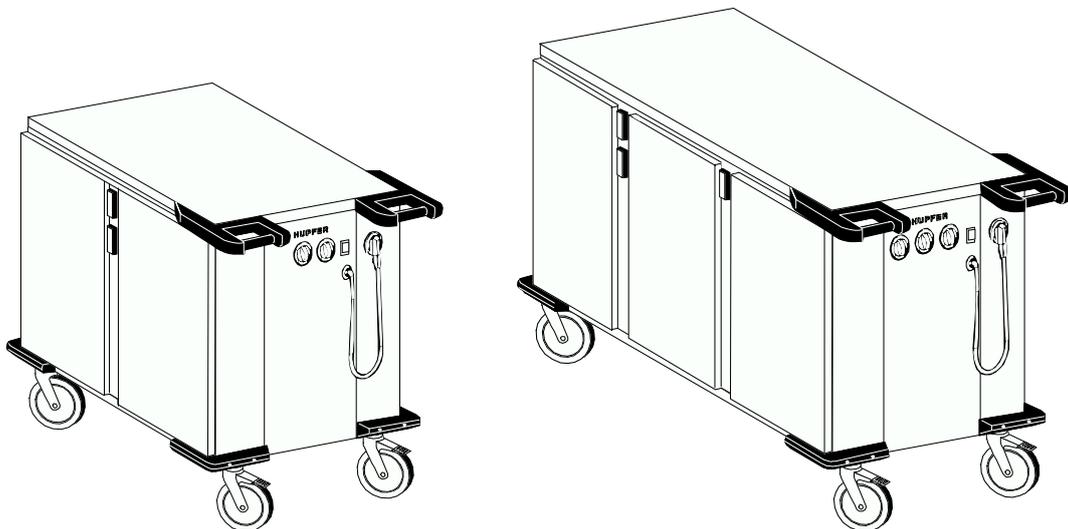


Manuel d'utilisation



Chariot de transport de repas SPTW-2 | SPTW-3

1 Introduction

1.1 Informations relatives à l'appareil

Désignation de l'appareil	Chariot de transport de repas
Type(s) d'appareil	SPTW-2 SPTW-3
Fabricant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Boîte postale 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Veillez lire le présent mode d'emploi soigneusement et attentivement afin d'assurer un fonctionnement sûr de l'appareil et d'éviter tout dommage !

Veillez à ce que le personnel de service soit informé des sources de danger et des erreurs de manipulation possibles.

Réserve de modification

Les produits décrits dans le présent manuel d'utilisation ont été développés en tenant compte des exigences du marché et de l'état de la technique. HUPFER® se réserve le droit de modifier les produits et la documentation technique correspondante en vue de les améliorer sur le plan technique. Les données, poids et descriptions des performances et des fonctions indiqués dans la confirmation de commande font toujours foi.

Version du manuel d'utilisation

4330038_A1

1.2 Sommaire

1	Introduction	2
1.1	Informations relatives à l'appareil	2
1.2	Sommaire	3
1.3	Index des abréviations	5
1.4	Terminologie	6
1.5	Indications d'orientation	6
1.6	Remarques relatives à l'utilisation du manuel	7
1.6.1	Remarques relatives à la structure du manuel	7
1.6.2	Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières	7
2	Consignes de sécurité	8
2.1	Introduction	8
2.2	Symboles d'avertissement utilisés	8
2.3	Consignes de sécurité relatives à l'appareil	8
2.4	Consignes de sécurité pour l'utilisation de plaques de conservation au froid	10
2.5	Consignes de sécurité relatives au transport	10
2.6	Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien	10
2.7	Consignes de sécurité relatives au dépannage	10
2.8	Remarques relatives aux dangers spécifiques	11
3	Description et caractéristiques techniques	12
3.1	Description fonctionnelle	12
3.2	Utilisation conforme	12
3.3	Utilisation abusive	12
3.4	Description de l'appareil	13
3.4.1	Description du chariot de transport de repas	13
3.4.2	Description de l'appareil	13
3.4.3	Équipements et accessoires optionnels	14
3.5	Caractéristiques techniques	14
3.6	Plaque signalétique	15
4	Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive	16
4.1	Transport	16
4.2	Mise en service	16
4.3	Entreposage et récupération	17
5	Commande	18
5.1	Disposition et fonction des éléments de commande	18
5.2	Fonctionnement	18
5.2.1	Mise à température	18
5.2.2	Chargement	20
5.2.3	Mise en mouvement	20
5.3	Mesures à prendre en fin de service	20

6	Recherche des pannes et dépannages	21
6.1	Mesures de sécurité	21
6.2	Consignes relatives au dépannage	21
6.3	Tableau des défauts et des mesures correctives	21
7	Nettoyage et entretien	23
7.1	Mesures de sécurité	23
7.2	Mesures d'hygiène	23
7.3	Nettoyage et entretien	23
7.4	Instructions de nettoyage spéciales	24
8	Pièces de rechange et accessoires	26
8.1	Introduction	26
8.2	Liste des pièces de rechange et des accessoires	26

1.3 Index des abréviations

Abréviation	Définition	
BGR	Berufsgenossenschaftliche Regel (règle de la corporation professionnelle)	
BGV	Berufsgenossenschaftliche Vorschrift (règlement de la corporation professionnelle)	
CE	Communauté Européenne Europäische Gemeinschaft	
DIN	Deutsches Institut für Normung Organisme allemand de normalisation, réglementations techniques et spécifications techniques	
EC	European Community Communauté Européenne	
EN	Europäische Norm (norme européenne) Norme harmonisée pour la zone de l'UE	
E/V	Ersatz- bzw. Verschleißteil (pièce de rechange ou d'usure)	
IP	International Protection. Le sigle IP suivi d'un code à deux chiffres indique l'indice de protection d'un boîtier. Premier chiffre : Protection contre les corps étrangers solides Deuxième chiffre : Protection contre l'eau	
	0 Aucune protection contre les contacts, aucune protection contre les corps étrangers solides	0 Aucune protection contre l'eau
	1 Protection contre les contacts avec la paume de la main, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 50$ mm	1 Protection contre les chutes verticales de gouttes d'eau
	2 Protection contre les contacts avec les doigts, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 12$ mm	2 Protection contre les chutes de gouttes d'eau (angle quelconque jusqu'à 15° par rapport à la verticale)
	3 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 2,5$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 2,5$ mm	3 Protection contre l'eau de pluie d'une chute d'un angle de 60° par rapport à la verticale
	4 Protection contre les contacts avec les outils, fils de fer, etc., avec $\varnothing > 1$ mm, protection contre les corps étrangers $\varnothing > 1$ mm	4 Protection contre les projections d'eau de toutes directions
	5 Protection contre les contacts, protection contre les dépôts de poussière en intérieur	5 Protection contre les jets d'eau (lance), quel que soit leur angle de projection
	6 Protection totale contre les contacts, protection contre la pénétration de poussière	6 Protection contre les grosses mers ou les jets d'eau puissants (protection contre l'inondation)
		7 Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion temporaire
	8 Protection contre l'eau sous pression lors d'une immersion prolongée	
LED	Light Emitting Diode Diode électroluminescente	

1.4 Terminologie

Terme	Définition
Opérateur qualifié et agréé	Par opérateur qualifié et agréé, on désigne un opérateur qui a été instruit par le fabricant ou le service autorisé ou par une entreprise mandatée par le fabricant.
Cuisines Cook&Chill	« Cuisiner et réfrigérer » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds doivent être réfrigérés le plus vite possible après la cuisson.
Cuisines Cook&Serve	« Cuisiner et servir » : Cuisines dans lesquelles les mets chauds sont servis immédiatement après la préparation ou maintenus chauds jusqu'à la consommation.
Opérateur qualifié	Un opérateur qualifié est une personne qui, en raison de sa formation, de son expérience et des instructions dont elle a bénéficié, ainsi que des connaissances des directives concernées, est en mesure d'évaluer les tâches qui lui sont assignées et de reconnaître les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte.
Gastro Norm	Gastro Norm est un système de mesure mondialement reconnu et utilisé p. ex. par les entreprises de traitement des aliments ou par les cuisines industrielles. L'utilisation des grandeurs normées permet un échange aisé de récipients alimentaires. La mesure de base Gastro Norm (GN) 1/1 est égale à 325x530mm. Les inserts sont disponibles dans différentes profondeurs.
H1	Standard d'hygiène (NSF/USDA) pour les graisses de lubrification adaptées au contact technique inévitable avec les denrées alimentaires.
Contrôle, contrôler	Comparaison avec des états et/ou propriétés donnés, comme p. ex. les dommages, défauts d'étanchéité, niveaux, chaleur.
Sécurité machine	Le terme « sécurité machine » comprend toutes les mesures servant à éviter les dommages corporels. Les ordonnances et lois nationales et européennes pour la protection des utilisateurs d'appareils et d'installations techniques en constituent la base.
Couche passive	Couche de protection non métallique sur un matériau métallique empêchant ou ralentissant la corrosion du matériau.
Vérification, vérifier	Comparaison avec des valeurs données, comme p. ex. le poids, les couples, le contenu, la température.
Personne qualifiée, □personnel qualifié	Par « personnel qualifié », on désigne les personnes qui, en raison de leur formation, de leur expérience et des instructions dont elles ont bénéficié, ainsi que de leur connaissance des normes, des directives, des règlements en matière de prévention des accidents et des conditions de service concernés, ont été habilitées par le responsable de la sécurité de la machine à accomplir la tâche nécessaire et sont en mesure de reconnaître et d'éviter les dangers pouvant éventuellement survenir dans ce contexte (définition du personnel qualifié selon la directive IEC 364).
Schuko	Abréviation de « Schutz-Kontakt », désigne un système de fiches et prises électriques utilisé en Europe.
Personnes instruites	Par « personne instruite », on désigne une personne qui a été instruite au sujet des tâches qui lui ont été assignées et des dangers potentiels en cas de comportement non conforme, qui a reçu une formation le cas échéant et qui a été informée au sujet des dispositifs de sécurité et des mesures de sécurité.

1.5 Indications d'orientation

Avant

Avec « avant », on entend le côté sur lequel les éléments de commande sont installés. Les opérateurs se tiennent de ce côté pour déplacer le chariot de transport de repas.

Arrière

Par « arrière », on désigne la face opposée à la face avant.

Droite

Par « droite », on désigne la face qui se trouve à droite, vue de la face avant.

Gauche

Par « gauche », on désigne la face qui se trouve à gauche, vue de la face avant.

1.6 Remarques relatives à l'utilisation du manuel

1.6.1 Remarques relatives à la structure du manuel

Ce manuel se compose de chapitres dédiés aux fonctions et tâches.

1.6.2 Remarques communes aux chapitres et représentation de ces dernières

Les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et mis en évidence à l'aide de pictogrammes correspondants. Cependant, le pictogramme ne remplace pas le texte de la consigne de sécurité. Il est donc indispensable de toujours lire le texte de la consigne de sécurité dans son intégralité. Dans ce manuel d'utilisation, les textes d'avertissement et d'information sont séparés du reste du texte et classés selon le niveau de danger par différents pictogrammes comme suit.

DANGER	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger direct de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte de ces indications.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
AVERTISSEMENT	Brève description du danger
	<p>Il existe un danger indirect de mort ou un risque de blessures pour l'utilisateur et/ou un tiers si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un pictogramme et expliquée en détail dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
ATTENTION	Brève description du danger
	<p>Il existe un risque potentiel de dommages corporels ou matériels si les instructions ne sont pas respectées scrupuleusement ou s'il n'est pas tenu compte des informations décrites.</p> <p>La nature du danger est indiquée par un symbole général et explicitée dans le texte. Cet exemple montre le pictogramme de danger général.</p>
REMARQUE	Description brève de l'information supplémentaire
	<p>Indique une circonstance particulière ou une information supplémentaire importante concernant le sujet traité.</p>
INFO	Titre bref
	<p>Informations supplémentaires destinées à faciliter le travail ou recommandations relatives au sujet traité.</p>

2 Consignes de sécurité

2.1 Introduction

Le chapitre « Indications de sécurité » explique les risques liés à l'appareil au sens de la responsabilité du fait des produits (selon les directives CE).

Les consignes de sécurité sont censées mettre en garde contre les dangers et éviter dommages corporels, matériels et environnementaux. Assurez-vous d'avoir lu et compris toutes les consignes de sécurité figurant dans ce chapitre.

Les prescriptions de sécurité nationales et internationales en vigueur relatives à la sécurité du travail doivent être respectées. L'exploitant est tenu de se procurer les prescriptions valables à son égard. Il doit veiller à se procurer les nouvelles prescriptions et est tenu de former l'opérateur au sujet de ces prescriptions.

En plus de ce manuel d'utilisation, il convient de respecter les règles de sécurité et de santé de l'union des corporations professionnelles, particulièrement en ce qui concerne la manipulation d'objets chauds et les dangers qui en dérivent (BGR 110 « Sécurité et santé pour le travail dans la restauration » et BGR 111 « Sécurité et santé pour le travail dans les cuisines industrielles »).

2.2 Symboles d'avertissement utilisés

Les symboles sont utilisés dans ce manuel d'utilisation pour avertir des dangers qui peuvent être engendrés par la manipulation ou le nettoyage. Dans les deux cas, le symbole indique la nature et les circonstances du danger.

Les symboles suivants peuvent être utilisés :

	Zone de danger générale
	Tension électrique dangereuse
	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	Utiliser l'équipement de protection manuelle

2.3 Consignes de sécurité relatives à l'appareil

Un fonctionnement sûr de l'appareil passe par une utilisation conforme et attentive. Une manipulation négligente de l'appareil peut engendrer des dangers de mort et des risques de dommages corporels pour l'opérateur ou des tiers, ainsi que des risques de dommages pour l'appareil et les autres biens matériels de l'exploitant.

Pour assurer la sécurité de l'appareil, il convient de respecter les points suivants :

- L'appareil doit uniquement être utilisé dans un état irréprochable du point de vue technique, en tenant compte des consignes de sécurité et des dangers, conformément à l'utilisation prévue et dans le respect du manuel d'utilisation.
- Tous les éléments de commande et d'actionnement doivent être en parfait état technique et assurer un fonctionnement sûr.
- Avant chaque mise en service, il convient de vérifier que l'appareil est exempt de dommages et de défauts. En présence de dommages, il convient d'en informer immédiatement les services responsables et de mettre le chariot de transport de repas à l'arrêt.
- Toute modification ou transformation est interdite, sauf après consultation du fabricant et avec son accord écrit.

- Ne déplacer l'appareil que lorsque les portes sont fermées. Les portes non fermées peuvent s'ouvrir pendant le transport et engendrer des dommages ou des blessures.
- L'appareil est exclusivement prévu pour le transport manuel. Un transport mécanique n'est pas autorisé. Risque de blessures et d'endommagements.
- Desserrer les deux arrêtoirs totaux avant le transport. Rouler avec les arrêtoirs bloqués peut endommager le train.
- Le transport ne doit avoir lieu que sur un sol plat. Rouler sur des sols très accidentés ou des marches peut endommager le train.
- Le chariot de transport de repas ne doit pas être freiné par les arrêtoirs totaux. Les arrêtoirs totaux sont conçus de telle sorte qu'ils ne peuvent empêcher qu'une mise en mouvement involontaire de l'appareil. L'appareil ne doit pas être posé sur un sol en pente. Après la pose, sécurisez l'appareil contre le roulement avec les deux arrêtoirs totaux.
- Prenez toujours garde aux personnes se trouvant sur la trajectoire lorsque vous dirigez l'appareil vers un mur ou lorsque vous contournez des obstacles. Risque de blessures.
- Tenez les deux poignées avec les mains lors du transport, ne lâchez jamais l'appareil lorsqu'il roule.
- Ne pas faire rouler l'appareil plus rapidement que votre pas lors du transport. Les appareils très chargés freinent et tournent très difficilement. Demandez de l'aide pour le transport le cas échéant.
- Si le chariot de transport de repas bascule à cause d'une manipulation externe ou par inattention, il ne faut jamais l'attraper à la main. Risque de blessures.
- En cas de transport à l'aide d'outils ou moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêtoirs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.
- Avant un déplacement, éteignez l'appareil, retirez la prise secteur et accrochez-la au support prévu à cet effet.
- Ne tirez jamais sur la fiche secteur au niveau du câble de connexion pour la sortir de la prise.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de connexion.
- Si la fiche secteur est entrée en contact avec l'eau, il convient de la sécher avant de l'introduire dans la prise. Danger de mort.
- Les fiches d'alimentation et conduites de connexion défectueuses doivent être remplacées par du personnel qualifié et agréé avant l'utilisation.
- N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.
- Il ne faut pas déplacer l'appareil s'il se trouve des objets lourds sur la plaque supérieure. Seuls les objets stables qui ne peuvent pas causer des blessures en tombant peuvent être transportés sur la plaque de travail. Ce sont par exemple la vaisselle, des couverts et des serviettes dans des récipients de transport appropriés ou sur des plats. Pour une meilleure adhérence, les objets transportés sur la plaque de travail doivent être sécurisés contre une chute à l'aide d'un support antidérapant. Il ne faut pas transporter des récipients ouverts avec des liquides chauds.
- La charge maximale de la plaque de travail est de 20 kg. Le poids total autorisé ne doit pas être dépassé. Les charges ponctuelles doivent être évitées car des déformations de la plaque de travail ne sont pas exclues.
- Si l'appareil chargé est déplacé sur des distances longues, il faut le brancher régulièrement sur une prise d'alimentation électrique pour faire réchauffer les mets entrés. L'intervalle entre les phases de réchauffement dépend de la température, de la nature des mets entrés et de la charge de l'appareil. Cependant, il ne faut pas dépasser 20 minutes.
- En cas d'utilisation de plaques de conservation au froid, il ne faut pas mettre l'appareil en service.

2.4 Consignes de sécurité pour l'utilisation de plaques de conservation au froid

- Lors de l'utilisation en rapport avec des plaques de conservation au froid gelées, utiliser des gants de protection contre le froid.
- Stocker toujours les plaques de conservation au froid dans une position parfaitement horizontale !
- Les plaques de conservation au froid doivent également être congelées à l'horizontal afin que le liquide soit dispersé de manière régulière.
- Traiter les plaques de conservation au froid gelées avec précaution, sinon il y a risque de bris. Éviter des coups forts et des charges de flexion.
- Les plaques de conservation au froid doivent être complètement gelées, afin de pouvoir déployer leur entière capacité. Si le liquide n'est pas entièrement congelé, cela réduit considérablement la puissance frigorifique ! Les plaques de conservation au froid sont entièrement gelées après environ 24 heures à une température de refroidissement constante de -18°C
- Vérifier l'état de la plaque insérée de conservation au froid dans des intervalles réguliers. Si la conservation au froid est requise pendant une période prolongée, insérer régulièrement des plaques de conservation au froid fraîches.
- Pour le refroidissement des mets entrés, il est impératif de respecter les consignes légales respectives relatives aux conditions de stockage.
- Lors du stockage conforme de mets entrés froids, le respect des températures de stockage prescrites doit être vérifiée et documentée à l'aide d'instruments de mesure appropriés (p. ex. un thermomètre) avant la distribution.

2.5 Consignes de sécurité relatives au transport

Pour le transport du chariot de transport de repas, il convient d'observer les points suivants :

- N'utilisez que des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids de l'appareil à soulever.
- Utiliser uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids du chariot de transport de repas.
- Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

2.6 Consignes de sécurité relatives au nettoyage et à l'entretien

Pour le nettoyage et l'entretien, il convient d'observer les points suivants :

- Avant de procéder à des travaux de nettoyage et d'entretien, mettre le chariot de transport de repas hors service, le débrancher, retirer la fiche secteur et sécuriser l'appareil contre toute remise en marche non autorisée.
- Pour des raisons d'hygiène, respecter scrupuleusement les consignes de nettoyage.
- Les appareils chauffants doivent être mis hors service et suffisamment refroidis avant le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression. S'il est prévu d'utiliser des nettoyeurs à la vapeur ou haute pression dans l'entourage, il faut d'abord arrêter l'appareil et le mettre hors tension.

2.7 Consignes de sécurité relatives au dépannage

Pour le dépannage, il convient de respecter les points suivants :

- Les prescriptions en matière de prévention des accidents locales en vigueur doivent être respectées.
- Avant de procéder à des travaux de maintenance ou de dépannage, éteindre le chariot de transport de repas, retirer la fiche secteur et sécuriser l'appareil contre toute remise en marche non autorisée. Lors de travaux effectués au niveau de l'installation électrique, il convient de retirer la fiche de

l'appareil de la prise secteur et de sécuriser l'appareil contre toute remise en marche. Ces travaux doivent uniquement être effectués par un électricien qualifié.

- Lors du maniement d'huiles, graisses ou d'autres produits chimiques, il convient d'observer les prescriptions de sécurité valables pour le produit.
- Inspecter l'appareil régulièrement. Remédiez immédiatement aux défauts constatés comme, par ex., des vis desserrées ou des fils électriques brûlés.
- Les travaux de dépannage doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et agréé.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces d'origine.

2.8 Remarques relatives aux dangers spécifiques

Énergie électrique

- Les travaux effectués au niveau des installations électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié ou par un personnel qualifié et agréé sous la direction et surveillance d'un électricien qualifié conformément aux règles électrotechniques.
- Les appareils faisant l'objet de travaux d'inspection, de maintenance et de dépannage doivent être hors tension et sécurisés contre toute remise en marche, si aucune tension n'est nécessaire à la réalisation de ces travaux. Ces travaux doivent être effectués uniquement par un électricien qualifié.

3 Description et caractéristiques techniques

3.1 Description fonctionnelle

Les fonctions principales des chariots de transport de repas sont la conservation au chaud, le transport sur de courtes distances et la distribution de repas chauds. Les chariots de transport de repas peuvent également être utilisés pour le catering pendant des événements.

Les chariots de transport de repas peuvent contenir des plats préparés et les maintenir chauds. Les plats qui se trouvent dans des récipients Gastro Norm, sur des grilles ou dans des paniers sont insérés dans les armoires chauffantes.

À l'aide d'une plaque de maintien au froid, lorsque l'appareil est éteint, les compartiments peuvent également être utilisés comme pour des repas froids et des garnitures refroidis, comme p. ex. des salades, du pain, de la charcuterie et des desserts.

Les armoires chauffantes sont isolées thermiquement ; on peut donc utiliser un compartiment pour refroidir et un autre pour chauffer.

3.2 Utilisation conforme

Les chariots de transport de repas sont prévus pour la conservation au chaud, c.-à-d. pour garder chauds les repas chauds insérés. Il n'est pas possible de faire réchauffer les repas froids ou de faire cuire les produits chauds insérés.

Les chariots de transport de repas sont exclusivement prévus pour le transport de denrées alimentaires dans des récipients Gastro Norm ou de mets portionnés sur des grilles ou dans des paniers.

Sur des chariots de transport de repas, des objets peuvent être transportés, s'ils ont une assise solide et s'ils sont sécurisés contre les chutes par une surface antidérapante. Ce sont par exemple la vaisselle, des couverts et des serviettes dans des récipients de transport appropriés ou sur des plats.

La charge maximale de la plaque de travail ne doit pas être dépassée. Les charges ponctuelles doivent être évitées car des déformations de la surface de la plaque ne peuvent pas être exclues.

Les Chariot de transport de repas ne sont adaptés qu'au transport sur de courts trajets. Pour les trajets plus longs, l'appareil être branché à une prise d'alimentation électrique à intervalles réguliers pour mettre le chauffage en marche et faire réchauffer les produits.

En utilisant des plaques de conservation au froid, les compartiments conviennent également pour conserver au froid des produits entrés froids. Dans ce cas, il ne faut pas mettre des plats chauds dans le compartiment refroidi.

Pour le refroidissement des mets entrés, il est impératif de respecter les consignes légales respectives relatives aux conditions de stockage.

Lors du stockage conforme de mets entrés froids, le respect des températures de stockage prescrites doit être vérifiée et documentée à l'aide d'instruments de mesure appropriés (p. ex. un thermomètre) avant la distribution.

L'utilisation conforme comprend les procédés prescrits, le respect des spécifications données et l'utilisation des accessoires originaux fournis ou disponibles en option.

Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme étant non conforme.

3.3 Utilisation abusive

L'alimentation du chariot de transport de repas avec d'autres charges que celles indiquées n'est pas autorisée.

Pour des chariots de transport de repas, la cuisson, le maintien à la température, l'utilisation pour le chauffage de locaux ou le séchage de vaisselle n'est pas autorisé.

Les chariots de transport de repas ne doivent pas être utilisés en tant qu'appareils de distribution à la bande de distribution de mets. Les récipients déposés sur la plaque de travail ne peuvent pas être maintenus chauds et ils refroidissent trop vite.

Il ne faut en aucun cas dépasser la durée de transport maximale de repas chauds entre deux phases de chauffe.

Le transport de personnes est interdit. Il est strictement interdit pour des personnes de s'asseoir ou de se mettre debout sur l'appareil.

Il ne faut pas transporter des récipients ouverts avec des liquides chauds.

Toute autre utilisation, en particulier l'alimentation du chariot de transport de repas avec d'autres charges que celles indiquées, n'est pas autorisée.

Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation non conforme. Les dommages dus à une utilisation abusive entraînent l'annulation de la responsabilité et de la garantie.

3.4 Description de l'appareil

3.4.1 Description du chariot de transport de repas

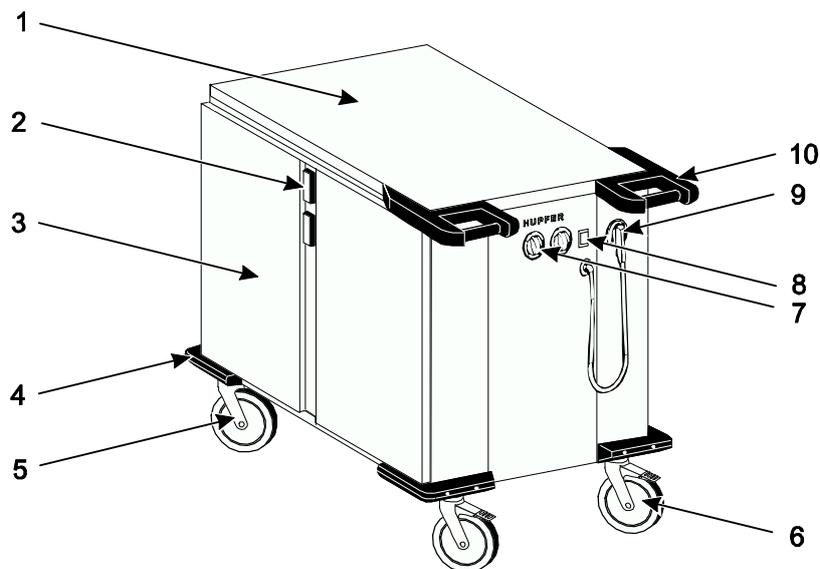


Figure 1 Aperçu de l'appareil SPTW-2

1	Plaque de travail	6	Roulette directrice avec arrêtoir total
2	Serrure de porte	7	Régulateur pour le réglage de la température
3	Porte de l'armoire chauffante	8	Interrupteur marche/arrêt
4	Bordure pare-chocs	9	Câble de connexion avec fiche secteur
5	Rouleau de chevalet	10	Poignées

3.4.2 Description de l'appareil

Les chariots de transport de repas sont entièrement composés d'acier inoxydable et sont exécutés de façon autoporteuse robuste.

On peut y insérer des plats cuisinés dans des récipients Gastro Norm, sur des grilles ou dans des paniers pour les maintenir chauds dans les armoires chauffantes. Les portes d'armoire sont réalisées à double paroi et à isolation acoustique et thermique. Grâce à l'isolation thermique, les armoires chauffantes n'ont aucun effet sur les armoires se trouvant dans l'entourage ; il est donc possible d'utiliser les armoires chauffantes également en tant que compartiment réfrigérant à l'aide d'une plaque de maintien au froid. La serrure de porte se laisse déverrouiller facilement avec une seule main.

La température de fonctionnement est réglée séparément pour chaque compartiment de l'armoire chauffante. Les boutons de réglage permettant de régler la température de fonctionnement de chacun des compartiments sans niveau entre 30°C et 80°C se trouvent sur la face avant du chariot de transport de repas. Les chiffres inscrits à côté des boutons de réglage indiquent le compartiment concerné de l'armoire chauffante.

Des poignées à formes ergonomiques avec bord pare-chocs protègent contre des blessures aux mains. Les parois latérales et les éléments de commande et d'affichage des appareils sont protégés par des coins pare-chocs contre les endommagements.

Les compartiments des armoires sont faciles et rapides à nettoyer.

3.4.3 Équipements et accessoires optionnels

Les pièces suivantes peuvent être utilisées en tant qu'accessoires optionnels pour le chariot de transport de repas :

- **Plaque de maintien au froid**
Les plaques de maintien au froid sont remplies avec environ 4 litres de saumure. Le récipient en matière plastique ainsi que le liquide de refroidissement sont absolument sans risques du point de vue de la physiologie de la nutrition. Dimensions 530 x 325 x 30 mm, poids total 4,5 kg.
Lors de la transition de l'état solide à l'état liquide, environ 70% de la puissance frigorifique disponible est dégagée au total. Si on utilise uniquement de la saumure liquide, la puissance est seulement de 30% de la valeur maximale possible.
Pour la congélation, les plaques de maintien au froid doivent être déposées à l'horizontale et en gardant une distance suffisante les unes par rapport aux autres, car sinon, les plaques de maintien au froid se trouvant au milieu ne sont pas refroidies suffisamment même après 24 heures. Pendant le processus de congélation, les plaques de maintien au froid gonflent à cause de la dilatation de la saumure. C'est un processus naturel qui est renversé par le réchauffement dans le chariot de transport de repas.
Il n'est pas utile de faire descendre la température de la saumure en dessous de -18°C dans le centre, car la transition de phases est retardée par des températures trop basses. La température maximale admissible sur la surface des plaques de maintien au froid est de 50°C. Les plaques de maintien au froid ne sont pas aptes pour le nettoyage dans les lave-vaisselle.
- Récipients et coupes Gastro Norm en différentes tailles
- Tapis antidérapant Multigrip, matière plastique, noir
- Roulettes en acier inoxydable, Ø = 125, 160 ou 200 mm avec et sans arrêteurs totaux, fixation de plateaux
- Rouleaux de chevalet en acier inoxydable, Ø = 125, 160 ou 200 mm, fixation de plateaux

Les numéros d'article des accessoires spéciaux sont disponibles dans le catalogue des pièces de rechange et dans les listes de commande en ligne.

3.5 Caractéristiques techniques

	Dim.	SPTW-2	SPTW-3
			
Largeur	mm	673	673
Profondeur	mm	926	1300
Hauteur	mm	900	900
Plaque de travail	mm	590 x 826	590 x 1200
Poids propre	kg	81	108,5
Charge utile	kg	120	160
poids total autorisé	kg	204	268,5
Capacité (pour personnes)		25	50
durée de transport maximale entre deux phases de chauffe	min	20	20
Nombre de compartiments		2	3
Dimensions intérieures armoire chauffante	mm	330 x 540 x 609	330 x 540 x 609
Surfaces d'appui		7 paires, distance 75 mm	7 paires, distance 75 mm

	Dim.	SPTW-2	SPTW-3
Connexion électrique		230 V 1N AC 50/60 Hz	230 V 1N AC 50/60 Hz
Chauffage des armoires chauffantes		Corps chauffant à tube en acier inoxydable 0,45 kW	Corps chauffant à tube en acier inoxydable 0,45 kW
Réglage de la température, séparé pour chaque compartiment		progressif	progressif
Réglage du thermostat	°C	30-80	30-80
Isolation thermique		Isolation spéciale	Isolation spéciale
Puissance connectée	kW	0,9	1,35
Indice de protection		IPX4	IPX4
Châssis		2 roulettes avec arrêtoir total 2 roulettes fixes	2 roulettes avec arrêtoir total 2 roulettes fixes
Diamètre des roulettes	mm	160	160

Les labels d'homologation correspondants sont publiés sur notre site internet sous www.hupfer.de.

3.6 Plaque signalétique

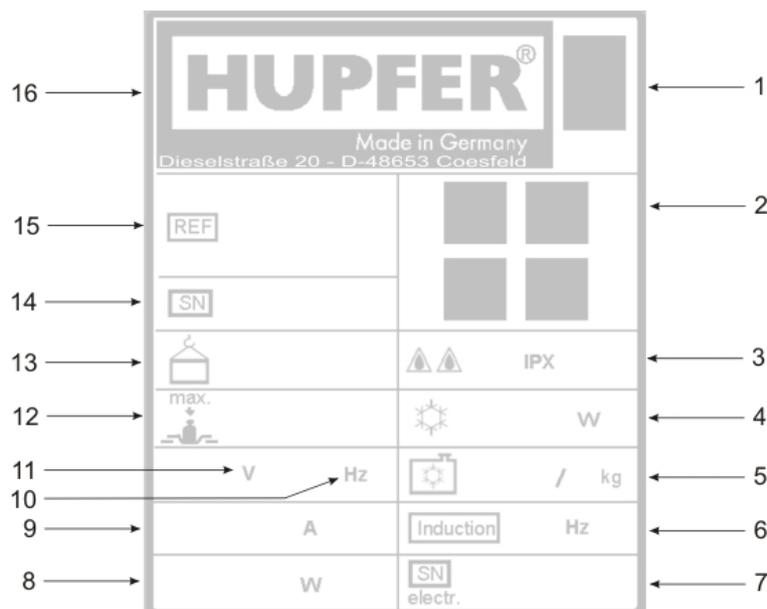


Figure 2 Plaque signalétique

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Élimination des appareils usagés | 9 | Courant nominal |
| 2 | Label d'homologation | 10 | Fréquence |
| 3 | Indice de protection | 11 | Tension nominale |
| 4 | Puissance frigorifique | 12 | Charge utile |
| 5 | Agent de refroidissement | 13 | Poids propre |
| 6 | Fréquence d'induction | 14 | Numéro de série/numéro de commande |
| 7 | Numéro de série électrique | 15 | Article et brève description |
| 8 | Puissance électrique | 16 | Fabricant |

4 Transport, mise en service et mise à l'arrêt définitive

4.1 Transport

ATTENTION

Dommages dus à un transport non conforme



Lors du transport à l'aide de moyens auxiliaires comme p. ex. un camion, il convient de sécuriser les appareils. Les arrêteurs totaux ne suffisent pas à sécuriser les appareils lors de leur transport.

Si les appareils ne sont pas sécurisés correctement, il existe un risque de dommages matériels pour l'appareil et de dommages corporels par coincement.

Sécurisez les appareils transportés séparément avec des dispositifs de sécurité pour le transport.

Le chariot de transport de repas est livré assemblé, c'est-à-dire qu'il est entièrement monté, y compris le chauffage.

Lors de travaux de chargement, utilisez uniquement des engins et accessoires de levage qui sont autorisés pour le poids du chariot de transport de repas. Utilisez uniquement des véhicules de transport qui sont autorisés pour le poids de l'appareil.

Le contenu de la livraison est indiqué dans les documents de livraison joints à la livraison, en fonction du contrat de vente en vigueur.

4.2 Mise en service

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant la mise en service, vérifiez si la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique (230V / 50/60 Hz) correspond à la tension du secteur local. Dans le cas contraire, ne mettez pas l'appareil en service.

N'utilisez pas de rallonges de câble électrique dans les locaux humides.

Retirez l'emballage original et vérifiez si l'appareil est complet et indemne. Si un appareil est défectueux, ne jamais le mettre en service. Dans ce cas, informez immédiatement le fournisseur.

Posez le chariot de transport de repas toujours sur une surface solide et plane lorsque vous le déballez et aussi après. Abaissez les arrêteurs sur les deux roulettes pour que l'appareil ne puisse pas rouler.

INFO

Élimination du matériel d'emballage

Le matériel d'emballage est constitué de matériaux recyclables et peut être éliminé de manière conforme. Veillez à éliminer les différents matériaux séparément en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets.

Avant la première mise en service, le chariot de transport de repas doit être nettoyé soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Pour la mise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Dans le cadre de la mise en service, il faut vérifier les fonctions suivantes de l'appareil :

- le fonctionnement des arrêteurs totaux
- la fonction des éléments de commande et des chauffages.

4.3 Entreposage et récupération

Un entreposage temporaire doit se faire dans un environnement sec et protégé du gel. Le chariot de transport de repas doit être protégé contre la poussière à l'aide d'un matériel de recouvrement approprié.

Vérifier tous les 6 mois si l'appareil entreposé présente des signes de corrosion.

REMARQUE	Formation d'eau de condensation
----------	---------------------------------

	Il est important d'assurer une aération suffisante et d'opter pour un lieu d'entreposage sans grandes variations de température pour éviter la formation d'eau de condensation.
--	---

Pour la remise en service, l'appareil doit être propre et sec.

Lors de la récupération du chariot de transport de repas, il convient d'éliminer toutes les matières consommables et auxiliaires de manière sûre et respectueuse de l'environnement. Les matériaux recyclables doivent être récupérés séparément, conformément aux règlements locaux d'élimination des déchets, et éliminés également en préservant l'environnement. Pour cela, il convient absolument de consulter le responsable local pour l'élimination des déchets. Récupérez les matières recyclables de l'appareil (roulettes et pièces en matière plastique, etc.) séparément avant l'élimination ou remettez l'appareil à un centre de récupération des déchets. Éliminez l'électronique auprès des points de collecte correspondants.

Nous proposons à nos clients de faire éliminer leurs appareils usagés par nos soins. Pour cela, adressez-vous à nous ou à un de nos partenaires commerciaux.

Les emballages et les matériaux d'emballage peuvent être remis à une entreprise de recyclage en indiquant le numéro de contrat d'élimination des déchets. Si vous ne connaissez pas le numéro de contrat d'élimination des déchets valide, vous pouvez le demander auprès du service de [HUPFER®](#).

5 Commande

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la position 3 et plus, la température maximale autorisée de 65°C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Un contact direct avec la peau peut provoquer des brûlures.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Portez des vêtements de protection adaptés.

Avant chaque utilisation, il faut vérifier que le chariot de transport de repas est exempt de dommages et défauts. Pour la mise en service, les armoires chauffantes de l'appareil doivent être propres.

5.1 Disposition et fonction des éléments de commande

Les éléments de commande du chariot de transport de repas sont installés sur la face avant de l'appareil. Les chiffres inscrits à côté des boutons de réglage indiquent l'armoire chauffante concernée.

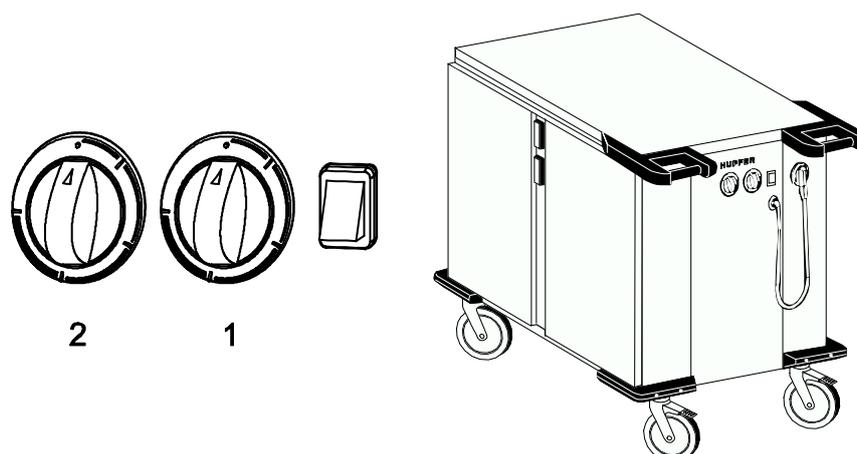


Figure 3 Éléments de commande sur le SPTW-2

5.2 Fonctionnement

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Lorsque le bouton de réglage est réglé sur la position 3 et plus, la température maximale autorisée de 65°C pour les surfaces touchables de l'appareil peut être dépassée. Un contact direct avec la peau non protégée peut provoquer des brûlures.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé. Portez des vêtements de protection adaptés.

5.2.1 Mise à température

L'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage pour les armoires chauffantes sont installés sur la face avant du chariot de transport de repas.

Si un compartiment de l'armoire doit être utilisé en tant que compartiment réfrigérant, les armoires chauffantes se trouvant dans l'entourage peuvent être utilisées de manière normale, grâce à l'isolation thermique.

REMARQUE	Réglage de la température
	Si la température de l'armoire chauffante est trop basse, la température des plats peut baisser au-delà de la valeur limite autorisée de 65°C. Dans ce cas, la zone dangereuse pour la sécurité des denrées alimentaires est atteinte et la menace bactérienne augmente.

- Fermer les armoires chauffantes, afin d'éviter des pertes de chaleur.
- Brancher le chariot de transport de repas sur le secteur.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt. L'affichage intégré dans l'interrupteur s'allume pour signaler le fonctionnement.
- Régler la température souhaitée pour les armoires chauffantes avec le bouton de réglage correspondant. Un réglage continu est possible au sein des quatre domaines de puissance. La disposition est reconnaissable grâce aux chiffres gravés dans le boîtier.

INFO	Préchauffer l'armoire chauffante
	Lorsque vous préchauffez l'armoire chauffante, vous pouvez éviter le refroidissement prématuré des plats chauds.

Utilisation d'une armoire chauffante en tant que compartiment refroidissant

REMARQUE	Utilisation de la plaque de maintien au froid
	<p>Il faut utiliser au moins une plaque de maintien au froid par compartiment ; la plaque de maintien au froid doit être insérée à l'horizontale dans la paire supérieure de surfaces d'appui. Il est interdit d'y introduire des mets chauds.</p> <p>La température de transition de phase solide-liquide est de -12°C. Puisque les plaques de maintien au froid doivent être complètement gelées afin de pouvoir déployer leur entière capacité et que les parties liquides de la saumure réduisent considérablement la puissance, on recommande une température de refroidissement constante de -18°C et une durée de refroidissement de 24h. En cas de réfrigération dans les surgélateurs, la durée dans l'appareil est plus courte. Veuillez consulter les instructions techniques du producteur respectif.</p>

Pour l'utilisation en tant que compartiment de réfrigération, il faut respecter ce qui suit :

- Le chauffage du compartiment de l'armoire est éteint.
- Le compartiment de l'armoire est à température ambiante.
- La plaque de maintien au froid est complètement gelée et insérée dans la paire supérieure de surfaces d'appui.

La durée de réfrigération est limitée au niveau de la technologie de l'appareil et elle dépend de la température ambiante et de l'action de sources de chaleur externes (p. ex. ensoleillement). L'état de la plaque de maintien au froid doit être contrôlé régulièrement. Pour des durées de refroidissement supérieures, il faut insérer régulièrement des plaques de maintien au froid fraîches.

Lors du stockage conforme de mets entrés froids, le respect des températures de stockage prescrites doit être vérifié et documenté à l'aide d'instruments de mesure appropriés (p. ex. un thermomètre) avant la distribution.

5.2.2 Chargement

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure | danger dû aux surfaces chaudes



Les pièces métalliques touchables peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. La vapeur d'eau qui s'échappe entre les récipients conformes aux normes de la gastronomie peut entraîner des brûlures.

C'est pourquoi vous devez veiller à un bon raccordement des récipients conformes aux normes de la gastronomie. Portez des vêtements de protection adaptés.

Dans chaque compartiment d'armoire chauffante, il y a 7 paires de surfaces d'appui disponibles avec un écart de 75 mm. Pour une utilisation optimale du compartiment d'armoire, il faut utiliser des récipients Gastro Norm avec une profondeur de 65 mm. En plus des récipients Gastro Norm, on peut également insérer des grilles ou paniers avec des repas portionnés dans les armoires chauffantes.

Il est également possible d'utiliser des récipients GN 2/3-, GN 1/2- et GN 1/3. L'accrochage de récipients plus petits n'est pas possible.

5.2.3 Mise en mouvement

ATTENTION

Domages corporels et matériels dus à un transport non conforme



Les chariots de transport de repas doivent être transportés uniquement avec les portes fermées et le couvercle fermé. Les portes non fermées peuvent s'ouvrir pendant le transport et engendrer des dommages ou des blessures. Avant de déplacer le chariot de transport de repas, contrôlez la fermeture des portes et le verrouillage des couvercles.

- Mettre tous les boutons de réglage sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Retirer la prise et accrocher le support prévu.
- Desserrer l'arrêteur total.
- Tenir le chariot de transport de repas par les poignées et l'emmener à l'endroit souhaité.
- Sur le lieu d'utilisation, assurer avec les arrêteurs et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.
- Rebrancher l'appareil au secteur et le mettre en marche à travers le commutateur de mise en marche/d'arrêt.
- Régler la température souhaitée avec le bouton de réglage.

5.3 Mesures à prendre en fin de service

Mise à l'arrêt du chariot de transport de repas

- Mettre tous les boutons de réglage sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.
- Assurer avec les arrêteurs et s'assurer qu'ils sont bien enclenchés et que l'appareil est protégé contre un déplacement involontaire.
- Retirer la prise et accrocher le support prévu.
- Enlever les éventuelles barrettes d'accrochage.
- Décharger et nettoyer l'appareil.

6 Recherche des pannes et dépannages

6.1 Mesures de sécurité

DANGER	Danger dû à la tension électrique
	<p>La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.</p> <p>Avant d'entamer des travaux de dépannage, déconnectez l'appareil du secteur. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt., débranchez la fiche secteur et enfichez-la dans le support prévu à cet effet.</p>
AVERTISSEMENT	Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes
	<p>Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir suffisamment pour la recherche de la panne.</p>

6.2 Consignes relatives au dépannage

En cas de dysfonctionnements et réclamations durant la période de garantie, adressez-vous à nos partenaires de service après-vente. Après la période de garantie, faites effectuer les réparations qui peuvent s'avérer nécessaires par nos partenaires de service après-vente ou par des électriciens qualifiés.

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Des composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine **HUPFER®**. Grâce à la construction modulaire, le remplacement des composants est très aisé.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Une inspection et une maintenance de l'appareil effectués à intervalles réguliers permettent d'éviter les dysfonctionnements et d'améliorer la sécurité.

6.3 Tableau des défauts et des mesures correctives

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
Bruit de roulement des roulettes	Palier à roulement défectueux	Changer les roulettes.
	Surface des roulettes collée	Nettoyer les roulettes.
L'appareil « tire » vers la droite ou la gauche pendant le transport	palier(s) endommagé(s)	remplacer les roulettes endommagées par des nouvelles
Résistance des roues plus haute que lors de la mise en marche		
Les arrêtoirs totaux ne remplissent plus leur fonction	Usure du frein d'arrêt	remplacer le frein d'arrêt ou échanger la (les) roulette(s) endommagée(s) par des nouvelles
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Disjoncteur du lieu d'installation défectueux	Vérifier le disjoncteur et le faire réparer si nécessaire
	Interrupteur marche/arrêt défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé
	Câble d'alimentation ou fiche secteur défectueux	Déconnecter l'appareil du secteur, le faire vérifier et réparer, si nécessaire, par du personnel qualifié et agréé

Défaut	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil chauffe, le voyant de contrôle ne s'allume pas	Voyant de contrôle défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
	Circuit défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'appareil ne chauffe pas, le voyant de contrôle s'allume	Thermostat défectueux	Mettre l'appareil hors service, faire contrôler par un spécialiste et le réparer le cas échéant.
L'armoire chauffante chauffe très lentement	la porte n'est pas bien fermée	fermer la porte
	le joint du cadre ou le joint à lèvres est usé	changer les joints (cf. la liste des pièces de rechange)
Refroidissement insuffisant	Plaques de maintien au froid trop chaudes	Introduire des plaques de conservation au froid neuves congelées
	Porte du compartiment de l'armoire n'est pas fermée correctement	Fermer la porte du compartiment de l'armoire
	La plaque de maintien au froid a perdu son étanchéité dû à une action mécanique externe.	utiliser des plaques de maintien au froid neuves
	Température du produit supérieure à 10°C	stocker uniquement des denrées alimentaires déjà refroidies
	Utilisation de plaques de maintien au froid incorrectes	Les plaques de maintien au froid qui contiennent de la saumure liquide n'ont pas la puissance frigorifique d'une plaque de maintien au froid complètement congelée, même à une température basse.
	La plaque de maintien au froid n'est pas insérée sur les surfaces d'appui supérieures	Insérer la plaque de maintien au froid sur les surfaces d'appui supérieures

7 Nettoyage et entretien

7.1 Mesures de sécurité

DANGER

Danger dû à la tension électrique



La tension électrique comporte des risques de mort et de dommages corporels et peut causer des blessures.

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez l'appareil du secteur. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur de mise en marche/d'arrêt., débranchez la fiche secteur et enfichez-la dans le support prévu à cet effet.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes



Les appareils chauffants peuvent être chauds après avoir fonctionné et refroidissent lentement à l'air libre.

Laissez l'appareil refroidir suffisamment pour le nettoyage. Portez des gants de protection adaptés.

7.2 Mesures d'hygiène

Le comportement correct des opérateurs est primordial pour une hygiène optimale.

Toutes les personnes doivent être suffisamment informées des prescriptions d'hygiène en vigueur sur le site et sont tenues de les observer et de les respecter.

Recouvrez les plaies aux mains et aux bras à l'aide d'un pansement imperméable à l'eau.

Ne jamais tousser ou éternuer sur des plats propres ou sur la nourriture.

7.3 Nettoyage et entretien

S'il est nettoyé régulièrement et traité avec soin, le chariot de transport de repas ne nécessite pas d'entretien particulier, dans la mesure où il est traité avec la précaution nécessaire. Pour garantir un fonctionnement parfait et hygiénique, les armoires chauffantes doivent être nettoyées après chaque utilisation.

Pour un nettoyage soigneux et rapide, essuyer les armoires chauffantes avec un chiffon doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge sans revêtement pour le nettoyage. Utiliser des produits de nettoyage liquides dégraissants autorisés pour l'industrie alimentaire. N'utiliser en aucun cas des nettoyeurs haute pression, des produits de nettoyage contenant du chlore, de la poudre à récurer ou d'autres produits de nettoyage secs, de la laine à nettoyer, des éponges en acier et/ou des objets tranchants.

Procéder de la manière suivante pour nettoyer le chariot de transport de repas :

- Éteindre l'appareil. Retirer la prise et l'accrocher le support prévu.
- Laisser l'appareil refroidir.
- Nettoyer les armoires chauffantes.
- Mettre tous les boutons de réglage sur 0.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.

Tableau d'entretien

Mesures de nettoyage et d'entretien	Action	tous les jours	toutes les semaines	tous les mois	Deux fois par an
Armoires chauffantes	nettoyer	x			
Revêtement extérieur du Chariot de transport de repas	nettoyer	x			
Roulettes	graisser				x
Câble de connexion dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x
Fiche secteur dommages mécaniques et vétusté	contrôler				x

7.4 Instructions de nettoyage spéciales

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables est due à la couche passive qui se forme à la surface au contact avec l'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à lui seul à la formation d'une couche passive, si bien que les défauts causés par action mécanique d'eux-mêmes se réparent.

La couche passive se forme plus rapidement ou de nouveau lorsque l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène. La couche passive peut être endommagée ou détruite chimiquement par des produits réducteurs (consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci entrent en contact avec l'acier sous forme concentrée ou à des températures élevées.

De telles substances agressives sont p. ex. :

- substances contenant du sel ou du soufre
- chlorures (sels)
- concentrés d'épices (p. ex. moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions de sel de cuisine).

D'autres dommages peuvent être causés par :

- rouille erratique (p. ex. en provenance d'autres composants, outils ou de points de rouille)
- particules de fer (p. ex. poussière de ponçage)
- contact avec des métaux non ferreux (formation d'élément)
- manque d'oxygène (p. ex. pas d'entrée d'air, eau pauvre en oxygène).

Principes généraux de travail pour le traitement des appareils en « acier inoxydable » :

- Veillez à ce que les surfaces des appareils en acier inoxydable soient toujours propres et soumises au contact avec l'air.
- Utilisez des produits de nettoyage pour acier inoxydable disponibles dans le commerce. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants et contenant du chlore.
- Enlevez quotidiennement les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines en procédant à un nettoyage. La formation de corrosion est possible en dessous de ces couches due à un manque de contact avec l'air.
- Après chaque nettoyage, enlevez toute trace de produit de nettoyage en essuyant soigneusement. Sécher ensuite soigneusement la surface.
- Ne soumettez pas les pièces en acier inoxydable au contact avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. plus longtemps que nécessaire. Les gaz acides qui se forment lors du nettoyage du carrelage favorisent également la corrosion de « l'acier inoxydable ».
- Évitez de rayer la surface de l'acier inoxydable, particulièrement par des métaux autres que l'acier inoxydable.

- Les résidus de métaux étrangers provoquent la formation d'éléments chimiques minuscules pouvant causer la corrosion. Dans tous les cas, il convient d'éviter tout contact avec le fer et l'acier car ceci entraîne la formation de rouille erratique. Si l'acier inoxydable entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux des conduites, eau contenant du fer), ceci peut être à l'origine de corrosion. Pour cette raison, utilisez uniquement de la laine d'acier inoxydable ou des brosses à poils naturels, en matière plastique ou acier inoxydable pour procéder au nettoyage mécanique. La laine d'acier ou les brosses en acier non allié entraînent la formation de rouille erratique par abrasion.

8 Pièces de rechange et accessoires

8.1 Introduction

Seul un personnel qualifié et agréé est autorisé à effectuer des travaux d'entretien.

Des composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine HUPFER®. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de garantir un fonctionnement sûr, une longue durée de vie ainsi qu'une grande puissance de transport.

En cas de recours au service après-vente ou de commande de pièces de rechange, veuillez toujours indiquer les données et références correspondantes figurant sur la plaque signalétique.

Lors d'une commande de pièces de rechange, toujours indiquer également le numéro de commande ainsi que le numéro de position. Le numéro de commande se trouve sur la plaque signalétique du chariot de transport de repas.

Afin d'éviter les temps d'arrêt, il est recommandé de toujours avoir un kit complet de pièces de rechange en réserve ou de passer un contrat de maintenance avec un revendeur.

8.2 Liste des pièces de rechange et des accessoires

SPTW-2

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4058050	Cassette de chauffage	pour construction inférieure	1
014058041	Corps de chauffage	230V / 450 W Ø 6,5	1
014000152	Roulette fixe	Ø 160, zingué	1
014000151	Roulette directrice	m. arrêtoir, Ø 160, zingué	1
4058240	Porte	droite	1
4058241	Porte	gauche	1
014002110	Pare-chocs d'angle	Matière plastique, unité d'emballage 4 pièces	1
0191010963	Poignée	plastique	1
014001213	Thermostat	30-90°C	1
0191082883	Câble spirale	noires	1
014001300	Interrupteur de mise en marche/ d'arrêt	250 V	1

SPTW-3

Référence de la pièce de rechange	Désignation de l'article	Type	Qté
4058050	Cassette de chauffage	pour construction inférieure	1
014058041	Corps de chauffage	230V / 450 W Ø 6,5	1
014000152	Roulette fixe	Ø 160, zingué	1
014000151	Roulette directrice	avec arrêtoir, Ø 160, zingué	1
4058240	Porte	droite / gauche	1
4058244	Porte	centre	1
014002110	Pare-chocs d'angle	Matière plastique, unité d'emballage 4 pièces	1
0191010963	Poignée	plastique	1
014001213	Thermostat	30-90°C	1
0191082883	Câble spirale	noires	1
014001300	Interrupteur de mise en marche/ d'arrêt	250 V	1

Les types de fiches suivants peuvent être utilisés avec les chariots de transport de repas :

- Fiche coudée Schuko à 2 pôles (standard)
- Fiche CEE 230 V - 16 A - 3 pôles
- Fiche secteur britannique à 3 pôles selon BS 1363 A pour la Grande-Bretagne et Hong Kong
- Fiche secteur suisse à 3 pôles du type 12 - 10 A