

Istruzioni per l'uso



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

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto	Coolstapler®
Modello/i	BDC/50-50 BDC/65-53 BDC/54-54
Costruttore	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Casella postale 1463 48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima della messa in funzione iniziale.

Il gestore deve provvedere ad istruire il personale operativo sulle fonti di pericolo e su eventuali errori operativi.

Riserva di modifiche

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

Questo manuale è una traduzione dell'edizione originale.

Versione del manuale

4330003_A1

1.2 Indice

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Indice	3
1.3	Indice delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli	8
2	Indicazioni di sicurezza	9
2.1	Introduzione	9
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	9
2.3	Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchiatura	9
2.3.1	Norme di sicurezza per i modelli BCD/50-50 und BCD/65-53	10
2.3.2	Norme di sicurezza per il modello BCD/54-54	10
2.4	Indicazioni di sicurezza per il trasporto	11
2.5	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	11
2.6	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	11
2.7	Indicazioni su pericoli specifici	12
3	Descrizione e dati tecnici	13
3.1	Descrizione delle prestazioni	13
3.2	Uso conforme	13
3.3	Uso improprio	13
3.4	Descrizione dell'apparecchiatura	14
3.4.1	Vista d'insieme	14
3.4.2	Descrizione dell'apparecchiatura	14
3.4.3	Accessori opzionali	15
3.5	Dati tecnici	15
3.6	Targhetta d'identificazione	16
4	Trasporto, montaggio, messa in funzione e messa fuori servizio	17
4.1	Trasporto	17
4.2	Messa in funzione	17
4.3	Stoccaggio e riciclo	18
5	Uso	19
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando	19
5.2	Regolazione del Coolstapler® BDC/50-50 e BDC/65-53	20
5.2.1	Regolazione delle molle	20
5.2.2	Quantità di cestelli per stoviglie	21
5.2.3	Calcolo di capacità del Coolstapler®	22
5.3	Regolazione del Coolstapler® BDC/54-54	23

5.3.1	Regolazione delle molle	23
5.3.2	Regolazione delle barrette di guida	25
5.3.3	Esempi di disposizione delle pile di stoviglie	25
5.4	Funzionamento	26
5.4.1	Avviare l'apparecchio	26
5.4.2	Caricamento dell'unità	27
5.4.3	Movimentazione dell'apparecchio	28
5.5	Norme per la messa fuori esercizio	28
6	Ricerca dei guasti ed eliminazione	29
6.1	Norme di sicurezza	29
6.2	Indicazioni per l'eliminazione dei guasti	29
6.3	Tabella guasti e rimedi	29
7	Pulizia e manutenzione	31
7.1	Norme di sicurezza	31
7.2	Norme igieniche	31
7.3	Pulizia e manutenzione	31
7.3.1	Pulizia del gruppo di refrigerazione	32
7.4	Istruzioni speciali per la cura	33
8	Pezzi di ricambio e accessori	34
8.1	Introduzione	34
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	34
9	Allegato	36
9.1	Dichiarazione di conformità CE	36

1.3 Indice delle sigle

Sigla	Definizione																																								
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)																																								
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)																																								
CE	Communauté Européenne Comunità Europea																																								
DIN	Deutsches Institut für Normung Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche																																								
EC	European Community Unione Europea																																								
EN	European Norm Norma armonizzata per l'area UE																																								
E/V	Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura																																								
IP	<p>International Protection (protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione dell'involucro.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei</th> <th colspan="2">Seconda cifra: Protezione dall'acqua</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei</td> <td>0</td> <td>Non protetto dall'acqua</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>La caduta verticale di gocce d'acqua non produce effetti dannosi</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>La caduta verticale di gocce d'acqua non produce effetti dannosi con l'alloggiamento inclinato fino a 15°</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Gli spruzzi d'acqua con un'inclinazione fino a 60° verticali non producono effetti dannosi</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno</td> <td>5</td> <td>L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>L'acqua non deve penetrare in misura tale da provocare effetti dannosi se l'alloggiamento viene immerso in acqua in condizioni di pressione e di tempo stabilite</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>L'acqua non deve penetrare in misura tale da provocare effetti dannosi se l'alloggiamento viene immerso in acqua in condizioni di pressione e di tempo stabilite</td> </tr> </tbody> </table>	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua		0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua	1	Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm	1	La caduta verticale di gocce d'acqua non produce effetti dannosi	2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	La caduta verticale di gocce d'acqua non produce effetti dannosi con l'alloggiamento inclinato fino a 15°	3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm	3	Gli spruzzi d'acqua con un'inclinazione fino a 60° verticali non producono effetti dannosi	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm	4	L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi	5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi	6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi			7	L'acqua non deve penetrare in misura tale da provocare effetti dannosi se l'alloggiamento viene immerso in acqua in condizioni di pressione e di tempo stabilite			8	L'acqua non deve penetrare in misura tale da provocare effetti dannosi se l'alloggiamento viene immerso in acqua in condizioni di pressione e di tempo stabilite
Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei		Seconda cifra: Protezione dall'acqua																																							
0	Non protetto dal contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0	Non protetto dall'acqua																																						
1	Protetto dal contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm	1	La caduta verticale di gocce d'acqua non produce effetti dannosi																																						
2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2	La caduta verticale di gocce d'acqua non produce effetti dannosi con l'alloggiamento inclinato fino a 15°																																						
3	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 2,5$ mm	3	Gli spruzzi d'acqua con un'inclinazione fino a 60° verticali non producono effetti dannosi																																						
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm	4	L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi																																						
5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi																																						
6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	L'acqua spruzzata contro l'alloggiamento da qualsiasi direzione non produce effetti dannosi																																						
		7	L'acqua non deve penetrare in misura tale da provocare effetti dannosi se l'alloggiamento viene immerso in acqua in condizioni di pressione e di tempo stabilite																																						
		8	L'acqua non deve penetrare in misura tale da provocare effetti dannosi se l'alloggiamento viene immerso in acqua in condizioni di pressione e di tempo stabilite																																						
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso																																								

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Personale specializzato autorizzato	Per personale specializzato autorizzato si intende il personale istruito adeguatamente dal produttore, dal servizio autorizzato o dall'azienda incaricata dal produttore stesso.
Coperchio	Coperchio rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: Corrosione per contatto. Si presenta su metalli nobili diversi a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. l'acqua o anche la normale umidità.
Personale specializzato	Per personale specializzato si intende chi, per formazione professionale, conoscenze ed esperienza, nonché per la conoscenza delle relative disposizioni, è in grado di valutare il lavoro assegnatogli e di riconoscere i possibili pericoli in modo autonomo.
Corsa	Un movimento, p. es. il movimento verticale della piattaforma di impilamento dal basso verso l'alto.
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), attraverso le correnti nei gas o liquidi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, p. es. ruggine.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni e norme nazionali e comunitarie per la tutela degli utenti di strumenti tecnici ed impianti.
Strato passivo	Strato protettivo non metallico su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, prescrizioni antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto a effettuare le attività richieste e sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
Schuko	Abbreviazione di "Schutz-Kontakt" (Contatto di protezione). Definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
Personale istruito	Per personale istruito si intendono coloro che sono stati informati ed eventualmente addestrati sugli incarichi assegnati e sui possibili pericoli in caso di comportamento improprio e sono stati istruiti sui dispositivi e sulle misure di sicurezza necessari.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con 'davanti' si definisce il lato su cui sono posizionate le impugnature di spinta. Su questo lato si posiziona il personale per movimentare il Coolstapler®. Sul lato anteriore si trovano anche gli elementi di comando.

Dietro

Con "dietro" si definisce il lato opposto al lato anteriore (davanti).

Destra

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

Sinistra




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

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

Questo manuale è strutturato in capitoli relativi al funzionamento e alle attività da svolgere.

1.6.2 Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli

PERICOLO	Descrizione breve del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo diretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
AVVERTENZA	Descrizione breve del pericolo
	<p>Sussiste un pericolo indiretto per l'incolumità dell'utilizzatore e/o di terzi qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo e illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
ATTENZIONE	Descrizione breve del pericolo
	<p>Sussiste un potenziale pericolo di lesioni o il pericolo di danni materiali qualora non si osservino esattamente le istruzioni o non si rispettino le circostanze descritte.</p> <p>Il tipo di pericolo è indicato da un simbolo generico e illustrato più dettagliatamente per mezzo di un testo. In questo esempio è stato utilizzato il simbolo generico di pericolo.</p>
INDICAZIONE	Descrizione breve dell'informazione aggiuntiva
	<p>Viene indicata una particolare circostanza o un'importante informazione aggiuntiva sul rispettivo argomento.</p>
INFO	Titolo breve
	<p>Sono riportate informazioni aggiuntive volte a semplificare il lavoro o suggerimenti sul rispettivo argomento.</p>

2 Indicazioni di sicurezza




2.1 Introduzione

Il capitolo Indicazioni di sicurezza descrive i rischi connessi all'apparecchiatura dal punto di vista della responsabilità per il prodotto (Direttiva Macchine UE).

2.2 Simboli di avvertenza utilizzati

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

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesione alle mani

2.3 Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchiatura

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

Al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchiatura, 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 tecnico e funzionare correttamente.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- 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 il carrello bagnomaria.
- In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchiatura. Non è ammesso il trasporto di persone.
- L'apparecchiatura è concepita esclusivamente per la movimentazione manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima di procedere sbloccare i fermi integrali. Lo spostamento con fermi integrali bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- La movimentazione del Coolstapler® può aver luogo esclusivamente su fondo piano. Percorrendo fondi fortemente aplanari è possibile un danneggiamento del carrello.
- Non è consentito percorrere piani obliqui o scale.
- Nell'accostarsi a pareti e nell'aggirare ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di movimentazione afferrare sempre con le mani entrambe le maniglie, non rilasciare mai l'unità durante il trasporto.

- In fase di trasporto, non movimentare l'apparecchio ad una velocità superiore al passo d'uomo. I Coolstapler® con carico elevato possono essere frenati e guidati soltanto con difficoltà. Eventualmente farsi aiutare.
- In caso di ribaltamento causato da fattori esterni o disattenzione, non tentare mai di afferrare il Coolstapler®. Pericolo di lesioni.
- Non frenare l'apparecchiatura con i fermi integrali. I fermi integrali sono progettati per evitare solo i movimenti autonomi dell'apparecchiatura. Non arrestare l'apparecchiatura su fondo ripido. Dopo l'arresto, l'apparecchiatura deve essere assicurata utilizzando entrambi i fermi integrali per evitare movimenti autonomi imprevisti.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare le apparecchiature. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione per il trasporto.
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio il dispositivo mediante la manopola On/Off con termostato, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Un allungamento forzato del cavo di allacciamento può provocare danni ai fili interni. Pericolo di incendio.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo d'allacciamento. Le apparecchiature di HUPFER® nella versione standard sono dotate di spina a gomito Schuko. A differenza di una spina Schuko rettilinea, questa spina sporge solo di misura insignificante dalla presa e non può quindi subire danni a causa di scontri laterale. Se si movimenta l'unità senza prima estrarre la spina, l'effetto leva insorgente, dopo un sovrallungamento del cavo di allacciamento, può danneggiare gravemente la presa o addirittura strapparla dalla parete.
- Non spostare mai l'apparecchiatura tirando il cavo d'allacciamento.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata prima in contatto con acqua. Pericolo di morte.
- Spine o cavi d'allacciamento danneggiati devono essere sostituiti da personale specializzato autorizzato prima del loro uso.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.
- Inserire la spina esclusivamente in prese idonee. In caso di spina inidonea, far sostituire il cavo di allacciamento dell'apparecchio attraverso personale specializzato e autorizzato.
- Non è ammesso l'utilizzo di adattatori di presa. Pericolo di incendio.
- Durante il funzionamento le griglie di ventilazione laterali del gruppo di refrigerazione non devono essere coperte. La distanza minima dalle pareti o da altre apparecchiature è di 10 cm.
- L'immagazzinaggio temporaneo prolungato dell'apparecchiatura deve avere luogo in ambienti asciutti e riparati da ghiaccio e gelo. Il dispositivo deve essere riparato dalla polvere con materiale di copertura idoneo.

2.3.1 Norme di sicurezza per i modelli BCD/50-50 und BCD/65-53

- regolare l'altezza per il prelievo prima del caricamento secondo il tipo di stoviglie e il cestello utilizzato (da 75 oppure da 115).
- per evitare ferite alle mani, fare sempre attenzione affinché lo spigolo superiore del cestello stoviglie si trovi ad almeno 35 mm al di sopra dello spigolo dell'alloggiamento.
- non spingere mai manualmente il cestello per le stoviglie sotto il pozzetto di impilaggio (ad es. per la pulizia). Rilasciando il cestello di stoviglie vi è pericolo di lesioni.

2.3.2 Norme di sicurezza per il modello BCD/54-54

- La posizione delle barre di guida e l'altezza di prelievo devono essere adattate alla dimensione delle stoviglie prima di effettuare il caricamento.
- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che l'altezza di distribuzione non scenda al di sotto del bordo superiore dell'apparecchiatura.
- Non spingere mai verso il basso manualmente il piano di impilaggio nel pozzetto (ad es. per la pulizia). Rilasciando il piano di impilaggio, vi è pericolo di lesioni.

2.4 Indicazioni di sicurezza per il trasporto

Per il trasporto del Coolstapler® 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 dell'apparecchiatura da sollevare.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso del Coolstapler®.
- Non mettere assolutamente in funzione l'apparecchiatura se danneggiata. Informare immediatamente il fornitore.
- L'apparecchiatura, per quanto possibile, deve essere sempre trasportata sempre in posizione verticale, quindi poggiata sulle rotelle. Se ciò non è possibile, l'apparecchiatura deve essere collocata in posizione eretta due ore prima della messa in servizio o del funzionamento per la distribuzione del fluido refrigerante.

2.5 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

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

- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- Prima di iniziare la pulizia, mettere fuori servizio l'apparecchiatura. Estrarre la spina dalla presa e appenderla nel supporto previsto dell'unità.
- L'apparecchiatura non deve essere in nessun caso riempita d'acqua a scopo di pulizia. Esiste pericolo di vita se l'apparecchiatura è ricollegata alla rete elettrica.
- Non pulire l'apparecchiatura con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione. Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura e staccare la spina dalla rete elettrica.
- Non ribaltare l'apparecchiatura per la pulizia. Se ciò non è possibile, l'apparecchiatura deve essere collocata in posizione eretta due ore prima del funzionamento per la distribuzione del fluido refrigerante.

2.6 Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti

Per le operazioni di manutenzione o l'eliminazione di guasti osservare i punti seguenti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per le operazioni di manutenzione o rimozione di guasti, mettere fuori servizio il Coolstapler®, togliere la tensione, estrarre la spina dalla presa e bloccare l'apparecchiatura per evitare un reinserimento accidentale. Qualora si debba intervenire sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchiatura dalla rete e assicurarsi che non possa reinserirsi inavvertitamente. Questi lavori devono essere svolti esclusivamente da elettricisti specializzati.
- Per la manipolazione di oli, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le vigenti norme di sicurezza del prodotto.
- I lavori per l'eliminazione dei guasti possono essere svolti esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- Effettuare il controllo dell'apparecchiatura ad intervalli regolari. Eliminare immediatamente eventuali difetti, come ad es. viti allentate o cavi danneggiati.
- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.
- Non ribaltare l'apparecchiatura per la rimozione di guasti. Se ciò non è possibile, l'apparecchiatura deve essere collocata in posizione eretta due ore prima del funzionamento per la distribuzione del fluido refrigerante.

2.7 Indicazioni su pericoli specifici

Energia elettrica

- I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.
- Scollegare dalla rete elettrica e assicurare contro il reinserimento gli apparecchi sui quali vanno svolte operazioni di ispezione, manutenzione ed eliminazione dei guasti se tali interventi non richiedono tensione elettrica. Ciò può essere eseguito esclusivamente da un elettricista specializzato.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I Coolstapler® sono carrelli elevatori chiusi con refrigerazione d'aria di ricircolo. Le apparecchiature sono concepite per il trasporto e per il mantenimento freddo delle pietanze per un periodo di tempo prolungato. L'ambito principale d'impiego del Coolstapler® è la preparazione e l'immagazzinaggio temporaneo di contorni divisi in porzioni sui nastri di distribuzione pietanze.

Queste, già divise in porzioni e coperte in ciotole tonde o quadrate sono raccolte in cestelli impilabili.

L'elevata refrigerazione dell'aria di ricircolo consente temperature uniformi delle pietanze all'interno delle apparecchiature. In questo modo è possibile assicurare che l'immagazzinaggio ed il trasporto delle pietanze inserite siano conformi al concetto di HACCP.

3.2 Uso conforme

Le apparecchiature sono per l'immagazzinaggio temporaneo ed il trasporto di pietanze raffreddate coperte in stoviglie tonde o quadrate. Non è ammesso il trasporto di carichi di altro tipo.

Le norme legale sulle condizioni d'immagazzinaggio delle pietanze (durata e temperatura) devono essere rispettate rigorosamente.

Le apparecchiature sono progettate per temperature ambientali da 10 a 32°C. Temperature superiori provocano la formazione di ghiaccio sull'evaporatore. A causa della ridotta funzionalità di refrigerazione, esiste il pericolo di una crescita incontrollata di batteri.

Prima di distribuire i cibi inseriti, verificare e dimostrare con idonei strumenti di misurazione (termometri) il rispetto delle temperature di conservazione prescritte.

Le apparecchiature devono essere azionate solo con coperchi a cupola speciali. Altri coperchi a cupola non sono idonei

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

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

3.3 Uso improprio

Il caricamento dell'apparecchiatura con carichi diversi da quelli indicati non è consentito.

Non inserire pietanze non coperte, senza coperchio o film di protezione. Attraverso l'aria aspirata esiste il rischio di contaminazione da batteri.

Non inserire pietanze calde o bollenti. Le temperature delle pietanze troppo elevate possono provocare il congelamento dell'evaporatore. A causa della ridotta funzionalità di refrigerazione, esiste il pericolo di una crescita incontrollata di batteri.

Non esporre i dispositivi direttamente alla luce del sole. Le superfici possono riscaldarsi così tanto che la refrigerazione non è più sufficiente.

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

Non è ammesso il trasporto di persone.

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

3.4 Descrizione dell'apparecchiatura

3.4.1 Vista d'insieme

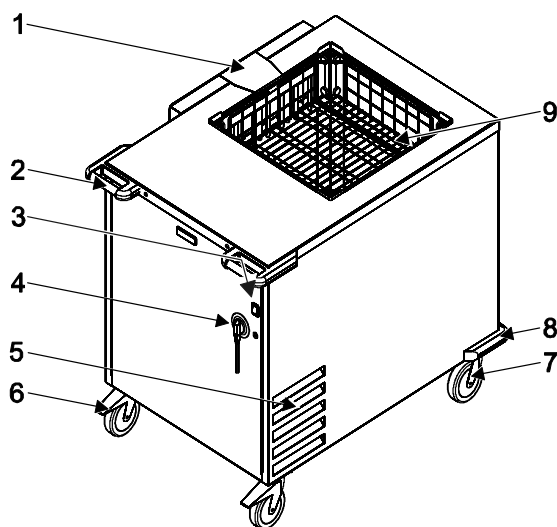


Figura 1 Vista d'insieme BDC/50-50

- | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------|
| 1 | Coperchio, agganciato lateralmente | 5 | Griglie di ventilazione |
| 2 | Impugnatura di spinta di sicurezza con angolare antiurto incorporato | 6 | Rotelle orientabili con fermi integrali |
| 3 | Interruttore ON / OFF | 7 | Rotella orientabile senza freno integrale |
| 4 | Supporto per spina, cavo d'allacciamento con spina | 8 | Angolare antiurto |
| | | 9 | Cestello di base |

3.4.2 Descrizione dell'apparecchiatura

Il Coolstapler® è realizzato in acciaio inox e in struttura autoportante.

Le impugnature di spinta ergonomiche con elemento antiurto integrato, proteggono le mani da lesioni e il dispositivo da danni. I paraurti nel senso di marcia offrono una protezione di trasporto ottimale. Insieme con le due impugnature, è così garantita la protezione generale dai danneggiamenti. Le maniglie ed i paraurti sono realizzati in materiale plastico di ottima qualità e resistente agli urti.

L'apparecchiatura è dotata di due rotelle orientabili anti-corrosione e esenti da manutenzione con freni integrali e due rotelle orientabili o di supporto. L'alloggiamento ed il corpo di ruote dentate sono composti da plastica resistente ai colpi, con la cerchiatura in gomma termoplastica. Tutte le rotelle sono provviste di un cuscinetto a sfere di precisione con protezione filo integrata e facilmente sostituibili in caso di necessità.

L'apparecchiatura è dotata di uno scarico sul fondo sotto al vano di impilaggio previsto per la rimozione di frammenti o residui di prodotto.

Lo stato di funzionamento è facilmente distinguibile per la distanza sull'interruttore On/Off con indicatore integrato. L'apparecchiatura è collegata dalla parte anteriore con un collegamento a spirale flessibile, stabile dimensionalmente con spina angolare. Se necessario, il condotto può essere allungato di 1,80 m. La spina può essere inserita nella parte anteriore in una presa cieca.

L'apparecchiatura è isolata con isolamento di alta qualità, le piastre di isolamento non sono infiammabili, neutre dal punto di vista chimico, resistenti all'umidità e non nocive per la salute. La refrigerazione dell'aria di ricircolo contiene il refrigerante R 134a senza FCKW.

L'apparecchiatura è concepita per pietanze divise in porzioni e coperte in ciotole tonde o quadrate disposte in cestelli impilabili uno sull'altro oppure su una piattaforma fissata con una molla.

Il cestello di base è fissato a molla con un'altezza di 150 mm. Con un maggior carico di stoviglie inserite, il cestello stoviglie riceve una pressione verso il basso, in questo modo si possono inserire altri cestelli. Prelevando una stoviglia, gli impilatori a cestello avanzano verso l'alto in modo da rendere le stoviglie sempre disponibili ad altezza di prelievo. I cestelli per stoviglie sono disponibili in due altezze (da 75 e da 115 mm). Quale tipo di cestello utilizzare per l'ulteriore impilaggio dipende dalle stoviglie previste.

Il Coolstapler® può essere coperto con un coperchio a cupola speciale in acciaio inossidabile che protegge efficacemente dalla polvere anche con un immagazzinaggio prolungato ed impedisce la perdita di calore.



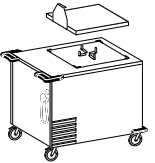
3.4.3 Accessori opzionali

Le parti seguenti per il carrello a piattaforma possono essere richieste come accessori opzionali per il Coolstapler®.

- Coperchio a cupola, in acciaio inossidabile, isolato a doppia parete, con impugnatura, per l'attacco al Coolstapler®
- Cestelli per stoviglie 500 x 500 x 75 mm oppure 500 x 500 x 115 mm, ciascuno con strato in acciaio inossidabile, in plastica o acciaio elettro-levigato, con linguette angolari
- Cestelli per stoviglie 650 x 530 x 75 mm oppure 650 x 530 x 115 mm, ciascuno con strato in acciaio inossidabile, in plastica o acciaio elettro-levigato, con linguette angolari
- Paraurti in plastica resistente ai colpi

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

3.5 Dati tecnici

	Dim.	BDC/50-50	BDC/65-53	BDC/54-54
				
Peso	kg	100,5	108	116,5
Carico utile	kg	100	150	200
Peso complessivo ammesso	kg	200,5	258	316,5
Dimensione esterna b x t x h	mm	761 x 1092 x 900	761 x 1212 x 900	765 x 1095 x 900
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da 10 fino a 32	da 10 fino a 32	da 10 fino a 32
Carrello	mm	4 ruote sterzanti, 2 con freni integrali; Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con freni integrali; Ø 125	4 ruote sterzanti, 2 con freni integrali; Ø 125
Dimensioni del cestello di base/piattaforma	mm	500 x 500 x 150	650 x 530 x 150	540 x 540
Cestello di base / piattaforma		Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Cestello in acciaio inossidabile con strato in plastica	Piattaforma in acciaio inossidabile
Capacità		4 cestelli alti 115 mm / 7 cestelli alti 75 mm	4 cestelli alti 115 mm / 7 cestelli alti 75 mm	fino a 244 pezzi da Ø 22 a 27 cm
Numero delle pile di stoviglie		A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie	A seconda della dimensione delle stoviglie
Refrigerazione		Refrigerazione d'aria di ricircolo	Refrigerazione d'aria di ricircolo	Refrigerazione d'aria di ricircolo
Liquido refrigerante		R134a	R134a	R134a
Potenza frigorifera	kW	0,34	0,34	0,34
Potenza allacciata	kW	0,22	0,22	0,22
Connessione elettrica		230V 1N AC50Hz	230V 1N AC 50Hz	230 V 1N AC 50Hz
Tipo di protezione		IPX4	IPX4	IPX4
Temperatura delle stoviglie	°C	5 (preimpostato di fabbrica)	5 (preimpostato di fabbrica)	5 (preimpostato di fabbrica)
Isolamento termico		Isolamento speciale	Isolamento speciale	Isolamento speciale

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

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione si trova sul retro del dispositivo.

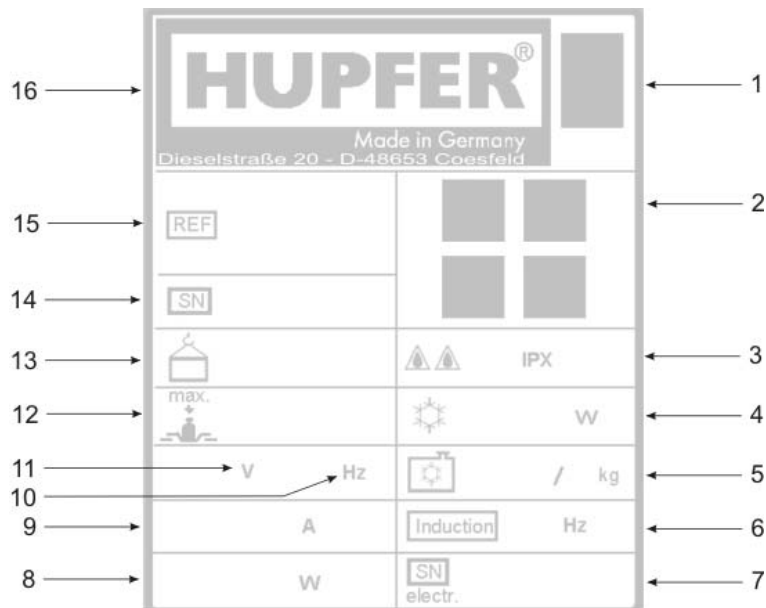


Figura 2 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento apparecchiature obsolete	9	Corrente nominale
2	Marchio di controllo	10	Frequenza
3	Tipo di protezione	11	Tensione nominale
4	Potenza frigorifera	12	Carico utile
5	Refrigerante	13	Peso
6	Frequenza di induzione	14	Numero di serie/Numero d'ordine
7	Numero di serie elettr.	15	Articolo e definizione breve
8	Potenza	16	Costruttore

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

4.1 Trasporto

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchiatura per trasporto improprio

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

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

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

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchiatura per trasporto improprio

Il carrello bagnomaria non deve mai essere trasportato in posizione eretta al fine di evitare la fuoriuscita del liquido refrigerante che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

Trasportare il carrello bagnomaria sempre poggiato sulle rotelle.

ATTENZIONE



Danni all'apparecchiatura

Dopo il trasporto o lo stoccaggio orizzontale, il carrello deve stare in posizione verticale perché il liquido refrigerante si depositi.

Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

Il Coolstapler® viene consegnato già montato, vale a dire che anche l'unità di refrigerazione è completamente montata.

Per le operazioni di caricamento utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento di carichi omologati per il peso del Coolstapler®. Utilizzare soltanto mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchiatura.

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

4.2 Messa in funzione

PERICOLO



Pericolo dovuto a tensione elettrica

La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.

Prima della messa in funzione controllare che la tensione di rete (230V / 50 Hz) riportata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete locale. In caso contrario non mettere in funzione l'apparecchiatura.

Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti umidi.

ATTENZIONE



Danni all'apparecchiatura

Dopo il trasporto o lo stoccaggio orizzontale, il carrello deve stare in posizione verticale perché il liquido refrigerante si depositi.

Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

Prima dell'utilizzo iniziale del Coolstapler® rimuovere il film di protezione dalle lamiere.

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

Prima della messa in funzione controllare se l'apparecchio funziona correttamente.

Controllare separatamente:

- il funzionamento del fermo integrale
- il funzionamento degli elementi di comando e della refrigerazione

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

4.3 Stoccaggio e riciclo

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

Controllare semestralmente che i Coolstapler® in magazzino siano esenti da danni e tracce di corrosione.

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

Per la rimessa in funzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia pulita ed asciutta.

Prima di smaltire il Coolstapler®, smaltire e separare i materiali riciclabili secondo le direttive locali e ecocompatibili. A tal fine, consultare comunque il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti.

5 Uso

ATTENZIONE

Danni all'apparecchiatura



Se ad es. per motivi di pulizia l'apparecchiatura è stata ribaltata, deve restare per un pò in posizione verticale affinché il refrigerante si depositi.

Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

ATTENZIONE

Molle scoperte



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

Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso con le mani.

Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando

Gli elementi di comando sono situati sul lato anteriore della carenatura del Coolstapler®.

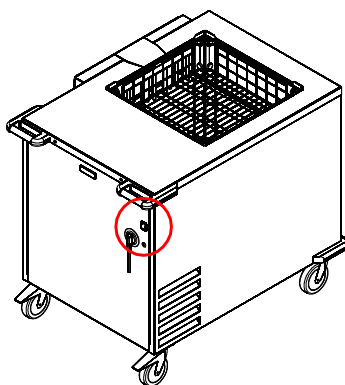


Figura 3 Elementi di comando sul lato anteriore

Se l'interruttore On/Off è inserito, la refrigerazione funziona in modo completamente automatico nell'ambito di temperatura impostato di fabbrica. La temperatura nominale di 5°C è raggiunta a coperchio posizionato da 3 ad un max di 5 ore.

Quando l'apparecchiatura è disinserita o staccata dalla rete, si innesta il processo automatico di sbrinatoria.

5.2 Regolazione del Coolstapler® BDC/50-50 e BDC/65-53

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

È quindi necessario adattare l'apparecchiatura con il Coolstapler®, se si modifica il peso complessivo delle stoviglie.

5.2.1 Regolazione delle molle

ATTENZIONE

Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta



In caso di mancato raggiungimento dell'altezza di prelievo, sussiste il pericolo di lesioni per schiacciamento alle dita.

Superando la quota di prelievo, sussiste pericolo di incidenti o di lesioni tramite il rovescio delle pile di stoviglie e le rotture di stoviglie.

Prudenza nell'estrarre e nel reinserire il cestello di base, in caso di errata manipolazione sussiste pericolo di schiacciamento.

Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Agire con prudenza.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni



Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle.

Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

Regolare l'altezza per il prelievo prima del caricamento secondo il tipo di stoviglie e il cestello utilizzato. L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione.

Le molle devono essere regolate in modo tale che lo spigolo superiore del cestello in alto sull'intera corsa si trovi ad un'altezza costante tra i 35 e i 50 mm sopra lo spigolo superiore della custodia

Fase 1: Verifica della regolazione delle molle

- Per verificare l'altezza per il prelievo collocare due cestelli per le stoviglie carichi sul cestello base.
- Attendere la reazione.

Se lo spigolo superiore del cestello si trova tra 35 e 50 mm sullo spigolo superiore dell'apparecchiatura, il sistema di molleggio è impostato correttamente.

Se invece la pila non si abbassa o si abbassa solo di poco, si deve modificare l'altezza di prelievo regolando le molle.

Fase 2: Modifica della regolazione delle molle

L'impostazione o la modifica dell'altezza per il prelievo viene effettuata agganciando o sganciando le molle di trazione ai 2 zoccoli d'attacco.

Per i modelli 50-50 le molle sono disposte in gruppi di 6, ciascuno costituito da 4 molle di base forti (1) e 2 molle di regolazione più deboli (2).

Per i modelli 65-53 le molle sono disposte in gruppi di 8, ciascuno costituito da 6 molle di base forti (1) e 2 molle di regolazione più deboli (2).

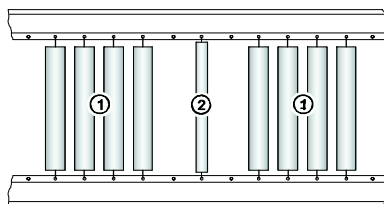


Figura 4

Listello di attacco con molle di trazione (esempio)

Se l'altezza di prelievo è troppo alta, è necessario sganciare le molle di regolazione.

Se l'altezza di prelievo è troppo bassa, è necessario agganciare le molle di regolazione.


Procedura per la regolazione delle molle:

- rimuovere le stoviglie inserite e i cestelli (dove possibile).
- sollevare uniformemente il cestello di base e scaricare l'apparecchiatura. depositare nel posto idoneo.
- Sganciare o agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Sganciare preferibilmente le molle di regolazione. Lasciare possibilmente le molle di base sempre agganciate. Sganciare le molle sempre dal fissaggio inferiore.
- Fare attenzione a impiegare il cestello base con l'apertura verso l'alto.

Finché il peso delle stoviglie resta invariato, la regolazione dell'altezza per il prelievo è necessaria una volta soltanto.

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	Per la guida uniforme del cestello di base è necessaria la disposizione simmetrica delle molle tra gli zoccoli d'attacco. La disposizione leggermente asimmetrica delle molle nel listello di attacco non crea problemi.
INDICAZIONE	Portata massima
	Poiché il Coolstapler® è progettato per il massimo carico, la dotazione delle molle presente sull'apparecchiatura è idonea per tutte le stoviglie disponibili sul mercato. Se invece non bastasse, occorre inserire altre molle.

5.2.2 Quantità di cestelli per stoviglie

ATTENZIONE	Danni alle cose
	Estraendo il cestello base (il cestello stoviglie inferiore) ed inserendolo con l'apertura verso il basso, le linguette guida possono finire negli angoli del cestello per il peso delle stoviglie sulla lamiera di fondo e provocare danni oppure esserne direttamente danneggiate. Così si riduce anche la capacità totale. Fare attenzione a impiegare il cestello base con l'apertura verso l'alto.

Ciascun Coolstapler® è dotato di un cestello base di 150 mm di altezza su cui si possono collocare altri cestelli.

A scelta esistono due diversi tipi di cestello. Quale degli altri due tipi di cestello utilizzare per l'ulteriore impilaggio dipende dalle stoviglie inserite nei cestelli.

In generale, si raggiungono maggiori capacità con i cestelli da 115.

L'impilaggio superiore ai valori indicati non è consentito per motivi di sicurezza.

5.2.3 Calcolo di capacità del Coolstapler®

La capacità totale di un Coolstapler® dipende dalle stoviglie e dal numero di cestelli impiegati.

I dati necessari per il calcolo dell'altezza di pila intermedia vengono indicati da tutti i produttori leader nella seguente maniera:

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

H_z : Altezza della pila intermedia
 H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie
 H_n : Altezza di n pezzi di stoviglie
 n: Numero dei pezzi di stoviglie

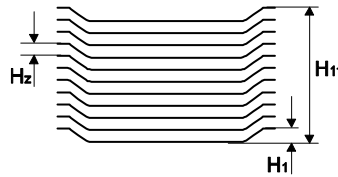


Figura 5 Altezza di pila intermedia H_z per 11 pezzi di stoviglie

Esempio:

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

H_z : Altezza della pila intermedia
 H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie = 40 mm
 H_{11} : Altezza di 11 pezzi di stoviglie = 165 mm

Insieme con l'altezza di pila H_s del Coolstapler®, è possibile calcolare la capacità K per ciascun pila di stoviglie:

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

K: Capacità
 H_s : Quota di pila del cestello
 H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie
 H_z : Altezza della pila intermedia

Esempio:

Capacità del cestello di base (150 mm):

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

H_s = Altezza di pila cestello di base = 145 mm
 H_1 = Altezza del primo pezzo di stoviglie = 40 mm
 H_z = Altezza di pila intermedia = 12,5 mm

Nel cestello di base possono essere inserite 9 stoviglie per pila. Se in questo cestello entrano 6 pile di stoviglie, si possono inserire 54 pezzi.

Capacità di un cestello per stoviglie da 115:

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

H_s = Altezza di pila cestello stoviglie da 115 = 110 mm
 H_1 = Altezza del primo pezzo di stoviglie = 40 mm
 H_z = Altezza di pila intermedia = 12,5 mm

Nel cestello di base possono essere inseriti 6 pezzi di stoviglie per pila. Se in questo cestello di base entrano 6 pile di stoviglie, si possono inserire 36 pezzi.

Capacità totale

la capacità totale si calcola sulla capacità del cestello di base più la capacità dei cestelli impiegati.

L'utilizzo di 6 cestelli da 115 produce una capacità totale di 270 stoviglie (54 pezzi nel cestello di base e 6 x 36 pezzi nei 6 cestelli per stoviglie).

5.3 Regolazione del Coolstapler® BDC/54-54

5.3.1 Regolazione delle molle

ATTENZIONE

Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta



In caso di mancato raggiungimento dell'altezza di prelievo, sussiste il pericolo di lesioni per schiacciamento alle dita.

Superando la quota di prelievo, sussiste pericolo di incidenti o di lesioni tramite il rovescio delle pile di stoviglie e le rotture di stoviglie.

Prudenza nell'estrarre e nel reinserire il cestello di base, in caso di errata manipolazione sussiste pericolo di schiacciamento.

Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Agire con prudenza.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni



Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle.

Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

Prima di caricare l'apparecchio si deve adattare l'altezza di prelievo in base al tipo di stoviglie utilizzate.

L'impostazione della quota di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione. Se si utilizzano sempre gli stessi tipi di stoviglie, la regolazione dell'altezza di prelievo va effettuata una sola volta.

Le molle devono essere regolate in modo tale che tutti i pezzi vengano trasportati costantemente verso l'alto per l'intera corsa ad una quota invariabile tra 15 e 25 mm al di sopra del bordo superiore del telaio.

Fase 1: Verifica della regolazione delle molle

- Per controllare la quota di prelievo, posizionare sulla piattaforma una pila di stoviglie costituita da 15 a 20 pezzi.
- Attendere la reazione.

Se l'altezza di prelievo della pila di stoviglie si trova a circa 20 mm al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio, allora il sistema a molle è stato regolato correttamente.

Se invece la pila non si abbassa o si abbassa solo di poco, si deve modificare l'altezza di prelievo regolando le molle.

Fase 2: Modifica della regolazione delle molle

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

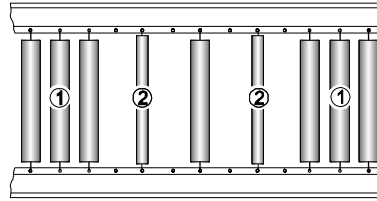


Figura 6 Zoccolo di attacco con molle di trazione

Se l'altezza di prelievo è troppo alta, è necessario sganciare le molle di regolazione.

Se l'altezza di prelievo è troppo bassa, è necessario agganciare le molle di regolazione.

Procedura per la regolazione delle molle:

- Asportare le stoviglie inserite (se presenti).
- Rimuovere le Barrette di guida inserite (se presenti).
- Sollevare la piattaforma uniformemente, inserendo le dita nei punti di inserimento, e poggiarla sull'apparecchio. Infine, afferrare con tutte e due le mani la piattaforma e posarla in un luogo adatto.
- Sganciare o agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- Sganciare preferibilmente le molle di regolazione. Lasciare le molle di base sempre possibilmente agganciate. Sganciare le molle sempre dal fissaggio inferiore.
- Infine inserire la piattaforma, servendosi dei punti di inserimento. Per un posizionamento corretto del piano di impilaggio, è importante che i rulli di guida siano rivolti verso l'interno dell'apparecchio, altrimenti potrebbe verificarsi una contaminazione delle stoviglie.

Entrambe le operazioni vanno ripetute fino a che l'altezza di regolazione risulti rientrare nel campo di 15 - 25 mm. Se si utilizza sempre lo stesso tipo di stoviglie, la regolazione dell'altezza di prelievo va effettuata una sola volta.

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	Per una guida regolare senza attrito del piano di impilaggio è necessaria una disposizione simmetrica delle molle tra i listelli di attacco. La disposizione leggermente asimmetrica delle molle nel listello di attacco non crea problemi.
INDICAZIONE	Portata massima
	Poiché il Coolstapler® è progettato per il massimo carico, la dotazione delle molle presente sull'apparecchiatura è idonea per tutte le stoviglie disponibili sul mercato. Se invece non bastasse, occorre inserire altre molle.

5.3.2 Regolazione delle barrette di guida

Il piano di impilaggio viene guidato esclusivamente negli angoli del pozzetto tramite i cuscinetti a rotolamento, e si muove completamente indipendentemente dalle barrette di guida.

La posizione delle barre di guida deve essere adattata alla dimensione delle stoviglie prima di effettuare il caricamento.

Per la sostituzione delle barrette di guida seguire le seguenti istruzioni:

- Rimuovere il coperchio a cupola e appenderlo dalla maniglia.
- Estrarre tutte le barrette di guida dai punti di inserimento e depositarle in un luogo pulito e asciutto, prima di utilizzarle nuovamente, eventualmente pulirle accuratamente.
- Posizionare le parti di stoviglie sul piano di impilaggio per l'adattamento.
- Inserire le barre di guida appropriatamente nelle prese.
- Inserire le barrette di guida con il supporto ad anello continuo verso il basso, in modo tale che tra le pile di stoviglie e le barrette vi sia la distanza minima possibile. Assicurarsi, che si presenti una distanza uniforme dal rivestimento del pozzetto interno.
- Non sono necessarie le barrette di guida, se le pile delle stoviglie si sostengono a vicenda.

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

5.3.3 Esempi di disposizione delle pile di stoviglie

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

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

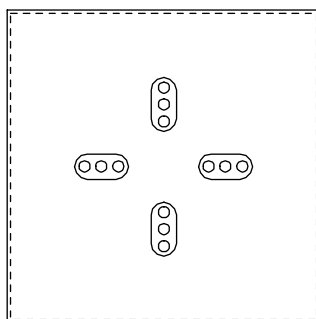


Figura 7 Punti di inserimento sulla piattaforma

Esempi per barrette di guida e disposizione delle stoviglie nel BDC/54-54

Disco Ø 27 cm

Disco Ø 26 cm

Disco Ø 24 cm

Disco Ø 22 cm


5.4 Funzionamento

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

Prima di iniziare controllare se il Coolstapler® è impostato correttamente per le stoviglie da utilizzare.

L'altezza di prelievo corretta deve essere garantita, per evitare lesioni o reazioni inadeguate del personale o rottura delle stoviglie.

5.4.1 Avviare l'apparecchio

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Utilizzare esclusivamente l'apposita connessione a spina. Non avviare l'apparecchio se i cavi di allacciamento sono danneggiati o se si presentano danni visibili.</p> <p>I lavori all'impianto elettrico devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti specializzati o da personale specializzato autorizzato sotto la supervisione di un elettricista specializzato, in conformità alle norme elettrotecniche.</p>
INDICAZIONE	Utilizzare il coperchio a cupola
	<p>L'apparecchiatura deve essere azionata sempre con un coperchio a cupola posizionato.</p> <p>Il coperchio a cupola specificamente previsto per il Coolstapler® consente una protezione efficace dalla polvere e garantisce, a differenza di altri coperchi a cupola, la refrigerazione uniforme delle pietanze inserite su tutti i livelli.</p> <p>Una fessura tra il coperchio a cupola e l'apparecchiatura può provocare già evidenti perdite di calore e ritardare il raggiungimento della temperatura nominale.</p>
INDICAZIONE	Chiudere la lamiera di fondo
	<p>Durante il funzionamento, lo scarico sulla lamiera di fondo dell'apparecchiatura deve essere chiuso affinché l'acqua refrigerata non possa fuoriuscire.</p>
INDICAZIONE	Refrigerazione
	<p>La temperatura nominale dell'apparecchiatura è impostata di fabbrica sui 5° C. La temperatura nominale di 5°C è raggiunta a coperchio posizionato da 3 ad un max di 5 ore.</p>

- Coprire il pozzetto di impilaggio con la calotta di copertura per evitare la perdita di calore.
- Inserire la spina in una presa idonea.
- Avviare l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF. La spia LED di funzionamento integrata nell'interruttore si accende.

5.4.2 Caricamento dell'unità

ATTENZIONE

Pericolo di batteri



Attraverso l'aria aspirata dall'esterno dalla refrigerazione dell'aria di ricircolo possono penetrare microorganismi nell'apparecchiatura e contaminare le pietanze non coperte.

Caricare l'apparecchiatura esclusivamente con pietanze coperte con coperchi o pellicole di protezione.

ATTENZIONE

Pericolo di batteri



Le pietanze calde o bollenti introdotte possono provocare la formazione di ghiaccio sull'evaporatore. Così si riduce la refrigerazione e c'è rischio di contaminazione con microorganismi.

Introdurre esclusivamente pietanze fredde in stoviglie coperte.

All'occorrenza, sbrinare l'apparecchiatura manualmente.

ATTENZIONE

Rotture di stoviglie



L'altezza di inserimento massima deve essere fra 3 e 5 mm al di sotto del bordo superiore, altrimenti potrebbero verificarsi rotture di stoviglie.

Non immagazzinare i pezzi di stoviglie nei cestelli sino al bordo superiore del cestello di stoviglie.

INDICAZIONE

Cestelli di impilaggio

I cestelli d'impilaggio di altri costruttori possono presentare proprietà inadeguate, ad es. nel beccuccio d'aria. Eventualmente è possibile limitare la refrigerazione.

BDC/50-50 e BDC/65-53

- Inserire uniformemente le pietanze divise in porzioni nel cestello stoviglie.
- Inserire i cestelli d'impilaggio riempiti sul cestello di base posto nell'apparecchiatura.
- Infine posizionare il coperchio a cupola.

BDC/54-54

- Collocare le stoviglie singolarmente o in piccole pile sulla piattaforma.
- Inserire perfettamente ulteriori stoviglie sulle parti già impilate sulla piattaforma.
- Infine posizionare il coperchio a cupola.

Scaricare il Coolstapler®

- Rimuovere il coperchio a cupola e appenderlo all'apparecchiatura.
- Prelevare uniformemente le stoviglie da ciascuna pila per evitare l'inclinazione dei cestelli o della piattaforma.
- Collocare nuovamente il coperchio a cupola.

5.4.3 Movimentazione dell'apparecchio



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

5.5 Norme per la messa fuori esercizio

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

6 Ricerca dei guasti ed eliminazione

6.1 Norme di sicurezza

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Prima di iniziare la ricerca del guasto, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Spegnerne l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF. Estrarre la spina dalla presa e inserirla nell'alloggiamento predisposto.</p>
ATTENZIONE	Molle scoperte
	<p>Spingendo a mano la piattaforma di impilamento verso il basso le molle diventano accessibili. L'introduzione delle mani all'interno degli interstizi delle molle scoperte può causare lesioni alle mani stesse.</p> <p>Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso con le mani.</p> <p>Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.</p>

6.2 Indicazioni per l'eliminazione dei guasti

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

Gli interventi di assistenza tecnica possono essere effettuati solo da personale specializzato autorizzato. In caso di richiesta 'Servizio assistenza' e per l'ordinazione dei pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta identificativa.

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

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

Operazioni di ispezione e manutenzione regolari prevengono malfunzionamenti e garantiscono la sicurezza dell'apparecchiatura. Gli intervalli d'ispezione e degli interventi di manutenzione dipendono dall'impiego dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio assistenza del vostro commerciante.

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Rumore generato dalle ruote sterzanti	Cuscinetto della ruota difettoso	Sostituire le ruote sterzanti.
	Superficie delle ruote appiccicosa	Pulire le ruote sterzanti con acqua.
Il dispositivo non diventa freddo, la spia di controllo non si illumina.	Spina di rete non inserita	Collegare la spina di rete
	Fusibile esterno difettoso	Controllare il fusibile ed eventualmente farlo riparare
	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato

Guasto	Possibile causa	Rimedio
	Cavo d'allacciamento alla rete o spina difettosi	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato
	Gruppo di refrigerazione guasto	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato
Il dispositivo non diventa freddo, la spia di controllo si illumina	Circuito criogeno non ermetico	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato
	Gruppo di refrigerazione guasto	Scollegare l'apparecchiatura dalla rete e farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato
Il dispositivo non diventa freddo, la spia di controllo non si illumina.	Spia di controllo difettosa	Scollegare l'unità dalla rete, farla controllare ed eventualmente ripararla da personale specializzato autorizzato
Gelata sull'evaporatore	Pietanze inserite troppo calde, temperatura ambientale troppo calda alta	Sbrinare l'apparecchiatura manualmente, prestare attenzione alla temperatura ambientale
Il cestello di base/La piattaforma non si avvia neanche a carico basso	Molle difettose	Sostituire le ruote difettose
Fuoriuscita di liquido refrigerante	Aria ambientale troppo calda	La temperatura ambientale deve essere tra 10 e 32° C.
	Tubi del refrigerante difettosi	Disinserire il carrello per banchetti e chiamare un tecnico

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

PERICOLO

Pericolo dovuto a tensione elettrica



La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.

Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Spegnerne l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF. Estrarre la spina dalla presa e inserirla nell'alloggiamento predisposto.

ATTENZIONE

Non pulire con acqua corrente



Non pulire l'apparecchio con acqua corrente, né con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione.

Qualora siano previste operazioni di pulizia con pulitrici a getto di vapore o ad alta pressione nelle vicinanze, mettere innanzitutto fuori servizio l'apparecchiatura e staccare la spina dalla rete elettrica.

ATTENZIONE

Molle scoperte



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

Non spingere mai la piattaforma di impilamento verso il basso con le mani.

Prudenza nell'agganciare e nello sganciare le molle. Prestare attenzione ai bordi acuminati nella regolazione delle molle, ed in particolare alle estremità delle molle di trazione.

7.2 Norme igieniche

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

Tutto il personale deve essere a conoscenza delle norme igieniche locali, rispettarle e seguirle.

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

Non tossire o starnutire sulle stoviglie pulite.

7.3 Pulizia e manutenzione

INDICAZIONE

Inizio della pulizia

Dopo il funzionamento dell'apparecchiatura per la pulizia, attendere fino a quando la temperatura delle superfici interne dell'apparecchiatura non corrisponda alla temperatura ambientale. In caso contrario, l'umidità dell'aria dall'ambiente si può depositare sulle superfici più fredde dell'apparecchiatura e rendere più difficile l'asciugatura.

Dopo l'uso strofinare l'apparecchiatura con un panno umido. Dopo la pulizia bagnata asciugare accuratamente, in modo da prevenire una formazione di muffe, una crescita incontrollata di germi e batteri e, in fine una contaminazione delle stoviglie.


I coperchi a cupola in materia plastica possono essere puliti manualmente con un panno umido. In caso di forte imbrattamento è consentita una pulizia tramite una lavastoviglie di tipo industriale. Quindi asciugare bene.

Lo scarico sul fondo, posto sotto il vano di impilaggio, serve per prelevare eventuali oggetti caduti accidentalmente nell'apparecchiatura. Dopo aver eseguito la pulizia, deve essere saldamente chiuso lo scarico sul fondo.

Tabella di manutenzione

Norme di pulizia e manutenzione	Azione	giornalmente	mensilmente	annualmente	su richiesta
Rivestimento esterno del Coolstapler®	pulire	x			
Ruote sterzanti	lubrificare				x
Cavo di connessione: difetti meccanici e invecchiamento	controllare			x	
Spina: difetti meccanici e invecchiamento	controllare			x	
Gruppo di refrigerazione	pulire			x	

7.3.1 Pulizia del gruppo di refrigerazione

PERICOLO	Pericolo dovuto a tensione elettrica
	<p>La tensione elettrica può comportare un grave pericolo per l'incolumità delle persone e provocare lesioni.</p> <p>Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Spegnerne l'apparecchio usando l'interruttore ON/OFF. Estrarre la spina dalla presa e inserirla nell'alloggiamento predisposto.</p>

Il gruppo di refrigerazione del Coolstapler® deve essere pulito ad intervalli regolari (ca. ogni 6 o 12 mesi) con un'aspirapolvere o una scopetta. I gruppi di refrigerazione contenenti polvere riducono la potenza frigorifera.

Per la pulizia procedere nel modo seguente:

- allentare con un cacciavite le viti di fissaggio (4 viti) della piastra di copertura. Sul lato posteriore dell'apparecchiatura si trovano 2 viti di fissaggio.

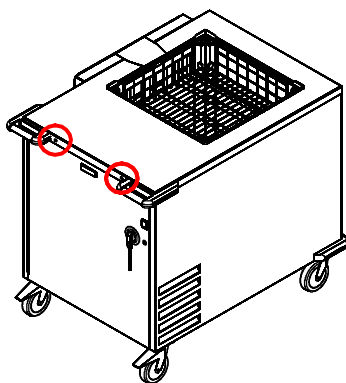


Figura 8 Posizione delle viti di fissaggio (lato anteriore)

- Asportare la piastra. Con questo procedimento le maniglie di spinta possono restare avvitate alla piastra di copertura.
- Eliminare la polvere. La pulizia avviene dunque dall'alto.
- Ricollocare la piastra di copertura e serrare le 4 viti di fissaggio.

7.4 Istruzioni speciali per la cura

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

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

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

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

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

- Mantenere la superficie esterna delle apparecchiature in acciaio inox sempre pulita e a contatto con l'aria.
- Utilizzare i comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente i depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in mancanza d'aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente i residui di detergente con sufficiente acqua pulita. Asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione dell'acciaio inossidabile.
- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox, in particolare con altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.
- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è bene evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con il ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio inox o spazzole con setole naturali, in materiale sintetico oppure in acciaio inox. La lana d'acciaio o le spazzole in acciaio non legato causano ruggine per abrasione.

8 Pezzi di ricambio e accessori

8.1 Introduzione

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

Sostituire i componenti difettosi solo con pezzi di ricambio originali HUPFER®. Soltanto così è possibile garantire un funzionamento sicuro e una durata superiore insieme ad un'elevata capacità di trasporto.

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

Per l'ordinazione di parti di ricambio indicare sempre anche il numero d'ordine e il numero della posizione. Il numero dell'ordine si trova sulla targhetta identificativa del Coolstapler®

Per evitare tempi di inattività, ordinare sempre un kit completo di parti di ricambio o stipulare un contratto di manutenzione con un rivenditore specializzato.

8.2 Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori

BDC/50-50

014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(Confezione: 5 pezzi)
014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(Confezione: 5 pezzi)
4122213	Coperchio a cupola	Acciaio inox. 575/575/144 compl	
4002973	Profilo in silicone	Guarnizione a labbra	
4002994	Adesivo e sigillante	Silicone trasp	
4118000	Cestello di guida	Acciaio inox. 519/519/148 rivest.	
014041030	Rotella di guida	24mm per cestello di guida kit	(Confezione: 8 pezzi)
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
0191148605	Presa cieca	Ø 75/43 nero compl	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
4001081	Cavo	Rotaz.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4001649	Impianto frigorifero	400W R134a UK 681/320/711	
014000402	Ruota sterzante	Ø 125mm c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125mm piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
0163656	Deflusso	p. Coolstapler con deflusso Set	

BDC/65-53

014040164	Molla di trazione	Acciaio inox 5gr Ø1,0/Ø12/146 kit	(Confezione: 5 pezzi)
014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(Confezione: 5 pezzi)
4122220	Coperchio a cupola	Acciaio inox. 710/590/137 compl	
4002973	Profilo in silicone	Guarnizione a labbra	
4002994	Adesivo e sigillante	Silicone trasp	

4041028	Cestello di guida	Acciaio inox. 660/540/148 rivest.	
014041030	Rotella di guida	Ø24mm per cestello di guida kit	(Confezione: 8 pezzi)
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
0191148605	Presca cieca	Ø 75/43 nero compl	
014001300	Cavo	c.telaio,paraspruzzi	
4001081	Interruttore ON/OFF	Rotaz.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4001649	Impianto frigorifero	400W R134a UK 681/320/711	
014000402	Ruota sterzante	Ø 125mm c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125mm piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
0163656	Deflusso	p. Coolstapler con deflusso Set	

BDC/54-54

014055088	Molla di trazione	Acciaio inox 20gr Ø2,1/Ø27/146 kit	(Confezione: 5 pezzi)
014040101	Molla di trazione	Acciaio inox 10gr Ø1,5/Ø20/146 kit	(Confezione: 5 pezzi)
4122217	Coperchio a cupola	Acciaio inox. 590/590/137 compl	
4002973	Profilo in silicone	Guarnizione a labbra	
4002994	Adesivo e sigillante	Silicone trasp	
4118152	Piattaforma	Acciaio inox. 540/528/149 compl	
014045014	Rotella di guida	Ø=26mm c. kit di boccole distanziali	(Confezione: 8 pezzi)
4119053	Tubo di guida	680/25/1 compl	
0163655	Passaggio cavo	con set di scarico della trazione	
0191148605	Presca cieca	Ø 75/43 nero compl	
014001300	Interruttore ON/OFF	c.telaio,paraspruzzi	
4001081	Cavo	Rotaz.H05BQ-F 3G1,0/1600 WS-DE FH	
4001649	Impianto frigorifero	400W R134a UK 681/320/711	
014000402	Ruota sterzante	Ø 125mm c. fermi, piastra,sfera,plast.	con 4 dadi
014000401	Ruota sterzante	Ø 125mm piastra,sfera, plastica	con 4 dadi
014002110	Angolari antiurto	kit compl	(confezione con 4 pezzi)
0191176895	Maniglia di spinta	sx+dx PP 192/180/30 nero	con materiale di fissaggio
0163656	Deflusso	p. Coolstapler con deflusso Set	

9 Allegato

9.1 Dichiarazione di conformità CE

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE

Oggetto | Onderwerp | Objeto

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

Tipo | Type | Tipo

USTH / EUSTH / 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 norma
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

