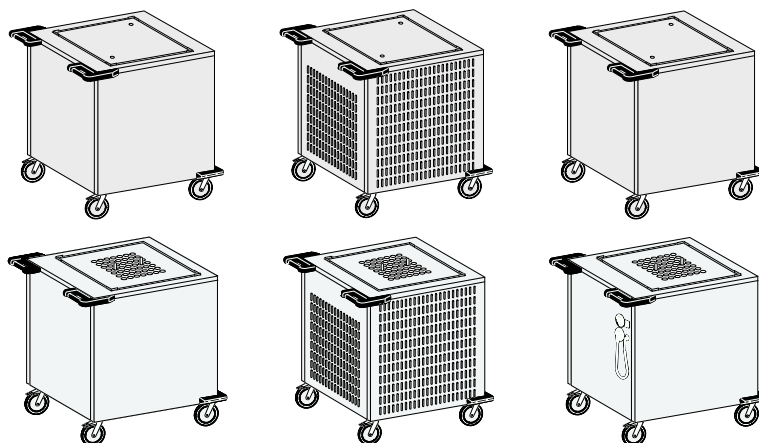


Istruzioni per l'uso



Carrello a piattaforma

BD/60-60 | BD/60-60 K | BD/62-62FM | BD/60-60/4-S | BD/60-60/4-S K | BDUH/60-60/4-S

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Carrello a piattaforma
Modello/i	BD/60-60 BD/60-60 K BD/62-62FM BD/60-60/4-S BD/60-60/4-S K BDUH/60-60/4-S
Anno di fabbricazione	2013
Produttore	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

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

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
4330004_A2

1.2 Indice

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Indice	3
1.3	Indice 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'apparecchiatura	10
2.3.1	Indicazioni di sicurezza per tutti gli apparecchi	10
2.3.2	Avvertenze di sicurezza aggiuntive per dispositivi riscaldati	11
2.4	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura	12
2.5	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	12
2.6	Indicazioni su pericoli specifici	12
3	Descrizione e dati tecnici	13
3.1	Descrizione delle prestazioni	13
3.2	Uso conforme	13
3.3	Uso improprio	13
3.4	Descrizione dell'apparecchio	14
3.4.1	Vista d'insieme Carrello a piattaforma	14
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio	14
3.5	Dati tecnici	15
3.6	Targhetta d'identificazione	17
4	Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio	18
4.1	Trasporto	18
4.2	Messa in funzione	18
4.3	Stoccaggio e riciclo	19
5	Uso	20
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando (solo BDUH/60-60/4-S)	20
5.2	Regolazione del carrello a piattaforma	20
5.2.1	Regolazione delle molle	21
5.2.2	L'impostazione delle barrette di guida (BD/60-60/4-S e solo BD/60-60/4-S K e BDUH/60-60/4-S)	23
5.2.3	Esempi di disposizione delle pile di stoviglie	24
5.2.4	Calcolo della capacità per carrelli a piattaforma	25
5.3	Funzionamento	26
5.3.1	Avviare l'apparecchio	26

5.3.2	Caricamento dell'unità	27
5.3.3	Movimentazione dell'apparecchio	28
5.4	Norme per la messa fuori esercizio	28
6	Ricerca dei guasti ed eliminazione	29
6.1	Norme di sicurezza	29
6.2	Indicazioni per l'eliminazione dei 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	Dichiarazione di conformità CE	35

1.3 Indice 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 Unione Europea																																								
EN	European Norm Norma armonizzata per l'area UE																																								
E/V	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 dell'involucro. <table><tr><th colspan="2">Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei</th><th colspan="2">Seconda cifra: Protezione dall'acqua</th></tr><tr><td>0</td><td>Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei</td><td>0</td><td>Non protetto dall'acqua</td></tr><tr><td>1</td><td>Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con Ø >50mm</td><td>1</td><td>Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua</td></tr><tr><td>2</td><td>Protetto contro il contatto con un dito, protetto contro corpi estranei con Ø >12mm</td><td>2</td><td>Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)</td></tr><tr><td>3</td><td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >2,5mm, protetto dai corpi estranei Ø >2,5mm</td><td>3</td><td>Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale</td></tr><tr><td>4</td><td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >1mm, protetto dai corpi estranei Ø >1mm</td><td>4</td><td>Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione</td></tr><tr><td>5</td><td>Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno</td><td>5</td><td>Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione</td></tr><tr><td>6</td><td>Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere</td><td>6</td><td>Protezione da allagamenti temporanei</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7</td><td>Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8</td><td>Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td></tr></table>	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua		0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua	1	Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con Ø >50mm	1	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua	2	Protetto contro il contatto con un dito, protetto contro corpi estranei con Ø >12mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >2,5mm, protetto dai corpi estranei Ø >2,5mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >1mm, protetto dai corpi estranei Ø >1mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione	6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protezione da allagamenti temporanei			7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente
Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																							
0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua																																						
1	Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con Ø >50mm	1	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua																																						
2	Protetto contro il contatto con un dito, protetto contro corpi estranei con Ø >12mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)																																						
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >2,5mm, protetto dai corpi estranei Ø >2,5mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale																																						
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con Ø >1mm, protetto dai corpi estranei Ø >1mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione																																						
5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione																																						
6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protezione da allagamenti temporanei																																						
		7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																						
		8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																						
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso																																								
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari																																								
RCD	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 metalli nobili diversi a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. l'acqua o anche la normale umidità.
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 trasformazione alimentare o in cucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 530 x 325 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.
Corsa	Un movimento, p. es. il movimento verticale della piattaforma di impilamento 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.
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.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, p. es. ruggine.
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 a 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 sono posizionate le impugnature di spinta. Su questo lato si posiziona il personale operativo per spostare il carrello a piattaforma.

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 strutturato 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
	Sussiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte. 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.
AVVERTENZA	Descrizione breve del pericolo
	Sussiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte. 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.
ATTENZIONE	Descrizione breve del pericolo
	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. Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo generico e illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.
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'apparecchiatura ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (secondo la Direttiva Macchine).

Le indicazioni di sicurezza avvisano dei pericoli e aiutano a prevenire danni a persone, ambiente e cose. Assicurarsi di avere letto e compreso tutte le indicazioni di sicurezza riportate in questo capitolo.

Rispettare le direttive nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le disposizioni valide nel suo caso specifico. È altresì tenuto a informarsi sulle disposizioni più recenti in materia e a garantire che il personale ne sia a conoscenza.

In aggiunta alle presenti istruzioni d'uso si dovranno rispettare i regolamenti per la salute e la sicurezza sul lavoro della Federazione delle associazioni professionali dell'industria, in particolare in riferimento alla manipolazione di oggetti molto caldi e ai relativi pericoli (BGR 110 "Sicurezza e salute sul lavoro in locali e ristoranti" e BGR 111 "Sicurezza e salute sul lavoro in cucine professionali").

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. Il simbolo indica in entrambi i casi il tipo e le condizioni del pericolo.

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:

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

2.3 Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchiatura

Il funzionamento sicuro dell'apparecchiatura dipende dall'utilizzo conforme e prudente. L'uso negligente dell'apparecchiatura 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'apparecchiatura, osservare i punti seguenti:

- L'apparecchiatura può essere usata solo se 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'apparecchiatura. Non è ammesso il trasporto di persone.
- Prima di effettuare il carico è necessario adattare la quota di prelievo ai pezzi da utilizzare.
- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che la quotazione di prelievo non discenda al di sotto del bordo superiore dell'alloggiamento.
- Non premere mai verso il basso la piattaforma di impilamento (ad es. durante la pulizia). Rilasciando il piano di impilaggio vi è pericolo di lesioni.
- L'apparecchiatura è concepita esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Non spingere con il coperchio forzatamente verso il basso le pile troppo alte. Allentando la chiusura vi è pericolo di lesioni. Inoltre è possibile che la funzione della chiusura del coperchio a cupola venga danneggiata.
- 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 fondi fortemente aplanari è possibile un danneggiamento del carrello.
- Non è consentito il trasporto su piani obliqui o scale.
- Nell'acostarsi a pareti e nell'aggirare ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di movimentazione tenere sempre saldamente entrambe le maniglie di spinta con le mani, non rilasciare mai l'unità durante il trasporto.
- Durante il trasporto, non spostare l'apparecchiatura ad una velocità superiore al passo d'uomo. Gli carrelli a piattaforma con carico elevato sono difficili da guidare e frenare. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- In caso di ribaltamento causato da fattori esterni o disattenzione, non tentare mai di afferrare manualmente il carrello a piattaforma. Pericolo di lesioni.
- Non arrestare l'apparecchiatura su fondo ripido.
- Dopo l'arresto, bloccare entrambi i fermi integrali, per far sì che non si metta in movimento da sé.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare le apparecchiature. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione per il trasporto.

2.3.2 Avvertenze di sicurezza aggiuntive per dispositivi riscaldati

- Gli apparecchi riscaldati devono essere usati esclusivamente da personale di cucina e specializzato, addestrato all'uso, e sono previsti solo per l'utilizzo controllato.
- Il carrello a piattaforma BDUH/60-60/4-S è concepito per mettere a disposizione le stoviglie riscaldate. Non è ammesso l'utilizzo per cuocere o mantenere al caldo i cibi ovvero come unità di riscaldamento ambientale.
- Le temperature per le stoviglie possono superare la temperatura massima consentita di 65°C relativamente alle superfici di contatto. Per cui, utilizzare sempre guanti di protezione, in caso di prelievo degli elementi termici molto caldi. Pericolo di ustione.
- Non introdurre mai le mani nell'apparecchio e non toccare mai il radiatore con le dita durante la messa in funzione. Pericolo di ustione.
- Le stoviglie in plastica, le parti superiori e inferiori dei kit termici in plastica e gli elementi termici rivestiti di materia plastica non devono essere né immagazzinati né riscaldati nei carrelli a piattaforma riscaldabili. Per l'elevata temperatura del radiatore, le materie plastiche possono sciogliersi ed incendiarsi.
- La lamiera di fondo e l'aria di scarico, dallo scarico di fondo possono riscaldarsi fortemente. Non utilizzare l'apparecchio su rivestimenti di pavimento a base di fibre (ad es. tappeti, moquette).
- La posizione delle barre di guida deve essere adattata alla dimensione delle stoviglie prima di effettuare il caricamento.
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio il dispositivo, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Un sovrallungamento forzato del cavo di allacciamento può provocare danni ai fili interni. Pericolo di incendio.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo. L'apparecchio della HUPFER® nella versione standard sono dotati di spina a gomito Schuko. A differenza di una spina Schuko rettilinea, questa spina sporge solo di misura insignificante dalla presa e non può quindi subire danni a causa di scontri laterale. Se si movimentava l'apparecchio senza prima estrarre la spina, l'effetto leva che ne deriva, dopo un eccessivo allungamento del cavo di allacciamento, può danneggiare gravemente la presa o addirittura strapparla dalla parete.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo d'allacciamento.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. Pericolo di morte.
- Sostituire spine o cavi d'allacciamento danneggiati tramite personale specializzato autorizzato prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.
- Inserire la spina esclusivamente in prese idonee. In caso di spina inadatta, far sostituire il cavo di allacciamento dell'apparecchio attraverso 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 siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura e staccare la spina dalla rete elettrica.

2.4 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura

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 siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura 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 esclusivamente effettuati da personale specializzato autorizzato.
- Prima di procedere ad una eliminazione 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.
- Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi 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

Gli carrelli a piattaforma sono previsti per il trasporto e il posizionamento di stoviglie pulite. Negli impilatori possono essere posizionati p.es. scodelle per minestre, per pot-pourri e per contorni come pure piatti, vassoi per menù e determinati piatti con cloche. Gli carrelli a piattaforma sono particolarmente adatti a parti che richiedono grandi altezze di impilamento e grande spazio.

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

Nei carrelli a piattaforma BD/60-60/4-S, BD/60-60/4-S K e BDUH/60-60/4-S le barre di guida inserite garantiscono un sicuro posizionamento di pezzi di stoviglie di dimensioni diverse.

I carrelli a piattaforma BD/60-60, BD/60-60/4-S e BD/62-62FM sono apparecchi non riscaldabili e senza unità refrigerante. I lati e le parti frontali sono chiusi e mettono a disposizione stoviglie e cloches per il porzionamento di pietanze a freddo.

I carrelli a piattaforma BD/60-60K e BD/60-60/4-S K sono neutro, tuttavia particolarmente idoneo all'impiego in celle frigorifere. Sono destinati alla preparazione di stoviglie fredde per il porzionamento di pietanze fredde. Le feritoie di aerazione sulle pareti laterali e frontali del magazzino frigorifero consentono una rapida ventilazione distribuendo uniformemente il freddo all'interno. Inoltre, gli apparecchi possono essere utilizzati anche senza raffreddamento.

Il carrello a piattaforma BDUH/60-60/4-S è riscaldato con aria ricircolata. È previsto per l'approvvigionamento di stoviglie riscaldate per la divisione in porzioni a caldo p.es. nell'ambito di cucine Cook&Serve. Una calotta di copertura protegge dallo sporco ed evita l'uscita di calore. Inoltre il carrello a piattaforma BDUH/60-60/4-S può essere utilizzato anche non riscaldato.

3.2 Uso conforme

I carrelli a piattaforma sono destinati esclusivamente al trasporto e all'approvvigionamento di stoviglie pulite. Secondo il modello si possono riscaldare o raffreddare le stoviglie inserite.

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

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

3.3 Uso improprio

Il caricamento del carrello a piattaforma con carichi diversi da quelli indicati, verrà considerato non conforme alla destinazione prevista.

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

Non è ammesso il trasporto di persone.

Inoltre, non è consentito l'utilizzo degli carrelli a piattaforma riscaldabili per cottura o mantenere al caldo le pietanze o come riscaldamento di locali..

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

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 Vista d'insieme Carrello a piattaforma

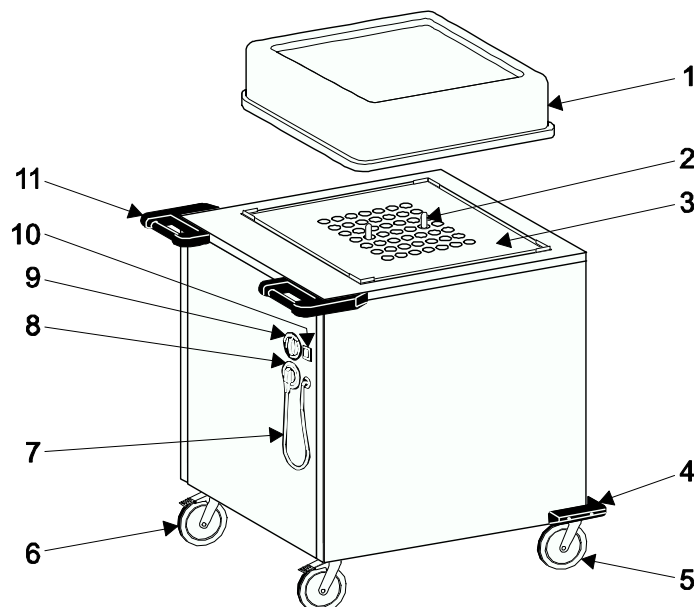


Figura 1 Vista d'insieme BDUH/60-60/4-S

- | | |
|--|--|
| 1 Coperchio 60-60* | 7 Cavo d'allacciamento con spina* |
| 2 Barrette di guida in acciaio inox** | 8 Supporto per spina (presa cieca)* |
| 3 Piano di impilaggio | 9 Regolatore per l'impostazione della temperatura* |
| 4 Angolare antiurto | 10 Interruttore ON / OFF* |
| 5 Ruote girevoli senza fermi integrali | 11 Maniglia di spinta |
| 6 Ruote girevoli con fermi integrali | |

* solo BDUH/60-60/4-S

** solo tipo 4-S

3.4.2 Descrizione dell'apparecchio

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

Le stoviglie vengono collocate su un piano di impilaggio con sistema a molle regolabile. Grazie all'utilizzo di speciali molle, le stoviglie vengono trasportate verso l'alto per l'intera corsa ad una costante quota di prelievo.

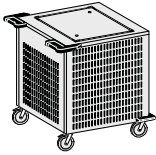
Per mezzo delle barre di guida inserite sulla piattaforma di impilamento è possibile convogliare e trasportare in sicurezza pezzi di stoviglie di dimensioni diverse.

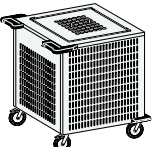
Le impugnature di spinta ergonomiche con elemento antiurto integrato, proteggono le mani da lesioni e il dispositivo da danni. Insieme con i due angolari antiurto montati in basso essi consentono una protezione antiavviamento ottimale nella direzione di marcia garantendo così la protezione generale contro i danneggiamenti. Le maniglie ed i paraurti sono realizzati in materiale plastico di ottima qualità e resistente agli urti.

Per i carrelli riscaldabili è possibile regolare la temperatura in modo lineare. 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.

Il coperchio in plastica è compreso nella fornitura come accessorio standard. I coperchi proteggono in modo efficace le stoviglie inserite contro il raffreddamento, pure per lunghi periodi di immagazzinaggio provvisorio. Essi riducono la fuoriuscita di calore verso l'alto e diminuiscono i tempi di riscaldamento.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	BD/60-60	BD/60-60 K	BD/62-62 FM
Vista d'insieme				
		Carrello elevatore, non riscaldabile	Carrello elevatore, non riscaldabile, con unità refrigerante	Carrello elevatore, non riscaldabile
Peso	kg	48	47	61
Carico utile	kg	200	200	200
Peso complessivo ammesso	kg	248	247	261
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 rotelle sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 rotelle sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 rotelle sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125
Rivestimento del pozzetto interno		puntoni verticali con rivestimento plastico	puntoni verticali con rivestimento plastico	Griglia protettiva rivestita completamente di materia plastica
Piattaforma	mm	Piattaforma in acciaio inox 600x600	Piattaforma in acciaio inox 600x600	Piattaforma in acciaio inox 620x620
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	565	565	565
Altezza della pila con coperchio a cupola	mm	680	680	680
Dimensioni stoviglie	cm	Parti rotonde: da □ 14 a 30, pezzi ad angolo: lunghezza bordo da 16x16 a 27x27	Parti rotonde: da □ 14 a 30, pezzi ad angolo: lunghezza bordo da 16x16 a 27x27	ottimizzato per le parti rotonde □□ 20,3
Cloche		Cloche in plastica, cloche in acciaio inox	Cloches come coperchi, cloches riempiti di gel per mantenere fredde le piante, cloches ad induzione	Cloche in plastica, cloche in acciaio inox
Numero delle pile di stoviglie		fino a 16, dipende dalla dimensione delle stoviglie	fino a 16, dipende dalla dimensione delle stoviglie	9

	Dim.	BD/60-60/4-S	BD/60-60/4-S K	BDUH/60-60/4-S
Vista d'insieme				
		Carrello elevatore, non riscaldabile	Carrello elevatore, non riscaldabile, con unità refrigerante	Carrello elevatore, con riscaldamento ventilato
Peso	kg	48	47	78
Carico utile	kg	200	200	200
Peso complessivo ammesso	kg	248	247	278
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 rotelle sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 rotelle sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 rotelle sterzanti, 2 con fermi integrali, Ø 125
Rivestimento del pozzetto interno		puntoni verticali con rivestimento plastico	puntoni verticali con rivestimento plastico	puntoni verticali con rivestimento plastico
Piattaforma	mm	Piattaforma in acciaio inox 600x600	Piattaforma in acciaio inox 600x600	Piattaforma in acciaio inox 600x600
Altezza della pila senza coperchio a cupola	mm	565	565	565
Altezza della pila con coperchio	mm	680	680	680
Dimensioni stoviglie	cm	Parti rotonde: da Ø 14 a 30, pezzi ad angolo: lunghezza bordo da 16x16 a 27x27	Parti rotonde: da Ø 14 a 30, pezzi ad angolo: lunghezza bordo da 16x16 a 27x27	Parti rotonde: da Ø 14 a 30, pezzi ad angolo: lunghezza bordo da 16x16 a 27x27
Cloche		Cloche in plastica, cloche in acciaio inox	Cloches come coperchi, cloches riempiti di gel per mantenere fredde le pietanze, cloches ad induzione	-
Numero delle pile delle stoviglie		fino a 16, dipende dalla dimensione delle stoviglie	fino a 16, dipende dalla dimensione delle stoviglie	fino a 16, dipende dalla dimensione delle stoviglie
Connessione elettrica		-	-	230 V 1N AC 50 Hz
Potenza allacciata	kW	-	-	2,0
Lunghezza del cavo di allacciamento	m	-	-	1,80
Tipo di protezione		-	-	IPX5
Riscaldamento		-	-	Modulo di potenza
Isolamento termico		-	-	Fibre minerali
Regolazione del termostato	°C	-	-	30 bis 115
Temperatura massima delle stoviglie	°C	-	-	80
Regolazione della temperatura		-	-	continua

I rispettivi marchi di controllo sono pubblicati sul nostro sito internet www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

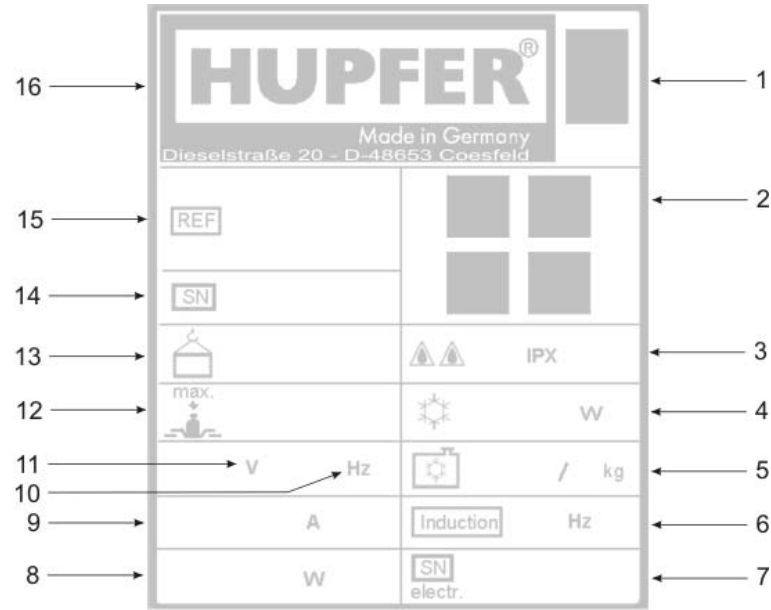


Figura 2 Targhetta d'identificazione

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---------------------------------|
| 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 electr. | 15 | Articolo e definizione breve |
| 8 | Potenza elettrica | 16 | Costruttore |

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

4.1 Trasporto

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	Danneggiamenti dell'apparecchio per 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 per il trasporto. Se gli apparecchi non vengono fissati correttamente, sussiste il pericolo di danni all'apparecchio e di lesioni da schiacciamento alle persone. Fissare le singole apparecchiature durante il trasporto con gli appositi dispositivi di fissaggio.
ATTENZIONE	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Le superfici interne degli apparecchi riscaldabili e le lamiere di fondo possono essere molto calde durante e/oppure dopo il funzionamento. Le apparecchi riscaldabili non devono entrare in contatto con materiali facilmente infiammabili. Lasciare raffreddare sufficientemente gli apparecchi riscaldabili.

4.2 Messa in funzione

Togliere il film di protezione dalle lamiere, prima della prima messa in funzione.

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 di rifiuti.

Nell'ambito della messa in funzione devono essere controllate le seguenti funzioni:

- Per apparecchi mobili: la funzione dei fermi integrali.
- Per apparecchi riscaldabili: la funzione degli elementi di comando e del riscaldamento.

Per la messa in funzione l'apparecchio deve essere pulita e asciutta.

4.3 Stoccaggio e riciclo

Lo stoccaggio temporaneo dell'apparecchiatura deve avere luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. Il carrello a piattaforma deve essere protetto dalla polvere con idoneo materiale di copertura.

Controllare semestralmente che i carrelli a piattaforma in magazzino siano esenti da danni e tracce 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 rimessa in funzione, accertarsi che l'apparecchio sia pulita ed asciutta.

Prima di smaltire il carrello elevatore, estrarre correttamente tutti i dispositivi di riscaldamento, smaltire e separare i materiali riciclabili secondo le direttive locali e ecocompatibili. A tal fine, consultare comunque il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

5 Uso

ATTENZIONE



Molle scoperte

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

Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso 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 (solo BDUH/60-60/4-S)

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

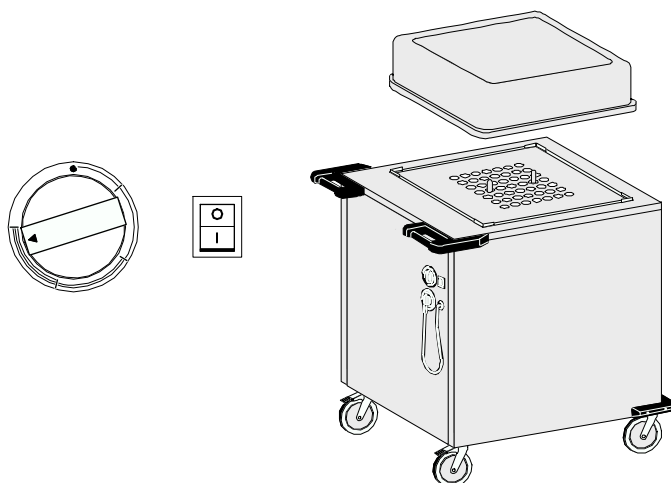


Figura 3 Elementi di comando BDUH/60-60/4-S

Con il regolatore si può selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile effettuare l'impostazione 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 del carrello a piattaforma

AVVERTENZA



Pericolo dovuto a superfici molto calde

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

Per la regolazione della piattaforma lasciar raffreddare sufficientemente il dispositivo con il coperchio aperto.

Prima di iniziare i lavori accertarsi sempre che il carrello a piattaforma sia regolato correttamente in base alle stoviglie da utilizzare.

Controllare separatamente:

- La quota di distribuzione ovvero di prelievo, cosicché non si producano né lesioni né posture forzate per il personale o rotture di stoviglie.

Le regolazioni del piano di impilaggio possono essere eseguite, solamente sulle apparecchiature fredde e staccate dall'alimentazione elettrica (temperatura ambientale).

In linea fondamentale, per una modifica di quantomeno uno dei seguenti parametri, occorre effettuare un adattamento dell'unità:

- Diametro ovv. lunghezza del bordo
- Altezza
- Altezza pila
- Peso.

5.2.1 Regolazione delle molle

ATTENZIONE	Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta
	Superando la quota di prelievo si potrebbero verificare incidenti o lesioni dovuti al ribaltamento delle pile inserite. Una quota di prelievo inferiore a quella prescritta può causare lesioni delle dita a causa di schiacciamenti in fase di prelievo. Prestare attenzione quando si estrae e si reinserisce il piano di impilaggio, poiché una manipolazione errata comporta rischi di schiacciamento. Regolare l'altezza di prelievo agganciando o sganciando le molle. Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Agire con prudenza.
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni
	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.

Prima di caricare l'apparecchio si deve adattare 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. Se si utilizzano sempre gli stessi tipi di stoviglie, la regolazione dell'altezza di prelievo va effettuata una sola volta.

La quota di prelievo deve essere regolata in modo che tutti i pezzi vengano trasportati costantemente verso l'alto per l'intera corsa ad una quota invariabile tra 1,5 e 2,5 cm al di sopra del bordo superiore del telaio.

Fase 1 - Controllo della regolazione delle molle

- Per controllare la quota di prelievo, posizionare sulla piattaforma una pila di stoviglie costituita da 15 a 20 pezzi.
- 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, si deve modificare l'altezza di prelievo regolando le molle.

Fase 2 - Modifica della regolazione molle

L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando ai due listelli di attacco le molle di trazione. Le molle sono disposte in gruppi da 9, ognuno dei quali consiste di otto molle di base forti (1) e di una molla di regolazione più debole (2).

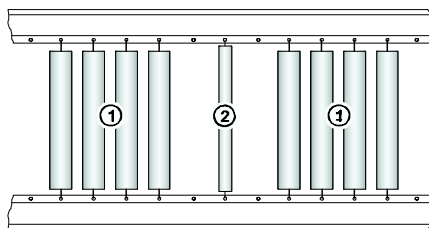


Figura 4 Zoccolo di attacco con molla di trazione

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 per la regolazione delle molle:

- Asportare le stoviglie inserite (se presenti).
- Rimuovere le barrette di guida inserite (se presenti).
- Sollevare la piattaforma uniformemente, inserendo le dita nei punti di inserimento, e poggiarla sull'apparecchio. Infine, afferrare con tutte e due le 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 possibilmente agganciate. Sganciare le molle sempre dal fissaggio inferiore.
- Infine inserire la piattaforma, servendosi dei punti di inserimento o dei fori di presa. 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, sino a che la quota di prelievo è nel campo fra 1,5 a 2,5 cm. Se si utilizzano sempre piatti dello stesso tipo, è necessario impostare la quota di erogazione una volta sola.

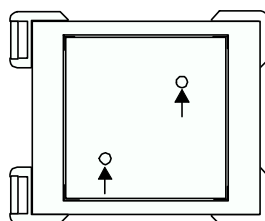


Figura 5 Fori di presa sulla piattaforma (BD60/60, BD60/60 K e BD62/62 FM)

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	Per una guida regolare senza attrito del piano di impilaggio 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 200 kg, la quale è 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 L'impostazione delle barrette di guida (BD/60-60/4-S e solo BD/60-60/4-S K e BDUH/60-60/4-S)

ATTENZIONE	Pericolo di lesioni e danni materiali dovuti all'impostazione impropria delle barrette di guida
	Se le barrette di guida sono impostate troppo larghe, 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 di stoviglie oscillante, durante il trasporto, causa uno squilibrio e influisce negativamente la movimentazione dell'impilatore a palco. Se le guide stoviglie sono regolate troppo strette, parti di stoviglie si possono incastrare e attraverso un improvviso sblocco potrebbero ferirsi delle persone. Non muovere l'apparecchio con barrette di guida impostate impropriamente. Impostare le barrette di guida adeguatamente.

Il piano di impilaggio 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.
- 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 parti di stoviglie sul piano di impilaggio 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 il minimo possibile della distanza. Assicurarsi, che si presenti una distanza uniforme dal rivestimento del pozzetto interno.
- Non sono necessarie le barrette di guida, se le pile delle stoviglie si sostengono a vicenda.

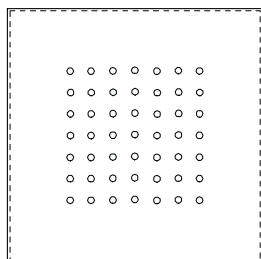
INDICAZIONE	Dimensioni adeguate delle stoviglie
	Vista la struttura a fori e la presenza del rivestimento del vano interno con puntoni con rivestimento in materiale plastico, non è possibile movimentare correttamente stoviglie troppo piccole, che quindi non vanno utilizzate.

5.2.3 Esempi di disposizione delle pile di stoviglie

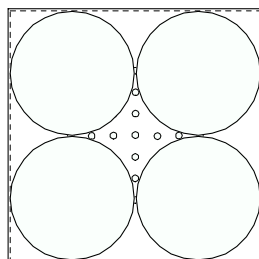
Le seguenti figure illustrano i punti di inserimento delle barrette di guida nella struttura a fori dell'impilatore a palco.

Nelle figure i punti di inserimento utilizzati sono bianchi, i punti con le barrette di guida sono neri.

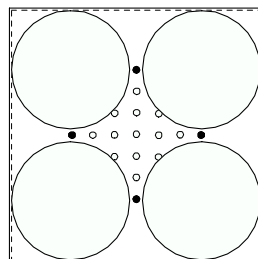
Esempi per barrette di guida e disposizione delle stoviglie per BD/60-60/4-S, BD/60-60/4-S K e BDHU/60-60/4-S



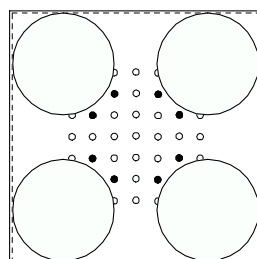
Sommario punti di inserimento



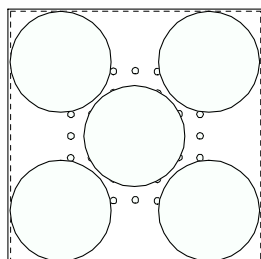
Piatti e vassoi per menù Ø30 cm



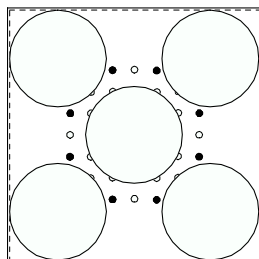
Piatti, vassoi per menù e cloche Ø 28 e 27 cm



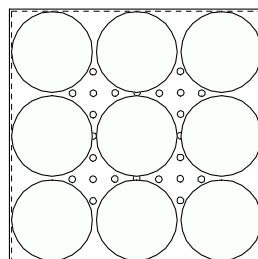
Piatti, vassoi per menù e cloche Ø 26 cm



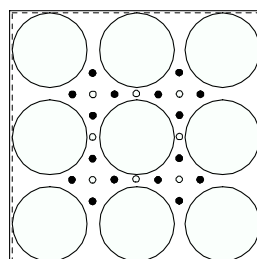
Piatti, vassoi per menù e cloche Ø 25 cm



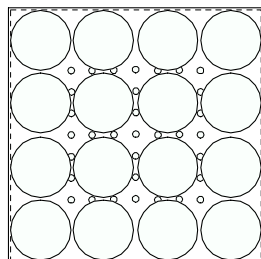
Piatti e vassoi per menù Ø 24 cm



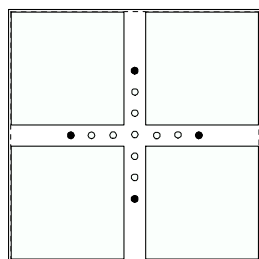
Piatti e scodelle per pot-pourri Ø 20 e 19 cm



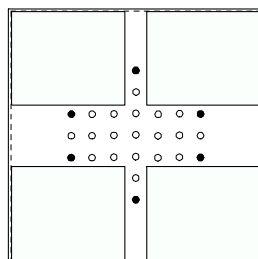
Scodelle per minestre e contorni Ø 18 und 17 cm



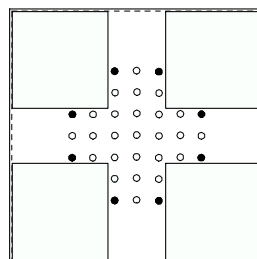
Scodelle per minestre e contorni Ø15 e 14 cm



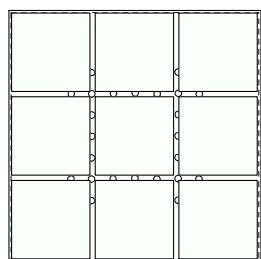
Piatti e vassoi per menù 27 x 27 cm, 27 x 25 cm, 26 x 26 cm



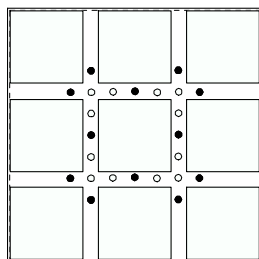
Piatti e vassoi per menù 28 x 22 cm, 25 x 23 cm



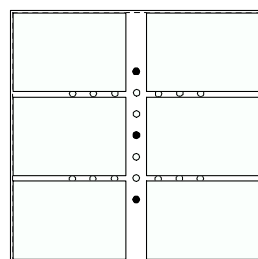
Piatti e vassoi per menù 24 x 24 cm, 22 x 22 cm, 21 x 21 cm



Piatti 20 x 20 cm, 19 x 19 cm



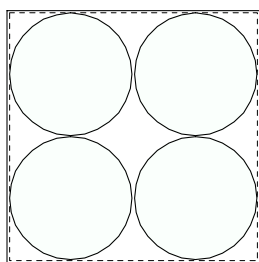
Piatti 17 x 10 cm, 16 x 16 cm



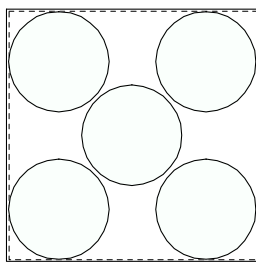
Piatti, vassoi per menù e scodelle 28 x 19 cm, 28 x 18 cm, 27 x 20 cm, 27 x 19 cm, 25 x 19 cm

I due fori nella piattaforma di impilamento dei modelli BD/60-60, BD/60-60K e BD/62-62 FM sono fori di presa. Non possono essere utilizzati come barrette di guida.

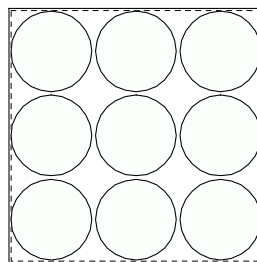
Esempi per la disposizione delle stoviglie per BD/60-60, BD/62-62 FM und BD/60-60 K



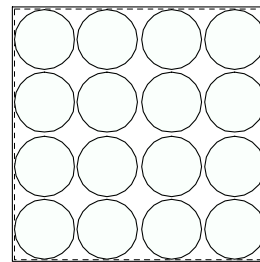
Piatti e vassoi per menù
Ø 30 cm



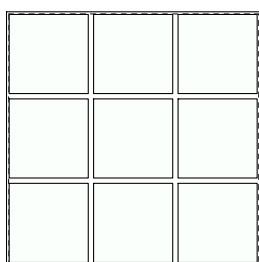
Piatti, vassoi per menù e
cloche
Ø 25 cm



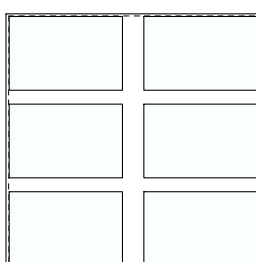
Piatti e scodelle per pot-
pourri
Ø 20 e 19 cm



Scodelle per minestre e
contorni
Ø 15 e 14 cm



Piatti
20 x 20 cm, 19 x 19 cm



Piatti, vassoi per menù e
scodelle
28 x 19 cm, 28 x 18 cm,
27 x 20 cm, 27 x 19 cm,
25 x 19 cm

5.2.4 Calcolo della capacità per carrelli a piattaforma

La capacità complessiva di un carrello a piattaforma dipende dai tipi di stoviglie in uso e del numero delle pile di stoviglie.

I dati necessari per il calcolo dell'altezza di 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 pezzi di stoviglie

n: Numero dei pezzi di stoviglie

me con l'altezza di pila H_s del carrello a piattaforma 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 a piattaforma

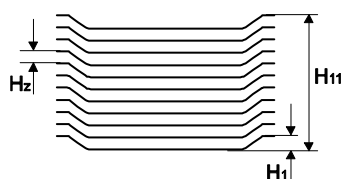


Figura 6

Altezza della pila intermedia H_z per 11 pezzi di stoviglie

Esempio:

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

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

H₁ = 28 mm: Altezza del primo pezzo di stoviglie

H₁₁ = 140 mm: Altezza di 11 pezzi di stoviglie

t = 11: Numero dei pezzi di stoviglie

H_S = 565 mm: Altezza pila

Si possono quindi posizionare 54 pezzi nella stessa posizione.

5.3 Funzionamento

Per la messa in funzione l'apparecchio deve essere pulita e asciutta.

Prima di iniziare l'attività si deve sempre controllare se il carrello a piattaforma in uso sia regolato correttamente in base alle stoviglie da usare.

- L'altezza di prelievo corretta deve essere garantita, per evitare lesioni o reazioni inadeguate del personale o rottura delle stoviglie.
- Per gli apparecchi riscaldabili, assicurarsi che le stoviglie siano idonee, e le pile si sostengano a vicenda.
- Per gli apparecchi con le barrette di guida 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.

5.3.1 Avviare l'apparecchio

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.
	Utilizzare esclusivamente l'apposita connessione a spina. Non avviare l'apparecchio se i cavi di allacciamento sono danneggiati o se si presentano danni visibili.
	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.
INDICAZIONE	Apparecchiature riscaldabili
I paragrafi di questo capitolo si riferiscono esclusivamente agli apparecchi riscaldabili e non hanno alcun significato per apparecchi neutri.	
▪ Coprire il pozzetto di impilaggio 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 accende. ▪ Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata. Nei 4 campi di prestazione è possibile effettuare l'impostazione 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 cupola collocati e una temperatura originale delle stoviglie di almeno di 15 °C.	

5.3.2 Caricamento dell'unità

INDICAZIONE	Caricamento
	Prima di caricare le stoviglie regolare in modo corretto le barrette di guida e l'altezza della pila. Inserire i pezzi uno per volta o in piccole pile maneggevoli con sicurezza.

INDICAZIONE	Carico utile
	Controllare di non superare il carico utile ammesso per l'impilatore a palco soprattutto per le cloche in acciaio inox.

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'apparecchiatura.
- Per apparecchiature 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 cupola, un livello di carico più elevato è possibile. A seconda della stabilità propria dei pezzi, è possibile impilare gli elementi sino al bordo inferiore del coperchio. Comunque i pezzi di stoviglie posti al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio non raggiungono la temperatura prescritta.

Prelevare le stoviglie

AVVERTENZA	Pericolo di ustioni
	Per apparecchiature 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 prelevando le stoviglie molto calde.

- Togliere i coperchi a cupola e posarli.
- Prelevare le stoviglie omogeneamente da ogni pila, per evitare che la piattaforma si porti in posizione obliqua.
- Collocare nuovamente il coperchio a cupola.

INDICAZIONE	Apparecchiature 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 di stoviglie desiderata. Gli apparecchi devono stazionare liberamente nell'ambiente, in modo tale da garantire una circolazione dell'aria ottimale attraverso convezione naturale nelle unità ed attorno a queste.

INDICAZIONE	Utilizzo del coperchio a cupola
	Con il coperchio a cupola è garantita una protezione efficace contro la polvere e la condensa anche in caso di stoccaggio intermedio prolungato. Per i modelli riscaldabili, 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'apparecchiatura può provocare un'evidente perdita d'energia, la riduzione della temperatura massima e l'allungamento del tempo di riscaldamento.

5.3.3 Movimentazione dell'apparecchio

BDHU/60-60/4-S:

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

Modelli non riscaldabili:

- 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 nei confronti di 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 si raffreddano all'aria solo lentamente. Lasciar raffreddare sufficientemente l'unità con coperchio aperto e utilizzare guanti di protezione.

BDHU/60-60/4-S:

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

Modelli non riscaldabili:

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

6 Ricerca dei guasti ed eliminazione

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni. Prima di iniziare la ricerca del guasto, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.
AVVERTENZA	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	Le superfici interne degli apparecchi e le lamiere di fondo sono possibilmente caldi dopo l'utilizzo e si raffreddano solo lentamente all'aria. In caso di disturbi lasciar raffreddare l'unità senza coperchio e utilizzare guanti di protezione.
ATTENZIONE	Molle scoperte
	Spingendo a mano la piattaforma di impilamento verso il basso le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse. Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso 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.

6.2 Indicazioni per l'eliminazione dei guasti

Controllare in primo luogo se vi è un errore operativo. Alcune disfunzioni potete eliminarle voi stessi.

Gli interventi di assistenza tecnica possono essere effettuati solo da personale specializzato autorizzato.

Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

In caso di richiesta 'Servizio assistenza' e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta identificativa.

Gli intervalli d'ispezione e degli interventi di manutenzione dipendono dall'impiego dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio assistenza del vostro commerciante.

Operazioni di ispezione e manutenzione regolari prevengono malfunzionamenti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchiatura.

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Fusibile esterno	Controllare il fusibile e, se necessario, sostituirlo.
Il dispositivo non diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Interruttore ON/OFF, cavo d'allacciamento o spina difettosa	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato.
Il dispositivo diventa caldo, la spia di controllo non si illumina.	Spia di controllo oppure circuito elettrico difettoso	Mettere fuori servizio il dispositivo, farlo controllare ed eventualmente ripararlo da personale specializzato

Guasto	Possibile causa	Rimedio
		autorizzato.
La piattaforma non trasporta i piatti alla quota di prelievo neppure a carico ridotto.	Rottura della molla	Sostituire le molle difettose con delle nuove.
I fermi integrali non agiscono più correttamente.	Fermi integrali consumati	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 comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni. Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.
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 si raffreddano all'aria solo lentamente. Per la pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio senza il coperchio a cupola ed utilizzare guanti di protezione appropriati.
ATTENZIONE	Molle scoperte
	Spingendo a mano la piattaforma di impilamento verso il basso le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse. Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso 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, né con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura e staccare 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 una formazione di muffe, una crescita incontrollata di germi e batteri e quindi una contaminazione delle stoviglie.

Lo scarico sul fondo, sotto il vano di impilamento, è previsto per prelevare cocci di stoviglie od eventuali oggetti inseriti accidentalmente nell'apparecchio.

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

Le cupole di copertura in 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 dell'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 la superficie esterna delle apparecchiature in acciaio inox sempre pulita e a contatto con l'aria.
- Utilizzare i comuni detergenti 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 bene evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'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 possono essere effettuati solo da personale specializzato autorizzato. Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali. In caso di richiesta di intervento del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta identificativa e il rispettivo numero di articolo.

8.2 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

BD/60-60 | BD/60-60 K

4118127	Piattaforma	Acciaio inox. 610/610/149 compl	
014045014	Rotella di guida	(Ø=26mm) c. kit di boccole distanziali	(confezione con 8 pezzi)
014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi

BD/60-60/4-S

91201548	Piattaforma	Acciaio inox. 610/610/149 compl forato	
014045014	Rotella di guida	(Ø=26mm) c. kit di boccole distanziali	(confezione con 8 pezzi)
014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi

BD/60-60/4-S K

4118808	Piattaforma	Acciaio inox. 598/598/25 mLo38	
014045014	Rotella di guida	(Ø=26mm) c. kit di boccole distanziali	(confezione con 8 pezzi)
014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014002110	Angolari antiurto	Angolari antiurto kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
91124358	Tubo di guida	Acciaio inox. ø20/1,0/825 compl	

BD/62-62FM

0191278518	Piattaforma	Acciaio inox. 620/620/149 compl	
014045014	Rotella di guida	(Ø=26mm) c. kit di boccole distanziali	(confezione con 8 pezzi)
014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014002127	Angolari antiurto	cmpl per FM carrello impilatore	(confezione con 2 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi

BDUH/60-60/4-S

014002170-01	Termostato	Modulo d'innesto, completo	
0191148605	Presa cieca	Ø75/43 nero compl	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
91082883	Cavo	Rotaz.H07BQ-F 3G1,5/1600 WS-	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
4041047-03	Riscaldamento	Acciaio inox 230V 2000W 6,5/1313 UL	
014001013	Ventilatore aria calda	240V/50HzR2K150AC037	
91257803	Confezione cavo	BDUH, KOUH, USTUH	
4040011-01	Termostato	30-115° C	
91095077	Termostato limitatore	Temp. sicurezza 90°C 2NC	
91201548	Piattaforma	Acciaio inox. 610/610/149 compl forato	
014045014	Rotella di guida	(Ø=26mm) c. kit di boccole distanziali	(confezione con 8 pezzi)
014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(confezione con 5 pezzi)
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
014000402	Ruota sterzante	Ø 125 c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125 piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
4044424	Coperchio a cupola	PP 654/654/140/4 grigio	

Per il carrello a piattaforma si possono usare i seguenti tipi di spina:

- Spina angolare Schuko bipolare (di serie)
- Spina CEE 230 V - 16 A - tripolare in Germania su richiesta, in Svizzera di serie
- Spina inglese tripolare BS1363 A per Gran Bretagna e Hong Kong.

9 Allegato

9.1 Dichiarazione di conformità CE

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 sottopiatti termici |
Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar | Apilador de vajilla, Apilador de cestas,
Apilador de plataforma

Tipo | Type | Tipo
UST / KO / EBS / BD / BDK / OBK / BPN

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della
Unione Europea di seguito indicata/e:
2006/42/CE
Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende
opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoen:
2006/42/EG
Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con
la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:
2006/42/CE
Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:
EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa
Posizione

Firma

Jürgen Gottwald
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di
norme
Posizione

Firma

Responsabile della documentazione
tecnica
Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può
contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een
originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluidende vertalingen in andere 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



HUPFER®

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE

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

USTH / EUSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE

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.

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

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.

2006/42/CE, Directiva 2006/95/CE, 2004/108/CE

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

Firma

Firma

info@hupfer.de

La presente declaración de conformidad es una declaración de conformidad original en lengua alemana y puede contener las respectivas traducciones en otras lenguas de la UE. Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluitende vertalingen in andere 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