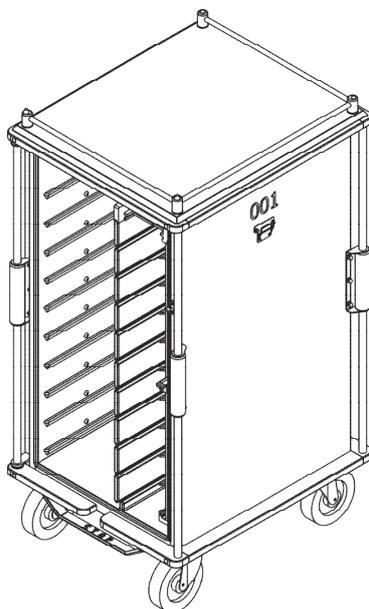


Istruzioni d'uso



Carrello portavassoi TTW/CS

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto

Modello/i

Costruttore

Carrello portavassoi

TTW/CS

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20
48653 Coesfeld

Postfach 1463
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 in vista del progresso tecnico. Fanno fede sempre i dati, i pesi nonché la descrizione delle prestazioni e del funzionamento garantiti esplicitamente nella conferma d'ordine.

Versione del manuale

91345380_A1

1.2 Contenuto

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e 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	Vista d'insieme TTW/CS	12
3.4.2	Equipaggiamento standard	12
3.4.3	Equipaggiamento e accessori opzionali	13
3.5	Dati tecnici	13
3.6	Targhetta d'identificazione	14
4	Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio	15
4.1	Trasporto	15
4.2	Installazione e messa in funzione	15
4.3	Stoccaggio e riciclo	15
5	Uso	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 anomalie e rimedi	18

7	Pulizia e manutenzione	19
7.1	Norme di sicurezza	19
7.2	Norme igieniche	19
7.3	Pulizia e manutenzione	19
7.3.1	Tabella per misure di pulizia e cura	19
7.4	Istruzioni speciali per la cura	20
8	Pezzi di ricambio e accessori	21
8.1	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	21

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 similari 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 similari 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 similari 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 similari 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 similari 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 similari 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 × 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	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530x370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370x265 mm.
Vassoio Gastronorm	Il vassoio Gastronorm designa un vassoio con dimensioni a norma. GN 1/1 corrisponde a 530x325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325x265 mm.
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' si definisce il lato su cui è posizionato lo sportello e da cui si carica l'apparecchio.

Dietro

Con 'dietro' si intende il lato opposto al lato anteriore (davanti). Su questo lato vi è fissata la targhetta d'identificazione.

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
	<p>Viene indicata una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sull'argomento corrispondente.</p>
INFO	Titolo breve
	<p>Sono riportate informazioni aggiuntive volte a semplificare il lavoro o suggerimenti sul rispettivo argomento.</p>

2 Indicazioni di sicurezza

2.1 Introduzione

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

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 malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e mettere fuori uso il carrello portavassoi.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- I carrelli portavassoi si possono mettere in movimento autonomamente e in modo incontrollato, se le ruote non vengono bloccate con i fermi integrali.
- Prima di procedere sbloccare i fermi integrali. Spostare l'apparecchio con i fermi integrali bloccati può danneggiare il carrello.
- Non è ammesso il trasporto su piani pendenti o scale. Nell'accostarsi alle pareti e nell'aggirare gli ostacoli, fare sempre attenzione alle persone o agli ostacoli che si possono incontrare lungo il percorso.
- In caso di trazione, non spostare il carrello portavassoi a velocità superiore a quella del passo d'uomo. Gli apparecchi di peso elevato si manovrano e si frenano solo con difficoltà.
- Movimentando il carrello portavassoi, prestare attenzione che l'apparecchio non ribalti a causa di fattori esterni o di disattenzione. Se, tuttavia, il carrello portavassoi dovesse ribaltarsi, non tentare mai di recuperarlo.

- Prima della messa in funzione, bloccare le ruote del carrello portavassoi con i fermi integrali per evitare una movimentazione autonoma.

2.4 Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto

Per il trasporto del carrello portavassoi rispettare i seguenti avvertimenti:

- Per le operazioni di caricamento utilizzare solo dispositivi di sollevamento di carichi omologati per il peso dell'apparecchio da sollevare.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso del carrello portavassoi.
- 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:

- Rispettare le direttive e le norme igieniche vigenti.
- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- I carrelli portavassoi non sono adatti per un utilizzo in impianti di lavaggio.

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.
- Effettuare il controllo dell'apparecchio a intervalli regolari. Eliminare eventuali difetti, come ad es. viti allentate.
- 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

Gli armadi carrelli portavassoi con parete termica divisoria sono previsti per il trasporto e la distribuzione di cibi per il "Cook-and-Serve" nel settore della ristorazione collettiva. Essi accolgono cibi porzionati e già pronti su vassoi speciali, suddivisi in sezioni: una calda ed una fredda.

I carrelli portavassoi con suddivisione termica sono in linea di massima dotati di un supporto laterale e superiore, che permettono l'alloggiamento di piastre eutettiche.

I cibi caldi vengono mantenuti alla temperatura desiderata tramite i pellets in cera molto caldi ovvero gli elementi termici riscaldati ad induzione. La temperatura dei cibi caldi e freddi può essere mantenuta per un periodo di circa un'ora.

3.2 Uso conforme

I armadi carrelli portavassoi con suddivisione termica sono previsti per accogliere vassoi EN con particolare geometria per l'inserimento di una parete termica divisoria. Essi sono previsti per il trasporto igienico ed economico di vassoi preparati con alimenti caldi oppure freddi.

Sugli armadi carrelli portavassoi 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 tetto del carrello può essere caricato max. con 25 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

I carrelli portavassoi sprovvisti di una spondina perimetrale non sono destinati a fungere da superficie d'appoggio per oggetti.

Il trasporto di esseri viventi, di oggetti pesanti o affilati, di stoviglie sciolte depositate fuori dai vassoi o di stoviglie impilate non è considerato conforme alla destinazione d'uso.

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

Non lavare i carrelli portavassoi in un impianto di lavaggio.

La movimentazione dei carrelli portavassoi può essere eseguita esclusivamente ad ante chiuse ed attraverso le leve di azionamento.

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 Vista d'insieme TTW/CS

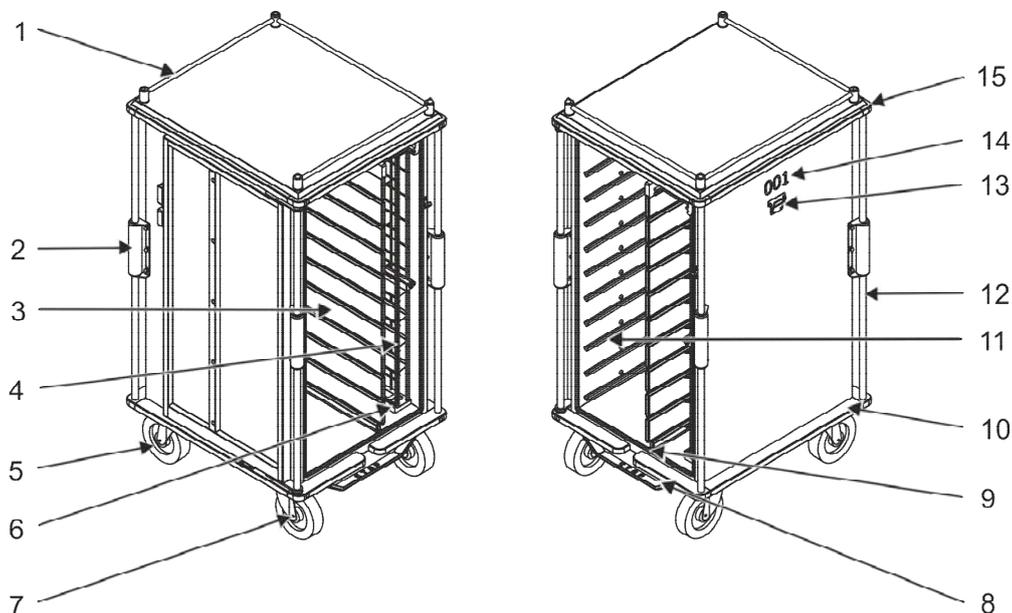


Figura 1 Vista d'insieme TTW/CS

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---|
| 1 | Spondina optional | 9 | Guarnizione della porta |
| 2 | Protezione antiurto camion | 10 | Paraurti perimetrale inferiore |
| 3 | Parete divisoria | 11 | Sagomatura delle guide per vassoi |
| 4 | Parete laterale a fili di ferro | 12 | Asta scorrevole (con supporto per piastre eutettiche) |
| 5 | Ruota fissa | 13 | Ferma fogli a molletta optional |
| 6 | Recipiente per acqua di condensa | 14 | Incisione a laser optional |
| 7 | Ruota orientabile | 15 | Paraurti perimetrale superiore |
| 8 | Pedale centrale optional | | |

3.4.2 Equipaggiamento standard

Il carrello portavassoi è realizzato completamente in acciaio inossidabile.

Le pareti laterali sono dotate di guide sagomate e senza saldatura con interspazio di 115 mm. Ampi raggi e superfici lisce consentono una facile pulizia del vano interno. Per una pulizia intensa dell'apparecchio è possibile estrarre la parete laterale di filo di ferro. Il recipiente dell'acqua di condensa al di sotto delle piastre eutettiche, raccoglie l'acqua di condensa che si forma.

La porta a battente a doppia parete si può facilmente aprire e fissare a 270°. Grazie al dispositivo di blocco di sicurezza a 2 punti, è possibile chiudere le ante in modo sicuro durante il trasporto.

Le ruote anticorrosione fisse nonché le ruote orientabili con fermi integrali e alloggiamento in zinco cromato, forniscono un'ottima movimentazione e manovrabilità del carrello portavassoi.

Grazie alle leve di azionamento posizionati verticalmente agli angoli del carrello, l'apparecchio è ben manovrabile anche a pieno carico. I paraurti perimetrali inferiore e superiore offrono una protezione ottima contro gli urti.

3.4.3 Equipaggiamento e accessori opzionali

I carrelli portavassoi possono essere attrezzati con accessori opzionali.

- Spondina:
Consente il trasporto di oggetti sul tetto del carrello in modo sicuro.
- Fermo centrale:
Il fermo centrale opzionale consente un arresto stabile nel funzionamento a banco. L'azionamento a pedale blocca le ruote orientabili del carrello portavassoi.
- Ruote Rifix:
La dotazione supplementare con ruote Rifix consente di fissare il movimento di rotazione delle ruote orientabili in determinate direzioni. Dopo l'attivazione del fissaggio direzionale la ruota orientabile funziona come ruota fissa.
Ruote Rifix vengono impiegate dove una movimentazione trasversale dei carrelli di trasporto risulta necessaria, p. es. per agganciarli ad una stazione di accoppiamento ad induzione (tutte quattro ruote sono orientabili), ma anche in caso del trasporto come rimorchio in un treno trainato da una trattoria elettrica (due ruote Rifix e due ruote orientabili). Per una marcia dritta dei carrelli di trasporto la funzione del rullo fisso è particolarmente importante per garantire il proseguimento stabile nell'esercizio di traino.
- Ruote in acciaio inossidabili:
Alloggiamento in acciaio inossidabile, ruota in struttura polipropilene, fissaggio con piastra.
- Ferma fogli a molletta:
Per l'identificazione dei vari reparti
- Piastre eutettiche
- Vassoi:
Vassoi EN con particolare geometria per la suddivisione in due zone, una calda ed una fredda.
- Sicura di trasporto per camion
Può essere montata sulle aste scorrevoli come misura di sicurezza addizionale.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	TTW/CS 1/20 B-EN-115 PK
--	------	-------------------------



Larghezza	mm	800
Profondità	mm	943
Altezza	mm	1650 (ruote con un Ø 200) 1610 (ruote con un Ø 160)
Peso proprio	kg	160
Carico utile	kg	100
Capacità		1x2x10 (20 vassoi)
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato corto
Dimensioni vassoio	mm	530x370
Piastre eutettiche	Numero	max. 4
Vani dell'armadio	Numero	1
Ante a battenti	Numero	1

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione sul retro del carrello portavassoi si trova in basso a destra sopra il paraurti.

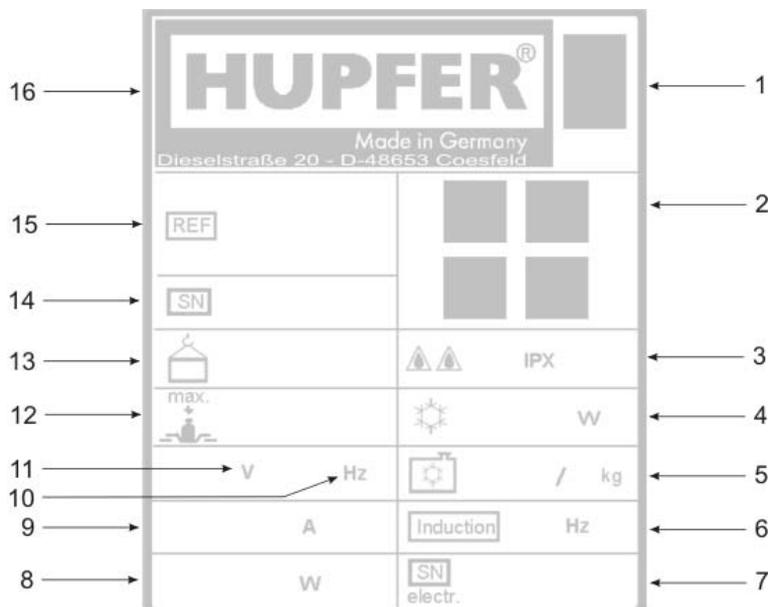


Figura 2 Targhetta d'identificazione

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Smaltimento apparecchi obsoleti | 9 | Corrente nominale |
| 2 | Marchio di controllo | 10 | Frequenza |
| 3 | Tipo 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. Se gli apparecchi non vengono fissati correttamente, sussiste il pericolo di danni all'apparecchio e di lesioni alle persone per schiacciamento.

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

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

Il carrello portavassoi viene consegnato già montato, vale a dire, esso è completamente montato.

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

4.2 Installazione e messa in funzione

L'installazione e la messa in funzione del carrello portavassoi avviene da parte del costruttore o da parte del personale specializzato autorizzato dal costruttore.

Prima della prima messa in funzione, pulire accuratamente il carrello portavassoi con un panno morbido. Per la messa in funzione l'apparecchio deve essere pulito e asciutto.

Durante le operazioni di messa in funzione, controllare la funzionalità dei fermi integrali delle ruote orientabili.

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.

4.3 Stoccaggio e riciclo

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

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.

INDICAZIONE

Immagazzinaggio temporaneo

Qualora gli armadi carrelli portavassoi non siano in funzione per un lungo periodo, si consiglia di conservarli con le porte aperte per evitare la formazione di odori all'interno.

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

Prima di riciclare il carrello portavassoi, 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 Uso

ATTENZIONE



Danni all'apparecchio

Utilizzare il carrello portavassoi solo in condizioni tecniche perfette. Prima di qualsiasi messa in funzione controllare che il dispositivo non presenti danni e anomalie visibili.

Qualora si verificassero danni informare immediatamente l'ufficio responsabile e non mettere in funzione il carrello portavassoi.

5.1 Funzionamento

Caricamento

- Assicurare il carrello portavassoi con i fermi integrali, per far sì che non si metta in movimento autonomamente.
- Inserire i vassoi nelle guide laterali.
- Chiudere le ante e bloccarle con la sicurezza di trasporto.
- Allentare i fermi integrali.
- Spingere o tirare con cautela il carrello portavassoi fino al luogo di destinazione.

Scaricare

- Allentare i fermi integrali e portare il carrello portavassoi fino al luogo di destinazione.
- Una volta arrivati al luogo di destinazione, bloccare le ruote con i fermi integrali.
- Sbloccare le porte.
- Estrarre i vassoi.

5.2 Norme per la messa fuori esercizio

Per la messa fuori servizio del carrello portavassoi procedere nel modo seguente:

- Spingere o tirare con cautela (se necessario) il carrello portavassoi fino al luogo di destinazione.
- Bloccare le ruote con i fermi integrali.

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.

I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali della HUPFER® o con parti di ricambio identiche. 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 anomalie e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Il carrello portavassoi "tira" verso sinistra o verso destra durante il trasporto.	Cuscinetto della ruota danneggiato	Sostituire le ruote difettose
I fermi integrali non agiscono	Fermi integrali consumati	Sostituire i fermi integrali o cambiare le ruote difettose
Rumore generato dalle ruote	Cuscinetto della ruota difettoso	Sostituire le ruote
	Superficie delle ruote appiccicosa	Pulire con acqua

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

ATTENZIONE



Danni all'apparecchio dovuti all'impianto di lavaggio

I carrelli portavassoi non sono adatti per un utilizzo in impianti di lavaggio. Gli apparecchi non idonei all'impianto di lavaggio possono essere danneggiati durante la pulizia nell'impianto di lavaggio.

7.2 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.

7.3 Pulizia e manutenzione

Seguendo una pulizia regolare, e se trattato con la dovuta accortezza, il carrello portavassoi non necessita di cure particolari.

Per la pulizia regolare del carrello portavassoi utilizzare un panno morbido sia per l'interno che per l'esterno. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure una spugna non rivestita. Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare.

Non utilizzare mai detergenti contenenti cloro, polveri abrasive o altri detergenti a secco, cascami di lana, spugnette d'acciaio e/o oggetti taglienti.

Dopo la pulizia umida, asciugare con cura, in modo da evitare una formazione di muffe, una crescita incontrollata di germi e batteri, e con ciò, una contaminazione del dispositivo.

L'alloggio delle piastre eutettiche è concepito in modo tale da consentire una facile pulizia fra gli spazi del fondo, del tetto e della parete posteriore. Per una pulizia più intensa, la parete è estraibile senza l'ausilio di utensili.

Per estrarre la parete procedere nel modo seguente:

- Sollevare la parete.
- Spostare a lato il bordo inferiore al di sopra del supporto.
- Estrarre la parete.

7.3.1 Tabella per misure di pulizia e cura

Norme di pulizia e cura	Azione	giornaliera	settimanale	mensile	se necessario
Vano interno del carrello portavassoi	pulire	x			
Vano interno del carrello portavassoi	disinfettare		x		
Carrello portavassoi per rilevare eventuali danni meccanici	controllare			x	
Vaschetta della condensa sul fondo del dispositivo	svuotare	x			
Guida dell'aria / Piastre dell'acqua di condensa nell'ambito superiore	svuotare	x			

7.4 Istruzioni speciali per la cura

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

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

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

- Ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine volatile)
- Particelle di ferro (ad es. 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 detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti 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 detergente. 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 le superfici in acciaio inox, in particolare mediante altri metalli diversi dall'acciaio inox.
- 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 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

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 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). Per l'ordinazione di parti di ricambio e per la richiesta del servizio assistenza indicare sempre il numero d'ordine e le informazioni riportate sulla targhetta d'identificazione del carrello portavassoi.

Su richiesta, la HUPFER® -Service (Tel. +49 2541 805-0) mette a disposizione consigli ed informazioni per stoviglie ad induzione, campane di isolamento e vassoi.

8.1 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

Numero articolo del pezzo di ricambio	Descrizione articolo	Modello	
0163959	Piastra eutettiche		
7500895	Ferma fogli a molletta	Acciaio inox 90x70x18	
91336147	Guida dell'aria		
014000158	Ruota fissa	Ø 160 mm T3/160, cuscinetto a sfere acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000158-B)
014000152	Ruota fissa	Ø 160 mm T1/160, cuscinetto con gabbia a rulli zincato	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000152-B)
014000157	Ruota orientabile	Ø 160 mm T3/160 con fermo, cuscinetto a sfere acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000157-B)
014000151	Ruota orientabile	Ø 160 mm T1/160, con fermo, cuscinetto con gabbia a rulli zincato	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000151-B)
014000156	Ruota orientabile	Ø 160 mm T3/160, cuscinetto a sfere acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000156-B)
014000150	Ruota orientabile	Ø 160 mm T1/160, cuscinetto con gabbia a rulli zincato	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000150-B)
014000175	Ruota orientabile	Ø 160 mm T3/160 cuscinetto a sfere, lavabile, con protezione filo, ruota in plastica scorrevole, Rifix, acciaio inox	
014000250	Ruota orientabile	Ø 160 mm alloggiamento piastra T3, acciaio inox lavabile, con protezione filo, ruota in plastica/cuscinetto a sfere scorrevole, fermo centrale, acciaio inox	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000250)
014000208	Ruota fissa	Ø 200 mm T3/200, cuscinetto a sfere/acciaio inossidabile	
014000202	Ruota fissa	Ø 200 mm T1/200, cuscinetto con gabbia a rulli / zincato	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000208-B)
014000206	Ruota orientabile	Ø 200 cuscinetto a sfere/acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000202-B)
014000200	Ruota orientabile	Ø 200 mm T1/200, cuscinetto con gabbia a rulli / zincato	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000206-B)
014000207	Ruota orientabile	Ø 200 mm T3/200 con fermo, cuscinetto a sfere/acciaio inossidabile	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000200-B)
014000201	Ruota orientabile	Ø 200 mm T1/200 con fermo, cuscinetto con gabbia a rulli / zincato	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000207-B)

Numero articolo del pezzo di ricambio	Descrizione articolo	Modello	
014000224	Ruota orientabile	Ø 200 mm T3/200 cuscinetto a sfere, lavabile, con protezione filo, ruota in plastica scorrevole, Rifix, acciaio inox	(Contenuto della confezione: 1 pezzo 4000201-B)