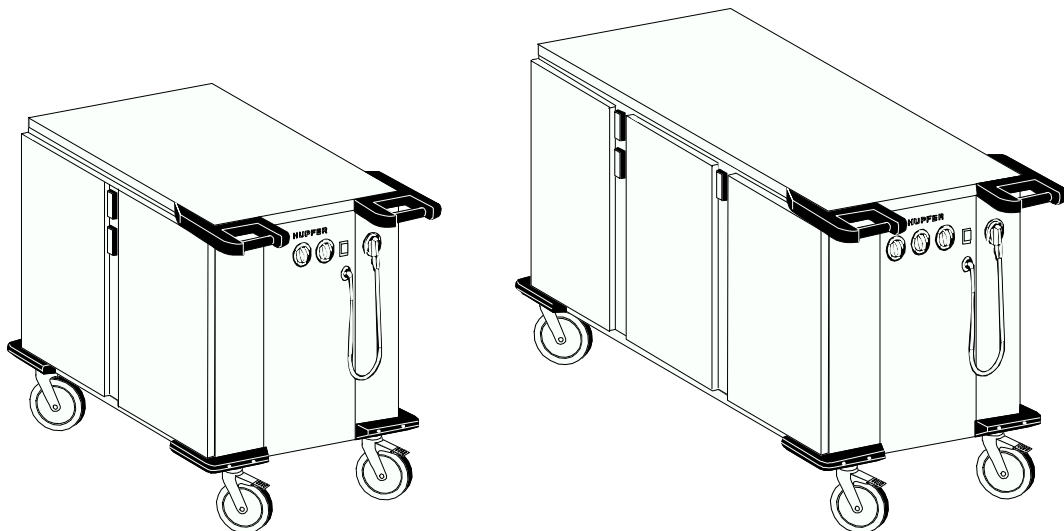


Istruzioni d'uso



Carrello di trasporto alimenti SPTW-2 | SPTW-3

1 Introduzione

1.1 Informazioni sul prodotto

Definizione del prodotto

Modello/i

Costruttore

Carrello di trasporto alimenti

SPTW-2 | SPTW-3

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG □ Dieselstraße
20
48653 Coesfeld

Casella postale 1463
D-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.

Con 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.

Versione del manuale

4330038_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	6
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	7
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	7
1.6.2	Indicazioni e rappresentazioni valide per tutti i capitoli	7
2	Indicazioni di sicurezza	8
2.1	Introduzione	8
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	8
2.3	Indicazioni relative alla sicurezza dell'apparecchiatura	8
2.4	Indicazioni di sicurezza relative all'utilizzo di piastre refrigeranti	10
2.5	Indicazioni di sicurezza per il trasporto	10
2.6	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione	10
2.7	Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti	10
2.8	Indicazioni su pericoli specifici	11
3	Descrizione e dati tecnici	12
3.1	Descrizione delle prestazioni	12
3.2	Uso conforme	12
3.3	Uso improprio	12
3.4	Descrizione dell'apparecchiatura	13
3.4.1	Descrizione del carrello di trasporto alimenti	13
3.4.2	Descrizione dell'apparecchiatura	13
3.4.3	Equipaggiamento e accessori opzionali	14
3.5	Dati tecnici	14
3.6	Targhetta d'identificazione	15
4	Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio	16
4.1	Trasporto	16
4.2	Messa in funzione	16
4.3	Stoccaggio e riciclo	17
5	Uso	18
5.1	Disposizione e funzione degli elementi di comando	18
5.2	Funzionamento	18
5.2.1	Temperare	18
5.2.2	Carico	20
5.2.3	Movimentazione	20
5.3	Norme per la messa fuori esercizio	20

6	Ricerca dei guasti ed eliminazione	21
6.1	Norme di sicurezza	21
6.2	Indicazioni per l'eliminazione dei guasti	21
6.3	Tabella guasti e rimedi	21
7	Pulizia e manutenzione	23
7.1	Norme di sicurezza	23
7.2	Norme igieniche	23
7.3	Pulizia e manutenzione	23
7.4	Istruzioni speciali per la cura	24
8	Pezzi di ricambio e accessori	26
8.1	Introduzione	26
8.2	Elenco dei pezzi di ricambio e degli accessori	26

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>Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)</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>Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale</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>Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno</td> <td>5</td> <td>Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere</td> <td>6</td> <td>Protetto dalle ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente</td> </tr> </tbody> </table>	Prima cifra: Protezione contro 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	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua	2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)	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	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale	4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione	5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione	6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protetto dalle ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)			7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea			8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente
Prima cifra: Protezione contro 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	Protetto dalla caduta verticale di gocce d'acqua																																						
2	Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei con $\varnothing > 12$ mm	2	Protetto contro la caduta obliqua di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)																																						
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	Protetto dall'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° dalla posizione verticale																																						
4	Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\varnothing > 1$ mm, protetto dai corpi estranei con $\varnothing > 1$ mm	4	Protetto dagli spruzzi d'acqua da ogni direzione																																						
5	Protetto dal contatto, protetto dai depositi di polvere all'interno	5	Protetto dai getti d'acqua (ugello) da qualsiasi angolazione																																						
6	Protetto totalmente dal contatto, protetto dalle infiltrazioni di polvere	6	Protetto dalle ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)																																						
		7	Protezione dalle infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea																																						
		8	Protetto dall'acqua in pressione in caso di immersione permanente																																						
LED	Light Emitting Diode (Diodo ad emissione luminosa) Diodo luminoso																																								

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 trasformazione alimentare o in cucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 325 x 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 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 posizionati gli elementi di comando. Su questo lato è posizionato il personale che movimentata il carrello di trasporto alimenti.

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

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	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 sulle indicazioni di sicurezza illustra i rischi connessi all'apparecchiatura 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 cose. Assicurarsi di avere 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 a 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 i regolamenti per la salute e la sicurezza sul lavoro della Federazione delle associazioni professionali dell'industria, in particolare in riferimento alla manipolazione di oggetti molto caldi e ai relativi pericoli (BGR 110 "Sicurezza e salute sul lavoro in locali e ristoranti" e BGR 111 "Sicurezza e salute sul 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. 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 dovuto a superfici molto calde
	Utilizzare guanti protettivi

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.
- Prima di ogni messa in funzione controllare che l'apparecchiatura non presenti danni e anomalie visibili. In caso di danni, informare immediatamente le autorità competenti e mettere fuori servizio il carrello di trasporto alimenti.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- Spostare l'apparecchiatura solo con gli sportelli chiusi. Gli sportelli non perfettamente chiusi possono aprirsi durante il trasporto causando danni o lesioni.
- L'apparecchiatura è concepita 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 trasporto alimenti non deve essere frenato 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.
- Nell'acostarsi a pareti e nell'aggirare ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di trasporto afferrare sempre con le mani entrambe le maniglie e non rilasciare mai l'apparecchiatura durante il trasporto.
- Durante il trasporto, non spostare l'apparecchiatura 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 trasporto alimenti. Pericolo di lesioni.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, fissare le apparecchiature. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione per il trasporto.
- Prima del trasporto mettere sempre fuori servizio l'apparecchiatura, disinserire la spina e appenderla nell'alloggiamento predisposto.
- Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo d'allacciamento.
- Non spostare mai l'apparecchiatura tirando il cavo d'allacciamento.
- Asciugare la spina prima di inserirla nella presa qualora fosse entrata in contatto con acqua. Pericolo di morte.
- Far sostituire la spina o il cavo d'allacciamento danneggiato da personale specializzato autorizzato prima di utilizzare l'apparecchiatura.
- Non utilizzare cavi di prolunga in ambienti bagnati e umidi.
- Durante lo spostamento dell'apparecchiatura, non devono essere presenti elementi pesanti sulla piastra superiore. Sul piano di lavoro possono essere trasportati solo oggetti con appoggio fisso che in caso di caduta non possano provocare lesioni, come ad es. stoviglie, posate e tovaglioli in contenitori da trasporto o su vassoi idonei. Per una migliore aderenza, gli oggetti trasportati sul piano di lavoro devono essere fissati con una base antiscivolo per impedirne la caduta. Non trasportare contenitori aperti con liquidi bollenti.
- Il carico massimo del piano di lavoro è di 20 kg. Non superare il peso totale ammissibile. Evitare carichi concentrati al fine di evitare possibili deformazioni del piano di lavoro.
- In caso di trasporto dell'apparecchiatura carica per lunghi tragitti, collegarla a intervalli regolari ad un'alimentazione di corrente al fine di riscaldare i cibi trasportati. L'intervallo fra due fasi di riscaldamento dipende dalla temperatura, e dal tipo di alimenti trasportati nonché dal carico dell'apparecchiatura. Non superare tuttavia un intervallo superiore ai 20 minuti.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura se si utilizzano piastre refrigeranti.

2.4 Indicazioni di sicurezza relative all'utilizzo di piastre refrigeranti

- Nel maneggiare le piastre refrigeranti congelate utilizzare sempre guanti di protezione idonei.
- Conservare le piastre refrigeranti sempre in posizione completamente orizzontale!
- Congelare le piastre refrigeranti in posizione orizzontale per permettere al liquido di distribuirsi uniformemente.
- Maneggiare con cura le piastre refrigeranti congelate - pericolo di rottura! Evitare forti urti e flessioni.
- Le piastre refrigeranti devono essere completamente congelate per esplicare pienamente i propri effetti. Il liquido di raffreddamento non perfettamente congelato riduce notevolmente la resa frigorifera! Una congelazione completa della piastre refrigeranti si ottiene dopo ca. 24 ore e ad una temperatura costante di -18° C.
- Controllare lo stato della piastra refrigerante utilizzata ad intervalli regolari. In caso di tempi di raffreddamento maggiori, utilizzare piastre refrigeranti sempre fresche.
- Nel raffreddamento dei cibi presenti attenersi obbligatoriamente alle rispettive disposizioni di legge sulle condizioni di stoccaggio.
- Nello stoccaggio corretto dei cibi freddi, verificare e documentare prima dell'erogazione degli alimenti il rispetto delle temperature di stoccaggio con idonei strumenti di misurazione (termometri).

2.5 Indicazioni di sicurezza per il trasporto

Per il trasporto del carrello di trasporto alimenti 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 carrello di trasporto alimenti.
- Non mettere assolutamente in funzione l'apparecchiatura se danneggiata. Informare immediatamente il fornitore.

2.6 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e manutenzione

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

- Per le operazioni di pulizia e manutenzione, mettere fuori servizio il carrello di trasporto alimenti, togliere la tensione, estrarre la spina dalla presa e bloccare l'apparecchiatura per evitare un reinserimento non autorizzato.
- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.
- Le apparecchiature riscaldabili devono essere messe fuori servizio e adeguatamente raffreddate prima della pulizia.
- 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.

2.7 Indicazioni di sicurezza per l'eliminazione di guasti

Per l'eliminazione dei guasti osservare i seguenti punti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per le operazioni di manutenzione o rimozione di guasti, mettere fuori servizio il carrello di trasporto alimenti, togliere la tensione, estrarre la spina dalla presa e bloccare l'apparecchiatura per evitare un reinserimento non autorizzato. 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.
- Effettuare il controllo dell'apparecchiatura ad intervalli regolari. Eliminare immediatamente eventuali difetti, come ad es. viti allentate o cavi fusi o danneggiati.
- I lavori per l'eliminazione dei guasti possono essere svolti esclusivamente da personale specializzato autorizzato.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti soltanto con parti di ricambio originali.

2.8 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

Le funzioni principali del carrello di trasporto alimenti sono la conservazione di alimenti caldi, il trasporto breve e la distribuzione di pietanze calde. I carrelli di trasporto alimenti possono essere utilizzati anche nel catering per eventi.

I carrelli di trasporto alimenti trasportano e conservano pietanze calde pronte. Le vivande vengono inserite negli armadi riscaldati all'interno di contenitori Gastronorm, su griglie o in cestelli.

Se spenti e abbinati ad una piastra refrigerante, i ripiani degli armadi possono essere utilizzati anche per le pietanze fredde, come ad esempio insalate, pane, affettati e dessert.

Gli armadi riscaldati sono separati fra di loro a livello termico, in modo da consentire il raffreddamento di un ripiano dell'armadio e il riscaldamento di un altro.

3.2 Uso conforme

I carrelli di trasporto alimenti sono destinati al mantenimento a caldo delle pietanze inserite. Non è possibile riscaldare alimenti freddi o cuocere prodotti caldi inseriti.

I carrelli di trasporto alimenti sono destinati esclusivamente al trasporto di alimenti in contenitori Gastronorm oppure di pietanze porzionate su griglie o cestelli.

Nei carrelli di trasporto alimenti possono essere trasportati solo oggetti con appoggio fisso dotati di base antiscivolo per impedire la caduta, come ad es. stoviglie, posate e tovaglioli in contenitori da trasporto o su vassoi idonei.

Non superare il carico massimo previsto per il piano di lavoro. Evitare carichi concentrati al fine di evitare eventuali deformazioni della superficie in lamiera.

I Carrello di trasporto alimenti sono destinati solo al trasporto breve. Nel trasporto su lunghi percorsi l'apparecchiatura deve essere collegata ad un'alimentazione di corrente ad intervalli regolari, il riscaldamento deve essere acceso e i prodotti riscaldati.

Se abbinati a piastre refrigeranti, i ripiani degli armadi sono adatti anche al mantenimento degli alimenti freddi di inseriti. In questo caso, le pietanze calde non possono essere inserite nel ripiano refrigerato dell'armadio.

Nel raffreddamento dei cibi presenti attenersi obbligatoriamente alle rispettive disposizioni di legge sulle condizioni di stoccaggio.

Nello stoccaggio corretto dei cibi freddi, verificare e documentare prima dell'erogazione degli alimenti il rispetto delle temperature di stoccaggio con idonei strumenti di misurazione (termometri).

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

Non è ammesso il caricamento del carrello di trasporto alimenti con carichi diversi da quelli indicati.

Non è consentito l'utilizzo dei carrelli di trasporto alimenti per cuocere o mantenere al caldo le pietanze, per riscaldare i locali e asciugare le stoviglie.

I carrelli di trasporto alimenti non devono essere utilizzati come apparecchiature di distribuzione su nastri distributori di alimenti. I contenitori deposti sul piano di lavoro non possono essere mantenuti caldi e si raffreddano velocemente.

In nessun caso deve essere superata la durata massima di trasporto di pietanze calde tra due fasi di riscaldamento.

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

Non trasportare contenitori aperti con liquidi bollenti.

È vietato ogni altro utilizzo, in particolare il caricamento del carrello di trasporto alimenti con carichi diversi da quelli indicati.

Il produttore e i fornitori declinano ogni responsabilità per danni conseguenti dovuti ad un uso non conforme. 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 Descrizione del carrello di trasporto alimenti

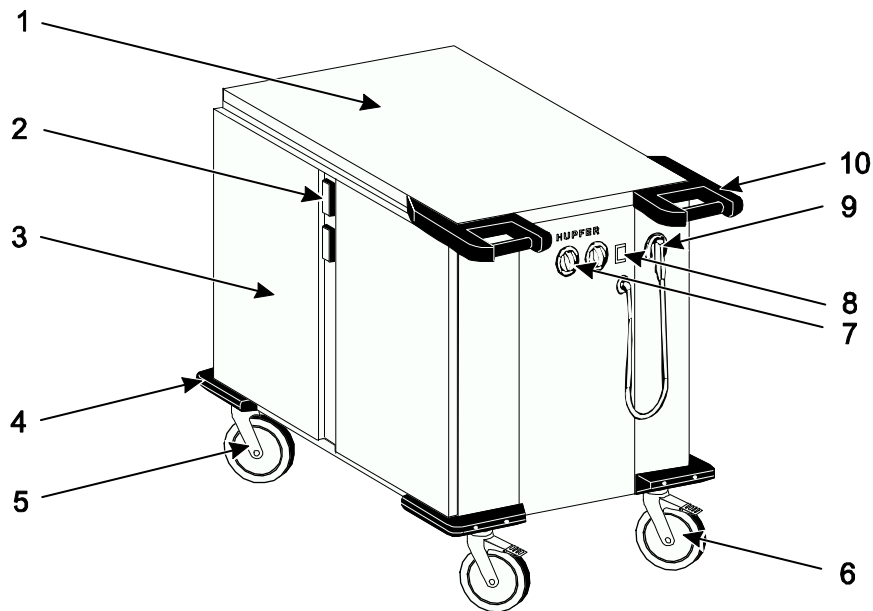


Figura 1 Vista d'insieme SPTW-2

- | | | | |
|---|------------------------------|----|---|
| 1 | Piano di lavoro | 6 | Ruota sterzante con fermo integrale |
| 2 | Chiusura sportello | 7 | Regolatore per l'impostazione della temperatura |
| 3 | Sportello armadio riscaldato | 8 | Interruttore ON/OFF |
| 4 | Paraurti | 9 | Cavo d'allacciamento con spina |
| 5 | Ruota fissa | 10 | Maniglie di spinta |

3.4.2 Descrizione dell'apparecchiatura

I carrelli di trasporto alimenti sono realizzati completamente in acciaio inox e sono dotati di una robusta struttura autoportante.

Consentono di deporvi alimenti pronti in contenitori Gastronorm, su griglie o in cestelli e di mantenerli caldi. Gli sportelli dell'armadio hanno una parete doppia e sono provvisti di isolamento termico e insonorizzato. Grazie all'isolamento termico, gli armadi riscaldati attigui non ne vengono influenzati. In questo modo, gli armadi riscaldati abbinati ad una piastra refrigerante sono utilizzabili come scomparto frigorifero. La chiusura sportello è facilmente sbloccabile a mano.

La temperatura di servizio è selezionata separatamente per ciascuno scomparto dell'armadio. Sul lato anteriore del carrello di trasporto alimenti sono posizionati i regolatori, con cui si può impostare in continuo la temperatura di ogni singola vasca termica tra i 30° C e gli 80° C. I codici sui regolatori facilitano l'assegnazione ai corrispondenti scomparti dell'armadio.

Due maniglie di spinta ergonomiche con paraurti integrati proteggono le mani dell'operatore da possibili lesioni. Le pareti laterali e gli elementi di comando e visualizzazione delle apparecchiature sono protetti da danni tramite paraurti angolari.

Gli scomparti dell'armadio sono pulibili rapidamente e con facilità.



3.4.3 Equipaggiamento e accessori opzionali

Per il carrello di trasporto alimenti devono essere acquistati come accessori opzionali i seguenti pezzi:

- **Piastra refrigerante**
Le piastre refrigeranti sono riempite con circa 4 litri di acqua salina. Sia il contenitore in plastica sia il liquido refrigerante sono assolutamente sicuri a livello fisiologico-alimentare. Dimensioni 530 x 325 x 30 mm, peso complessivo 4,5 kg.
Con il passaggio dallo stato solido allo stato liquido viene sprigionato complessivamente circa il 70% della capacità refrigerante. Se si utilizza solo liquido salino, la capacità si riduce al 30% del valore massimo possibile.
In caso di congelamento, le piastre refrigeranti devono essere collocate in posizione orizzontale e sufficientemente distanziate l'una dall'altra, in caso contrario le piastre centrali non saranno abbastanza fredde neanche dopo 24 ore. Durante il processo di congelamento, le piastre refrigeranti si gonfiano per l'aumento di volume dell'acqua salina. Questo è un processo naturale che risulta reversibile grazie al riscaldamento nel carrello di trasporto alimenti.
Raffreddare l'acqua salina di raffreddamento a -18° C nel nucleo è inutile, poiché temperature troppo basse rallentano il passaggio dalla fase solida a quella liquida. La temperatura superficiale massima consentita delle piastre refrigeranti è di +50° C. Le piastre refrigeranti non sono adatte al lavaggio in macchine lavastoviglie.
- Contenitori e bacinelle Gastronorm in diverse dimensioni
- Tappetino antiscivolo Multigrip, plastica, nero
- Ruote sterzanti in acciaio, Ø = 125, 160 o 200 mm con e senza fermi integrali, ancoraggio piastre
- Ruote fisse in acciaio, Ø = 125, 160 o 200 mm, ancoraggio piastre

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.	SPTW-2	SPTW-3
			
Larghezza	mm	673	673
Profondità	mm	926	1300
Altezza	mm	900	900
Piano di lavoro	mm	590 x 826	590 x 1200
Peso	kg	81	108,5
Carico utile	kg	120	160
Peso complessivo ammesso	kg	204	268,5
Capacità (per persone)		25	50
Durata di trasporto max. tra due fasi di riscaldamento	min	20	20
Numero degli scomparti dell'armadio		2	3
Misura interna dell'armadio riscaldato	mm	330 x 540 x 609	330 x 540 x 609
Scanalature di appoggio		7 paia, distanza 75 mm	7 paia, distanza 75 mm
Connessione elettrica		230 V 1N AC 50/60 Hz	230 V 1N AC 50/60 Hz

	Dim.	SPTW-2	SPTW-3
Riscaldamento degli armadi riscaldati		Radiatore in acciaio 0,45 kW	Radiatore in acciaio 0,45 kW
Regolazione della temperatura, separata per ogni singolo ripiano		continua	continua
Regolazione del termostato	°C	30-80	30-80
Isolamento termico		Isolamento speciale	Isolamento speciale
Potenza allacciata	kW	0,9	1,35
Tipo di protezione		IPX4	IPX4
Carrello		2 ruote sterzanti con fermi integrali 2 ruote fisse	2 ruote sterzanti con fermi integrali 2 ruote fisse
Diametro delle ruote	mm	160	160

Per i rispettivi marchi di controllo visitare il sito Internet dell'azienda www.hupfer.de.

3.6 Targhetta d'identificazione

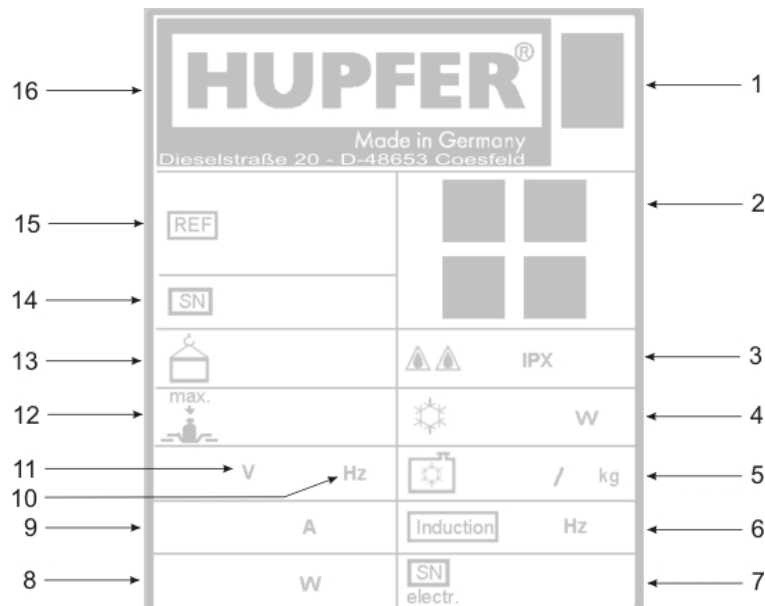


Figura 2 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento apparecchiature obsolete	9	Corrente nominale
2	Marchi 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 elettrica	16	Costruttore

4 Trasporto, 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.

Il carrello di trasporto alimenti viene consegnato già montato, vale a dire che anche il gruppo di riscaldamento è già completamente installato.

Per le operazioni di caricamento utilizzare solo apparecchi di sollevamento e dispositivi per il sollevamento dei carichi omologati per il peso del carrello di trasporto alimenti. 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 per alta tensione

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 (230 V / 50/60 Hz) indicata 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.

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

Durante la rimozione dell'imballaggio e anche in seguito, posizionare sempre il carrello di trasporto alimenti su una superficie piana e solida. Spingere in basso i fermi integrali su entrambi le ruote per far sì che l'apparecchiatura 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 di rifiuti.

Prima della messa in funzione iniziale, pulire accuratamente il carrello di trasporto alimenti con un panno morbido. Per la messa in funzione l'apparecchiatura deve essere pulita e asciutta.

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

- la funzione dei fermi integrali
- la funzione degli elementi di comando e del riscaldamento.

4.3 Stoccaggio e riciclo

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

Controllare semestralmente che l'apparecchiatura stoccata in magazzino sia priva 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 rimessa in funzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia pulita ed asciutta.

Prima di riciclare il carrello di trasporto alimenti, 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 tal fine, consultare comunque il responsabile locale per lo smaltimento di rifiuti. Separare i materiali riciclabili dell'apparecchiatura prima del suo smaltimento (ruote, pezzi in plastica ecc.) oppure portare l'apparecchiatura all'isola ecologica. Le parti elettroniche vanno smaltite presso gli appositi centri di raccolta.

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 di [HUPFER®](#).

5 Uso

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Regolando il termostato sul livello 3 e oltre, si può superare la temperatura massima ammessa di 65° per le superfici di contatto dell'apparecchiatura. In questo caso il contatto diretto con la pelle può causare ustioni.

L'apparecchiatura può essere usata solo da personale addestrato. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

Prima di ogni messa in funzione controllare che il carrello di trasporto alimenti non presenti danni e anomalie visibili esternamente. Ai fini della messa in funzione è indispensabile che gli armadi riscaldati dell'apparecchiatura siano puliti.

5.1 Disposizione e funzione degli elementi di comando

Gli elementi di comando del carrello di trasporto alimenti sono posizionati sul lato anteriore dell'apparecchiatura.

Con i codici sul regolatore si possono associare gli armadi riscaldati.

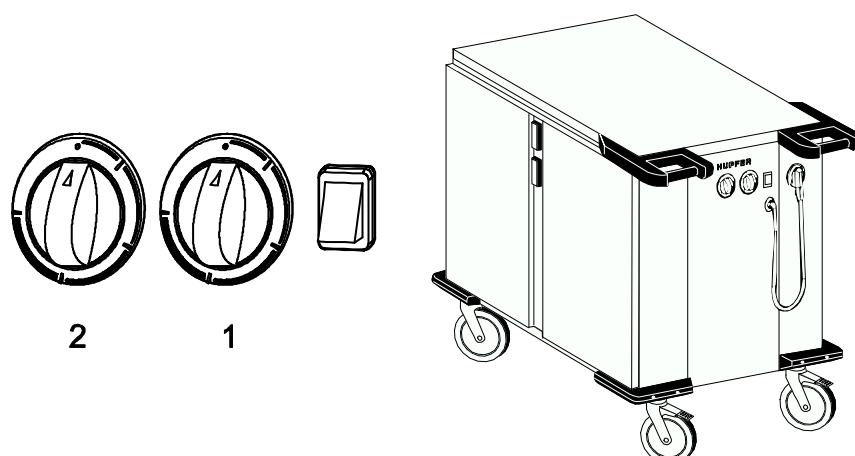


Figura 3 Elementi di comando su SPTW-2

5.2 Funzionamento

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Regolando il termostato sul livello 3 e oltre, si può superare la temperatura massima ammessa di 65° per le superfici di contatto dell'apparecchiatura. Il contatto diretto con la pelle non protetta può causare ustioni.

L'apparecchiatura può essere usata solo da personale addestrato. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

5.2.1 Temperare

Sul lato anteriore del carrello di trasporto alimenti sono posizionati il pulsante ON/OFF e i regolatori per gli armadi riscaldati.

Se si utilizza uno scomparto dell'armadio come scomparto frigorifero, gli armadi riscaldati attigui possono funzionare normalmente grazie all'isolamento termico.

INDICAZIONE	Regolazione della temperatura
	Impostando la temperatura dell'armadio riscaldato su un valore troppo basso, la temperatura delle vivande può scendere al di sotto del valore di soglia ammesso di 65° C. In tal caso verrebbe raggiunta la zona di pericolo per la sicurezza alimentare con la possibile crescita rapida di batteri.

- Chiudere gli armadi riscaldati per evitare la perdita di calore.
- Collegare il carrello di trasporto alimenti alla rete elettrica.
- Accendere l'apparecchiatura usando l'interruttore ON/OFF. La spia LED di funzionamento integrata nell'interruttore si accende.
- Con il rispettivo regolatore selezionare la temperatura desiderata per gli armadi riscaldati. All'interno dei 4 intervalli di potenza è possibile effettuare un'impostazione continua. L'assegnazione è riconoscibile dalle cifre impresse sull'alloggiamento.

INFO	Preriscaldamento dell'armadio riscaldato
	Preriscaldando l'armadio riscaldato si può evitare il raffreddamento prematuro delle vivande calde.

Utilizzo dell'armadio come scomparto frigorifero

INDICAZIONE	Utilizzo della piastre refrigeranti
	Utilizzare almeno una piastra refrigerante per scomparto da collocare in posizione orizzontale sull'appoggio più in alto. Non inserire pietanze calde. La temperatura di passaggio dalla fase solida a quella liquida è di -12° C. Poiché le piastre refrigeranti devono essere completamente congelate per riuscire a sviluppare tutta la loro capacità refrigerante e le parti liquide nell'acqua salina riducono notevolmente tale capacità, si raccomanda una temperatura costante di raffreddamento di -18° C e una durata del processo di raffreddamento di 24 h. Con il raffreddamento all'interno di congelatori si riduce il tempo di permanenza nell'apparecchiatura. Rispettare le istruzioni tecniche del rispettivo costruttore.

Per l'utilizzo come scomparto frigorifero osservare i seguenti punti:

- Il riscaldamento dello scomparto dell'armadio è spento.
- La temperatura dello scomparto corrisponde alla temperatura ambiente.
- La piastra refrigerante è completamente congelata e inserita nella coppia di scanalature di appoggio più in alto.

La durata di raffreddamento è limitata tecnicamente dall'apparecchiatura e dipende dalla temperatura ambiente e dall'influsso di fonti di calore esterne (ad es. luce del sole). Lo stato della piastra refrigerante deve essere controllato ad intervalli regolari. Per tempi di raffreddamento più prolungati devono essere inserite regolarmente nuove piastre refrigeranti.

Nello stoccaggio corretto dei cibi freddi inseriti, verificare e documentare prima dell'erogazione degli alimenti il rispetto delle temperature di stoccaggio prescritte con idonei strumenti di misurazione (termometri).

5.2.2 Carico

AVVERTENZA

Pericolo di scottature | pericolo di ustioni dovute a superfici a temperatura elevata



Le parti metalliche di contatto possono diventare bollenti durante il funzionamento. Pericolo di scottature dovuto alla fuoriuscita di vapore acqueo tra i contenitori Gastronorm.

Fare perciò attenzione che i contenitori Gastronorm siano ben chiusi. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

Per ogni scomparto dell'armadio riscaldato sono presenti 7 coppie di scanalature di appoggio poste ad una distanza di 75 mm l'una dall'altra. Per un utilizzo ottimale dello scomparto dell'armadio devono essere utilizzati contenitori Gastronorm aventi una profondità di 65 mm. Oltre ai contenitori Gastronorm si possono inserire negli armadi riscaldati anche griglie o cestelli con pietanze porzionate.

È in ogni caso possibile utilizzare i contenitori GN 2/3, GN 1/2 e GN 1/3. Non è possibile inserire contenitori più piccoli.

5.2.3 Movimentazione

ATTENZIONE

Danni a persone e cose in caso di trasporto non corretto



I carrelli di trasporto alimenti possono essere movimentati esclusivamente con gli sportelli e con il coperchio chiusi. Gli sportelli non perfettamente chiusi possono aprirsi durante il trasporto e causare danni o lesioni. Prima di muovere il carrello per la distribuzione di pasti controllare che gli sportelli e i coperchi siano chiusi.

- Impostare tutti i regolatori sulla posizione 0.
- Spegnerne l'apparecchiatura usando l'interruttore ON/OFF.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.
- Allentare i fermi integrali.
- Spostare l'apparecchiatura fino alla posizione desiderata afferrandola per le maniglie.
- Una volta raggiunta la posizione, inserire i fermi integrali, assicurarsi che siano bloccati e che l'apparecchiatura non possa essere spostata involontariamente.
- Collegare di nuovo l'apparecchiatura alla rete e accendere l'interruttore ON/OFF.
- Con il regolatore selezionare la temperatura desiderata.


5.3 Norme per la messa fuori esercizio

Arresto del carrello di trasporto alimenti

- Impostare tutti i regolatori sulla posizione 0.
- Spegnerne l'apparecchiatura usando l'interruttore ON/OFF.
- Inserire i fermi integrali, assicurarsi che siano bloccati e che l'apparecchiatura non possa essere spostata involontariamente.
- Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.
- Rimuovere gli eventuali archetti d'inserimento.
- Scaricare e pulire l'apparecchiatura.

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'interruttore ON/OFF, estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.</p>
AVVERTENZA	Pericolo dovuto a superfici molto calde
	<p>Le apparecchiature riscaldabili possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e impiegare del tempo a raffreddarsi all'aria.</p> <p>Lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchiatura prima di iniziare la ricerca del guasto.</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.

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.

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.
Durante il trasporto l'apparecchiatura "tira" verso destra o sinistra	Cuscinetto/i della ruota danneggiato/i	Sostituire le ruote difettose
La resistenza al rotolamento delle ruote è maggiore che al momento della messa in funzione		
I fermi integrali non funzionano più correttamente	Usura dei freni di stazionamento	Sostituire il freno di stazionamento o sostituire la/e ruota/e difettosa/e
L'apparecchiatura non si scalda, la spia di controllo rimane spenta	Fusibile esterno difettoso	Controllare il fusibile ed eventualmente farlo riparare
	Interruttore ON/OFF difettoso.	Scollegare l'apparecchiatura dalla rete e farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato

Guasto	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchiatura si scalda, ma la spia di controllo rimane spenta	Cavo di collegamento alla rete o spina difettosa	Scollegare l'apparecchiatura dalla rete e farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato
	Spia di controllo difettosa	Mettere fuori servizio l'apparecchiatura e farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato
L'apparecchiatura non si scalda, ma la spia di controllo è accesa	Circuito elettrico difettoso	Mettere fuori servizio l'apparecchiatura e farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato
	Termostato difettoso	Mettere fuori servizio l'apparecchiatura e farla controllare ed eventualmente riparare da personale specializzato autorizzato
L'armadio riscaldato si scalda molto lentamente	Lo sportello dell'armadio riscaldato non è chiuso correttamente	Chiudere lo sportello dell'armadio riscaldato
	Guarnizione a labbro del telaio danneggiata	Sostituire la guarnizione (vedi elenco dei pezzi di ricambio)
Raffreddamento non sufficiente	Piastre refrigeranti troppo calde	Impiegare nuove piastre refrigeranti congelate
	Lo sportello del vano armadio non è chiuso correttamente	Chiudere lo sportello del vano armadio
	Piastra refrigerante non più a tenuta per effetto meccanico esterno	Utilizzare nuove piastre refrigeranti
	Temperatura del prodotto maggiore di 10° C	Depositare soltanto alimenti già raffreddati
	Utilizzo di piastre refrigeranti errate	Le piastre refrigeranti contenenti acqua salina non hanno, neanche alle temperature più basse, la stessa capacità refrigerante di una piastra refrigerante completamente congelata.
	La piastra refrigerante non si trova nelle scanalature di appoggio superiori	Posizionare la piastra refrigerante nelle scanalature di appoggio superiori

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'interruttore ON/OFF, estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'apposito supporto.

AVVERTENZA

Pericolo dovuto a superfici molto calde



Le apparecchiature riscaldabili possono essere molto calde dopo il loro utilizzo e impiegare del tempo a raffreddarsi all'aria.

Lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchiatura prima di iniziare la pulizia. Indossare abbigliamento di protezione idoneo.

7.2 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.

7.3 Pulizia e manutenzione

Eseguendo una pulizia regolare e se trattato con la dovuta accortezza, il carrello di trasporto alimenti non necessita di cure particolari. Per garantire condizioni igieniche perfette, pulire gli armadi riscaldati dopo ogni utilizzo.

Per una pulizia accurata e rapida degli armadi riscaldati utilizzare un panno morbido. Per la pulizia utilizzare un panno morbido oppure una spugna non abrasiva. Utilizzare detergenti liquidi sgrassanti ammessi per l'industria alimentare. Non utilizzare mai pulitrici ad alta pressione, detergenti contenenti cloro, polveri abrasive o altri detergenti a secco, cascami di lana, spugnette d'acciaio e/o oggetti taglienti.

Per pulire il carrello di trasporto alimenti procedere nel modo seguente:

- Mettere fuori servizio l'apparecchiatura. Estrarre la spina dalla presa e agganciarla nell'alloggiamento predisposto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Pulire gli armadi riscaldati.
- Impostare tutti i regolatori sulla posizione 0.
- Spegnerne l'apparecchiatura con l'interruttore ON/OFF.

Tabella di manutenzione

Norme di pulizia e manutenzione	Azione	giornalmente	settimanalmente	mensilmente	semestralmente
Armadi riscaldati	pulire	x			
Rivestimento esterno del Carrello di trasporto alimenti	pulire	x			
Ruote sterzanti	lubrificare				x
Cavo di connessione: difetti meccanici e invecchiamento	controllare				x
Spina: difetti meccanici e invecchiamento	controllare				x

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 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 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 d'ordine si trova sulla targhetta identificativa del carrello di trasporto alimenti.

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

SPTW-2

Numero articolo del pezzo di ricambio	Descrizione articolo	Modello	Qt.
4058050	Unità di riscaldamento	per la parte inferiore	1
014058041	Radiatore	230 V / 450 W Ø 6,5	1
014000152	Ruota fissa	Ø 160, zincata	1
014000151	Ruota sterzante	con fermo integrale, Ø 160, zincata	1
4058240	Porta	destra	1
4058241	Porta	sinistra	1
014002110	Angolare antiurto	plastica, confezione da 4 pezzi	1
0191010963	Maniglia di spinta	plastica	1
014001213	Termostato	30-90° C	1
0191082883	Allacciamento a spirale	nero	1
014001300	Interruttore ON/OFF	250 V	1

SPTW-3

Numero articolo del pezzo di ricambio	Descrizione articolo	Modello	Qt.
4058050	Unità di riscaldamento	per la parte inferiore	1
014058041	Radiatore	230 V / 450 W Ø 6,5	1
014000152	Ruota fissa	Ø 160, zincata	1
014000151	Ruota sterzante	con fermo integrale, Ø 160, zincata	1
4058240	Porta	destra / sinistra	1
4058244	Porta	centro	1
014002110	Angolare antiurto	plastica, confezione da 4 pezzi	1
0191010963	Maniglia di spinta	plastica	1
014001213	Termostato	30-90° C	1
0191082883	Allacciamento a spirale	nero	1
014001300	Interruttore ON/OFF	250 V	1

Per i carrelli di trasporto alimenti si possono usare i seguenti tipi di spine:

- Spina angolare Schuko bipolare (di serie)
- Spina CEE 230 V - 16 A - tripolare
- Spina inglese tripolare BS1363 A per Gran Bretagna e Hong Kong
- Spina svizzera tripolare 12-10 A