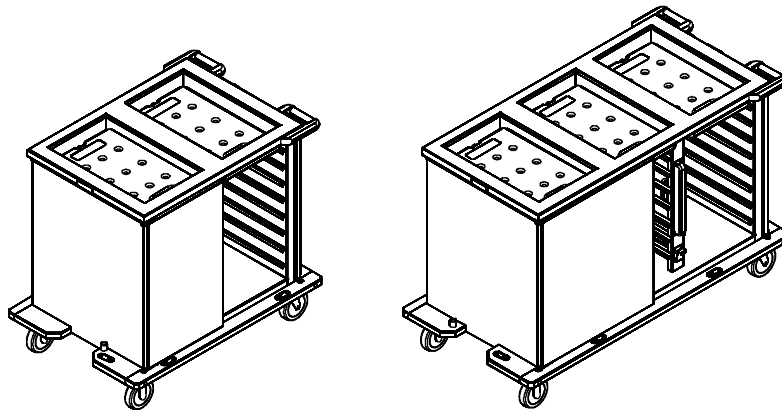


# Manuel d'utilisation



## Chariot bain marie pour mets froids KSPA-2 | KSPA-3

# 1 Introduction

---

## 1.1 Informations relatives à l'appareil

---

Désignation de l'appareil	Chariot bain marie pour mets froids
Type(s) d'appareil	KSPA-2   KSPA-3
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld  Boîte postale 1463 D-48634 Coesfeld  ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111  <a href="http://www.hupfer.de">www.hupfer.de</a> <a href="mailto:info@hupfer.de">info@hupfer.de</a>

Veillez lire le présent mode d'emploi soigneusement et attentivement afin d'assurer un fonctionnement sûr de l'appareil et d'éviter tout dommage!

Veillez à ce que le personnel de service soit informé des sources de danger et des erreurs de manipulation possibles.

### Réserve de modification

Les produits décrits dans le présent manuel d'utilisation ont été développés en tenant compte des exigences du marché et de l'état de la technique. HUPFER® se réserve le droit de modifier les produits et la documentation technique correspondante en vue de les améliorer sur le plan technique. Les données, poids et descriptions des performances et des fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

### Version du manuel d'utilisation

4330040\_A2

## 1.2 Sommaire

---

<b>1</b>	<b>Introduction</b>	<b>2</b>
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Index des abréviations	5
1.4	Terminologie	6
1.5	Indications d'orientation	7
1.6	Remarques relatives à l'utilisation du manuel	8
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	8
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	8
<b>2</b>	<b>Consignes de sécurité</b>	<b>9</b>
2.1	Introduction	9
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	9
2.3	Consignes de sécurité relatives à l'appareil	9
2.4	Consignes de sécurité pour plaques de conservation au froid	10
2.5	Consignes de sécurité relatives au transport	10
2.6	Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien	10
2.7	Consignes de sécurité relatives au dépannage	11
<b>3</b>	<b>Description et caractéristiques techniques</b>	<b>12</b>
3.1	Description fonctionnelle	12
3.2	Utilisation conforme	12
3.3	Utilisation abusive	12
3.4	Description de l'appareil	13
3.4.1	Aperçu de l'appareil chariot bain marie pour mets froids	13
3.4.2	Description de l'appareil	13
3.4.3	Accessoires optionnels	14
3.5	Caractéristiques techniques	14
3.6	Plaque signalétique	15
<b>4</b>	<b>Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive</b>	<b>16</b>
4.1	Transport	16
4.2	Mise en service	16
4.3	Entreposage et récupération	17
<b>5</b>	<b>Commande</b>	<b>18</b>
5.1	Fonctionnement	18
5.2	Mesures à prendre en fin de service	19
<b>6</b>	<b>Recherche des pannes et dépannages</b>	<b>20</b>
6.1	Consignes relatives au dépannage	20
6.2	Tableau des défauts et des mesures correctives	20

<b>7</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>21</b>
7.1	Mesures d'hygiène	21
7.2	Nettoyage et entretien	21
7.3	Instructions de nettoyage spéciales	21
<b>8</b>	<b>Pièces de rechange et accessoires</b>	<b>23</b>
8.1	Introduction	23
8.2	Liste des pièces de rechange et des accessoires	23

## 1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règle de la corporation professionnelle)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (règlement de la corporation professionnelle)	
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règles de la corporation professionnelle)	
DIN	Deutsches Institut für Normung Organisme allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques	
EC	European Community Communauté Européenne	
EN	Europäische Norm (norme européenne) Norme harmonisée pour la zone de l'UE	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (pièce de rechange ou d'usure)	
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Analyse des dangers des points de commande critiques	
IP	International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier. <b>Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides</b> <b>Deuxième chiffre : Protection contre l'eau</b>	
	0    Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0    Aucune protection contre l'eau
	1    Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1    Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau
	2    Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2    Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)
	3    Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3    Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale
	4    Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4    Protection contre les projections d'eau de toutes directions
	5    Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5    Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection
	6    Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6    Protection contre jets d'eau puissants
		7    Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire
	8    Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée	
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente	
LMHV	Règlement relatif à l'hygiène alimentaire	

## 1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant ou le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérés le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à la consommation.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que des connaissances des directives concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte.
Gastro Norm	Gastro Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé p. ex. par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro Norm (GN) 1/1 est égale à 325x530mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
HACCP	Le concept HACCP est un système préventif, qui est censé assurer la sécurité des denrées alimentaires et des consommateurs.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, défauts d'étanchéité, niveaux, chaleur.
LMHV	Règlement relatif à l'hygiène alimentaire Règlement sur les exigences à l'hygiène lors de la production, le traitement et la mise en circulation de denrées alimentaires.
Sécurité machine	Le terme « sécurité machine » comprend toutes les mesures servant à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes pour la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.
Personne qualifiée, □ personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des directives, des règlements en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernés, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir la tâche nécessaire et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte (définition du personnel qualifié selon la directive IEC 364).
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt », désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été instruite au sujet des tâches qui lui ont été assignées et des dangers potentiels en cas de comportement non conforme, qui a reçu une formation le cas échéant et qui a été informée au sujet des dispositifs de sécurité et des mesures de sécurité.

## 1.5 Indications d'orientation

---

### **Avant**

Avec «avant», on entend le côté sur lequel les poignées sont installées. Les opérateurs se tiennent de ce côté pour déplacer le chariot bain marie pour mets froids.

### **Arrière**

Par « arrière », on désigne la face opposée à la face avant.

### **Droite**

Par « droite », on désigne la face qui se trouve à droite, vue de la face avant.

### **Gauche**

Par « gauche », on désigne la face qui se trouve à gauche, vue de la face avant.




## 1.6 Remarques relatives à l'utilisation du manuel

### 1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

Ce manuel se compose de chapitres dédiés aux fonctions et tâches.

### 1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

Les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et mis en évidence à l'aide de pictogrammes correspondants. Cependant, le pictogramme ne remplace pas le texte de la consigne de sécurité. Il est donc indispensable de toujours lire le texte de la consigne de sécurité dans son intégralité. Dans ce manuel d'utilisation, les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et classés selon le niveau de danger par différents pictogrammes comme suit.

<b>DANGER</b>	<b>Brève description du danger</b>
	<p>Il existe un danger direct de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte de ces indications.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
<b>AVERTISSEMENT</b>	<b>Brève description du danger</b>
	<p>Il existe un danger indirect de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
<b>ATTENTION</b>	<b>Brève description du danger</b>
	<p>Il existe un risque potentiel de dommages corporels ou matériels si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
<b>REMARQUE</b>	<b>Description brève de l'information supplémentaire</b>
	<p>Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.</p>
<b>INFO</b>	<b>Titre bref</b>
	<p>Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.</p>



## 2 Consignes de sécurité

---

### 2.1 Introduction

---

Le chapitre « Indications de sécurité » explique les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (selon les directives CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter dommages corporels, matériels et environnementaux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité figurant dans ce chapitre.

Les prescriptions de sécurité nationales et internationales en vigueur relatives à la sécurité du travail doivent être respectées. L'exploitant est tenu de se procurer les prescriptions valables à son égard. Il doit veiller à se procurer les nouvelles prescriptions et est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.




En plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé de l'union des corporations professionnelles, particulièrement en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en dérivent (BGR 110 « Sécurité et santé pour le travail dans la restauration » et BGR 111 « Sécurité et santé pour le travail dans les cuisines industrielles »).

### 2.2 Symboles d'avertissement utilisés

---

Les symboles sont utilisés dans ce manuel d'utilisation pour avertir des dangers qui peuvent être engendrés par la manipulation ou le nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone de danger générale
	Surfaces froides
	Utiliser l'équipement de protection manuelle

---

### 2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

---

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Une manipulation négligente de l'appareil peut engendrer des dangers de mort et des risques de dommages corporels pour l'opérateur ou des tiers, ainsi que des risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

Pour assurer la sécurité de l'appareil, il convient de respecter les points suivants :

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans un état irréprochable du point de vue technique, en tenant compte des consignes de sécurité et des dangers, conformément à l'utilisation prévue et dans le respect du manuel d'utilisation.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. En présence de dommages apparents, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre le chariot bain marie pour mets froids à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.
- L'appareil est exclusivement prévu pour le transport manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux arrêtoirs totaux avant le transport. Rouler avec les arrêtoirs bloqués peut endommager le train.

- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- Le chariot bain marie pour mets froids ne doit pas être freiné par les arrêts totaux. Les arrêts totaux sont conçus de telle sorte qu'ils ne peuvent empêcher qu'une mise en mouvement involontaire de l'appareil. L'appareil ne doit pas être posé sur un sol en pente. Après la pose, sécurisez l'appareil contre le roulement avec les deux arrêts totaux.
- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez les deux poignées avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas faire rouler l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les appareils très chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Si le chariot bain marie pour mets froids bascule à cause d'une manipulation externe ou par inattention, il ne faut jamais l'attraper à la main. Risque de blessures.
- En cas de transport à l'aide d'outils ou moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêts totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

## 2.4 Consignes de sécurité pour plaques de conservation au froid

---

- Lors de l'utilisation en rapport avec des plaques de conservation au froid gelées, utiliser des gants de protection contre le froid.
- Stocker toujours les plaques de conservation au froid dans une position parfaitement horizontale !
- Les plaques de conservation au froid doivent également être congelées à l'horizontal afin que le liquide soit dispersé de manière régulière.
- Traiter les plaques de conservation au froid gelées avec précaution, sinon il y a risque de bris. Éviter des coups forts et des charges de flexion.
- Les plaques de conservation au froid doivent être complètement gelées, afin de pouvoir déployer leur entière capacité. Si le liquide n'est pas entièrement congelé, cela réduit considérablement la puissance de refroidissement ! Les plaques de conservation au froid sont entièrement gelées après environ 24 heures à une température de refroidissement constante de -18°C

## 2.5 Consignes de sécurité relatives au transport

---

Pour le transport du chariot bain marie pour mets froids, il convient d'observer les points suivants :

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du chariot bain marie pour mets froids.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

## 2.6 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien

---

Pour le nettoyage et l'entretien, il convient d'observer les points suivants :

- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression.

## 2.7 Consignes de sécurité relatives au dépannage

---

Pour le dépannage, il convient de respecter les points suivants :

- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Lors du maniement d'huiles, graisses ou d'autres produits chimiques, il convient d'observer les prescriptions de sécurité valables pour le produit.
- Inspecter l'appareil régulièrement. Remédiez immédiatement aux défauts constatés, comme p. ex. des vis desserrées.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

## 3 Description et caractéristiques techniques

---

### 3.1 Description fonctionnelle

---

Les chariots bain marie pour mets froids sont des appareils mobiles prévus pour la conservation au froid de produits entrés froids dans des espaces fermés.

Leur domaine d'intervention principal est la distribution à froid de repas de récipients Gastro Norm plats à la bande de distribution de mets.

Les chariots bain marie pour mets froids sont également appropriés pour des composants refroidis dans des cuisines Cook&Chill ainsi que pour des desserts comme des puddings et des coupes glacées dans des cuisines Cook&Serve.

La durée de stockage de mets entrés froids est limitée selon la technologie de l'appareil. Des températures environnantes supérieures réduisent, des températures environnantes moyennes basses augmentent la durée de stockage maximale.

Avec les portes fermées et des plaques de conservation au froid entièrement congelées et à une température environnante de 20°C, des chariots bain marie pour mets froids avec refroidissement passif peuvent être exploités pendant quatre heures au maximum. Pour des durées de refroidissement supérieures, les plaques de conservation au froid doivent être échangées régulièrement.

### 3.2 Utilisation conforme

---

Les chariots bain marie pour mets froids sont prévus pour la réception et le transport de mets froids sans des récipients Gastro Norm. L'utilisation d'autres charges n'est pas autorisée.

Lors de stockage conforme de produits entrés froids, avant la distribution des mets, le respect des températures de stockage prescrites doit être vérifiée et justifiée à l'aide d'instruments de mesure appropriés (thermomètres).

Les chariots bain marie pour mets froids sont appropriés pour des températures environnantes de jusqu'à 25°C. Des températures environnantes supérieures nécessitent une préparation prolongée, afin de mettre l'appareil vide à température. Après le refroidissement préliminaire, des plaques de conservation au froid fraîches doivent être utilisées, afin de pouvoir assurer le stockage conforme des produits entrés.

Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme étant non conforme.

L'utilisation conforme comprend les procédés prescrits, le respect des spécifications données et l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en option.

### 3.3 Utilisation abusive

---

Des chariots bain marie pour mets froids sont prévus pour le stockage de produits entrés froids. Il est interdit d'y introduire des mets chauds.

La température environnante autorisée ne doit pas être dépassée.

Les appareils ne doivent pas être exposés à la lumière solaire directe.

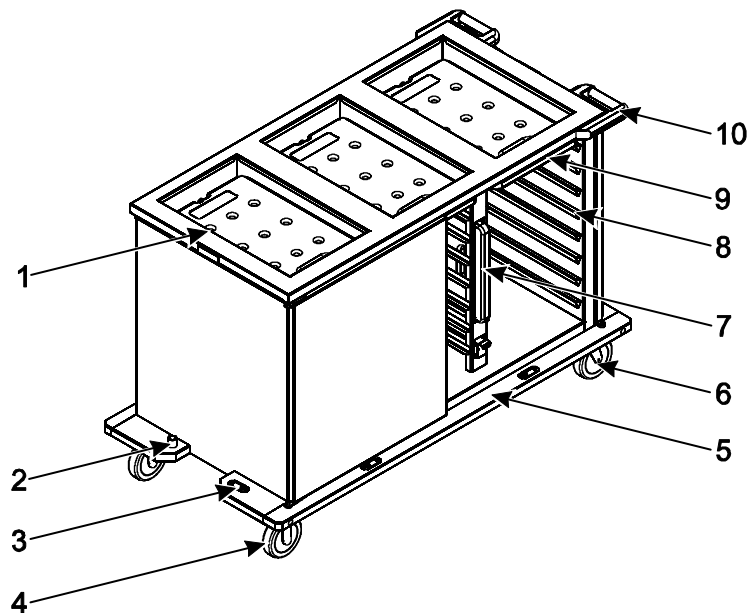
Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur ou dans l'appareil.

Toute autre utilisation, en particulier l'alimentation du chariot bain marie pour mets froids avec d'autres éléments, n'est pas autorisée.

Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme. Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

## 3.4 Description de l'appareil

### 3.4.1 Aperçu de l'appareil chariot bain marie pour mets froids



**Figure 1** Aperçu de l'appareil KSPA-3

1	Découpe pour récipient Gastro-Norm	6	Roulette de guidage avec arrêtoir total
2	Arrêtoir de porte	7	Cloison mitoyenne avec admission de plaques de conservation au froid
3	Pièce en excès	8	Surfaces de soutien
4	Roulette de guidage sans arrêtoir total	9	Admission pour plaque de conservation au froid
5	Cadre pare-chocs circulaire	10	Poignée

### 3.4.2 Description de l'appareil

Les chariots bain marie pour mets froids sont prévus pour l'admission de récipients Gastro Norm plats. Les chariots bain marie pour repas froids sont composés d'acier inoxydable de haute qualité et sont exécutés de façon robuste et autoporteuse.

Dans la plaque supérieure de l'appareil se trouvent deux (KSPA-2) ou 3 (KSPA-3) découpes, dans lesquelles respectivement un récipient GN1/1-65 peut être inséré. La découpe de plaque supérieure est directement reliée avec l'espace d'armoire se trouvant directement en dessous. Les compartiments d'armoire sont appropriés pour le stockage de produits en récipients GN1/1 ou leurs subdivisions. Tous les compartiments d'armoire sont optimaux pour l'admission de récipients de distribution GNA1/1-65 standard. Ils possèdent sept paires de possibilités d'appui avec un écart de 75 mm. Les tiroirs supérieurs sont prévus pour l'admission de plaques de conservation de froid.

Les espaces d'armoire sont espacés l'un de l'autre à l'aide d'une, resp. de deux cloisons mitoyennes. Les cloisons mitoyennes admettent respectivement une plaque de conservation de froid insérée verticalement. Ensemble avec une plaque de conservation de froid insérée horizontalement par armoire, en même temps, le récipient GN accroché dans la plaque supérieure et ceux se trouvant dans la construction inférieure peuvent être refroidies régulièrement.

Les portes de l'armoire peuvent être arrêtées en état fermé ou ouvert à l'aide du verrouillage de la porte. Les portes à double cloison avec joint circulaire ont comme effet, que la chaleur environnante ne peut pas pénétrer la construction inférieure.

Une protection de démarrage optimale est assurée à travers un cadre pare-chocs inférieur au chariot. Deux poignées à formes ergonomiques avec bord pare-chocs protègent contre des blessures aux mains.

Les chariots bain marie pour mets froids sont équipés de quatre roulettes de guidage, dont deux ont des arrêtoirs totaux pour l'arrêt. Des poignées avec bord pare-chocs intégré protègent contre des blessures aux mains.

Les plaques de conservation de froid sont remplies avec un mélange d'eau-de sel (saumure). Le récipient en matière plastique ainsi que le liquide de refroidissement sont absolument sans risques du point de vue de la physiologie de la nutrition.

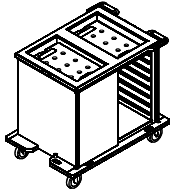
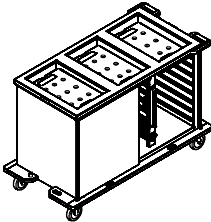
### 3.4.3 Accessoires optionnels

Les pièces suivantes peuvent être utilisées en tant qu'accessoires optionnels pour la chariot bain marie pour mets froids.

- Récipients et coupes Gastro Norm en différentes tailles
- Pontons pour bassins, longueur 325 mm, acier inoxydable
- Pontons pour bassins, longueur 530 mm, acier inoxydable
- Plaque de conservation au froid GN1/1, 530 x 325 x 30 mm, récipient en matière plastique avec saumure, température de transition de phase solide vers phase liquide à - 12°C.
- Roulettes de guidage en acier inoxydable, Ø 125 mm, avec ou sans arrêts totaux, fixation de plaque

Les numéros d'article des accessoires spéciaux sont disponibles dans le catalogue des pièces de rechange et dans les listes de commande en ligne.

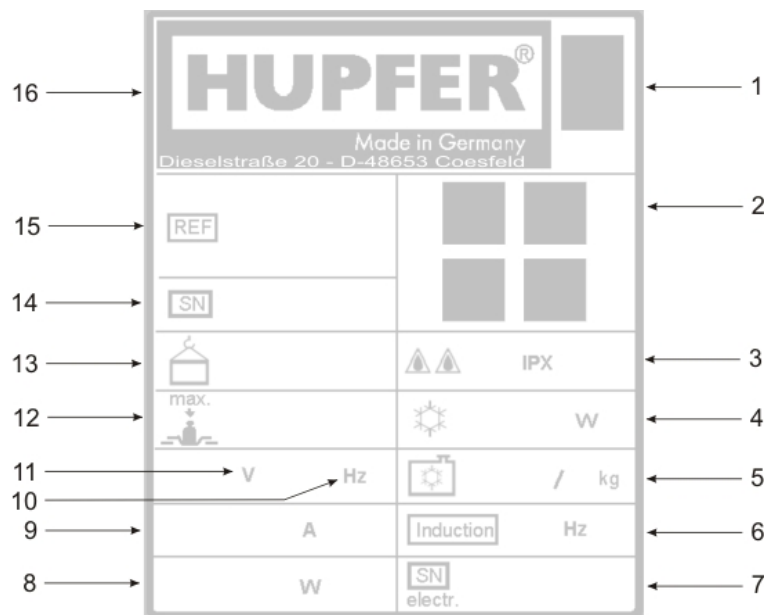
## 3.5 Caractéristiques techniques

	Dim.	KSPA-2	KSPA-3
			
Largeur	mm	690	691
Profondeur	mm	992	1382
Hauteur	mm	916	917
Poids propre	kg	65	102
Charge utile	kg	180	270
Découpe de plaque supérieure		pour 2 GN1/1	pour 3 GN1/1
Espaces d'armoires		2	3
Nombre de plaques de conservation au froid		3	5
Inserts par espace d'armoire		7 x –GN1/1-65	7 x –GN1/1-65
Capacité		14 récipients GN 1/1-65 (espaces d'armoire) 2 récipients GN 1/1-65 (découpe plaque supérieure) 3 plaques de conservation au froid 530 x 325 mm	21 récipients GN 1/1-65 (espaces d'armoire) 3 récipients GN 1/1-65 (découpe plaque supérieure) 5 plaques de conservation au froid 530 x 325 mm
Durée de service (dépendant de la température ambiante)		5 heures à environ 15°C 4 heures à environ 20°C 3 heures à environ 25°C	5 heures à environ 15°C 4 heures à environ 20°C 3 heures à environ 25°C
Diamètre des roulettes	mm	125	125
Dimensions plaque de conservation au froid	mm	530 x 325 x 30	530 x 325 x 30

	Dim.	KSPA-2	KSPA-3
Masse plaque de conservation au froid	kg	4,5	4,5
Contenu plaque de conservation au froid (saumure)	l	4	4
Durée de congélation plaque de conservation au froid	h	24 (à -18°C)	24 (à -18°C)

Les labels d'homologation correspondants sont publiés sur notre site internet sous [www.hupfer.de](http://www.hupfer.de).

### 3.6 Plaque signalétique



**Figure 2** Plaque signalétique

1	Élimination des appareils usagés	9	Courant nominal
2	Label d'homologation	10	Fréquence
3	Indice de protection	11	Tension nominale
4	Puissance frigorifique	12	Charge utile
5	Agent de refroidissement	13	Poids propre
6	Fréquence d'induction	14	Numéro de série/numéro de commande
7	Numéro de série électrique	15	Article et brève description
8	Puissance électrique	16	Fabricant

## 4 Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive

### 4.1 Transport

#### ATTENTION



#### Dommmages dus à un transport non conforme

Lors du transport à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêtoirs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

Si les appareils ne sont pas sécurisés correctement, il existe un risque de dommages matériels pour l'appareil et de dommages corporels par coincement.

Sécurisez les appareils transportés séparément avec des dispositifs de sécurité pour le transport.

Le chariot bain marie pour mets froids est livré en état assemblé.

Lors de travaux de charge, utiliser uniquement des appareils de levage et des dispositifs de prise en charge autorisés pour le poids du chariot bain marie pour mets froids. Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents de livraison joints à la livraison, en fonction du contrat de vente en vigueur.

### 4.2 Mise en service

Retirez l'emballage original et vérifiez si l'appareil est complet et indemne. Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

Toujours déposer le chariot bain marie pour mets froids sur une surface solide et aussi plane que possible, que ce soit lors du déballage ou plus tard. Abaisser les arrêtoirs sur les deux roulettes pour que l'appareil ne puisse pas rouler.

#### INFO

#### Élimination du matériel d'emballage

Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets

Avant la première mise en service, la chariot bain marie pour mets froids doit être nettoyé soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Dans le cadre de la mise en service, la fonction des arrêtoirs totaux doit être contrôlée.



## 4.3 Entreposage et récupération

---

Un entreposage temporaire doit se faire dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot bain marie pour mets froids doit être protégé contre la poussière à l'aide de matériel de couverture approprié.

Vérifier tous les 6 mois si l'appareil entreposé présente des signes de corrosion.

REMARQUE	Formation d'eau de condensation
	Il est important d'assurer une aération suffisante et d'opter pour un lieu d'entreposage sans grandes variations de température pour éviter la formation d'eau de condensation.

Pour la remise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Si le chariot bain marie pour mets froids est recyclé, alors tous les matériaux d'exploitation et auxiliaire doivent être éliminés de façon écologique. Les matériaux recyclables doivent être récupérés séparément, conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets, et éliminés également en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets. Récupérez les matières recyclables de l'appareil (roulettes et pièces en matière plastique, etc.) séparément avant l'élimination ou remettez l'appareil à un centre de récupération des déchets. Éliminez l'électronique auprès des points de collecte correspondants.

Nous proposons à nos clients de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, adressez-vous à nous ou à un de nos partenaires commerciaux.

Les emballages et les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage en indiquant le numéro de contrat d'élimination des déchets. Si vous ne connaissez pas le numéro de contrat d'élimination des déchets valide, vous pouvez le demander auprès du service de [HUPFER®](#).

## 5 Commande

### 5.1 Fonctionnement

#### ATTENTION

#### Infection bactérienne



L'appareil n'est pas approprié pour le stockage durable et refroidi de denrées alimentaires. En cas d'utilisation prolongée ou de températures environnantes élevées, l'effet de refroidissement des plaques de conservation au froid doit être contrôlé régulièrement.

Remplacez uniquement les plaques de conservation au froid, si l'effet de refroidissement diminue.

#### ATTENTION

#### Infection bactérienne



Des microorganismes aériens peuvent parvenir dans des récipients GN et contaminer les mets s'y trouvant.

Couvrez toujours les mets dans les récipients GN immédiatement après la préparation à l'aide de couvercles appropriés, afin d'éviter une infection bactérienne.

#### REMARQUE

#### Températures de stockage

Avant la distribution des mets, le respect des températures de stockage prescrites doit être contrôlé et justifié à l'aide d'instruments de mesure appropriés (thermomètres).

#### Préparer l'appareil

- Couvrir les découpes de plaques supérieures avec récipients Gastro Norm. Ainsi on évite que de l'air chaud de l'extérieur ne parvienne dans l'espace intérieur et que de l'humidité de l'air ne retombe en tant que givre ou glace sur les plaques de conservation au froid.
- Introduire les plaques de conservation au froid congelées dans l'appareil. Insérer les plaques de conservation au froid horizontalement dans les admissions supérieures des armoires inférieures. Insérer la plaque de conservation au froid verticalement dans les admissions de la cloison mitoyenne.
- Fermer et verrouiller les portes des espaces d'armoire.

#### REMARQUE

#### Temps de refroidissement préliminaire

Avec les portes de l'armoire fermées, les découpes de plaques supérieures recouvertes et une température environnante de jusqu'à 25°C, l'appareil est tempérée après environ 30 minutes et peut être chargée.

#### Charger

Insérer les récipients Gastro Norm dans les découpes de plaques supérieures:

- Des récipients GN 1/1 jusqu'à une profondeur de 65 mm peuvent être accrochés sans problèmes.
- Utiliser les pontons d'accrochage lors de l'utilisation de récipients GN 2/2, 1/2 et 1/3. L'accrochage de récipients plus petits n'est pas possible.
- Chez des récipients avec des profondeurs supérieures à 65 mm, les plaques de conservation au froid doivent, de façon appropriée, être insérées plus profondément en dessous des découpes de plaques supérieures. Ce faisant, la capacité d'ensemble de l'appareil en est réduite.
- Couvrir les récipients dans les découpes de plaques supérieures jusqu'à la distribution des mets, de façon à éviter une infection bactérienne et un réchauffement.

Insérer les récipients Gastro Norm dans les espaces d'armoire :

- Chaque espace d'armoire peut contenir jusqu'à six paires de récipients GN 1/1. La paire supérieure de surfaces d'appui sert à l'admission des plaques de conservation au froid.
- Des récipients GN 1/1 avec une profondeur jusqu'à 65 mm offrent une utilisation optimale de l'espace d'armoire.
- Utiliser les pontons d'accrochage lors de l'utilisation de récipients GN 2/2, 1/2 et 1/3. L'accrochage de récipients plus petits n'est pas possible.

#### Mise en mouvement

- Desserrer l'arrêt total.
- Saisir le chariot bain marie pour mets froids aux poignées et le conduire à son lieu de destination.
- Sur le lieu d'utilisation, assurer avec les arrêts et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.

#### Déchargement

- Lors de l'échange de récipients vides des découpes de plaques supérieures par des récipients pleins des espaces d'armoire, n'ouvrir les portes que brièvement et les verrouiller le plus rapidement possible par la suite, de façon à ce que seulement une quantité d'air chaud minimale pénètre à l'intérieur.

## 5.2 Mesures à prendre en fin de service

---

#### Mise à l'arrêt du chariot bain marie pour mets froids

- Assurer avec les arrêts et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.
- Retirer le récipient conforme aux normes de la gastronomie.
- Enlever les éventuelles barrettes d'accrochage.
- Couvrir les découpes de plaques supérieures
- Prélever les plaques de conservation au froid, les nettoyer et les sécher.

## 6 Recherche des pannes et dépannages

### 6.1 Consignes relatives au dépannage

En cas de dysfonctionnements et réclamations durant la période de garantie, adressez-vous à nos partenaires de service après-vente. Après la période de garantie, faites effectuer les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires par nos partenaires de service après-vente ou par des électriciens qualifiés.

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Des composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. Grâce à la construction modulaire, le remplacement des composants est très aisé.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectués à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

### 6.2 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
Refroidissement insuffisant	Porte de l'armoire n'est pas fermée correctement	Fermer la porte de l'armoire
	Plaques de conservation au froid décongelées	Introduire plaques de conservation au froid congelées
	Mets entrés trop chauds (température supérieure à 10°C)	Uniquement introduire des mets, qui ont été refroidis de façon appropriée
	Température environnante trop élevée	Vérifier l'état des plaques de conservation au froid dans des intervalles brefs et les échanger si nécessaire
	Joint défectueux	Remplacer joint
	Plaque de conservation au froid non étanche	Remplacer plaque de conservation au froid
	Introduction de plaques de conservation au froid avec une température de congélation trop basse	Utiliser uniquement des plaques de conservation au froid de <b>HUPFER®</b>
Bruit de roulement des roulettes	Palier à roulement défectueux	Changer les roulettes
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roues avec de l'eau.

## 7 Nettoyage et entretien

---

### 7.1 Mesures d'hygiène

---

Le comportement correct des opérateurs est primordial pour une hygiène optimale.

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées des prescriptions d'hygiène en vigueur sur le site et sont tenues de les observer et de les respecter.

Recouvrez les plaies aux mains et aux bras à l'aide d'un pansement imperméable à l'eau.

Ne jamais tousser ou éternuer sur des plats propres ou sur la nourriture.

### 7.2 Nettoyage et entretien

---

S'il est nettoyé régulièrement et traité avec soin, le chariot bain marie pour mets froids ne nécessite pas d'entretien particulier, dans la mesure où il est traité avec la précaution nécessaire.

Afin d'assurer un fonctionnement correct et hygiénique, le chariot bain marie pour mets froids doit être nettoyé après chaque usage et au plus tard après 25 heures de fonctionnement.

Les cloisons mitoyennes peuvent être desserrées à l'aide d'un tournevis et être sorties à des fins de nettoyage.

Pour un nettoyage rapide et consciencieux, essuyer le chariot bain marie pour mets froids à l'aide d'un chiffon sec à l'intérieur et à l'extérieur.

Utiliser un chiffon doux ou une éponge sans revêtement pour le nettoyage. Utiliser des produits de nettoyage liquides dégraissants autorisés pour l'industrie alimentaire. N'utiliser en aucun cas des nettoyeurs haute pression, des produits de nettoyage contenant du chlore, de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage secs, de la laine à nettoyer, des éponges en acier et/ou des objets tranchants.

### 7.3 Instructions de nettoyage spéciales

---

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est due à la couche passive qui se forme à la surface au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à lui seul à la formation d'une couche passive, si bien que les défauts causés par action mécanique d'eux-mêmes se réparent.

La couche passive se forme plus rapidement ou de nouveau lorsque l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène. La couche passive peut être endommagée ou détruite chimiquement par des produits réducteurs (consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci entrent en contact avec l'acier sous forme concentrée ou à des températures élevées.

De telles substances agressives sont p. ex. :

- substances contenant du sel ou du soufre
- chlorures (sels)
- concentrés d'épices (p. ex. moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions de sel de cuisine).

D'autres dommages peuvent être causés par :

- rouille erratique (p. ex. en provenance d'autres composants, outils ou de points de rouille)
- particules de fer (p. ex. poussière de ponçage)
- contact avec des métaux non ferreux (formation d'élément)
- manque d'oxygène (p. ex. pas d'entrée d'air, eau pauvre en oxygène).

Principes généraux de travail pour le traitement des appareils en « acier inoxydable » :

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.
- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.

- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches due à un manque de contact avec l'air.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. Sécher ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de « l'acier inoxydable ».
- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.
- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

## 8 Pièces de rechange et accessoires

### 8.1 Introduction

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Des composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de garantir un fonctionnement sûr, une longue durée de vie ainsi qu'une grande puissance de transport.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Lors d'une commande de pièces de rechange, toujours indiquer également le numéro de commande ainsi que le numéro de position. Le numéro de commande se trouve sur la plaque signalétique du chariot bain marie pour mets froids.

Afin d'éviter les temps d'arrêt, il est recommandé de toujours avoir un kit complet de pièces de rechange en réserve ou de passer un contrat de maintenance avec un revendeur.

### 8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

#### KSPA-2 | KSPA-3

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
91065561	Entretoise		2
91000408	Roulement à clips	plastique	2
0191010963	Poignée	Plastique noir	1
014000400	Roulette fixe	Ø 125, y compris. 4 écrous matière plastique	1
014000402	Roulette directrice	Ø 125, y compris. 4 écrous matière plastique	1
0163584	Plaque de conservation au froid	GN 1/1 -12°C, Polyéthylène blanc	1
91164200	Porte	665x400x27 gauche, avec joint acier inoxydable	1
91164216	Porte	665x400x27 droite, avec joint acier inoxydable	1
91234464	Pièce intermédiaire	Plastique noir	2
91028247-1	Butée de porte	Plastique noir	4
0132502H	Pontons	Acier inoxydable, 325 x 16,5 mm	
0132522H	Pontons	Acier inoxydable, 325 x 20,5 mm	
0132512H	Pontons	Acier inoxydable, 530 mm x 23,5	