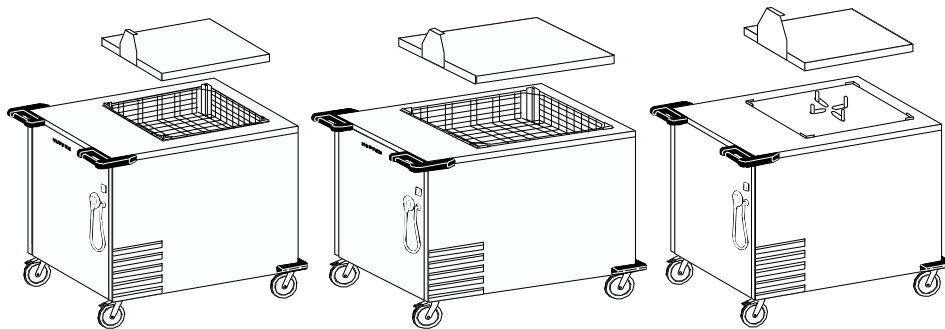


Manual de instrucciones



Coolstapler®
BDC/50-50 | BDC/65-53 | BDC/54-54

1 Introducción

1.1 Información del aparato

Denominación del aparato	Coolstapler®
Tipo de aparato	BDC/50-50 BDC/65-53 BDC/54-54
Fabricante	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Apartado de correos 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Leer el manual de instrucciones antes de la primera puesta en funcionamiento.

El personal de servicio debe conocer las fuentes de peligro y las posibles manipulaciones erróneas.

Derecho reservado para efectuar modificaciones

Los productos de este manual de instrucciones fueron desarrollados considerando los requerimientos del mercado y la tecnología actual. HUPFER® se reserva el derecho para efectuar modificaciones en los productos así como de la documentación técnica correspondiente cuando ello beneficie el desarrollo técnico. Los datos y pesos confirmados en el pedido y asegurados como vinculantes, así como las descripciones del rendimiento y funcionamiento son siempre determinantes.

Este manual es una traducción de la edición original.

Versión del manual

4330003_A1

1.2 Índice

1	Introducción	2
1.1	Información del aparato	2
1.2	Índice	3
1.3	Lista de abreviaturas	5
1.4	Definiciones de términos	6
1.5	Indicaciones de orientación	7
1.6	Indicaciones para el uso del manual	8
1.6.1	Indicaciones de la estructura del manual	8
1.6.2	Indicaciones y representaciones válidas para todos los capítulos	8
2	Instrucciones de seguridad	9
2.1	Introducción	9
2.2	Símbolos de advertencia usados	9
2.3	Informaciones de seguridad para la seguridad del aparato	9
2.3.1	Indicaciones de seguridad para los modelos BCD/50-50 y BCD/65-53	10
2.3.2	Indicaciones de seguridad para el modelo BCD/54-54	10
2.4	Instrucciones de seguridad para el transporte	11
2.5	Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado	11
2.6	Instrucciones de seguridad para la solución de fallos	11
2.7	Indicaciones sobre peligros específicos	12
3	Descripción y datos técnicos	13
3.1	Descripción de las prestaciones	13
3.2	Uso conforme a lo previsto	13
3.3	Utilización inadecuada	13
3.4	Descripción del aparato	14
3.4.1	Vista del aparato	14
3.4.2	Descripción del aparato	14
3.4.3	Accesorios opcionales	15
3.5	Datos técnicos	15
3.6	Placa de características	16
4	Transporte, montaje, puesta en servicio y fuera de servicio	17
4.1	Transporte	17
4.2	Puesta en marcha	17
4.3	Almacenamiento y reciclaje	18
5	Manejo	19
5.1	Disposición y función de los elementos de mando	19
5.2	Ajuste de los Coolstapler® BDC/50-50 y BDC/65-53	20
5.2.1	Ajustar los resortes	20
5.2.2	Selección del cesto de vajilla	21
5.2.3	Cálculo de capacidad para Coolstapler®	22
5.3	Ajuste del Coolstapler® BDC/54-54	23

5.3.1	Ajustar los resortes	23
5.3.2	Ajustar las barras guía	25
5.3.3	Ejemplos de configuración de pilas de vajilla	25
5.4	Servicio	26
5.4.1	Encender el aparato	26
5.4.2	Cargar el aparato	27
5.4.3	Mover el aparato	28
5.5	Operaciones al finalizar el servicio	28
6	Detección de averías y solución de problemas	29
6.1	Medidas de seguridad	29
6.2	Notas para la solución de problemas	29
6.3	Tabla de fallos y soluciones	29
7	Limpieza y mantenimiento	31
7.1	Medidas de seguridad	31
7.2	Medidas higiénicas	31
7.3	Limpieza y mantenimiento	31
7.3.1	Limpieza de la unidad de refrigeración	32
7.4	Instrucciones de cuidado especiales	33
8	Piezas de repuesto y accesorios	34
8.1	Introducción	34
8.2	Lista de piezas de recambio y de accesorios	34
9	Anexo	37
9.1	Declaración de conformidad CE	37

1.3 Lista de abreviaturas

Abreviatura	Definición
BGR	(Berufsgenossenschaftliche Regel) Regulación de las asociaciones profesionales
BGV	(Berufsgenossenschaftliche Vorschrift) Norma de las asociaciones profesionales
CE	Communauté Européenne Comunidad Europea
DIN	Deutsches Institut für Normung Instituto alemán de normalización, legislación técnica y especificaciones técnicas
EC	European Community Unión Europea
EN	(Europäische Norm) Normas europeas Normas armonizadas para el área de la UE
E/V	(Ersatz- bzw. Verschleißteil) Piezas de repuesto o de desgaste
IP	(International Protection) Protección internacional. La abreviatura IP y un número indicativo de dos dígitos establecen el tipo de protección de una carcasa. Primer número indicativo: Protección contra cuerpos extraños Segundo número indicativo: Protección contra el agua
	0 Sin protección contra el contacto, sin protección contra cuerpos extraños 0 Sin protección contra el agua
	1 Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 50$ mm 1 Las gotas de caída vertical no resultan perjudiciales
	2 Protección contra contacto de gran superficie con la mano, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 12$ mm 2 Las gotas de caída vertical no resultan perjudiciales si la inclinación de la carcasa no supera los 15°
	3 Protección contra contacto con herramientas, alambres etc. con $\varnothing > 2,5$ mm, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 2,5$ mm 3 Agua salpicada, que cae con un ángulo de hasta 60° respecto a la vertical, no resulta perjudicial
	4 Protección contra contacto con herramientas, alambres etc. con $\varnothing > 1$ mm, protección contra cuerpos extraños $\varnothing > 1$ mm 4 El agua, en salpicaduras en cualquier dirección contra la carcasa, no tiene ningún efecto perjudicial
	5 Protección contra contacto, protección contra depósitos de polvo en el interior 5 El agua, dirigida en cualquier dirección contra la carcasa, no tiene ningún efecto perjudicial
	6 Protección total frente al contacto, protección contra la entrada del polvo 6 El agua, dirigida a presión en chorro desde cualquier punto contra la carcasa, no tiene ningún efecto perjudicial
	7 El agua no puede entrar en cantidades que produzcan efectos nocivos si la carcasa se sumerge temporalmente en agua bajo determinadas condiciones de presión y por un tiempo determinado
8 El agua no puede entrar en cantidades que produzcan efectos nocivos si la carcasa se mantiene sumergida bajo el agua en determinadas condiciones	
LED	Light Emitting Diode Diodo luminiscente

1.4 Definiciones de términos

Término	Definición
Especialista autorizado	Se considera especialista autorizado a quien haya sido instruido por el fabricante o por el servicio técnico del fabricante o por una empresa nombrada por el fabricante para ello.
Campana	Tapa redonda para mantener caliente los alimentos en platos o bandejas.
Cocina Cook&Chill	"Cocinar y enfriar": Cocinas en las cuales las comidas calientes se enfrían lo más rápido posible después de prepararse.
Cocinas Cook&Serve	"Cocinar y servir": Cocinas en las cuales las comidas calientes se sirven inmediatamente después de prepararlas o se mantienen calientes hasta su consumo.
Formación de elemento	También: Corrosión por contacto. Aparece en los distintos metales nobles en contacto. Condición previa para este proceso es un medio corrosivo entre ambos metales, por ejemplo, agua o humedad normal del aire.
Persona cualificada	Se considera persona cualificada a aquella que, debido a su formación profesional, sus conocimientos y experiencia, así como por su conocimiento de las disposiciones pertinentes, puede evaluar los trabajos que se le encargan y detectar por sí misma posibles peligros.
Elevación	Un movimiento, por ejemplo el movimiento vertical de la plataforma de apilado de abajo hacia arriba.
Control, controlar	Comparar con situaciones determinadas y/o características como, por ejemplo, daños, fugas, niveles de llenado, calor.
Convección	Transmisión de una característica física o parámetro (por ej. calor o frío) por flujos en gases o líquidos.
Corrosión	La reacción química de un material metálico con su entorno, por ejemplo óxido.
Seguridad de la máquina	Con el término "seguridad de la máquina" se definen todas las medidas a tomar para evitar daños personales. Se toman como base las reglamentaciones y leyes vigentes a nivel nacional, así como en toda la CE, para la protección de usuarios de aparatos y equipos técnicos.
Capa pasiva	Una capa protectora no metálica sobre un material metálico que impide o retarda la corrosión del material.
Comprobación, comprobar	Comparación con determinados valores como, por ejemplo, peso, pares de apriete, contenido, temperatura.
Persona cualificada, personal cualificado	Personal cualificado son aquellas personas que debido a su formación profesional, experiencia e informaciones recibidas, así como sus conocimientos sobre las normas vigentes, normativas, directrices para la prevención de accidentes y condiciones de servicio han sido autorizadas por el responsable de la seguridad de la instalación para efectuar las tareas necesarias y pueden reconocer y evitar los posibles peligros (definición de especialista según la IEC 364).
Schuko	Abreviatura de "Schutz-Kontakt" (contacto de protección con toma de tierra), el cual caracteriza un sistema en uso en Europa para enchufes y tomas de enchufe.
Personas instruidas	Se considera persona instruida a aquella que haya sido informada y, en caso necesario, instruida sobre las tareas que se le encargan y conoce los posibles peligros si se actúa de forma inadecuada, y que conoce los dispositivos y medidas de protección necesarios.

1.5 Indicaciones de orientación

Delante

Con "delante" se indica el lado en el cual se colocan las empuñaduras de empuje. En este lado se encuentra el personal de servicio para mover el Coolstapler®. Los elementos de mando también se encuentran en el lado frontal.

Detrás

Con "detrás" se indica el lado enfrente al lado delantero (delante).

Derecha

Con "derecha" se indica el lado que queda a la derecha visto desde el lado delantero (delante).

Izquierda

Con "izquierda" se indica el lado que queda a la izquierda visto desde el lado delantero (delante).

1.6 Indicaciones para el uso del manual

1.6.1 Indicaciones de la estructura del manual

Este manual se estructura en capítulos orientados por funciones y tareas.

1.6.2 Indicaciones y representaciones válidas para todos los capítulos

PELIGRO	Descripción breve del peligro
	<p>Existe un peligro inmediato para la integridad física y la vida del usuario y/o terceros si no se observan las instrucciones en forma exacta o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas.</p> <p>El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.</p>
ADVERTENCIA	Descripción breve del peligro
	<p>Existe un peligro para la integridad física y la vida del usuario y/o terceros si no se observan las instrucciones en forma exacta, o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas.</p> <p>El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle por un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.</p>
PRECAUCIÓN	Descripción breve del peligro
	<p>Existe un peligro de accidente potencial o de daño material si no se observan las instrucciones en forma exacta o bien no se tienen en cuenta las circunstancias descritas.</p> <p>El tipo de peligro está marcado por un símbolo general y explicado más en detalle con un texto. En este ejemplo se usa el símbolo general para peligro.</p>
NOTA	Breve descripción de la información adicional
	<p>Se indica una circunstancia especial, y se da información adicional importante sobre el tema correspondiente.</p>
Información	Título
	<p>Contiene información adicional para facilitar el trabajo o recomendaciones sobre el tema correspondiente.</p>

2 Instrucciones de seguridad




2.1 Introducción

El capítulo sobre instrucciones de seguridad aclara los riesgos vinculados al aparato en el sentido de la responsabilidad sobre el producto (directrices para máquina de la UE).

2.2 Símbolos de advertencia usados

Los símbolos se usan en este manual de instrucciones para advertir de peligros que puedan surgir con el manejo y los trabajos de limpieza. El símbolo indica en ambos casos el tipo y particularidad del peligro.

Pueden usarse los símbolos siguientes:

	Puntos de peligro general
	Tensión eléctrica peligrosa
	Peligro de lesiones en las manos

2.3 Informaciones de seguridad para la seguridad del aparato

El funcionamiento seguro del aparato depende de su uso adecuado y correcto. Un manejo descuidado del aparato puede ser causa de peligro de accidente para el operador o terceros, así como peligro para el propio aparato y otros bienes materiales del propietario.

Para garantizar la seguridad del aparato deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- El aparato podrá usarse solamente en perfecto estado técnico, con sentido consciente de la seguridad y del peligro, conforme a su uso previsto y haciendo uso del contenido del manual de instrucciones.
- Todos los elementos de manejo deberán estar en perfecto estado técnico y de funcionamiento.
- Cambios o modificaciones están permitidos solamente después de consultar con el fabricante y recibir su autorización por escrito.
- Antes de cada puesta en funcionamiento debe comprobarse que el aparato no muestre daños o defectos reconocibles externamente. En caso de avería, se debe informar inmediatamente a la persona responsable y detener el carro de reparto de comida.
- En ningún caso podrán sentarse o subirse personas al aparato. No está permitido el transporte de personas.
- El aparato está destinado exclusivamente para la conducción manual. No está permitido un transporte ayudado por máquinas. Peligro de accidentes y averías.
- Antes del transporte soltar ambos frenos de bloqueo. El movimiento con el freno de bloqueo total aplicado puede producir averías del chasis.
- El Coolstapler® solo debe conducirse sobre suelos planos. El movimiento sobre suelos muy irregulares puede averiar el chasis.
- No está permitida la conducción sobre planos inclinados ni escaleras.
- Al acercarse a paredes y rodear obstáculos, tener siempre presente a las personas que puedan estar en el trayecto. Peligro de lesiones.
- Al conducirlo sujetar siempre ambas empuñaduras con las manos, no soltar nunca el aparato en movimiento.
- No conducir el aparato a más velocidad que la de una persona caminando. Los Coolstapler® con mucha carga frenan y se maniobran con dificultad. En caso necesario, buscar ayuda.

- No sujetar nunca un Coolstapler® que se desequilibra por una fuerza externa o por falta de atención. Peligro de lesiones.
- No frenar el aparato con los frenos de bloqueo. Los frenos de bloqueo total se han diseñado de forma que únicamente impidan el movimiento del aparato por sí solo. No colocar el aparato sobre suelo inclinado. Después de aparcarlo, el aparato se asegurará contra desplazamiento con la ayuda de ambos frenos de bloqueo total.
- Durante el transporte de aparatos con la ayuda de medios auxiliares, como un camión, estos deben fijarse. Los frenos de bloqueo total son insuficientes como seguro de transporte.
- Antes del transporte, apagar el aparato con el interruptor de conexión/desconexión, desenchufar la alimentación y colgar el enchufe en el soporte previsto.
- Un fuerte sobreestiramiento del cable de conexión puede dañar los hilos conductores interiores. Peligro de incendio.
- No sacar nunca el enchufe de la caja de enchufe tirando del cable de conexión. Los aparatos de HUPFER® están equipados de forma estándar con un conector angular tipo Schuko. Al contrario que los enchufes rectos Schuko, este enchufe sobresale muy poco de la caja de enchufe, y por ello no puede dañarse al chocar lateralmente. Si se mueve el aparato sin sacar previamente el enchufe, se puede averiar la caja de enchufe o incluso arrancarla de la pared, por efecto de la fuerza de palanca después del sobreestiramiento del cable de conexión.
- Nunca mover el aparato tirando del cable de conexión.
- Si el enchufe de red entra en contacto con agua, hay que secarlo antes de introducirlo en la caja de enchufe. Peligro de muerte.
- Los enchufes de red o los cables de conexión averiados deben ser cambiados por el personal técnico autorizado antes de usar el aparato.
- No usar ningún cable alargador en recintos húmedos y mojados.
- Introducir el enchufe de red solamente en las cajas de enchufe adecuadas. Si el enchufe de red es inadecuado, el personal técnico autorizado debe cambiar el cable de conexión.
- Está prohibido el uso de adaptadores de enchufes de red. Peligro de incendio.
- Durante el funcionamiento no deben obstruirse las ranuras de aireación laterales de la unidad de refrigeración. La distancia mínima con las paredes u otros aparatos es de 10 cm.
- Un almacenamiento prolongado de más de tres meses ha de hacerse en un entorno seco y con protección contra congelación. El aparato debe protegerse contra el polvo con el material de recubrimiento adecuado.

2.3.1 Indicaciones de seguridad para los modelos BCD/50-50 y BCD/65-53

- La altura de toma debe ajustarse antes de la carga según la vajilla y la cesta de cubiertos que se utilice (75 mm o 115 mm).
- Para evitar lesiones en las manos, ha de asegurarse siempre una distancia de al menos 35 mm entre el borde superior de la cesta de vajilla superior y el borde superior de la carcasa.
- La cesta de vajilla no presionarla nunca manualmente hacia abajo en las cámaras de apilado (por ejemplo para la limpieza). Al soltar la cesta de vajilla existe peligro de accidentes.

2.3.2 Indicaciones de seguridad para el modelo BCD/54-54

- Adaptar las posiciones de las barras guía y la altura de toma antes de la carga con arreglo al tamaño de las piezas de vajilla.
- Para evitar accidentes en las manos hay que tener en cuenta que la altura de reparto de la vajilla no quede por debajo del borde superior de la carcasa.
- No empujar nunca hacia abajo manualmente la plataforma de apilado en el pozo (por ejemplo, para la limpieza). Al soltar la plataforma existe peligro de accidentes.

2.4 Instrucciones de seguridad para el transporte

Durante el transporte del Coolstapler® deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Para los trabajos de traslado, usar solamente aparatos y medios de elevación adecuados al peso de los elementos a elevar.
- Usar solamente vehículos de transporte autorizados para el peso del Coolstapler®.
- Un aparato dañado no se pondrá nunca en servicio y se advertirá inmediatamente al proveedor.
- Siempre que sea posible, el aparato debe transportarse en posición vertical, es decir, apoyado sobre las ruedas. Si esto no es posible, el aparato debe permanecer parado dos horas antes de la puesta en funcionamiento o el uso, para que el líquido refrigerante se asiente.

2.5 Instrucciones de seguridad para la limpieza y el cuidado

Al llevar a cabo trabajos de limpieza y de cuidado deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Por razones de higiene se respetarán escrupulosamente las instrucciones de limpieza.
- Dejar fuera de funcionamiento el aparato antes de iniciar la limpieza. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.
- En ningún caso debe llenarse el aparato con agua para limpiarlo. Existe peligro de muerte cuando el aparato vuelva a conectarse a la corriente.
- No limpiar el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión. Si está previsto trabajar en el entorno con limpiadores con chorro de vapor o de alta presión, entonces deberá dejarse el aparato fuera de funcionamiento y desconectarlo de la corriente de red.
- No volcar el aparato para la limpieza. Si esto es inevitable, mantener parado dos horas en posición vertical antes del funcionamiento, para que se asiente el líquido refrigerante.

2.6 Instrucciones de seguridad para la solución de fallos

Al hacer trabajos de mantenimiento y de reparación deberán tenerse en cuenta los puntos siguientes:

- Tener en cuenta las disposiciones locales vigentes de prevención de accidentes.
- Durante los trabajos de mantenimiento y reparación, dejar fuera de servicio el Coolstapler®, accionar el interruptor para apagarlo, sacar el enchufe de red, y asegurarse contra una reconexión no autorizada. Al trabajar en el sistema eléctrico, debe desconectarse el aparato de la red eléctrica y se debe asegurar contra reconexión. Estos trabajos debe realizarlos únicamente un electricista.
- Al manejar aceites, grasas y otras sustancias químicas, tener en cuenta las normas de seguridad aplicables al producto.
- Los trabajos de reparación podrán efectuarlos solamente los especialistas autorizados.
- Efectuar inspecciones en el aparato a intervalos regulares. Solucionar de inmediato defectos que aparezcan como, por ejemplo, tornillos sueltos o cables de conexión dañados.
- Tener en cuenta las disposiciones locales vigentes de prevención de accidentes.
- Los componentes averiados deberían sustituirse solamente por piezas de repuesto originales.
- No volcar el aparato para repararlo. Si esto es inevitable, mantener parado dos horas en posición vertical antes del funcionamiento, para que se asiente el líquido refrigerante.

2.7 Indicaciones sobre peligros específicos

Energía eléctrica

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben llevarlos a cabo un electricista de acuerdo con las reglas electrotécnicas, o personas instruidas que estén bajo la dirección y supervisión de un electricista.
- Los aparatos sobre los que se realicen trabajos de inspección, de mantenimiento y reparación de averías deberán estar desconectados y asegurados contra reconexión si no se requiere tensión eléctrica para dichos trabajos. Únicamente un electricista profesional puede llevarlos a cabo.

3 Descripción y datos técnicos

3.1 Descripción de las prestaciones

Los Coolstapler® son apiladores de cestas móviles cerrados con refrigeración ventilada. Los aparatos están previstos para el transporte y el mantenimiento en frío de alimentos durante un tiempo elevado. El campo de aplicación principal de los Coolstapler® es la disposición y el almacenamiento intermedio de guarniciones en porciones en cintas de distribución de alimentos.

Los alimentos, tapados y ya separados en porciones, en recipientes redondos o rectangulares se alojan en cestas apilables unas sobre otras.

La elevada potencia de refrigeración de la refrigeración ventilada posibilita una temperatura uniforme de los alimentos en el interior de los aparatos. De este modo, puede asegurarse que el almacenamiento y el transporte de los alimentos introducidos se ajustan al concepto HACCP.

3.2 Uso conforme a lo previsto

Los aparatos están previstos para el almacenamiento intermedio y el transporte de alimentos refrigerados tapados en piezas de vajilla redondas o rectangulares. No está permitido el transporte de otras cargas.

Se deben respetar obligatoriamente las normativas legales referentes a las condiciones de almacenamiento de alimentos (duración y temperatura).

Los aparatos están fabricados para una temperatura ambiente de 10 a 32°C. Temperaturas más elevadas provocan la formación de hielo en el evaporador. Debido a la función limitada de la refrigeración, existe peligro de crecimiento incontrolado de bacterias.

Antes de la distribución de las comidas introducidas debe verificarse y comprobarse que se cumplen las temperaturas de almacenamiento prescritas.

Los aparatos solo deben utilizarse con cubiertas de protección especiales. Otras cubiertas de protección no son apropiadas.

El uso previsto incluye los procesos especificados y el cumplimiento de las especificaciones indicadas, así como la utilización de los accesorios originales suministrados o de adquisición adicional.

Toda utilización diferente de los aparatos se considera como no adecuada.

3.3 Utilización inadecuada

La carga de los aparatos con cargas distintas que las indicadas está prohibido.

No deben introducirse alimentos abiertos, es decir, que no estén cubiertos por tapas o film/papel. Existe la posibilidad de contaminación por gérmenes por el aire succionado.

No está permitido introducir alimentos calientes o muy calientes. Alimentos con temperatura demasiado elevada pueden provocar la formación de hielo en el evaporador. Debido a la función limitada de la refrigeración, existe peligro de crecimiento incontrolado de bacterias.

Los aparatos no deben exponerse a la luz solar directa. Las superficies se pueden calentar de tal forma, que la potencia de refrigeración ya no sea suficiente.

Bajo ningún concepto podrán sentarse o subirse personas al o en el aparato.

No está permitido el transporte de personas.

Los daños originados por uso indebido derivarán en la pérdida de los derechos de reclamación de responsabilidad por daños y de garantía.

3.4 Descripción del aparato

3.4.1 Vista del aparato

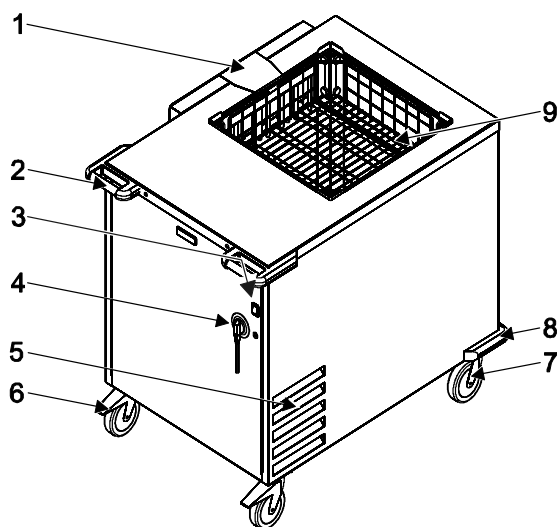


Figura 1 Vista del aparato BDC/50-50

1	Cubierta de protección, colgada lateralmente	6	Ruedas de dirección con freno de bloqueo total
2	Empuñaduras de seguridad con cantonera integrada	7	Ruedas de dirección sin bloqueo total
3	Interruptor de conexión/desconexión	8	Cantoneras
4	Soporte del enchufe, cable de conexión con enchufe de red	9	Cesta guía
5	Ranuras de ventilación		

3.4.2 Descripción del aparato

El Coolstapler® está fabricado en acero inoxidable de alta calidad con un tipo de construcción autoportante.

Empuñaduras de empuje ergonómicas con cantonera integrada protegen de lesiones en las manos y daños en el aparato. Las cantoneras en el sentido de la marcha ofrecen una protección óptima contra golpes durante el movimiento. Junto con las dos empuñaduras de empuje se garantiza así una protección universal contra daños. Las empuñaduras y las cantoneras están fabricadas de plástico de alta calidad resistente a los golpes.

El aparato está equipado con dos ruedas de dirección con freno de bloqueo total resistentes a la corrosión y que no precisan mantenimiento, y dos ruedas de dirección o fijas. La carcasa y el cuerpo de la rueda son de plástico resistente a los golpes, el neumático es de goma termoplástica. Todas las ruedas están equipadas con un rodamiento de precisión con protección anti-hilos integrada, y son intercambiables sin problemas en caso necesario.

El aparato incorpora debajo de la cámara de apilado un desagüe de suelo que se puede cerrar, y que está previsto para eliminar trozos de vajilla o restos de productos.

El estado de funcionamiento se puede reconocer fácilmente desde la distancia en el interruptor de conexión/desconexión con función de indicación integrada. El aparato se conecta desde la parte delantera mediante un cable en espiral flexible e indeformable con enchufe acodado. El cable puede extenderse en caso necesario hasta los 1,80 m. El enchufe puede conectarse en el frontal en un enchufe ciego.

El aparato está aislado con un aislamiento de alta calidad, las placas de aislamiento son ignífugas, químicamente neutras, seguras para la salud y repelen la humedad. La refrigeración ventilada contiene el refrigerante R 134a libre de CFC.

El aparato está previsto para alimentos tapados ya separados en porciones en cuencos redondos o rectangulares, en cestas apilables unas sobre otras o sobre una plataforma de apilado apoyada sobre resortes.

La cesta guía de 150 mm de altura va provista de muelle. Según se incremente la carga de las piezas introducidas, la cesta de vajilla se irá desplazando hacia abajo, de modo que será posible apilar más cestas de vajilla. Si se retiran bandejas, las cestas que las contienen se irán moviendo hacia arriba, de modo que la vajilla está siempre al alcance a la altura de toma. Las cestas de vajilla están disponibles en dos alturas (75 y 115 mm). El tipo de cesta de vajilla adecuado para el apilado adicional depende del tipo de vajilla previsto.

El Coolstapler® puede taparse durante el funcionamiento con una cubierta de protección especial de acero inoxidable que protege de forma efectiva la vajilla contra el polvo incluso durante un almacenamiento intermedio prolongado y evita la pérdida de energía.



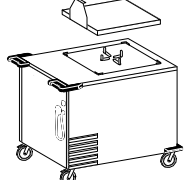
3.4.3 Accesorios opcionales

Los siguientes componentes puede adquirirse como accesorios opcionales para los Coolstapler®:

- Cubierta de protección, acero inoxidable, aislamiento de doble pared, con perfil de agarre, para colgar en el Coolstapler®
- Cestas de vajilla apilables 500 x 500 x 75 mm o 500 x 500 x 115 mm, ejecución en acero inoxidable, recubierto de plástico o electropulido, con cubrejuntas de esquina
- Cestas de vajilla apilables 650 x 530 x 75 mm o 650 x 530 x 115 mm, ejecución en acero inoxidable, recubierto de plástico o electropulido, con cubrejuntas de esquina
- Parachoques perimetral de plástico resistente

Pueden tomarse del catálogo de piezas de repuesto los números de los artículos de los accesorios especiales y de las listas de pedido online.

3.5 Datos técnicos

	Dim.	BDC/50-50	BDC/65-53	BDC/54-54
				
Peso propio	kg	100,5	108	116,5
Carga útil	kg	100	150	200
Peso total autorizado	kg	200,5	258	316,5
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	mm	761 x 1092 x 900	761 x 1212 x 900	765 x 1095 x 900
Condiciones de utilización y del entorno	°C	+10 a 32	+10 a 32	+10 a 32
Chasis	mm	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total Ø 125	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total Ø 125	4 ruedas de dirección, 2 con freno de bloqueo total Ø 125
Dimensiones de la cesta guía / de la plataforma de apilado	mm	500 x 500 x 150	650 x 530 x 150	540 x 540
Cesta guía / plataforma de apilado		Cesta de acero inoxidable recubierto de plástico	Cesta de acero inoxidable recubierto de plástico	Plataforma de acero inoxidable
Capacidad		4 cestas de altura 115 mm 7 cestas de altura 75 mm	4 cestas de altura 115 mm 7 cestas de altura 75 mm	hasta 244 piezas Ø 22 a 27 cm
Número de pilas de vajilla		dependiendo del tamaño de la vajilla	dependiendo del tamaño de la vajilla	dependiendo del tamaño de la vajilla
Refrigeración		Refrigeración ventilada	Refrigeración ventilada	Refrigeración ventilada
Refrigerante		R134a	R134a	R134a
Potencia frigorífica	kW	0,34	0,34	0,34
Consumo nom. de corriente	kW	0,22	0,22	0,22
Conexión eléctrica		230V 1N AC50Hz	230V 1N AC 50Hz	230 V 1N AC 50Hz

	Dim.	BDC/50-50	BDC/65-53	BDC/54-54
Tipo de protección		IPX4	IPX4	IPX4
Temperatura de la vajilla	°C	5 (preajustado de fábrica)	5 (preajustado de fábrica)	5 (preajustado de fábrica)
Aislamiento térmico		Aislamiento especial	Aislamiento especial	Aislamiento especial

Encontrará los correspondientes símbolos de control en nuestra página web: www.hupfer.de.

3.6 Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte posterior del aparato.

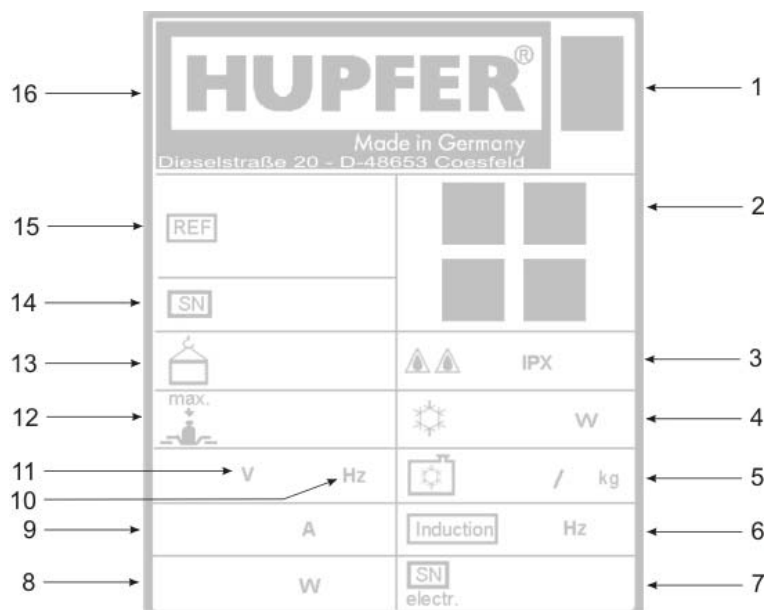


Figura 2 Placa de características

1	Desechado de aparatos fuera de uso	9	Intensidad nominal
2	Símbolo de control	10	Frecuencia
3	Clase de protección	11	Tensión nominal
4	Potencia frigorífica	12	Carga útil
5	Refrigerante	13	Peso propio
6	Frecuencia de inducción	14	Número de serie/número de pedido
7	Número de serie electr.	15	Artículo y denominación abreviada
8	Potencia	16	Fabricante

4 Transporte, montaje, puesta en servicio y fuera de servicio

4.1 Transporte

PRECAUCIÓN

Averías del aparato por transporte incorrecto



Durante el transporte de aparatos con la ayuda de medios auxiliares, por ejemplo un camión, deben asegurarse los aparatos. Los frenos de bloqueo total son insuficientes como seguro de transporte.

Si los aparatos están asegurados insuficientemente existe el peligro de producir daños materiales en el aparato y daños personales causados por aplastamiento.

Sujete cada aparato en posición vertical de forma individual con los correspondientes sistemas de sujeción durante el transporte.

PRECAUCIÓN

Averías del aparato por transporte incorrecto



El carro de reparto de comida debería transportarse en posición vertical, ya que la unidad de refrigeración puede dañarse si ocurren fugas de refrigerante.

Transporte el carro de reparto de comida siempre apoyado sobre las ruedas.

PRECAUCIÓN

Averías del aparato



Después de su transporte o almacenamiento en horizontal, el aparato ha de dejarse un tiempo en posición vertical, para que el refrigerante se asiente.

Espere al menos 2 horas antes de poner el aparato en funcionamiento.

El Coolstapler® se entrega montado, es decir, completamente ensamblado, incluyendo la unidad de refrigeración.

En los trabajos de traslado, usar solamente aparatos y medios de elevación adecuados al peso del Coolstapler®. Usar solamente vehículos de transporte autorizados para el peso del aparato que se transporta.

El correspondiente volumen de suministro se indica en la documentación adjunta al mismo, según el contrato de venta vigente.

4.2 Puesta en marcha

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica



La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes.

Compruebe antes de la puesta en servicio que la tensión nominal indicada en la placa de características (230V / 50 Hz) coincide con la tensión del lugar. En caso contrario, no ponga en marcha el aparato.

No utilice alargadores de cable en habitaciones húmedas.

PRECAUCIÓN

Averías del aparato



Después de su transporte o almacenamiento en horizontal, el aparato ha de dejarse un tiempo en posición vertical, para que el refrigerante se asiente.

Espere al menos 2 horas antes de poner el aparato en funcionamiento.

Antes del primer uso de los Coolstapler® hay que retirar la película protectora de las chapas metálicas.

Información	Eliminación del material de embalaje
Los materiales de embalaje son reciclables y hay que eliminarlos como corresponda. Al hacerlo deben separarse los diferentes materiales y eliminarlos de forma inocua para el medio ambiente. Debe consultarse al respecto con el responsable del desechado de los residuos del lugar	

Antes de ponerlo en marcha, debe examinarse el buen estado del aparato.

Debe controlarse por separado:

- El funcionamiento de los frenos de bloqueo total.
- El funcionamiento de los elementos de mando y de la refrigeración.

Para su puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

4.3 Almacenamiento y reciclaje

Un almacenamiento intermedio debe hacerse en un entorno seco y libre de congelación. El Coolstapler® debe protegerse contra el polvo con el material de recubrimiento adecuado.

El Coolstapler® debe controlarse en el lugar de almacenamiento cada 6 meses para ver si aparecen daños por corrosión.

NOTA	Formación de agua condensada
Para evitar la formación de agua condensada en el lugar de almacenamiento debe existir una ventilación suficiente y sin grandes variaciones de temperatura.	

Para la nueva puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

Si se va a desechar el Coolstapler®, deben separarse todos los materiales reciclables según las normas de desechado locales y desechar separando y con sentido medioambiental. Debe consultarse al respecto con el responsable del desechado de los residuos del lugar.

5 Manejo

PRECAUCIÓN

Averías del aparato



Si el aparato se ha volcado, p.ej. para su limpieza, debe permanecer durante un tiempo en posición vertical, para que el refrigerante se pueda asentar. Espere al menos 2 horas antes de poner el aparato en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

Resortes sueltos



Al presionar la plataforma de apilado manualmente, se puede acceder a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.

Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.

Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

5.1 Disposición y función de los elementos de mando

Los elementos de mando en los Coolstapler® se encuentran en la parte delantera en la carcasa.

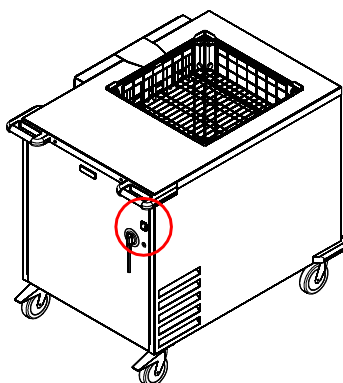


Figura 3 Elementos de mando en la parte delantera

Si se enciende el aparato con el interruptor de conexión/desconexión, trabaja la refrigeración de forma completamente automática en el rango de temperatura ajustado de fábrica. La temperatura de referencia de 5°C se alcanza después de 3 a 5 horas con la cubierta de protección colocada.



Cuando el aparato se apaga o se desconecta de la corriente, se inicia el proceso automático de descongelación.

5.2 Ajuste de los Coolstapler® BDC/50-50 y BDC/65-53

Los ajustes en el Coolstapler® podrán realizarse solamente en los aparatos apagados, desconectados de la alimentación y enfriados (a temperatura ambiente).

Una adaptación de los Coolstapler® es necesaria cuando se modifica el peso total de la vajilla.

5.2.1 Ajustar los resortes

PRECAUCIÓN	Peligro de accidentes personales y de daños materiales
	<p>Si no se alcanza la altura de toma pueden producirse accidentes por aplastamiento de los dedos al tomar la vajilla.</p> <p>Si se supera la altura de toma, existe peligro de accidente o lesiones al volcar la pila de vajilla y romperse.</p> <p>Tenga cuidado al quitar y volver a colocar la cesta guía, ya que existe riesgo de aplastamiento durante su manipulación.</p> <p>Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción. Actuar con cuidado.</p>
PRECAUCIÓN	Peligro de lesiones
	<p>Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes.</p> <p>Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.</p>

La altura de toma de las cestas debe ajustarse antes del llenado de acuerdo con la altura de las cestas usadas y el peso de las cestas llenas. El ajuste de la altura de toma se hace por medio del enganche y desenganche de los resortes de tracción.

Los resortes han de ajustarse de forma que el borde superior de la cesta superior se encuentre en todo el recorrido a una altura constante de entre 35 y 50 mm por encima del borde superior de la carcasa

Paso 1: Examinar el estado del resorte

- Colocar dos cestos de vajilla llenos sobre la cesta guía llena para probar la altura de toma.
- Esperar la reacción.

Si el borde superior de la cesta superior está a una distancia de entre 35 y 50 mm con respecto al borde superior del aparato, el resorte está correctamente ajustado.

Si el cesto guía descende poco o nada, entonces debe modificarse la altura de toma cambiando el ajuste de los resortes.

Paso 2: Cambiar el ajuste del resorte

El ajuste o cambio de la altura de toma se realiza mediante los muelles de tracción de las 2 regletas de enganche.

En los Coolstapler® 50-50 los resortes se encuentran distribuidos en grupos de 6: por cada 4 resortes base de gran resistencia (1), 2 resortes de ajuste de menor resistencia (2).

En los Coolstapler® 65-53 los resortes se encuentran distribuidos en grupos de 8: por cada 6 resortes base de gran resistencia (1), 2 resortes de ajuste de menor resistencia (2).

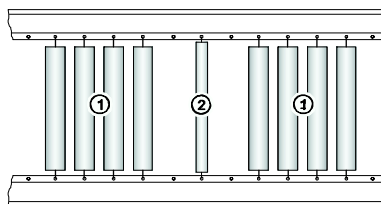


Figura 4 Regleta de enganche con resortes de tracción (gráfico de ejemplo)

Si la altura de toma es excesiva, deben desengancharse resortes de ajuste.

Si la altura de toma es insuficiente, hay que enganchar resortes de ajuste.

Forma de proceder para ajustar los resortes:


- Quitar del apilador de platos las piezas de vajilla colocadas (si las hay).
- Levantar niveladamente la cesta guía y colocarla sobre el aparato. A continuación, colocarla en un lugar adecuado.
- Enganchar o desenganchar los resortes de ajuste de forma uniforme en todos los grupos de resortes.
- Desenganchar preferiblemente resortes de ajuste. Dejar siempre enganchedos los resortes base, si es posible. Desenganchar los resortes siempre en la sujeción inferior.
- A continuación, volver a colocar la cesta guía con la abertura hacia arriba.

Si el peso de la vajilla no cambia, solo se necesita ajustar la altura de toma una vez.

NOTA	Disposición de los resortes
	Para el movimiento uniforme sin fricción de la cesta guía es precisa una disposición simétrica de los resortes entre las regletas de enganche. Dentro de una misma regleta de enganche, la disposición asimétrica de los resortes no representa un problema.

NOTA	Máxima capacidad de carga
	Ya que el Coolstapler® está construido para una carga máxima, el equipamiento de resortes existente en los aparatos es suficiente para todas las piezas de vajilla comerciales normales. Si los resortes existentes para el ajuste no fueran suficientes, se deben usar resortes adicionales.

5.2.2 Selección del cesto de vajilla

PRECAUCIÓN	Daños materiales
	Si la cesta guía (cesta de la parte inferior) se saca y se vuelve a meter con la abertura hacia abajo, puede que, por efecto del peso de la vajilla, se presionen los soportes guía de las esquinas de la cesta contra la base y estos se dañen o produzcan daños. Además, se reducirá la capacidad total. Asegurarse de utilizar la cesta guía con la abertura hacia arriba.

Cada Coolstapler® va equipado con una cesta guía de 150 mm de altura, sobre la cual se pueden apilar cestas de vajilla adicionales.

Se puede elegir entre dos tipos de cestas diferentes, según su altura. El tipo de cesta que se utilice para seguir apilando depende de la vajilla que se vaya a colocar en el cesto de vajilla.

En general, se consigue mayor capacidad con las de 115 mm.

No se permite, por razones de seguridad, un apilamiento superior a los valores indicados.

5.2.3 Cálculo de capacidad para Coolstapler®

La capacidad total del Coolstapler® depende de las piezas de vajilla utilizadas y del número de cestas de vajilla.

Todos los fabricantes líderes indican los datos necesarios para el cálculo de la altura de pila intermedia de la forma siguiente:

$$H_z = \frac{(H_n - H_1)}{n-1}$$

H_z : Altura de pila intermedia
 H_1 : Altura de la primera pieza de vajilla
 H_n : Altura de n piezas de vajilla
n: Número de piezas de vajilla

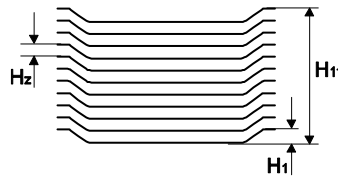


Figura 5 Altura de pila intermedia H_z para 11 piezas de vajilla

Ejemplo:

$$H_z = \frac{(165 - 40)}{11-1} = 12,5 \text{ mm}$$

H_z : Altura de pila intermedia
 H_1 : Altura de la primera pieza de vajilla = 40 mm
 H_{11} : Altura de 11 piezas de vajilla = 165 mm

Conjuntamente con la altura de pila H_s del Coolstapler® puede calcularse la capacidad K por pila de vajilla:

$$K = \frac{(H_s - H_1)}{H_z} + 1$$

K: Capacidad
 H_s : Altura de pila de cesta
 H_1 : Altura de la primera pieza de vajilla
 H_z : Altura de pila intermedia

Ejemplo:

Capacidad de la cesta guía (150 mm):

$$K = \frac{(145 - 40)}{12,5} + 1 = 9,4$$

H_s = Altura de pila de la cesta guía = 145 mm
 H_1 = Altura de la primera pieza de vajilla = 40 mm
 H_z = Altura de pila intermedia = 12,5 mm

En las cestas guía se pueden poner 9 piezas de vajilla apiladas unas sobre otras por pila. Si pilas de 6 piezas encajan en la cesta de la vajilla, se pueden incluir 54 piezas.

Capacidad de la cesta de vajilla de 115 mm:

$$K = \frac{(110 - 40)}{12,5} + 1 = 6,6$$

H_s = Altura de pila de la cesta de vajilla = 110 mm
 H_1 = Altura de la primera pieza de vajilla = 40 mm
 H_z = Altura de pila intermedia = 12,5 mm

En una cesta de vajilla de 115 mm se pueden apilar 6 piezas de vajilla una sobre otra por pila. Si encajan 6 pilas de vajilla en estas cestas de vajilla, se pueden introducir 36 piezas.

Capacidad total

La capacidad total se calcula a partir de la capacidad de la cesta guía más la capacidad de las cestas utilizadas.

Cuando se usan 6 cestas de 115 mm resulta una capacidad total de 270 piezas de vajilla (54 piezas en la cesta guía y 6 x 36 piezas en los seis cestos de vajilla).

5.3 Ajuste del Coolstapler® BDC/54-54

5.3.1 Ajustar los resortes

PRECAUCIÓN

Peligro de accidentes personales y de daños materiales



Si no se alcanza la altura de toma pueden producirse accidentes por aplastamiento de los dedos al tomar la vajilla. Si se supera la altura de toma, existe peligro de accidente o lesiones al volcar la pila de vajilla y romperse. Tenga cuidado al quitar y volver a colocar la cesta guía, ya que existe riesgo de aplastamiento durante su manipulación. Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción. Actuar con cuidado.

PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones



Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

Antes de cargar el aparato debe adaptarse la altura de toma al tipo de vajilla empleada. El ajuste de la altura de toma se hace por medio del enganche y desenganche de los resortes de tracción. Mientras se utilicen siempre las mismas piezas, solo es necesario realizar el ajuste de la altura de toma una única vez.

Los resortes se deben ajustar de forma que todas las piezas sean transportadas hacia arriba de forma constante y para toda la carrera a una altura fija entre 15 y 25 mm por encima del borde superior de la carcasa.

Paso 1: Examinar el estado del resorte

- Para comprobar la altura de toma, colocar pilas de vajilla con 15 a 20 piezas en la plataforma de apilado.
- Esperar la reacción.

Si la altura de toma de la pila de vajilla queda aprox. 20 mm por encima del borde superior del aparato, entonces el sistema de resortes está correctamente ajustado.

Si la pila desciende poco o nada, entonces debe modificarse la altura de toma cambiando el ajuste de los resortes.

Paso 2: Cambiar el ajuste del resorte

El ajuste de la altura de toma se realiza enganchando o desenganchando, según convenga, resortes de tracción de las dos regletas de enganche. Los resortes se encuentran distribuidos en grupos de 9: por cada siete resortes base de gran resistencia (1), dos resortes de ajuste de menor resistencia (2).

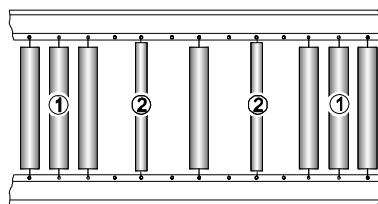


Figura 6 Regleta de enganche con resortes de tracción

Si la altura de toma es excesiva, deben desengancharse resortes de ajuste.

Si la altura de toma es insuficiente, hay que engancher resortes de ajuste.

Forma de proceder para ajustar los resortes:

- Quitar las piezas de vajilla colocadas (si las hay).
- Quitar las barras guía colocadas (si las hay).
- Levantar la plataforma de apilado uniformemente colocando un dedo en cada punto de inserción y posarla sobre el aparato. Después, agarrar con ambas manos la plataforma de apilado y colocarla en un lugar adecuado.
- Engancher o desengancher los resortes de ajuste de forma uniforme en todos los grupos de resortes.
- Desengancher preferiblemente resortes de ajuste. Dejar los resorte base, a ser posible, siempre enganchados. Desengancher los resortes siempre en la sujeción inferior.
- A continuación, volver a colocar la plataforma de apilado utilizando los puntos de inserción. En la posición correcta de la plataforma de apilado, las ruedas guía apuntan hacia el interior del aparato, ya que si no se puede ensuciar la vajilla.

Deben repetirse ambos pasos hasta que la altura de toma quede dentro del margen de 15 a 25 mm. Si siempre se usan el mismo tipo de platos, entonces el ajuste de la altura de toma se efectúa solo una vez.

NOTA	<p>Disposición de los resortes</p> <p>Para el movimiento uniforme sin fricción de la plataforma de apilado es precisa una disposición simétrica de los resortes entre las regletas de enganche.</p> <p>Dentro de una misma regleta de enganche, la disposición asimétrica de los resortes no representa un problema.</p>
NOTA	<p>Máxima capacidad de carga</p> <p>Ya que el Coolstapler® está construido para una carga máxima, el equipamiento de resortes existente en los aparatos es suficiente para todas las piezas de vajilla comerciales normales.</p> <p>Si los resortes existentes para el ajuste no fueran suficientes, se deben usar resortes adicionales.</p>

5.3.2 Ajustar las barras guía

La plataforma de apilado es guiada mediante rodamientos en las esquinas del conducto, y se mueve independientemente de las barras guía gracias a las generosas aperturas. Las barras guía deben adaptarse antes de la carga con arreglo al tamaño de las piezas de vajilla.

Para adaptar las barras guía, proceder de la forma siguiente:

- Retirar la cubierta de protección y colgarla del asa.
- Todas las barras guía deben sacarse por los puntos de inserción y colocarse en un lugar limpio y seco, limpiándolas con cuidado si es necesario antes de volver a instalarlas.
- Las piezas de vajilla han de adaptarse a la plataforma de apilado.
- Insertar las barras guía en las zonas de inserción adecuadas..
- Insertar las barras guía con la fijación perimetral hacia abajo, de modo que entre las pilas de vajilla y las barras guía quede la menor distancia posible. Asegúrese de que se guarda una distancia uniforme al panel interno del eje.
- Las barras guía pueden no utilizarse si las pilas de vajilla se apoyan la unas sobre las otras.

NOTA

Tamaño adecuado de las piezas de vajilla

Debido al entramado de orificios y del revestimiento de la abertura interior de travesaños revestidos de plástico no es posible introducir piezas de vajilla pequeñas adecuadamente, por lo que no deben colocarse.

5.3.3 Ejemplos de configuración de pilas de vajilla

Las figuras siguientes muestran los puntos de inserción de las barras guía en la retícula perforada de la plataforma de apilado.

En las figuras se muestran en color blanco los puntos de inserción no utilizados, y los puntos de inserción con barras guía en color negro.

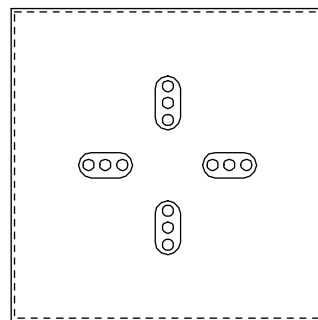
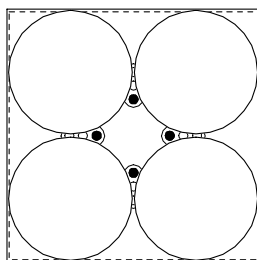
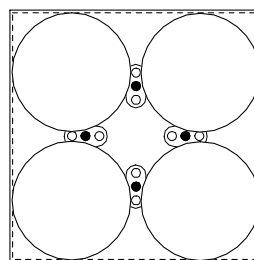


Figura 7 Puntos de inserción en la plataforma de apilado

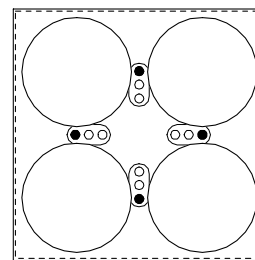
Ejemplos para barras guía y disposición de la vajilla en el BDC/54-54



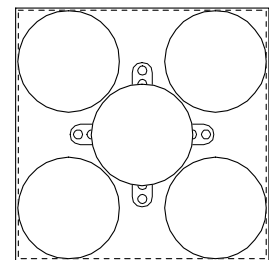
Plato Ø 27 cm



Plato Ø 26 cm



Plato Ø 24 cm



Plato Ø 22 cm


5.4 Servicio

Para su puesta en funcionamiento, el aparato debe estar limpio y seco.

Antes de iniciar el trabajo debe controlarse siempre si el Coolstapler® está ajustado correctamente para la vajilla que se va a utilizar.



Hay que garantizar la altura de toma, para que no puedan producirse accidentes ni posturas forzadas para el personal ni tampoco roturas de la vajilla.

5.4.1 Encender el aparato

PELIGRO	Peligro de descarga eléctrica
	<p>La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes.</p> <p>Usar solamente la conexión de enchufe prevista para ello. El aparato no podrá usarse si está averiado o si el cable de conexión presenta daños.</p> <p>Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben llevarse a cabo únicamente por un electricista según las reglas electrotécnicas o por personas instruidas que estén bajo la dirección y supervisión de un electricista.</p>
NOTA	Usar la cubierta de protección
	<p>El aparato debería funcionar siempre con la cubierta de protección colocada. La cubierta de protección prevista especialmente para los Coolstapler® ofrece una protección eficaz contra el polvo y garantiza, a diferencia de otras cubiertas de protección, la refrigeración uniforme en todos los niveles de los alimentos introducidos.</p> <p>Una sola ranura entre la cubierta de protección y el aparato puede llevar a pérdidas de energía notables y retrasar que se alcance la temperatura de referencia.</p>
NOTA	Cerrar la chapa de suelo
	<p>El desagüe en la chapa de suelo del aparato debería cerrarse durante el funcionamiento para que no pueda escapar el aire refrigerado.</p>
NOTA	Refrigeración
	<p>La temperatura de referencia del aparato está ajustada de fábrica en 5°C. La temperatura se alcanza después de 3 a 5 horas con la cubierta de protección colocada.</p>

- Tapar la cámara de apilado con la cubierta de protección, para evitar pérdidas de energía.
- Enchufar el enchufe de red en la caja de enchufe adecuada.
- Encender el aparato con el interruptor de conexión y desconexión. El indicador integrado en el interruptor se ilumina para indicar su funcionamiento.

5.4.2 Cargar el aparato

PRECAUCIÓN	Peligro de contaminación por gérmenes
	<p>Por el aire exterior succionado por la refrigeración ventilada pueden entrar microorganismos en el aparato y contaminar los alimentos no tapados.</p> <p>Cargue el aparato exclusivamente con alimentos que estén cubiertos con tapas o film/papel.</p>
PRECAUCIÓN	Peligro de contaminación por gérmenes
	<p>Introducir alimentos calientes o muy calientes puede provocar la formación de hielo en el evaporador. Esto reduce la potencia de refrigeración, y puede producirse la contaminación con microorganismos.</p> <p>Introduzca exclusivamente alimentos fríos en vajilla tapada.</p> <p>En caso necesario, descongele el aparato manualmente.</p>
PRECAUCIÓN	Rotura de vajilla
	<p>La altura máxima de llenado del cesto de la vajilla debe quedar aprox. entre 3 y 5 mm por debajo del borde superior, de lo contrario puede producirse la rotura de la vajilla.</p> <p>No apilar las piezas de vajilla en las cestas de vajilla hasta el borde superior de la cesta de vajilla.</p>
NOTA	Cestas de apilado
	<p>Las cestas de apilado de otros fabricantes pueden presentar características desfavorables, p.ej. para la circulación del aire. Eventualmente puede limitarse la potencia de refrigeración.</p>

BDC/50-50 y BDC/65-53

- Introducir alimentos en porciones uniformemente en la cesta de vajilla.
- Colocar las cestas de apilado llenas sobre la cesta guía dentro del aparato.
- A continuación colocar la cubierta de protección.

BDC/54-54

- Colocar las piezas de vajilla individualmente o en pequeñas pilas sobre la plataforma de apilado.
- Colocar piezas de vajilla adicionales de forma que coincidan sobre las piezas ya apiladas sobre la plataforma.
- A continuación colocar la cubierta de protección.

Vaciar el Coolstapler®

- Quitar la cubierta de protección y colgarla del aparato.
- Sacar las piezas de vajilla de cada pila de forma uniforme, para evitar que las cestas de vajilla o la plataforma de apilado se desnivelen.
- Volver a colocar la tapa.

5.4.3 Mover el aparato

- Apagar el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.
- Soltar ambos frenos de bloqueo.
- Sujetar el aparato por las empuñadura de empuje y llevarlo al lugar de destino.
- Fijar los dos frenos de bloqueos en el lugar de destino para asegurar el aparato contra su desplazamiento accidental.
- Enchufar el enchufe de red en la caja de enchufe adecuada.
- Encender el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Ajustar con el regulador la temperatura deseada.

5.5 Operaciones al finalizar el servicio

- Fijar los dos frenos de bloqueos en el lugar de destino para asegurar el aparato contra su desplazamiento accidental.
- Ajustar el regulador.
- Apagar el aparato con el interruptor de conexión y desconexión.
- Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.

6 Detección de averías y solución de problemas

6.1 Medidas de seguridad

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica



La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes.

Desenchufe el aparato de la red antes de buscar la causa del fallo. Apague el aparato con el interruptor de conexión/desconexión. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.

PRECAUCIÓN

Resortes sueltos



Al presionar la plataforma de apilado manualmente, se puede acceder a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.

Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.

Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

6.2 Notas para la solución de problemas

En caso de averías o reclamaciones durante el periodo de garantía, contacte con nuestro distribuidor autorizado. Para llevar a cabo cualquier reparación necesaria tras la expiración del periodo de garantía, póngase en contacto con nuestros distribuidores o electricistas autorizados.

Solamente especialistas autorizados podrán efectuar los trabajos de reparación. En caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto, indicar los datos indicados en la placa de características.

Los componentes averiados solo deberían sustituirse por piezas de repuesto originales HUPFER®. La estructura modular permite el intercambio sin problemas de componentes individuales.

En caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto, indicar siempre los datos señalados en la placa de características y el correspondiente número del artículo.

La inspección regular y el mantenimiento del aparato reducen los fallos de funcionamiento y aumentan la seguridad. Los intervalos de inspección y de mantenimiento dependen del uso del aparato. Consultar al Servicio de Asistencia de su comerciante

6.3 Tabla de fallos y soluciones

Avería	Causa posible	Remedio
Ruido de marcha de las ruedas de dirección	Cojinete de rueda averiado	Cambiar las ruedas de dirección.
	Superficie de la rueda pegada	Limpiar las ruedas de dirección con agua
El aparato no se enfría, no se ilumina la lámpara de control.	El enchufe de red no está conectado	Conectar el enchufe de red
	Fusible del cliente averiado	Controlar el fusible y reparar en caso necesario
	Interruptor de conexión y desconexión averiado	Desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal técnico autorizado, reparar cuando sea necesario

Avería	Causa posible	Remedio
El aparato no se enfría, la luz de control se ilumina	Cable de conexión de la red o enchufe de red averiado	Desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal técnico autorizado, reparar cuando sea necesario
	Unidad de refrigeración defectuosa	Desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal técnico autorizado, reparar cuando sea necesario
	Circuito del refrigerante no estanco	Circuito del refrigerante no estanco, desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario
	Unidad de refrigeración defectuosa	Desenchufar el aparato de la red, permitir el control por parte de personal autorizado y reparar cuando sea necesario
El aparato se enfría, la luz de control no se ilumina.	Luz de control averiada	Desenchufar el aparato de la red y permitir el control por personal autorizado, reparar cuando sea necesario
Formación de hielo en el evaporador	Comida introducida demasiado caliente, temperatura ambiente demasiado elevada	Descongelar el aparato manualmente, respetar la temperatura ambiente admisible
Cesta guía / plataforma de apilado no asciende, incluso con bajo nivel de carga	Resortes defectuosos	Sustituir los resortes defectuosos
Fuga de líquido refrigerante	Temperatura ambiente demasiado elevada	La temperatura ambiente debe estar entre 10 y 32 °C.
	Conductos de refrigeración defectuosos	Parar el aparato y avisar a un técnico

7 Limpieza y mantenimiento

7.1 Medidas de seguridad

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica



La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes.

Desenchufar el aparato de la red eléctrica antes de iniciar la limpieza. Apague el aparato con el interruptor de conexión/desconexión. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.

PRECAUCIÓN

No limpiar con chorro de agua



No limpiar el aparato con agua corriente, limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.

Si está previsto trabajar en el entorno con limpiadores con chorro de vapor o de alta presión, entonces deberá dejarse el aparato fuera de funcionamiento y desconectarlo de la conexión de la corriente de red.

PRECAUCIÓN

Resortes sueltos



Al presionar la plataforma de apilado manualmente, se puede acceder a los resortes. Meter las manos en el espacio intermedio de los resortes sueltos puede causar lesiones en las manos.

Nunca presione la plataforma de apilado manualmente hacia abajo.

Tenga cuidado al enganchar y desenganchar los resortes. Al ajustar los resortes, tener en cuenta los bordes con punta, en especial en el extremo de los resortes de tracción.

7.2 Medidas higiénicas

El comportamiento correcto del personal de servicio es esencial para una higiene óptima.

Todas las personas deben estar suficientemente informadas sobre los criterios de higiene vigentes en el lugar y deben respetarlos.

Las heridas en manos y brazos deben cubrirse con un emplasto impermeable.

No toser ni estornudar sobre la vajilla limpia.

7.3 Limpieza y mantenimiento

NOTA

Inicio de la limpieza

Después del funcionamiento del aparato esperar un tiempo para la limpieza, hasta que la temperatura de las superficies interiores del aparato sea igual a la temperatura ambiente. En caso contrario, puede condensarse la humedad del aire del ambiente en las superficies más frías del aparato y dificultar el secado.

Después del uso frotar el aparato con un paño ligeramente humedecido. Después secarlo bien para evitar la aparición de moho, crecimiento incontrolado de bacterias y gérmenes, y evitar así la contaminación de la vajilla.

La cubierta de protección pueden limpiarse manualmente con un paño húmedo. En caso de suciedad fuerte también es posible la limpieza en un lavavajillas comercial. A continuación, dejar secar bien.

El desagüe del suelo bajo la cámara de apilado está previsto para retirar trozos de vajilla o restos de productos. Después de efectuar la limpieza, debería volver a cerrarse firmemente el desagüe de suelo.

Tabla de mantenimiento

Medidas de limpieza y mantenimiento	Acción	Diariamente	Mensualmente	Anualmente	En caso necesario
Recubrimiento exterior del Coolstapler®	limpiar	x			
Ruedas de dirección	lubricar				x
Cable de conexión: daños mecánicos y desgaste	controlar			x	
Enchufe: daños mecánicos y desgaste	controlar			x	
Unidad de refrigeración	limpiar			x	

7.3.1 Limpieza de la unidad de refrigeración

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica



La corriente eléctrica puede poner en grave riesgo la vida de las personas o su integridad física, y producir accidentes.

Desenchufar el aparato de la red eléctrica antes de iniciar la limpieza. Apague el aparato con el interruptor de conexión/desconexión. Sacar el enchufe de red y colgarlo en el soporte previsto del aparato.

La unidad de refrigeración del Coolstapler® debe limpiarse a intervalos regulares (aproximadamente cada 6 a 12 meses) con un aspirador o una escobilla. El polvo en la unidad de refrigeración disminuye la potencia de refrigeración.

Proceder como se describe a continuación para la limpieza:

- Aflojar con un destornillador los tornillos de sujeción (4 piezas) de la cubierta del aparato. En el lado posterior del aparato también se encuentran otros 2 tornillos de sujeción.

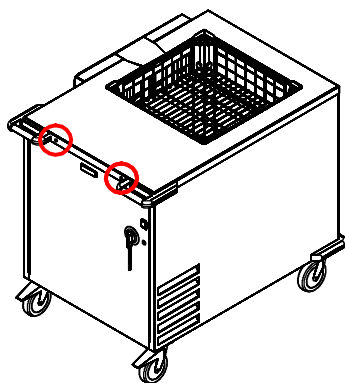


Figura 8 Posición de los tornillos de sujeción (frontal)

- Extraer la cubierta.
Las empuñaduras de empuje pueden permanecer atornilladas a la cubierta durante este proceso.
- Eliminar el polvo.
Entonces la limpieza se realiza desde arriba.
- Volver a colocar la cubierta y apretar los 4 tornillos de sujeción.

7.4 Instrucciones de cuidado especiales

La resistencia a la corrosión de los aceros inoxidable afecta a una capa pasiva que se forma en la superficie al entrar en contacto con el oxígeno. El oxígeno del aire es suficiente para la formación de la capa pasiva, de forma que los desperfectos aparecidos se autorreparan mediante acción mecánica

La capa pasiva se crea o se regenera más rápidamente si el acero entra en contacto con agua oxigenada. La capa pasiva puede verse dañada químicamente por productos reductores (consumidores del oxígeno) cuando actúan sobre el acero de forma concentrada o a altas temperaturas.

Tales materiales agresivos son, por ejemplo:

- Materiales salinos y con azufre
- Cloruros (sales)
- Concentrados de especias (por ejemplo, mostaza, ácido acético puro, pastillas aromatizantes, disoluciones salinas)

Otros daños pueden aparecer por:

- Óxido ajeno (por ejemplo, de otros componentes, herramientas u óxido ligero)
- Partículas de hierro (por ejemplo, polvo de esmerilado)
- Contacto con metales no férricos (formación de una pila de corrosión)
- Falta de oxígeno (por ejemplo, sin entrada de aire, agua poco oxigenada).

Principios generales de trabajo para el tratamiento de aparatos de "acero inox.":

- Mantenga la superficie de los aparatos de acero inox. siempre limpia y en contacto con el aire.
- Use los productos de limpieza habituales para acero inox. Para la limpieza, no usar productos de limpieza blanqueantes ni con cloro.
- Elimine las capas de cal, grasa, almidón y proteínas mediante una limpieza diaria. Al faltar el contacto con el aire puede aparecer corrosión bajo estas capas.
- Eliminar todos los residuos de productos de limpieza después de cada limpieza enjuagando abundantemente con agua potable. Después secar la superficie detenidamente.
- No deje las piezas de aceros inox. más tiempo del necesario en contacto con ácidos concentrados, especias, sales, etc. También los vapores ácidos que se forman al limpiar los azulejos aceleran la corrosión del "acero inox".
- Evite dañar las superficies del acero inox., en especial con otros metales que no sean de acero inox.
- Con los restos de metales extraños se forman pequeños elementos químicos que pueden causar corrosión. En cualquier caso, debe evitarse el contacto con hierro y acero, ya que se produce óxido ajeno. Si el acero inox. entra en contacto con hierro (lana de acero, virutas de tuberías, agua ferrosa), se puede producir corrosión. Por ello, use solamente lana de acero inox. o cepillos con cerdas naturales o artificiales o cepillos de acero inox para la limpieza mecánica. Las lanas de acero o cepillos con acero no aleado producen óxido ajeno por fricción.

8 Piezas de repuesto y accesorios

8.1 Introducción

Solamente especialistas autorizados podrán efectuar los trabajos de reparación.

Los componentes averiados solo deberían sustituirse por piezas de repuesto originales HUPFER®. Solo así puede garantizarse un servicio seguro, así como una larga vida útil con alto rendimiento de transporte.

En caso de requerir asistencia y al pedir piezas de repuesto, indicar siempre los datos señalados en la placa de características y el correspondiente número del artículo.

Al pedir piezas de repuesto, especificar siempre el número de pedido y el número de posición. El número de pedido se encuentra en la placa de características de Coolstapler®.

Para evitar paradas, conviene tener siempre en reserva un juego completo de piezas de repuesto, o acordar un contrato de mantenimiento con un comerciante especializado.

8.2 Lista de piezas de recambio y de accesorios

BDC/50-50

014055088	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 20gr Ø2,1/Ø27/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014040164	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 5gr Ø1,0/Ø12/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
4122213	Tapa	Acero inox.575/575/144 comp	
4002973	Perfil de silicona	Junta labial	
4002994	Adhesivo y sellante	Silicona transparente	
4118000	Cesta guía	Acero inox. 519/519/148 recubierto	
014041030	Ruedas de dirección	24 mm para juego de cesta guía	(Contenido del embalaje: 8 unidades)
0163655	Boquilla de paso de cable	con juego protector	
0191148605	Casquillo, enchufe ciego	Ø 75/43 negro comp.	
014001300	Interruptor Con./Desc.	c. marco, protección contra salpicaduras	
4001081	Conducto	giratorio H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4001649	Equipo de refrigeración	400W R134a UK 681/320/711	
014000402	Rueda de dirección	Ø 125 mm con freno de bloqueo, placa, cojinete, plástico	incl. 4 tuercas
014000401	Rueda de dirección	Ø 125 mm placa, cojinete, plástico	incl. 4 tuercas
014002110	Cantoneras	juego completo	(contenido del embalaje: 4 unidades)
0191176895	Empuñadura de empuje	iz+drcha PP 192/180/30 negro	inc. elementos de fijación
0163656	Desagüe	para Coolstapler incl. tapón Fijar	

BDC/65-53

014040164	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 5gr Ø1,0/Ø12/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014055088	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 20gr Ø2,1/Ø27/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
4122220	Tapa	Acero inox. 710/590/1377 comp	
4002973	Perfil de silicona	Junta labial	
4002994	Adhesivo y sellante	Silicona transparente	
4041028	Cesta guía	Acero inox. 660/540/148 recubierto	
014041030	Ruedas de dirección	Ø24 mm para juego de cesta guía	(Contenido del embalaje: 8 unidades)
0163655	Boquilla de paso de cable	con juego protector	
0191148605	Casquillo, enchufe ciego	Ø 75/43 negro comp.	
014001300	Conducto	c. marco, protección contra salpicaduras	
4001081	Interruptor Con./Desc.	giratorio H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4001649	Equipo de refrigeración	400W R134a UK 681/320/711	
014000402	Rueda de dirección	Ø 125 mm con freno de bloqueo, placa, cojinete, plástico	incl. 4 tuercas
014000401	Rueda de dirección	Ø 125 mm placa, cojinete, plástico	incl. 4 tuercas
014002110	Cantoneras	juego completo	(contenido del embalaje: 4 unidades)
0191176895	Empuñadura de empuje	iz+drcha PP 192/180/30 negro	inc. elementos de fijación
0163656	Desagüe	para Coolstapler incl. tapón Fijar	

BDC/54-54

014055088	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 20gr Ø2,1/Ø27/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
014040101	Resorte de tracción	Juego de acero inox. 10gr Ø1,5/Ø20/146	(Contenido del embalaje: 5 unidades)
4122217	Tapa	Acero inox. 590/590/1377 comp	
4002973	Perfil de silicona	Junta labial	
4002994	Adhesivo y sellante	Silicona transparente	
4118152	Plataforma	Acero inox. 540/528/149 comp	
014045014	Ruedas de dirección	Ø=26 mm con juego de manguitos distanciadores	(Contenido del embalaje: 8 unidades)
4119053	Tubo guía	680/25/1 kpl	
0163655	Boquilla de paso de cable	con juego protector	
0191148605	Casquillo, enchufe ciego	Ø 75/43 negro comp.	

014001300	Interruptor Con./Desc.	c. marco, protección contra salpicaduras	
4001081	Conducto	giratorio H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4001649	Equipo de refrigeración	400W R134a UK 681/320/711	
014000402	Rueda de dirección	Ø 125 mm con freno de bloqueo, placa, cojinete, plástico	incl. 4 tuercas
014000401	Rueda de dirección	Ø 125 mm placa, cojinete, plástico	incl. 4 tuercas
014002110	Cantoneiras	juego completo	(contenido del embalaje: 4 unidades)
0191176895	Empuñadura de empuje	iz+drcha PP 192/180/30 negro	inc. elementos de fijación
0163656	Desagüe	para Coolstapler incl. tapón Fijar	

9 Anexo

9.1 Declaración de conformidad CE

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

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

Tipo | Type | Tipo

USTH / EUJSTH / KOUH / EBSH / BDC / BDUH

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:
2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Per il resto viene certificato, che il/i prodotto/i non contiene/contengono ne fonti di disturbi ne componenti soggetti ai disturbi secondo le norme EMC.

Er wordt bevestigd, dat het/de hiervoor nader beschreven product/en aan de volgende opgesomde EU-richtlijn/en voldoet/voldoeden:

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

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Voor het overige wordt bevestigd, dat het/de product/en noch storingsbronnen noch componenten die vatbaar zijn voor storingen in de zin van de EMV- richtlijn bevat/bevatten.

Queda certificado que el/los producto/s descrito/s con mayor detalle anteriormente cumple/n con la/las directiva/s UE recopilada/s a continuación:

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

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857, EN 60204-1:2006, EN 60335-1, EN 61000-6-2, EN 61000-6-4

Por lo demás, queda certificado que el/los producto/s no contiene/n fuentes de perturbación o componentes sujetos a fallos en el sentido de la directiva CEM.

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa
Posizione Firma

Jürgen Gottwald
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di
norme
Posizione Firma

Responsabile della documentazione
tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG info@hupfer.de

La presente dichiarazione di conformità è una dichiarazione di conformità originale in lingua tedesca e può contenere le rispettive traduzioni in altre lingue dell'Unione Europea. Deze conformiteitsverklaring is een originele conformiteitsverklaring in de Duitse taal en kan eensluitende vertalingen in verdere EU-talen bevatten. Esta declaración de conformidad es el original en alemán de una declaración de conformidad y puede incluir traducciones con idéntico contenido a otras lenguas de la UE.

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG
Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de