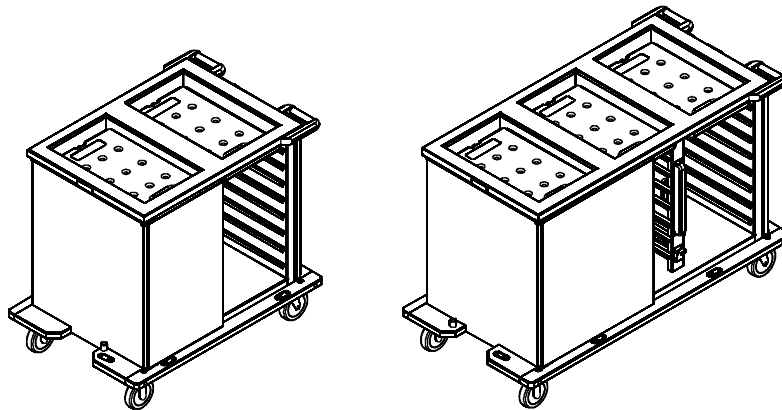


Gebruiksaanwijzing



Uitschepwagen voor koude maaltijden KSPA-2 | KSPA-3

1 Inleiding

1.1 Apparatuur informatie

Apparatuur benaming	Uitschepwagen voor koude maaltijden
Apparatuur type/ n	KSPA-2 KSPA-3
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postbus 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Voor een veilige werking en om schaden te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

Zorgt u ervoor, dat het bedienpersoneel op gevarenbronnen en mogelijke foutieve bedieningen attent gemaakt is.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden onder het in acht nemen van de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor, wijzigingen aan de producten en aan de bijbehorende technische documentatie aan te brengen, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorslaggevend zijn altijd de in de opdrachtbevestiging als bindend gegarandeerde gegevens en gewichten alsmede de prestatie- en functiebeschrijving.

Handboekuitgave
4330040_A2

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuur informatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Afkortingsoverzicht	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Oriënteringsaanwijzingen	7
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	8
1.6.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	8
1.6.2	Hoofdstuk overkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen	8
2	Veiligheidsaanwijzingen	9
2.1	Inleiding	9
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	9
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid	9
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor koelpellets	10
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	10
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	10
2.7	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	11
3	Beschrijving en technische gegevens	12
3.1	Bestek van de specificatie	12
3.2	Gebruik volgens de toepassing	12
3.3	Verkeerd gebruik van de toepassing	12
3.4	Apparaatbeschrijving	13
3.4.1	Detailtekening uitschepwagen voor koude maaltijden	13
3.4.2	Apparaatbeschrijving	13
3.4.3	Optionele accessoires	14
3.5	Technische gegevens	14
3.6	Typeplaatje	15
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	16
4.1	Transport	16
4.2	Inbedrijfstelling	16
4.3	Opslag en recycling	17
5	Bediening	18
5.1	Bedrijf	18
5.2	Maatregelen voor het bedrijfseinde	19
6	Zoeken naar storingen en fouten verwijdering	20
6.1	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	20
6.2	Fout- en maatregelentabel	20

7	Reiniging en onderhoud	21
7.1	Hygiëne maatregelen	21
7.2	Reiniging en onderhoud	21
7.3	Speciale verzorgingsaanwijzingen	21
8	Reserveonderdelen en accessoires	23
8.1	Inleiding	23
8.2	Reserveonderdeel- en toebehorenlijst	23

1.3 Afkortingsoverzicht

Afkorting	Definitie	
BGR	Regel ongevallenverzekering (Berufsgenossenschaftliche Regel)	
BGV	Ongevallenverzekering voorschrift (Berufsgenossenschaftliche Vorschrift)	
CE	Communauté Européenne Europese gemeenschap	
BGR	Regels ongevallenverzekering (Berufsgenossenschaftliche Regeln)	
DIN	Duits instituut voor normen Duits instituut voor normen, technische regelwerken en technische specificaties	
EC	European Community Europese Unie	
EN	Europese Norm Geharmoniseerde norm voor het bereik van de EU	
E/V	Reserve- resp. slijtgedeel	
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Risico-analyse van kritische controlepunten	
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan. Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen Tweede cijfer: Bescherming tegen water	
	0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water
	1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels
	2 Bescherming tegen groot oppervlakkig contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. loodrecht)
	3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 2,5$ mm	3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° uit loodrecht
	4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 1$ mm	4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen
	5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek
	6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6 Bescherming tegen krachtige waterstralen
		7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen
	8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen	
LED	Light Emitting Diode Lichtdiode	
LMHV	Verordening levensmiddelenhygiëne	

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Geautoriseerde vakman	Als geautoriseerde vakman geldt een bevoegde persoon die door de fabrikant of door de geautoriseerde service of door een van de fabrikant in opdracht gegeven onderneming geschoold is.
Cook&Chill- keukens	"Koken en koelen": Keukens, waarin warme maaltijden na het gaar worden zo snel mogelijk gekoeld worden.
Cook&Serve- keukens	"Koken en serveren": Keukens, waarin warme maaltijden onmiddellijk na de voorbereiding worden geserveerd of tot het consumeren warm worden gehouden.
Vakman	Als vakman geldt, wie op grond van de vakopleiding, kennis en ervaring, alsmede kennis van de desbetreffende bepalingen, de overgedragen werkzaamheden beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig herkennen kan.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldig meetsysteem, dat bijv. in levensmiddelverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen wordt een probleemloze uitwisseling van levensmiddel containers mogelijk gemaakt. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 325x530mm. Inzetzelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
HACCP	Het HACCP-concept is een preventief systeem, dat de veiligheid van levensmiddelen en verbruikers moet waarborgen.
Controle, controleren	Vergelijken met bepaalde toestanden en/of eigenschappen zoals bijv. beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
LMHV	Verordening levensmiddelenhygiëne Verordening over eisen aan de hygiëne bij het vervaardigen, behandelen en in de handel brengen van levensmiddelen
Machineveiligheid	Door het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moeten voorkomen. Basis zijn nationaal alsook voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparatuur en installaties.
Passivering	Een niet metallische bescherm laag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlangsamt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals bijv. gewicht, draaimomenten, inhoud, temperatuur.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen, die op grond van hun opleiding, ervaring en scholing alsmede hun kennis over desbetreffende normen, bepalingen, ongevallenpreventie voorschriften en bedrijfcondities, door de voor de veiligheid van de installatie verantwoordelijke bevoegd zijn, de telkens noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren, en daarbij mogelijke gevaren herkennen en vermijden kunnen (Definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Schuko (stopcontact met randaarde)	Afkorting van "Aardingscontact", aanduiding van een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
Opgeleide personen	Als opgeleide persoon geldt degene die instructie hebben gehad voor de aan hem/haar opgedragen werkzaamheden, met de mogelijke gevaren bij ondeskundig gedrag bekend zijn gemaakt en instructies hebben gehad over de noodzakelijke beveiligingsinrichtingen en beveiligingsmaatregelen.

1.5 Oriënteringsaanwijzingen

Vooran

Met 'vooran' wordt de zijde aangeduid waaraan de duwhandgrepen zijn aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de uitschepwagen voor koude maaltijden voort te bewegen.

Achter

Met 'achter' wordt de van de voorzijde (vooran) afgewende zijde aangeduid.

Rechts

Met 'rechts' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooran) uit gezien rechts ligt.

Links

Met 'links' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooran) uit gezien links ligt.

1.6 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.6.1 Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taak georiënteerde hoofdstukken.

1.6.2 Hoofdstuk overkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen

Waarschuwings- en aanwijzingsteksten zijn van de overige tekst gescheiden en door respectievelijke pictogrammen bijzonder gekenmerkt. Het pictogram kan echter de tekst van de veiligheidsaanwijzing niet vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet daarom altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuwings- en aanwijzingsteksten als volgt afgegrensd en door verschillende symbolen in volgende veiligheidsniveaus onderverdeeld.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat een direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt.</p> <p>Het soort van gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat een indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact opgevolgd worden resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt.</p> <p>Het soort van gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WEES VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat potentieel een gevaar op lichamelijk letsel en gevaar voor materiële schade, als deze aanwijzingen niet exact worden opgevolgd, resp. geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een algemeen symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
OPMERKING	Korte beschrijving van de extra informatie
	<p>Er wordt gewezen op bijzondere omstandigheden, resp. belangrijke extra informatie die betrekking heeft op het onderwerp.</p>
INFO	Korte titel
	<p>Bevatten extra informatie voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden of aanbevelingen die betrekking hebben op het onderwerp.</p>

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

Het hoofdstuk veiligheidsaanwijzingen verklaart de met het apparaat verbonden risico's in zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU- richtlijn).

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en moeten helpen, schade aan personen, het milieu en materiële schade te verhinderen. Zorg ervoor dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De telkens geldige nationale en internationale veiligheidsvoorschriften voor de werkveiligheid moeten worden aangehouden. De exploitant is voor het aanschaffen van de voor hem geldende voorschriften verantwoordelijk. De exploitant moet telkens voor de nieuwste voorschriften zorgen en is ervoor verantwoordelijk, dat de bediener met deze voorschriften vertrouwd gemaakt wordt.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheidbescherming van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen aangehouden worden. In het bijzonder, wat de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren betreft (BGR 110 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in restaurants" en BGR 111 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in grootkeukens").

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

Symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt, om op gevaren te wijzen, die door de bediening of reinigingsprocessen zouden kunnen ontstaan. Het symbool wijst daarbij in beide gevallen op de aard en gegevenheid van het gevaar.

Volgende symbolen kunnen gebruikt worden:



Algemeen gevaar



Koude oppervlakken



Handbescherming gebruiken

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid

Het veilige bedrijf van het apparaat is afhankelijk van het gebruik volgens de toepassing en een omzichtig gebruik. Een nonchalante omgang met het apparaat kan tot gevaren voor lijf en leven van de bediener of derden, alsmede tot gevaar voor dit apparaat zelf en andere materiële waarde van de exploitant leiden.

Voor het garanderen van de machineveiligheid moeten daarom volgende punten in acht worden genomen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand, veiligheids- en gevaarbewust, volgens de toepassing en met inachtneming van de gebruiksaanwijzing worden ingezet.
- Alle bedien- en drukelementen moeten in technisch feilloze en veilig functionerende toestand zijn.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de uitschepwagen voor koude maaltijden stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming toegestaan.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.

- De wagen mag uitsluitend over een vlakke bodem worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren of trappen kan beschadigen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De uitschepwagen voor koude maaltijden mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Tijdens het transport beide duwgrepen met beide handen vasthouden, het apparaat tijdens het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen apparaten kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel moet het transport met twee personen worden uitgevoerd.
- Een tot kantelen gebrachte uitschepwagen voor koude maaltijden door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit met de hand opvangen. Letselgevaar.
- Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor koelpellets

- Bij het werken in verband met bevroren koelpellets handschoenen voor de bescherming tegen de kou dragen.
- De koelpellets altijd in volledig horizontaal liggende positie opslaan.
- De koelpellets moeten ook in horizontale positie worden ingevroren, daarmee de vulvloeistof zich gelijkmatig verdeelt.
- Behandel ingevroren koelpellets voorzichtig, omdat anders breukgevaar bestaat. Sterke stoten en buigbelastingen voorkomen.
- Koelpellets moeten volledig doorgevroren zijn om hun volledige capaciteit te kunnen ontwikkelen. Niet volledig doorgevroren koelvloeistof reduceert de koelcapaciteit aanzienlijk. Koelpellets zijn bij een constante koeltemperatuur van -18°C na ca. 24 uur volledig doorgevroren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het gebruik van de uitschepwagen voor koude maaltijden rekening houden met de volgende punten:

- Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van het te tillen apparaat goedgekeurd zijn.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de uitschepwagen voor koude maaltijden goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud rekening houden met de volgende punten:

- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen zorgvuldig in acht worden genomen.
- Het apparaat niet met dampstraal- of hogedrukreiniger schoonmaken.

2.7 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van een storing moeten volgende punten in acht genomen worden:

- De plaatselijk geldige ongevallenpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Neem bij de omgang met oliën, vetten en andere chemische substanties de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften in acht.
- In regelmatige afstanden inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse schroefverbindingen onmiddellijk elimineren.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitende door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte onderdelen dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Bestek van de specificatie

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn mobiele apparaten, die zijn ontworpen voor het koel houden van koud ingegeven producten in gesloten ruimtes.

De belangrijkste toepassing is de koude verdeling van maaltijden uit platte gastronom bakken aan de voedselverdeelband.

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn ook geschikt voor gekoelde componenten in Cook&Chill keukens en voor nagerechten zoals pudding en koude maaltijden in Cook&Serve keukens.

De bewaartijd van koud ingegeven maaltijden is apparaattechnisch beperkt. Hogere omgevingstemperaturen verkorten, lagere omgevingstemperaturen verlengen van de maximale bewaartijd.

Met gesloten deuren en volledig bevroren koelpellets en bij een omgevingstemperatuur van 20 °C kunnen uitschepwagens voor koude maaltijden met passieve koeling maximaal vier uur worden bedreven. Voor langere koeltijden moeten de koelpellets regelmatig worden uitgewisseld.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn voor de opname en het transport van koude maaltijden in gastronom bakken bestemd. Het gebruik van andere belastingen is niet toegestaan.

In het geval van een correcte opslag van koud ingegeven producten moet vóór het uitserveren van de maaltijden het aanhouden van de voorgeschreven opslagtemperaturen met geschikte meetinstrumenten (thermometers) worden getest en worden bewezen.

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn voor omgevingstemperaturen tot 25°C geschikt. Hogere omgevingstemperaturen vereisen een langere voorlooptijd om het lege apparaat te temperen. Na het verkoelen moeten nieuwe koelpellets worden ingezet, om de reglementaire opslag van de ingegeven producten te kunnen waarborgen.

Ieder ander gebruik van de apparaat geldt als niet volgens de toepassing.

Het gebruik volgens de toepassingen is inclusief het voorgegeven proces, het aanhouden van de aangegeven specificaties, als ook het gebruik van de meegeleverde of extra verkregen originele accessoires.

3.3 Verkeerd gebruik van de toepassing

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn voor het koel houden van koud ingegeven producten bestemd. Warme maaltijden mogen niet worden ingezet.

De toegestane omgevingstemperatuur mag niet worden overschreden.

De apparaten mogen niet worden blootgesteld aan direct zonlicht.

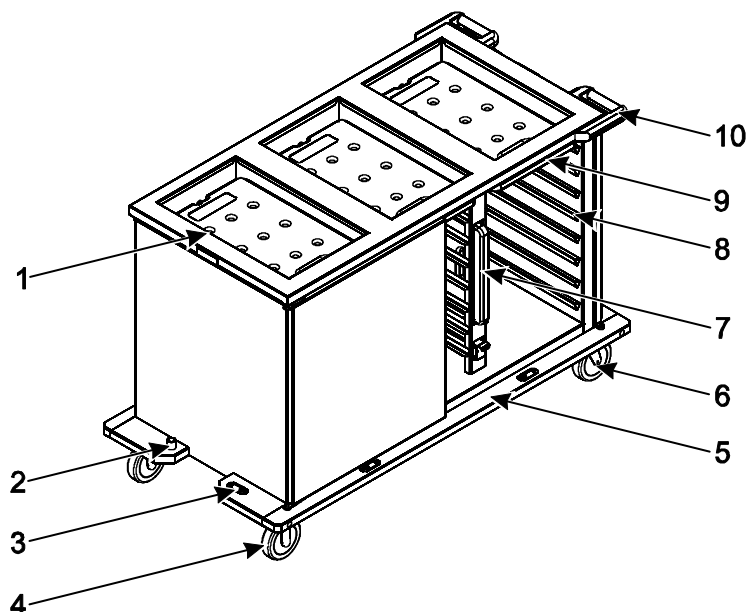
In geen geval mogen zich personen op, of in het apparaat zetten of plaatsen.

Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de uitschepwagen voor koude maaltijden met andere lasten als aangegeven, is niet toegestaan.

Bij niet gebruiken volgens de toepassing neemt de fabrikant en de leverancier geen verantwoording voor schade. Schade door niet bedoeld gebruik leiden tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitsgarantie.

3.4 Apparaatbeschrijving

3.4.1 Detailtekening uitschepwagens voor koude maaltijden



Afbeelding 1 Detailtekening KSPA-3

1	Uitsparing voor gastronorm bakken	6	Zwenkwiel met blokkeerrem
2	Deurvergrendeling	7	Middenwand met opname voor koelpellet
3	Verlengstuk	8	Steunrails
4	Zwenkwiel zonder blokkeerrem	9	Opname voor koelpellet
5	Stootframe rondom	10	Duwhandgreep

3.4.2 Apparaatbeschrijving

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn bestemd voor het opnemen van platte gastronorm bakken. Ze zijn gemaakt van hoogwaardig edelstaal en zijn uitgevoerd in een robuuste, zelfdragende constructie.

In de bovenplaat van het apparaat zijn twee (KSPA-2) of drie (KSPA-3) uitsparingen, waarin telkens één bak GN1/1-65 kan worden ingezet. De uitsparing in de bovenste plaats is rechtstreeks met de onderliggende kastruimte verbonden. De compartimenten zijn geschikt voor het bewaren van producten in GN1/1-bakken of onderdelen ervan. Alle compartimenten zijn optimaal voor de opname van GN1/1-65 standaard serverbakken. Zij hebben zeven paar steunmogelijkheden op een afstand van 75 mm. De bovenste inschuifeenheden zijn voor het opnemen koelpellets bestemd.

De kastruimten worden door één of twee middenwanden van elkaar gescheiden. De middenwanden nemen telkens één verticale geplaatste koelpellet op. Samen met elk een horizontaal geplaatste koelpellet per kast kan tegelijkertijd de in de bovenplaat ingehangen en de in de onderbouw gelegen GN-bakken gelijkmatig worden gekoeld.

De kastdeuren kunnen met de deurvergrendeling in gesloten of geopende toestand stevig worden vergrendeld. De dubbelwandige deuren met afdichting rondom zorgen ervoor dat de omgevingswarmte niet in de onderbouw kan dringen.

Een optimale bescherming tegen aanstoten wordt door een onderste stootframe aan de wagen gegarandeerd. Twee ergonomisch gevormde duwgrepen met geïntegreerde stootkanten beschermen tegen verwondingen van de handen.

Uitschepwagens voor koude maaltijden zijn uitgerust met vier zwenkwielen, waarvan er twee met blokkeerremmen voor het vastzetten zijn uitgevoerd. Duwgrepen met geïntegreerde stootkanten beschermen tegen verwondingen van de handen.

De koelpellets zijn met een water-zout-mengsel (koelzout) gevuld. Zowel plastic schalen als ook de koelvloeistof zijn uit zicht van de voedselvoorziening volledig onbedenklijk.

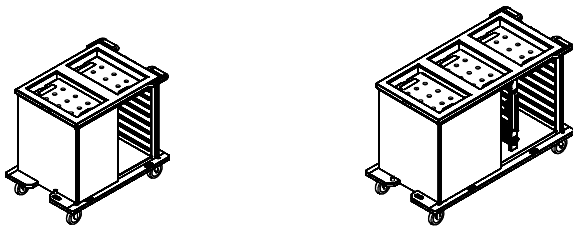
3.4.3 Optionele accessoires

De volgende onderdelen zijn optioneel verkrijgbaar voor de uitschepwagen voor koude maaltijden:

- Gastronorm bakken en schalen in verschillende afmetingen
- Strips voor bakken, lengte 325 mm, van roestvrij staal
- Strips voor bakken, lengte 530 mm, van roestvrij staal
- Koepellet GN1/1, 530 x 325 x 30 mm, kunststofreservoir met koelzout, fase-overgangstemperatuur van vast naar vloeibaar bij -12 °C
- Zwenkwielen uit roestvrij staal, Ø = 125 mm, met of zonder blokkeerremmen, met plaatbevestiging

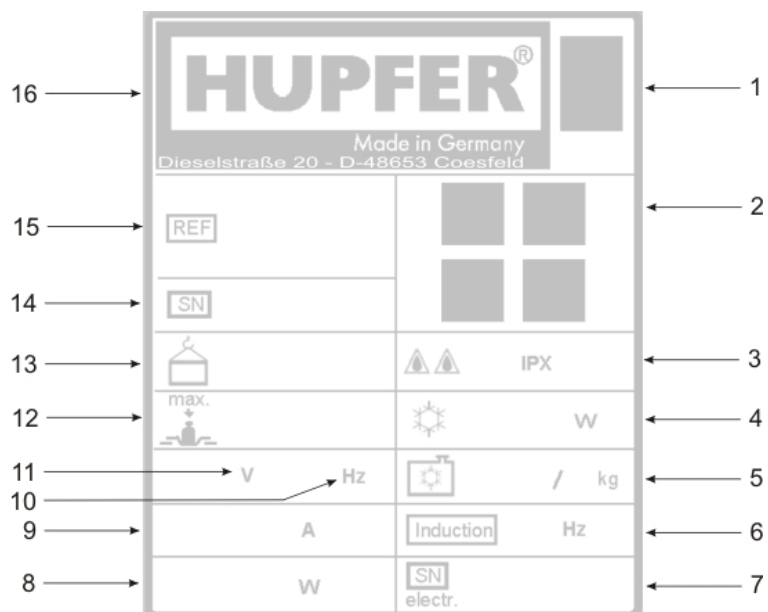
De artikelnummers van de speciale accessoires kunt u vinden in de onderdelencatalogus en in de bestellijsten online.

3.5 Technische gegevens

	Dim.	KSPA-2	KSPA-3
			
Breedte	mm	690	691
Diepte	mm	992	1382
Hoogte	mm	916	917
Eigen gewicht	kg	65	102
Laadvermogen	kg	180	270
Bovenplaat uitsparingen		voor 2 GN1/1	voor 3 GN1/1
Kastruimten		2	3
Aantal koepellets		3	5
Inschuifeenheden per kastruimte		7 x –GN1/1-65	7 x –GN1/1-65
Capaciteit		14 bakken GN 1/1-65 (kastruimten) 2 bakken GN 1/1-65 (bovenplaat uitsparing) 3 koepellets 530 x 325 mm	21 bakken GN 1/1-65 (kastruimten) 3 bakken GN 1/1-65 (bovenplaat uitsparing) 5 koepellets 530 x 325 mm
Gebruiksduur (afhankelijk van de omgevingstemperatuur)		5 uur bij ca. 15°C 4 uur bij ca. 20°C 3 uur bij ca. 25°C	5 uur bij ca. 15°C 4 uur bij ca. 20°C 3 uur bij ca. 25°C
Wieldiameter	mm	125	125
Afmetingen koepellet	mm	530 x 325 x 30	530 x 325 x 30
Massa koepellet	kg	4,5	4,5
Inhoud koepellet (koelzout)	l	4	4
Invriestijd koepellet	h	24 (bij -18°C)	24 (bij -18°C)

Het betreffende goedkeuringsmerk vindt u op onze homepage: www.hupfer.de.

3.6 Typeplaatje



Afbeelding 2 Typeplaatje

1	Afgedankte apparaten afvalverwerking	9	Nominale stroom
2	Goedkeuringsmerk	10	Frequentie
3	Veiligheidsklasse	11	Nominale spanning
4	Koelvermogen	12	Laadvermogen
5	Koelmiddel	13	Eigengewicht
6	Inductie frequentie	14	Serienummer/opdrachtnummer
7	Elektr. serienummer	15	Artikel en korte benaming
8	Elektr. vermogen	16	Fabrikant

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

WEES VOORZICHTIG

Apparatuurschade als gevolg van ondeskundig transport



Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

Bij niet voldoende beveiligde apparaten bestaat het gevaar van materiële schade aan het apparaat en personenschade door bekneld raken.

Beveilig alleen staande apparaten tijdens het transport met respectievelijke transportbeveiligingen.

De uitschepwagen voor koude maaltijden wordt in voorgemonteerde toestand geleverd.

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van de uitschepwagen voor koude maaltijden goedgekeurd zijn. Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van het apparaat goedgekeurd zijn.

De desbetreffende leveromvang moet in overeenstemming met het geldige koopcontract op de met levering bijgevoegde verzendpapieren zijn uitgevoerd.

4.2 Inbedrijfstelling

De originele verpakking verwijderen en controleren, of het apparaat compleet en onbeschadigd is. Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

De uitschepwagen voor koude maaltijden bij het uitpakken en ook later altijd op een vaste, zo mogelijk vlakke, ondergrond neerzetten. De blokkeerremmen op de beide zwenkwielen omlaag drukken om het apparaat tegen wegrollen te beveiligen.

INFO

Afvalverwerking van het verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclingmateriaal en kan overeenkomstig worden verwijderd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerking verantwoordelijke er mee in worden betrokken

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de uitschepwagen voor koude maaltijden grondig met een zachte doek worden gereinigd. Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

Binnen het kader van de inbedrijfstelling moet worden gecontroleerd of de blokkeerremmen goed functioneren.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in droge en vorstvrije omgeving plaats vinden. De uitschepwagen voor koude maaltijden moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

Het apparaat moet aan de opslagplaats alle 6 maanden op schade voor corrosie worden onderzocht.

OPMERKING	Condenswatervorming
	Let erop dat voldoende ventilatie aanwezig is en dat de opslagplaats geen grote temperatuurschommelingen heeft, om de vorming van condenswater te verhinderen.

Voor het weer in gebruik nemen moet het apparaat schoon en droog zijn.

Wordt de uitschepwagen voor koude maaltijden verwerkt, dan moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Bruikbare materialen moeten in overeenstemming met aan de plaatselijke afvalverwerkingverordeningen worden gescheiden en eventueel milieuvriendelijk worden gedeponerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke verantwoordelijke voor afvalverwerking mee in worden betrokken. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat aan een recyclingcentrum toevoeren. De elektronica bij respectievelijke verzamelplaatsen deponeren.

Wij bieden onze klanten aan, hun oude apparaten door ons te laten deponeren. Neem hierbij contact op met ons of één van onze dealers.

Verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen met opgaaf van het afvalverwerking contractnummer bij een recyclingonderneming worden afgegeven. Indien het geldige afvalverwerking contractnummer niet voorligt, kan deze bij de **HUPFER**[®] - service worden nagevraagd.

5 Bediening

5.1 Bedrijf

WEES VOORZICHTIG

Aantasting door kiemen



Het apparaat is niet geschikt voor het langdurig, gekoeld bewaren van levensmiddelen. Bij langdurig gebruik of hoge omgevingstemperaturen moet de koelende werking van de koelpellets regelmatig worden gecontroleerd.

Vervang onmiddellijk de koelpellets als de koelcapaciteit afneemt.

WEES VOORZICHTIG

Aantasting door kiemen



Micro-organismen uit de lucht kunnen in GN-bakken komen en de ingegeven maaltijden besmetten.

Bedek de maaltijden in GN-bakken direct na de bereiding altijd met passende deksels om aantasting door kiemen te voorkomen.

OPMERKING

Opslagtemperaturen

Vóór het uitserveren van de maaltijden moet de voorgeschreven opslagtemperatuur met geschikte meetinstrumenten (thermometers) worden gecontroleerd en worden bewezen.

Het apparaat voorbereiden

- De uitsparingen van de bovenplaat met gastronom bakken bedekken. Dit voorkomt dat de warme lucht van buiten in de binnenruimte komt en vocht op de koelpellets als rijp of ijs neerslaat.
- De volledig bevroren koelpellets in het apparaat inzetten: Koelpellets horizontaal in de bovenste opnamen van de onderkast inzetten. Koelpellets verticaal in de opnamen van de middenwand inzetten.
- De deuren van de kastruimten sluiten en vergrendelen.

OPMERKING

Voorkoeltijd

Bij gesloten kastdeuren, afgedekte bovenplaat uitsparingen en een omgevingstemperatuur van maximaal 25 °C is het apparaat na ca. 30 minuten op temperatuur en kan worden beladen.

Beladen

Gastronom bakken in de uitsparingen van de bovenplaat plaatsen:

- GN 1/1-bakken tot een diepte van 65 mm kunnen probleemloos worden ingehangen.
- Bij het gebruik van GN 2/3-, GN 1/2- en GN 1/3-bakken tussenstrips gebruiken. Het inhangen van kleinere bakken is niet mogelijk.
- Bij bakken met een diepte van meer dan 65 mm de koelpellets onder de bovenplaat uitsparingen overeenkomstig dieper inschuiven. De totale capaciteit van het apparaat wordt daardoor verminderd.
- De bakken in de bovenplaat uitsparingen bedekken totdat de maaltijden worden geserveerd. Dit om aantasting door kiemen en verwarming te voorkomen.

Gastronorm bakken in de kastruimten plaatsen:

- In elke kastruimte passen maximaal zes paar GN 1/1-bakken. Het bovenste paar steunrails dient als opname voor de koelpellets.
- GN 1/1-bakken tot een diepte van 65 mm bieden een optimaal gebruik van de kastruimte.
- Bij het gebruik van GN 2/3-, GN 1/2- en GN 1/3-bakken tussenstrips gebruiken. Het inhangen van kleinere bakken is niet mogelijk.

Bewegen

- Blokkeerremmen losmaken.
- Uitschepwagen voor koude maaltijden aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de gewenste locatie tegen weggrollen beveiligen met de blokkeerremmen. Nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld.

Ontladen

- Bij het vervangen van lege bakken uit de uitsparingen van de bovenplaat door volle bakken uit de kastruimten de deuren kort openen en zo snel mogelijk weer vergrendelen, zodat zo min mogelijk warme lucht binnen kan dringen.

5.2 Maatregelen voor het bedrijfseinde

Uitschepwagen voor koude maaltijden stilzetten

- Beveiligen met de blokkeerremmen en nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld en het apparaat is beveiligd tegen onbedoeld weggrollen.
- De geplaatste Gastronorm-schalen verwijderen.
- Eventueel geplaatste tussenstrips verwijderen.
- De uitsparingen van de bovenplaat afdekken.
- De koelpellets verwijderen, reinigen en drogen.

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering

6.1 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij bedrijfsstoringen en bezwaren binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietijd eventueel belangrijke reparatiewerkzaamheden van onze servicepartners of door elektriciens laten uitvoeren.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER® onderdelen worden vervangen. De moduulbouwwijze maakt de probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Geef u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat voorkomt storingen en zorgt voor meer veiligheid.

6.2 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Koeling onvoldoende	Kastdeur niet goed gesloten	Kastdeur sluiten
	Koepellets iets ontdooid	bevroren koepellets inzetten
	ingegeven maaltijden te warm (temperatuur meer dan 10 °C)	alleen maaltijden inzetten, die al overeenkomstig gekoeld zijn
	Omgevingstemperatuur te hoog	Toestand van de koepellets in korte tijdsafstanden controleren en evt. vervangen
	Afdichting defect	Afdichting vervangen
	Koepellet lek	Koepellet vervangen
	Koepellets met een lagere diepvriestemperatuur ingezet	alleen koepellets van HUPFER® gebruiken
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen met water

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Hygiëne maatregelen

Het juiste gedrag van het bedieningspersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne.

Alle personen moeten voldoende over de lokaal geldende hygiënevoorschriften geïnformeerd zijn en deze in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of maaltijden hoesten of niezen.

7.2 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling eist de uitschepwagen voor koude maaltijden geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld.

Om een hygiënisch gebruik zonder problemen te garanderen, moet de uitschepwagen voor koude maaltijden na ieder gebruik en na maximaal 25 bedrijfsuren worden gereinigd.

De middenwanden kunnen met een schroevendraaier worden losgemaakt en voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd.

Voor een grondige en snelle reiniging de uitschepwagen voor koude maaltijden met een droge doek van binnen en buiten schoonvegen..

Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder beschermlaag gebruiken. Vetoplossend vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken, die voor de levensmiddelindustrie zijn toegelaten. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of scherpkantig voorwerpen gebruiken.

7.3 Speciale verzorgingsaanwijzingen

De bestendigheid tegen corrosie van niet roestende staalsoorten berust op een passivering (passieve laag), die aan de oppervlakte bij toevoer van zuurstof gevormd wordt. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor deze beschermlaag (passivering) en zorgt ervoor dat deze ook automatisch wordt hersteld na eventuele beschadigingen.

Ook het in aanraking komen van het roestvrij staal met zuurstofhoudend water zorgt voor een constante vernieuwing van deze laag. De passieve laag kan chemisch beschadigd of verstoord worden door (zuurstofverbruikende) middelen, die in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen met het staal in aanraking komen.

Zulke agressieve stoffen zijn bijv.:

- zout- en zwavelhoudende stoffen
- chloriden (zouten)
- kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijn, kruidenblokjes, keukenzout).

Verdere beschadigingen kunnen ontstaan door:

- roestdeeltjes (bijv van andere apparaten, gereedschappen of vliegroest)
- ijzer deeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met niet ijzerhoudende metalen (elementvorming)
- gebrek aan zuurstof (bijv geen contact met de lucht, zuurstofarm water).

Algemene voorschriften voor de behandeling van apparaten van „roestvrij staal“:

- Het oppervlak van apparaten uit roestvrij staal altijd schoon en voor de lucht toegankelijk houden.
- Gebruik handelsgebruikelijke reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Indien er geen speciale middelen worden voorgeschreven, dan dienen in elk geval chloorarme reinigingsmiddelen te worden gebruikt.

- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen door reinigen. Onder deze lagen kan door ontbrekende luchttoegang corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelrestanten door grondig afvegen. Daarna moet de oppervlakte zorgvuldig worden gedroogd.
- Breng delen uit niet roestend staal niet langer als perse noodzakelijk met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten enz. in contact. Ook zuurdampen, die zich bij het reinigen van tegels vormen, bevorderen de corrosie van „edelstaal roestvrij“.
- U dient ervoor te zorgen dat het oppervlak niet wordt beschadigd, en wel in het bijzonder door andere metalen, niet zijnde roestvrij staal.
- Door dit contact vormen zich zeer kleine chemische deeltjes, die corrosie kunnen veroorzaken. In ieder geval dient te worden voorkomen dat er contact is met ijzer of staal, omdat dat bijna onherroepelijk leidt tot roestvorming. Komt niet roestend staal met ijzer (staalwol, metalen deeltjes uit leidingen, ijzerhoudend water) in aanraking kan dit de veroorzaker van corrosie zijn. Gebruik dus voor het reinigen uitsluitend kunststof schuursponsjes of borstels. Staalwol of borstels met niet gelegeerd staal leiden tot extern roest door slijtage.

8 Reserveonderdelen en accessoires

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER® onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilig bedrijf, zoals een hoge standtijd in verbinding met een hoog transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Geef u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Bij bestelling van onderdelen ook altijd het opdracht nummer en het positie nummer aangeven. Het opdracht nummer is op het typeplaatje van de uitschepwagen voor koude maaltijden te vinden.

Ter vermindering van stilstandtijden altijd een complete set onderdelen in opslag houden of met een speciaalzaak een onderhoudscontract afsluiten.

8.2 Reserveonderdeel- en toebehorenlijst

KSPA-2 | KSPA-3

Reserveonderdeel artikelnummer	Artikelaanduiding	Type	Aant
91065561	Afstandschijf		2
91000408	Clips-opslag	Kunststof	2
0191010963	Duwhandgreep	Kunststof zwart	1
014000400	Bokwiel	Ø 125, incl. 4 moeren kunststof	1
014000402	Zwenkwiel	Ø 125, incl. 4 moeren kunststof	1
0163584	Koelpellet	GN 1/1 -12°C, polyethyleen wit	1
91164200	Deur	665x400x27 links, met afdichting roestvrij staal	1
91164216	Deur	665x400x27 rechts, met afdichting roestvrij staal	1
91234464	Verlengstuk	Kunststof zwart	2
91028247-1	Deuraanslag	Kunststof zwart	4
0132502H	Strips	Roestvrij staal, 325 x 16,5 mm	
0132522H	Strips	Roestvrij staal, 325 x 20,5 mm	
0132512H	Strips	Roestvrij staal, 530 mm x 23,5	