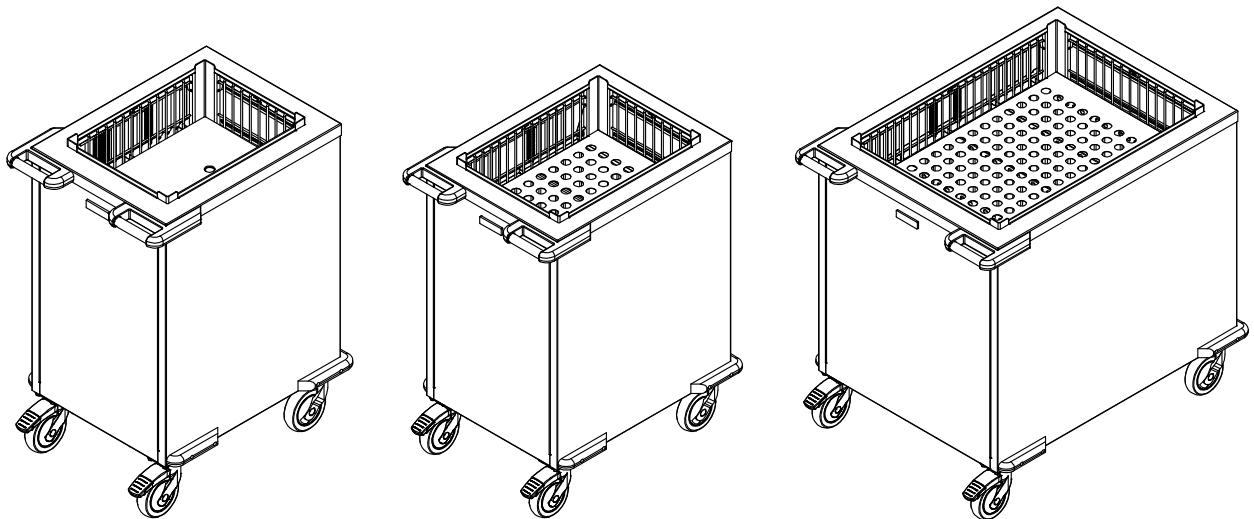




Gebruiksaanwijzing



Platformstapelaar voor porselein en deksels BPN-P | BPN-D

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Platformstapelaar voor porselein en deksels
Apparatuurtype/n	BPN-P BPN-D
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 D-48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld  +49 2541 805-0  +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Deze gebruiksaanwijzing dient voor de eerste ingebruikname zorgvuldig te worden gelezen.

Zorg ervoor dat het bedieningspersoneel attent is gemaakt op mogelijke gevaren en mogelijke foutieve bedieningen.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden conform de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de producten en de bijbehorende technische documentatie, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorslaggevend zijn de beschreven specificaties en functies en de gegevens en gewichten die in de orderbevestiging als bindend worden gewaarborgd.

Versie handboek
91365304_A0

1.2 Inhoudsopgave




1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Lijst van afkortingen	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Oriëntatieaanduidingen	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	Overkoepelende aanwijzingen en aanduiding van aanwijzingen	8
2	Veiligheidsaanwijzingen	9
2.1	Inleiding	9
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	9
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat	9
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	10
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	10
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	10
3	Beschrijving en technische gegevens	11
3.1	Specificaties	11
3.2	Doelmatig gebruik	11
3.3	Onjuist gebruik	11
3.4	Apparaatbeschrijving	12
3.4.1	Platformstapelaars voor porselein	12
3.4.2	Platformstapelaars voor deksels	12
3.4.3	Apparaatbeschrijving	13
3.5	Technische gegevens	13
3.6	Typeplaatje	14
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	15
4.1	Transport	15
4.2	Inbedrijfstelling	15
4.3	Opslag en recycling	15
5	Bediening	16
5.1	Instelling van het stapelplatform	16
5.1.1	Instelling van de veren	16
5.1.2	Plaatsingsvoorbeelden voor serviesstapels	18
5.1.3	Capaciteitsberekening voor platformstapelaars	18
5.2	Werking	19
6	Opsporen en verhelpen van storingen	20
6.1	Veiligheidsmaatregelen	20
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	20
6.3	Fouten- en maatregelentabel	20

7	Reiniging en onderhoud	21
7.1	Veiligheidsmaatregelen	21
7.2	Hygiënemaatregelen	21
7.3	Reiniging en onderhoud	21
7.4	Speciale onderhoudsinstructies	21
8	Reserveonderdelen en toebehoren	23
9	Appendix	24
9.1	EG-conformiteitsverklaring	24

1.3 Lijst van afkortingen

Afkorting	Definitie																				
CE	Communauté Européenne Europese Gemeenschap																				
DGUV	Duitse wettelijke ongevallenverzekering																				
DIN	Duits instituut voor normalisatie, technische regels en technische specificaties																				
EC	European Community Europese Gemeenschap																				
EN	Europese Norm Geharmoniseerde norm voor de EU-zone																				
E/V	Onderdeel of slijtdeel																				
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Risicoanalyse van kritische controlepunten																				
IP	<p>International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th> <th>Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen</td> <td>0 Geen bescherming tegen water</td> </tr> <tr> <td>1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels</td> </tr> <tr> <td>2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)</td> </tr> <tr> <td>3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn</td> </tr> <tr> <td>4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4 Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen</td> </tr> <tr> <td>5 Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin</td> <td>5 Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek</td> </tr> <tr> <td>6 Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof</td> <td>6 Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen</td> </tr> </tbody> </table>	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water	0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water	1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels	2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)	3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm	3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn	4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ 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 zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)		7 Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen		8 Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen
Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen	Tweede cijfer: Bescherming tegen water																				
0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste, externe voorwerpen	0 Geen bescherming tegen water																				
1 Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen externe voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1 Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels																				
2 Bescherming tegen contact met de vingers, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 12$ mm	2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. de loodlijn)																				
3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 2,5$ mm	3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° t.o.v. de loodlijn																				
4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden, o.i.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen externe voorwerpen met $\varnothing > 1$ 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 zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)																				
	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																				
RCD	Residual Current Device Aardlekschakelaar																				
STB	Veiligheidstemperatuurbegrenzer																				
VDE	Vereniging voor elektrotechniek, elektronica en informatietechnologie																				

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Beschermingsklasse	<p>0 -</p> <p>I  Veiligheidsmaatregel met randaarde</p> <p>II  Veiligheidsmaatregel dubbele isolatie</p> <p>III  Veiligheidsmaatregel met lage veiligheidsspanning</p>
Bestand tegen wasinstallaties	<p>Het apparaat is beperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. Een hygiënisch onberispelijk, reproduceerbaar reinigings- en drogingsresultaat is mogelijk, maar niet gegarandeerd.</p> <p>De buiten- en binnenbehuizingen zijn standaard afgewerkt. Water dat binnendringt in holtes van de constructie van het apparaat kan ongehinderd weglopen na het binnendringen. Een ophoping van water in holtes wordt zo voorkomen. De geïnstalleerde elektrische onderdelen en elektrische bedradingen worden door geschikte afdichtingen (bijv. labyrintranden, afdichtingsprofielen, kabelkanalen) tegen het binnendringen van water beschermd. De beschermingsgraad IPX6 (sterke waterstralen) volgens DIN EN 60529 (VDE 0470) is gegarandeerd. De overdracht van water na het droogproces is mogelijk.</p>
Cloche	Ronde afdekkap voor het warmhouden van gerechten op borden of platen.
Controle, controleren	Vergelijking met bepaalde toestanden en/of eigenschappen, bijv. bij beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Convectie	Overbrenging van een fysische eigenschap of grootheid (bijv. warmte of kou) door stromingen in gassen of vloeistoffen.
Cook&Chill-keukens	"Koken en koelen": Keukens, waarin warme maaltijden na het gaar worden zo snel mogelijk gekoeld worden.
Cook&Freeze-keukens	"Koken en invriezen": Keukens waar warme gerechten onmiddellijk na de voorbereiding snel ingevroren en eerst kort voor het gebruik geregenereerd worden.
Cook&Serve-keukens	"Koken en serveren": Keukens, waarin warme maaltijden onmiddellijk na de voorbereiding worden geserveerd of tot het consumeren warm worden gehouden.
Corrosie	De chemische reactie van een metaalhoudende stof met zijn omgeving, bijv. roest.
Elementvorming	Ook: contactcorrosie. Treedt op bij verschillende edelmetalen in nauw contact. Voorwaarde voor dit proces is een corrosief medium tussen de beide metalen, bijv. water of ook normale luchtvochtigheid.
EM-veld	Elektrisch, magnetisch of elektromagnetisch veld, dat door zijn veldsterkte en fasevorming wordt beschreven.
EN-dienblad	Euro-norm-dienblad beschrijft een dienblad met standaardafmetingen. EN 1/1 komt overeen met 530x370 mm, EN 1/2 komt overeen met 370x265 mm.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldend maatsysteem dat bijv. in levensmiddelenverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen kunnen levensmiddelenbakken probleemloos worden uitgewisseld. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 530x325 mm. Inzetelementen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
Geautoriseerde vakman	Onder een geautoriseerde vakman verstaat men een vakman die is opgeleid door de fabrikant of de geautoriseerde dienst of door een onderneming die hiermee is belast door de fabrikant.
Geïnstruerde personen	Een geïnstruerd persoon is iemand die instructies en indien nodig een opleiding heeft gekregen aangaande de toegewezen taken en mogelijke gevaren bij een ondeskundig gedrag, en die ook op de hoogte is van noodzakelijk veiligheidsinrichtingen en veiligheidsmaatregelen.

Begrip	Definitie
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel bestaat uit personen die op basis van hun opleiding, ervaring, scholing en door hun kennis van de geldende normen, bepalingen, ongevalpreventievoorschriften en bedrijfsomstandigheden, toestemming hebben gekregen van degene die verantwoordelijk is voor de veiligheid van de installatie om de noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren en die daarbij mogelijke gevaren kunnen herkennen en gevaarlijke situaties kunnen vermijden (definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Geschikt voor wasinstallaties	Het apparaat is onbeperkt geschikt voor de reiniging in een automatische wasinstallatie. In overleg met de fabrikant van de wasinstallatie is het mogelijk om een door een derde partij (klant) te bepalen constant hygiënisch reinigings- en drogingsresultaat te bereiken. De buiten- en binnenbehuizingen zijn volledig dicht afgewerkt. Waterstralen kunnen niet binnendringen in holtes van het apparaat. De geïnstalleerde elektrische onderdelen en elektrische bedradingen worden door geschikte afdichtingen tegen het binnendringen van water beschermd. De beschermingsgraad IPX6 (sterke waterstralen) volgens DIN EN 60529 (VDE 0470) is gegarandeerd. Er vindt geen wateroverdracht plaats na het droogproces.
GN-dienblad	Gastronorm-dienblad geeft een dienblad met genormeerde afmetingen aan. GN 1/1 komt overeen met 530x325 mm, GN 1/2 komt overeen met 325x265 mm.
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 consumenten moet waarborgen.
Heffen	Een beweging, bijv. de loodrechte beweging van de geleidingskorf van onder naar boven.
Keuring, keuren	Vergelijking met bepaalde waarden, zoals gewichten, draaimomenten, volumes, temperaturen.
LMHV	Verordening levensmiddelenhygiëne, verordening over eisen aan de hygiëne bij het vervaardigen, behandelen en in de handel brengen van levensmiddelen
Machineseveiligheid	Onder het begrip machineseveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moet voorkomen. Basis zijn nationaal en voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparaten en installaties.
Passivering	Een niet-metaalhoudende beschermklaag op metaalhoudend materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of vertraagt.
Porselein-norm	Porselein-norm is een door HUPFER® ontworpen maatsysteem voor porselein delen. De basismaat porselein-norm (PN) 1/1 bedraagt 220x160mm (1/2 PN voldoet aan 110x160mm, 1/4 PN voldoet aan 160x80 mm). De daarbij passende deksels hebben de volgende afmetingen: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Schuko	Afkorting van "Schutz-Kontakt (veiligheidsstopcontact)", een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
Vakman	Onder een vakman verstaat men iemand die op basis van zijn vakopleiding, kennis, ervaring en kennis van de geldende bepalingen de opgedragen werkzaamheden kan beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig kan herkennen.
Veska-norm	Dienbladen volgens de Veska-norm worden nog steeds gebruikt voor de distributie van voedsel in ziekenhuizen, vooral in Zwitserland; de afmetingen ervan bedragen 530 x 375 mm.

1.5 Oriëntatieaanduidingen

Voor

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid waaraan de duwhandgrepen zijn aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de platformstapelaar voort te bewegen.

Achter

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

Rechts

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

Links

Met 'links' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) 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 taakgerichte hoofdstukken.

1.6.2 Overkoepelende aanwijzingen en aanduiding van aanwijzingen

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort 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 indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt aangeduid door een symbool en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat potentieel gevaar voor lichamelijk letsel of materiële schade wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd of wanneer er geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en nader uitgelegd in de tekst. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
OPMERKING	Korte beschrijving van de aanvullende informatie
	<p>Er wordt op bijzondere omstandigheden gewezen of belangrijke aanvullende informatie verstrekt in verband met het desbetreffende onderwerp.</p>
INFO	Korte titel
	<p>Bevat aanvullende informatie om de werkzaamheden te vergemakkelijken of aanbevelingen die verband houden met het onderwerp.</p>

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

In het hoofdstuk Veiligheidsaanwijzingen worden de met het apparaat verbonden risico's in zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU- richtlijn) toegelicht.

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en dienen persoonlijk letsel, milieuschade en materiële schade te helpen voorkomen. Zorg dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.




De geldende nationale en internationale veiligheidsvoorschriften inzake veiligheid bij het werken moeten daarbij in acht worden genomen. De exploitant is verantwoordelijk voor de aanschaf van de voorschriften die voor hem van toepassing zijn. De exploitant dient voor de meest recente voorschriften te zorgen; hij is verantwoordelijk dat de bediener vertrouwd wordt gemaakt met deze voorschriften.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheid van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen in acht worden genomen. In het bijzonder wat betreft de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren.

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

In deze gebruiksaanwijzing worden symbolen gebruikt om de aandacht te vestigen op gevaren die kunnen voorkomen uit de bediening of reinigingsprocessen. Het symbool wijst hierbij in beide gevallen op de aard en omstandigheden van het gevaar.

De volgende symbolen kunnen gebruikt worden:

	Algemeen gevaar
	Gevaarlijke elektrische spanning
	Gevaar van handletsel

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de veiligheid van het apparaat

De veilige werking van het apparaat is slechts mogelijk indien het apparaat behoedzaam en voor de juiste doeleinden wordt gebruikt. Nalatigheid in de omgang met het apparaat kan tot gevaar voor lijf en leven van de bediener of derden leiden. Ook kan dit gevaar opleveren voor het apparaat zelf en voor andere goederen van de exploitant.

Om de veiligheid van het apparaat te garanderen, dient u de volgende punten in acht te nemen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand worden gebruikt.
- Alle bedienings- en drukelementen moeten in een technisch onberispelijke en veilig functionerende toestand verkeren.
- Veranderingen of aanpassingen zijn uitsluitend toegestaan na overleg met de fabrikant en met diens schriftelijke toestemming.
- In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of staan. Het transport van personen is niet toegestaan.
- De afpakhoogte van het servies moet voor het vullen aan het soort servies worden aangepast.
- Om verwondingen aan de handen te voorkomen dient er steeds op te worden gelet dat de afpakhoogte van het servies niet onder de behuizingbovenkant daalt.
- Het stapelplatform nooit handmatig naar beneden in de schacht drukken (bijv. voor reiniging). Bij het loslaten van het stapelplatform bestaat letselgevaar.

- 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 vlakke vloeren worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- Vervoer over hellend terrein of trappen is niet toegestaan.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Bij het vervoer altijd beide duwhandgrepen met beide handen vasthouden, het apparaat bij het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen platformstapelaars kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel hulp voor het transport erbij halen.
- Een tot kantelen gebrachte platformstapelaar door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit met de hand opvangen. Letselgevaar.
- Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten.
- Het apparaat moet na het neerzetten door middel van blokkeerremmen tegen weggrollen worden beveiligd.
- Indien deze apparaten bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het transport van de platformstapelaar moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Voor verlaadwerkzaamheden alleen hijswerktuigen en lastopnamemiddelen gebruiken die goedgekeurd zijn voor het gewicht van het op te tillen apparaat.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken die goedgekeurd zijn voor het gewicht van het apparaat.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf nemen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- De geldende richtlijnen en bepalingen inzake hygiëne moeten in acht worden genomen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsinstructies strikt worden opgevolgd.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van storingen moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- De lokaal geldende ongevalpreventievoorschriften moeten in acht worden genomen.
- Tijdens de omgang met oliën, vetten en andere chemische stoffen moeten ook de geldende veiligheidsvoorschriften voor deze producten in acht worden genomen.
- Regelmatig inspecties aan het apparaat uitvoeren.
- Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Specificaties

Platformstapelaars van de serie BPN zijn vooral voor het stapelen, transporteren en tussenopslag van hoekig serviesgoed bestemd. De platformstapelaar BPN-P is voor porselein delen bestemd, de platformstapelaar BPN-D neemt deksels op.

De serviesdelen worden door een handmatig instelbaar stapelplatform met verensysteem opgenomen. Onder de toenemende belasting van het serviesgoed wordt het stapelplatform omlaag gedrukt. Als er serviesgoed wordt afgenomen, schuift het stapelplatform weer op naar boven, zodat het serviesgoed altijd op werkhogte kan worden verwijderd. Het stapelplatform is naar onderen scheef geplaatst en garandeert zo optimale opslag- en transportmogelijkheden voor hoekig serviesgoed.

3.2 Doelmatig gebruik

Platformstapelaars zijn uitsluitend bestemd voor het transport en het klaarzetten van schone serviesdelen.

Het doelmatig gebruik is inclusief het aangegeven proces, het in acht nemen van de aangegeven specificaties en het gebruik van de meegeleverde of extra verkrijgbare originele toebehoren.

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

3.3 Onjuist gebruik

Als onjuist gebruik van platformstapelaars geldt:

Het beladen van de platformstapelaar met andere ladingen als aangegeven is niet toegestaan.

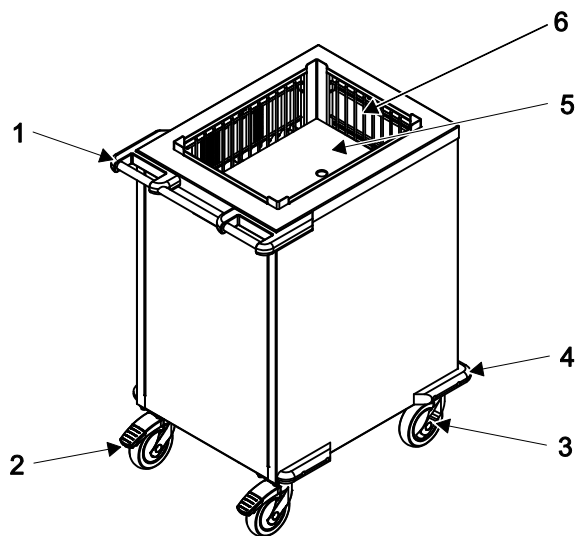
Platformstapelaars zijn niet voor het transport van levensmiddelen toegestaan.

In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of staan. Het transport van personen is niet toegestaan.

Schade door ondoelmatig gebruik heeft tot gevolg dat de aansprakelijkheid en de garantie vervallen.

3.4 Apparaatbeschrijving

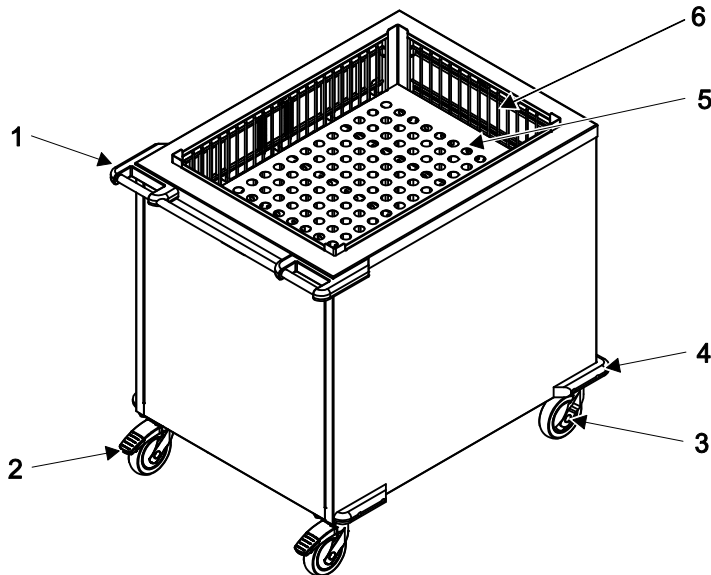
3.4.1 Platformstapelaars voor porselein



Afbeelding 1 Detailtekening BPN-P

- | | | | |
|---|---------------------------|---|-----------------|
| 1 | Duwhandgreep | 4 | Stoelhoeken |
| 2 | Wielen met blokkeerrem | 5 | Stapelplatform |
| 3 | Wielen zonder blokkeerrem | 6 | Beschermrooster |

3.4.2 Platformstapelaars voor deksels



Afbeelding 2 Detailtekening BPN-D

- | | | | |
|---|---------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Duwhandgreep | 4 | Stoelhoeken |
| 2 | Wielen met blokkeerrem | 5 | Stapelplatform geperforeerde plaat |
| 3 | Wielen zonder blokkeerrem | 6 | Beschermrooster |

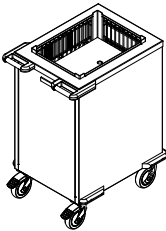
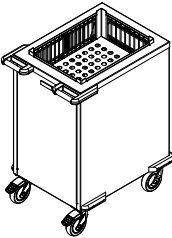
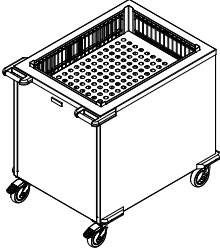
3.4.3 Apparaatbeschrijving

Platformstapelaars zijn in stabiele, zelfdragende bouwwijze in edelstaal uitgevoerd. Ze nemen hoekige porseleindelen resp. porseleindeksels op een uitneembare, d.m.v. verensysteem gelagerde stapelplatform op. Door gebruik te maken van speciale veren worden de serviesdelen via de volledige stapelhoogte automatisch op een constant blijvende afpakhoogte naar boven getransporteerd.

Het stapelplatform is uitneembaar en maakt zo een eenvoudige instelling van de veren mogelijk, evenals de probleemloze reiniging van het apparaat. De beschermroosters van de stapelplatformen bestaan uit staaldraad en zijn met kunststof coating, zodat er bij het gebruik geen verkleuringen en beschadigingen van het porselein ontstaan.

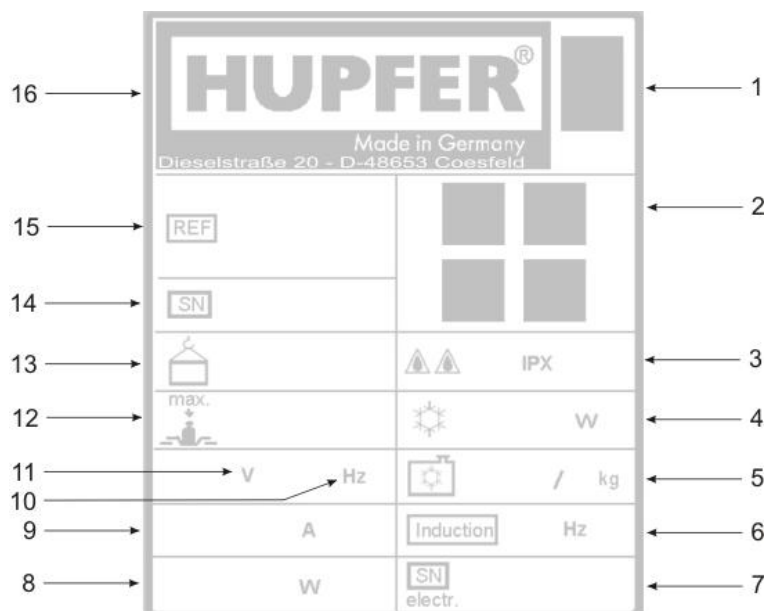
Ergonomisch gevormde duwhandgrepen met geïntegreerde stootkanten beschermen het bedienpersoneel tegen verwondingen van de handen. De stoothoeken aan de achterkant beschermen het apparaat bij het transport tegen beschadigingen.

3.5 Technische gegevens

	Dim.	BPN 4-P	BPN 4-D	BPN 9-D
Detailtekening				
				
		Platformstapelaar voor porselein, onverwarmd	Platformstapelaars voor deksels, onverwarmd	Platformstapelaars voor deksels, onverwarmd
Breedte	mm	710	740	1005
Diepte	mm	530	545	740
Hoogte	mm	925	925	925
Eigen gewicht	kg	38	35	48
Draagvermogen	kg	160	50	100
Toegestaan totaalgewicht	kg	198	85	148
Stapelplatform	mm	470 x 340 HPL-laminaat	510 x 365 Edelstaal geperforeerde plaat	760 x 550 Edelstaal geperforeerde plaat
Stapelhoogte	mm	695	696	696
Binnenschachtbekleding		rondom verticale kunststof steunstangen met kunststof coating	rondom verticale kunststof steunstangen met kunststof coating	rondom verticale kunststof steunstangen met kunststof coating
Inzet- en omgevingsvoorwaarden	°C	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50
Chassis	mm	4 zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø 125	4 zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø 125	4 zwenkwielen, 2 met blokkeerremmen, Ø 125
Serviesgoed capaciteit		160 (PN-1/1 Plus) 108 (PN-1/1) 304 (PN-1/2) 608 (PN-1/4)	64 (cloche actief voor ½-EN-systeem) 84 (deksel voor ½-EN-systeem) 212 (deksel PN-1/1) 592 (deksel PN-1/2) 1008 (deksel PN-1/4)	135 (cloche actief voor ½-EN-systeem) 189 (deksel voor ½-euronorm systeem) 477 (deksel PN-1/1)

3.6 Typeplaatje

Het typeplaatje is aan de achterkant van de platformstapelaar aangebracht.



Afbeelding 3 Typeplaatje

1	Afgedankte apparaten afvalverwerking	9	Nominale stroom
2	Certificaten/label	10	Frequentie
3	Beschermingsgraad	11	Nominale spanning
4	Koelvermogen	12	Laadvermogen
5	Koelmiddel	13	Eigen gewicht
6	Inductiefrequentie	14	Serienummer/ordernummer
7	Elektr. serienummer	15	Artikel en korte benaming
8	Elektr. vermogen	16	Fabrikant

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

VOORZICHTIG

Schade aan het apparaat door een ondeskundig transport



Wanneer apparaten worden vervoerd met hulpmiddelen zoals een vrachtwagen dienen ze te worden beveiligd. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

Wanneer apparaten niet voldoende worden beveiligd, kan dat tot schade aan het apparaat en tot lichamelijke letsels door beknelling leiden.

Tijdens het transport afzonderlijk opgestelde apparaten borgen met geschikte transportborgmiddelen.

4.2 Inbedrijfstelling

Voor het eerste gebruik van het apparaat de beschermfolie van de platen verwijderen.

INFO

Afvoeren van het verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclebaar materiaal en kan dienovereenkomstig worden afgevoerd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden afgevoerd. Dit moet in ieder geval worden opgenomen met de persoon of instantie die verantwoordelijk is voor de plaatselijke afvalverwerking

Voor de inbedrijfstelling moet worden gecontroleerd, of het apparaat goed functioneert.

Het volgende moet apart worden gecontroleerd:

- Bij alle apparaten: de functie van de blokkeerremmen.

Het apparaat moet schoon en droog zijn voor het in bedrijf wordt gesteld.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in een droge en vorstvrije omgeving plaatsvinden. De platformstapelaar moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

De platformstapelaar moet aan de opslagplaats alle 6 maanden op schade door corrosie worden onderzocht.

OPMERKING

Condensvorming

Zorg voor een goede ventilatie in de opslagplaats en voorkom grote temperatuurschommelingen, zodat er geen condensvorming kan optreden.

Als het apparaat weer in gebruik wordt genomen, moet het schoon en droog zijn.

Wordt de platformstapelaar verwerkt, dan moeten alle verwarmvoorzieningen (voor zover aanwezig) veilig en volledig worden verwijderd, de bruikbare materialen moeten in overeenstemming met de plaatselijke afvalverwerkingsverordeningen worden gescheiden en eventueel milieuvriendelijk worden gedeponed. Dit moet in ieder geval worden opgenomen met de persoon of instantie die verantwoordelijk is voor de plaatselijke afvalverwerking.

5 Bediening

VOORZICHTIG

Gevaar voor materiële schade en persoonlijk letsel door verkeerde instellingen



Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.

Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.

Wees voorzichtig bij het aan- en loshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

5.1 Instelling van het stapelplatform

In ieder geval moet bij verandering van één van de volgende serviesparameters een wijziging worden doorgevoerd: Diameter resp. randlengte, hoogte, stapelhoogte en gewicht.

5.1.1 Instelling van de veren

VOORZICHTIG

Gevaar voor materiële schade en persoonlijk letsel door verkeerde instellingen



Bij het overschrijden van de afpakhoogte bestaat ongeval- resp. letselgevaar door het omvallen van de gebruikte stapels. Indien de stapel niet hoog genoeg is dan kunt u bij het afpakken uw vingers verwonden of kneuzen.

Stel de afpakhoogte passend in door het aan- of loshaken van veren. Bij de veerinstelling goed opletten dat er geen scherpe punten bevinden, speciaal aan het uiteinde van de trekveren. Ga daarom voorzichtig te werk.

VOORZICHTIG

Letselgevaar



Wees voorzichtig bij het aan- en loshaken van de veren.

Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

Voor het beladen van het apparaat moet de afpakhoogte aan het soort servies worden aangepast. De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. het aan- resp. loshaken of het vervangen van trekveren.

De afpakhoogte moet zo zijn ingesteld, dat de bovenste serviesdelen over de volledige stapelhoogte op een constante hoogte van 1,5 tot 2,5 cm over de behuizingbovenkant constant naar boven worden vervoerd.

Stap 1 - Controle van de veerinstelling

- Voor het testen van de afpakhoogte een stapel met 15 tot 20 delen op het stapelplatform plaatsen.
- Reactie afwachten.

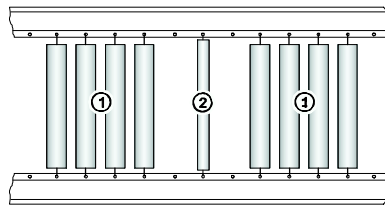
Ligt de afpakhoogte van de serviesstapel ca. 2 cm boven de apparatenbovenkant, dan is het verensysteem juist ingesteld.

Zakt de stapel iets of helemaal niet, dan moet de veerinstelling als volgt worden aangepast.

Stap 2 - Veranderen van de veerinstelling

De instelling van de afpakhoogte volgt d.m.v. het aan- of loshaken van trekveren aan de 2 bevestigingspunten.

OPMERKING	Indeling van de veren
<p>Voor het probleemloos functioneren van de geleiding van het stapelplatform is een symmetrische veergroepering tussen de bevestigingspunten noodzakelijk.</p> <p>De sterke basisveren (1) moeten buiten aan de bevestigingspunten, de zwakkere basisveren (2) van binnen geplaatst zijn. Binnen een bevestigingspunt is een iets asymmetrisch indeling van de veren geen probleem.</p>	



Afbeelding 4 Bevestigingspunt met trekveren (voorbeeld)

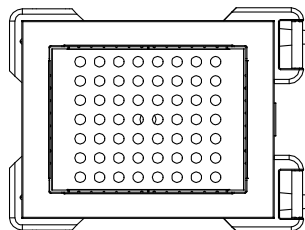
Is de afpakhoogte te hoog, moeten instelveren worden losgehaakt.

Is de afpakhoogte te laag, moeten instelveren worden ingehaakt.

Werkwijze:

- Geplaatste serviesdelen verwijderen (voor zover aanwezig).
- Het stapelplatform met van elke hand een vinger gelijkmatig oppakken door de gaten die hiervoor zijn voorzien en op het apparaat zetten. Vervolgens het stapelplatform met beide handen vastpakken en op een geschikte plek neerzetten.
- De beschermroosters verwijderen.
- Instelveren gelijkmatig uit de veergroepen in- resp. loshaken.
- Bij voorkeur alleen de dunne instelveren loshaken. De basisveren indien mogelijk altijd vast laten. De veren altijd aan de onderzijde losmaken.
- Beschermroosters weer plaatsen.
- Vervolgens het stapelplatform weer plaatsen met de vingers in de daarvoor bestemde openingen.

Beide stappen moeten zó vaak worden herhaald, tot de afpakhoogte in het bereik van 1,5 tot 2,5 cm ligt. Indien steeds hetzelfde soort servies wordt gebruikt dan hoeft deze instelling van de afpakhoogte slechts eenmalig te worden doorgevoerd.



Afbeelding 5 Greepgaten op het stapelplatform (BPN-D MM)

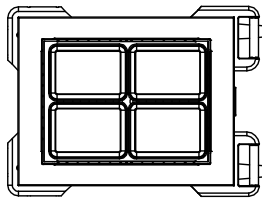
OPMERKING	Maximum draagvermogen
<p>De stapelplatformen zijn ingesteld op een draagvermogen, die voor de meeste soorten servies volkomen genoeg zijn.</p> <p>In uitzonderlijke gevallen (bijv. borden van gehard glas) is het aanwezige aantal veren onvoldoende en moeten er veren worden bijgeplaatst.</p>	

OPMERKING **Geschikte afmetingen van het serviesgoed**

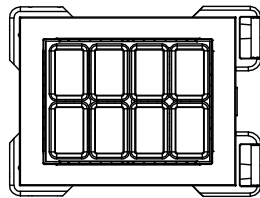
Vanwege het gatenraster en de binnenschichtbekleding van kunststof geplastificeerde steunstangen kunnen te kleine serviesdelen niet correct worden geleid en mogen niet worden ingezet.

5.1.2 Plaatsingsvoorbeelden voor serviesstapels

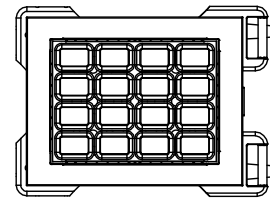
Voorbeelden voor het indelen van het serviesgoed



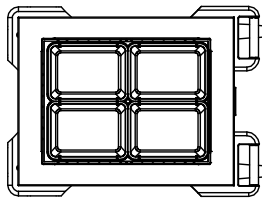
Porselein 1/1 PN



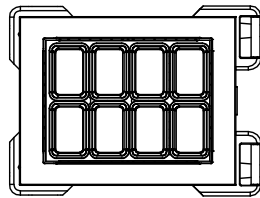
Porselein 1/2 PN



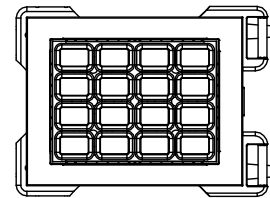
Porselein 1/4 PN



Deksel 1/1 PN



Deksel 1/2 PN



Deksel 1/4 PN

5.1.3 Capaciteitsberekening voor platformstapelaars

De totale capaciteit van een platformstapelaar is afhankelijk van het ingezette soort servies en van het aantal serviesstapels.

Door alle grote fabrikanten worden de noodzakelijke gegevens voor het berekenen van de capaciteit als volgt aangegeven:

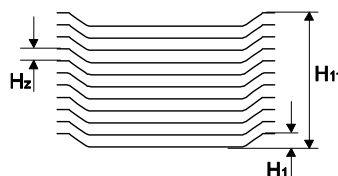
$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

H_z : tussen stapelhoogte
 H_1 : hoogte van het eerste serviesdeel
 H_n : hoogte van n serviesdelen
 n : Aantal serviesdelen

e
 n met de stapelhoogte H_s van de platformstapelaar kan de capaciteit per serviesstapel worden berekend:

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

K : Delen per serviesstapel
 H_s : Stapelhoogte van de platformstapelaar



Afbeelding 6 Tussenstapel hoogte H_z bij 11 serviesdelen

Voorbeeld:

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

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

$H_1 = 28$ mm: hoogte van het eerste serviesdeel

$H_{11} = 140$ mm: hoogte van 11 serviesdelen

$t = 11$: Aantal serviesdelen

$H_S = 565$ mm: Stapelhoogte

Er kunnen dus 49 delen op een positie worden gestapeld.

5.2 Werking

Het apparaat moet schoon en droog zijn voor het in bedrijf wordt gesteld.

Voor werkbegin moet steeds worden gecontroleerd, of de ter inzet komende universele platformstapelaar voor het te gebruiken serviesgoed correct is ingesteld.

- De correcte afpakhoogte moet gegarandeerd zijn, zodat het noch tot verwondingen noch tot verkeerde houdingen bij uw medewerkers of tot serviesbreuk kan leiden.
- Er moet worden gecontroleerd of het servies geschikt is en de stapels steun bieden aan elkaar.

Apparaat vullen

OPMERKING	Beladen
	Voor het plaatsen van de serviesdelen moeten de stapelhoogte correct zijn ingesteld. Plaats de delen afzonderlijk of in kleinere, veilige handzame stapels.

OPMERKING	Laadvermogen
	Let u erop, dat het voor de platformstapelaar toegestane laadvermogen niet overschreden wordt.

- De stapels afwisselend en gelijkmatig vullen.
- De eerste delen op het midden van de stapelplekken plaatsen en langzaam laten zakken.
- De overige delen goed passend op de al in het apparaat aanwezige delen plaatsen.

Serviesgoed verwijderen

- Serviesdelen gelijkmatig van iedere stapel nemen, om een schuine stand van het stapelplatform te voorkomen.

Apparaat bewegen

- Beide blokkeerremmen losmaken.
- Apparaat aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de plaats van bestemming aangekomen de twee blokkeerremmen weer vastzetten om wegrollen van de wagen te voorkomen.

6 Opsporen en verhelpen van storingen

6.1 Veiligheidsmaatregelen

VOORZICHTIG

Onbedekte veren



Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.

Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.

Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Door een regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat worden bedrijfsstoringen voorkomen en wordt de veiligheid vergroot.

Inspectie- en onderhoudsintervallen zijn sterk afhankelijk van de intensiteit van het gebruik. Neem contact op met de klantenservice van uw dealer.

Indien u een storing wilt melden of onderdelen nodig heeft dan dient u de gegevens van het typeplaatje paraat te hebben.

Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen.

6.3 Fouten- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stapelplatform transporteert ook bij geringe lading geen borden meer op afpakhoogte	Veerbreuk	Defecte veren door nieuwe veren vervangen.
Blokkeerremmen functioneren niet meer	Blokkeerremmen versleten	Blokkeerremmen vernieuwen of defecte rollen vervangen

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

VOORZICHTIG

Onbedekte veren



Bij handmatig naar beneden drukken van het stapelplatform zijn de veren open toegankelijk. Bij het grijpen in de tussenruimten van de onbedekte veren kan dit handletsel veroorzaken.

Druk het stapelplatform nooit handmatig naar beneden.

Wees voorzichtig bij het aan- en losshaken van de veren. Let bij de veerinstelling op scherpe kanten, speciaal aan het uiteinde van de trekveren.

7.2 Hygiënemaatregelen

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

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

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet dagelijks droog gereinigd of met een "nevelvochtige" doek worden afgewreven. Na een vochtige reiniging goed drogen, om schimmelvorming, ongecontroleerde vorming van bacteriën en daardoor mogelijke besmetting van het serviesgoed te vermijden.

De bodemafloop onder de stapelschacht is bestemd voor het verwijderen van serviesbreuk of voor voorwerpen die per ongeluk in het apparaat gevallen zijn.

7.4 Speciale onderhoudsinstructies

De corrosiebestendigheid van roestvrij staal is gebaseerd op passivering, een laag die aan de oppervlakte wordt gevormd bij de toevoer van zuurstof. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor deze bescherm laag (passivering) en zorgt ervoor dat deze ook automatisch wordt hersteld na eventuele beschadigingen.

De passieve laag wordt sneller hersteld of opnieuw gevormd als het staal in aanraking komt met zuurstofhoudend water. De passieve laag kan chemisch beschadigd of vernietigd worden door producten met een reducerende (zuurstof verbruikende) werking wanneer deze in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen in contact treden met het staal.

Voorbeelden van dergelijke agressieve stoffen zijn:

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

Daarnaast kunnen beschadigingen ook ontstaan door:

- externe roest (bijv. van andere onderdelen, gereedschappen of vliegroeft)
- ijzerdeeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met non-ferrometalen (elementvorming)
- gebrek aan zuurstof (bijv. geen luchttoevoer, zuurstofarm water).

Algemene richtlijnen voor de behandeling van apparaten van "roestvrij edelstaal":

- Houd het oppervlak van apparaten in roestvrij staal altijd schoon en toegankelijk voor lucht.
- Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor edelstaal. Gebruik geen bleekmiddel en chloorhoudende reinigingsmiddelen.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen bij de reiniging. Onder deze lagen kan door een gebrekkige luchttoevoer corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelrestanten door grondig afvegen met veel vers water. Daarna moet het oppervlak zorgvuldig worden afgedroogd.
- Breng roestvrijstalen onderdelen niet langer dan werkelijk nodig in contact met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten, enz. Ook zuurdampen die ontstaan bij het schoonmaken van tegels bevorderen de corrosie van 'roestvrij edelstaal'.
- U dient ervoor te zorgen dat het oppervlak niet wordt beschadigd door andere metalen, die niet roestvrij zijn.
- Door dit contact worden immers zeer kleine chemische deeltjes gevormd, die corrosie kunnen veroorzaken. Contact met ijzer en staal dient in ieder geval te worden vermeden, omdat dat tot externe roest leidt. Wanneer roestvrij staal in aanraking komt met ijzer (staalwol, bramen uit leidingen, ijzerhoudend water), kan dat tot corrosie leiden. Gebruik daarom uitsluitend rvs-wol of borstels met natuur-, kunststof- of rvs-haren voor de mechanische reiniging. Staalwol of borstels met haren van ongelegeerd staal leiden tot externe roest door afslijting.

8 Reserveonderdelen en toebehoren

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd. Defecte componenten mogen uitsluitend door originele onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilige werking, een lange levensduur in combinatie met een hoge transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Vermeld bij het bestellen van onderdelen of raadplegen van de klantenservice altijd het opdrachtnummer en de gegevens op het typeplaatje. Door deze gegevens in te vullen, voorkomt u aanvullende vragen van onze serviceafdeling en zorgt u bovendien dat uw bestelling of vraag sneller in behandeling wordt genomen. Deze gegevens vindt u in het gedeelte met apparatuurinformatie en op het typeplaatje.

Bij vragen kunt u altijd bij onze serviceafdeling terecht:

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Postfach 1463
48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

☎ +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de

9 Appendix

9.1 EG-conformiteitsverklaring

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 sottopiatte 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/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

