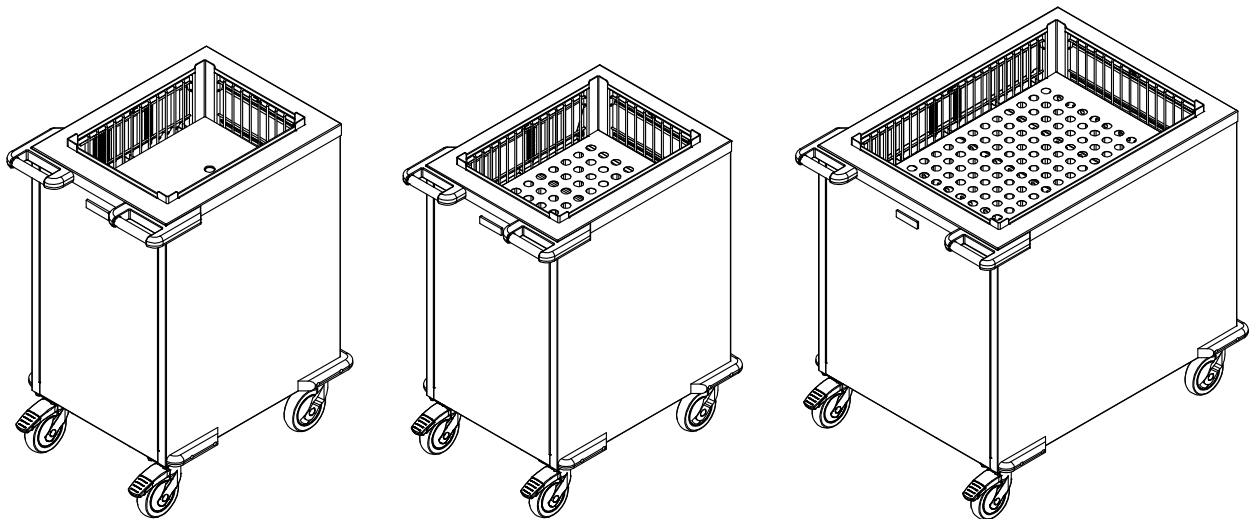


Istruzioni d'uso



**Carrello elevatore per articoli in
porcellana e coperchi**
BPN-P | BPN-D

1 Introduzione

1.1 Informazioni sull'apparecchio

Definizione dell'apparecchio

Carrello elevatore per articoli in porcellana e coperchi

Modello/i

BPN-P | BPN-D

Costruttore

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

Postfach 1463
48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

📠 +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de

Prima della prima messa in funzione leggere attentamente l'istruzione d'uso.

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

Riserva di modifiche

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

Versione del manuale

91365304_A0

1.2 Contenuto




1	Introduzione	2
1.1	Informazioni sull'apparecchio	2
1.2	Contenuto	3
1.3	Elenco delle sigle	5
1.4	Definizione dei termini	6
1.5	Informazioni sull'orientamento	7
1.6	Indicazioni sull'uso del manuale	8
1.6.1	Indicazioni sulla struttura del manuale	8
1.6.2	Indicazioni e illustrazioni valide per tutti i capitoli	8
2	Indicazioni di sicurezza	9
2.1	Introduzione	9
2.2	Simboli di avvertenza utilizzati	9
2.3	Indicazioni di sicurezza per l'apparecchio	9
2.4	Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto	10
2.5	Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura	10
2.6	Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione dei guasti	10
3	Descrizione e dati tecnici	11
3.1	Descrizione delle prestazioni	11
3.2	Uso conforme	11
3.3	Uso improprio	11
3.4	Descrizione dell'apparecchio	12
3.4.1	Carrello elevatore per articoli in porcellana	12
3.4.2	Carrello elevatore per coperchi	12
3.4.3	Descrizione dell'apparecchio	13
3.5	Dati tecnici	13
3.6	Targhetta d'identificazione	14
4	Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio	15
4.1	Trasporto	15
4.2	Messa in funzione	15
4.3	Stoccaggio e riciclo	15
5	Uso	16
5.1	Regolazione della piattaforma di impilamento	16
5.1.1	Regolazione delle molle	16
5.1.2	Esempi di sistemazione per pile di stoviglie	18
5.1.3	Calcolo della capacità per carrelli elevatori	18
5.2	Funzionamento	19
6	Localizzazione ed eliminazione di guasti	20
6.1	Norme di sicurezza	20
6.2	Indicazioni per l'eliminazione di guasti	20
6.3	Tabella guasti e rimedi	20

7	Pulizia e manutenzione	21
7.1	Norme di sicurezza	21
7.2	Norme igieniche	21
7.3	Pulizia e manutenzione	21
7.4	Istruzioni speciali per la cura	21
8	Ricambi ed accessori	23
9	Allegato	24
9.1	Dichiarazione di conformità CE	24

1.3 Elenco delle sigle

Sigla	Definizione
CE	Communauté Européenne Comunità Europea
DGUV	Associazione legale tedesca contro gli infortuni, (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung e.V.)
DIN	Istituto tedesco per la standardizzazione, le normative e le specifiche tecniche
EC	European Community Comunità Europea
EN	Norma Europea Norma armonizzata per l'area UE
E/V	Pezzo di ricambio o pezzo soggetto ad usura
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points Analisi del rischio e controllo dei punti critici
IP	International Protection (Protezione internazionale). La sigla IP seguita da due cifre determina il tipo di protezione della scatola.
	Prima cifra: Protezione contro corpi solidi estranei
	Seconda cifra: Protezione dall'acqua
	0 Non protetto contro il contatto, non protetto contro corpi solidi estranei
	1 Protetto dal contatto con le mani, protetto da corpi estranei con $\square > 50$ mm
	2 Protetto dal contatto con le dita, protetto da corpi estranei $\varnothing > 12$ mm
	3 Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\square > 2,5$ mm, protetto da corpi estranei $\square > 2,5$ mm
	4 Protetto dal contatto con attrezzi, fili metallici o simili con $\square > 1$ mm, protetto da corpi estranei $\square > 1$ mm
	5 Protetto contro il contatto, protetto contro depositi di polvere all'interno
	6 Protetto totalmente contro il contatto, protetto contro infiltrazioni di polvere
0 Non protetto contro l'acqua	
1 Protetto contro la caduta verticale di gocce d'acqua	
2 Protetto contro la caduta diagonale di gocce d'acqua (qualsiasi inclinazione fino a 15° rispetto alla verticale)	
3 Protetto contro l'acqua con qualsiasi inclinazione fino a 60° rispetto alla verticale	
4 Protetto contro spruzzi d'acqua da ogni direzione	
5 Protetto contro getti d'acqua (ugello) con qualsiasi inclinazione	
6 Protetto contro ondate o da forti getti d'acqua (protezione dall'inondazione)	
7 Protezione contro infiltrazioni d'acqua in caso di immersione temporanea	
8 Protetto contro l'acqua in pressione in caso di immersione permanente	
LED	Light Emitting Diode Diodo ad emissione luminosa
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari
RCD	Residual Current Device Dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (FI)
STB	Limitatore di temperatura di sicurezza
VDE	Associazione elettrotecnica, elettronica e tecnologia informatica tedesca (Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik e.V.)

1.4 Definizione dei termini

Termine	Definizione
Campo elettromagnetico	Campo elettrico, magnetico o elettromagnetico che viene descritto tramite l'intensità di campo e formazione di fasi.
Classe di protezione	<p>0 -</p> <p>I  Misura di sicurezza con conduttore di protezione</p> <p>II  Misura di protezione con rivestimento isolante</p> <p>III  Misura di sicurezza con bassa tensione di protezione</p>
Controllo, controllare	Confrontare con determinati stati e/o caratteristiche come ad es. danneggiamenti, punti non ermetici, livelli di riempimento, calore.
Convezione	Trasmissione di una caratteristica o grandezza fisica (es. calore o freddo), attraverso le correnti nei gas o liquidi.
Coperchio	Coperchio a cupola rotondo per mantenere al caldo gli alimenti sui piatti o sui vassoi.
Corrosione	La reazione chimica di un tessuto metallico con l'ambiente, ad es. ruggine.
Corsa	Un movimento, ad es. il movimento verticale del cestello di guida dal basso verso l'alto.
Cucine Cook&Chill	"Cucinare e Raffreddare": cucine dove le pietanze calde vengono raffreddate rapidamente dopo la cottura.
Cucine Cook&Freeze	"Cucinare e Congelare": Cucine dove le pietanze calde vengono congelate rapidamente subito dopo la preparazione e rigenerate soltanto poco prima del consumo.
Cucine Cook&Serve	"Cucinare e Servire": cucine dove le pietanze calde sono servite subito dopo la preparazione o tenute calde fino al consumo.
Formazione di elementi galvanici	Anche: Corrosione per contatto. Si presenta su diversi metalli nobili a stretto contatto. La condizione preliminare per questo processo è la presenza di un mezzo corrosivo tra i due metalli, ad es. acqua o anche la normale umidità atmosferica.
Gastronorm	Gastronorm è un sistema di misura valido in tutto il mondo che trova impiego, ad esempio, nelle industrie alimentari o nelle cucine professionali. L'utilizzo di dimensioni standard consente la facile sostituzione dei contenitori per alimenti. La dimensione base Gastronorm (GN) 1/1 è di 530 × 325 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).
HACCP	Il concetto HACCP è un metodo di prevenzione per garantire la sicurezza alimentare e quella dei consumatori.
Idoneo per impianti di lavaggio	<p>L'apparecchio è completamente idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico. In accordo con il costruttore dell'impianto di lavaggio occorre ottenere un risultato di pulizia e asciugatura costante la cui igiene deve essere approvata da terzi (cliente).</p> <p>Le custodie esterne e interne sono completamente stagne. Non vi è alcuna possibilità di penetrazione dei getti d'acqua nelle cavità dell'apparecchio. I componenti elettrici e i cablaggi elettrici installati sono protetti da guarnizioni adeguate contro ogni penetrazione d'acqua. Il tipo di protezione IPX6 (forte getto d'acqua) a norma DIN EN 60529 (VDE 0470) è garantito. Non si verifica alcuna diffusione dell'acqua dopo il processo di asciugatura.</p>
LMHV	Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, normativa sui requisiti in materia d'igiene durante la produzione, il trattamento e la messa in circolazione di alimenti.
Norma VESKA	I vassoi a norma VESKA sono articoli ancora diffusi per la distribuzione di vivande in ospedali, principalmente in Svizzera; le dimensioni sono 530x375 mm.

Termine	Definizione
Persona qualificata, personale qualificato	Per personale qualificato si intendono le persone che, per formazione professionale, esperienza e istruzione nonché conoscenza delle norme vigenti, disposizioni, norme antinfortunistiche e rapporti aziendali, sono autorizzate dai responsabili per la sicurezza dell'impianto ad effettuare le attività richieste e sono in grado di riconoscere ed evitare eventuali pericoli (definizione di personale qualificato secondo IEC 364).
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.
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.
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.
Resistente agli impianti di lavaggio	L'apparecchio è idoneo per la pulizia in un impianto di lavaggio automatico con delle limitazioni. Un risultato di pulizia e asciugatura igienicamente perfetto e riproducibile è possibile, ma non garantito. Le custodie esterne e interne sono realizzate in versione standard. L'acqua penetrata nelle cavità dovute alla struttura dell'apparecchio, può defluire senza ostacoli dopo la penetrazione. Si evita l'accumulo d'acqua nelle cavità. I componenti e i cablaggi elettrici installati sono protetti da guarnizioni adeguate (ad es. deviazioni a labirinto, profili di tenuta, canali per cavi) contro ogni penetrazione d'acqua. Il tipo di protezione IPX6 (forte getto d'acqua) a norma DIN EN 60529 (VDE 0470) è garantito. È possibile una diffusione dell'acqua dopo il processo di asciugatura.
Schuko	Abbreviazione di "Schutz-Kontakt" (Contatto di protezione). Definisce un sistema di spine e prese utilizzato in Europa.
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 apparecchi tecnici ed impianti.
Sistema di normalizzazione della porcellana	Il sistema di normalizzazione della porcellana è un sistema di misura progettato da HUPFER® per articoli in porcellana. La dimensione standard di tale sistema di normalizzazione della porcellana (PN) 1/1 corrisponde a 220 x 160 mm (1/2 PN quindi corrisponde a 110 x 160 mm, 1/4 PN a 160 x 80 mm). I relativi coperchi hanno le seguenti dimensioni: 1/1 PN 228x168mm, 1/2 PN 111x161mm, 1/4 PN 111x81mm.
Strato passivo	Strato protettivo non metallico posto su un materiale metallico che impedisce o rallenta la corrosione del materiale.
Vassoio conforme alla normativa europea	Il vassoio conforme alla normativa europea designa un vassoio con dimensioni a norma. EN 1/1 corrisponde a 530x370 mm, EN 1/2 corrisponde a 370x265 mm.
Vassoio Gastronorm	Il vassoio Gastronorm designa un vassoio con dimensioni a norma. GN 1/1 corrisponde a 530x325 mm, GN 1/2 corrisponde a 325x265 mm.
Verifica, verificare	Confrontare con determinati valori come ad es. il peso, le coppie di serraggio, il contenuto, la temperatura.

1.5 Informazioni sull'orientamento

Davanti

Con 'davanti' si definisce il lato su cui sono posizionate le maniglie di spinta. Su questo lato si posiziona il personale operativo per spostare il carrello elevatore.

Dietro

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

Destra

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

Sinistra

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

1.6 Indicazioni sull'uso del manuale

1.6.1 Indicazioni sulla struttura del manuale

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

1.6.2 Indicazioni e illustrazioni valide per tutti i capitoli

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

2 Indicazioni di sicurezza

2.1 Introduzione

Il capitolo sulle indicazioni di sicurezza spiega i rischi vincolati all'apparecchio ai sensi della direttiva europea in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi (secondo la Direttiva dell'UE).

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




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

In aggiunta a queste istruzioni d'uso vanno osservate particolarmente le regole per la sicurezza e la protezione sanitaria dell'unione delle associazioni professionali, in particolare per quanto riguarda il maneggio di oggetti caldi ed i pericoli ad essi connessi.

2.2 Simboli di avvertenza utilizzati

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

Possono essere utilizzati i seguenti simboli:

	Pericolo generico
	Tensione elettrica pericolosa
	Pericolo di lesioni alle mani

2.3 Indicazioni di sicurezza per l'apparecchio

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

Al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio, rispettare i seguenti avvertimenti:

- L'apparecchio deve essere usato solo se si trova in perfette condizioni tecniche.
- Tutti gli elementi di comando e di azionamento devono essere in perfetto stato tecnico e funzionare correttamente.
- Eventuali modifiche o aggiunte sono ammesse solo previo accordo con il costruttore e sua conferma scritta.
- In nessun caso è consentito sedersi o salire sull'apparecchio. Non è ammesso il trasporto di persone.
- L'altezza di prelievo va adattata al tipo di stoviglie impiegate prima del caricamento.
- Per evitare lesioni alle mani badare sempre che la quotazione di prelievo non discenda al di sotto del bordo superiore del corpo.
- Non premere mai verso il basso la piattaforma di impilamento nel vano di impilamento (ad es. durante la pulizia). Pericolo di lesioni quando si rilascia la piattaforma di impilamento.
- L'apparecchio è concepito esclusivamente per il trasporto manuale. Non è ammesso il trasporto meccanico. Pericolo di lesioni e danni.
- Prima del trasporto sbloccare entrambi i fermi integrali. Spostare l'apparecchio con i fermi integrali bloccati può danneggiare il carrello.

- Trasportare l'unità esclusivamente su fondi piani. Il trasporto su fondi sconnessi può danneggiare il carrello.
- Non è consentito il trasporto su piani pendenti o scale.
- Accostandosi a pareti e aggirando ostacoli, fare sempre attenzione all'eventuale presenza di persone lungo il percorso. Pericolo di lesioni.
- In fase di trasporto afferrare sempre entrambe le maniglie con le mani, non rilasciare mai l'apparecchio durante il trasporto.
- In fase di trasporto, non spostare l'apparecchio ad una velocità superiore a quella del passo d'uomo. I carrelli elevatori molto carichi sono difficili da guidare e frenare. Richiedere eventualmente aiuto per il trasporto.
- Se il carrello elevatore si capovolge a causa di fattori esterni o mancanza di attenzione, non tentare mai di afferrarlo manualmente. Pericolo di lesioni.
- Non arrestare l'apparecchio su fondi ripidi.
- Dopo l'arresto, bloccare entrambi i fermi integrali per evitare che l'apparecchio si metta in movimento da sé.
- In caso di trasporto con mezzi ausiliari, ad es. autocarri, conviene fissare gli apparecchi. I fermi integrali non sono sufficienti come protezione di trasporto.

2.4 Indicazioni di sicurezza in merito al trasporto

Per il trasporto del carrello elevatore rispettare i seguenti avvertimenti:

- Per le operazioni di caricamento utilizzare solo dispositivi di sollevamento di carichi omologati per il peso dell'apparecchio da sollevare.
- Utilizzare esclusivamente mezzi di trasporto omologati per il peso dell'apparecchio.
- Non mettere assolutamente in funzione l'apparecchio se danneggiato e informare immediatamente il fornitore.

2.5 Indicazioni di sicurezza per le operazioni di pulizia e cura

Per la pulizia e cura dell'apparecchio rispettare i seguenti avvertimenti:

- Rispettare le direttive e le norme igieniche vigenti.
- Per motivi igienici, rispettare scrupolosamente le istruzioni di pulizia.

2.6 Indicazioni di sicurezza in merito all'eliminazione dei guasti

Per l'eliminazione di guasti rispettare i seguenti avvertimenti:

- Osservare le norme antinfortunistiche locali.
- Per il maneggio di oli, grassi ed altre sostanze chimiche osservare le norme vigenti in tema di sicurezza del prodotto.
- Effettuare il controllo dell'apparecchio a intervalli regolari.
- Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

3 Descrizione e dati tecnici

3.1 Descrizione delle prestazioni

I carrelli elevatori della serie BPN sono progettati per impilare, trasportare e immagazzinare temporaneamente stoviglie a struttura angolare. Il carrello elevatore BPN-P è progettato per gli articoli in porcellana, il modello BPN-D invece per i relativi coperchi.

Le singole stoviglie sono accolte da una piattaforma di impilamento regolabile a molle. Il carico progressivo delle stoviglie preme verso il basso la piattaforma di impilamento. Prelevando una stoviglia, la piattaforma di impilamento avanza verso l'alto in modo da rendere le stoviglie sempre disponibili all'altezza di prelievo desiderata. La piattaforma di impilamento è in posizione sfalsata verso il basso e garantisce quindi ottime condizioni di immagazzinamento e trasporto per stoviglie a struttura angolare.

3.2 Uso conforme

I carrelli elevatori sono destinati esclusivamente al trasporto e all'approvvigionamento di stoviglie pulite.

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

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

3.3 Uso improprio

Per uso improprio dei carrelli elevatori si intende:

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

I carrelli elevatori non sono destinati al trasporto di alimenti.

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

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

3.4 Descrizione dell'apparecchio

3.4.1 Carrello elevatore per articoli in porcellana

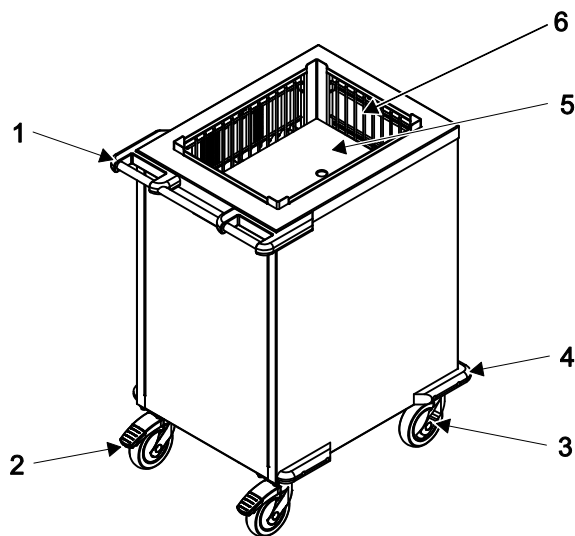


Figura 1 Vista d'insieme del BPN-P

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Maniglia di spinta | 4 | Angolari antiurto |
| 2 | Ruote con fermi integrali | 5 | Piattaforma di impilamento |
| 3 | Ruote senza fermi integrali | 6 | Griglia protettiva |

3.4.2 Carrello elevatore per coperchi

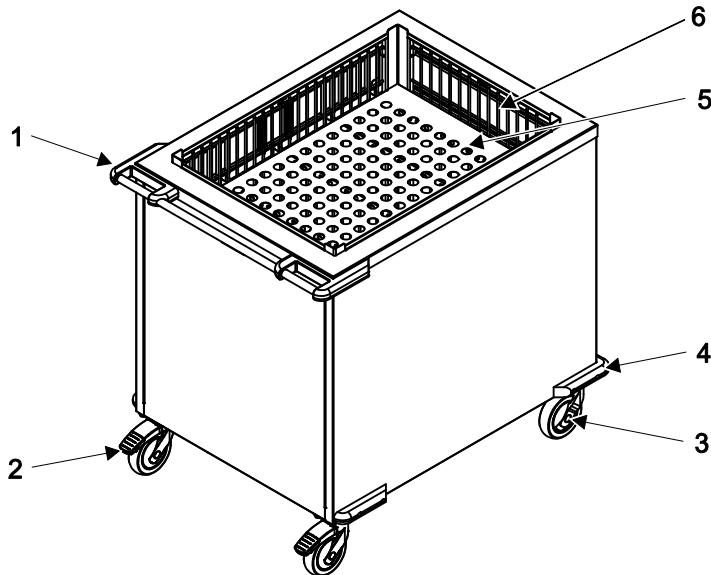


Figura 2 Vista d'insieme del BPN-D

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 1 | Maniglia di spinta | 4 | Angolari antiurto |
| 2 | Ruote con fermi integrali | 5 | Piattaforma di impilamento lamiera perforata |
| 3 | Ruote senza fermi integrali | 6 | Griglia protettiva |

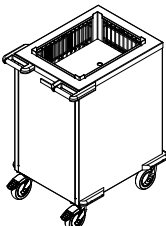
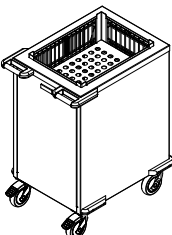
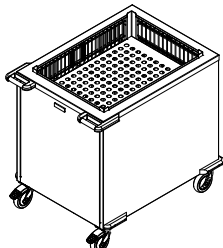
3.4.3 Descrizione dell'apparecchio

I carrelli elevatori sono realizzati con una struttura autoportante stabile in acciaio inossidabile. Alloggiano articoli in porcellana a struttura angolare o coperchi in porcellana su una piattaforma di impilamento estraibile a molle. Grazie all'utilizzo di molle speciali, le stoviglie vengono trasportate verso l'alto per l'intera corsa ad una costante altezza di prelievo.

La piattaforma di impilamento è estraibile e permette così di regolare facilmente le molle e di pulire senza problemi l'apparecchio. La griglia protettiva della piattaforma di impilamento è realizzata in filo d'acciaio con guaina in materiale plastico, per evitare danni o macchie di colore sulle stoviglie durante l'uso.

Le maniglie di spinta ergonomiche, con elemento antiurto integrato, proteggono le mani del personale da possibili lesioni. Gli angolari antiurto sul lato posteriore proteggono l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto.

3.5 Dati tecnici

	Dim.	BPN 4-P	BPN 4-D	BPN 9-D
Vista d'insieme				
				
		Carrello elevatore per articoli in porcellana, senza riscaldamento	Carrello elevatore per coperchi, senza riscaldamento	Carrello elevatore per coperchi, senza riscaldamento
Larghezza	mm	710	740	1005
Profondità	mm	530	545	740
Altezza	mm	925	925	925
Peso proprio	kg	38	35	48
Portata	kg	160	50	100
Peso complessivo ammesso	kg	198	85	148
Piattaforma di impilamento	mm	470 x 340 Materiale stratificato HPL	510 x 365 Lamiera perforata in acciaio inox	760 x 550 Lamiera perforata in acciaio inox
Altezza pila	mm	695	696	696
Rivestimento del pozzetto interno		Puntoni verticali con rivestimento in plastica	Puntoni verticali con rivestimento in plastica	Puntoni verticali con rivestimento in plastica
Condizioni d'utilizzo e ambientali	°C	da -20 a +50	da -20 a +50	da -20 a +50
Carrello	mm	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125	4 ruote orientabili, 2 con fermi integrali, Ø 125
Capacità (stoviglie)		160 (PN-1/1 Plus) 108 (PN-1/1) 304 (PN-1/2) 608 (PN-1/4)	64 (cloche attiva per sistema ½-EN) 84 (coperchi per sistema ½-EN) 212 (coperchi PN-1/1) 592 (coperchi PN-1/2) 1008 (coperchi PN-1/4)	135 (cloche attiva per sistema ½-EN) 189 (coperchi per sistema ½-Euronorm) 477 (coperchi PN-1/1)

3.6 Targhetta d'identificazione

La targhetta d'identificazione è posizionata sul retro del carrello elevatore.

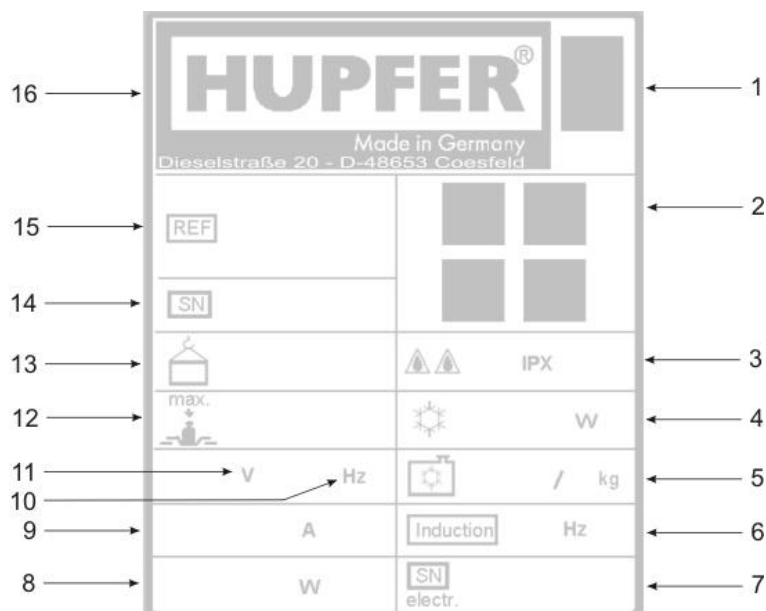


Figura 3 Targhetta d'identificazione

1	Smaltimento apparecchi obsoleti	9	Corrente nominale
2	Certificati/marchio	10	Frequenza
3	Tipo di protezione	11	Tensione nominale
4	Potenza frigorifera	12	Carico utile
5	Liquido refrigerante	13	Peso proprio
6	Frequenza di induzione	14	Numero di serie/Numero d'ordine
7	Numero di serie elettr.	15	Articolo e breve denominazione
8	Potenza elettrica	16	Costruttore

4 Trasporto, messa in funzione e messa fuori servizio

4.1 Trasporto

ATTENZIONE



Danneggiamenti dell'apparecchio a causa di trasporto improprio

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

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

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

4.2 Messa in funzione

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva.

INFO

Smaltimento del materiale d'imballaggio

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

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

Controllare separatamente:

- In tutti gli apparecchi: La funzione dei fermi integrali.

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

4.3 Stoccaggio e riciclo

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

Controllare semestralmente che i carrelli elevatori in magazzino siano esenti da danni e tracce di corrosione.

INDICAZIONE

Formazione di condensa

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

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

Prima di smaltire il carrello elevatore, estrarre correttamente tutti i dispositivi di riscaldamento (se disponibili), smaltire e separare i materiali riciclabili secondo le direttive locali e ecocompatibili. A tale scopo consultare in ogni caso il responsabile locale per lo smaltimento dei rifiuti.

5 Uso

ATTENZIONE

Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta



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

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

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

5.1 Regolazione della piattaforma di impilamento

In linea di principio, per una variazione di quanto meno uno dei seguenti parametri di stoviglie occorre effettuare un adattamento dell'unità: Diametro o lunghezza del bordo, altezza, altezza pila e peso.

5.1.1 Regolazione delle molle

ATTENZIONE

Danni fisici e materiali dovuti a una regolazione scorretta



Superando l'altezza di prelievo si potrebbero verificare incidenti o lesioni dovuti al ribaltamento delle pile di stoviglie. Un'altezza di prelievo inferiore a quella prescritta può causare lesioni alle dita a causa degli schiacciamenti in fase di prelievo.

Regolare l'altezza di prelievo agganciando o sganciando le molle. Nella regolazione delle molle, prestare attenzione ai bordi acuminati ed in particolare alle estremità delle molle di trazione. Maneggiare con cautela.

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni



Prudenza nell'agganciare e sganciare le molle.

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

Prima di caricare l'apparecchio deve essere adattata l'altezza di prelievo in base al tipo di stoviglie utilizzate. L'impostazione dell'altezza di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione o tramite la loro sostituzione.

L'altezza di prelievo deve essere impostata in modo che le stoviglie superiori vengano trasportate su tutta la corsa ad un'altezza costante tra 1,5 e 2,5 cm al di sopra del bordo superiore del corpo dell'apparecchio.

Fase 1 - Controllo della regolazione delle molle

- Per controllare l'altezza di prelievo posizionare sulla piattaforma di impilamento una pila costituita da 15 a 20 pezzi.
- Attendere la reazione.

Se l'altezza di prelievo della pila di stoviglie si trova circa 2 cm al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio significa che il sistema delle molle è regolato correttamente.

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

Fase 2 - Modifica della regolazione delle molle

L'impostazione dell'altezza di prelievo viene effettuata agganciando e sganciando le molle di trazione in corrispondenza dei 2 zoccoli di attacco.

INDICAZIONE	Disposizione delle molle
	<p>Per una guida regolare senza attrito della piattaforma di impilamento è necessaria una disposizione simmetrica delle molle tra gli zoccoli d'attacco.</p> <p>Le molle di base più forti (1) devono essere disposte esternamente sugli zoccoli di attacco, mentre le molle di base più deboli (2) devono essere disposte internamente. Una disposizione asimmetrica delle molle all'interno dello zoccolo di attacco non rappresenta alcun problema.</p>

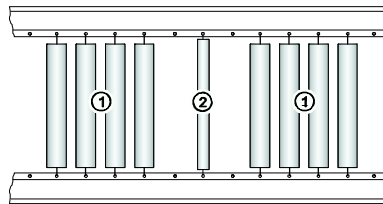


Figura 4 Zoccolo di attacco con molle di trazione (esempio)

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

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

Procedura:

- Togliere le stoviglie inserite (se presenti).
- Sollevare la piattaforma di impilamento in maniera uniforme inserendo le dita nei fori di presa e poggiarla sull'apparecchio. Infine, afferrare con le due mani la piattaforma di impilamento e posarla in un luogo adatto.
- Asportare la griglia protettiva.
- Sganciare o agganciare in modo uniforme le molle di regolazione in tutti i gruppi di molle.
- È preferibilmente sganciare le molle di regolazione. Lasciare le molle di base sempre agganciate, se possibile. Sganciare le molle sempre presso il fissaggio inferiore.
- Inserire nuovamente la griglia protettiva.
- Infine, inserire la piattaforma di impilamento servendosi dei fori di presa.

Ripetere entrambe le fasi sino a che l'altezza di prelievo sia compresa tra 1,5 e 2,5 cm. Se vengono utilizzati sempre piatti dello stesso tipo, è sufficiente regolare l'altezza di prelievo una sola volta.

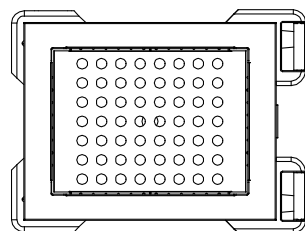


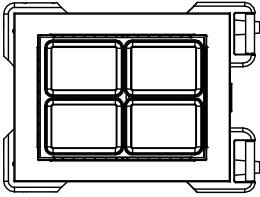
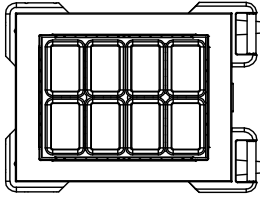
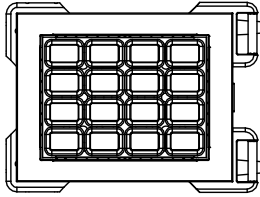
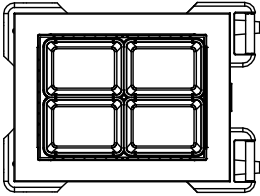
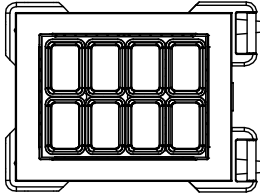
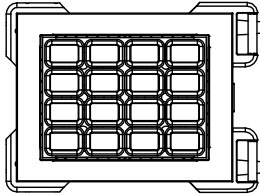
Figura 5 Fori di presa sulla piattaforma di impilamento (BPN-D MM)

INDICAZIONE	Portata massima
	<p>Le piattaforme di impilamento sono impostate per una portata che risulta ampiamente sufficiente per la maggior parte dei modelli di stoviglie.</p> <p>Raramente (ad es. piatti in vetro temperato) le molle in dotazione non sono sufficienti ed è necessario inserire delle molle supplementari.</p>

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

5.1.2 Esempi di sistemazione per pile di stoviglie

Esempi per la sistemazione di stoviglie

		
Articoli in porcellana 1/1 PN	Articoli in porcellana 1/2 PN	Articoli in porcellana 1/4 PN
		
Coperchi 1/1 PN	Coperchi 1/2 PN	Coperchi 1/4 PN

5.1.3 Calcolo della capacità per carrelli elevatori

La capacità complessiva di un carrello elevatore dipende dai tipi di stoviglie in uso e del numero delle pile di stoviglie.

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

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

H_z : Altezza della pila intermedia

H_1 : Altezza del primo pezzo di stoviglie

H_n : Altezza di n stoviglie

n: Numero delle stoviglie

Se si conosce l'altezza di pila H_s del carrello elevatore è possibile calcolare la capacità per ciascuna pila di stoviglie.

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

K: Pezzi per pila di stoviglie

H_s : Altezza pila del carrello elevatore

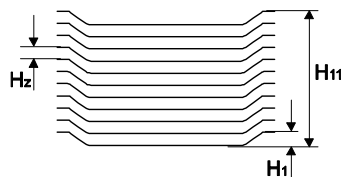


Figura 6

Altezza della pila intermedia H_z per 11 pezzi di stoviglie

Esempio:

$$H_z = \frac{(140 - 28)}{10} = 11,2 \text{ mm}$$

$$K = \frac{(565 - 28)}{11,2} + 1 = 49 \text{ pezzi}$$

H₁ = 28 mm: Altezza del primo pezzo di stoviglie

H₁₁ = 140 mm: Altezza di 11 pezzi di stoviglie

t = 11: Numero delle stoviglie

H_S = 565 mm: Altezza pila

Si possono quindi impilare 49 pezzi su uno stesso punto.

5.2 Funzionamento

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

Prima di iniziare l'attività si deve sempre controllare se il carrello elevatore in uso sia regolato correttamente in base alle stoviglie da usare.

- È necessario garantire la corretta altezza di prelievo per evitare lesioni o posture forzate per il personale o la rottura delle stoviglie.
- Si deve garantire che le singole stoviglie siano adeguate e che le pile si sostengano a vicenda.

Caricamento dell'apparecchio

INDICAZIONE	Caricamento
	Prima di inserire le stoviglie si deve impostare correttamente l'altezza pila. Inserire i pezzi uno per volta o in piccole pile maneggevoli in modo sicuro.
INDICAZIONE	Carico utile
	Controllare che il carico utile ammesso per il carrello elevatore non venga superato.

- Caricare le pile a turno e in modo uniforme.
- Posizionare i primi pezzi al centro dei punti di impilaggio e abbassare lentamente.
- Posizionare gli altri pezzi con precisione sui pezzi già caricati.

Prelevare le stoviglie

- Prelevare i pezzi omogeneamente da ogni pila per evitare che la piattaforma di impilamento si inclini.

Spostamento dell'apparecchio

- Allentare i due fermi integrali.
- Spostare l'apparecchio fino alla posizione desiderata afferrandolo per le maniglie.
- Nel luogo di destinazione, bloccare entrambi i fermi integrali, per assicurare l'apparecchio contro uno spostamento involontario.

6 Localizzazione ed eliminazione di guasti

6.1 Norme di sicurezza

ATTENZIONE

Molle scoperte



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

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

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

6.2 Indicazioni per l'eliminazione di guasti

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

Gli intervalli d'ispezione e degli interventi di manutenzione dipendono dall'impiego dell'apparecchio. Rivolgersi al servizio assistenza del vostro commerciante.

In caso di richieste al servizio assistenza e per l'ordinazione di pezzi di ricambio, indicare i dati riportati sulla targhetta d'identificazione.

Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali.

6.3 Tabella guasti e rimedi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
La piattaforma di impilamento non solleva i piatti alla altezza di prelievo neppure a carico ridotto	Rottura di molle	Sostituire le molle difettose con molle nuove
I fermi integrali non funzionano più correttamente	Fermi integrali usurati	Sostituire i fermi integrali o le ruote difettose

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza

ATTENZIONE



Molle scoperte

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

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

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

7.2 Norme igieniche

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

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

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

Non tossire o starnutire sulle stoviglie pulite.

7.3 Pulizia e manutenzione

Pulire quotidianamente a secco o strofinare con un panno umido l'apparecchio. Asciugare con cura dopo una pulizia umida al fine di evitare la formazione di muffa, la crescita incontrollata di germi e batteri e quindi la contaminazione delle stoviglie.

Lo scarico di fondo sotto al pozzetto di impilamento è previsto per rimuovere stoviglie rotte oppure oggetti caduti inavvertitamente nell'apparecchio.

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 tale strato in modo che i difetti dovuti a ragioni meccaniche vengano corretti automaticamente.

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

Tali sostanze aggressive sono ad es.:

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

Altri danni possono essere provocati da:

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

Principi generali di lavoro per il trattamento di apparecchi in “acciaio inossidabile”:

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

8 Ricambi ed accessori

Gli interventi di assistenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato autorizzato. Sostituire i componenti difettosi soltanto con pezzi di ricambio originali. Soltanto così è possibile garantire un funzionamento sicuro e una durata superiore insieme ad un'elevata capacità di trasporto.

Al momento dell'ordine di pezzi di ricambio o per il servizio tecnico clienti indicare sempre il numero d'ordine e le indicazioni contenute nella targhetta d'identificazione. Avendo subito a disposizione questi dati, i nostri tecnici saranno in grado di elaborare la vostra richiesta con rapidità. Troverete le indicazioni in merito nella sezione "Informazioni sull'apparecchio" nonché sulla targhetta identificativa.

In caso di dubbi o domande siamo sempre a Vostra disposizione con il nostro servizio assistenza:

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG

Dieselstraße 20
48653 Coesfeld
Postfach 1463
48634 Coesfeld

☎ +49 2541 805-0

☎ +49 2541 805-111

www.hupfer.de
info@hupfer.de

9 Allegato

9.1 Dichiarazione di conformità CE

Dichiarazione di conformità CE

CE verklaring van overeenstemming | Declaración de Conformidad CE



Oggetto | Onderwerp | Objeto

Carrelli elevatori stoviglie, Carrelli elevatori cestelli, Carrelli elevatori stoviglie e sottopiatte termici | Bordenstapelaar, Korvenstapelaar, Platformstapelaar | Apilador de vajilla, Apilador de cestas, Apilador de plataforma

Tipo | Type | Tipo

UST / KO / EBS / BD / BDK / OBK / BPN

Si certifica che il/i prodotto/i meglio identificato/i sopra, corrisponde/ono alle Direttiva/e della Unione Europea di seguito indicata/e:

2006/42/CE

Inoltre sono stati applicati le seguenti norme armonizzate:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

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

2006/42/EG

Bovendien werden volgende geharmoniseerde normen toegepast:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

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

2006/42/CE

Además de esto, se aplicaron las siguientes normas armonizadas:

EN ISO 12100:2010, EN ISO 13857

Coesfeld, 12.06.2013

Helmut Schumacher
Prenome, Cognome

Gestione dell'impresa
Posizione

Firma

Jürgen Gottwald
Prenome, Cognome

Capo dell'istituzione di
norme
Posizione

Firma

Responsabile della documentazione
tecnica

Jürgen Gottwald

HUPFER® Metallwerke
GmbH & Co. KG

info@hupfer.de

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

HUPFER® Metallwerke GmbH & Co KG

Dieselstraße 20 | 48653 Coesfeld | Deutschland | +49 2541 805-0 | info@hupfer.de

