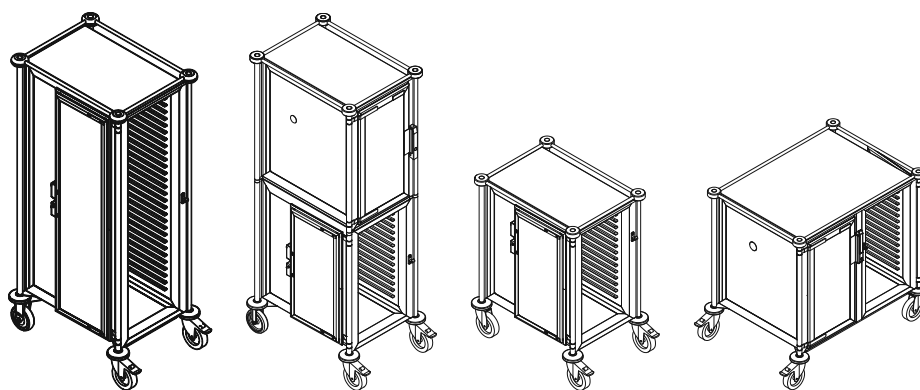


Istruzioni d'uso



ISOBOX® Mobil
Basic

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	ISOBOX® Mobil
Modello/i	Basic
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postfach 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Per un funzionamento sicuro e per evitare eventuali danni, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso!
Il gestore deve provvedere ad istruire il personale operativo sulle fonti di pericolo e su eventuali errori operativi.

Riserva di modifiche

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

Traduzione della versione originale

Versione del manuale

91338723_A0

1.2 Contenuto




1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e illustrazioni 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 di sicurezza per l'apparecchio	9
2.4	Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto	10
2.5	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura	10
2.6	Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione dei guasti	10
3	Descrizione e dati tecnici	11
3.1	Descrizione delle prestazioni	11
3.2	Uso conforme	11
3.3	Uso improprio	11
3.4	Descrizione dell'apparecchio	12
3.4.1	ISOBOX® Mobil Basic	12
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio	12
3.4.3	Equipaggiamento e accessori opzionali	13
3.4.4	Dati tecnici	13
3.5	Targhetta d'identificazione	14
4	Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio	15
4.1	Trasporto	15
4.2	Messa in funzione	15
4.3	Stoccaggio e riciclo	16
5	Utilizzo	17
5.1	Funzionamento	17
5.2	Norme per la messa fuori esercizio	17
6	Localizzazione ed eliminazione di guasti	18
6.1	Indicazioni per l'eliminazione di guasti	18
6.2	Tabella guasti e rimedi	18

7	Pulizia e manutenzione	19
7.1	Norme igieniche	19
7.2	Pulizia e manutenzione	19
7.3	Istruzioni speciali di manutenzione per superfici in alluminio	19
7.4	Istruzioni di manutenzione speciale per acciaio inossidabile	20
8	Pezzi di ricambio e accessori	22

1.3 Elenco delle sigle

Sigla	Definizione																																				
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)																																				
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)																																				
CE	Communauté Européenne Comunità Europea																																				
DIN	Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche																																				
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura)																																				
EC	European Community Comunità Europea																																				
EN	Europäische Norm (Norma Europea) Norma armonizzata per l'area UE																																				
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Analisi del rischio e controllo dei punti critici																																				
IP	International Protection (Protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della scatola. Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																				
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei</td> <td>0</td> <td>Non protetto contro l'acqua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Protetto contro la caduta diagonale 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 $\varnothing > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno</td> <td>5</td> <td>Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td> </tr> </tbody> </table>	0	Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto contro l'acqua	1	Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua	2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno	5	Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione	6	Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	6	Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)			7	Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente
0	Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto contro l'acqua																																		
1	Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 50$ mm	1	Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua																																		
2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)																																		
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale																																		
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione																																		
5	Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno	5	Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione																																		
6	Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	6	Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)																																		
		7	Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																		
		8	Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																		
LED	Light Emitting Diode Diodo ad emissione luminosa																																				
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung (Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari)																																				
RCD	Residual Current Device Dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (FI)																																				
STB	Sicherheitstemperaturbegrenzer (Limitatore di temperatura di sicurezza)																																				

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Campo elettromagnetico	Campo elettrico, magnetico o elettromagnetico che viene descritto tramite l'intensità di campo e formazione di fasi.
Classe di protezione	<p>0 -</p> <p>I </p> <p>II </p> <p>III </p>
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.
Coperchio	Coperchio a cupola rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, ad es. ruggine.
Corsa	Un movimento, ad es. il movimento verticale del cestello di guida dal basso verso l'alto.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: corrosione per contatto. Si presenta su diversi metalli nobili a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. acqua o anche la normale umidità atmosferica.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie alimentari o nelle 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.
Idoneo per impianti di lavaggio	<p>L'apparecchio è completamente idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico. In accordo con il costruttore dell'impianto di lavaggio occorre ottenere un risultato di pulizia e asciugatura costante la cui igiene deve essere approvata da terzi (cliente).</p> <p>Le custodie esterne e interne sono completamente stagne. Non vi è alcuna possibilità di penetrazione dei getti d'acqua nelle cavità dell'apparecchio. I componenti elettrici e i cablaggi elettrici installati sono protetti da guarnizioni adeguate contro ogni penetrazione d'acqua. Il tipo di protezione IPX6 (forte getto d'acqua) a norma DIN EN 60529 (VDE 0470) è garantito. Non si verifica alcuna diffusione dell'acqua dopo il processo di asciugatura.</p>
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.
Norma VESKA	I vassoi a norma VESKA sono articoli ancora diffusi per la distribuzione di vivande in ospedali, principalmente in Svizzera; le dimensioni sono 530x375 mm.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, norme antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto ad effettuare le attività richieste e sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).

Termine	Definizione
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.
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.
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.
Resistente agli impianti di lavaggio	<p>L'apparecchio è idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico con delle limitazioni. Un risultato di pulizia e asciugatura igienicamente perfetto e riproducibile è possibile, ma non garantito.</p> <p>Le custodie esterne e interne sono realizzate in versione standard. L'acqua penetra nelle cavità dovute alla struttura dell'apparecchio, può defluire senza ostacoli dopo la penetrazione. Si evita l'accumulo d'acqua nelle cavità. I componenti e i cablaggi elettrici installati sono protetti da guarnizioni adeguate (ad es. deviazioni a labirinto, profili di tenuta, canali per cavi) contro ogni penetrazione d'acqua. Il tipo di protezione IPX6 (forte getto d'acqua) a norma DIN EN 60529 (VDE 0470) è garantito. È possibile una diffusione dell'acqua dopo il processo di asciugatura.</p>
Schuko	Abbreviazione di "Schutz-Kontakt" (Contatto di protezione). Definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
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 apparecchi tecnici ed impianti.
Sistema di normalizzazione della porcellana	<p>Il sistema di normalizzazione della porcellana è un sistema di misura progettato da HUPFER® per articoli in porcellana.</p> <p>La dimensione standard di tale sistema di normalizzazione della porcellana (PN) 1/1 corrisponde a 220 x 160 mm (1/2 PN quindi corrisponde a 110 x 160 mm, 1/4 PN a 160 x 80 mm). I relativi coperchi hanno le seguenti dimensioni: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.</p>
Strato passivo	Strato protettivo non metallico posto su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Vassoio conforme alla normativa europea	<p>Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma.</p> <p>EN 1/1 corrisponde a 530x370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370x265 mm.</p>
Vassoio Gastronorm	<p>Il vassoio Gastronorm designa un vassoio con dimensioni a norma.</p> <p>GN 1/1 corrisponde a 530x325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325x265 mm.</p>
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con 'davanti' viene definito il lato da cui si carica l'apparecchio.

Dietro

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

Destra

Con 'destra' viene definito il lato destro visto dal lato anteriore (davanti).

Sinistra

Con 'sinistra' viene definito il lato sinistro visto dal lato anteriore (davanti).




1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

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

1.6.2 Indicazioni e illustrazioni valide per tutti i capitoli

I testi di avviso e di indicazione sono separati dal resto del testo e sono messi in evidenza tramite pittogrammi corrispondenti. Il pittogramma non sostituisce comunque il testo dell'indicazione di sicurezza. Pertanto, il testo dell'indicazione di sicurezza deve essere sempre letto completamente. Nelle presenti istruzioni d'uso i testi relativi agli avvisi e alle indicazioni sono definiti come indicato di seguito e suddivisi con diversi simboli nei seguenti livelli di pericolo.

PERICOLO	Breve descrizione del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utente e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato in maniera più dettagliata per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
AVVERTENZA	Breve descrizione del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utente e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato in maniera più dettagliata per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
ATTENZIONE	Breve descrizione del pericolo
	<p>Sussiste un potenziale pericolo di lesioni o il pericolo di danni materiali qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo generico e viene illustrato in maniera più dettagliata per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
INDICAZIONE	Breve descrizione dell'informazione aggiuntiva
	Viene indicata una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sull'argomento corrispondente.
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 indicazioni di sicurezza illustra i rischi connessi all'apparecchio ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi.

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

Rispettare le norme nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le norme valide nel suo caso specifico. È altresì tenuto ad informarsi sulle norme 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. In entrambi i casi, il simbolo indica il tipo e le condizioni del pericolo.

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:



Pericolo generico

2.3 Indicazioni di sicurezza per l'apparecchio

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

Al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio, rispettare i seguenti avvertimenti:

- L'apparecchio deve essere usato soltanto se perfettamente funzionante, tenendo conto delle norme di sicurezza e di pericolo, secondo la destinazione d'uso prevista e le istruzioni d'uso.
- Tutti gli elementi di comando e di azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Prima di qualsiasi messa in funzione controllare che l'apparecchio non presenti danni e anomalie visibili. In caso di danni, informare immediatamente le unità competenti e mettere fuori servizio l'apparecchio.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- Gli apparecchi devono essere in esercizio solo in presenza del personale addetto.
- Spostare l'apparecchio solo con gli sportelli chiusi. Gli sportelli non perfettamente chiusi possono aprirsi durante il trasporto e causare danni o lesioni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Spostare l'apparecchio con i fermi integrali bloccati può danneggiare il carrello.
- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Il trasporto su fondi sconnessi o scale può danneggiare il carrello.
- L'apparecchio non deve essere frenato con i fermi integrali. I fermi integrali sono progettati per evitare solo i movimenti autonomi dell'apparecchio. Non arrestare l'apparecchio su fondi ripidi. Dopo l'arresto, l'apparecchio deve essere assicurato utilizzando entrambi i fermi integrali per evitare movimenti autonomi imprevisti.

- Accostandosi a pareti e aggirando ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di trasporto afferrare sempre con le mani le maniglie o le leve di azionamento e non mollare mai l'apparecchio durante il trasporto.
- In fase di trasporto, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore a quella del passo d'uomo. Gli apparecchi con carico elevato non sono facili da frenare e guidare. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- Non tentare mai di recuperare il dispositivo in caso di ribaltamento dovuto a fattori esterni o di distrazione. Pericolo di lesioni.

2.4 Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto

Per il trasporto dell'apparecchio osservare i seguenti punti:

- Per le operazioni di caricamento utilizzare solo dispositivi di sollevamento di carichi omologati per il peso dell'apparecchio da sollevare.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare gli apparecchi. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchio.
- Non mettere assolutamente in funzione l'apparecchio se danneggiato e informare immediatamente il fornitore.

2.5 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura

Per la pulizia e cura dell'apparecchio rispettare i seguenti avvertimenti:

- L'ISOBOX® Mobil è idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico. Per via della struttura i detergenti riescono a raggiungere l'intera superficie dell'apparecchio ed a pulirla accuratamente, garantendo così un risultato di pulizia e asciugatura igienicamente perfetto e riproducibile.
- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.

2.6 Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione dei guasti

Per l'eliminazione di guasti rispettare i seguenti avvertimenti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per il maneggio di oli, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le norme vigenti in tema di sicurezza del prodotto.
- I lavori per l'eliminazione di guasti devono essere svolti esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

Apparecchi della serie ISOBOX® Mobil Basic sono previsti per il trasporto e la distribuzione di pietanze nell'ambito di cucine professionali, imprese di catering o mense. Contengono le pietanze preparate nei contenitori Gastronorm oppure in cesti e griglie.

Tutti i modelli possono essere configurati individualmente, ciò significa che l'esecuzione e la dotazione (p. es. l'allineamento dei box, la colorazione o la dotazione di ruote) possono essere adeguate alle relative esigenze e adattate alle necessità.

3.2 Uso conforme

Gli apparecchi sono destinati al trasporto di alimenti in contenitori Gastronorm oppure di pietanze porzionate su griglie, cestelli o vassoi.

Sugli apparecchi dotati di una spondina perimetrale è possibile trasportare degli oggetti (come ad es. stoviglie e tovaglioli riposti in contenitori idonei al trasporto oppure su vassoi), se questi sono posti su una base solida e sopra una base antiscivolo che ne impedisce la caduta. Il coperchio della custodia può essere caricato max. con 10 kg.

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

Ogni altro uso diverso dell'apparecchio è da considerarsi non conforme.

3.3 Uso improprio

Per uso improprio dell'apparecchio, inoltre, si intende:

- Qualsiasi modifica dei parametri di rendimento oltre i valori garantiti.
- L'utilizzo di un apparecchio difettoso.
- Il montaggio, la messa in funzione, l'utilizzo o la manutenzione irregolari dell'apparecchio.
- Riporre oggetti che impediscono molto il funzionamento dell'impianto.
- Il trasporto di persone. In nessun caso è consentito appoggiarsi o sedersi sull'apparecchio.
- Il trasporto di contenitori aperti con liquido caldo.
- Gli apparecchi senza spondina perimetrale non sono destinati a fungere da superficie d'appoggio per oggetti.
- La movimentazione dell'apparecchio a sportelli aperti.

Qualsiasi altro utilizzo non è ammesso ed è considerato un utilizzo non conforme. Il produttore e i fornitori declinano ogni responsabilità per danni conseguenti ad un uso non conforme. I danni risultanti da un uso improprio comporteranno la perdita di tutti i diritti di garanzia.

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 ISOBOX® Mobil Basic

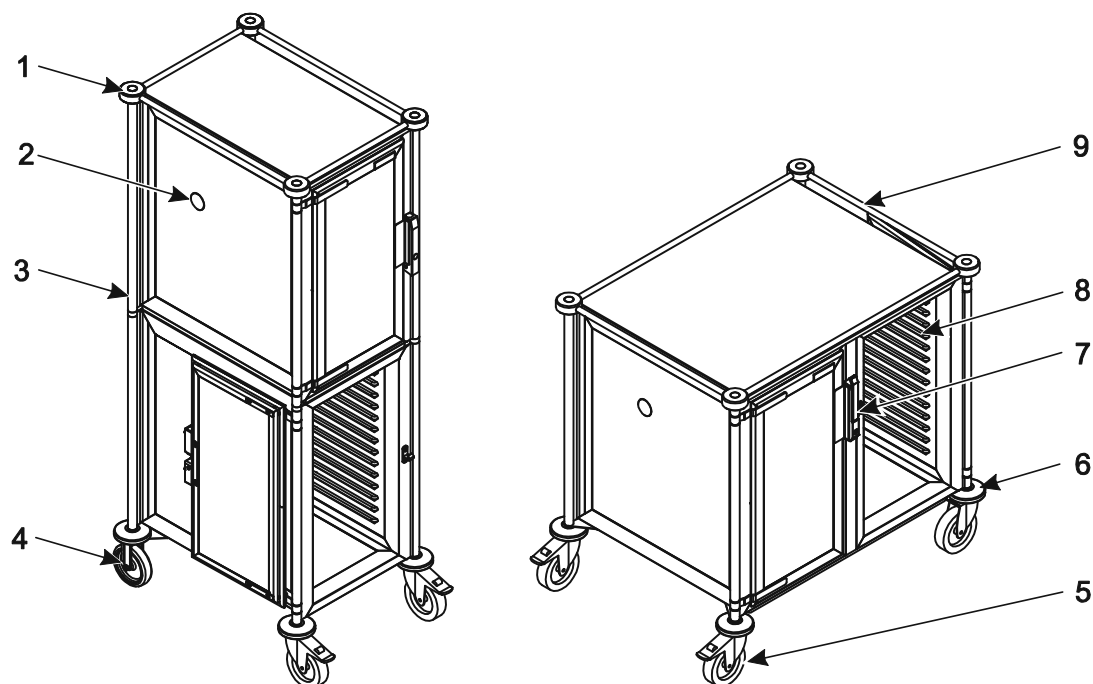


Figura 1 ISOBOX® Mobil Basic

- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Paraurti | 6 | Dischi paraurti |
| 2 | Supporto magnetico | 7 | Bloccaggio sportelli |
| 3 | Leva di azionamento | 8 | Scanalature di appoggio |
| 4 | Ruota fissa | 9 | Spondina perimetrale (accessori) |
| 5 | Ruota orientabile con fermi integrali | | |

3.4.2 Descrizione dell'apparecchio

Gli apparecchi della serie di modelli ISOBOX® Mobil Basic sono configurabili in molte varianti e possono essere dotati di diversi accessori.

La cassa dell'apparecchio può essere composta di uno o due box. Con due box, essi possono essere allineati in modo verticale o in modo orizzontale.

Gli sportelli, le pareti posteriori e laterali sono composte di alluminio verniciato a polvere. Maggiori informazioni sui colori fornibili possono essere reperiti presso la HUPFER® o in Internet.

L'interno della cassa è dotato di guide imbutite, prive di giunzioni. Il materiale delle pareti per le guide e dei rivestimenti interni può essere o materia plastica o acciaio inossidabile. Ampi raggi e superfici lisce prive di sporgenti consentono una facile pulizia del vano interno. I vassoi sono inseriti in direzione longitudinale dal lato anteriore. Le ante a battenti sono orientabili di 270°. Esse possono essere serrate e allo stato aperto possono essere facilmente fissate attraverso un magnete.

Le leve di azionamento e la costruzione leggera provvedono a caratteristiche ottime per quanto riguarda l'ergonomia e consentono un facile maneggio. Inoltre tutti i modelli sono dotati di rulli e supporti paraurti come protezione antiurto.

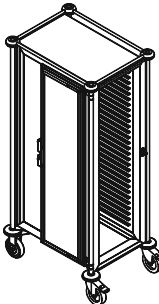
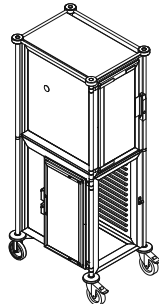
3.4.3 Equipaggiamento e accessori opzionali

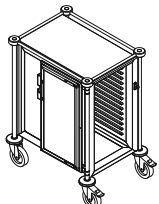
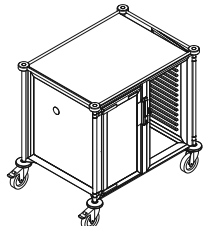
In base alle esigenze gli apparecchi possono essere configurati e dotati di accessori opzionali:

- Rivestimento colorato delle porte e delle pareti laterali:
Maggiori informazioni sui colori fornibili possono essere reperiti presso la **HUPFER®** o in Internet.
- Ruote:
Sono disponibili modelli in acciaio inossidabile, ruote fisse, ruote orientabili con o senza fermi integrati, Ø 125 mm.
- Spondina:
La spondina perimetrale montata sul tetto del carrello, provvede a un trasporto sicuro, ad es. di cestelli. La spondina è disponibile in versione perimetrale (4 lati) o chiusa da tre lati.
- Fermafogli a molletta.
- Reggi-etichette:
disponibile in formato A5 orizzontale e A4 verticale.
- Guida di protezione autocarri:
La guida di protezione autocarri serve per proteggere gli apparecchi durante i trasporti con macchine (modello 2).
- Lamiera di copertura superiore:
(Modello 1, modello 2, modello 3)

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

3.4.4 Dati tecnici

	Dim.	Tipo 1	Tipo 2
			
		1/30	2/30
Larghezza	mm	549	549
Profondità	mm	726	726
Altezza (rotella 125°)	mm	1486	1638
Peso (senza accessori)	kg	43	53
Carico utile	kg	90	90
Numero di guide		1x30	2x15
Distanza vassoio	mm	37,5	37,5
Disposizione dei contenitori		sopra / sotto	sopra / sotto
Inserimento dei vassoio		longitudinalmente	longitudinalmente

	Dim.	Tipo 3	Tipo 4
			
		1/15	2/30
Larghezza	mm	549	972
Profondità	mm	726	726
Altezza (rotella 125°)	mm	920	920
Peso (senza accessori)	kg	28	56
Carico utile	kg	50	90
Numero di guide		1x15	2x15
Distanza vassoio	mm	37,5	37,5
Disposizione dei contenitori			sinistra / destra
Inserimento dei vassoio		longitudinalmente	longitudinalmente

3.5 Targhetta d'identificazione

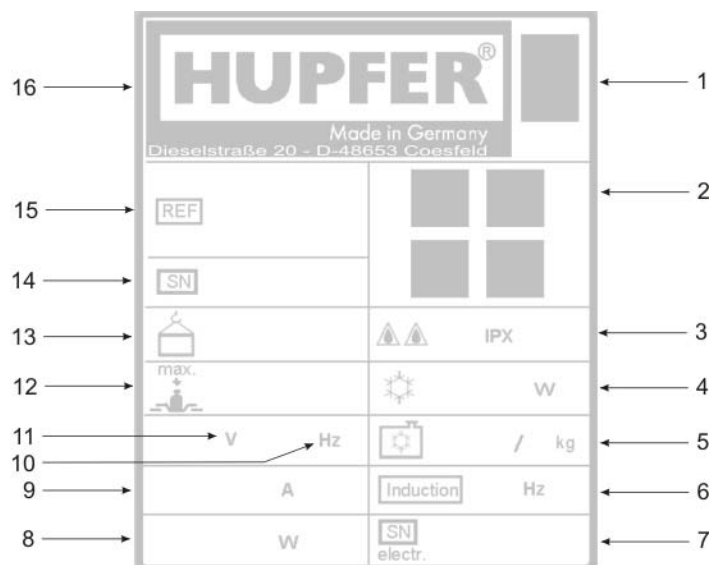


Figura 2 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento apparecchi obsoleti	9	Corrente nominale
2	Marchio di controllo	10	Frequenza
3	Classe di protezione	11	Tensione nominale
4	Potenza frigorifera	12	Carico utile
5	Liquido refrigerante	13	Peso proprio
6	Frequenza di induzione	14	Numero di serie/Numero d'ordine
7	Numero di serie elettr.	15	Articolo e breve denominazione
8	Potenza elettrica	16	Costruttore

4 Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio

4.1 Trasporto

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchio a causa di trasporto improprio

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

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

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

L'apparecchio viene consegnato già montato.

Per le operazioni di caricamento, utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per il peso dell'apparecchio. Utilizzare soltanto mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchio.

Il volume di consegna è indicato come da contratto d'acquisto nei documenti di trasporto allegati al carico.

4.2 Messa in funzione

Rimuovere l'imballaggio originale e controllare l'integrità dell'apparecchio e l'eventuale presenza di danni. Non mettere assolutamente in funzione l'apparecchio se danneggiato e informare immediatamente il fornitore.

Durante la rimozione dell'imballaggio e anche in seguito, sempre posizionare l'apparecchio su una superficie piana e solida. Spingere in basso i fermi integrali su entrambi le ruote per far sì che l'apparecchio non si metta in movimento da sé.

INFO

Smaltimento del materiale d'imballaggio

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

Prima della prima messa in funzione, pulire accuratamente l'apparecchio con un panno morbido. Per la messa in funzione l'apparecchio deve essere pulito e asciutto. Prima della messa in funzione e anche durante l'esercizio deve sempre essere garantito che tra la parete posteriore e la parete del locale vi siano almeno 30 cm di spazio per far sì che l'aria calda possa essere asportata.

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

- la funzione dei fermi integrali.

4.3 Stoccaggio e riciclo

L'immagazzinamento temporaneo dell'apparecchio deve aver luogo in ambienti asciutti e protetti dal gelo. L'apparecchio deve essere protetto dalla polvere con idoneo materiale di copertura.

Controllare semestralmente che l'apparecchio stoccato in magazzino sia privo di danni da corrosione.

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

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

Prima di riciclare l'apparecchio, smaltire correttamente tutti i materiali di funzionamento e quelli ausiliari in modo sicuro ed ecocompatibile. I materiali riciclabili devono essere separati e smaltiti in conformità con le normative di smaltimento dei rifiuti locali e in maniera ecocompatibile. A tale scopo consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento dei rifiuti. Separare i materiali riciclabili dell'apparecchio prima del suo smaltimento (ruote, pezzi in plastica ecc.) oppure portare l'apparecchio all'isola ecologica.

Ai nostri clienti offriamo il servizio di smaltimento di apparecchi obsoleti. Contattate gli operatori della nostra azienda o uno dei nostri distributori.

L'imballaggio e il materiale d'imballaggio possono essere consegnati ad un'impresa di riciclaggio indicando il numero di contratto di smaltimento. Se non si è in possesso del numero valido del contratto di smaltimento, richiederlo al servizio assistenza della [HUPFER®](#).

5 Utilizzo

ATTENZIONE



Danni all'apparecchio

Prima di qualsiasi messa in funzione controllare che il dispositivo non presenti danni e anomalie visibili. L'apparecchio può essere usato solo se si trova in perfette condizioni tecniche.

Nel caso si verificassero dei danni, informare immediatamente l'ufficio responsabile e non utilizzare l'apparecchio.

5.1 Funzionamento

Caricamento

- Assicurare l'apparecchio con l'ausilio dei fermi integrali contro movimenti involontari.
- Inserire i recipienti, vassoi o le griglie nelle guide laterali.
- Chiudere gli sportelli.
- Allentare i fermi integrali.
- Spingere o tirare l'apparecchio con cautela fino al luogo di destinazione.

Scaricare

- Una volta arrivati al luogo di destinazione, bloccare le ruote con i fermi integrali.
- Sbloccare gli sportelli.
- Rimuovere i contenitori, vassoi o le griglie.

5.2 Norme per la messa fuori esercizio

Per la messa fuori servizio dell'apparecchio procedere nel modo seguente:

- Spingere o tirare con cautela (se necessario) l'apparecchio fino al luogo di destinazione.
- Bloccare le ruote con i fermi integrali.
- Rimuovere i contenitori, vassoi o le griglie montati.

6 Localizzazione ed eliminazione di guasti

6.1 Indicazioni per l'eliminazione di guasti

In caso di funzionamento difettoso e reclami durante il periodo di garanzia, rivolgersi ai nostri partner del servizio assistenza. Eventuali interventi di riparazione necessari, successivi al termine di scadenza della garanzia, devono essere effettuati dai nostri partner del servizio assistenza o da elettricisti specializzati.

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

Sostituire i componenti difettosi solo con pezzi di ricambio originali HUPFER®. La struttura modulare consente la facile sostituzione dei singoli componenti.

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

Operazioni regolari di ispezione e manutenzione servono ad evitare guasti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchio.

6.2 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Rumore generato dalle ruote orientabili	Cuscinetto della ruota difettoso	Sostituire le ruote orientabili.
	Superficie delle ruote appiccicosa	Pulire le ruote orientabili.
Durante il trasporto l'apparecchio "tira" verso destra o sinistra	Cuscinetto/i della ruota danneggiato/i	Sostituire le ruote difettose
La resistenza al rotolamento delle ruote è maggiore che al momento della messa in funzione	Cuscinetto/i della ruota danneggiato/i	Sostituire le ruote difettose
I fermi integrali non funzionano più correttamente	Usura dei fermi integrali	Sostituire il fermo integrale o sostituire la/e ruota/e difettosa/e

7 Pulizia e manutenzione

INDICAZIONE

Pulizia nell'impianto di lavaggio

Gli apparecchi della serie ISOBOX® Mobil Basic sono idonei per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico.

7.1 Norme igieniche

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

Tutte le persone devono essere informate adeguatamente sulle norme igieniche in vigore a livello locale e sono tenute ad osservarle e a seguirle.

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

Non tossire o starnutire mai sulle stoviglie pulite o sugli alimenti.

7.2 Pulizia e manutenzione

Seguendo una pulizia regolare, e se trattato con la dovuta accortezza, il apparecchio non necessita di cure particolari. Per garantire condizioni igieniche perfette, pulire i contenitori dopo ogni utilizzo.

Per una pulizia accurata e rapida dell'interno dei contenitori utilizzare un panno morbido. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure una spugna non rivestita. Utilizzare detersivi liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare. Non utilizzare mai pulitrici ad alta pressione, detersivi contenenti cloro, polveri abrasive o altri detersivi a secco, cascami di lana, spugnette d'acciaio e/o oggetti taglienti.

7.3 Istruzioni speciali di manutenzione per superfici in alluminio

L'alluminio puro tende a reagire immediatamente con l'ossigeno nell'aria atmosferica. A causa della reazione dell'ossigeno con l'alluminio sulla superficie metallica si forma un sottile strato naturale di ossido. Grazie a questo strato d'ossido il materiale possiede una buona protezione anticorrosiva nell'ambito neutrale chimico.

Liscive o acidi invece distruggono questo strato d'ossido o lo dissolvono completamente, in modo da eliminare la protezione anticorrosiva. A seconda della sollecitazione e delle esigenze per quanto riguarda la superficie possono quindi essere necessarie ulteriori misure di trattamento, come p. es. l'anodizzazione o la verniciatura a polvere per produrre una superficie in alluminio, resistente alla corrosione e all'usura.

Importanti avvertenze per la cura di superfici in alluminio:

- Per pulire le superfici utilizzare preferibilmente acqua pura, eventualmente con l'aggiunta di un po' di detersivo con un pH neutro e panni morbidi, non abrasivi.
- Non danneggiare le superfici. Non utilizzare mai materiali di pulizia abrasivi. Non utilizzare mai utensili meccanici in acciaio per evitare graffi alla superficie. Evitare anche l'utilizzo di detersivi o utensili abrasivi, come p. es. abrasivi, lana d'acciaio o spugnette per la pulizia di pentole, ecc, perché potrebbero danneggiare la superficie in alluminio.
- Non trattare mai la superficie con detersivi fortemente acidi (pH minore a 5) o alcalini (pH maggiore a 8,5).
- Sciacquare con acqua pura, per rimuovere dalla superficie tutti i residui.
- L'idoneità di un detersivo generalmente deve essere provata in una zona della superficie che non è direttamente visibile o su un campione del materiale superficiale.

Agenti idonei per la pulizia di superfici in alluminio:

- Detersivi neutri (p. es. acqua con detersivo) per rimuovere lo sporco poco aderente sulle superfici rivestite.
- Per la rimozione di sporco più grave, impiegare detersivi leggermente acidi (p. es. aceto ed acqua in una relazione 1:1).

- Accumuli di grasso vanno rimossi con l'ausilio di solventi organici (p. es. alcool etilico). Farlo ammolare solo brevemente. Evitare di strofinare, perché potrebbe rendere opaca la superficie.

Pulizia di superfici in alluminio anodizzato:

- La cura regolare delle superfici consiste nel lavaggio delle superfici con acqua e detersivo a lo sciacquo finale. Dopo che l'apparecchio si sia asciugato, applicare un sottile strato di detersivo per superfici anodizzate. In seguito lucidare con un panno morbido per ottenere una superficie brillante, priva di strie.
- In caso di imbrattamenti più forti applicare un po' del detersivo per superfici anodizzate su un panno e strofinare la superficie interessata. In seguito lucidare la zona con un panno asciutto, morbido.
- Per ritocchi in caso di piccoli graffi nel commercio specializzato sono reperibili speciali matite di vernice anodizzata o spray in merito.

Pulizia di superfici in alluminio verniciato a polvere:

- La cura regolare delle superfici consiste nel lavaggio delle superfici con acqua e detersivo a lo sciacquo finale e l'asciugatura con una pelle di daino. Per conservare la superficie si raccomanda eventualmente il trattamento con un lucido idoneo.
- In caso di imbrattamenti più forti, in seguito alla pulizia può essere utilizzato anche un abrasivo **idoneo**.

Per ritocchi in caso di piccoli graffi nel commercio specializzato sono reperibili speciali matite di vernice o spray in merito.

7.4 Istruzioni di manutenzione speciale per acciaio inossidabile

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

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

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

- Ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine volatile)
- Particelle di ferro (ad es. polvere 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 apparecchi in "acciaio inossidabile":

- Mantenere sempre pulita e a contatto con l'aria la superficie esterna degli apparecchi in acciaio inox.
- Utilizzare comuni detersivi per acciaio inossidabile. Non utilizzare detersivi ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente 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 con uno straccio i residui di detersivo. 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 buona norma evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inossidabile o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inossidabile. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato causano ruggine per abrasione.

8 Pezzi di ricambio e accessori

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

I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali della HUPFER® o con parti di ricambio identiche. Solo in questo modo è possibile garantire un funzionamento sicuro. Avvisiamo che il perfetto funzionamento è garantito esclusivamente con i pezzi originali raccomandati dalla HUPFER®. Pezzi di ricambio non o solo parzialmente idonei possono compromettere la prestazione di garanzia.

I pezzi di ricambio e gli accessori possono essere ordinati presso il servizio HUPFER® (tel. +49 2541 805-0). Al momento dell'ordine di pezzi di ricambio o per il servizio tecnico clienti indicare sempre il numero d'ordine e le indicazioni contenute nella targhetta d'identificazione.

ISOBOX® Mobil

0191069157	Ruota orientabile	Ø 125 mm, foro posteriore, polimero	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 91069157)
0191069156	Ruota orientabile	Ø 125 mm con fermo, foro posteriore, polimero	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 91069156)
0191352316	Ruota fissa	Ø125 mm, custodia in acciaio zincato, foro posteriore	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 91352316)
014000300	Ruota orientabile	Ø125 mm, cuscinetto a scorrimento, custodia in acciaio zincato, foro posteriore	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000300)
014000301	Ruota orientabile	Ø125 mm con fermo, cuscinetto a scorrimento, custodia in acciaio zincato, foro posteriore	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000301)
0191351668	Ruota fissa	Ø 125 mm, acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 0191351668)
014000353	Ruota orientabile	Ø 125 mm, acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000353)
014000354	Ruota orientabile	Ø 125 mm, con fermo, acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000354)