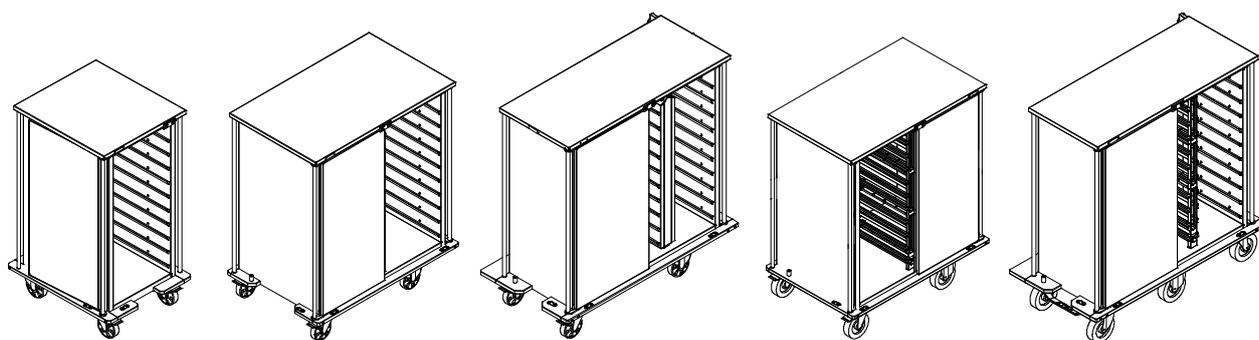


## Istruzioni d'uso



## Armadi carrelli portavassoio TTW/M

# 1 Introduzione

---

## 1.1 Informazioni sul prodotto

---

Definizione del prodotto	Armadi carrelli portavassoio
Modello/i	TTW/M
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG □ Dieselstraße 20 48653 Coesfeld  Casella postale 1463 48634 Coesfeld  ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111  <a href="http://www.hupfer.de">www.hupfer.de</a> <a href="mailto:info@hupfer.de">info@hupfer.de</a>

Per un corretto funzionamento 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.

### **Modifiche riservate**

I prodotti riportati nelle presenti istruzioni d'uso sono stati sviluppati tenendo conto delle esigenze di mercato e dello stato dell'arte. La 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. I dati, i pesi e la descrizione delle prestazioni e del funzionamento stabiliti al momento della conferma d'ordine sono vincolanti.

### **Versione del manuale**

4330080\_A0

## 1.2 Indice

---

<b>1</b>	<b>Introduzione</b>	<b>2</b>
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Indice	3
1.3	Indice delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni valide per tutti i capitoli e raffigurazione delle indicazioni	8
<b>2</b>	<b>Norme di sicurezza</b>	<b>9</b>
2.1	Introduzione	9
2.2	Segnali di avviso utilizzati	9
2.3	Segnalazioni di sicurezza sulle apparecchiature	9
2.4	Norme di sicurezza per il trasporto	10
2.5	Norme di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	10
2.6	Norme di sicurezza per la rimozione di guasti	10
<b>3</b>	<b>Descrizione e dati tecnici</b>	<b>11</b>
3.1	Descrizione delle prestazioni	11
3.2	Uso conforme a destinazione d'uso	11
3.3	Uso improprio	11
3.4	Descrizione dell'apparecchio	12
3.4.1	Vista TTW	12
3.4.2	Vista TTW	12
3.4.3	Equipaggiamento standard	13
3.4.4	Equipaggiamento e accessori opzionali	13
3.5	Dati tecnici	14
3.6	Targhetta d'identificazione	18
<b>4</b>	<b>Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio</b>	<b>19</b>
4.1	Trasporto	19
4.2	Installazione e messa in funzione	19
4.3	Immagazzinaggio e smaltimento	19
<b>5</b>	<b>Funzionamento</b>	<b>21</b>
5.1	Esercizio	21
5.2	Norme per la messa fuori esercizio	21
<b>6</b>	<b>Ricerca guasti e riparazione</b>	<b>22</b>
6.1	Indicazioni sulla riparazione di guasti	22
6.2	Tabella anomalie e rimedi	22
<b>7</b>	<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>23</b>
7.1	Norme di sicurezza	23
7.2	Norme igieniche	23

7.3	Pulizia e manutenzione	23
7.3.1	Tabella per misure di pulizia e cura	23
7.4	Istruzioni speciali per la manutenzione	24
<b>8</b>	<b>Parti di ricambio e accessori</b>	<b>25</b>
8.1	Elenco delle parti di ricambio e degli accessori	25

## 1.3 Indice delle sigle

Sigla	Definizione																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche																																								
EC	European Community Unione Europea																																								
EN	Norma europea Norma armonizzata per l'area dell'UE																																								
E/V	Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura																																								
IP	International Protection (protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il livello di protezione dell'apparecchiatura. <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Prima cifra: Protezione contro la penetrazione</th> <th colspan="2">Seconda cifra: Protezione dall'acqua</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Non protetto dal contatto, non protetto dai corpi estranei</td> <td>0</td> <td>Non protetto dall'acqua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a <math>\varnothing &gt; 50</math> mm, protetto contro l'accesso con il dorso della mano</td> <td>1</td> <td>Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei <math>\varnothing &gt; 12</math> mm</td> <td>2</td> <td>Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° verticali)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm, protetto dai corpi estranei <math>\varnothing &gt; 2,5</math> mm</td> <td>3</td> <td>Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° verticali</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con <math>\varnothing &gt; 1</math> mm, protetto dai corpi estranei <math>\varnothing &gt; 1</math> mm</td> <td>4</td> <td>Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere nell'interno</td> <td>5</td> <td>Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi inclinazione</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente dal contatto, dalle infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>Protetto dalle ondate o forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td> </tr> </tbody> </table>	Prima cifra: Protezione contro la penetrazione		Seconda cifra: Protezione dall'acqua		0	Non protetto dal contatto, non protetto dai corpi estranei	0	Non protetto dall'acqua	1	Protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a $\varnothing > 50$ mm, protetto contro l'accesso con il dorso della mano	1	Protetto dalla 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 obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° verticali)	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° verticali	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere nell'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi inclinazione	6	Protetto totalmente dal contatto, dalle infiltrazioni di polvere	6	Protetto dalle ondate o forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)			7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente
Prima cifra: Protezione contro la penetrazione		Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																							
0	Non protetto dal contatto, non protetto dai corpi estranei	0	Non protetto dall'acqua																																						
1	Protetto contro corpi solidi di dimensioni superiori a $\varnothing > 50$ mm, protetto contro l'accesso con il dorso della mano	1	Protetto dalla 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 obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° verticali)																																						
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° verticali																																						
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o similari con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione																																						
5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere nell'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi inclinazione																																						
6	Protetto totalmente dal contatto, dalle infiltrazioni di polvere	6	Protetto dalle ondate o forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)																																						
		7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																						
		8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																						
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso																																								
RCD	Protezione da corrente di difetto (FI) Nella normativa dell'UE si utilizza la denominazione inglese RCD (Dispositivo Corrente Residuo).																																								

## 1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde si raffreddano rapidamente dopo la cottura.
Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Campo elettromagnetico	Campo elettrico, magnetico o elettromagnetico che viene descritto tramite l'intensità di campo e formazione di fasi.
Vassoio conforme alla normativa europea	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530×370 mm, EN 1/2 corrisponde a 285×265 mm.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende il personale istruito, preparato, esperto e a conoscenza delle relative disposizioni in materia che può svolgere il lavoro assegnato ed è in grado di riconoscere i possibili pericoli.
Gastro-norma	Gastro-norma è un sistema di normalizzazione mondiale che trova impiego, ad esempio, in esercizi per la lavorazione di generi alimentari o in cucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard per i contenitori di generi alimentari ne consente la facile sostituzione. La dimensione Gastro-norma (GN) 1/1 è di 325 × 530 mm. I contenitori sono disponibili in diverse dimensioni di profondità.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
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 nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di strumenti tecnici ed impianti.
Film di passività	Uno strato protettivo non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, i momenti torcenti, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intende quel personale istruito, esperto, addestrato e a conoscenza delle norme, delle disposizioni, delle norme antinfortunistiche e dei rapporti aziendali incaricato dai responsabili per la sicurezza dell'impianto di svolgere le rispettive attività richieste e in grado di riconoscere ed evitare i possibili pericoli durante lo svolgimento del proprio lavoro (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
Schuko	Abbreviazione di "Contatto di protezione", definisce il sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Personale addestrato	Per personale addestrato si intende il personale istruito, e se necessario, addestrato per gli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio, oltreché informato sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessari.

## 1.5 Informazioni sull'orientamento

---

### **Davanti**

Con 'davanti' si definisce il lato su cui sono posizionate le ante e da cui si carica l'apparecchiatura.

### **Dietro**

Con "dietro" si definisce il lato opposto al lato anteriore (davanti). Applicare la targhetta tipo su questo lato.

### **Destra**

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

### **Sinistra**

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

## 1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

### 1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

Questo manuale è strutturato in capitoli relativi al funzionamento e alle destinazioni.

### 1.6.2 Indicazioni valide per tutti i capitoli e raffigurazione delle indicazioni

Gli avvisi e le indicazioni sono desumibili dal testo presente e caratterizzati dai corrispondenti pittogrammi. Il pittogramma non sostituisce comunque il testo dell'indicazione di sicurezza. Il testo dell'indicazione di sicurezza deve essere pertanto letto sempre per intero. Nelle presenti istruzioni d'uso i testi relativi agli avvisi e alle indicazioni note sono circoscritti come di seguito e suddivisi con diversi simboli nei seguenti livelli di pericolo.

<b>PERICOLO</b>	<b>Descrizione breve del pericolo</b>
	Esiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispetti lo stato di cose descritto. Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo e commentato in dettaglio con un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.
<b>AVVERTENZA</b>	<b>Descrizione breve del pericolo</b>
	Esiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispetti lo stato di cose descritto. Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo e commentato in dettaglio con un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.
<b>ATTENZIONE</b>	<b>Descrizione breve del pericolo</b>
	Esiste un pericolo potenziale di lesione o il pericolo di danneggiamento qualora non siano osservate esattamente le disposizioni o non si rispetti lo stato di cose descritto. Il tipo di pericolo è caratterizzato da un simbolo generico e commentato nel dettaglio con un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.
<b>AVVISO</b>	<b>Descrizione breve dell'informazione aggiuntiva</b>
	Si richiama l'attenzione su una particolare circostanza o si fornisce un'importante informazione aggiuntiva sul singolo argomento.
<b>INFO</b>	<b>Titolo breve</b>
	Contengono informazioni aggiuntive per semplificare il lavoro oppure raccomandazioni sul singolo argomento.

## 2 Norme di sicurezza

---

### 2.1 Introduzione

---

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

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

Rispettare le direttive nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le disposizioni valide nel suo caso specifico. Deve informarsi sulle disposizioni più recenti in materia ed è responsabile di comunicarle al personale.

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 sulla manipolazione di oggetti molto caldi e sui relativi pericoli (BGR 110 „Sicurezza e salute sul lavoro in locali e ristoranti” e BGR 111 „Sicurezza e salute sul lavoro in grandi cucine”).

### 2.2 Segnali di avviso utilizzati

---

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

Si possono impiegare i seguenti segnali:



Pericolo generico

---

### 2.3 Segnalazioni di sicurezza sulle apparecchiature

---

Il funzionamento sicuro dell'apparecchiatura dipende dall'impiego conforme alla destinazione d'uso. L'uso negligente dell'apparecchiatura può costituire un pericolo, anche mortale, per l'operatore o terzi, o per l'apparecchiatura stessa e altri beni materiali del gestore.

Al fine di garantire la sicurezza del dispositivo, osservare i punti seguenti:

- L'apparecchiatura può essere usata 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 azionamento devono essere in perfetto stato e funzionare correttamente.
- Prima di ogni messa in funzione controllare che l'apparecchiatura non presenti danni e anomalie visibili. In caso di malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e mettere fuori servizio l'Armadi carrelli portavassoi.
- Eventuali modifiche successive sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- Gli armadi 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. Una movimentazione a freni integrali bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- Non è ammessa una movimentazione su piani obliqui o scale. Nell'accostarsi a pareti e nell'aggirare ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso.
- In caso di trazione, non spostare il carrello portavassoi a velocità superiore a passo d'uomo. Gli apparecchi di peso elevato possono essere frenati e guidati solo con difficoltà.
- In caso di movimentazione del carrello portavassoi, prestare attenzione, che tramite un intervento di fattori esterni o disattenzione l'apparecchiatura non si ribalti. Se, tuttavia l'Armadi carrelli portavassoi dovesse ribaltarsi, non tentare di afferrarlo.

- Prima della messa in funzione, bloccare le ruote dell' Armadi carrelli portavassoi con i fermi integrali, per far sì che non si metta in movimento autonomamente.

## 2.4 Norme di sicurezza per il trasporto

---

Per il trasporto del carrello a induzione Armadi carrelli portavassoi osservare i seguenti punti:

- Per le operazioni di caricamento utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per il peso del dispositivo da sollevare.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso del carrello di trasporto alimenti Armadi carrelli portavassoi.
- Non mettere assolutamente in funzione un'apparecchiatura danneggiata ed informare immediatamente il fornitore.

## 2.5 Norme di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

---

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

- Rispettare le direttive e le norme igieniche valide.
- Per motivi igienici osservare attentamente le indicazioni relative alle operazioni di pulizia.
- Gli armadi carrelli portavassoi non sono idonei all'impianto di lavaggio.

## 2.6 Norme di sicurezza per la rimozione di guasti

---

Per la rimozione di guasti osservare i seguenti punti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per la manipolazione di oli, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le norme di sicurezza vigenti per il prodotto.
- Eseguire il controllo dell'apparecchiatura ad intervalli regolari. Eliminare eventuali difetti, come ad es. viti allentate o cavi danneggiati.
- I lavori per la riparazione di guasti possono essere svolti esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- Sostituire i componenti difettosi soltanto attraverso le parti di ricambio originali.

## 3 Descrizione e dati tecnici

---

### 3.1 Descrizione delle prestazioni

---

Gli Armadi carrelli portavassoi sono previsti per il trasporto, la distribuzione di alimenti nell'ambito di cucine professionali e mense collettive. Accolgono vassoi Gastronorm ovv. Euronorm con pietanze preparate.

Gli armadi carrelli portavassoi sono inoltre dotati di una parete centrale speciale, la quale consente di inserire delle piastre refrigeranti. Utilizzando le piastre refrigeranti, gli alimenti possono essere mantenuti freschi per un periodo di oltre quattro ore.

### 3.2 Uso conforme a destinazione d'uso

---

Gli armadi carrelli portavassoi sono previsti per accogliere vassoi GN ovvero EN. Esso è destinato al trasporto igienico ed economico di vassoi preparati con alimenti caldi oppure freddi.

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

Gli armadi carrelli portavassoi agganciabili alla stazione di accoppiamento ad induzione possono essere caricati esclusivamente con porcellana e vassoi idonei al riscaldamento ad induzione e autorizzate da **HUPFER®**.

Sugli armadi carrelli portavassoi con spondina perimetrale si possono trasportare oggetti, se questi hanno banco fisso e sono assicurati contro la caduta con una base antiscivolo (come ad es. stoviglie e tovaglioli in contenitori da trasporto idonei oppure su vassoi). Il tetto può essere caricato max. con 25 kg.

L'uso conforme alla destinazione include i procedimenti citati, il rispetto delle specificazioni indicate e l'uso degli accessori originali inclusi o disponibili su richiesta.

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

### 3.3 Uso improprio

---

Gli armadi carrelli portavassoi non attrezzati di una spondina perimetrale non sono destinati a fungere da superficie d'appoggio per oggetti.

In nessun caso dovranno sedervi o starvi in piedi delle persone.

Non caricare gli armadi carrelli portavassoi agganciabili alla stazione di accoppiamento ad induzione con stoviglie e posate in metallo oppure con pietanze coperte da un foglio di metallo.

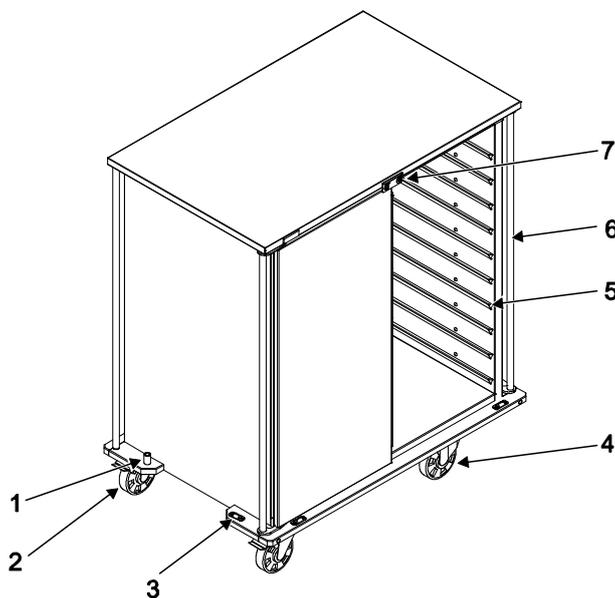
Non lavare gli armadi carrelli portavassoi in un impianto di lavaggio.

La movimentazione degli armadi carrelli portavassoi può essere eseguita esclusivamente ad ante chiuse ed attraverso le maniglie di spinta. Le aste delle spondine non sono idonee e possono essere danneggiate.

Il produttore e i fornitori non rispondono per danni dovuti ad un uso non conforme alla destinazione prevista. I danni risultanti da un uso non conforme alla destinazione prevista comporteranno la perdita di tutti i diritti di garanzia.

## 3.4 Descrizione dell'apparecchio

### 3.4.1 Vista TTW

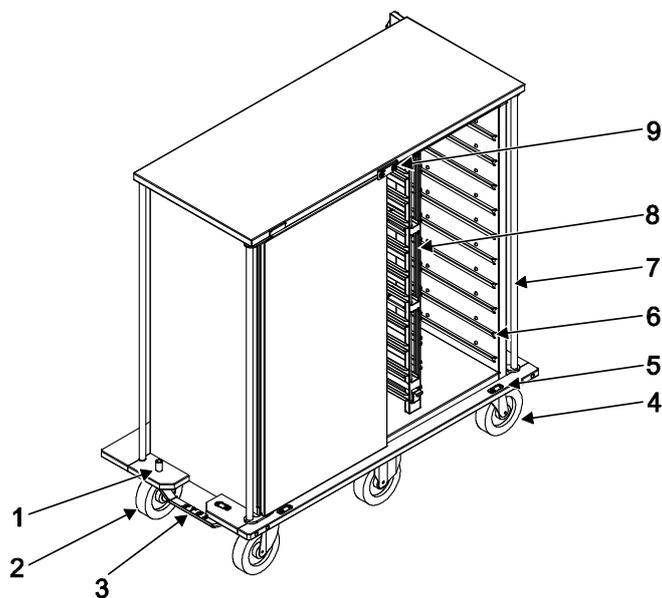


**Figura 1**

Vista TTW/M

- |   |                                     |   |                                   |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Blocco ante                         | 5 | Sagomatura delle guide per vassoi |
| 2 | Ruote sterzanti con fermi integrali | 6 | Maniglia di spinta                |
| 3 | Adattatore                          | 7 | Sicurezza di trasporto            |
| 4 | Rotella fissa                       |   |                                   |

### 3.4.2 Vista TTW



**Figura 2**

Vista TTW/M con refrigerazione passiva

- |   |                     |   |  |
|---|---------------------|---|--|
| 1 | Blocco ante         | 6 | Sagomatura delle guide per vassoi      |
| 2 | Rotella fissa       | 7 | Maniglia di spinta                     |
| 3 | Ruote RIFIX (extra) | 8 | Parete centrale per piastre eutettiche |
| 4 | Rotella fissa       | 9 | Sicurezza di trasporto                 |
| 5 | Adattatore          |   |  |

### 3.4.3 Equipaggiamento standard

Gli armadi carrelli portavassoi sono costituiti completamente da acciaio inossidabili e sono realizzati a doppia parete. La struttura modulare consente la facile sostituzione dei singoli componenti (ad es. delle pareti laterali e centrali, delle ante, delle maniglie a spinta, dei paracolpi e del tetto).

Le pareti laterali sono dotate di guide stampate e prive di sbavature ad una distanza pari a 115 mm (opzionale pure a 95 mm oppure 105 mm).

Per gli armadi carrelli portavassoi che non vengono impiegati con le stazioni di accoppiamento ad induzione, è possibile attrezzare le pareti laterali con fermi.

Gli ampi raggi, le superfici lisce e la lavorazione priva di sbavature delle pareti laterali e centrali consentono una semplice pulizia del vano interno. Per una pulizia intensa dell'apparecchio è possibile estrarre le pareti centrali.

Le ante si possono facilmente aprire e fissare a 270°. Durante il trasporto, grazie alla sicurezza di trasporto, le ante sono chiuse in modo sicuro.

Attraverso le aste scorrevoli passanti verticalmente negli angoli, l'apparecchiatura può essere manovrata in modo ottimale a porte aperte oppure chiuse e pure a pieno carico.

Le ruote anticorrosione, girevoli con freno nonché le ruote fisse in alloggiamenti di zinco cromato provvedono per una movimentazione e manovrabilità ottimale dell'armadio carrello portavassoi.

La cornice perimetrale in basso, in plastica resistente agli urti, offre una protezione antiavviamento ottimale ed è interrotta in posizione mediana sul lato destro e sinistro per l'incasso opzionale di innesto e asta di trazione.

### 3.4.4 Equipaggiamento e accessori opzionali

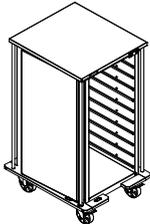
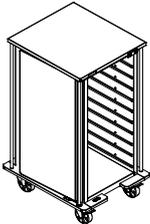
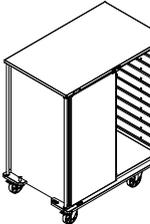
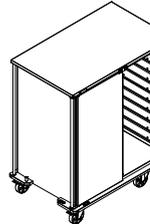
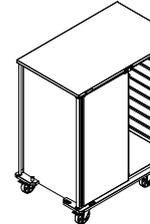
Gli armadi carrelli portavassoi possono essere attrezzati con accessori opzionali.

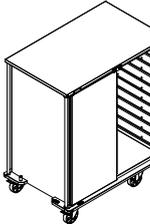
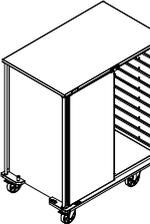
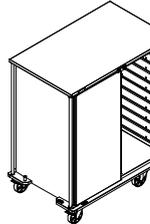
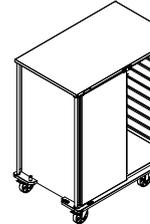
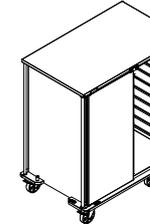
- Spondina:  
Con la spondina ed un fondo antiscivolo è possibile usare il tetto come ulteriore e sicura superficie di appoggio. Il tetto può essere caricato max. con 25 kg.
- Fermi centrali di bloccaggio:  
Il freno centrale di bloccaggio opzionale consente un arresto stabile nel funzionamento a banco. L'azionamento a pedale blocca entrambi le ruote sterzanti dell'armadio carrello portavassoi.
- Ruote Rifix:  
grazie alla dotazione optional di ruote Rifix si possono fissare in una direzione ben precisa le ruote orientabili. In questo modo si semplifica notevolmente lo spostamento diritto, ad es. nella trazione.
- Ruote in acciaio inossidabili:  
Alloggiamento acciaio inossidabile, ruota in struttura polipropilene, fissaggio con piastra.
- Innesto e asta di trazione:  
Per collegare più Armadi carrelli portavassoi per la trazione. L'esecuzione semplice è possibile anche in combinazione con le ruote Rifix. La seconda variante è anti-atrito e consente il movimento senza traccia nella trazione anche nelle curve strette.
- Ripiano con sgocciolatoio con inserimento sia dal lato lungo che dal lato corto
- Cestello, filo d'acciaio ricoperto in materiale plastico, inserimento dal lato lungo
- Porta schede da aggancio al balustrino
- Piastra refrigerante per apparecchi con raffreddamento passivo.
- Componenti di aggancio per stazioni di accoppiamento ad induzione  
(gli armadi carrelli portavassoi previsti per l'impiego con le stazioni di accoppiamento ad induzione, non devono essere dotati di sistema antiribaltamento.)
- Vassoi:  
Gli armadi carrelli portavassoi sono progettati per l'impiego di vassoi EN e GN. I sistemi adatti sono ad es. i vassoi SDS di [HUPFER®](#).
- Stoviglie ad induzione:  
Gli armadi carrelli portavassoi e le stazioni di accoppiamento ad induzione sono generalmente adatti a tutte le comuni stoviglie ad induzione. Visto che i costruttori utilizzano in parte rivestimenti diversi, a regolazione identica dell'apparecchio, la potenza assorbita dipende sempre dalle stoviglie utilizzate. Nel caso di scostamenti dallo standard è quindi sempre necessario effettuare un adattamento preciso tra l'apparecchio e le stoviglie. L'adattamento preciso deve essere effettuato dal costrutto-

re oppure da un tecnico autorizzato.

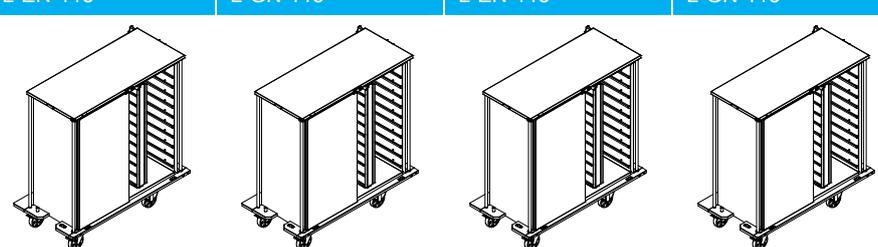
Su richiesta, sono disponibili le raccomandazioni per le stoviglie ad induzione. Campane di isolamento per stoviglie di pietanze principali (piatti □240 sino a 260 mm e ciotole per minestrone □170 sino a 260 mm) sono anch'esse disponibili come accessori speciali.

### 3.5 Dati tecnici

	Dim.	TTW / M 1/16 B-EN-115	TTW / M 1/20 B-EN-115	TTW / M 2/32 B-EN-115	TTW / M 2/40 B-EN-115	TTW / M 2/16 L-EN-115
						
Larghezza	mm	775	775	1369	1369	1049
Profondità	mm	952	952	892	892	691
Altezza	mm	1331	1561	1331	1562	1332
Peso	kg	88	100	144	162	116
Carico utile	kg	90	100	160	200	90
Capacità		1 x 2 x 8	1 x 2 x 10	2 x 2 x 8	2 x 2 x 10	2 x 8
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato corto	Inserimento dal lato corto	Inserimento dal lato corto	Inserimento dal lato corto	Inserimento dal lato lungo
Dimensioni vassoio	mm	530x370	530x370	530x370	530x370	530x370
Vani di armadiatura	Numero	1	1	2	2	2
Ante	Numero	1	1	2	2	2
max. velocità nella trazione	km/h	4	4	4	4	4

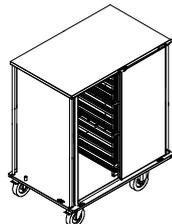
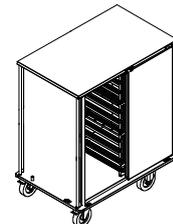
	Dim.	TTW / M 2/16 L-GN-115	TTW / M 2/20 L-EN-115	TTW / M 2/20 L-GN-115	TTW / M 2/24 L-EN-115	TTW / M 2/24 L-GN-115
						
Larghezza	mm	1049	1049	1049	1049	1049
Profondità	mm	691	691	691	691	691

	Dim.	TTW / M 2/16 L-GN-115	TTW / M 2/20 L-EN-115	TTW / M 2/20 L-GN-115	TTW / M 2/24 L-EN-115	TTW / M 2/24 L-GN-115
Altezza	mm	1332	1562	1562	1792	1792
Peso	kg	116	122	122	132	132
Carico utile	kg	90	100	100	120	120
Capacità		2 x 8	2 x 10	2 x 10	2 x 12	2 x 12
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato lungo				
Dimensioni vassoio	mm	530x325	530x370	530x325	530x370	530x325
Vani di armadiatura	Numero	2	2	2	2	2
Ante	Numero	2	2	2	2	2
max. velocità nella trazione	km/h	4	4	4	4	4

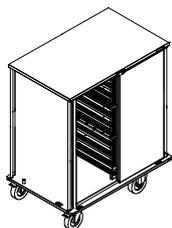
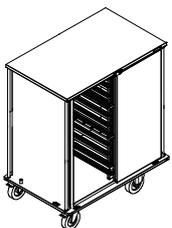
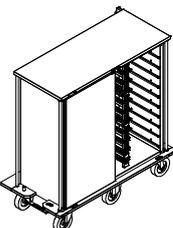
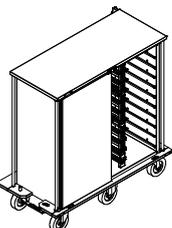
	Dim.	TTW / M 3/24 L-EN-115	TTW / M 3/24 L-GN-115	TTW / M 3/30 L-EN-115	TTW / M 3/30 L-GN-115
					
Larghezza	mm	1563	1563	1563	1563
Profondità	mm	801	801	801	801
Altezza	mm	1334	1334	1564	1564
Peso	kg	167	167	172	172
Carico utile	kg	120	120	150	150
Capacità		3 x 8	3 x 8	3 x 10	3 x 10
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato lungo			
Dimensioni vassoio	mm	530x370	530x325	530x370	530x325
Vani di armadiatura	Numero	3	3	3	3
Ante	Numero	2	2	2	2
max. velocità nella trazione	km/h	4	4	4	4

### Armadio carrello portavassoi con raffreddamento passivo

	Dim.	TTW / M 2/16 L-EN-115 PK	TTW / M 2/16 L-GN-115 PK	TTW / M 2/20 L-EN-115 PK	TTW / M 2/20 L-GN-115 PK
					
Larghezza	mm	1049	1049	1049	1049
Profondità	mm	691	691	691	691
Altezza	mm	1332	1332	1562	1562
Peso	kg	122	116	122	122
Carico utile	kg	90	90	100	100
Capacità		2 x 8	2 x 8	2 x 10	2 x 10
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo
Dimensioni vassoio	mm	530x370	530x325	530x370	530x370
Piastre refrigeranti	Numero	3	3	3	3
Vani di armadiatura	Numero	3	3	3	3
Ante	Numero	2	2	2	2
max. velocità nella trazione	km/h	4	4	4	4

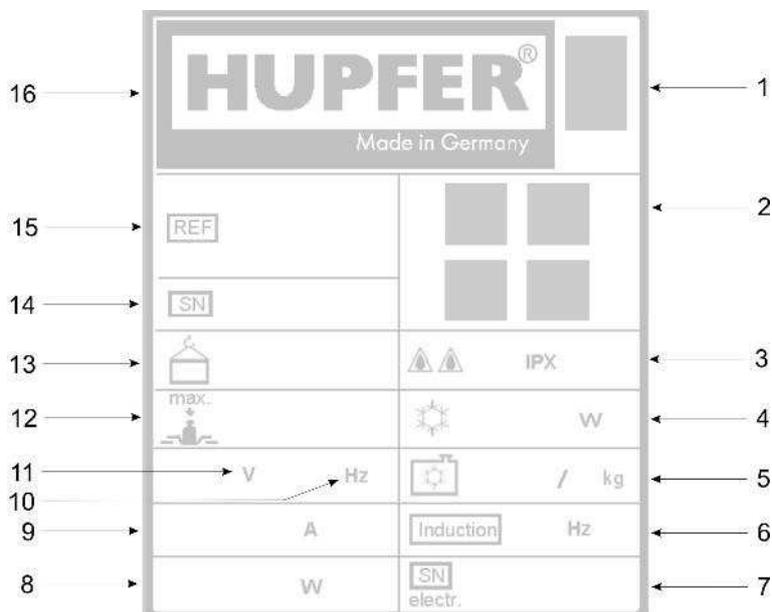
	Dim.	TTW / M 2/24 L-EN-115 PK	TTW / M 2/24 L-GN-115 PK	TTW/M 2/32 B-EN-115 PK	TTW/M 2/40 B-EN-115 PK
					
Larghezza	mm	1049	1049	1369	1369
Profondità	mm	691	691	892	892
Altezza	mm	1792	1792	1331	1562
Peso	kg	132	132	144	144
Carico utile	kg	120	120	160	200
Capacità		2 x 12	2 x 12	2 x 16	2 x 2 x 10
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato corto	Inserimento dal lato corto
Dimensioni vassoio	mm	530x370	530x325	530x370	530x370

	Dim.	TTW / M 2/24 L-EN-115 PK	TTW / M 2/24 L-GN-115 PK	TTW/M 2/32 B-EN-115 PK	TTW/M 2/40 B-EN-115 PK
Piastre refrigeranti	Numero	3	3	3	3
Vani di armadiatura	Numero	2	2	2	2
Ante	Numero	2	2	2	2
max. velocità nella trazione	km/h	4	4	4	4

	Dim.	TTW / M 3/24 L-EN-115 PK	TTW / M 3/24 L-GN-115 PK	TTW / M 3/30 L-EN-115 PK	TTW / M 3/30 L-GN-115 PK
					
Larghezza	mm	1563	1563	1563	1563
Profondità	mm	801	801	801	801
Altezza	mm	1334	1334	1564	1564
Peso	kg	167	167	172	172
Carico utile	kg	120	120	150	150
Capacità		3 x 8	3 x 8	3 x 10	3 x 10
Tipo di inserimento		Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo	Inserimento dal lato lungo
Dimensioni vassoio	mm	530x370	530x325	530x370	530x325
Piastre refrigeranti		6	6	6	6
Vani di armadiatura	Numero	3	3	3	3
Ante	Numero	1	1	2	2
max. velocità nella trazione	km/h	4	4	4	4

### 3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta identificativa è applicata sul lato posteriore dell'armadio carrello portavassoi in basso a destra sopra al paraurti.



**Figura 3** Targhetta d'identificazione

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

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

### 4.1 Trasporto

#### ATTENZIONE



#### Danneggiamenti dell'apparecchio per trasporto improprio

Durante il trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, l'apparecchio deve essere fissato. Il fissaggio insufficiente dell'apparecchio può essere causa di danni all'apparecchio stesso e alle persone per schiacciamento.

Fissare le singole apparecchiature durante il trasporto con gli appositi elementi di fissaggio.

Per le operazioni di caricamento utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per il peso dell'armadio carrello portavassoi da sollevare. Possono essere utilizzati soltanto mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchio.

L'armadio carrello portavassoi viene consegnato già montato, vale a dire che è già completamente montato.

Il volume di fornitura è riportato sui documenti di trasporto allegati al carico come elencato nel relativo contratto d'acquisto.

### 4.2 Installazione e messa in funzione

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

Prima della prima messa in funzione, pulire accuratamente il Armadi carrelli portavassoi con un panno morbido. Per la messa in funzione l'apparecchiatura deve essere pulita e asciutta.

Nell'ambito della messa in funzione deve essere controllata la funzione degli elementi di comando.

#### INFO

#### Smaltimento del materiale d'imballaggio

Il materiale d'imballaggio è composto da materiale riciclabile e può essere smaltito come previsto. Separare i differenti materiali per uno smaltimento ecocompatibile. Allo scopo consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

### 4.3 Immagazzinaggio e smaltimento

L'immagazzinaggio temporaneo dell'apparecchio deve avere luogo in ambienti asciutti e riparati da ghiaccio e gelo. La stazione di accoppiamento ad induzione Armadi carrelli portavassoi deve essere riparato dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

Controllare semestralmente che le apparecchiature in magazzino non presentino tracce e danni da corrosione.

#### AVVISO

#### 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.

#### AVVISO

#### Immagazzinaggio temporaneo

Gli Armadi carrelli portavassoi che non sono messi in funzione per un lungo periodo di tempo devono essere conservati con le porte aperte per evitare la formazione di odori nel vano interno.

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

Prima di riciclare il carrello di trasporto alimenti Armadi carrelli portavassoi, smaltire correttamente tutti i materiali di funzionamento ed ausiliari. I materiali riciclabili devono essere separati e smaltiti correttamente secondo le direttive locali in materia di smaltimento. A tal fine consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti. Separare il materiale riciclabile dell'apparecchio prima del suo smaltimento (rotelle e parti in plastica, ecc.) oppure portare l'apparecchio all'isola ecologica.

Ai nostri clienti offriamo il servizio di smaltimento degli apparecchi fuori uso. 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 di [HUPFER®](#).

## 5 Funzionamento

### PRUDENZA

#### Danni all'apparecchio



Il carrello a induzione Armadi carrelli portavassoi può essere usato solo se si trova in condizioni tecniche perfette. Prima di ogni messa in funzione controllare che l'apparecchiatura non presenti danni e anomalie visibili.

Nel caso si verificassero danni informare immediatamente l'ufficio responsabile e non mettere in funzione l' Armadi carrelli portavassoi.

### 5.1 Esercizio

### PRUDENZA

#### Danni all'apparecchiatura



Gli Armadi carrelli portavassoia carico elevato possono rollare e capovolgersi durante la trazione. Non superare la velocità massima di 4 km/h. La velocità max. è valida per fondi in cemento piani e asciutti ed un'ampiezza di percorso di 2,5 m.

Tirare consecutivamente max. tre Armadi carrelli portavassoi. Ridurre la velocità di tensione modificando corrispondentemente un parametro.

### AVVISO

#### Messa in funzione ad induzione

Se l'armadio carrello portavassoi viene impiegato in combinazione alla stazione di accoppiamento ad induzione, in questo caso inserire esclusivamente stoviglie ad induzione idonee e autorizzate da HUPFER® con alimenti porzionati sui contrassegni previsti dei vassoi.

Durante il funzionamento nell' Armadi carrelli portavassoi non devono esserci contenitori GN, stoviglie o altri oggetti metallici.

#### Caricamento

- Bloccare le ruote dell' Armadi carrelli 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 l' Armadi carrelli portavassoi con cautela fino al luogo di destinazione.

#### Scaricare

- Allentare i fermi integrali e portare l' Armadi carrelli portavassoi fino al luogo di destinazione.
- Assicurare sul luogo di destinazione le rotelle con i fermi integrali.
- Sbloccare le ante.
- Prelevare i vassoi.

### 5.2 Norme per la messa fuori esercizio

Per il disinserimento del Armadi carrelli portavassoi procedere nel modo seguente:

- Spingere o tirare il Armadi carrelli portavassoi (se necessario) con cautela fino al luogo di destinazione.
- Assicurare le rotelle con i fermi integrali.

## 6 Ricerca guasti e riparazione

### 6.1 Indicazioni sulla riparazione di guasti

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

Le operazioni di assistenza tecnica possono essere effettuate solo da personale specializzato.

I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali **HUPFER®**. La struttura modulare consente la facile sostituzione dei singoli componenti.

In caso di richiesta del servizio assistenza e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare sempre i dati riportati sulla targhetta identificativa e il numero articolo corrispondente.

Regolari operazioni d'ispezione e manutenzione prevengono avarie di funzionamento e garantiscono la sicurezza dell'apparecchiatura.

### 6.2 Tabella anomalie e rimedi

Guasto	Possibili cause	Rimedio
L'armadio carrello portavassoi "tira" verso sinistra o verso destra durante il trasporto.	Cuscinetto rotella danneggiato	Sostituire le rotelle difettose.
I fermi integrali non funzionano più correttamente	Freno di stazionamento consumato	Sostituire i fermi integrali o le ruote
Rumore generato dalle ruote sterzanti	Cuscinetto a rulli difettoso	Sostituire le rotelle
	Superficie delle rotelle appiccicosa	Pulire con acqua

## 7 Pulizia e manutenzione

### 7.1 Norme di sicurezza

#### PRUDENZA

#### Danni all'apparecchiatura dovuti all'impianto di lavaggio



I carrelli portavassoi non sono idonei all'impianto di lavaggio.

Le apparecchiature non idonee all'impianto di lavaggio possono essere danneggiate durante la pulizia nell'impianto di lavaggio.

### 7.2 Norme igieniche

La condotta corretta del personale è indispensabile per l'igiene ottimale.

Tutto il personale deve conoscere, rispettare e seguire le norme igieniche locali vigenti.

Coprire eventuali ferite a mani e braccia con cerotti impermeabili.

Non tossire o starnutire su posate pulite o pietanze.

### 7.3 Pulizia e manutenzione

Seguendo una pulizia regolare, e se trattato con la dovuta accortezza, l'Armadi carrelli portavassoi non necessita di cure particolari.

Per la pulizia regolare del carrello a induzione Armadi carrelli portavassoi utilizzare un panno morbido per l'interno e l'esterno. Per la pulizia generale utilizzare un panno morbido oppure una spugna non abrasiva. Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare.

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

Dopo la pulizia bagnata asciugare accuratamente, in modo da prevenire una formazione di muffe, una crescita incontrollata di germi e batteri e quindi una contaminazione delle stoviglie.

La parete centrale è concepita 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 centrale è estraibile senza l'ausilio di utensili.

Per estrarre la parete centrale procedere nel modo seguente:

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

#### 7.3.1 Tabella per misure di pulizia e cura

Norme di pulizia e manutenzione	Azione	giornalmente	settimanalmente	mensilmente	se necessario
Vano interno del Armadi carrelli portavassoi	pulire	x			
Vano interno del Armadi carrelli portavassoi	disinfettare		x		
Esaminare l'Armadi carrelli portavassoi per escludere la presenza di danni meccanici	controllare			x	
Vaschetta della condensa sul fondo del dispositivo (esclusivamente per modelli con raffreddamento passivo)	svuotare	x			x

## 7.4 Istruzioni speciali per la manutenzione

---

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 già sufficiente per la formazione di tale film che, in caso di danneggiamento, si ripristina integralmente da solo.

Il film di passività si forma più rapidamente o nuovamente se l'acciaio viene a contatto con acqua contenente ossigeno. La rottura del film di passività può essere dovuta ad attacco chimico o all'azione di agenti riducenti (accettori di ossigeno), se questi agiscono sull'acciaio in forma concentrata o ad elevate temperature.

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

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

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

- Mantenere la superficie esterna delle apparecchiature in acciaio inox sempre pulite e ben accessibili all'aria.
- Utilizzare i comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Pulire rimuovendo quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto questi depositi può avere luogo una corrosione per l'insufficiente afflusso d'aria.
- Dopo ogni operazione di pulizia, rimuovere accuratamente con uno straccio i residui di detergente. Successivamente asciugare bene la superficie.
- Non portare i componenti in acciaio inox a contatto con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. per un periodo più lungo del necessario. Anche i vapori acidi che si sviluppano durante la pulizia delle piastre favoriscono la corrosione "dell'acciaio inox".
- Evitare di danneggiare le superfici in acciaio inox, in particolare mediante altri metalli diversi dall'acciaio inox.
- I residui di metalli estranei formano minuscoli elementi chimici in grado di provocare la corrosione. In ogni caso è bene evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con il ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato sono causa di ruggine per abrasione.

## 8 Parti di ricambio e accessori

Le operazioni di assistenza tecnica possono essere effettuate solo da personale specializzato.

I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali HUPFER®. Solo in questo modo si può garantire un funzionamento sicuro. Si avvisa, che la funzione completa, é garantita esclusivamente con le parti originali consigliati dalla HUPFER®. Parti di ricambio non idonee o solo in parte possono compromettere l'assistenza in 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 dell'armadio 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 delle parti di ricambio e degli accessori

Numero parte di ricambio	Descrizione articolo	Modello	Qt.
4000152	Rotella fissa	Acciaio zincato T1/160	
4000151	Rotella orientabile	Acciaio zincato T1/160, fermi integrali	
0125052	Rotella orientabile	Acciaio zincato 200	
0125102	Rotella orientabile	Acciaio inox 200	
0124489	Piastra refrigerante	1/1 GN	
0163324	Piastra refrigerante	1/1 GN con maniglie	
0163040	Vassoio	1/2 EN con sagomatura centrale	
0163356	Vassoio	1/1 EN con divisorio per carrelli con divisione termica	
0163034	Vassoio	1/1 GN con divisorio per carrelli con divisione termica e per l'alloggiamento di stoviglie per induzione	
0124553	Ripiano con sgocciolatoio	Inserimento dal lato lungo: Larghezza mm 370	
0124552	Ripiano con sgocciolatoio	Inserimento dal lato lungo: Larghezza mm 530	
7215010	Cestello	530 x 370 x 108 mm, in acciaio inox rivestito con materiale plastico	
0162628	Porta schede	107 x 72 x 44 mm da aggancio al balustrino	
7500895	Ferma fogli a molletta	Acciaio inox 90/18/70	
0163218	Balustrino	su quattro lati per TTW1	
0163219	Balustrino	su quattro lati per TTW2	
0162961	Componenti di aggancio	per IAS	