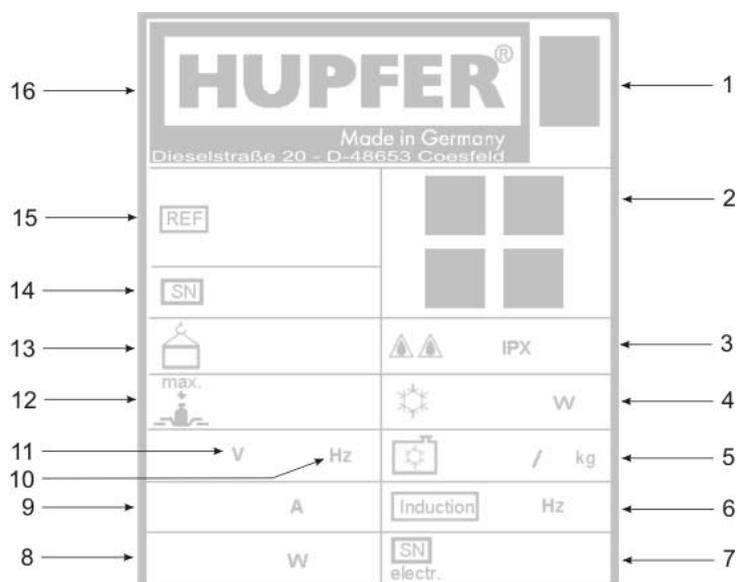


Figura 5 Targhetta d'identificazione

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 elettr.	15	Articolo e definizione breve
8	Potenza elettrica	16	Costruttore

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

4.1 Trasporto

ATTENZIONE

Danneggiamenti dell'apparecchio per trasporto improprio



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

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

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

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo a mano la piattaforma 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 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.

4.2 Montaggio (esclusivamente EBS-T/53-37)

La sezione seguente descrive il montaggio dell'apparecchiatura di montaggio.

INDICAZIONE

Postazione dell'apparecchio

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

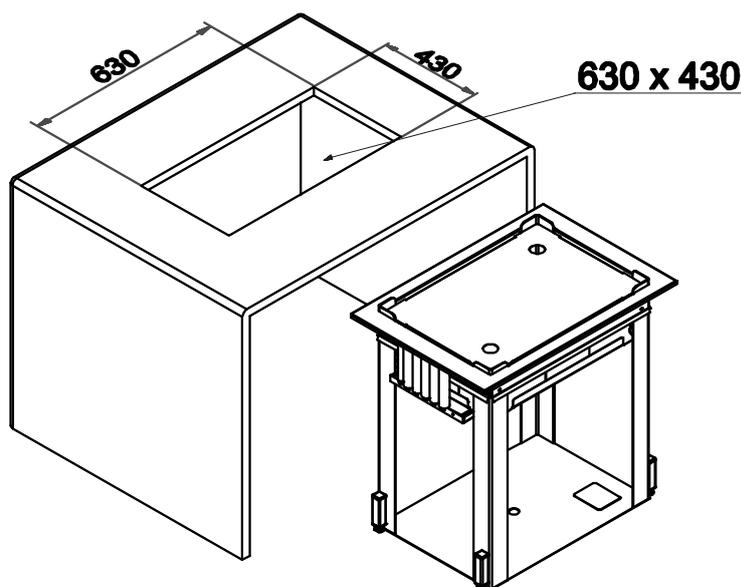


Figura 6 Foro banco EBS-T/53-37

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 lamiera.

Fase 2: Montaggio

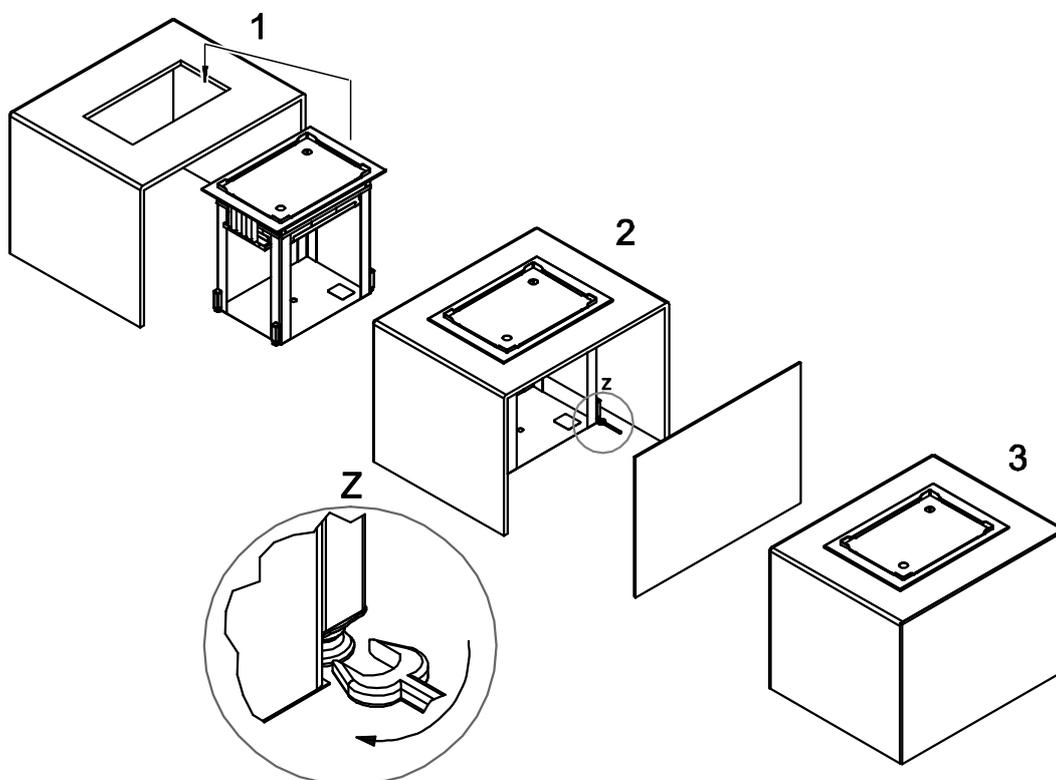


Figura 7 Istruzioni di montaggio EBS-T/53-37

- Posizionare e fissare l'apparecchio nel foro del banco da sopra.
- Regolare i piedi a vite se necessario.
- Posizionare il rivestimento.

4.3 Messa in funzione

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, asportare la pellicola protettiva dalle lamiera.

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.

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

Controllare separatamente:

- Per tutti apparecchi mobili: la funzione dei fermi integrali.

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

4.4 Stoccaggio e riciclo

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

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

INDICAZIONE	Formazione di condensa
-------------	------------------------

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

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

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

5 Uso

5.1 Regolazione del carrello elevatore vassoi chiusi

5.1.1 Regolare le molle

ATTENZIONE



Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta

Se si supera l'altezza di prelievo si corre il rischio di infortuni o lesioni dovuti al rovesciamento della pila di vassoi. Con i carrelli elevatori vassoi chiusi il superamento del limite inferiore della quota di prelievo può provocare ferimenti alle dita per schiacciamento nel prelevare i vassoi.

Attenzione quando si estrae e si inserisce la piattaforma, infatti una manipolazione errata comporta rischi di schiacciamento.

Regolare l'altezza di prelievo agganciando o sganciando le molle. Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

ATTENZIONE



Molle scoperte

Spingendo a mano la piattaforma 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 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 quota di prelievo va adattata al tipo di vassoi impiegato prima del caricamento. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione. Finché il peso dei vassoi resta invariato, la regolazione dell'altezza per il prelievo è necessaria una volta soltanto.

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

Fase 1: Verifica della regolazione delle molle

- Per controllare l'altezza di prelievo, posizionare sulla piattaforma una pila costituita da 20 - 20 pezzi.
- Attendere la reazione.

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

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

Fase 2: Modifica della regolazione delle molle

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

Nei modelli TAG le molle sono disposte in gruppi di 6, ciascuno costituito da 5 molle di base forti (1) e 1 molla di regolazione più debole (2).

Nel modello TA le molle sono disposte in gruppi di 11, ciascuno costituito da 10 molle di base forti (1) e 1 molla di regolazione più debole (2).

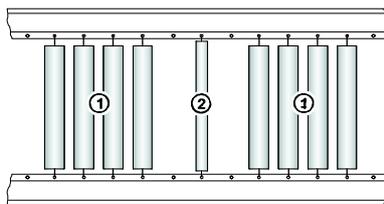


Figura 8 Listello di attacco con molle di trazione (esempio)

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

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

Procedura per la regolazione delle molle:

- Rimuovere i vassoi inseriti (se presenti).
- Sollevare la piattaforma dai fori di presa ed appoggiarla nel posto idoneo.
- Sganciare risp. agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Sganciare preferibilmente le molle di regolazione. Lasciare possibilmente le molle di base sempre agganciate. Sganciare le molle sempre dal fissaggio inferiore.
- Infine inserire la piattaforma, servendosi dei fori di presa. Con la piattaforma inserita correttamente, le rotelle di guida indicano l'interno dell'apparecchio. Altrimenti, i vassoi possono essere contaminati.

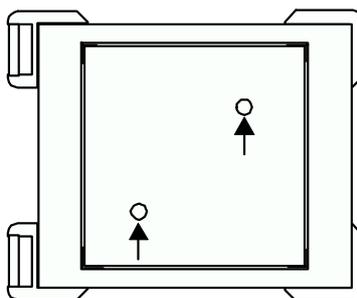


Figura 9 Fori di presa sulla piattaforma

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	<p>Per una guida regolare senza attrito della piattaforma è necessaria una disposizione simmetrica delle molle tra i listelli di attacco.</p> <p>La disposizione leggermente asimmetrica delle molle nel listello di attacco non crea problemi.</p>
INDICAZIONE	Portata massima
	<p>Essendo il carrello elevatore vassoi progettato per il massimo carico, la molla presente sull'apparecchio è sufficiente per tutte le stoviglie disponibili sul mercato.</p> <p>Se invece non bastasse, occorre inserire altre molle.</p>

5.2 Regolazione del carrello elevatore vassoi aperto

5.2.1 Regolare il modello OTA/S

INFO	Attrezzi necessari
	Per la regolazione occorre il seguente attrezzo: Chiave a bocca SW 17, Cacciavite a croce misura 1, Cacciavite misura 7 (larghezza lama 6-7 mm e spessore 0,8–1,0 mm)

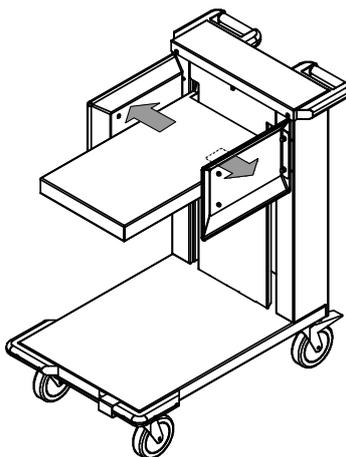


Figura 10 Regolare le guide vassoi

Regolazione delle guide vassoi laterali

I supporti di entrambe le guide dei vassoi sono fissati alla scatola delle molle con due dadi a cappello rispettivamente a destra e a sinistra. I carrelli elevatori vassoi laterali sono regolati correttamente se dopo la regolazione i vassoi si trovano nel centro della piattaforma e mostrano lateralmente una distanza di 5 mm ciascuno dalle guide vassoi.

Per regolare la guida vassoi laterale procedere nel modo seguente:

- Allentare tutti i quattro dadi a cappello senza svitare completamente.
- Portare simmetricamente entrambe le guide dei vassoi nella posizione corretta ed allineare verticalmente.
- Avvitare nuovamente i quattro dadi a cappello delle guide vassoi.

5.2.2 Regolazioni OTA/U-BW

INFO	Attrezzi necessari
	Per modificare i bordi di battuta della copertura della scatola molle occorre il seguente attrezzo: Chiave a bocca SW 17, Cacciavite a croce misura 1, Cacciavite (larghezza lama 6-7 mm e spessore 0,8–1,0 mm) Chiave esagonale SW 5 e 8 mm, Coltello

Regolare i bordi di battuta

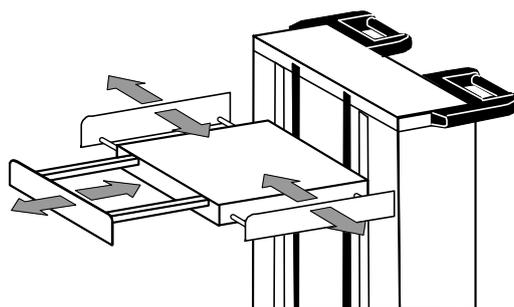


Figura 11 Regolare i bordi di battuta

I bordi di battuta sono regolati correttamente se dopo la regolazione i vassoi si trovano nel centro della piattaforma e mostrano lateralmente una distanza di 5 mm ciascuno dalle guide vassoi. Verso la parte posteriore i vassoi aderiscono direttamente ai listelli di attacco verticali in plastica e davanti appoggiano a livello sullo spigolo anteriore della piattaforma.

Il meccanismo di regolazione per i bordi di battuta si trova sotto alla piattaforma.

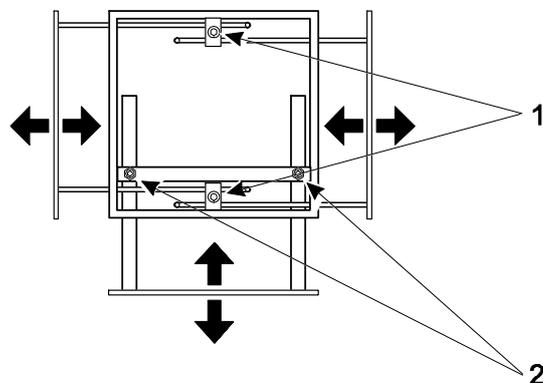


Figura 12 Piattaforma (vista da sotto)

Per regolare i bordi di battuta laterali procedere nel modo seguente:

- rovesciare con cautela l'apparecchio appoggiandola sulle impugnatura a spinta
- Allentare entrambe le viti cilindriche con testa esagonale interna (1) senza svitare completamente. Utilizzare allo scopo una chiave a testa esagonale SW 8 mm.
- Regolare nella dimensione richiesta gli spigoli di attacco laterali.
- Riavvitare le viti a testa svasata.

Per regolare i bordi di battuta anteriori procedere nel modo seguente:

- Svitare entrambi i controdadi (2) dalle spine filettate. Utilizzare allo scopo una chiave a bocca SW 17.
- Allentare tutte le spine filettate senza svitare completamente. Utilizzare allo scopo una chiave a testa esagonale SW 5 mm.
- Estrarre l'attacco anteriore per la lunghezza desiderata.

- Avvitare saldamente la spina filettata e fissare con i controdadi.
- Sollevare di nuovo l'apparecchio in modo da farla stare sulle quattro ruote.

Regolare il punto di attacco superiore

Per l'adattamento all'altezza della lavastoviglie si può impostare in modo continuo il punto di attacco superiore della piattaforma tra 700 e 500 mm.

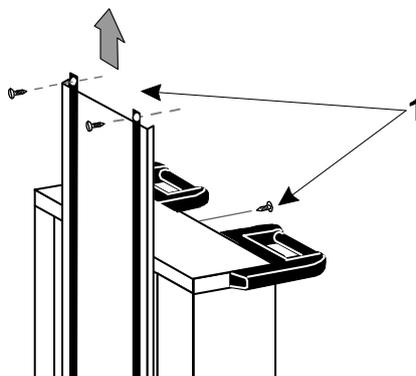


Figura 13 Regolare il punto di attacco

Per regolare il punto di attacco superiore procedere nel modo seguente:

- Svitare le tre viti (1) sul lato anteriore e sul lato posteriore del rivestimento della scatola a molle.
- Estrarre la lamiera frontale con i listelli di attacco in plastica verso l'alto.
- Rimuovere il rivestimento della scatola a molle. Le impugnature a spinta restano sul rivestimento della scatola a molle.

L'altezza del punto di attacco superiore o l'aggancio a molle è regolato con due aste filettate secondo il principio del fuso.

Le rotazioni destrorse spostano il punto di attacco verso il basso, le rotazioni sinistrorse spostano il punto di attacco verso l'alto.

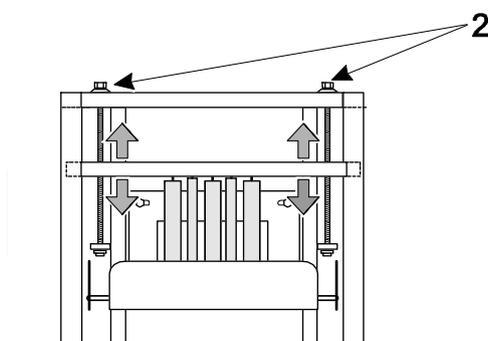


Figura 14 Teste delle aste filettate

- Girare entrambe le teste delle aste filettate (2) fino a raggiungere la posizione richiesta dell'attacco superiore. Utilizzare allo scopo una chiave a bocca SW 17.

INDICAZIONE

Moto rotatorio uniforme

Prestare attenzione ai moti rotatori uniformi poiché il carrello della piattaforma può incepparsi.

- Posizionare il rivestimento della scatola a molle.
- Appoggiare la lamiera frontale sulla spigolatura della lamiera inserita sul fondo.
- Inserire nuovamente le viti e avvitare stretto il rivestimento della scatola a molle.

Regolare la posizione della scatola delle molle

La cassetta a molle è regolabile di continuo in avanti fino a 220 mm.

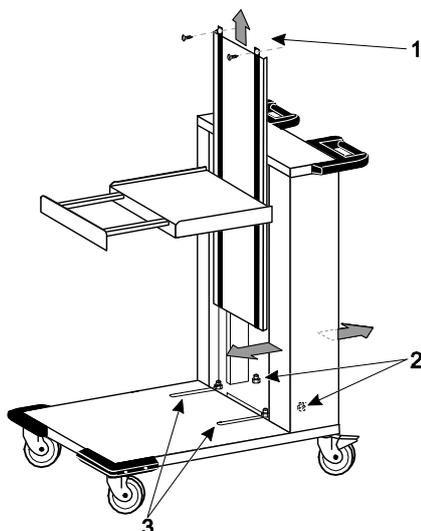


Figura 15 Regolare la scatola delle molle

- Svitare le viti (1) e tirare verso l'alto la lamiera frontale con i listelli di attacco in materiale plastico.
- Estrarre con cautela entrambi i listelli di attacco in materiale plastico (3) nella piastra del fondo utilizzando un coltello oppure un cacciavite e mettere da parte. Questi devono essere accorciati secondo la nuova posizione della cassetta a molle.
- Allentare le quattro madreviti (2) che uniscono la cassetta a molle con la lamiera del fondo senza svitare completamente. Utilizzare allo scopo una chiave a bocca SW 17.
- Spostare in avanti la cassetta a molle fino alla posizione richiesta.
- Riavvitare bene le madreviti.
- Accorciare i listelli di attacco in materiale plastico (3) alle estremità smussate e inserire nuovamente negli incavi della lamiera del fondo.
- Appoggiare la lamiera frontale sulla spigolatura del fondo e fissare con le viti (1) alla cassetta a molle.

5.2.3 Regolare le molle

Dato che il carrello elevatore vassoi è dimensionato per un carico massimo di stoviglie, la dotazione delle molle presente nell'apparecchio è assolutamente sufficiente per tutti gli scopi d'uso.

La quota di prelievo va adattata al tipo di vassoi impiegato prima del caricamento. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione. Finché il peso dei vassoi resta invariato, la regolazione dell'altezza per il prelievo è necessaria una volta soltanto.

Con i carrelli elevatori vassoi aperti è ammesso un impilamento in eccedenza fino a 50 mm. Non superare questa eccedenza massima della pila di vassoi sullo spigolo del cestello a molle.

ATTENZIONE



Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta

Se si supera l'altezza di prelievo si corre il rischio di infortuni o lesioni dovuti al rovesciamento della pila di vassoi. Attenzione quando si estrae e si inserisce la piattaforma, infatti una manipolazione errata comporta rischi di schiacciamento.

Regolare l'altezza di prelievo agganciando o sganciando le molle. Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo a mano la piattaforma 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 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.

Fase 1 - Controllo della regolazione delle molle

- Per verificare l'altezza di prelievo depositare una pila di 20 vassoi (OTA) oppure 3 vassoi (OTA-S o OTA/U-BW) sulla piattaforma.
- Attendere la reazione.

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

OTA-S: Il carrello elevatore vassoi è regolato correttamente se la piattaforma si abbassa con 3 vassoi. Lo spigolo superiore del vassoio più in alto deve essere sempre al di sotto del meccanismo di impilamento del nastro trasportatore.

OTA/U-BW: Il carrello elevatore vassoi è regolato correttamente se la piattaforma si abbassa con 3 vassoi. Lo spigolo superiore del vassoio più in alto deve essere sempre al di sotto del meccanismo di impilamento della lavastoviglie.

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

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.

Fase 2 - Modifica della regolazione delle molle

La regolazione o la modifica dell'altezza di prelievo avviene agganciando o sganciando le molle di trazione su entrambi i listelli di attacco all'interno del sistema di molleggio. Per la regolazione ottimale del sistema di molleggio, di regola sono sufficienti modifiche al gruppo di molle anteriore. Prima di agganciare o sganciare le molle di trazione posteriori, è necessario rimuovere la copertura della scatola molle (OTA, OTA-S e OTA/U-BW).

Le molle sono sistemate in 5 gruppi. Sul listello di attacco anteriore si trovano rispettivamente 4 molle di base forti (1) e 1 molla di regolazione più debole (2), sul listello di attacco posteriore si trovano 5 molle di base forti (1).

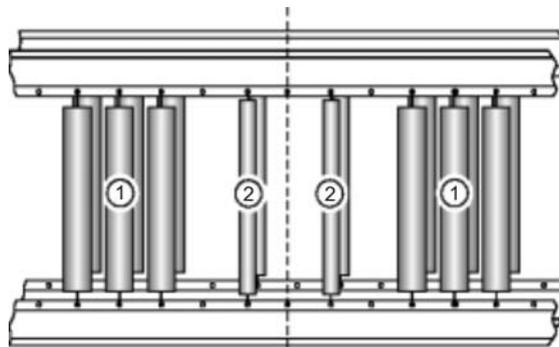


Figura 16

Listello di attacco con molle di trazione (esempio)

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	L'allineamento delle molle deve essere assolutamente simmetrico all'interno del listello di attacco a sinistra e a destra del suo centro per garantire una guida uniforme a basso attrito della piattaforma.

Procedura per la regolazione delle molle:

- Rimuovere i vassoi inseriti (se presenti).
- Svitare la scatola delle molle.
- Sganciare risp. agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle. Sganciare preferibilmente delle molle di regolazione. Lasciare possibilmente le molle di base sempre agganciate. Sganciare le molle sempre dal fissaggio inferiore.

Ripetere entrambe le fasi, sino a che la quota di prelievo è nel campo fra 1,5 a 2,5 cm. Se si utilizzano sempre piatti dello stesso tipo, è necessario impostare la quota di erogazione una volta sola.

5.3 Calcolo della capacità per carrelli elevatori vassoi

La capacità totale di un carrello elevatore vassoi dipende dai vassoi e dal numero di pile impiegati. I dati necessari per il calcolo dell'altezza di pila intermedia vengono indicati da tutti i produttori leader nella seguente maniera:

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

H_z : Altezza della pila intermedia
 H_1 : Altezza del primo vassoio
 H_n : Altezza dei vassoi
 n : Numero dei vassoi

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

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

K : Capacità
 H_s : Altezza pila

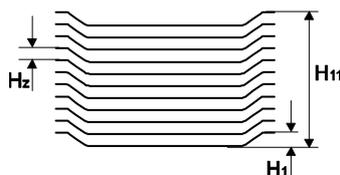


Figura 17 Altezza della pila intermedia H_z per 11 vassoi

Esempio:

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

$H_1 = 28 \text{ mm}$: altezza del primo vassoio
 $H_{11} = 140 \text{ mm}$: Altezza di 11 vassoi
 $t = 11$: Numero dei vassoi

$$K = \frac{(565 - 28)}{11,2} + 1 = 49 \text{ Teile}$$

$H_s = 565 \text{ mm}$: Altezza pila

Si possono quindi posizionare 49 pezzi nella stessa posizione. Con i modelli previsti per due pile di vassoi si raddoppia la capacità.

5.4 Funzionamento

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo a mano la piattaforma 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 verso il basso con le mani.

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

Prima di iniziare controllare se il carrello elevatore vassoi è impostato correttamente per i vassoi da utilizzare.

Assicurare la corretta altezza per il prelievo per evitare ferimenti o posture forzate per il personale o rottura di stoviglie. Regolare la quota di erogazione anche dei carrelli elevatori vassoi inseriti nelle lavastoviglie e nei nastri trasportatori.

Caricamento dell'unità

INDICAZIONE

Massimo riempimento

Il riempimento massimo della pila vassoi è raggiunto quando la cima della pila vassoi si trova a ca. 5 cm sopra allo spigolo superiore dell'apparecchio.

INDICAZIONE

Carico utile

Controllare di non superare il carico utile ammesso per il carrello elevatore vassoi.

- Inserire i vassoi in piccole pile maneggevoli.

Prelevare i vassoi

- Prelevare uniformemente i vassoi.

Movimentazione dell'apparecchio

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

6 Ricerca dei guasti ed eliminazione

6.1 Norme di sicurezza

ATTENZIONE	Molle scoperte
	<p>Spingendo a mano la piattaforma 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 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

Gli interventi di assistenza tecnica possono essere effettuati solo da personale specializzato autorizzato. In caso di richiesta 'Servizio assistenza' e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

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

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
<p>Le apparecchi movimentabili non mantengono il percorso e si spostano verso sinistra o destra.</p> <p>La resistenza al rotolamento delle rotelle è maggiore che al momento della messa in funzione.</p>	Cuscinetti della(e) rotella(e) orientabile(i) difettosi	Sostituire la(e) rotella(e) orientabile(i) difettose
I fermi integrali non funzionano più correttamente	Usura dei fermi integrali	Sostituire i fermi integrali , sostituire la/e ruota/e difettosa/e
La piattaforma non si avvia neanche a carico basso	Rottura della molla	Sostituire la(e) molla(e) distrutta(e)

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo a mano la piattaforma 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 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, getto di vapore o ad alta pressione. Qualora nell'ambiente di lavoro siano previsti lavori di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere prima fuori servizio l'apparecchio e disinserire la spina dalla rete elettrica.

7.2 Norme igieniche

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

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

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

Non tossire o starnutire sulle stoviglie pulite.

7.3 Pulizia e manutenzione

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

Lo scarico sul fondo, sotto il vano di impilamento, è previsto per prelevare cocci di stoviglie od eventuali oggetti inseritisi accidentalmente nell'apparecchio.

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 tale strato in modo che i difetti dovuti a ragioni meccaniche si autoriparano.

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 apparecchi in acciaio inox sempre pulita e a contatto con l'aria.
- Utilizzare i comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in mancanza d'aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente i residui di detergente con sufficiente acqua pulita. Asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione dell'acciaio inossidabile.
- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox, in particolare con altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.
- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è 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

OTA

91010963	Maniglia di spinta	Plastica, sinistra e destra	
4040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10 gr.	
4055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20 gr.	
4002110	Angolare antiurto	Materia plastica nero	
04710040A100	Anello di sicurezza	DIN 471 Ø10x1,0	
04710040A150	Anello di sicurezza	DIN 471 Ø10x1,0	
5009500	Cuscinetti radiali a sfere	Acciaio inox Ø26xØ10x8	
4000401	Ruota sterzante	Polimero P3/125	
4000402	Ruota sterzante	Polimero P3/125 con fermi integrali	

OTA/E

4002001	Protezione anti tosse	Luran Rauchtopas	
4032006	Contenitore posate	(GN 1/4)	
4055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20 gr.	
4040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10 gr.	
4002111	Disco paraurti	Materia plastica Ø95	
4000406	Rotella in materia plastica	Ø 125	
4000405	Rotella in materia plastica	Ø 125 con fermi integrali	
4124107	Rotella	compl.	
4124114	Bulloni di inserimento	per cuscinetti a sfere Ø25/50 Ø16,95 12	

TAG

4000401	Ruota sterzante	Polimero P3/125	
4000402	Ruota sterzante	Polimero P3/125 con fermi integrali	
91010963	Maniglia di spinta	Plastica, sinistra e destra	
4002110	Angolare antiurto	Materia plastica nero	
4040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10 gr.	
4004104	Molla di trazione	Acciaio inox 20 gr.	
4041030	Rotella di guida	Ø24	

TA

91010963	Maniglia di spinta	Plastica, sinistra e destra	
4040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10 gr.	
4004104	Molla di trazione	Acciaio inox 20 gr.	
4000123	Ruota sterzante	Acciaio zincato con fermi integrali	
4000122	Ruota sterzante	Acciaio zincato	
5009500	Cuscinetti	RK acciaio inox Ø26/Ø10/8	

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 vassoi, Carrelli elevatori cestelli aprire | Dienbladenstapelaar, Korvenstapelaar open | Apilador de bandejas, Apilador de cestas abrir

Tipo | Type | Tipo

OTA / TAG / OKO

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:

2006/42/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende

opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen:

2006/42/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:

2006/42/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher

Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa

Posizione

Firma

Jürgen Gottwald

Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di

norme

Posizione

Firma

Responsabile della documentazione

tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke

GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan 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 stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatti termici | Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar | Apilador de vajilla, Apilador de cestas, Apilador de plataforma

Tipo | Type | Tipo

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

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:

2006/42/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoeden:

2006/42/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:

2006/42/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher

Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa

Posizione

Firma

Jürgen Gottwald

Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di norme

Posizione

Firma

Responsabile della documentazione tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

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

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

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

