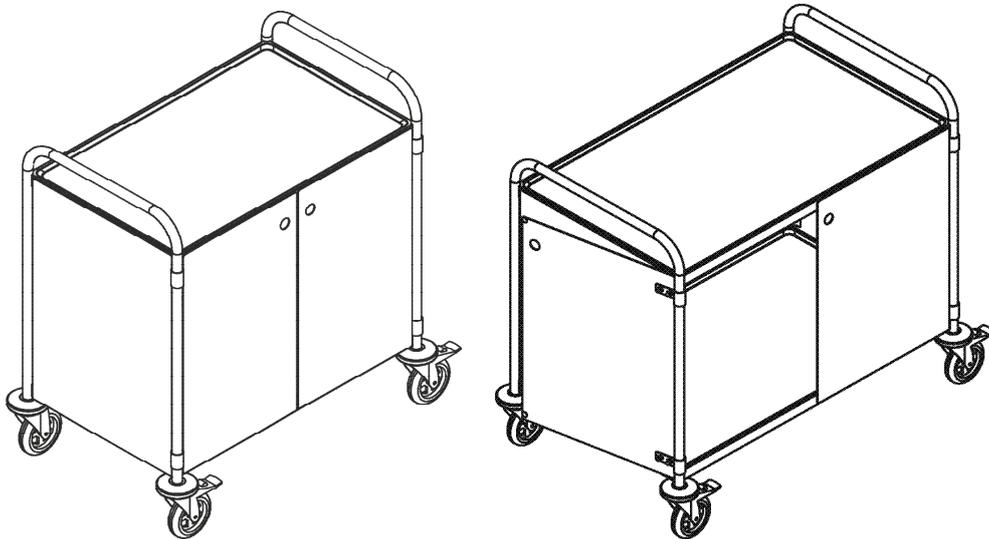


Istruzioni d'uso



Carrello di servizio chiuso
GSW 8x5/2 | GSW 8x5/3 | GSW 10x6/2 | GSW 10x6/3

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto

Modello/i

Costruttore

Carrello di servizio chiuso

GSW 8x5/2 | GSW 8x5/3 | GSW 10x6/2 | GSW 10x6/3

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20

48653 Coesfeld

Postfach 1463

48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

📠 +49 2541 805-111

www.hupfer.de

info@hupfer.de

Per un corretto funzionamento e per evitare eventuali danni, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso!

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

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

91336239_A0

1.2 Contenuto

1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sul prodotto	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	4
1.4	Definizione dei termini	5
1.5	Informazioni sull'orientamento	5
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	6
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	6
1.6.2	Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli	6
2	Indicazioni di sicurezza	7
2.1	Introduzione	7
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	7
2.3	Indicazioni in merito alla sicurezza dell'apparecchio	7
2.4	Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto	8
2.5	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura	8
2.6	Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione di guasti	8
3	Descrizione e dati tecnici	9
3.1	Descrizione delle prestazioni	9
3.2	Uso conforme	9
3.3	Uso improprio	9
3.4	Descrizione dell'apparecchio	10
3.4.1	Vista d'insieme del carrello di servizio	10
3.4.2	Descrizione dell'apparecchio Carrello di servizio	10
3.5	Dati tecnici	11
3.6	Targhetta d'identificazione	11
4	Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio	12
4.1	Trasporto	12
4.2	Messa in funzione	12
4.3	Stoccaggio e riciclo	12
5	Uso	14
6	Localizzazione ed eliminazione di guasti	15
6.1	Indicazioni per l'eliminazione di guasti	15
6.2	Tabella guasti e rimedi	15
7	Pulizia e manutenzione	16
7.1	Norme igieniche	16
7.2	Pulizia e manutenzione	16
7.3	Istruzioni speciali per la cura	16
8	Pezzi di ricambio e accessori	18
8.1	Introduzione	18
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	18

1.3 Elenco delle sigle

Sigla	Definizione	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (Norme dell'associazione professionale)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (Disposizioni dell'associazione professionale)	
CE	Communauté Européenne Comunità Europea	
DIN	Deutsches Institut für Normung Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche	
EC	European Community Comunità Europea	
EN	Europäische Norm (Norma Europea) Norma armonizzata per l'area UE	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura)	
IP	International Protection (Protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della scatola.	
	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei Seconda cifra: Protezione dall'acqua	
	0 Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei	0 Non protetto contro l'acqua
	1 Protetto contro contatto con le mani, protetto contro corpi solidi con $\varnothing > 50$ mm	1 Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua
	2 Protetto contro il contatto con le dita, protetto contro corpi estranei $\varnothing > 12$ mm	2 Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)
	3 Protetto contro il contatto con attrezzi, fili metallici o similari con $\varnothing > 2,5$ mm, protetto contro corpi estranei $\varnothing > 2,5$ mm	3 Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale
	4 Protetto contro il contatto con attrezzi, fili metallici o similari con $\varnothing > 1$ mm, protetto contro corpi estranei $\varnothing > 1$ mm	4 Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione
	5 Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno	5 Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione
	6 Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere	6 Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)
	7 Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea	
	8 Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente	
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) 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.
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.
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.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie di trattamento di alimentari o incucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 325 × 530 mm. Gli elementi sono disponibili in diverse profondità.
H1	Standard di igiene (NSF/USDA) per lubrificanti idonei al contatto con gli alimenti (inevitabile a livello tecnico).
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Sicurezza della macchina	Con il termine "sicurezza della macchina" si definiscono tutte le misure da adottare per evitare danni alle persone. Tali misure si basano su disposizioni 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 ad 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 ante. Il vano armadio dell'apparecchio viene caricato da questo lato.

Dietro

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

Destra

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

Sinistra

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

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

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

1.6.2 Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli

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

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

2 Indicazioni di sicurezza

2.1 Introduzione

Il capitolo sulle indicazioni di sicurezza illustra i rischi connessi all'apparecchio ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi.

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

Rispettare le direttive nazionali e internazionali vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Il gestore è tenuto a procurare le disposizioni valide nel suo caso specifico. È altresì tenuto ad informarsi sulle disposizioni più recenti in materia e a garantire che il personale ne sia a conoscenza.

In aggiunta alle presenti istruzioni d'uso si dovranno rispettare in particolare i regolamenti per la sicurezza e la salute sul lavoro della Federazione delle associazioni professionali dell'industria BGR 110 "Lavoro in locali e ristoranti" e BGR 111 "Lavoro in cucine professionali".

2.2 Simboli di avvertenza utilizzati

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

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:



Pericolo generico

2.3 Indicazioni in merito alla sicurezza dell'apparecchio

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

Al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio, osservare i seguenti punti:

- L'apparecchio deve essere usato soltanto se perfettamente funzionante, tenendo conto delle norme di sicurezza e di pericolo, secondo la destinazione d'uso prevista e le istruzioni d'uso.
- Tutti gli elementi di comando e azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Prima di ogni messa in funzione controllare che l'apparecchio non presenti danni e anomalie visibili. In caso di malfunzionamento informare immediatamente le unità competenti e mettere fuori servizio il carrello di servizio.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Lo spostamento con fermi integrali bloccati può provocare un danneggiamento del carrello.
- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Il trasporto su fondi sconnessi o scale può danneggiare il carrello.
- Il carrello di servizio non deve essere frenato con i fermi integrali. I fermi integrali sono progettati per evitare solo i movimenti autonomi dell'apparecchio. Non arrestare l'apparecchio su fondi ripidi. Dopo l'arresto, l'apparecchiatura deve essere assicurata utilizzando entrambi i fermi integrali per evitare movimenti autonomi imprevisti.
- Accostandosi a pareti e aggirando ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.

- Per il trasporto manuale bloccare sempre la maniglia di spinta con le mani, non lasciare mai libero l'apparecchio durante la movimentazione.
- Durante il trasporto manuale, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore al passo d'uomo. Gli apparecchi con carico elevato non sono facili da frenare e guidare. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- In caso di ribaltamento causato da fattori esterni o disattenzione, non tentare mai di afferrare il carrello di servizio. Pericolo di lesioni.

2.4 Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto

Per il trasporto del carrello di servizio osservare i seguenti punti:

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

2.5 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura

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

- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.

2.6 Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione di guasti

Per l'eliminazione di guasti osservare i seguenti punti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per il maneggio di oli, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le norme vigenti di sicurezza del prodotto.
- Effettuare il controllo dell'apparecchio in intervalli regolari. Eliminare immediatamente eventuali difetti come ad es. viti allentate.
- Sostituire componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

Il carrello di servizio chiuso è un apparecchio di trasporto mobile pensato per il trasporto manuale di pietanze, bevande, stoviglie e altri oggetti da cucina per il vettovagliamento di comunità e per la gastronomia.

Il carrello di servizio è rivestito in acciaio inox su tre lati ed è chiuso da due ante sul lato anteriore. La struttura chiusa offre al carrello di servizio una protezione ottimale dalle impurità e dalla caduta accidentale degli oggetti da trasportare.

Le maniglie di spinta a tubo tondo sui lati fungono da impugnature a spinta e sono realizzate in modo da impedire urti o contusioni delle mani.

A seconda dell'esecuzione il vano armadio è dotato di due o tre ripiani, che possono essere utilizzati come superficie di appoggio. Tutti i ripiani sono dotati di ampi profili facili da pulire.

I dischi paraurti sopra le ruote orientabili proteggono il carrello di servizio dai danni. Le ruote sterzanti, identiche alle ruote pneumatiche, assicurano un trasporto silenzioso e proteggono il carrello di servizio e il carico dalle vibrazioni. In questo modo sono particolarmente indicate per piste di transito irregolari.

Il carrello di servizio è costruito in modo da non essere pericoloso ed essere facile da pulire. Spigoli, bordi o estremità aperte dei tubi che potrebbero costituire un pericolo di lesioni sono esclusi dalla struttura stessa.

3.2 Uso conforme

I carrelli di servizio sono pensati per alloggiare e trasportare bevande, stoviglie e altri oggetti da cucina nel vettovagliamento di comunità e nella gastronomia.

Sulla superficie di appoggio superiore possono essere trasportati solo oggetti con appoggio fisso dotati di base antiscivolo per impedirne la caduta, Come ad es. stoviglie, posate e tovaglioli in contenitori da trasporto o su vassoi 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 altro uso diverso è da considerare non conforme.

3.3 Uso improprio

Il caricamento del carrello di servizio con carichi diversi da quelli indicati, verrà considerato non conforme alla destinazione prevista.

In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio. Non è ammesso il trasporto di persone.

Il carico massimo della superficie di appoggio superiore e dei ripiani non deve essere superato. Evitare carichi concentrati al fine di evitare eventuali deformazioni della superficie.

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

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 Vista d'insieme del carrello di servizio

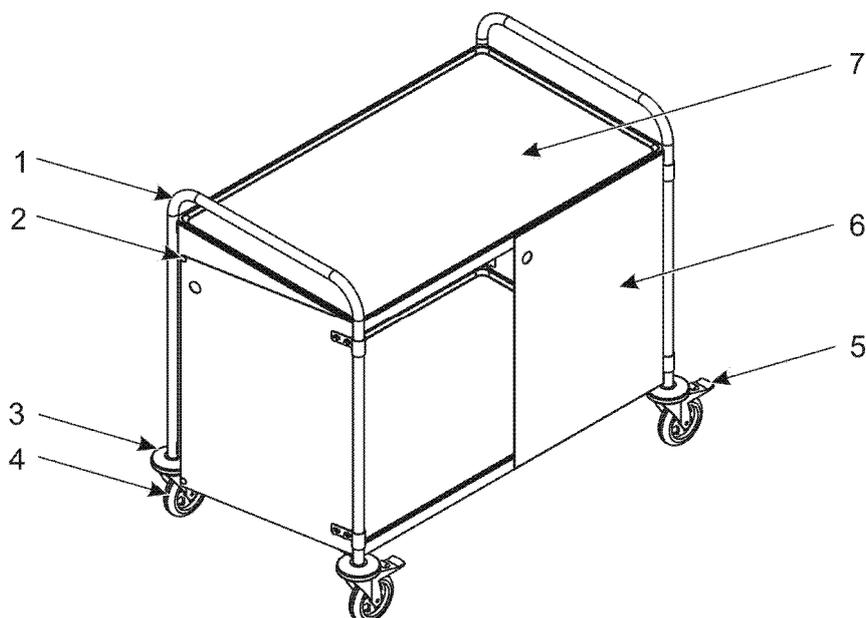


Figura 1 Vista d'insieme

- | | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|
| 1 | Maniglia di spinta in tubo tondo | 5 | Ruota orientabile con fermi integrali |
| 2 | Ritenuta magnetica della porta | 6 | Anta con foro di presa |
| 3 | Disco paraurti | 7 | Ripiano |
| 4 | Ruote orientabili senza fermi integrali | | |

3.4.2 Descrizione dell'apparecchio Carrello di servizio

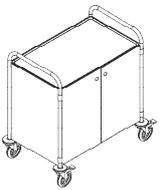
Il carrello di servizio è realizzato in una robusta struttura composta da due maniglie di spinta in tubo tondo con ripiani imbutiti e saldati fra le maniglie. È rivestito su tre lati da lamiera in acciaio inox ed è chiuso sul lato anteriore da due ante con fori di presa. Le ante sono dotate di ritenuta magnetica.

I ripiani presentano raggi facili da pulire e sono posti più in basso rispetto al bordo del profilo. Tutti i ripiani sono foderati con un isolamento acustico.

Quattro dischi paraurti montati direttamente al di sopra delle ruote sterzanti proteggono dai danni. I dischi paraurti sono composti da plastica elastica e antiurto e possono essere sostituiti rapidamente.

Il carrello di servizio è scorrevole su quattro ruote sterzanti in plastica, identiche alle ruote pneumatiche, due delle quali sono dotate di fermi integrali. Le ruote sterzanti, dotate di protezione contro la corrosione ed esenti da manutenzione, possono essere sostituite rapidamente in caso di necessità.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	GWS 8x5/2	GWS 8x5/3	GWS 10x6/2	GWS 10x6/3
					
Larghezza	mm	900	900	1100	1100
Profondità	mm	600	600	700	700
Altezza	mm	960	960	960	960
Peso propio	kg	33	37	40	46
Carico utile	kg	80	120	80	120
Numero dei ripiani		2	3	2	3
Portata per ripiano	kg	40	40	40	40
Diametro delle ruote	mm	125	125	125	125

Per i rispettivi marchi di controllo visitare la homepage dell'azienda all'indirizzo www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione si trova sul lato inferiore dell'apparecchio.

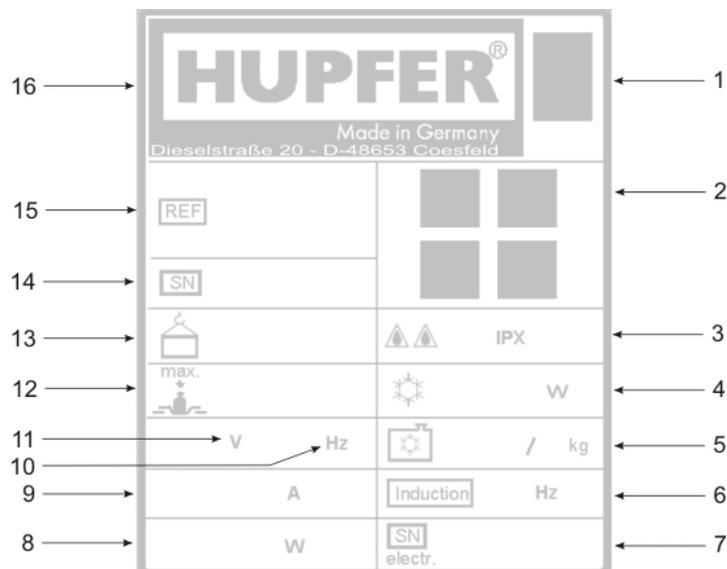


Figura 2 Targhetta d'identificazione

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Smaltimento apparecchiature obsolete | 9 | Corrente nominale |
| 2 | Certificati/marchio | 10 | Frequenza |
| 3 | Tipo di protezione | 11 | Tensione nominale |
| 4 | Potenza frigorifera | 12 | Carico utile |
| 5 | Refrigerante | 13 | Peso propio |
| 6 | Frequenza di induzione | 14 | Numero di serie/Numero d'ordine |
| 7 | Numero di serie electr. | 15 | Articolo e denominazione breve |
| 8 | Potenza elettrica | 16 | Costruttore |

4 Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio

4.1 Trasporto

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchio a causa di trasporto improprio

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

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

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

I carrelli di servizio sono consegnati già assemblati, ossia completamente montati.

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

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

4.2 Messa in funzione

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

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

INFO

Smaltimento del materiale d'imballaggio

Il materiale d'imballaggio è composto da materiale riciclabile e 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 dei rifiuti.

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

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

- la funzione dei fermi integrali.

4.3 Stoccaggio e riciclo

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

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

INDICAZIONE

Formazione di condensa

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

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

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

Ai nostri clienti offriamo il servizio di smaltimento delle apparecchiature obsolete. Contattate gli operatori della nostra azienda o uno dei nostri distributori.

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

5 Uso

Prima di qualsiasi messa in funzione controllare che il carrello di servizio non presenti danni e anomalie visibili.

Carico

ATTENZIONE



Danni all'apparecchio

In caso di superamento del carico superficiale della superficie di appoggio superiore e dei ripiani, non è possibile escludere deformazioni nella superficie.

Evitare carichi concentrati.

Rispettare il carico massimo superficiale di 40 kg per ripiano in ogni caso.

Movimentazione

- Allentare i fermi integrali.
- Prendere il carrello di servizio per le maniglie di spinta e portarlo fino al luogo di destinazione.
- Una volta raggiunta la posizione, inserire i fermi integrali, assicurarsi che siano bloccati e che l'apparecchiatura non possa essere spostata involontariamente.

Norme per la messa fuori esercizio

- Inserire i fermi integrali, assicurarsi che siano bloccati e che l'apparecchio non possa essere spostata involontariamente.

6 Localizzazione ed eliminazione di guasti

6.1 Indicazioni per l'eliminazione di guasti

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

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

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

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

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

6.2 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Rumore generato dalle ruote orientabili	Cuscinetto della ruota difettoso	Sostituire le ruote sterzanti.
	Superficie delle ruote appiccicosa	Pulire le ruote orientabili con acqua.

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme igieniche

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

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

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

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

7.2 Pulizia e manutenzione

Seguendo una pulizia regolare, e se trattato con la dovuta accortezza, il carrello di servizio non necessita di cure particolari. Per una pulizia accurata e rapida del carrello di servizio utilizzare un panno morbido o una spugna non rivestita di acqua saponata normalmente usate in cucina. Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare. Non utilizzare mai pulitrici ad alta pressione, detergenti contenenti cloro, polveri abrasive o altri detergenti a secco, cascami di lana, spugnette d'acciaio e/o oggetti taglienti.

7.3 Istruzioni speciali per la cura

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

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

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

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

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

- Mantenere sempre pulita e a contatto con l'aria la superficie esterna degli apparecchi in acciaio inox.
- Utilizzare comuni detergenti per acciaio inox. Non utilizzare detergenti ad azione sbiancante e contenenti cloro.
- Rimuovere quotidianamente depositi di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste incrostazioni, in mancanza d'aria, può formarsi della ruggine.
- Dopo ogni operazione di pulizia rimuovere accuratamente con uno straccio i residui di detergente. Asciugare bene la superficie.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione dell'acciaio inossidabile.

- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox, in particolare con altri metalli diversi dall'acciaio inossidabile.
- I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici in grado di causare corrosione. In ogni caso è buona norma evitare il contatto con ferro e acciaio per non favorire la formazione di ruggine. Il contatto dell'acciaio inox con ferro (lana d'acciaio, trucioli da tubazioni, acqua ferrosa) può essere causa di corrosione. Per la pulizia meccanica utilizzare pertanto solo lana d'acciaio 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 devono essere effettuati esclusivamente 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 d'ordine è riportato sulla targhetta identificativa del carrello di servizio sul lato inferiore.

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

014000182	Ruota orientabile	Ø 125 mm perno A1	Cuscinetto a sfere/zincata/identica alla ruota pneumatica
014000183	Ruota orientabile	Ø 125 mm perno A1 con fermo	Cuscinetto a sfere/zincata/identica alla ruota pneumatica
91240876	Disco paraurti	PP Ø100/22 con trapanatura Ø25 gr	
91159850	Vite	DIN 933 Skt A2 M6/16 KL	con elemento di serraggio