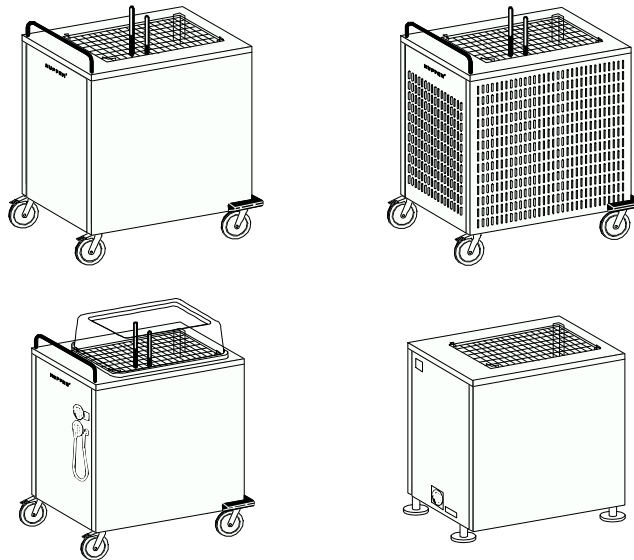


Istruzioni d'uso



Carrello elevatore stoviglie universale
UST/57-28 | UST/57-28K | USTH/57-28 | USTUH/57-28 | EUSTH/57-28

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Carrello elevatore stoviglie universale
Modello/i	UST/57-28 UST/57-28K USTH/57-28 USTUH/57-28 EUSTH/57-28
Anno di fabbricazione	2014
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Casella postale 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Prima della prima messa in funzione leggere attentamente l'istruzione d'uso.

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

Riserva di modifiche

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

Questo manuale è una traduzione dell'edizione originale.

Versione del manuale

4330005_A1

1.2 Contenuto

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli	8
2	Indicazioni di sicurezza	9
2.1	Introduzione	9
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	9
2.3	Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchio	9
2.3.1	Indicazioni di sicurezza per tutti gli apparecchi	9
2.3.2	Indicazioni di sicurezza addizionali per apparecchi riscaldati	10
2.4	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	11
2.5	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	11
2.6	Indicazioni su pericoli specifici	11
3	Descrizione e dati tecnici	12
3.1	Descrizione delle prestazioni	12
3.2	Uso conforme	12
3.3	Uso improprio	12
3.4	Descrizione dell'apparecchio	13
3.4.1	Vista d'insieme	13
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio	13
3.4.3	Accessori speciali opzionali	14
3.5	Specificazioni	14
3.6	Targhetta d'identificazione	16
4	Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio	17
4.1	Trasporto	17
4.2	Montaggio (esclusivamente EUSTH/57-28)	17
4.3	Messa in funzione	20
4.4	Immagazzinamento e riciclo	20
5	Uso	21
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando	21
5.2	Regolazione della piattaforma	21
5.2.1	Regolazione delle molle	22
5.2.2	Regolazione delle barrette di guida	23
5.2.3	Esempi di sistemazione per pile di stoviglie	24
5.2.4	Calcolo di capacità per carrelli elevatori stoviglie universali	25

5.3	Funzionamento	25
5.3.1	Avviare l'apparecchio	26
5.3.2	Caricamento dell'unità	26
5.3.3	Movimentazione dell'apparecchio	27
5.4	Norme per la messa fuori esercizio	28
6	Localizzazione ed eliminazione di guasti	29
6.1	Norme di sicurezza	29
6.2	Indicazioni per l'eliminazione di guasti	29
6.3	Tabella guasti e rimedi	29
7	Pulizia e manutenzione	31
7.1	Norme di sicurezza	31
7.2	Norme igieniche	31
7.3	Pulizia e manutenzione	31
7.4	Istruzioni speciali per la cura	32
8	Pezzi di ricambio e accessori	33
8.1	Introduzione	33
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	33
9	Allegato	35
9.1.1	Dichiarazione di conformità	35

1.3 Elenco delle sigle

Sigla	Definizione
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)
CE	Communauté Européenne Comunità Europea
DIN	Deutsches Institut für Normung Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche
EC	European Community Comunità Europea
EN	Europäische Norm (Norma Europea) Norma armonizzata per l'area UE
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura)
IP	International Protection (Protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della scatola.
	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei
	Seconda cifra: Protezione dall'acqua
	0 Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei
	1 Protetto contro contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm
	2 Protetto contro il contatto con le dita, protetto contro corpi estranei $\varnothing > 12$ mm
	3 Protetto contro il contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto contro corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm
	4 Protetto contro il contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto contro corpi estranei $\varnothing > 1$ mm
	5 Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno
6 Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	
7 Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea	
8 Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente	
LED	Light Emitting Diode (Diode ad emissione luminosa) Diode luminoso
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari
RCE	Dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (FI). Nella normativa dell'UE si utilizza la denominazione inglese RCD (Residual Current Device).

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Coperchio	Coperchio rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: Corrosione per contatto. Si presenta su diversi metalli nobili a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. acqua o anche la normale umidità atmosferica.
Vassoio conforme alla normativa europea	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530×370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370×265 mm.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende chi, per formazione professionale, conoscenze ed esperienza, nonché per la conoscenza delle relative disposizioni, è in grado di valutare il lavoro assegnatogli e di riconoscere i possibili pericoli in modo autonomo.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie di trattamento di alimentari o incucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 530x325 mm. Gli elementi sono disponibili in diverse profondità.
H1	Standard di igiene (NSF/USDA) per lubrificanti idonei al contatto con gli alimenti (inevitabile a livello tecnico).
HACCP	Il concetto HACCP è un metodo di prevenzione per garantire la sicurezza alimentare e quella dei consumatori.
Vassoio Gastronorm	Il vassoio Gastronorm designa un vassoio con dimensioni a norma. GN 1/1 corrisponde a 530×325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325×265 mm.
Corsa	Un movimento, p. es. il movimento verticale della piattaforma dal basso verso l'alto.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), attraverso le correnti nei gas o liquidi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, p. es. ruggine.
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, normativa sui requisiti in materia d'igiene durante la produzione, il trattamento e la messa in circolazione di alimenti.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni e norme nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di strumenti tecnici ed impianti.
Strato passivo	Strato protettivo, non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, prescrizioni antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto ad effettuare le attività richieste e sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
Schuko	Abbreviazione di "Schutz-Kontakt" (Contatto di protezione). Definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Personale istruito	Per personale istruito si intendono coloro che sono stati informati ed eventualmente addestrati sugli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio e sono stati istruiti sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessari.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con 'davanti' si definisce il lato su cui è posizionata la maniglia di spinta. Gli operatori spingono il carrello elevatore stoviglie universale stando da questo lato.

Per i modelli EUSTH/57-28, con 'davanti' si definisce il lato da cui si opera l'apparecchio da incasso.

Dietro

Con 'dietro' si definisce il lato opposto al lato anteriore (davanti).

Destra

Con 'destra' si definisce il lato sulla destra visto dal lato anteriore (davanti).

Sinistra




Con 'sinistra' si definisce il lato sulla sinistra visto dal lato anteriore (davanti).

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

Questo manuale è suddiviso in capitoli relativi al funzionamento e alle attività da svolgere.

1.6.2 Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli

PERICOLO	Descrizione breve del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utente e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
AVVERTENZA	Descrizione breve del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utente e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
ATTENZIONE	Descrizione breve del pericolo
	<p>Sussiste un potenziale pericolo di lesioni o il pericolo di danni materiali qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo generico e viene illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
INDICAZIONE	Descrizione breve dell'informazione aggiuntiva
	Viene indicata una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sul rispettivo argomento.
INFO	Titolo breve
	Sono riportate informazioni aggiuntive volte a semplificare il lavoro o suggerimenti sul rispettivo argomento.

2 Indicazioni di sicurezza







2.1 Introduzione

Il capitolo sulle norme di sicurezza spiega i rischi connessi all'apparecchio ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (secondo la Direttiva Macchine UE).

2.2 Simboli di avvertenza utilizzati

I simboli utilizzati nelle presenti istruzioni d'uso avvisano degli eventuali pericoli durante l'utilizzo o le operazioni di pulizia. In entrambi i casi il simbolo indica il tipo e le condizioni del pericolo.

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesioni alle mani
	Pericolo di schiacciamento
	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Utilizzare guanti protettivi

2.3 Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchio

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

2.3.1 Indicazioni di sicurezza per tutti gli apparecchi

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

- L'apparecchio deve essere usato solo se si trova in perfette condizioni tecniche.
- Tutti gli elementi di comando e azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio. Non è ammesso il trasporto di persone.
- La quota di prelievo va adattata al tipo di stoviglie impiegate prima del caricamento.
- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che la quotazione di prelievo non discenda al di sotto del bordo superiore del corpo.
- Non spingere mai verso il basso manualmente la piattaforma nel pozzetto (ad es. per la pulizia). Rilasciando la piattaforma vi è pericolo di lesioni.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.

- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Lo spostamento con fermi integrali bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Percorrendo su fondi fortemente ineguali è possibile danneggiare il carrello.
- Non è consentito il trasporto su piani pendenti o scale.
- Accostandosi a pareti e aggirando ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di trasporto afferrare sempre entrambe le maniglie con le mani, non rilasciare mai l'apparecchio durante il trasporto.
- Durante il trasporto, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore al passo d'uomo. Risulta difficile frenare e guidare i carrelli elevatori stoviglie universali con carico elevato. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- In caso di un ribaltamento a causa di fattori esterni o disattenzione, non tentare mai di afferrare il carrello elevatore stoviglie universale con le mani. Pericolo di lesioni.
- Non arrestare l'apparecchio su fondi ripidi.
- Dopo l'arresto, bloccare entrambi i fermi integrali per evitare che l'apparecchio si metta in movimento da sé.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare gli apparecchi. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto.

2.3.2 Indicazioni di sicurezza aggiuntive per apparecchi riscaldati

- Fare attenzione a inserire la piattaforma con l'apertura del cestello rivolta verso il basso.
- Il carrello elevatore stoviglie universale riscaldabile è previsto per l'approvvigionamento di stoviglie riscaldate. Non è consentito l'utilizzo per cuocere, mantenere al caldo i pasti o come riscaldamento di locali.
- Le temperature per le stoviglie possono superare la temperatura massima ammessa di 65°C delle superfici accessibili. Per la distribuzione di stoviglie calde utilizzare sempre dei guanti di protezione. Pericolo di ustione.
- L'utilizzo dei modelli riscaldabili, anche a temperature basse, nella zona in cui si trattengono dei clienti (ad es. banchi self-service) è consentito esclusivamente sotto la sorveglianza di personale specializzato. Deve essere garantito, che le stoviglie alle posizioni superiori da prelevare in corso, presentino una temperatura minore di 55°C, e che l'impostazione della temperatura dell'apparecchio non possa essere manipolata. Inoltre è da assicurarsi, che un prelievo senza pericolo sia garantito, anche durante un prelievo veloce (p. es. ora di punta) attraverso l'impostazione della temperatura fissata.
- Non introdurre mai le mani nell'apparecchio e non toccare il radiatore con le dita durante la messa in funzione. **Pericolo di ustione.**
- Le stoviglie in plastica, parti superiori ed inferiori di kit termici in plastica e parti di sostegno calde rivestite in plastica non devono né essere depositate né riscaldate nel carrello elevatore stoviglie universale. Dovuto all'elevata temperatura del radiatore, le materie plastiche possono sciogliersi ed incendiarsi.
- Se si utilizza una calotta di copertura in acciaio inox, essa si può riscaldare sugli spigoli esterni di oltre 65°C. Afferrare la calotta di copertura esclusivamente con guanti protettivi per evitare irritazioni della pelle.
- La lamiera di fondo e l'aria di scarico proveniente dallo scarico di fondo possono riscaldarsi fortemente. Non utilizzare l'unità pavimenti rivestiti in base di fibre (ad es. tappeti, moquette).
- La posizione delle guide vanno adattate al tipo di stoviglie impiegato prima del caricamento.
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio il dispositivo, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Un sovrallungamento forzato del cavo di collegamento può provocare danni ai cavi interni. Pericolo di incendio.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo di collegamento. Gli apparecchi in esecuzione standard della HUPFER® sono dotati di una spina a gomito Schuko. In confronto a una spina Schuko dritta, questa spina sporge solo in misura trascurabile dalla presa e quindi non può subire danni a

causa di urti laterali. Se si movimentata l'apparecchio senza prima estrarre la spina, l'effetto leva che ne deriva, dopo un eccessivo allungamento del cavo di collegamento, può danneggiare gravemente la presa o addirittura strapparla dalla parete.

- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo di collegamento.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. **Pericolo di morte.**
- Spine o cavi di collegamento danneggiati devono essere sostituiti da personale specializzato autorizzato prima dell'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.
- Inserire la spina esclusivamente in prese idonee. In caso di spine non idonee, far sostituire il cavo di collegamento dell'apparecchio da personale specializzato e autorizzato.
- Non è ammesso l'utilizzo di adattatori di presa. **Pericolo di incendio.**
- Non pulire l'apparecchio con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.

2.4 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

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

- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- Prima di iniziare la pulizia, mettere fuori servizio l'apparecchio. Estrarre la spina dalla presa e appenderla nel supporto previsto dell'unità.
- Mettere fuori servizio e far raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di iniziare le operazioni di pulizia.
- Non pulire l'apparecchio con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora nelle vicinanze siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchio e staccare la spina dalla rete elettrica.
- Anche gli apparecchi senza collegamento elettrico non devono essere puliti con acqua corrente o a pressione.

2.5 Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti

Per le operazioni di manutenzione o l'eliminazione di guasti osservare i punti seguenti:

- Tutte le operazioni per l'eliminazione di guasti, devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- Prima di procedere ad una eliminazione di guasti, assicurarsi che la macchina sia disattivata. Qualora si debba intervenire sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dalla rete e assicurarsi che non possa reinserirsi inavvertitamente.
- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.

2.6 Indicazioni su pericoli specifici

Energia elettrica

- I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
- Scollegare dalla rete elettrica e assicurare contro il reinserimento gli apparecchi sui quali vanno svolte operazioni di ispezione, manutenzione ed eliminazione dei guasti se tali interventi non richiedono tensione elettrica. Ciò può essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I carrelli elevatori stoviglie universali sono previsti per il trasporto conveniente e il posizionamento di stoviglie pulite. Grazie alle varie possibilità di guida per stoviglie e al rivestimento del pozzetto interno, questi apparecchi non solo sono adatti per piatti grandi e vassoi, ma anche per stoviglie piccole, rotonde e rettangolari.

Le stoviglie vengono inserite su una piattaforma regolabile con sistema a molla. Con l'aumento del carico delle stoviglie, il piano di impilaggio viene spinto verso il basso. Prelevando una stoviglia, la piattaforma avanza verso l'alto in modo da rendere le stoviglie sempre disponibili ad altezza di prelievo.

Grazie alla costruzione compatta ed alla maniglia ad arco applicata, gli apparecchi sono idonei specialmente per l'impiego nelle nicchie dei banchi. Il personale di servizio non può venir ostacolato o ferito attraverso impugnature di spinta sporgenti. I carrelli elevatori stoviglie universali possono essere impiegati anche presso il nastro distributore degli alimenti, ed i modelli non riscaldabili, presso i banchi self-service.

In tutti i carrelli elevatori stoviglie universali sulla piattaforma possono essere inserite le barrette di guida che garantiscono il posizionamento sicuro delle stoviglie di misure differenti.

Il carrello elevatore stoviglie universale UST/57-28 non è riscaldato e senza dispositivo di raffreddamento. I suoi lati e le sue parti frontali sono chiusi e dispone le stoviglie per il porzionamento di pasti freddi

Il carrello elevatore stoviglie universale UST/57-28K non è riscaldato, tuttavia è particolarmente idoneo all'impiego in magazzini frigoriferi. È previsto per l'approvvigionamento di stoviglie fredde per il porzionamento di pietanze fredde. Le feritoie di aerazione sulle pareti laterali e frontali del carrello consentono una rapida ventilazione nel magazzino frigorifero distribuendo facendo sì che il freddo venga distribuito uniformemente all'interno. Il carrello elevatore stoviglie universale UST/57-28K può essere utilizzato anche a temperatura ambiente.

L'impiego principale dei modelli riscaldabili USTH/57-28 (con riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile) e USTUH/57-28 (riscaldamento elettrico) è l'impilaggio, il riscaldamento e la disposizione di stoviglie per il porzionamento di pietanze calde. I modelli USTH/57-28 e USTUH/57-28 possono essere utilizzati anche in modo non riscaldato.

Il carrello elevatore stoviglie universale EUSTH/57-28 è previsto per l'incasso in piani di lavoro. L'apparecchio è dotato di un riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile e serve per l'impilaggio, il riscaldamento e la disposizione di stoviglie per il porzionamento a caldo. È anche possibile l'utilizzo in modo non riscaldato.

3.2 Uso conforme

I carrelli elevatori stoviglie universali sono destinati esclusivamente al trasporto e alla disposizione di stoviglie pulite. Secondo il modello è possibile riscaldare o raffreddare la stoviglia inserita.

Gli apparecchi sono previsti per il trasporto di stoviglie rotonde o rettangolari di porcellana o vetro temprato. Non è ammesso il trasporto di carichi di altro tipo.

L'uso conforme comprende i procedimenti citati, l'osservazione delle specifiche indicate e l'utilizzo degli accessori originali forniti o disponibili su richiesta.

Qualsiasi uso diverso è da considerare non conforme alla destinazione prevista.

3.3 Uso improprio

Come uso improprio del carrello elevatore stoviglie universale viene considerato:

Non è ammesso il caricamento del carrello elevatore stoviglie universale con carichi diversi da quelli indicati.

In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio.

Non è ammesso il trasporto di persone.

Inoltre, per carrelli elevatori stoviglie universali riscaldabili non è consentito l'utilizzo per cuocere o mantenere al caldo le pietanze o per riscaldare locali.

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

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 Vista d'insieme

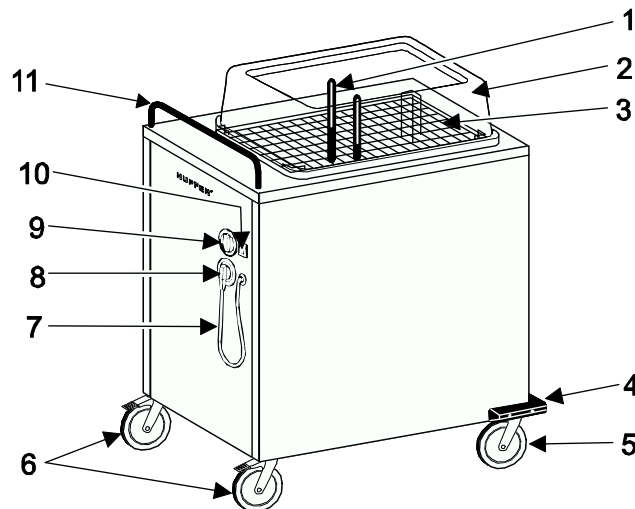


Figura 1 Vista dell'apparecchio USTH/57-28 e USTUH/57-28

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|--------------------------------------------------|
| 1 | Barrette di guida in acciaio inox | 7 | Cavo di collegamento con spina* |
| 2 | Coperchio in plastica 57-28* | 8 | Supporto per spina (presa cieca)* |
| 3 | Piattaforma | 9 | Regolatore per l'impostazione della temperatura* |
| 4 | Angolare antiurto | 10 | Interruttore ON / OFF* |
| 5 | Ruote senza fermi integrali | 11 | Maniglia di spinta |
| 6 | Ruote sterzanti con fermi integrali | | |

* solo USTH/57-28 e USTUH/57-28

3.4.2 Descrizione dell'apparecchio

I carrelli elevatori stoviglie universali sono realizzati in acciaio inox e in struttura autoportante.

Le stoviglie vengono collocate su un piano di impilamento con sistema a molle, regolabile. Grazie all'utilizzo di molle speciali, le stoviglie vengono trasportate verso l'alto per l'intera corsa ad una costante quota di prelievo. Per mezzo delle barrette di guida inserite sulla piattaforma di impilamento è possibile convogliare e trasportare in maniera sicura stoviglie di dimensioni diverse.

I due angolari antiurto montati in basso servono come protezione ottimale contro gli urti in direzione di marcia, garantendo così la protezione generale contro danneggiamenti. Le maniglie ed i paraurti sono realizzati in materiale plasticodi ottima qualità e resistente agli urti.

Nei dispositivi riscaldabili è possibile regolare la temperatura in modo continuo. L'interruttore ON/OFF con funzione di segnalazione integrato è posto sul lato anteriore del telaio. Lo stato d'uso del carrello è facilmente identificabile a distanza.

Per carrelli elevatori universali riscaldabili il coperchio in plastica è compreso nella fornitura come accessorio standard. I coperchi proteggono in modo efficace le stoviglie inserite contro il raffreddamento, anche con prolungati periodi di immagazzinaggio provvisorio. L'utilizzo dei coperchi a cupola riduce la fuoriuscita di calore verso l'alto e diminuisce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti o rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate.

3.4.3 Accessori speciali opzionali


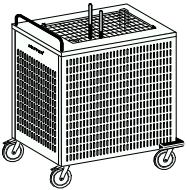
Le seguenti parti per il carrello elevatore stoviglie universale possono essere richieste come accessori opzionali.

- Coperchio trasparente in policarbonato per carrelli elevatori stoviglie universali 57-28**
- Barretta di guida in acciaio inox, Ø 20 mm, arrotondata e chiusa all'estremità, con supporto ad anello continuo Ø 25 mm
- Coperchio in acciaio inox per carrelli elevatori stoviglie universali 57-28. Per l'utilizzo di questo coperchio è solamente possibile applicare barrette di guida in versione ridotta.
- Barretta di guida in acciaio inox, Ø 20 mm, arrotondata e chiusa all'estremità, con supporto ad anello continuo Ø 25 mm, in versione ridotta per carrelli elevatori stoviglie universali 57-28 con coperchio in acciaio inox
- Supporto barretta in acciaio inox, montato sul lato frontale, per l'alloggiamento di barrette di guida addizionali o non utilizzate
- Paraurti circolante in materia plastica resistente a urti
- Ruote in materia plastica, Ø = 125 mm con e senza fermo integrale, ancoraggio piastre
- Molle di base e regolabili addizionali per l'aumento della portata della piattaforma

**Standard per USTH e USTUH

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

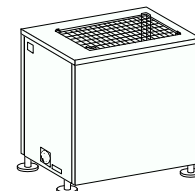
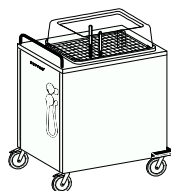
3.5 Specificazioni

	Dim.	UST/57-28	UST/57-28K
Vista d'insieme			
		Carrelli elevatori stoviglie universali non riscaldati e senza dispositivo di raffreddamento	Carrelli elevatori stoviglie universali non riscaldati e con dispositivo di raffreddamento
Peso netto	kg	42	40
Carico utile	kg	158	170
Peso complessivo ammesso	kg	210	210
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125
Rivestimento del pozzetto interno		in acciaio inox, sui lati a sinistra e a destra con traverse verticali rivestite di materia plastica	in acciaio inox, sui lati a sinistra e a destra con traverse verticali rivestite di materia plastica
Piattaforma	mm	griglia in acciaio inox rivestita di materia plastica, 570x280	griglia in acciaio inox rivestita di materia plastica, 570x280
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	565	565
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm	675	675

	Dim.	UST/57-28	UST/57-28K
Dimensioni stoviglie	cm	fra 8 e 28 Ø ovv. lunghezza del bordo	fra 8 e 28 Ø ovv. lunghezza del bordo □
Numero delle pile delle stoviglie		fino a 21, in dipendenza della dimensione delle stoviglie	fino a 21, in dipendenza della dimensione delle stoviglie

	Dim.	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
--	------	------------	-------------	-------------

Vista d'insieme



		Carrello elevatore stoviglie universale con riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Carrello elevatore stoviglie universale con riscaldamento a ventilatore	Carrello elevatore stoviglie universale da incasso con riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile
Peso netto	kg	56	58	63
Carico utile	kg	154	152	147
Peso complessivo ammesso	kg	210	210	210
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125	-
Rivestimento del pozzetto interno		in acciaio inox lateralmente a sinistra, e a destra con traverse verticali rivestite di materia plastica	in acciaio inox lateralmente a sinistra, e a destra con traverse verticali rivestite di materia plastica	in acciaio inox lateralmente a sinistra, e a destra con traverse verticali rivestite di materia plastica
Piattaforma	mm	griglia in acciaio inox rivestita di materia plastica, 570x280	griglia in acciaio inox rivestita di materia plastica, 570x280	griglia in acciaio inox rivestita di materia plastica, 570x280
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	565	565	565
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm	675	675	675
Dimensioni stoviglie	cm (fra 8 e 28 Ø ovv. lunghezza del bordo	fra 8 e 28 Ø ovv. lunghezza del bordo	fra 8 e 28 Ø ovv. lunghezza del bordo
Numero delle pile delle stoviglie		fino a 21, in dipendenza della dimensione delle stoviglie	fino a 21, in dipendenza della dimensione delle stoviglie	fino a 21, in dipendenza della dimensione delle stoviglie
Connessione elettrica		230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza collegata	kW	1,0	1,5	1,0
Lunghezza del cavo di collegamento (collegamento a spirale)	m (in)	1,80	1,80	1,80
Tipo di protezione		IPX5	IPX5	IPX5
Riscaldamento		Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile	Riscaldamento a ventilatore	Corpo del riscaldamento a tubo in acciaio inossidabile
Isolamento termico		tessuto non tessuto ceramico	tessuto non tessuto ceramico	tessuto non tessuto ceramico

	Dim.	USTH/57-28	USTUH/57-28	EUSTH/57-28
Regolazione del termostato	°C	da 30 fino a 115	da 30 fino a 115	da 30 fino a 115
Temperatura massima delle stoviglie	°C	85	100	85
Regolazione della temperatura		continua	continua	continua

Per i rispettivi marchi di controllo visitare la homepage dell'azienda all'indirizzo www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione si trova sul retro del dispositivo.

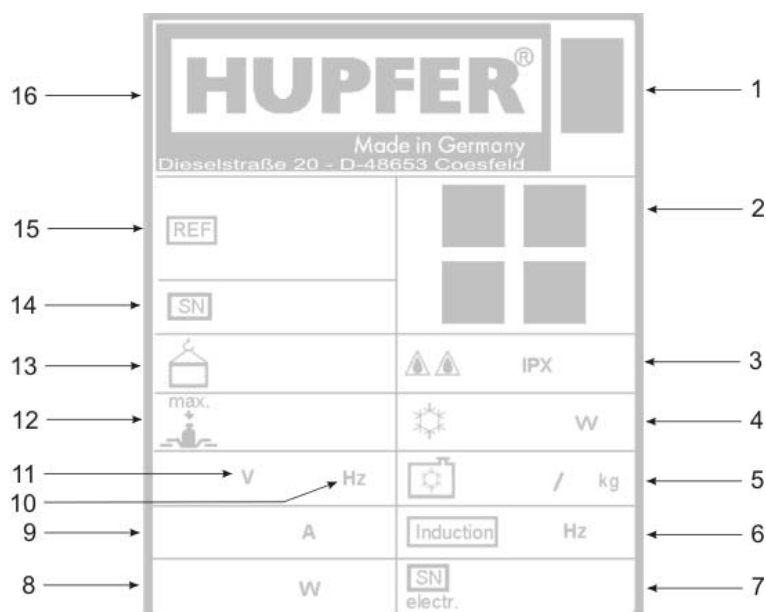


Figura 2 Targhetta d'identificazione

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Smaltimento apparecchiature obsolete | 9 | Corrente nominale |
| 2 | Certificati/marchio | 10 | Frequenza |
| 3 | Tipo di protezione | 11 | Tensione nominale |
| 4 | Potenza frigorifera | 12 | Carico utile |
| 5 | Refrigerante | 13 | Peso |
| 6 | Frequenza di induzione | 14 | Numero di serie/Numero d'ordine |
| 7 | Numero di serie elettr. | 15 | Articolo e definizione breve |
| 8 | Potenza elettrica | 16 | Costruttore |

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

4.1 Trasporto

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchio a causa di trasporto improprio

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

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

Fissare i singoli apparecchi durante il trasporto con gli appositi dispositivi di fissaggio.

4.2 Montaggio (esclusivamente EUSTH/57-28)

PERICOLO



Pericolo dovuto a tensione elettrica

La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.

I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.

ATTENZIONE



Molle scoperte

Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.

Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani.

Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

ATTENZIONE



Pericolo dovuto a superfici molto calde

Dopo il funzionamento le superfici interne e le lamiere di fondo degli apparecchi riscaldabili possono essere caldi. Gli apparecchi riscaldabili non devono entrare in contatto con materiali facilmente infiammabili.

Intorno all'apparecchio applicare piastre termiche isolanti. Accertarsi che tra la carenatura e il rivestimento vi sia sufficiente spazio per la circolazione dell'aria.

INDICAZIONE

Posizione della presa di alimentazione elettrica

La presa di alimentazione sul dispositivo stesso deve essere raggiungibile in qualsiasi momento per poter staccare la spina di alimentazione del dispositivo se fosse necessario.

INDICAZIONE

Postazione dell'apparecchio

L'EUSTH/57-28 è un apparecchio da incasso, e può essere utilizzato esclusivamente se viene racchiuso ovv. incassato (ad es. in un mobile).

La sezione seguente descrive il montaggio dell'apparecchiatura da incasso.

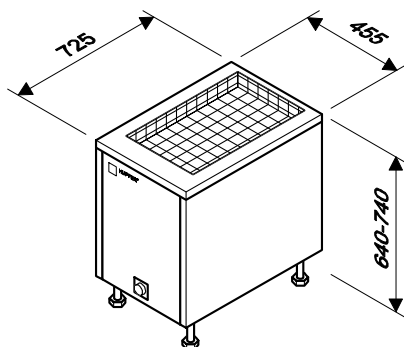


Figura 3 EUSTH/57-28 con dimensioni in mm

Per gli apparecchi da incasso vi è incluso un kit di cavi di collegamento con schema di cablaggio. Il kit consiste di un cavo di collegamento con spina Schuko in loco e un cavo di collegamento con spina sul lato dell'apparecchio. I cavi di collegamento sono collegati attraverso il pulsante ON/OFF con una spia integrata. Inoltre sono Inclusi 4 tappi filettati per i piedi a vite del EUSTH/57-28.

Fase 1: Preparare

- Fabbricare i fori nelle piastre di lavoro e nei rivestimenti frontali secondo le dimensioni indicate. Misura del foro della piastra di lavoro e per l'interruttore, indicata in mm secondo il disegno.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalle lamiere.

Fase 2: Montaggio

INDICAZIONE	Preselezione della temperatura di esercizio
	<p>In confronto agli apparecchi mobili, ove il regolatore e l'interruttore sono posizionati l'uno accanto all'altro, l'interruttore dell'apparecchio da incasso può essere posto ovunque sul lato frontale del rivestimento.</p> <p>Dopo l'incasso, il regolatore può essere eventualmente inaccessibile per l'utilizzo. Accertarsi che, prima dell'incasso, il regolatore sia impostato sulla temperatura desiderata.</p>

- Regolare i piedi a vite in modo tale da spingere l'apparecchio sotto il tavolo da lavoro.
- Spostare l'apparecchio esattamente sotto il foro del banco e regolare i piedi a vite.
- Fissare il pozzetto di impilaggio con le 4 guide angolari nel foro del banco.

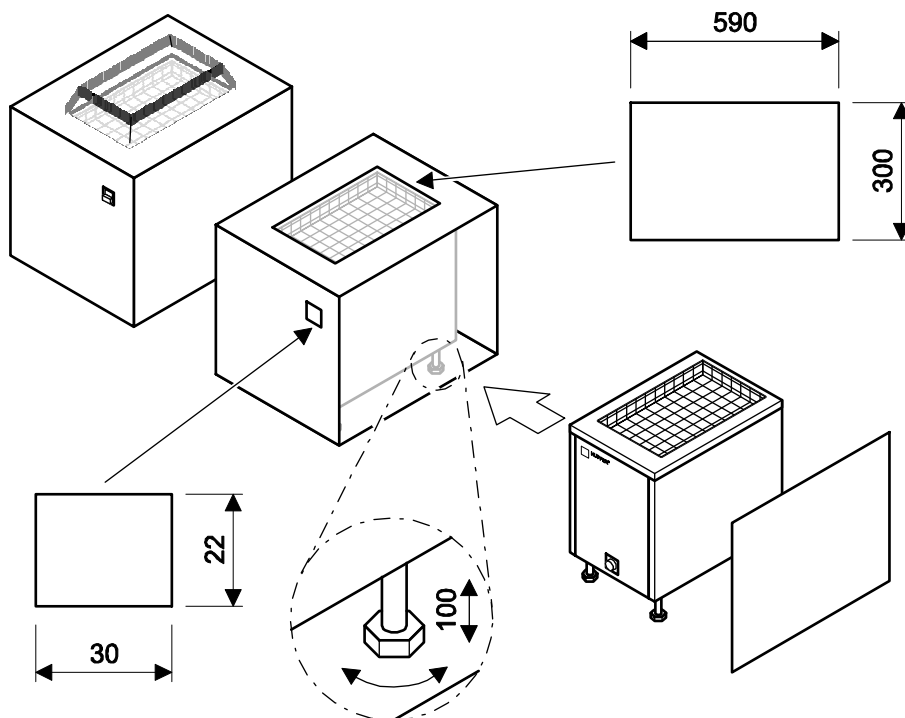


Figura 4 Istruzioni di montaggio EUSTH/57-28

Fase 3: Collegare

INDICAZIONE	Posizione della presa di alimentazione elettrica
	La presa di alimentazione sul dispositivo stesso deve essere raggiungibile in qualsiasi momento per poter staccare la spina di alimentazione del dispositivo se fosse necessario.

- Collegare l'apparecchio secondo lo schema di cablaggio.
- Posizionare i 4 tappi filettati sull'asta filettata dei piedini a vite all'interno dell'EUSTH/57-28.
- Applicare delle piastre termiche isolanti attorno all'apparecchio.

L'apparecchio è pronto per la messa in funzione.

4.3 Messa in funzione

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva.

INFO	Smaltimento del materiale d'imballaggio
	Il materiale d'imballaggio è composto da materiale riciclabile e può essere smaltito conseguentemente. A tale riguardo separare i diversi materiali e smaltirli in modo ecocompatibile. A tale scopo consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento dei rifiuti.

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

Controllare separatamente:

- In tutti gli apparecchi (escluso EUSTH/57-28): la funzione dei fermi integrali.
- In tutti gli apparecchi riscaldati: la funzione degli elementi di comando e del riscaldamento.
- Per gli apparecchi incassati: la accessibilità dell'interruttore ON/OFF nonché della spina a rete

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

4.4 Immagazzinamento e riciclo

L'immagazzinamento temporaneo dell'apparecchiatura deve aver luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. Proteggere il carrello elevatore stoviglie universale dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Controllare semestralmente, che il carrello elevatore stoviglie universale, in magazzino, non presenti tracce e danni di corrosione.

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

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

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

5 Uso

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.

Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani.

Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando

Gli elementi di comando sono situati sul lato anteriore della carenatura.

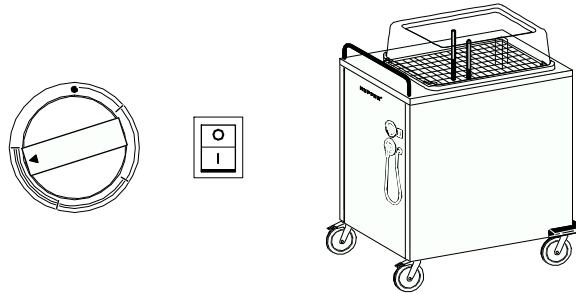


Figura 5 Elementi di comando del USTH/57-28 e USTUH/57-28

Con il regolatore è possibile selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile una regolazione continua. Accanto vi è posizionato il pulsante ON/OFF. Nel pulsante vi è integrata una spia che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso.

5.2 Regolazione della piattaforma

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde





Dopo l'utilizzo le superfici interne degli apparecchi riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde e all'aria si raffreddano solo lentamente.

Per la regolazione del piano di impilaggio lasciar raffreddare sufficientemente l'apparecchio senza coperchio.

Le regolazioni della piattaforma possono essere eseguite solamente sugli apparecchi freddi e staccati dall'alimentazione elettrica (temperatura ambientale).

In linea di principio, per una variazione di quanto meno uno dei seguenti parametri di stoviglie occorre effettuare un adattamento dell'unità: Diametro ovv. lunghezza del bordo, altezza, quota e peso pila.

5.2.1 Regolazione delle molle

ATTENZIONE	Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta
	<p>Una quota di prelievo inferiore a quella prescritta può causare lesioni delle dita a causa di schiacciamenti in fase di prelievo.</p> <p>Superando la quota di prelievo, sussiste pericolo di incidenti o di lesioni tramite il rovescio delle pile di stoviglie e le rotture di stoviglie.</p> <p>Prudenza nell'estrarre e nel reinserire la piattaforma, in caso di errata manipolazione sussiste rischio di schiacciamento.</p> <p>Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Maneggiare con cautela.</p>
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni
	<p>Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle.</p> <p>Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.</p>

Prima di caricare l'apparecchio deve essere adattata l'altezza di prelievo in base al tipo di stoviglie utilizzate. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione.

La quota di prelievo deve essere impostata in modo tale, che le stoviglie superiori vengano convogliate in continuazione, sull'intera corsa, ad una quota costante tra 1,5 e 2,5 cm al di sopra del bordo superiore della carenatura.

Fase 1 - Controllo della regolazione delle molle

- Per verificare la quota di prelievo, depositare una pila da 15 a 20 pezzi sulla piattaforma.
- Attendere la reazione.

Se l'altezza di prelievo della pila di stoviglie si trova a circa 2 cm al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio, allora il sistema a molle è stato regolato correttamente.

Se invece la pila non si abbassa o si abbassa solo di poco, l'altezza di prelievo deve essere modificata regolando le molle.

Fase 2 - Modifica della regolazione molle

L'impostazione dell'altezza di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando delle molle di trazione sui 2 listelli di attacco. Le molle sono disposte in gruppi da 9, ognuno dei quali consiste di 8 molle forti di base (1) e 1 molla più debole di regolazione (2).

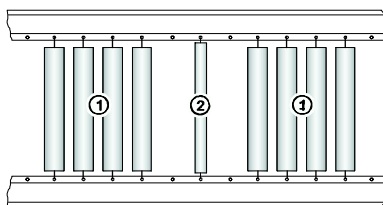


Figura 6 Zoccolo di attacco con molla di trazione

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

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

Procedura da seguire:

- Togliere le stoviglie inserite (se presenti).
- Rimuovere le barrette di guida inserite (se presenti).
- Sollevare uniformemente la piattaforma e depositarla sull'apparecchio. Infine, afferrare con le due mani la piattaforma e posarla in un luogo adatto.
- Sganciare o agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.

- Sganciare preferibilmente le molle di regolazione. Lasciare le molle di base sempre agganciate, se possibile. Sganciare le molle sempre presso il fissaggio inferiore.
- Infine, reinserire la piattaforma con l'apertura del cestello verso il basso. Per un posizionamento corretto del piano di impilaggio, è importante che i rulli di guida siano rivolti verso l'interno dell'apparecchio, altrimenti potrebbe verificarsi una contaminazione delle stoviglie.

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

ATTENZIONE

Pericolo di incendio



Se il piano di impilaggio viene inserito con l'apertura del cestello verso l'alto, per apparecchi riscaldabili, ciò provoca danneggiamenti indotti da effetti termici alla plastica del rivestimento delle traverse e causa pericolo di incendio. Inserire la piattaforma in ogni caso con l'apertura del cestello rivolta verso il basso.

INDICAZIONE

Disposizione delle molle

Per una guida regolare senza attrito della piattaforma è necessaria una disposizione simmetrica delle molle tra i listelli di attacco. La disposizione leggermente asimmetrica delle molle nel listello di attacco non crea problemi.

INDICAZIONE

Portata massima

Il piano di impilaggio è impostato ad una portata massima di 100 kg, la quale risulta ampiamente sufficiente per la maggior parte dei modelli di stoviglie. In rari casi (ad es. piatti in vetro temprato e alcuni piatti da portata e in set) le molle inserite non sono sufficienti e si devono inserire ulteriori molle.

5.2.2 Regolazione delle barrette di guida

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni e danni materiali dovuti all'impostazione impropria delle barrette di guida



Se le barrette di guida sono impostate in modo troppo largo, la pila delle stoviglie, dovuto all'angolo d'inclinazione eventualmente elevato, può incastrarsi al di sotto della piastra superiore, e sbloccandosi, provocare lesioni agli operatori. Inoltre, una pila ciondolante di stoviglie durante il trasporto causa uno squilibrio e influisce negativamente la movimentazione del carrello elevatore stoviglie universale.

Se le guide stoviglie sono regolate in modo troppo stretto, le stoviglie si possono incastrare e attraverso un improvviso sblocco potrebbero ferire delle persone.

Non muovere l'apparecchio con barrette di guida impostate impropriamente. Impostare le barrette di guida adeguatamente.

Il piano di impilamento viene guidato esclusivamente negli angoli del pozzetto tramite i cuscinetti a rotolamento, e si muove completamente indipendentemente dalle barrette di guida.

Le posizioni delle barrette di guida vanno adattate al tipo di stoviglie impiegate prima del caricamento.

- Togliere i coperchi a cupola e posarli a parte.
- Estrarre tutte le barrette di guida dai punti di inserimento e depositarle in un luogo pulito e asciutto, prima di utilizzarle nuovamente, eventualmente pulirle accuratamente.
- Posizionare le stoviglie sul piano di impilamento per l'adattamento.
- Inserire le barrette di guida nei punti previsti in proposito.

- Inserire le barrette di guida con il supporto ad anello continuo verso il basso, in modo tale, che tra le pile di stoviglie e le barrette si presenti una distanza minima possibile. Assicurarsi, la distanza al rivestimento del pozzetto interno sia uniforme.
- Non sono necessarie le barrette di guida, se le pile delle stoviglie si sostengono a vicenda.

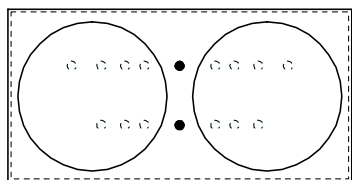
INDICAZIONE	Utilizzo delle barrette di guide ridotte
	Quando vengono utilizzati coperchi in acciaio inox è possibile applicare esclusivamente barrette di guida in versione ridotta.

5.2.3 Esempi di sistemazione per pile di stoviglie

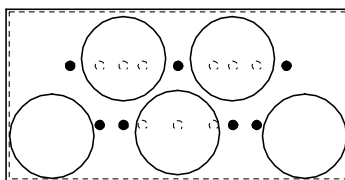
Le seguenti figure illustrano i punti di inserimento delle barrette di guida.

Punti di inserimento non utilizzati o coperti da stoviglie, sono rappresentati in bianco nelle figure. Punti di inserimento con barrette di guida inserite sono rappresentati in nero.

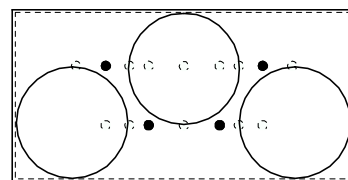
Esempi per la sistemazione di stoviglie per il carrello elevatore stoviglie universale



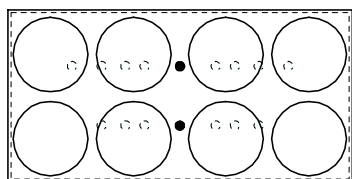
Piatti e vassoi
Ø28 cm, Ø27 cm, Ø26 cm, Ø25 cm,
Ø24 cm



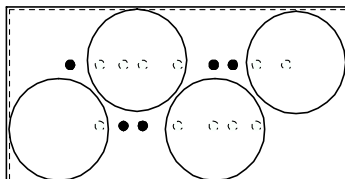
Scodelle per minestre e contorni
Ø15 cm



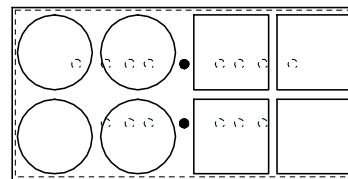
Scodelle per minestrone, minestre e
contorni
Ø19 cm e Ø18 cm



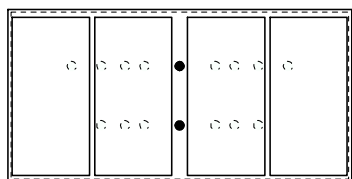
Scodelle per minestre e contorni
Ø14 cm, Ø13 cm, Ø12 cm



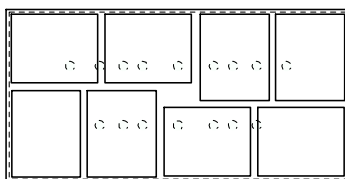
Scodelle per minestrone e minestre
Ø17 cm



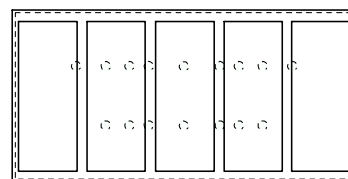
Scodelle per contorni
Ø14 cm, 12 x 12 cm



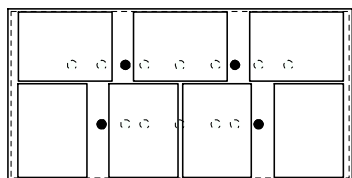
Vassoi
26 x 13 cm



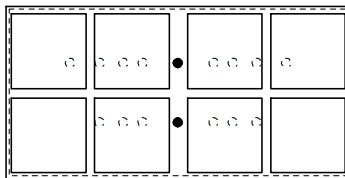
Scodelle per contorni
15 x 12 cm



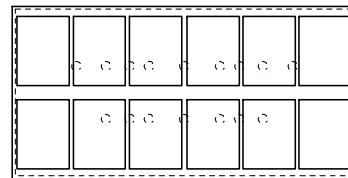
Vassoi
25 x 10 cm, 24 x 10 cm



Vassoi
16 x 12 cm



Scodelle per contorni
12 x 12 cm



Scodelle per contorni
12 x 9 cm

5.2.4 Calcolo di capacità per carrelli elevatori stoviglie universali

La capacità complessiva di un carrello elevatore stoviglie universale dipende dal tipo di stoviglie impiegate, e dal numero delle pile di stoviglie.

I dati necessari per il calcolo dell'altezza della pila intermedia vengono indicati da tutti i produttori leader nella seguente maniera:

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

H_z : Altezza della pila intermedia

H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie

H_n : Altezza di n stoviglie

n: Numero delle stoviglie

Insieme con l'altezza di pila H_s del carrello elevatore stoviglie universale, è possibile calcolare la capacità per ciascuna pila di stoviglie:

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

K: Pezzi per pila di stoviglie

H_s : Altezza pila del carrello elevatore stoviglie universale

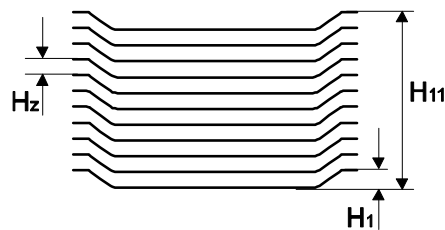


Figura 7 Altezza della pila intermedia H_z con 11 pezzi di stoviglie

Esempio:

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

$H_1 = 28 \text{ mm}$: Altezza del primo pezzo di stoviglie

$H_{11} = 140 \text{ mm}$: Altezza di 11 pezzi di stoviglie

$t = 11$: Numero delle stoviglie

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

$$K = \frac{(625 - 28)}{11,2} + 1 = 54 \text{ Teile}$$

Si possono quindi posizionare 54 pezzi nella stessa posizione.


5.3 Funzionamento

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

Prima di iniziare i lavori accertarsi che il carrello elevatore stoviglie universale da impiegare sia regolato correttamente in base alle stoviglie da utilizzare.

- La corretta altezza di prelievo deve essere garantita, in modo da evitare ferimenti o posture forzate per il personale o la rottura di stoviglie.
- Per gli apparecchi riscaldabili, assicurarsi che le stoviglie siano idonee e le pile si sostengano a vicenda.
- L'inserimento verticale delle stoviglie deve essere verificato, in modo tale, che regolando le guide stoviglie in modo troppo largo o troppo stretto, non si presentino pericoli per gli operatori.
- L'interruttore ON/OFF deve essere accessibile in qualsiasi momento.

5.3.1 Avviare l'apparecchio

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Utilizzare esclusivamente l'apposita connessione a spina. Non avviare l'apparecchio se i cavi di collegamento sono danneggiati o se si presentano danni visibili.</p> <p>I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.</p>

INDICAZIONE	Apparecchi riscaldabili
	Le parti di questo capitolo si riferiscono esclusivamente agli apparecchi riscaldabili e non hanno alcun significato per apparecchi non riscaldabili.

- Coprire il pozzetto di impilamento con la calotta di copertura per evitare la perdita di calore.
- Inserire la spina in una presa idonea.
- Avviare l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF. La spia LED di funzionamento integrata nell'interruttore si illumina.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile una regolazione continua.

INDICAZIONE	Temperatura delle stoviglie
	Secondo il numero e la disposizione delle pile di stoviglie, una temperatura prescritta delle stoviglie viene raggiunta dopo 3 o 5 ore, in caso di coperchio a calotta applicato e una temperatura originale delle stoviglie di almeno di 15 °C.

5.3.2 Caricamento dell'unità

INDICAZIONE	Caricamento
	<p>Prima di caricare i piatti regolare in modo corretto le barrette di guida e l'altezza della pila.</p> <p>Posizionare i piatti uno per volta o in piccole pile maneggevoli e sicure.</p>

Inserimento stoviglie

- Caricare le pile a turno e in modo proporzionato.
- Posizionare i primi piatti al centro dei punti di deposito e abbassarli lentamente.
- Depositare gli altri pezzi precisamente sulle parti già posti nell'apparecchio.
- Per apparecchi senza coperchio il caricamento massimo è raggiunto, nel momento in cui le cime delle pile di stoviglie sono posizionate a ca. 2 cm oltre lo spigolo superiore dell'apparecchio.

INDICAZIONE	Livello di caricamento
	Per gli apparecchi dotati di un coperchio a calotta è possibile un livello di carico più elevato. A seconda della stabilità propria dei pezzi, è possibile impilare gli elementi sino al bordo inferiore del coperchio. Comunque le stoviglie poste al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio non raggiungono la temperatura prescritta.

Prelevare le stoviglie

AVVERTENZA



Pericolo di ustioni

Per apparecchi riscaldabili, le temperature delle stoviglie possono superare le temperature massime consentite di 65°C per le superfici accessibili.

Non introdurre mai le mani nell'apparecchio e non toccare il radiatore con le dita durante la messa in funzione.

Utilizzare sempre guanti di protezione per la distribuzione di stoviglie calde.

- Togliere i coperchi a calotta e posarli a parte.
- Prelevare uniformemente le stoviglie da ciascuna pila per evitare una posizione diagonale del piano di impilaggio.
- Applicare nuovamente il coperchio a calotta.

INDICAZIONE

Utilizzo del coperchio a calotta

Con il coperchio a calotta è garantita una protezione efficace contro la polvere e la condensa anche in caso di stoccaggio intermedio prolungato. Per i modelli riscaldati, l'utilizzo del coperchio diminuisce la fuoriuscita di calore verso l'alto e riduce i tempi di riscaldamento dei piatti inseriti risp. rallenta il raffreddamento di stoviglie già riscaldate. Una fessura tra la calotta di copertura e il tavolo da lavoro dell'apparecchio può provocare un'evidente perdita d'energia, la riduzione della temperatura massima e l'allungamento del tempo di riscaldamento.

INDICAZIONE

Apparecchi con feritoie di aerazione

Gli apparecchi sono previsti per l'approvvigionamento di stoviglie refrigerate. Gli apparecchi già equipaggiati, devono, a tal proposito, permanere nei magazzini frigoriferi per diverse ore. La durata del raffreddamento dipende dalla temperatura originale delle stoviglie, dalla temperatura del magazzino frigorifero e dalla temperatura delle stoviglie desiderata. Gli apparecchi devono essere posti liberamente nell'ambiente, in modo tale da garantire una circolazione dell'aria ottimale attraverso convezione naturale nelle unità ed attorno a queste.

5.3.3 Movimentazione dell'apparecchio

USTH/57-28 oppure USTUH/57-28:

- Disinserire il regolatore.
- Disinserire l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.
- Allentare i fermi integrali.
- Spostare l'apparecchio fino alla posizione desiderata afferrandolo per le maniglie.
- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.
- Inserire la spina in una presa con contatto di terra idoneo.
- Inserire l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata.

UST/57-28 oppure UST/57-28K:

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

5.4 Norme per la messa fuori esercizio

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Le superfici interne dell'apparecchio e le lamiere di fondo possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e all'aria si raffreddano solo lentamente.

Per la pulizia, lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio senza il coperchio a calotta e utilizzare guanti di protezione appropriati.

USTH/57-28 oppure USTUH/57-28:




- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.
- Disinserire il regolatore.
- Disinserire l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.

UST/57-28 oppure UST/57-28K:

- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.

6 Localizzazione ed eliminazione di guasti

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Prima di iniziare la localizzazione di guasti, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.</p>
AVVERTENZA	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	<p>Dopo l'utilizzo le superfici interne degli apparecchi e le lamiere di fondo eventualmente sono caldi e all'aria si raffreddano solo lentamente.</p> <p>In caso di disturbi lasciar raffreddare l'unità senza coperchio e utilizzare guanti di protezione.</p>
ATTENZIONE	Molle scoperte
	<p>Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.</p> <p>Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani.</p> <p>Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.</p>

6.2 Indicazioni per l'eliminazione di guasti

Controllare in primo luogo se vi è un errore operativo. Alcune disfunzioni possono essere risolte direttamente.

Gli interventi di assistenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato. In caso di richieste al servizio assistenza e per l'ordinazione di pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

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

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non si riscalda, la spia di controllo è accesa.	Riscaldamento difettoso	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo non si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Fusibile a parete difettoso.	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo.
Il dispositivo non si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'unità dalla rete staccando la spina di alimentazione, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il dispositivo non si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Cavo di connessione o spina difettosi	Scollegare l'unità dalla rete staccando la spina di alimentazione, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato..
L'apparecchio si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Spia di controllo difettosa.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.
L'apparecchio si riscalda, la spia di controllo non si illumina.	Circuito elettrico difettoso.	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato.
La piattaforma non trasporta i piatti alla quota di prelievo neppure a carico ridotto.	Rottura di molle	Sostituire le molle difettose con delle nuove.
I fermi integrali non agiscono più correttamente.	Fermi integrali usurati	Sostituire i fermi integrali o le ruote difettose.

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

PERICOLO

Pericolo dovuto a tensione elettrica



La tensione elettrica può rappresentare un pericolo per l'incolumità delle persone ed essere causa di lesioni mortali.

Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Dopo il loro utilizzo le superfici interne dell'apparecchio e le lamiere di fondo possono essere molto calde e all'aria si raffreddano solo lentamente.

Per la pulizia, lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio senza il coperchio a calotta e utilizzarne guanti idonei.

ATTENZIONE

Molle scoperte



Spingendo la piattaforma verso il basso manualmente, le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.

Non spingere mai in basso la piattaforma con le mani.

Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

ATTENZIONE

Non pulire con acqua corrente



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

7.2 Norme igieniche

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

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

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

Non tossire o starnutire sulle stoviglie pulite.

7.3 Pulizia e manutenzione

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

Lo scarico di fondo sotto al pozzetto di impilamento è previsto per rimuovere stoviglie rotte oppure oggetti caduti inavvertitamente nell'apparecchio.

I coperchi a calotta in materia plastica possono essere puliti manualmente con un panno umido. In caso di forte imbrattamento è consentita una pulizia con una lavastoviglie di tipo industriale. Utilizzare detersivi e brillantante idonei e comuni per policarbonato.

Le calotte di copertura in materia plastica possono essere pulite manualmente con un panno umido. Quindi asciugare bene.

7.4 Istruzioni speciali per la cura

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili si basa su uno strato passivo che si forma sulla superficie a contatto con l'ossigeno. L'ossigeno contenuto nell'aria è sufficiente per la formazione di questo strato che, in caso di danneggiamento per azioni meccaniche, si ripristina da sé.

Lo strato passivo si forma più rapidamente o nuovamente se l'acciaio viene a contatto con acqua contenente ossigeno. Lo strato passivo può essere danneggiato o distrutto chimicamente dall'azione di agenti riducenti (accettori di ossigeno) se questi entrano in contatto con l'acciaio in forma concentrata o a temperature elevate.

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

- Sostanze saline e solforose
- Cloruri (sali)
- Concentrati di erbe aromatiche (ad es. senape, essenza d'aceto, dadi agli aromi, soluzioni di sale da cucina)

Altri danni possono essere provocati da:

- Ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine volatile)
- Particelle di ferro (ad es. pulviscolo di rettifica)
- Contatto con metalli non ferrosi (corrosione galvanica)
- Carenza d'ossigeno (ad es. nessuna aerazione, acqua povera di ossigeno).

Principi generali di lavoro per il trattamento di apparecchiature in "acciaio inossidabile":

- Mantenere sempre pulita e a contatto con l'aria la superficie esterna degli apparecchi in acciaio inox.
- Utilizzare detergenti comuni per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in mancanza d'aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente i residui di detergente con sufficiente acqua pulita. Asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione dell'acciaio inossidabile.
- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox, in particolare con altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.
- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è di buona norma evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto di acciaio inox con il ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato causano ruggine per abrasione.

8 Pezzi di ricambio e accessori

8.1 Introduzione

Gli interventi di assistenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato.

Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

In caso di richieste di intervento del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta d'identificazione ed il rispettivo numero di articolo.

8.2 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

UST/57-28 e UST/57-28K

0191124358	Tubo di guida	Acciaio inox Ø20/1,0/825 cpl. - ET	
014118001	Cestello di guida	Acciaio inox 580/290/148 - ET	Rivestito di materia plastica, grigio argento
014041030	Rotella di guida	(Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014002110	Angoli antiurto	kit compl	(Contenuto della confezione 4 pezzi)
014046041	Maniglia ad arco	Alluminio 26/417/57 con filettatura M8 nero	
014000402	Ruota orientabile	Ø 125 mF piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014000401	Ruota orientabile	Ø 125 piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014122075	Coperchio a calotta	PC 603/313/120/4 - ET	

USTH/57-28 e USTUH/57-28

014002170-01	Termostato	Modulo di comando, completo	
0191148605	Presca cieca	Ø75/43 nero compl.	
014001300	Interruttore ON/OFF	con telaio, paraspruzzi	
014040011-01	Termostato	30-115°C - ET	
014001081	Cavo a spirale	3G1,0/1600 WS-DE FH con spina angolare	
014001202	Limitatore di temperatura	1 set 105 gradi	(Contenuto della confezione 3 pezzi)
014001122	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014001107	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 1500W Ø6,5 UL - ET	
014001013	Ventilatore aria calda	240V/50HzR2K150AC037	
0191124358	Tubo di guida	Acciaio inox Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Cestello di guida	Acciaio inox 580/290/148 - ET	Rivestito di materia plastica, grigio argento

014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014002110	Angolari antiurto	kit compl.	(Contenuto della confezione 4 pezzi)
014046041	Maniglia ad arco	Alluminio 26/417/57 con filettatura M8 nero	
014000402	Ruota orientabile	Ø 125 mF piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014000401	Ruota orientabile	Ø 125 piastra, cusc. a sfere, mat. plastica	
014122075	Coperchio a calotta	PC 603/313/120/4 - ET	

EUSTH/57-28

014128901	Set di cavi di collegamento	EBRH	Cavo di collegamento con interruttore cpl.
014001300	Interruttore ON/OFF	c. telaio, paraspruzzi	
014040011-01	Termostato	30-115°C - ET	
014510022	Spina dell'apparecchio	STA 6,3 161.5 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014001122	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 1000W Ø8,5 - ET	
014040280	Tasto del termostato	Set	(Contenuto della confezione 2 pezzi)
0191124358	Tubo di guida	Acciaio inox Ø20/1,0/825 cpl - ET	
014118001	Cestello di guida	Acciaio inox 580/290/148 - ET	rivestito di materia plastica, grigio argento
014041030	Rotella di guida	(Ø24mm) per cestello di guida	(Contenuto della confezione 8 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(Contenuto della confezione 5 pezzi)
014122075	Coperchio a calotta	PC 603/313/120/4 - ET	

Per il carrello elevatore stoviglie universale si possono usare i seguenti tipi di spina:

- Spina angolare Schuko bipolare (di serie)
- spina inglese tripolare BS1363 A per Gran Bretagna e Hong Kong
- Spina tripolare svizzera 12-10 A

9 Allegato

9.1.1 Dichiarazione di conformità

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/voldoeden:
2006/42/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:
2006/42/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa
Posizione

Firma

Jürgen Gottwald
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di
norme
Posizione

Firma

Responsabile della documentazione
tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metalwerke
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® Metalwerke GmbH & Co KG
Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatte termici, elettr. | Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar, elektr. | Apilador de vajilla, Apilador de cestas, Apilador de plataforma, electr.

Tipo | Type | Tipo

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

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, 2006/95/CE, 2004/108/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Per il resto viene certificato, che il/i prodotto/i non contiene/contengono ne fonti di disturbi ne componenti soggetti ai disturbi secondo le norme EMC.

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

2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Voor het overige wordt bevestigd, dat het/de product/en noch storingsbronnen noch componenten die vatbaar zijn voor storingen in de zin van de EMV-richtlijn bevat/bevatten.

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, Directiva 2006/95/CE, 2004/108/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Por lo demás, queda certificado que el/los producto/s no contiene/n fuentes de perturbación o componentes sujetos a fallos en el sentido de la directiva CEM.

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