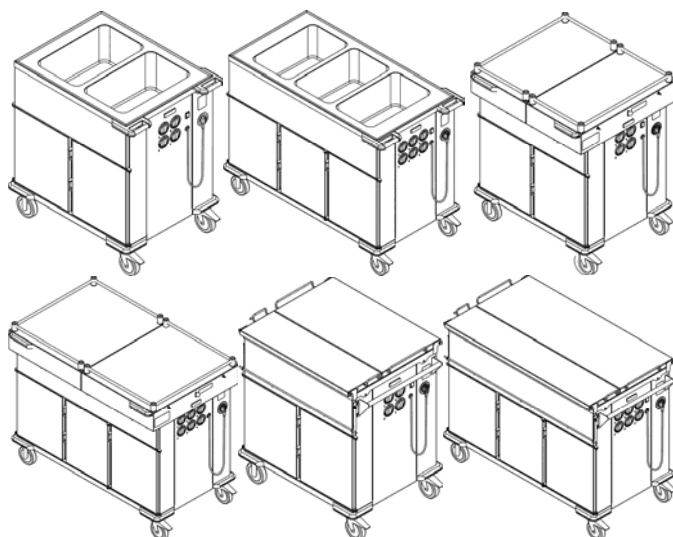


Gebruiksaanwijzing



Voedseltransportwagen

SPTW-2/EBF | SPTW-3/EBF | SPTW-2/EBF-S | SPTW-3/EBF-S |
SPTW-2/EBF-K | SPTW-3/EBF-K

1 Inleiding

1.1 Apparatuurinformatie

Apparatuurbenaming	Voedseltransportwagen
Apparatuur type/ n	SPTW-2/EBF SPTW-3/EBF SPTW-2/EBF-S SPTW-3/EBF-S SPTW-2/EBF-K SPTW-3/EBF-K
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 schade te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

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

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.

Dit handboek is een vertaling van de originele uitgave.

Handboekuitgave
4330025_A1

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuurinformatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Afkortingsoverzicht	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Oriënteringsaanwijzingen	6
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	7
1.6.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	7
1.6.2	Hoofdstukoverkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen	7
2	Veiligheidsaanwijzingen	8
2.1	Inleiding	8
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	8
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid	9
2.3.1	Veiligheidsaanwijzingen voor apparaten met schuifdeksel	10
2.3.2	Veiligheidsaanwijzingen voor apparaten met klapdeksel	10
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	11
2.7	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	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	13
3.4	Apparaatbeschrijving	13
3.4.1	Apparaatbeschrijving voedseltransportwagen	13
3.4.2	Detailtekening voedseltransportwagen met schuifdeksel	14
3.4.3	Detailtekening voedseltransportwagen met klapdeksel	14
3.4.4	Apparaatbeschrijving	15
3.4.5	Uitrusting en optionele accessoires	15
3.5	Technische gegevens	16
3.6	Typeplaatje	18
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	19
4.1	Transport	19
4.2	Inbedrijfstelling	19
4.3	Opslag en recycling	20
5	Bediening	21
5.1	Toewijzing en functie van de bedieningselementen	21
5.2	Bedrijf	22
5.2.1	Warmhoudbak vullen	22
5.2.2	Op temperatuur brengen	22

5.2.3	Laden	24
5.2.4	Bewegen	24
5.3	Maatregelen voor het bedrijfseinde	25
6	Zoeken naar storingen en fouten verwijdering	27
6.1	Veiligheidsmaatregelen	27
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	27
6.3	Fout- en maatregelentabel	27
7	Reiniging en onderhoud	29
7.1	Veiligheidsmaatregelen	29
7.2	Hygiëne maatregelen	29
7.3	Reiniging en onderhoud	29
7.4	Speciale verzorgingsaanwijzingen	30
8	Reserveonderdelen en accessoires	32
8.1	Inleiding	32
8.2	Reserveonderdeel- en toebehorenlijst	32

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. slijtagedeel																				
IP	International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan. <table> <tr> <th>Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th><th>Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th></tr> <tr> <td>0 Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste 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 vreemde 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 vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm</td><td>2 Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. loodrecht)</td></tr> <tr> <td>3 Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 2,5$ mm</td><td>3 Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° van de verticale</td></tr> <tr> <td>4 Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 1$ 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> </table>	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 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° van de verticale	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 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 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 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° van de verticale																				
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 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																				

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 levensmiddelbakken mogelijk gemaakt. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 530×325 mm. Inzetdelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
Controle, controleren	Vergelijken met bepaalde toestanden en/of eigenschappen zoals bijv. beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Machineveiligheid	Onder 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 beschermklaag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlaagt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals 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 bedrijfscondities, 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	Afkorting van "Schutz-Kontakt (beschermcontact)", 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

Vooraan

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid waaraan de bedieningselementen zijn aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de voedseltransportwagen 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 taak georiënteerde hoofdstukken.

1.6.2 Hoofdstukoverkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen

Waarschuings- 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 waarschuings- en aanwijzingsteksten als volgt afgegrensd en door verschillende symbolen in volgende veiligheidsniveaus onderverdeeld.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	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. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	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. Het soort gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
WEES VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	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. Het soort gevaar wordt door een algemeen symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.
OPMERKING	Korte beschrijving van de extra informatie
	Er wordt gewezen op bijzondere omstandigheden, resp. belangrijke extra informatie die betrekking heeft op het onderwerp.
INFO	Korte titel
	Bevatten extra informatie voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden of aanbevelingen die betrekking hebben op het onderwerp.

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
	Gevaarlijke elektrische spanning
	Gevaar van handletsel
	Gevaar door bekneld raken
	Gevaar door hete 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 schade onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de voedseltransportwagen stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming toegestaan.
- De apparatuur mag uitsluitend worden gebruikt onder toezicht.
- Het apparaat uitsluitend met gesloten deuren bewegen. Niet gesloten deuren kunnen tijdens het transport open raken en beschadigingen of letsel tot gevolg hebben.
- 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 beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De voedseltransportwagen 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 duwhandgrepen 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 voedseltransportwagen 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.
- Voor het transport het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder inhangen.
- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel vrijrijden.
- Als de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze worden gedroogd voordat hij in het stopcontact wordt gestoken. Levensgevaar.
- Beschadigde netstekkers of aansluitkabel moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden uitgewisseld.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.

2.3.1 Veiligheidsaanwijzingen voor apparaten met schuifdeksel

- Op het schuifdeksel mogen alleen voorwerpen worden vervoerd die stevig vaststaan en die bij het naar beneden vallen geen letsel kunnen veroorzaken. Dat zijn bijv. serviesgoed, bestek en servetten in hiervoor geschikte transportbakken of op dienbladen.
- Voor een beter contact moeten de op het deksel getransporteerde voorwerpen met een stroeve ondergrond zijn beveiligd tegen vallen.
- De maximale belasting per deksel segment bedraagt 40 kg. Daarnaast mag het toelaatbaar totaalgewicht niet overschreden worden. Puntbelastingen moeten worden voorkomen, omdat anders niet kan worden uitgesloten dat de plaat-oppervlakken vervormen.
- Open schalen met hete vloeistoffen mogen niet worden vervoerd.
- Het apparaat mag uitsluitend met gesloten schuifdeksel worden gebruikt.
- Gebruikte Gastronorm schalen met deksels afdekken. Bij gebruik van kleinere Gastronorm-schalen moeten tussenstrips worden gebruikt en moeten in de vrij blijvende posities lege Gastronorm-schalen wordt geplaatst. Deksel kunnen door de waterdamp die vrijkomt tot 100°C heet worden.

2.3.2 Veiligheidsaanwijzingen voor apparaten met klapdeksel

- De klapdeksels zijn niet toegestaan voor het transport van lasten, omdat de mee getransporteerde voorwerpen niet kunnen worden geborgd.
- Open schalen met hete vloeistoffen mogen niet worden vervoerd.
- Het apparaat mag uitsluitend met gesloten klapdeksel worden gebruikt.
- Bij het omhoog klappen en borgen van de deksel-segmenten bestaat beknellingsgevaar.
- Gebruikte Gastronorm schalen met deksels afdekken. Bij gebruik van kleinere Gastronorm-schalen moeten tussenstrips worden gebruikt en moeten in de vrij blijvende posities lege Gastronorm-schalen wordt geplaatst. Deksel kunnen door de waterdamp die vrijkomt tot 100°C heet worden.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het gebruik van de voedseltransportwagen 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 voedseltransportwagen goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

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

- Bij reiniging- en onderhoudsmaatregelen de voedseltransportwagen buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen zorgvuldig in acht worden genomen.
- Verwarmbare apparaten moeten voor de reiniging buiten bedrijf worden gesteld en afgekoeld zijn.
- Het apparaat niet met dampstraal- of hogedrukreiniger schoonmaken. Als er in de omgeving werkzaamheden met dampstraal- of hogedrukreinigers zijn gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

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

- De plaatselijk geldige ongevalpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het verhelpen van revisie en een storing de voedseltransportwagen buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden gescheiden en moet tegen inschakelen worden beveiligd. Deze werkzaamheden mogen uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.
- 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 resp. gesmolten of beschadigde kabels onmiddellijk vervangen.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitend door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte onderdelen dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.7 Aanwijzingen voor specifieke gevaren

Elektrische energie

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend door een elektricien of geautoriseerde vakmannen onder leiding en toezicht van een elektricien in overeenstemming met de elektrotechnische regels worden uitgevoerd.
- Apparatuur, waaraan inspectie- en onderhoudswerkzaamheden en het verhelpen van storingen worden doorgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen het opnieuw inschakelen worden beveiligd, wanneer geen spanning voor deze werkzaamheden noodzakelijk is. Dit mag uitsluitend van een elektricien worden uitgevoerd.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Bestek van de specificatie

Voedseltransportwagens nemen de reeds bereide gerechten op in Gastronorm-schalen en houden deze warm. De gerechten kunnen daarbij of in gastronormbakken in de warmhoudbakken worden ingezet, of in gastronormbakken, op roosters of in inschuifkorven in de warmhoud-compartimenten worden gebruikt. In uitgeschakelde toestand en met het gebruik van een koelpellet kunnen de compartimenten ook voor koude gerechten en gekoelde bijgerechten zoals salades, brood, vlees en desserts worden gebruikt. Warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten zijn thermisch van elkaar en onder elkaar gescheiden.

De belangrijkste functies van de mobiele voedseltransportwagen zijn het warm houden, het transport over korte afstanden en het warm serveren van gerechten.

Voedseltransportwagen worden overal gebruikt waar dienbladsystemen niet rendabel zijn en de vrije keus van de portiegrootte een bijzonder belangrijk beslissingscriterium vormt. Het aantal deelnemers dat verzorgd wordt is afhankelijk van het aantal menucomponenten.

Voedseltransportwagen zijn verkrijgbaar in verschillende uitvoeringen. Alle modellen zijn uitgerust met warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten.

- De voedseltransportwagen SPTW-2/EBF-S en SPTW-3/EBF-S worden over de warmhoudbakken met een tweedelige schuifdeksel afgesloten.
- De voedseltransportwagen SPTW-2/EBF-K en SPTW-3/EBF-K zijn uitgerust met een klapdeksel dat zich 1/3 tot 2/3 naar links en rechts laat openen.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Voedseltransportwagens zijn voor het warm opslaan, d.w.z. voor het warm houden van warm klaargemaakte gerechten bestemd. Het opwarmen van koude gerechten of het garen van warm klaargemaakte producten is niet mogelijk.

Voedseltransportwagens zijn uitsluitend bedoeld voor het transport van levensmiddelen in gastronormbakken of geportioneerde gerechten op roosters of in korven.

Bij apparaten met folieverwarming is een droge verwarming van de warmhoudbakken niet toegestaan.

Op apparaten met een gesloten schuifklep (SPTW-2/EBF-S en SPTW-3/EBF-S) mogen bovendien voorwerpen met een stoeve ondergrond worden vervoerd die stevig vaststaan en die bij het naar beneden vallen geen letsel kunnen veroorzaken. Dat zijn bijv. serviesgoed, bestek en servetten in hiervoor geschikte transportbakken of op dienbladen.

De maximale belasting per dekselsegment mag niet worden overschreden. Puntbelastingen moeten worden voorkomen, omdat anders niet kan worden uitgesloten dat de plaat-oppervlakken vervormen.

De voedseltransportwagen zijn alleen voor vervoer over korte afstanden. Bij het transport over langere afstanden moet het apparaat regelmatig op het elektriciteitsnet worden aangesloten, de verwarming worden ingeschakeld en de producten worden verwarmd.

Tijdens het koelen van levensmiddelen of componenten daarvan, is het dringend noodzakelijk om de wettelijke bepalingen inzake de opslagvoorwaarden (duur en temperatuur) op te volgen.

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.

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

3.3 Verkeerd gebruik van de toepassing

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

Voor voedseltransportwagens geldt het garen of warm houden van gerechten, het gebruik van verwarming van ruimtes en het drogen van serviesgoed als niet toegestaan.

In geen geval mag de maximale transportduur van warme gerechten tussen twee verwarmfasen worden overschreden.

Op apparaten met klapdeksel mogen geen lasten worden getransporteerd, omdat de mee getransporteerde voorwerpen niet tegen vallen kunnen worden beveiligd.

Het transport van personen is niet toegestaan.

In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of gaan staan.

Open schalen met hete vloeistoffen mogen niet worden vervoerd.

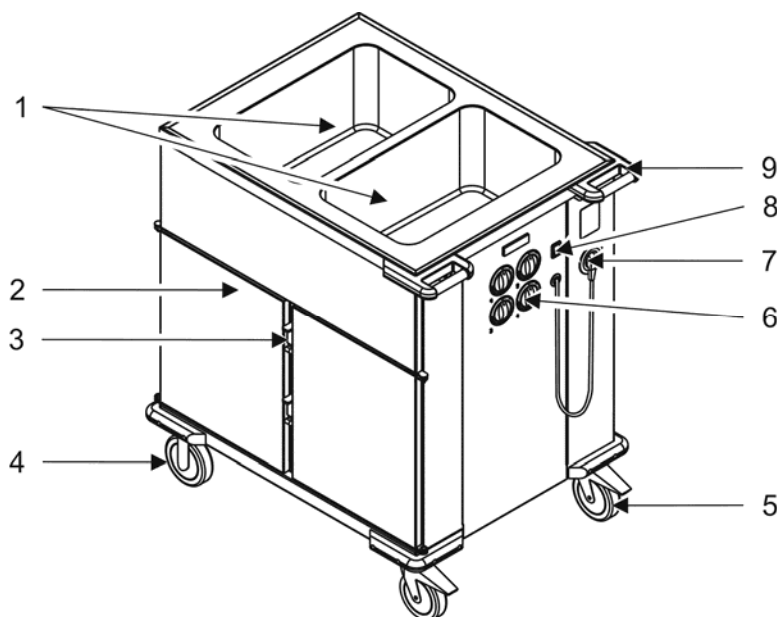
Het droog verwarmen van de warmhoudbakken is niet toegestaan.

Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de voedseltransportwagen met andere lasten als aangegeven, geldt als niet toegestaan.

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

3.4 Apparaatbeschrijving

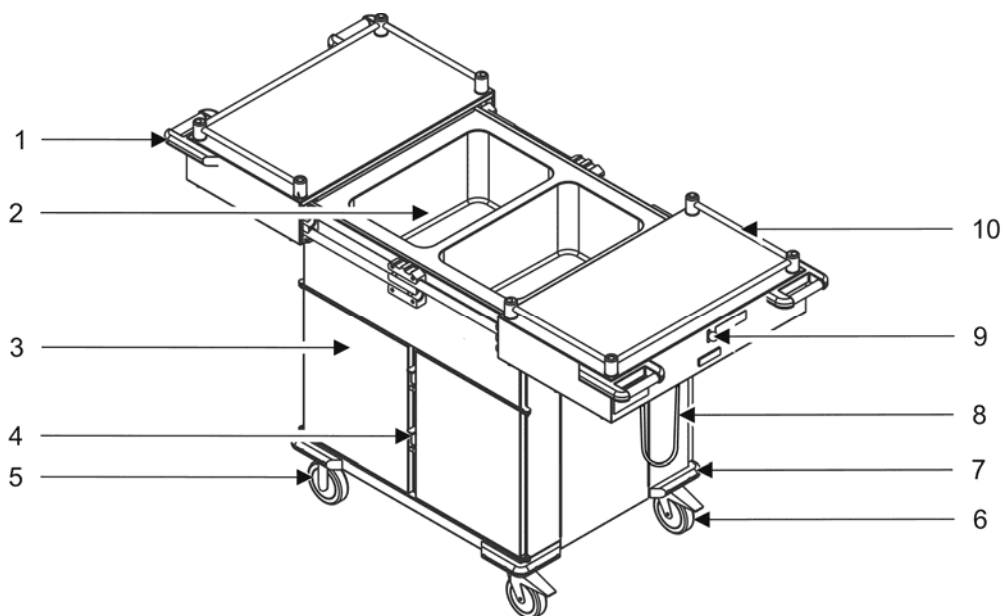
3.4.1 Apparaatbeschrijving voedseltransportwagen



Afbeelding 1 Detailtekening SPTW-2/EBF

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| 1 | Warmhoudbakken | 6 | Regelaar voor de instelling van de temperatuur |
| 2 | Warmhoudcompartiment | 7 | Aansluitkabel met netstekker |
| 3 | Deursluiting | 8 | Aan-/uitschakelaar |
| 4 | Bokwiel | 9 | Duwhandgrepen |
| 5 | Zwenkwiel met blokkeerrem | | |

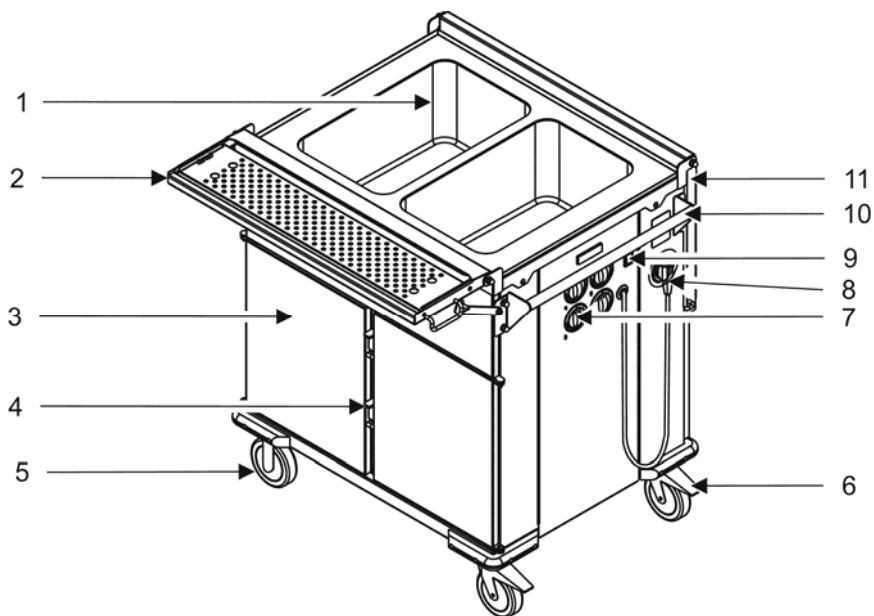
3.4.2 Detailtekening voedseltransportwagen met schuifdeksel



Afbeelding 2 Detailtekening SPTW-2/EBF-S

- | | |
|------------------------|--|
| 1 Duwhandgrepen | 6 Zwenkwiel met blokkeerrem |
| 2 Warmhoudbakken | 7 Stoothoek |
| 3 Warmhoudcompartiment | 8 Aansluitkabel met netstekker |
| 4 Deursluiting | 9 Hendel voor ontgrendeling van deksel |
| 5 Bokwiel | 10 Omlopende reling |

3.4.3 Detailtekening voedseltransportwagen met klapdeksel



Afbeelding 3 Detailtekening SPTW-2/EBF-K

- | | |
|---|--|
| 1 Warmhoudbakken | 7 Regelaar voor de instelling van de temperatuur |
| 2 1/3-Dekselement met geperforeerde plaat | 8 Aansluiting met netstekker |
| 3 Warmhoudcompartiment | 9 Aan-/uit schakelaar |
| 4 Deursluiting | 10 Duwhandgreep |
| 5 Bokwiel | 11 2/3-dekselement, open |
| 6 Zwenkwiel met blokkeerrem | |

3.4.4 Apparaatbeschrijving

Voedseltransportwagen worden standaard geleverd met verwarmde warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten. Hierin worden de reeds bereide gerechten in gastronormbakken warm gehouden. Daarnaast bestaat er de mogelijkheid om de warmhoudcompartiment in verbinding met een koelpellet als koelvak te gebruiken. Als gevolg van de thermische isolatie van de voedsel-uitschepwagen worden de daarboven geplaatste warmhoudbakken en de aangrenzende warmhoudcompartimenten niet benadeeld.

In de warmhoudbakken water tot aan het peilglas gevuld en met een folieverwarming verwarmd. De ontstane waterdamp verwarmt de geplaatste gastronormbakken. Verwarmingselementen en elektrische onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en kunnen voor service-doeleinden zonder problemen worden gedemonteerd. Na de operatie kunnen de warmhoudbakken door de aftapkranen worden geleegd.

De bedrijfstemperatuur wordt separaat gekozen voor elke warmhoudbak en voor elk warmhoudcompartiment. Aan de voorzijde van de voedseltransportwagen zijn regelaars aangebracht, waarmee de bedrijfstemperatuur traploos tussen 30°C en 95°C voor elke warmhoudbak, en traploos tussen 30°C en 80°C voor elk compartiment kan worden ingesteld. Daarbij vergemakkelijken de cijfers aan de regelaars de toewijzing voor de respectievelijke warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten.

Bij de modellen met schuifdeksel (SPTW-2/EBF-S en SPTW-2/EBF-S), kunnen de dekselementen naar voren en naar achteren uit elkaar worden geschoven. Bij het sluiten worden de dekselementen automatisch in de eindstand mechanisch vergrendeld. De hendel voor de ontgrendeling van de deksel kan met de hand worden bediend. Voor het losmaken van de vergrendeling moet de hendel naar beneden worden gedrukt.

Bij de modellen met klapdeksel (SPTW-2/EBF-K en SPTW-2/EBF-K), worden de dekselementen naar rechts en links open geklapt. Het kleinere 1/3-element met uitneembare geperforeerde plaat wordt naar links geopend en kan in de 180°-positie met twee steunen worden vergrendeld. Het kan worden gebruikt voor het voorbereiden van gerechten, voor het vullen van soepkommen en als een opslagplaats voor opscheplepels. Het grotere 2/3-element wordt naar rechts open geklapt en is aan de binnenkant voorzien van een opvanggoot voor condensaat. Met 270° open geklapt kan het als opslag worden gebruikt voor Gastronorm schalendeksels. Een vergrendeling in 180°-positie is niet mogelijk.

3.4.5 Uitrusting en optionele accessoires

De volgende onderdelen zijn optioneel verkrijgbaar voor de voedseltransportwagen:

- **Opklapblad**
Opklapbladen van roestvrij staal zijn bedoeld om serviesgoed op neer te zetten. Ze kunnen in lengterichting of bij veel modellen aan de kopse kant worden aangebracht. Opklapbladen mogen achteraf alleen door bevoegd personeel worden bevestigd. Voor het aanbrengen ervan is een lasapparaat nodig. Opklapbladen zijn niet geschikt om zware lasten te dragen. Tijdens het transport moeten de bladen zijn ingeklapt. Opklapbladen worden door licht optillen en kantelen 90° open geklapt en vergrendeld. Bij het omhoog klappen en vergrendelen bestaat beknellingsgevaar.
- **Koelpellet**
De koelpellets zijn met circa 4 liter koelzout gevuld. Zowel plastic schalen als ook de koelvloeistof zijn uit zicht van de voedselvoorziening volledig onbedenklijk. Afmetingen 530 x 325 x 30 mm, totaal gewicht 4,5 kg.
Tijdens de overgang van de vaste naar de vloeibare toestand wordt in totaal circa 70% van het beschikbare koelvermogen vrijgemaakt. Worden er uitsluitend vloeibare koelzouten gebruikt dan bedraagt de capaciteit slechts 30% van de maximaal mogelijke waarde.
Koelpellets moeten bij het bevriezen horizontaal en op voldoende afstand van elkaar worden opgeslagen, omdat anders de in het midden gelegen koelpellets zelfs na 24 uur nog niet voldoende afgekoeld zijn. Tijdens het invriezen gaan de koelpellets door de toename in volume van het koelzout bol staan. Dit is een natuurlijk proces dat door het verwarmen in de voedseltransportwagen weer ongedaan gemaakt kan worden.
Het koelzout in de kern onder -18°C af te koelen is niet zinvol, omdat te lage temperaturen de toestandverandering van vaste stof naar vloeistof vertraagd. De maximaal toelaatbare oppervlaktetemperatuur van de Koelpellets is +50°C. Koelpellets zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasmachine.
- **Bescherming tegen hoesten**
De bescherming tegen hoesten dient als hygiëne bescherming bij het serveren van gerechten. Bijkomend verwarmt de geïntegreerde thermische brug de gerechten van boven en voorkomt condensvorming op de transparante bescherming tegen hoesten.
- **Gastronormbakken en schalen in verschillende afmetingen**

- Tussenstrips voor bakken, lengte 325 mm, van roestvrij staal.
- Tussenstrips voor bakken, lengte 530 mm, van roestvrij staal.
- Inschuifkorf GN 1/1, 530 x 325 x 70 mm, maaswijdte 26 mm, roestvrij staal, kunststof geplastificeerd
- Anti-slip mat multi grip, kunststof, zwart
- Zwenkwielen uit roestvrij staal, Ø = 125, 160 of 200 mm, met of zonder blokkeerremmen, met plaatbevestiging
- Bokwielen gemaakt van roestvrij staal, Ø = 125, 160 of 200 mm, plaatbevestiging

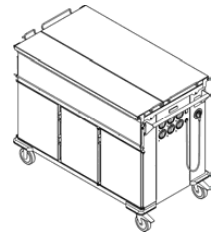
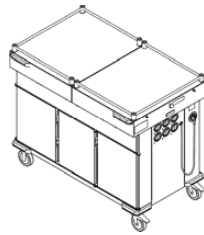
De artikelnummers van de speciale accessoires kunt u vinden in de onderdelencatalogus en in de bestellijsten online.

3.5 Technische gegevens

	Dim.	SPTW-2/EBF	SPTW-3/EBF	SPTW-2/EBF-S
				
Breedte	mm	700	700	795
Diepte	mm	922	1317	1000/1745
Hoogte	mm	974	974	1061
Eigen gewicht	kg	77	106	102
Laadvermogen	kg	103	154	168
Capaciteit (in personen)		25	50	25
maximale transportduur tussen twee verwarmfasen	min	20	20	20
Aantal warmhoudbakken		2	3	2
Afmeting van de warmhoudbak	mm	530 x 325	530 x 325	530 x 325
Verwarming van de warmhoudbak		Folieverwarming	Folieverwarming	Folieverwarming
Temperatuurregeling, voor iedere bak afzonderlijk		traploos	traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-95	30-95	30-95
Thermische isolatie		keramische vlies	keramische vlies	keramische vlies
Aantal compartimenten		2	3	2
Kast-binnenmaat	mm	327 x 560 x 438	327 x 560 x 438	327 x 560 x 438
Steunrails		5 Paar, afstand 75 mm	5 Paar, afstand 75 mm	5 Paar, afstand 75 mm
Verwarming van de warmhoudcompartimenten		Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW	Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW	Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW
Temperatuurregeling, voor elk compartiment afzonderlijk		traploos	traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-80	30-80	30-80

	Dim.	SPTW-2/EBF	SPTW-3/EBF	SPTW-2/EBF-S
Thermische isolatie		Speciale isolatie	Speciale isolatie	Speciale isolatie
Aansluitwaarde	kW	2,3	3,45	2,3
Beschermklasse		IPX5	IPX5	IPX5
Voorwaarden voor het gebruik en de omgevingsomstandigheden van de wielen	°C	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50
Wieldiameter	mm	125	125	125

	Dim.	SPTW-3/EBF-S	SPTW-2/EBF-K	SPTW-3/EBF-K
--	------	--------------	--------------	--------------

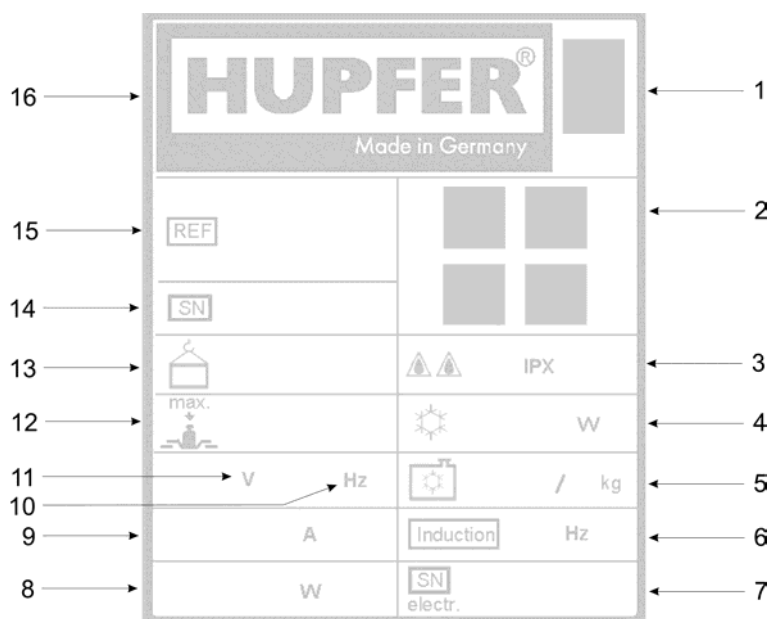


Breedte	mm	795	700/936	700/936
Diepte	mm	1393/2533	931	1325
Hoogte	mm	1061	1037	1037
Eigen gewicht	kg	139	90	125
Laadvermogen	kg	121	110	155
Capaciteit (in personen)		50	25	50
maximale transportduur tussen twee verwarmfasen	min	20	20	20
Aantal warmhoudbakken		3	2	3
Afmeting van de warmhoudbak	mm	530 x 325	530 x 325	530 x 325
Verwarming van de warmhoudbak		Folieverwarming	Folieverwarming	Folieverwarming
Temperatuurregeling, voor elke bak afzonderlijk		traploos	traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-95	30-95	30-95
Thermische isolatie		keramische vlies	keramische vlies	keramische vlies
Aantal compartimenten		3	2	3
Kastbinnenmaat	mm	327 x 560 x 438	327 x 560 x 438	327 x 560 x 438
Steunrails		5 Paar, afstand 75 mm	5 Paar, afstand 75 mm	5 Paar, afstand 75 mm
Verwarming van de warmhoudcompartimenten		Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW	Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW	Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW
Temperatuurregeling, voor elk compartiment afzonderlijk		traploos	traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-80	30-80	30-80
Thermische isolatie		Speciale isolatie	Speciale isolatie	Speciale isolatie
Aansluitwaarde	kW	3,45	2,3	3,45

	Dim.	SPTW-3/EBF-S	SPTW-2/EBF-K	SPTW-3/EBF-K
Beschermklasse		IPX5	IPX5	IPX5
Voorwaarden voor het gebruik en de omgevingsomstandigheden van de wielen	°C	-20 tot +50	-20 tot +50	-20 tot +50
Wieldiameter	mm	125	125	125

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

3.6 Typeplaatje



Afbeelding 4 Typeplaatje

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Afgedankte apparaten afvalverwerking | 9 | Nominale stroom |
| 2 | Goedkeuringsmerk | 10 | Frequentie |
| 3 | Beschermklasse | 11 | Nominale spanning |
| 4 | Koelvermogen | 12 | Laadvermogen |
| 5 | Koelmiddel | 13 | Eigen gewicht |
| 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 voedseltransportwagen wordt in de gemonteerde toestand geleverd, d.w.z. het is inclusief verwarming compleet gemonteerd.

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van de voedseltransportwagen 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

GEVAAR



Gevaar door elektrische spanning

Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.

Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V / 50 Hz) met de ter plekke aanwezige netspanning overeenkomt. Stel het apparaat anders niet in bedrijf.

Gebruik in vochtige ruimtes geen verlengkabels.

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 voedseltransportwagen 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 weggrollen 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. Hiervoor moet in ieder geval de plaatselijke verantwoordelijke voor afvalverwerking mee in worden betrokken.

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de voedseltransportwagen grondig met een zachte doek worden gereinigd. Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

In het kader van de inbedrijfstelling moeten volgende apparatuurfuncties worden gecontroleerd:

- de functie van de blokkeerremmen
- de functie van de bedieningselementen en de afzonderlijke verwarmingen.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in droge en vorstvrije omgeving plaats vinden. De voedseltransportwagen 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 voedseltransportwagen 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 gedeponeerd. Hiervoor 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 met één van onze dealers.

Verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen met opgaaf van het afvalverwerking contractnummer bij een recyclingonderneming worden afgegeven. Indien het geldige contractnummer voor afvalverwerking niet beschikbaar is, kan dit bij de **HUPFER®** - service worden opgevraagd.

5 Bediening

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Direct contact met de huid kan dan leiden tot brandwonden.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WEES VOORZICHTIG

Materiële schade



Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteophoping boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Bij droog verwarmde warmhoudbakken kan de bakbodem kromtrekken en kunnen er haarscheurtjes ontstaan. Dit kan totaalschade aan het apparaat tot gevolg hebben.

Neem de voedseltransportwagen alleen gereinigd in bedrijf.

Voor ieder bedrijf moet de voedseltransportwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd.

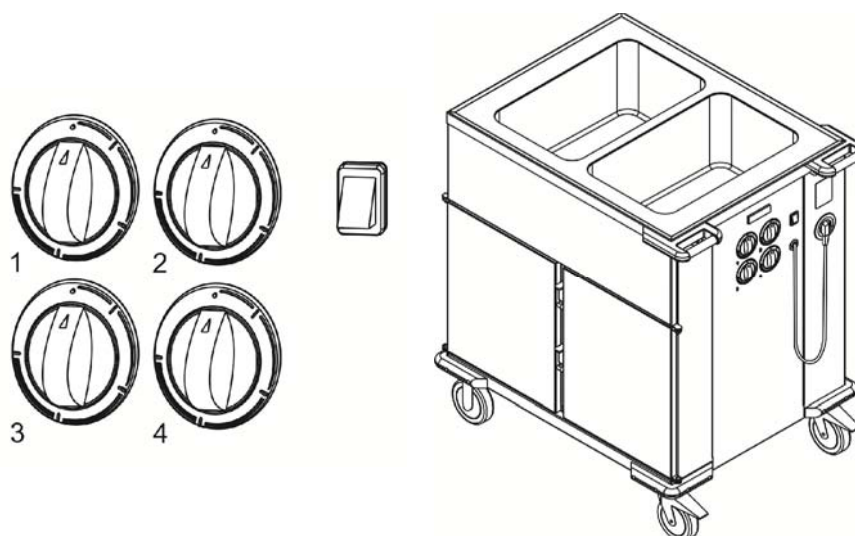
Voor de inbedrijfstelling moeten de warmhoudcompartimenten van het apparaat schoon, de warmhoudbakken afgekoeld, schoon en vrij van kalkafzettingen zijn. Eventueel moeten de gebruikte warmhoudbakken, waaruit het water volledig werd afgevoerd, enige tijd afkoelen.

Apparaten met folieverwarming mogen niet zonder water in de warmhoudbak worden verwarmd.

5.1 Toewijzing en functie van de bedieningselementen

De bedieningselementen van de voedseltransportwagen zijn aan de voorzijde van het apparaat aangebracht.

D.m.v. de cijfers aan de regelaars kunnen de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten toegewezen worden.



Afbeelding 5

Bedieningselementen bij de SPTW-2/EBF

5.2 Bedrijf

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Direct contact met de onbeschermdde huid kan dan leiden tot brandwonden.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

5.2.1 Warmhoudbak vullen

- Waterafvoerkransen sluiten.
- Warmhoudbak vullen met ca. 3 l water. Aan de binnenzijde van de warmhoudbak bevindt zich een vulstand-indicatie die de maximale hoeveelheid water weergeeft.

OPMERKING

Warmhoudbak vullen

Warm of koud water verkort de opwarmtijd van het apparaat. De gebruikte gastronombakken mogen niet in contact komen met het water omdat dit ten koste van de warmteoverdracht gaat. De beste warmteoverdracht wordt gerealiseerd in combinatie met damp. Hoe hoger het waterpeil, des te langer de opwarmtijd.

INFO

Waterkwaliteit

Gebruik bij sterk mineraalhoudend leidingwater gedemineraliseerd water om kalkafzettingen te voorkomen.

5.2.2 Op temperatuur brengen

Aan de voorzijde van de voedseltransportwagen zijn de aan-/uitschakelaar en de regelaars voor de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten aangebracht.

Mocht er een compartiment als koelvak worden gebruikt, dan kunnen als gevolg van de thermische isolatie de aangrenzende warmhoudcompartimenten en bovenliggende warmhoudbakken normaal worden bedreven.

Temperatuur van de warmhoudbakken instellen

- De warmhoudbakken met een goed sluitende deksel afdekken om warmteverlies te voorkomen.
- De voedseltransportwagen aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar voor bereidheid gaat branden.
- Met de betreffende regelaar de gewenste temperatuur voor de warmhoudbakken instellen. Binnen de 4 deelgebieden is een traploze instelling mogelijk. De toewijzing van de regelaars en warmhoudbakken kan worden herkend aan de gestempelde cijfers in de behuizing.

OPMERKING

Temperatuurinstelling

Wordt de temperatuur van het warmhoudcompartiment te laag ingesteld, dan kan de temperatuur van het gerecht zakken naar een waarde onder de toegestane grenswaarde van 65°C. Hiermee wordt de kritieke temperatuur voor voedselveiligheid bereikt en ligt een snelle toename van bacteriën op de loer.

INFO	Bedrijfstemperatuur
	Bij een niveauhoogte van 2 cm met koud water, een goede afdekking en maximaal vermogen van het apparaat, bereikt het water in de warmhoudbak na ca. 45 minuten een temperatuur van 90°C.

Temperatuur van de warmhoudcompartimenten instellen

- De warmhoudcompartimenten afsluiten, om warmteverlies te voorkomen.
- De voedseltransportwagen aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar voor bereidheid gaat branden.
- Met de betreffende regelaar de gewenste temperatuur voor de warmhoudcompartimenten instellen. Binnen de 4 deelgebieden is een traploze instelling mogelijk. De toewijzing van de regelaars en warmhoudbakken kan worden herkend aan de gestempelde cijfers in de behuizing.

INFO	Warmhoudcompartiment voorverwarmen
	Als u de warmhoudcompartiment voorverwarmt, kunt u voorkomen dat de gerechten toch afkoelen.

Warmhoudcompartiment als koelvak gebruiken

OPMERKING	Gebruik van de koepellet
	Er moet altijd ten minste een koepellet voor elk compartiment worden gebruikt, de koepellet moet horizontaal in het bovenste paar steunen worden ingezet. Warme maaltijden mogen niet worden ingegeven. De fase-overgang temperatuur vaste stof-vloeistof is -12 ° C. Omdat de koepellets volledig bevroren moeten zijn om hun volledige capaciteit te kunnen ontwikkelen en vloeibare componenten in het koelzout de prestatie aanzienlijk verminderen, wordt een constante koeltemperatuur van -18°C en een koeltijd van 24 uur aanbevolen. Bij koeling in vrieskasten vermindert zich de verblijfsduur in het apparaat. Neemt u hier ook de technische opmerkingen van de respectievelijke fabrikant in acht.

Bij gebruik als koelvak moet het volgende in acht worden genomen:

- De verwarming van de vrieskast is uitgeschakeld.
- De temperatuur van het warmhoudcompartiment komt overeen met de binnentemperatuur.
- De koepellet is volledig doorgevroren en in het bovenste paar steunrails geplaatst.

De koeltijd is machinetechnisch beperkt en afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de invloed van externe warmtebronnen (bijv. zonlicht). De toestand van de koepellet moet in regelmatige tijdsafstanden worden gecontroleerd. Voor langere koeltijden moeten regelmatig verse koepellets worden gebruikt.

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

5.2.3 Laden

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar | Gevaar door hete oppervlakken



Aanraakbare metalen elementen kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Waterdamp die vrijkomt tussen de gastronormbakken kan verbrandingen tot gevolg hebben.

Zorg daarom voor een goede afsluiting van de gastronormbakken. Draag geschikte beschermende werkkleding.

Gastronormbakken (1/1) met een maximumdiepte van 200 mm kunnen zonder verdere maatregelen in de warmhoudbakken worden gehangen.

Bij gebruik van kleinere gastronormbakken (bijv. GN 2/3, GN 1/2- of GN 1/3) moeten er tussenstrips worden gebruikt om de vrijkomende damp tussen de bakken en het warmteverlies dat hiermee gepaard gaat tot een minimum te beperken.

- Voor kleinere gastronormbakken geschikte tussenstrips in de warmhoudbakken gebruiken.
- Gastronormbakken in de warmhoudbakken plaatsen.
- Plaats geschikte, passende deksels om warmteverlies te voorkomen.

Per warmhoudcompartiment staan er 5 paar steunrails in een afstand van 75 mm ter beschikking. Voor een optimaal gebruik van het compartiment moeten Gastronorm schalen worden gebruikt met een diepte van 65 mm. Naast gastronormbakken kunnen ook rooster of inschuifkorven met kant en klaar geportioneerde gerechten in de warmhoudcompartimenten worden gebruikt.

Het gebruik van GN 2/3-, GN 1/2- en GN 1/3-schalen is ook mogelijk. Het ophangen van nog kleinere schalen is niet mogelijk.

5.2.4 Bewegen

WEES VOORZICHTIG

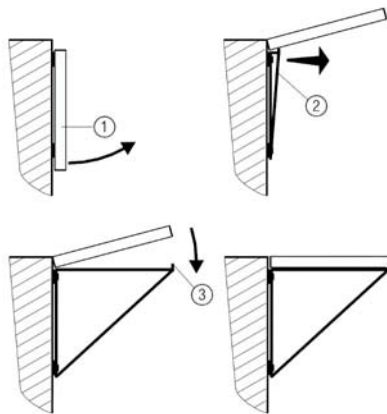
Gevaar voor schade en persoonlijk letsel door ondeskundig transport



Voedseltransportwagens mogen uitsluitend met gesloten deuren en gesloten deksels worden voortbewogen. Niet gesloten deuren kunnen tijdens het transport open raken en beschadigingen of letsel tot gevolg hebben. Controleer voordat u de voedseltransportwagen in beweging zet of de deuren en de deksels gesloten zijn.

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Het apparaat uitschakelen met de aan/uitschakelaar.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Blokkeerremmen losmaken.
- Voedseltransportwagen 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.
- Het apparaat weer aansluiten op het elektriciteitsnet.
- De voedseltransportwagen inschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- Met de betreffende regelaar het gewenste vermogen voor de betreffende warmhoudbakken instellen.

Opklapblad gebruiken



Afbeelding 6 Opklapblad uitklappen

- Het opklapblad (1) omhoog zwenken
- De steunen (2) uitklappen.
- De steunen zo plaatsen dat de pinnen (3) in de aanwezige gaten passen als het opklapblad omlaag wordt gebracht.

Het inklappen van het blad vindt in omgekeerde volgorde plaats.

5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde

Voedseltransportwagen stopzetten

WAARSCHUWING



Gevaar door hete oppervlakken

Verwarmde gastronormbakken kunnen na gebruik zeer heet zijn en de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Direct contact met de onbeschermdde huid kan dan leiden tot brandwonden.

Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Apparaat uitschakelen met de aan/uitschakelaar.
- Beveiligen met de blokkeerremmen en nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld en het apparaat is beveiligd tegen onbedoeld weggrollen.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- De geplaatste gastronormbakken verwijderen.
- Eventueel geplaatste tussenstrips verwijderen.

Water weg laten lopen

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar



Het water in de warmhoudbakken kan na gebruik zeer heet zijn. Als er heet water wordt afgevoerd, is verbrandingsgevaar aanwezig.

Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Nadat het water is weggelopen, kunnen de afvoerkransen de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken overschrijden. Direct contact met de onbeschermdde huid kan dan leiden tot brandwonden.

Ga daarom voorzichtig te werk. Draag geschikte beschermende werkkleding.

OPMERKING

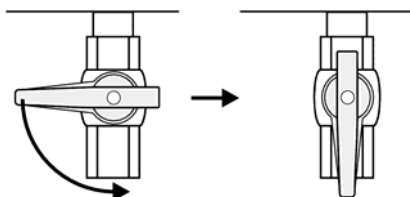
Waterafvoerkraan openen

De waterafvoerkransen nooit zonder gereedschap vastpakken. Bij vastzittende wateraftapkranen moeten smeermiddelen of oplosmiddelen worden gebruikt die geen gevaar voor de gezondheid opleveren (conform USDA-H1).

OPMERKING

Water weg laten lopen

Waterafvoerkransen mogen uitsluitend direct boven een ter plekke aangebrachte afvoergoot resp. centrale keukenafvoer worden geopend.



Afbeelding 7

Waterafvoerkraan openen

- Waterafvoerkransen openen.
- Het water uit de warmhoudbakken laten wegstromen.

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Neem voor begin van het zoeken van de storing het apparaat van het net. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u op zoek gaat naar een storing.

6.2 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®**-reserveonderdelen 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 bedrijfsstoringen en zorgt voor meer veiligheid.

6.3 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen.
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen.
Apparaat 'trekt' tijdens het transport naar links of rechts	beschadigd(e) rollager(s)	defecte wielen vervangen door nieuwe wielen
Rolweerstand van de wielen hoger dan bij inbedrijfstelling		
Blokkeerremmen laten geen blokkeerfunctie meer zien	Slijtage van de blokkeerrem	Blokkeerrem vervangen of defecte rol(len) vervangen door nieuwe
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet	In het gebouw aanwezige zekering defect	Zekering controleren en eventueel laten repareren
	Aan-/uitschakelaar defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren
	Net aansluitkabel of netstekker defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet	Controlelampje defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
	Schakelcircuit defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt	Thermostaat defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Warmhoudbak verwarmt slechts zeer langzaam	te veel water in de warmhoudbak	Waterhoeveelheid reduceren
	Kalkafzettingen of verontreinigingen in de warmhoudbakk	Apparaat buiten werking zetten en na een afkoelfase de warmhoudbak ontkalken en reinigen
Warmhoudcompartiment warmt slechts zeer langzaam op	Deur warmhoudcompartiment niet goed gesloten.	Deur warmhoudcompartiment sluiten
	Afdichtingslip van het kozijn beschadigd	Afdichting vervangen (zie onderdelenlijst)
Water lekt uit de kraan ondanks dat deze gesloten is	Kogelkraan defect	Kogelkraan laten vervangen
Er komt geen water uit de kraan ondanks dat de kraan open	Afvoerpijp verstopt	achtergebleven etensresten bij geopende kraan met geschikte middelen, zoals flexibele flessenborstel of draad voorzichtig naar beneden door drukken
Segmenten van de schuifdeksel kunnen moeilijk gehanteerd worden	gebrek aan smering van de roestvrij stalen buizen en geleidingen	roestvrij stalen buizen en geleidingen smeren
Koeling onvoldoende	Koelpellets te warm	nieuwe bevroren Koelpellets gebruiken
	Deur compartiment niet goed gesloten	Deur compartiment sluiten
	Koelpellet door mechanische invloeden van buitenaf on dicht geworden.	nieuwe koelpellet gebruiken
	Product temperatuur hoger dan 10°C	alleen reeds afgekoelde levensmiddelen opslaan
	Gebruik van verkeerde koelpellets	Koelpellets, die vloeibaar zout bevatten, hebben ook bij een lagere temperatuur niet het koelvermogen van een volledig bevroren koelpellet
	Koelpellet ligt niet op de bovenste steunrails	Koelpellet op de bovenste steunrails leggen

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Trek voor het begin van de reiniging van het apparaat de stekker uit het stopcontact. Trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat voor de reiniging eerst afkoelen.
WEES VOORZICHTIG	Apparatuurschade
	Een kalklaag werkt als een thermische isolering en kan een warmteophoping boven de verwarmingselementen tot gevolg hebben, waardoor de bakbodem beschadigd kan raken. Onder de kalklaag bestaat corrosiegevaar. Reinig de warmhoudbakken na ieder gebruik zeer grondig.

7.2 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.

7.3 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling eist de voedseltransportwagen geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld. Om een hygiënisch probleemloos bedrijf te garanderen, moeten de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten na ieder gebruik worden gereinigd.

Voor een grondige en snelle reiniging de warmhoudbakken en warmhoudcompartimenten met een zachte doek schoonwrijven. Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder bescherm laag gebruiken. Vetoplossend vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken, die voor de levensmiddelenindustrie zijn toegelaten. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of scherpkantig voorwerpen gebruiken.

Als er na de reiniging van de warmhoudbakken nog kalkafzettingen aanwezig zijn, moeten deze worden verwijderd omdat het energieverbruik anders stijgt en de rendabiliteit daalt. Bij sterke kalkafzettingen kan het apparaat beschadigd raken. Voor het ontkalken kan een vrij verkrijgbaar ontkalkingsmiddel of azijnwater worden gebruikt.

Om te garanderen dat de waterafvoerkransen dicht zijn en licht blijven lopen, kunnen ze worden gesmeerd met smeervet dat geen nadelig effect op levensmiddelen heeft.

Ga voor het reinigen van de voedseltransportwagen als volgt te werk:

- Het apparaat stopzetten. De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Het apparaat laten afkoelen.
- De warmhoudbakken legen.
- Warmhoudbakken schoonwrijven en eventueel ontkalken.
- Warmhoudcompartimenten reinigen.
- Buitenbekleding, opklapbladen en bodemplaten van het apparaat schoonwrijven.

Onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dagelijks	wwekelijks	maandelijks	Interval
Warmhoudbak	reinigen				x ¹
Warmhoudcompartimenten	reinigen				x ¹
Condensaat opvanggoot (alleen SPTW-2EBFS SPTW EBFS-3)	reinigen				x ¹
Warmhoudbak	ontkalken				x ²
Buitenbekleding van de voedseltransportwagen	reinigen				x ²
Opklapbladen en bodemplaten van de voedseltransportwagen	reinigen				x ²
Zwenkwielen	smeren				x ³
Waterafvoerkransen	smeren				x ²
Aansluitkabel op mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ⁴
Netstekker op mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x ⁴

x¹ = na gebruik

x² = indien nodig, uiterlijk alle 25 bedrijfsuren

x³ = alle 2 maanden

x⁴ = alle 6 maanden

7.4 Speciale verzorgingsaanwijzingen

De bestendigheid tegen corrosie van niet roestende staalsoorten berust op een passivering (chromaatlaag), die aan de oppervlakte bij toevoer van zuurstof wordt gevormd. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor de vorming van de chromaatlaag (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)
- IJzerdeeltjes (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 "edelstaal roestvrij":

- 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 van het roestende staal niet wordt beschadigd, en wel in het bijzonder door andere metalen dan niet roestend staal.
- Resten van vreemd metaal vormen 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 contact 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 voedseltransportwagen 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

Reserveonderdelen basisapparaat SPTW

SPTW-2/ EBF | SPTW-3/ EBF | SPTW-2/ EBF-K | SPTW-3/ EBF-K | SPTW-2/ EBF-S | SPTW-3/ EBF-S

014000400	Bokwiel	Ø 125 mm plaat, kogell, kunstst	incl. 4 moeren
014000401	Zwenkwiel	Ø 125 plaat, kogell, kunstst	incl. 4 moeren
014000402	Zwenkwiel	Ø 125 mb plaat, kogell,kunst	incl. 4 moeren
91082883	Kabel	Wend.H07BQ-F 3G1,5/1600 WS-	
014001112	Verwarming	Edelst 230 V 450 W SPTW/EB-2+3	
4001213	Thermostaat	30-90°C 1S KI.1730 UL	
014001300	Aan/uitschakelaar	m.frame, spatbesch.	
014002170-01	Thermostaat	Schakelmodule, compleet	
4002973	Siliconen-profiel	Afdichtingslip	
4005008	Kogelkraan	CuZn vern 1/2"	
0163309	Afvoerslang	SPTW compleet	
014034027-01	Thermostaat	30-115°C	
91310361	Klem	Blok ZuF 4,0 zw 3pol 4draads UL	
91095077	Begrenzer	Temp. veiligheid 90°C 2Ö	
0191076705	Deursluiting	SPTW compleet	
014002110	Stoothoeken	cpl. set	(Verpakkingsinhoud 4 stuk)
0191148605	Loze stekkerbus	ø75/43 zw cpl	
0163655	Kabeldoorvoering	met trekontlasting set	
0162636	Verwarming	Folie 230V 700W	
0162626	Reparatieset	Folieverwarming	
0132502H	Gastronormbakken	tussenstuk SB-325 16,5	
0132512H	Gastronormbakken	tussenstuk SB-530 23,5	
0132522H	Gastronormbakken	tussenstuk SB-325 20,5	

Apparaatgerelateerde reserveonderdelen SPTW-2/ EBF

91134729-01	Leidingsconfectie	SPTW-2/EBF folieverwarming	
0191176895	Duwhandgreep	li+re PP 192/180/30 zw	incl. bevestigingsmateriaal

Apparaatgerelateerde reserveonderdelen SPTW-3/ EBF

91134739-01	Leidingsconfectie	SPTW-3/EBF folieverwarming	
0191176895	Duwhandgreep	li+re PP 192/180/30 zw	incl. bevestigingsmateriaal

Apparaatgerelateerde reserveonderdelen SPTW-2/ EBF-K

91134729-01	Leidingsconfectie	SPTW-2/EBF folieverwarming	
91125630	Duwhandgreep	632/115/80 kpl	

Apparaatgerelateerde reserveonderdelen SPTW-3/ EBF-K

91134739-01	Leidingsconfectie	SPTW-3/EBF folieverwarming	
91125630	Duwhandgreep	632/115/80 kpl	

Apparaatgerelateerde reserveonderdelen SPTW-2/ EBF-S

0191176895	Duwhandgreep	li+re PP 192/180/30 zw	incl. bevestigingsmateriaal
91134729-01	Leidingsconfectie	SPTW-2/EBF folieverwarming	
014057025	Kogelgreep	AWT set	(Verpakkingsinhoud 2 stuk)
91121713	Hendel sluiting	729/420/25 kpl	
014040363	Drukveer	Edelst Ø1,4/Ø22/45 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
91114611	Condensaat afstrijker	PVC 614/45/1,5 wit mB	
91121716	Condensaat afstrijker	PVC 395/36/3	li + re

SPTW-3/ EBF-S

0191176895	Duwhandgreep	li+re PP 192/180/30 zw	incl. bevestigingsmateriaal
91134739-01	Leidingsconfectie	SPTW-3/EBF folieverwarming	
014057025	Kogelgreep	AWT set	(Verpakkingsinhoud 2 stuk)
91114575	Hendel sluiting	729/617/33 kpl	
014040363	Drukveer	Edelst Ø1,4/Ø22/45 set	(Verpakkingsinhoud 10 stuk)
91114611	Condensaat afstrijker	PVC 614/45/1,5 wit mB	
91114585	Condensaat afstrijker	PVC 592/36/3 mB6	li + re

De volgende stekkertypes kunnen bij voedseltransportwagen worden gebruikt:

- 2-polige haakse stekker + randaarde (standaard)
- CEE-stekker 230 V - 16 A - 3-polig in Duitsland op aanvraag bij SPTW-3/EBF, in Zwitserland standaard bij SPTW EBF-3
- 3-polige Engelse netstekker volgens BS 1363 A voor Groot-Brittannië en Hongkong
- 3-polige Zwitserse netstekker van type 12 - 10 A