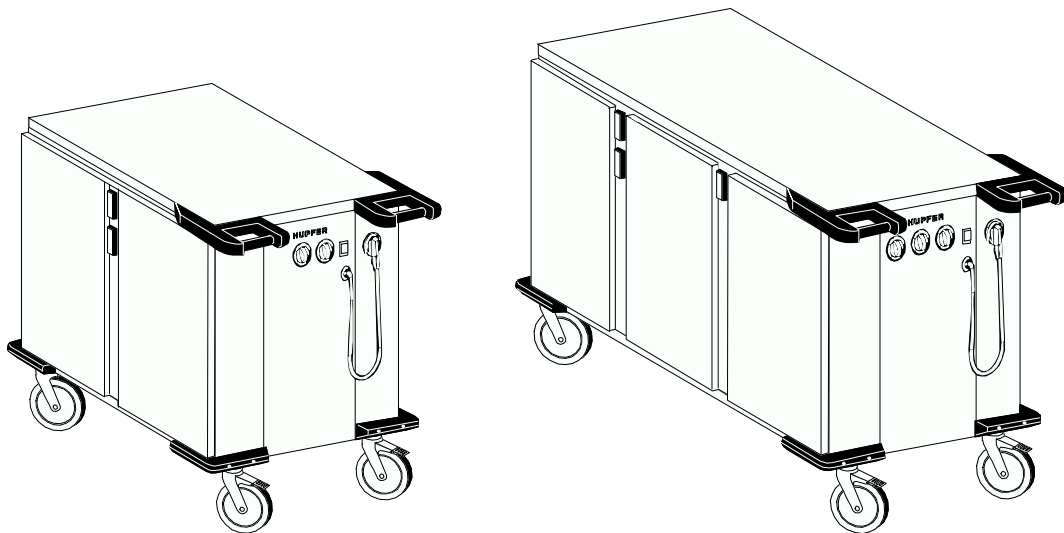


Gebruiksaanwijzing



Voedseltransportwagen SPTW-2 | SPTW-3

1 Inleiding

1.1 Apparatuur informatie

Apparatuur benaming	Voedseltransportwagen
Apparatuur type/ n	SPTW-2 SPTW-3
Fabrikant	HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG Dieselstraße 20 48653 Coesfeld Postbus 1463 D-48634 Coesfeld ☎ +49 2541 805-0 📠 +49 2541 805-111 www.hupfer.de info@hupfer.de

Voor een veilige werking en om schaden te vermijden leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door!

Zorgt u ervoor, dat het bedienpersoneel op gevarenbronnen en mogelijke foutieve bedieningen attent gemaakt is.

Wijzigingen voorbehouden

De producten in deze gebruiksaanwijzing werden onder het in acht nemen van de eisen van de markt en de stand van de techniek ontwikkeld. HUPFER® behoudt zich het recht voor, wijzigingen aan de producten en aan de bijbehorende technische documentatie aan te brengen, voor zover deze de technische vooruitgang dienen. Doorslaggevend zijn altijd de in de opdrachtbevestiging als bindend gegarandeerde gegevens en gewichten alsmede de prestatie- en functiebeschrijving.

Handboekuitgave
4330038_A1

1.2 Inhoudsopgave

1	Inleiding	2
1.1	Apparatuur informatie	2
1.2	Inhoudsopgave	3
1.3	Afkortingsoverzicht	5
1.4	Begripsdefinities	6
1.5	Oriënteringsaanwijzingen	6
1.6	Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek	7
1.6.1	Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek	7
1.6.2	Hoofdstuk overkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen	7
2	Veiligheidsaanwijzingen	8
2.1	Inleiding	8
2.2	Gebruikte waarschuwingssymbolen	8
2.3	Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid	8
2.4	Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van koelpellets	10
2.5	Veiligheidsaanwijzingen voor het transport	10
2.6	Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud	10
2.7	Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen	10
2.8	Aanwijzingen voor specifieke gevaren	11
3	Beschrijving en technische gegevens	12
3.1	Bestek van de specificatie	12
3.2	Gebruik volgens de toepassing	12
3.3	Verkeerd gebruik van de toepassing	12
3.4	Apparaatbeschrijving	13
3.4.1	Apparaatbeschrijving voedseltransportwagen	13
3.4.2	Apparaatbeschrijving	13
3.4.3	Uitrusting en optionele accessoires	14
3.5	Technische gegevens	14
3.6	Typeplaatje	15
4	Transport, inbedrijfstelling en stopzetting	16
4.1	Transport	16
4.2	Inbedrijfstelling	16
4.3	Opslag en recycling	17
5	Bediening	18
5.1	Toewijzing en functie van de bedieningselementen	18
5.2	Bedrijf	18
5.2.1	Op temperatuur brengen	18
5.2.2	Laden	20
5.2.3	Bewegen	20
5.3	Maatregelen voor het bedrijfseinde	20

6	Zoeken naar storingen en fouten verwijdering	21
6.1	Veiligheidsmaatregelen	21
6.2	Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen	21
6.3	Fout- en maatregelentabel	21
7	Reiniging en onderhoud	23
7.1	Veiligheidsmaatregelen	23
7.2	Hygiëne maatregelen	23
7.3	Reiniging en onderhoud	23
7.4	Speciale verzorgingsaanwijzingen	24
8	Reserveonderdelen en accessoires	26
8.1	Inleiding	26
8.2	Reserveonderdeel- en toebehorenlijst	26

1.3 Afkortingsoverzicht

Afkorting	Definitie																																								
BGR	Regel ongevallenverzekering (Berufsgenossenschaftliche Regel)																																								
BGV	Ongevallenverzekering voorschrift (Berufsgenossenschaftliche Vorschrift)																																								
CE	Communauté Européenne Europese gemeenschap																																								
DIN	Duits instituut voor normen Duits instituut voor normen, technische regelwerken en technische specificaties																																								
EC	European Community Europese Unie																																								
EN	Europese Norm Geharmoniseerde norm voor het bereik van de EU																																								
E/V	Reserve- resp. slijtagedeel																																								
IP	<p>International Protection. De afkorting IP bestaat uit twee cijfers en geven de beschermingsgraad van een behuizing aan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen</th> <th colspan="2">Tweede cijfer: Bescherming tegen water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen</td> <td>0</td> <td>Geen bescherming tegen water</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm</td> <td>1</td> <td>Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Bescherming tegen groot oppervlakkig contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm</td> <td>2</td> <td>Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. loodrecht)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 2,5$ mm</td> <td>3</td> <td>Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° uit loodrecht</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 1$ mm</td> <td>4</td> <td>Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin</td> <td>5</td> <td>Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof</td> <td>6</td> <td>Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7</td> <td>Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8</td> <td>Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen</td> </tr> </tbody> </table>	Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen		Tweede cijfer: Bescherming tegen water		0	Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water	1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels	2	Bescherming tegen groot oppervlakkig contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm	2	Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. loodrecht)	3	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 2,5$ mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° uit loodrecht	4	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 1$ mm	4	Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen	5	Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5	Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek	6	Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6	Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)			7	Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen			8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen
Eerste cijfer: Bescherming tegen vaste vreemde voorwerpen		Tweede cijfer: Bescherming tegen water																																							
0	Geen bescherming tegen aanraking, geen bescherming tegen vaste voorwerpen	0	Geen bescherming tegen water																																						
1	Bescherming tegen aanraking over een groot vlak met de hand, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 50$ mm	1	Bescherming tegen loodrecht vallende waterdruppels																																						
2	Bescherming tegen groot oppervlakkig contact met de vingers, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 12$ mm	2	Bescherming tegen schuin vallende waterdruppels (willekeurige hoek tot aan 15° t.o.v. loodrecht)																																						
3	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 2,5$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 2,5$ mm	3	Bescherming tegen water uit willekeurige hoek tot aan 60° uit loodrecht																																						
4	Bescherming tegen contact met werktuig, draden o.d. met $\varnothing > 1$ mm, bescherming tegen vreemde voorwerpen $\varnothing > 1$ mm	4	Bescherming tegen spatwater uit alle richtingen																																						
5	Bescherming tegen aanraking, bescherming tegen stofafzettingen binnenin	5	Bescherming tegen waterstraal (sproeier) uit willekeurige hoek																																						
6	Volledige bescherming tegen contact, bescherming tegen binnendringen van stof	6	Bescherming tegen zware zee of sterke waterstraal (bescherming tegen overstroming)																																						
		7	Bescherming tegen het binnendringen van water bij tijdelijk onderdompelen																																						
		8	Bescherming tegen water onder druk bij continu onderdompelen																																						
LED	Light Emitting Diode Lichtdiode																																								

1.4 Begripsdefinities

Begrip	Definitie
Geautoriseerde vakman	Als geautoriseerde vakman geldt een bevoegde persoon die door de fabrikant of door de geautoriseerde service of door een van de fabrikant in opdracht gegeven onderneming geschoold is.
Cook&Chill- keukens	"Koken en koelen": Keukens, waarin warme maaltijden na het gaar worden zo snel mogelijk gekoeld worden.
Cook&Serve- keukens	"Koken en serveren": Keukens, waarin warme maaltijden onmiddellijk na de voorbereiding worden geserveerd of tot het consumeren warm worden gehouden.
Vakman	Als vakman geldt, wie op grond van de vakopleiding, kennis en ervaring, alsmede kennis van de desbetreffende bepalingen, de overgedragen werkzaamheden beoordelen en mogelijke gevaren zelfstandig herkennen kan.
Gastronorm	Gastronorm is een wereldwijd geldig meetsysteem, dat bijv. in levensmiddelverwerkende bedrijven of grootkeukens wordt toegepast. Door de toepassing van gestandaardiseerde afmetingen wordt een probleemloze uitwisseling van levensmiddel containers mogelijk gemaakt. De basismaat Gastronorm (GN) 1/1 bedraagt 325x530mm. Inzetzelen zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.
H1	Hygiënestandaard (NSF/USDA) voor smeervetten, die voor het technisch onvermijdbaar contact met levensmiddelen geschikt zijn.
Controle, controleren	Vergelijken met bepaalde toestanden en/of eigenschappen zoals bijv. beschadigingen, lekkages, vulstanden, warmte.
Machineveiligheid	Door het begrip machineveiligheid worden alle maatregelen gedefinieerd die persoonlijk letsel moeten voorkomen. Basis zijn nationaal alsook voor de gehele EG geldige verordeningen en wetten voor de bescherming van gebruikers van technische apparatuur en installaties.
Passievering	Een niet metallische beschermlaag op een metallisch materiaal, die de corrosie van het materiaal verhindert of verlangsamt.
Keuring, keuren	Vergelijken met bepaalde waarden zoals bijv. gewicht, draaimomenten, inhoud, temperatuur.
Gekwalificeerde persoon, gekwalificeerd personeel	Gekwalificeerd personeel zijn personen, die op grond van hun opleiding, ervaring en scholing alsmede hun kennis over desbetreffende normen, bepalingen, ongevallenpreventie voorschriften en bedrijfcondities, door de voor de veiligheid van de installatie verantwoordelijke bevoegd zijn, de telkens noodzakelijke werkzaamheden uit te voeren, en daarbij mogelijke gevaren herkennen en vermijden kunnen (Definitie voor vakmannen volgens IEC 364).
Schuko (stopcontact met randaarde)	Afkorting van "Aardingscontact", aanduiding van een in Europa gebruikelijk systeem van stekkers en stopcontacten.
Opgeleide personen	Als opgeleide persoon geldt degene die instructie hebben gehad voor de aan hem/haar opgedragen werkzaamheden, met de mogelijke gevaren bij ondeskundig gedrag bekend zijn gemaakt en instructies hebben gehad over de noodzakelijke beveiligingsinrichtingen en beveiligingsmaatregelen.

1.5 Oriënteringsaanwijzingen

Vooran

Met 'vooraan' wordt de zijde aangeduid waaraan de bedieningselementen zijn aangebracht. Aan deze zijde staat het bedieningspersoneel, om de voedseltransportwagen voort te bewegen.

Achter

Met 'achter' wordt de van de voorzijde (vooraan) afgewende zijde aangeduid.

Rechts

Met 'rechts' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien rechts ligt.

Links

Met 'links' wordt de zijde aangeduid, die van de voorzijde (vooraan) uit gezien links ligt.

1.6 Aanwijzingen voor het gebruik van het handboek

1.6.1 Aanwijzingen voor de opbouw van het handboek

Dit handboek is opgebouwd uit functie- en taak georiënteerde hoofdstukken.

1.6.2 Hoofdstuk overkoepelende aanwijzingen en afbeelding van aanwijzingen

Waarschuings- en aanwijzingsteksten zijn van de overige tekst gescheiden en door respectievelijke pictogrammen bijzonder gekenmerkt. Het pictogram kan echter de tekst van de veiligheidsaanwijzing niet vervangen. De tekst van de veiligheidsaanwijzing moet daarom altijd volledig worden gelezen. In deze gebruiksaanwijzing worden de waarschuwings- en aanwijzingsteksten als volgt afgegrensd en door verschillende symbolen in volgende veiligheidsniveaus onderverdeeld.

GEVAAR	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat een direct gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact worden opgevolgd resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt.</p> <p>Het soort van gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WAARSCHUWING	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat een indirect gevaar voor lijf en leven van de gebruiker en/of derden, wanneer de aanwijzingen niet exact opgevolgd worden resp. als er met de beschreven situaties geen rekening gehouden wordt.</p> <p>Het soort van gevaar wordt door een symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
WEES VOORZICHTIG	Korte beschrijving van het gevaar
	<p>Er bestaat potentieel een gevaar op lichamelijk letsel en gevaar voor materiële schade, als deze aanwijzingen niet exact worden opgevolgd, resp. geen rekening wordt gehouden met de beschreven feiten.</p> <p>Het soort gevaar wordt door een algemeen symbool aangeduid en door de tekst nader uitgelegd. In dit voorbeeld werd het algemene gevaarsymbool gebruikt.</p>
OPMERKING	Korte beschrijving van de extra informatie
	<p>Er wordt gewezen op bijzondere omstandigheden, resp. belangrijke extra informatie die betrekking heeft op het onderwerp.</p>
INFO	Korte titel
	<p>Bevatten extra informatie voor het vereenvoudigen van de werkzaamheden of aanbevelingen die betrekking hebben op het onderwerp.</p>

2 Veiligheidsaanwijzingen

2.1 Inleiding

Het hoofdstuk veiligheidsaanwijzingen verklaart de met het apparaat verbonden risico's in zin van de productaansprakelijkheid (volgens EU- richtlijn).

Veiligheidsaanwijzingen moeten voor gevaren waarschuwen en moeten helpen, schade aan personen, het milieu en materiële schade te verhinderen. Zorg ervoor dat u alle veiligheidsaanwijzingen in dit hoofdstuk gelezen en begrepen heeft.

De telkens geldige nationale en internationale veiligheidsvoorschriften voor de werkveiligheid moeten worden aangehouden. De exploitant is voor het aanschaffen van de voor hem geldende voorschriften verantwoordelijk. De exploitant moet telkens voor de nieuwste voorschriften zorgen en is ervoor verantwoordelijk, dat de bediener met deze voorschriften vertrouwd gemaakt wordt.

Aanvullend aan deze gebruiksaanwijzing moeten de regels voor veiligheid en gezondheidbescherming van de vereniging van de industriële ongevallenverzekeringen aangehouden worden. In het bijzonder, wat de hantering van hete voorwerpen en de daaraan verbonden gevaren betreft (BGR 110 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in restaurants" en BGR 111 "Veiligheid- en gezondheidbescherming bij het werken in grootkeukens").

2.2 Gebruikte waarschuwingssymbolen

Symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt, om op gevaren te wijzen, die door de bediening of reinigingsprocessen zouden kunnen ontstaan. Het symbool wijst daarbij in beide gevallen op de aard en gegevenheid van het gevaar.

Volgende symbolen kunnen gebruikt worden:

	Algemeen gevaar
	Gevaarlijke elektrische spanning
	Gevaar door hete oppervlakken
	Handbescherming gebruiken

2.3 Veiligheidsaanwijzingen voor de apparatuurveiligheid

Het veilige bedrijf van het apparaat is afhankelijk van het gebruik volgens de toepassing en een omzichtig gebruik. Een nonchalante omgang met het apparaat kan tot gevaren voor lijf en leven van de bediener of derden, alsmede tot gevaar voor dit apparaat zelf en andere materiële waarde van de exploitant leiden.

Voor het garanderen van de machineveiligheid moeten daarom volgende punten in acht worden genomen:

- Het apparaat mag uitsluitend in een technisch onberispelijke toestand, veiligheid- en gevaarbewust, volgens de toepassing en met inachtneming van de gebruiksaanwijzing worden ingezet.
- Alle bedien- en drukelementen moeten in technisch feilloze en veilig functionerende toestand zijn.
- Voor iedere inbedrijfstelling moet het apparaat op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Bij optredende schaden onmiddellijk de bevoegde instanties informeren en de voedseltransportwagen stilzetten.
- Veranderingen of aanpassingen zijn alleen na afspraak met de fabrikant en met zijn schriftelijke toestemming toegestaan.
- Het apparaat uitsluitend met gesloten deuren bewegen. Niet gesloten deuren kunnen tijdens het transport open raken en beschadigingen of letsel tot gevolg hebben.

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor handmatig transport. Machinaal ondersteund transport is niet toegestaan. Gevaar voor letsel en beschadigingen.
- Maak voor het transport de beide blokkeerremmen los. Rijden met ingeschakelde blokkeerremmen kan leiden tot beschadigingen aan het loopwerk.
- De wagen mag uitsluitend over een vlakke bodem worden getransporteerd. Rijden over erg ongelijke vloeren of trappen kan beschadigingen aan het loopwerk tot gevolg hebben.
- De voedseltransportwagen mag niet met de blokkeerremmen worden afgeremd. De beide blokkeerremmen zijn zo geconstrueerd dat zij uitsluitend kunnen voorkomen dat het apparaat zelfstandig in beweging komt. Het apparaat niet op een aflopende bodem neerzetten. Na het neerzetten met de beide blokkeerremmen tegen weggrollen beveiligen.
- Bij het naderen van muren en om hindernissen heen rijden altijd letten op personen die in de weg staan. Letselgevaar.
- Tijdens het transport beide duwgrepen met beide handen vasthouden, het apparaat tijdens het rijden nooit loslaten.
- Het apparaat tijdens het transport nooit sneller dan stapvoets voortbewegen. Zwaar beladen apparaten kunnen moeilijker worden afgeremd en gestuurd. Eventueel moet het transport met twee personen worden uitgevoerd.
- Een tot kantelen gebrachte voedseltransportwagen door invloed van buitenaf of door onachtzaamheid nooit met de hand opvangen. Letselgevaar.
- Indien de apparatuur met hulpmiddelen bijv. in een vrachtwagen wordt vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.
- Voor het verrijden het apparaat uitschakelen, netstekker uittrekken en in de daarvoor bestemde houder ophangen.
- Netstekker nooit aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken.
- Het apparaat nooit door trekken aan de aansluitkabel verrijden.
- Als de netstekker met water in contact gekomen is, moet deze worden gedroogd voordat hij in het stopcontact wordt gestoken. Levensgevaar.
- Beschadigde netstekker of aansluitkabel moeten voor gebruik van het apparaat door geautoriseerd, vakkundig personeel worden uitgewisseld.
- In natte- en vochtige ruimtes geen verlengkabels gebruiken.
- Bij het verrijden van het apparaat mogen er zich geen zware delen op de bovenplaat bevinden. Op het werkblad mogen alleen voorwerpen worden vervoerd die stevig vaststaan en die bij het naar beneden vallen geen letsel kunnen veroorzaken. Dat zijn bijv. serviesgoed, bestek en servetten in hiervoor geschikte transportbakken of op dienbladen. Voor een beter contact moeten de op het werkblad getransporteerde voorwerpen met een stroeve ondergrond zijn beveiligd tegen vallen. Open schalen met hete vloeistoffen mogen niet worden vervoerd.
- De maximale belasting van het werkblad bedraagt 20 kg. Het maximaal toegestane totaalgewicht mag niet worden overschreden. Puntbelastingen vermijden, omdat anders niet kan worden uitgesloten dat het werkblad vervormt.
- Bij het verrijden over langere afstanden moet het apparaat regelmatig op het elektriciteitsnet worden aangesloten, om het ingegeven voedsel verder te verwarmen. Daarbij is de afstand tussen twee verwarmingsfasen afhankelijk van de temperatuur, het soort ingegeven voedsel en van de belasting van het apparaat. 20 minuten mogen echter niet worden overschreden.
- Bij gebruik van koelpellets het apparaat niet in bedrijf nemen.

2.4 Veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik van koelpellets

- Bij het werken in verband met bevroren koelpellets handschoenen voor de bescherming tegen de kou dragen.
- De koelpellets altijd in volledig horizontaal liggende positie opslaan.
- De koelpellets moeten ook in horizontale positie worden ingevroren, daarmee de vulvloeistof zich gelijkmatig verdeelt.
- Behandel ingevroren koelpellets voorzichtig, omdat anders breukgevaar bestaat. Sterke stoten en buigbelastingen voorkomen.
- Koelpellets moeten volledig doorgevroren zijn om hun volledige capaciteit te kunnen ontwikkelen. Niet volledig doorgevroren koelvloeistof reduceert de koelcapaciteit aanzienlijk. Koelpellets zijn bij een constante koeltemperatuur van -18°C na ca. 24 uur volledig doorgevroren.
- De toestand van de ingezette koepellet in regelmatige tijdsafstanden controleren. Bij langere koeltijden regelmatig nieuwe koelpellets inzetten.
- Bij koeling van ingegeven voedsel moeten de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de opslagvoorwaarden dwingend worden aangehouden.
- In het geval van een correcte opslag van koud ingegeven voedsel moet vóór het uitserveren het aanhouden van de voorgeschreven opslagtemperaturen met geschikte meetinstrumenten (bijv. een thermometer) worden gecontroleerd en worden genoteerd.

2.5 Veiligheidsaanwijzingen voor het transport

Bij het gebruik van de voedseltransportwag en rekening houden met de volgende punten:

- Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van het te tillen apparaat goedgekeurd zijn.
- Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van de voedseltransportwag goedgekeurd zijn.
- Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

2.6 Veiligheidsaanwijzingen voor de reiniging en het onderhoud

Bij de reiniging en het onderhoud rekening houden met de volgende punten:

- Bij reiniging- en onderhoudsmaatregelen de voedseltransportwag buiten bedrijf stellen, spanningsvrij schakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen.
- Om hygiënische redenen moeten de reinigingsaanwijzingen zorgvuldig in acht worden genomen.
- Verwarmbare apparaten moeten voor de reiniging buiten bedrijf worden gesteld en afgekoeld zijn.
- Het apparaat niet met dampstraal- of hogedrukreiniger schoonmaken. Als er in de omgeving werkzaamheden met dampstraal- of hogedrukreinigers staan gepland, moet het apparaat van tevoren buiten bedrijf worden gesteld en losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

2.7 Veiligheidsaanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij het verhelpen van een storing moeten volgende punten in acht worden genomen:

- De plaatselijk geldige ongevallenpreventie voorschriften moeten in acht worden genomen.
- Bij het verhelpen van revisie en een storing de voedseltransportwag uitschakelen, netstekker trekken en tegen onbevoegd opnieuw inschakelen beveiligen. Bij werkzaamheden aan de elektrische installatie moet het apparaat van het elektriciteitsnet worden gescheiden en moet tegen inschakelen worden beveiligd. Deze werkzaamheden mogen uitsluitend door een elektricien worden uitgevoerd.
- Neem bij de omgang met oliën, vetten en andere chemische substanties de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften in acht.

- In regelmatige afstanden inspecties aan het apparaat uitvoeren. Optredende gebreken, zoals bijv. losse schroefverbindingen resp. vastgesmolten of beschadigde kabels onmiddellijk vervangen.
- Werkzaamheden voor het verhelpen van storingen mogen uitsluitende door geautoriseerde vakkrachten worden uitgevoerd.
- Defecte onderdelen dienen uitsluitend door originele onderdelen te worden vervangen.

2.8 Aanwijzingen voor specifieke gevaren

Elektrische energie

- Werkzaamheden aan elektrische installaties mogen uitsluitend van een elektricien of van geautoriseerde vaklui onder leiding en opzicht van een elektricien in overeenstemming met de elektrotechnische regels worden uitgevoerd.
- Apparatuur, waaraan inspectie- en onderhoudswerkzaamheden en het verhelpen van storingen worden doorgevoerd, moeten spanningsvrij worden geschakeld en tegen het opnieuw inschakelen worden beveiligd, wanneer geen spanning voor deze werkzaamheden noodzakelijk is. Dit mag uitsluitend van een elektricien worden uitgevoerd.

3 Beschrijving en technische gegevens

3.1 Bestek van de specificatie

De belangrijkste functies van de voedseltransportwagens zijn het warm houden, het transport over korte afstanden en het warm serveren van gerechten. Voedseltransportwagens kunnen eveneens in de eventcatering worden ingezet.

Voedseltransportwagens nemen de reeds bereide gerechten op en houden deze warm. De gerechten worden in gastronormschalen, op roosters of in inschuifkorven in de warmhoudcompartimenten geplaatst. In uitgeschakelde toestand en met de inzet van een koepellet kunnen de compartimenten ook voor koude gerechten en gekoelde bijgerechten zoals salades, brood, vlees en desserts worden gebruikt. De warmhoudcompartimenten zijn thermisch van elkaar gescheiden, zodat één compartiment gekoeld en één compartiment verwarmd kan worden.

3.2 Gebruik volgens de toepassing

Voedseltransportwagens zijn voor het warm opslaan, d.w.z. voor het warm houden van warm klaargemaakte gerechten bestemd. Het opwarmen van koude gerechten of het garen van warm klaargemaakte producten is niet mogelijk.

Voedseltransportwagens zijn uitsluitend bedoeld voor het transport van levensmiddelen in gastronormschalen of geportioneerde gerechten op roosters of in korven.

Op voedseltransportwagens mogen voorwerpen met een stroeve ondergrond worden vervoerd die stevig vaststaan en die bij het naar beneden vallen geen letsel kunnen veroorzaken. Dat zijn bijv. serviesgoed, bestek en servetten in hiervoor geschikte transportbakken of op dienbladen.

De maximale belasting per werkblad mag niet worden overschreden. Puntbelastingen moeten worden voorkomen, omdat anders niet kan worden uitgesloten dat de plaatoppervlakken vervormen.

De Voedseltransportwagen zijn alleen voor vervoer over korte afstanden geschikt. Bij het transport over langere afstanden moet het apparaat regelmatig op het elektriciteitsnet worden aangesloten, de verwarming worden ingeschakeld en de producten worden verwarmd.

In verbinding met koepellets zijn de compartimenten ook voor het koud houden van koud ingegeven producten geschikt. Warme gerechten mogen dan niet in het gekoelde compartiment worden ingezet.

Bij koeling van ingegeven voedsel moeten de desbetreffende wettelijke voorschriften voor de opslagvoorwaarden dwingend worden aangehouden.

In het geval van een correcte opslag van koud ingegeven voedsel moet vóór het uitserveren het aanhouden van de voorgeschreven opslagtemperaturen met geschikte meetinstrumenten (een thermometer) worden gecontroleerd en worden genoteerd.

Het gebruik volgens de toepassingen is inclusief het voorgegeven proces, het aanhouden van de aangegeven specificaties, als ook het gebruik van de meegeleverde of extra verkregen originele accessoires.

Ieder ander gebruik van de apparaat geldt als niet volgens de toepassing.

3.3 Verkeerd gebruik van de toepassing

Het beladen van de voedseltransportwagens met andere ladingen als aangegeven is niet toegestaan.

Voor voedseltransportwagens geldt het garen of warm houden van gerechten, het gebruik van verwarming van ruimtes en het drogen van serviesgoed als niet toegestaan.

Voedseltransportwagens mogen niet als uitserveer apparatuur aan de voedselverdeelband worden toegepast. Op het werkblad neergezette bakken kunnen niet warm worden gehouden en koelen te snel af.

In geen geval mag de maximale transportduur van warme gerechten tussen twee verwarmfasen worden overschreden.

Het transport van personen is niet toegestaan. In geen geval mogen personen op het apparaat gaan zitten of gaan staan.

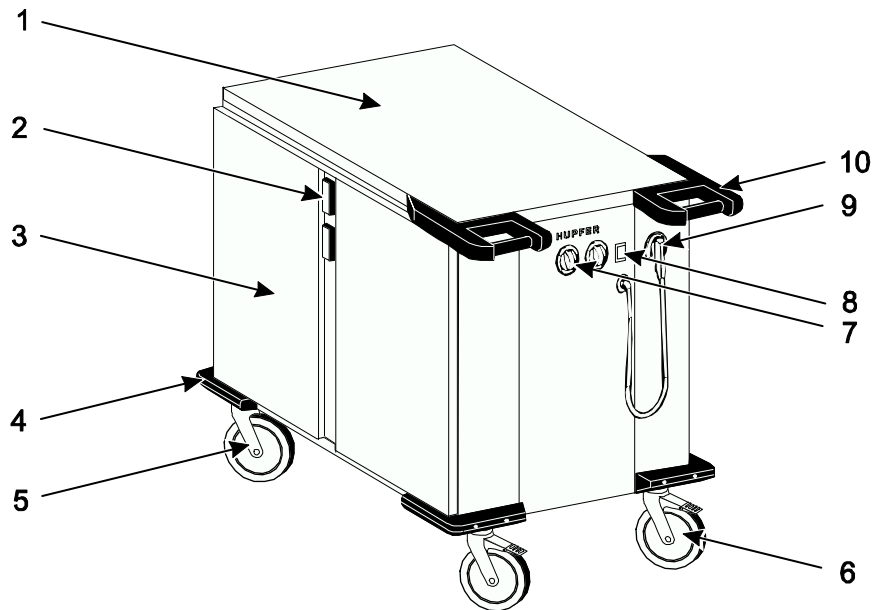
Open schalen met hete vloeistoffen mogen niet worden vervoerd.

Ieder ander gebruik, in het bijzonder het vullen van de voedseltransportwagen met andere lasten als aangegeven, geldt als niet toegestaan.

Bij niet gebruiken volgens de toepassing neemt de fabrikant en de leverancier geen verantwoordelijkheid voor schade. Schade door niet bedoeld gebruik leiden tot het vervallen van de aansprakelijkheid en de kwaliteitsgarantie.

3.4 Apparaatbeschrijving

3.4.1 Apparaatbeschrijving voedseltransportwagen



Afbeelding 1 Detailtekening SPTW-2

1	Werkblad	6	Zwenkwiel met blokkeerrem
2	Deursluiting	7	Regelaar voor de instelling van de temperatuur
3	Deur warmhoudcompartiment	8	Aan-/uit schakelaar
4	Stootrand	9	Aansluitkabel met netstekker
5	Bokwiel	10	Duwgrepen

3.4.2 Apparaatbeschrijving

Voedseltransportwagens zijn volledig gemaakt van roestvrij staal en zijn in een robuuste, zelfdragende constructie uitgevoerd.

Ze nemen kant en klare maaltijden in gastronorm schalen, op roosters of in inschuifkorven op en houden deze in warmhoudcompartimenten warm. De kastdeuren zijn met een dubbele wand uitgevoerd en geluid- en warmte-isolerend. Als gevolg van de thermische isolatie worden de aangrenzende warmhoudcompartimenten niet benadeeld. Zodoende kan het warmhoudcompartiment in verbinding met een koelpellet ook als koelvak worden gebruikt. De deursluiting is met één hand gemakkelijk te ontgrendelen.

De bedrijfstemperatuur wordt separaat gekozen voor elk warmhoudcompartiment. Aan de voorzijde van de voedseltransportwagen zijn de regelaars aangebracht, waarmee de bedrijfstemperatuur voor elke warmhoudbak afzonderlijk traploos kan worden ingesteld tussen 30°C en 80°C. Daarbij vergemakkelijken de cijfers aan de regelaars de toewijzing voor de respectievelijke warmhoudcompartimenten.

Ergonomisch gevormde duwgrepen met geïntegreerde stootkanten beschermen tegen verwondingen van de handen. Zijwanden en bediening- en weergave-elementen van de apparaten worden door stoothoeken tegen beschadigingen beschermd.

De compartimenten kunnen snel en eenvoudig worden gereinigd.

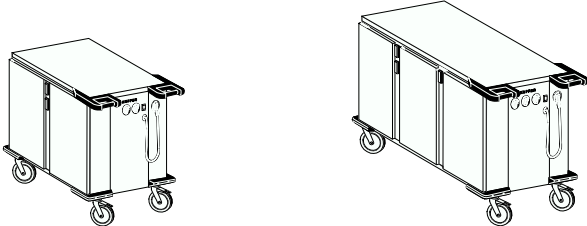
3.4.3 Uitrusting en optionele accessoires

De volgende onderdelen zijn optioneel verkrijgbaar voor de voedseltransportwag:

- Koelpellet
De koelpellets zijn met circa 4 liter koelzout gevuld. Zowel plastic schalen als ook de koelvloeistof zijn uit zicht van de voedselvoorziening volledig onbedenklijk. Afmetingen 530 x 325 x 30 mm, totaal gewicht 4,5 kg.
Tijdens de overgang van de vaste naar de vloeibare toestand wordt in totaal 70% van het beschikbare koelvermogen vrijgemaakt. Worden er uitsluitend vloeibare koelzouten gebruikt dan bedraagt de capaciteit slechts 30% van de maximaal mogelijke waarde.
Koude opslagplaten moeten bij het bevroren horizontaal en op voldoende afstand van elkaar worden opgeslagen, omdat anders de in het midden gelegen koude opslagplaten zelfs na 24 uur nog niet voldoende afgekoeld zijn. Tijdens het invriezen gaan de koude opslagplaten door de toename in volume van het koelzout bol staan. Dit is een natuurlijk proces dat door het verwarmen in de voedseltransportwag weer ongedaan gemaakt kan worden.
Het koelzout in de kern onder -18°C af te koelen is niet zinvol, omdat te lage temperaturen de toestandverandering van vaste stof naar vloeistof vertraagd. De maximaal toelaatbare oppervlaktetemperatuur van de koude opslagplaten is +50°C. Koude opslagplaten zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasmachine.
- Gastronorm bakken en schalen in verschillende afmetingen
- Antislip mat multi grip, kunststof, zwart
- Zwenkwielen uit roestvrij staal, Ø = 125, 160 of 200 mm, met of zonder blokkeerremmen, met plaatbevestiging
- Bokwielen gemaakt van roestvrij staal, Ø = 125, 160 of 200 mm, plaatbevestiging

De artikelnummers van de speciale accessoires kunt u vinden in de onderdelencatalogus en in de bestellijsten online.

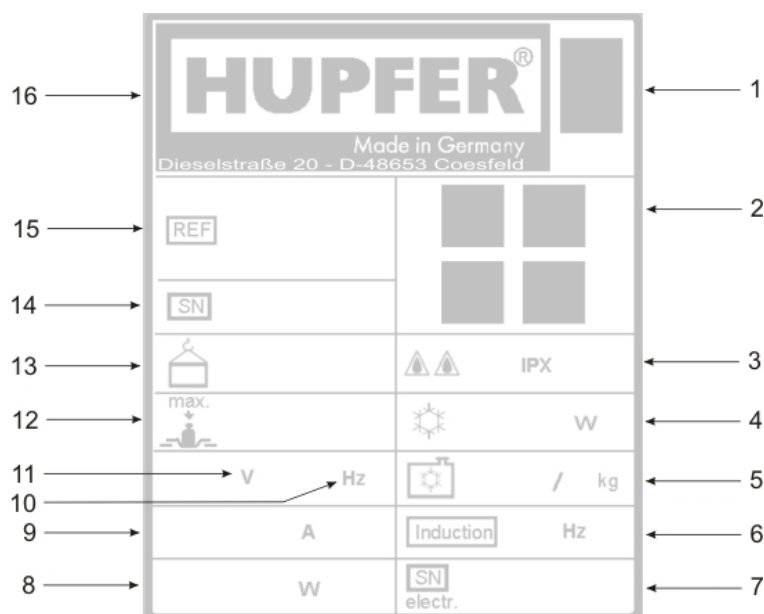
3.5 Technische gegevens

	Dim.	SPTW-2	SPTW-3
			
Breedte	mm	673	673
Diepte	mm	926	1300
Hoogte	mm	900	900
Werkblad	mm	590 x 826	590 x 1200
Eigen gewicht	kg	81	108,5
Laadvermogen	kg	120	160
Toelaatbaar totaalgewicht	kg	204	268,5
Capaciteit (voor personen)		25	50
maximale transportduur tussen twee verwarmfasen	min	20	20
Aantal compartimenten		2	3
Binnenmaat warmhoudcompartiment	mm	330 x 540 x 609	330 x 540 x 609
Steenrails		7 Paar, afstand 75 mm	7 Paar, afstand 75 mm

	Dim.	SPTW-2	SPTW-3
Elektrische aansluiting		230 V 1N AC 50/60 Hz	230 V 1N AC 50/60 Hz
Verwarming van de warmhoudcompartimenten		Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW	Roestvrij stalen verwarmingselement 0,45 kW
Temperatuurregeling, voor elk compartiment afzonderlijk		traploos	traploos
Thermostaatinstelling	°C	30-80	30-80
Thermische isolatie		Speciale isolatie	Speciale isolatie
Aansluitwaarde	kW	0,9	1,35
Beschermklasse		IPX4	IPX4
Onderstel		2 Zwenkwielen met blokkeerremmen 2 Bokrollen	2 Zwenkwielen met blokkeerremmen 2 Bokrollen
Wieldiameter	mm	160	160

Het betreffende goedkeuringsmerk vindt u op onze homepage onder www.hupfer.de.

3.6 Typeplaatje



Afbeelding 2 Typeplaatje

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Afgedankte apparaten afvalverwerking | 9 | Nominale stroom |
| 2 | Goedkeuringsmerk | 10 | Frequentie |
| 3 | Beschermklasse | 11 | Nominale spanning |
| 4 | Koelvermogen | 12 | Laadvermogen |
| 5 | Koelmiddel | 13 | Eigen gewicht |
| 6 | Inductie frequentie | 14 | Serienummer/opdrachtnummer |
| 7 | Elektr. serienummer | 15 | Artikel en korte benaming |
| 8 | Elektr. vermogen | 16 | Fabrikant |

4 Transport, inbedrijfstelling en stopzetting

4.1 Transport

WEES VOORZICHTIG

Apparatuurschade als gevolg van ondeskundig transport



Indien deze bijv. in een vrachtwagen worden vervoerd dienen deze te worden vastgezet. De blokkeerremmen alleen zijn niet voldoende voor transportbeveiliging.

Bij niet voldoende beveiligde apparaten bestaat het gevaar van materiële schade aan het apparaat en personenschade door bekneld raken.

Beveilig alleen staande apparaten tijdens het transport met respectievelijke transportbeveiligingen.

De voedseltransportwagen wordt in de gemonteerde toestand geleverd, d.w.z. het is inclusief verwarming compleet gemonteerd.

Bij verlaadwerkzaamheden alleen hijstuig en lastopname inrichtingen gebruiken, die voor het gewicht van de voedseltransportwagen goedgekeurd zijn. Alleen transportvoertuigen gebruiken, die voor het gewicht van het apparaat goedgekeurd zijn.

De desbetreffende leveromvang moet in overeenstemming met het geldige koopcontract op de met levering bijgevoegde verzendpapieren zijn uitgevoerd.

4.2 Inbedrijfstelling

GEVAAR

Gevaar door elektrische spanning



Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.

Controleer voor de inbedrijfstelling, of de op het typeplaatje aangegeven netspanning (230V / 50/60 Hz) met de ter plekke aanwezige netspanning overeenkomt. Stel het apparaat anders niet in bedrijf.

Gebruik in vochtige ruimtes geen verlengkabels.

De originele verpakking verwijderen en controleren, of het apparaat compleet en onbeschadigd is. Een beschadigd apparaat in geen geval in bedrijf stellen en onmiddellijk de leverancier informeren.

De voedseltransportwagen bij het uitpakken en ook later altijd op een vaste, zo mogelijk vlakke, ondergrond neerzetten. De blokkeerremmen op de beide zwenkwielen omlaag drukken om het apparaat tegen weggrollen te beveiligen.

INFO

Afvalverwerking van het verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal bestaat uit recyclingmateriaal en kan overeenkomstig worden verwijderd. Daarbij moeten de verschillende materialen gescheiden worden en milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke afvalverwerking verantwoordelijke er mee in worden betrokken

Voor de eerste inbedrijfstelling moet de voedseltransportwagen grondig met een zachte doek worden gereinigd. Voor de inbedrijfstelling moet het apparaat schoon en droog zijn.

In het kader van de inbedrijfstelling moeten volgende apparatuurfuncties worden gecontroleerd:

- de functie van de blokkeerremmen
- de functie van de bedieningselementen en de verwarmingen.

4.3 Opslag en recycling

Een tussenopslag moet in droge en vorstvrije omgeving plaats vinden. De voedseltransportwagen moet met geschikt afdek materiaal tegen stof worden beschermd.

Het apparaat moet aan de opslagplaats alle 6 maanden op schade voor corrosie worden onderzocht.

OPMERKING	Condenswatervorming
	Let erop dat voldoende ventilatie aanwezig is en dat de opslagplaats geen grote temperatuurschommelingen heeft, om de vorming van condenswater te verhinderen.

Voor het weer in gebruik nemen moet het apparaat schoon en droog zijn.

Wordt de voedseltransportwagen verwerkt, dan moeten alle bedrijfs- en hulpstoffen veilig en milieuvriendelijk worden verwijderd. Bruikbare materialen moeten in overeenstemming met aan de plaatselijke afvalverwerkingverordeningen worden gescheiden en eventueel milieuvriendelijk worden gedeponeerd. Hiertoe moet in ieder geval de plaatselijke verantwoordelijke voor afvalverwerking mee in worden betrokken. De waardevolle reststoffen van het apparaat voor de afvalverwerking (wielen en kunststofonderdelen enz.) scheiden of het apparaat aan een recyclingcentrum toevoeren. De elektronica bij respectievelijke verzamelplaatsen deponeren.

Wij bieden onze klanten aan, hun oude apparaten door ons te laten deponeren. Neem hierbij contact op met ons of met één van onze dealers.

Verpakking en verpakkingsmaterialen kunnen met opgaaf van het afvalverwerking contractnummer bij een recyclingonderneming worden afgegeven. Indien het geldige afvalverwerking contractnummer niet voorligt, kan deze bij de **HUPFER**[®] - service worden nagevraagd.

5 Bediening

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Direct contact met de huid kan dan leiden tot brandwonden.

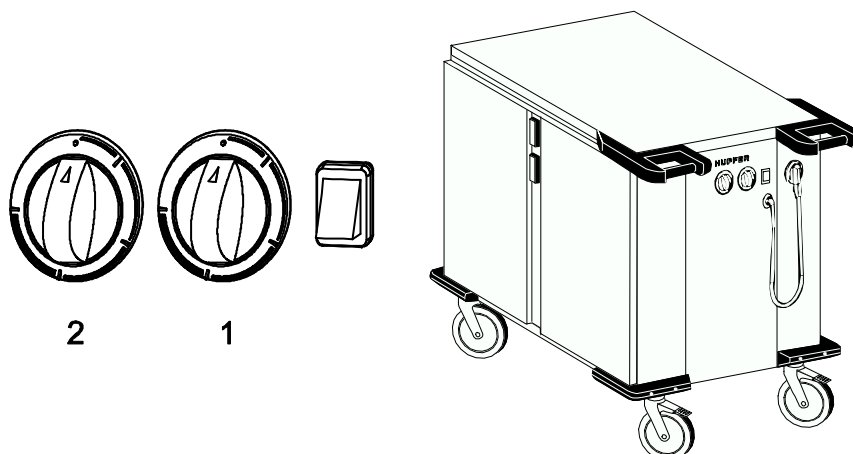
Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

Voor ieder bedrijf moet de voedseltransportwagen op uiterlijke herkenbare beschadigingen en gebreken worden gecontroleerd. Voor de inbedrijfstelling moeten de warmhoudcompartimenten van het apparaat schoon zijn.

5.1 Toewijzing en functie van de bedieningselementen

De bedieningselementen van de voedseltransportwagen zijn aan de voorzijde van het apparaat aangebracht.

D.m.v. de cijfers aan de regelaars kunnen de warmhoudcompartimenten toegewezen worden.



Afbeelding 3

Bedieningselementen aan de SPTW-2

5.2 Bedrijf

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Als de regelaar op stand 3 of hoger wordt ingesteld, kan de toegestane maximumtemperatuur van 65°C voor aan te raken apparaatoppervlakken worden overschreden. Direct contact met de onbeschermdde huid kan dan leiden tot brandwonden.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door geïnstrueerde personen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

5.2.1 Op temperatuur brengen

Aan de voorzijde van de voedseltransportwagen zijn de aan-/uitschakelaar en de regelaars voor de warmhoudcompartimenten aangebracht.

Mocht er een compartiment als koelvak worden gebruikt, dan kunnen als gevolg van de thermische isolatie de ernaast liggende warmhoudcompartimenten normaal worden bedreven.

OPMERKING	Temperatuurinstelling
	Wordt de temperatuur van het warmhoudcompartiment te laag ingesteld, dan kan de temperatuur van het gerecht zakken naar een waarde onder de toegestane grenswaarde van 65°C. Hiermee wordt de kritieke temperatuur voor voedselveiligheid bereikt en ligt een snelle toename van bacteriën op de loer.

- De warmhoudcompartimenten afsluiten, om warmteverlies te voorkomen.
- De voedseltransportwagen aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat inschakelen met de aan-/uitschakelaar. Het indicatielampje in deze schakelaar gaat branden.
- Met de betreffende regelaar de gewenste temperatuur voor de warmhoudcompartimenten instellen. Binnen de vier deelgebieden is een traploze instelling mogelijk. De toewijzing kan worden herkend aan de ingestenste cijfers in de behuizing.

INFO	Warmhoudcompartiment voorverwarmen
	Als u de warmhoudcompartiment voorverwarmt, kunt u voorkomen dat de gerechten toch afkoelen.

Warmhoudcompartiment als koelvak gebruiken

OPMERKING	Gebruik van de koepellet
	<p>Er moet altijd ten minste een koepellet voor elk compartiment worden gebruikt, de koepellet moet horizontaal in het bovenste paar steunen worden ingezet. Warme maaltijden mogen niet worden ingegeven.</p> <p>De fase-overgang temperatuur vaste stof-vloeistof is -12 ° C. Omdat de koude opslagplaten volledig bevroren moeten zijn om hun volledige capaciteit te kunnen ontwikkelen en vloeibare componenten in het koelzout de prestatie aanzienlijk verminderen, wordt een constante koeltemperatuur van -18°C en een koeltijd van 24 uur aanbevolen. Bij koeling in vrieskasten vermindert zich de verblijfsduur in het apparaat. Neemt u hier ook de technische opmerkingen van de respectievelijke fabrikant in acht.</p>

Bij gebruik als koelvak moet het volgende in acht worden genomen:

- De verwarming van de vrieskast is uitgeschakeld.
- De temperatuur van het warmhoudcompartiment komt overeen met de binnentemperatuur.
- De koepellet is volledig doorgevroren en in het bovenste paar steunrails geplaatst.

De koeltijd is machinetechnisch beperkt en afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de invloed van externe warmtebronnen (bijv. zonlicht). De toestand van de koepellet moet in regelmatige tijdsafstanden worden gecontroleerd. Voor langere koeltijden moeten regelmatig verse koude opslagplaten worden gebruikt.

In het geval van een correcte opslag van koud ingegeven voedsel moet vóór het uitserveren het aanhouden van de voorgeschreven opslagtemperaturen met geschikte meetinstrumenten (bijv. een thermometer) worden gecontroleerd en worden genoteerd.

5.2.2 Laden

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar | Gevaar door hete oppervlakken



Aanraakbare metalen elementen kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Waterdamp die vrijkomt tussen de gastronormschalen kan verbrandingen tot gevolg hebben.

Let daarom op een goede afsluiting van de gastronormschalen. Draag geschikte beschermende werkkleding.

Per warmhoudcompartiment staan er 7 paar steunrails in een afstand van 75 mm ter beschikking. Voor een optimaal gebruik van het compartiment moeten gastronormschalen worden gebruikt met een diepte van 65 mm. Naast Gastronomschalen kunnen ook rooster of inschuifkorven met kant en klaar geportioneerde gerechten in de warmhoudcompartimenten worden gebruikt.

Het gebruik van GN 2/3-, GN 1/2- en GN 1/3-schalen is ook mogelijk. Het ophangen van nog kleinere schalen is niet mogelijk.

5.2.3 Bewegen

WEES VOORZICHTIG

Gevaar voor schade en persoonlijk letsel door ondeskundig transport



Voedseltransportwagens mogen uitsluitend met gesloten deuren en gesloten deksels worden voortbewogen. Niet gesloten deuren kunnen tijdens het transport open raken en beschadigingen of letsel tot gevolg hebben. Controleer voordat u de voedseltransportwagens in beweging zet of de deuren en de deksels gesloten zijn.

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Het apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Blokkeerremmen losmaken.
- Voedseltransportwagens aan de duwhandgrepen vastpakken en naar de bestemming verplaatsen.
- Op de gewenste locatie tegen weggrollen beveiligen met de blokkeerremmen. Nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld.
- Het apparaat weer op het elektriciteitsnet aansluiten en aan de aan-/uitschakelaar inschakelen.
- Regelaar op de gewenste temperatuur instellen.

5.3 Maatregelen voor het bedrijfseinde

Voedseltransportwagens stopzetten

- Alle regelaars op 0 zetten.
- Apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.
- Beveiligen met de blokkeerremmen en nogmaals controleren of de blokkeerremmen zijn ingeschakeld en het apparaat is beveiligd tegen onbedoeld weggrollen.
- De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Eventueel geplaatste tussenstrips verwijderen.
- Het apparaat ontladen en reinigen.

6 Zoeken naar storingen en fouten verwijdering

6.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR	Gevaar door elektrische spanning
	Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden. Neem voor begin van het zoeken van de storing het apparaat van het net. Schakel het apparaat aan de aan-/uitschakelaar uit, trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.
WAARSCHUWING	Gevaar door hete oppervlakken
	Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u op zoek gaat naar een storing.

6.2 Aanwijzingen voor het verhelpen van storingen

Bij bedrijfsstoringen en bezwaren binnen de garantietermijnen onze servicepartner aanspreken. Na afloop van de garantietijd eventueel belangrijke reparatiewerkzaamheden van onze servicepartners of door elektriciens laten uitvoeren.

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd.

Defecte componenten mogen alleen door originele **HUPFER®** onderdelen worden vervangen. De modulbouwwijze maakt de probleemloze vervanging van de afzonderlijke componenten mogelijk.

Geef u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Regelmatige inspectie en onderhoud van het apparaat voorkomt storingen en zorgt voor meer veiligheid.

6.3 Fout- en maatregelentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Zwenkwielen maken geluid	Rollager defect	Zwenkwielen vervangen.
	Rollageroppervlak vastgeplakt	Zwenkwielen reinigen.
Apparaat 'trekt' tijdens het transport naar links of rechts	beschadigd(e) rollager(s)	defecte wielen vervangen door nieuwe wielen
Rolweerstand van de wielen hoger dan bij inbedrijfstelling		
Blokkeerremmen laten geen blokkeerfunctie meer zien	Slijtage van de blokkeerrem	Blokkeerrem vervangen of defecte rol(len) vervangen door nieuwe
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt niet	In het gebouw aanwezige zekering defect	Zekering controleren en eventueel laten repareren
	Aan-/uit schakelaar defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren
	Net aansluitkabel of netstekker defect	Apparaat van het net scheiden, van geautoriseerd vakkundig personeel controleren en eventueel laten repareren

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Apparaat wordt warm, controlelampje brandt niet	Controlelampje defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
	Schakelcircuit defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Apparaat wordt niet warm, controlelampje brandt	Thermostaat defect	Apparaat buiten werking zetten, door geautoriseerd, deskundig personeel laten controleren en eventueel laten repareren
Warmhoudcompartiment warmt slechts zeer langzaam op	Deur warmhoudcompartiment niet goed gesloten.	Deur warmhoudcompartiment sluiten
	Afdichtingslip van het kozijn beschadigd	Afdichting vervangen (zie onderdelenlijst)
Koeling onvoldoende	Koude opslagplaten te warm	nieuwe bevroren koude opslagplaten gebruiken
	Deur compartiment niet goed gesloten	Deur compartiment sluiten
	Koelpellet door mechanische invloeden van buitenaf ondicht geworden.	nieuwe koude opslagplaten gebruiken
	Product temperatuur hoger dan 10°C	alleen reeds afgekoelde levensmiddelen opslaan
	Gebruik van verkeerde koude opslagplaten	Koelpellets, die vloeibaar zout bevatten, hebben ook bij een lagere temperatuur niet het koelvermogen van een volledig bevroren koelpellet
	Koelpellet ligt niet op de bovenste steunrails	Koelpellet op de bovenste steunrails leggen

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Veiligheidsmaatregelen

GEVAAR

Gevaar door elektrische spanning



Elektrische spanning kan lijf en leven van personen ernstig bedreigen en tot letsel leiden.

Trek voor het begin van de reiniging van het apparaat de stekker uit het stopcontact. Schakel het apparaat aan de aan-/uitschakelaar uit, trek de netstekker en hang deze in de daarvoor bestemde houder.

WAARSCHUWING

Gevaar door hete oppervlakken



Verwarmbare apparaten kunnen na de werking heet zijn en koelen aan de lucht slechts langzaam af.

Laat het apparaat voor de reiniging eerst afkoelen. Draag geschikte beschermhandschoenen.

7.2 Hygiëne maatregelen

Het juiste gedrag van het bedieningspersoneel is doorslaggevend voor een optimale hygiëne.

Alle personen moeten voldoende over de lokaal geldende hygiënevoorschriften geïnformeerd zijn en deze in acht nemen en opvolgen.

Wonden aan handen en armen met waterdichte pleisters afdekken.

Nooit op schoon serviesgoed of maaltijden hoesten of niezen.

7.3 Reiniging en onderhoud

Bij regelmatige reiniging en behoedzame behandeling eist de voedseltransportwagen geen bijzonder onderhoud, voor zover deze met de nodige zorgvuldigheid wordt behandeld. Om een hygiënisch probleemloze werking te garanderen, moeten de warmhoudcompartimenten na elk gebruik worden gereinigd.

Voor een grondige en snelle reiniging de warmhoudcompartimenten met een zachte doek schoonwrijven. Voor het reinigen een zachte schoonmaakdoek of een spons zonder bescherm laag gebruiken. Vetoplossend vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken, die voor de levensmiddelindustrie zijn toegelaten. In geen geval hogedrukreiniger, chloorhoudend reinigingsmiddelen, schuurpoeder of andere droogreinigers, poetswol, staalspons en/of scherpkantig voorwerpen gebruiken.

Ga voor het reinigen van de voedseltransportwagen als volgt te werk:

- Het apparaat stopzetten. De netstekker uit het stopcontact trekken en in de hiervoor bedoelde houder hangen.
- Het apparaat laten afkoelen.
- Warmhoudcompartimenten reinigen.
- Alle regelaars op 0 zetten.
- Het apparaat uitschakelen met de aan-/uitschakelaar.

Onderhoudstabel

Reinigings- en onderhoudsmaatregelen	Actie	dagelijks	wwekelijks	mnaandelijks	halfjaarlijks
Warmhoudcompartimenten	reinigen	x			
Buitenbekleding van de Voedseltransportwagen	reinigen	x			
Zwenkwielen	smeren				x
Aansluitkabel op mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x
Netstekker op mechanische beschadiging en veroudering	controleren				x

7.4 Speciale verzorgingsaanwijzingen

De bestendigheid tegen corrosie van niet roestende staalsoorten berust op een passivering (passieve laag), die aan de oppervlakte bij toevoer van zuurstof gevormd wordt. De zuurstof in de lucht is al voldoende voor deze beschermlaag (passivering) en zorgt ervoor dat deze ook automatisch wordt hersteld na eventuele beschadigingen.

Ook het in aanraking komen van het roestvrij staal met zuurstofhoudend water zorgt voor een constante vernieuwing van deze laag. De passieve laag kan chemisch beschadigd of verstoord worden door (zuurstofverbruikende) middelen, die in geconcentreerde vorm of bij hoge temperaturen met het staal in aanraking komen.

Zulke agressieve stoffen zijn bijv.:

- zout- en zwavelhoudende stoffen
- chloriden (zouten)
- kruidenconcentraten (zoals mosterd, azijn, kruidenblokjes, keukenzout).

Verdere beschadigingen kunnen ontstaan door:

- roestdeeltjes (bijv. van andere apparaten, gereedschappen of vliegroeft)
- ijzer deeltjes (bijv. slijpstof)
- contact met niet ijzerhoudende metalen (elementvorming)
- Gebrek aan zuurstof (bijv. geen contact met de lucht, zuurstofarm water).

Algemene voorschriften voor de behandeling van apparaten van „roestvrij staal“:

- Het oppervlak van apparaten uit roestvrij staal altijd schoon en voor de lucht toegankelijk houden.
- Gebruik handelsgebruikelijke reinigingsmiddelen voor roestvrij staal. Indien er geen speciale middelen worden voorgeschreven, dan dienen in elk geval chloorarme reinigingsmiddelen te worden gebruikt.
- Verwijder dagelijks kalk- vet- zetmeel- en eiwitlagen door reinigen. Onder deze lagen kan door ontbrekende luchttoegang corrosie ontstaan.
- Verwijder na elke reiniging alle reinigingsmiddelrestanten door grondig afvegen. Daarna moet de oppervlakte zorgvuldig worden gedroogd.
- Breng delen uit niet roestend staal niet langer als perse noodzakelijk met geconcentreerde zuren, kruiden, zouten enz. in contact. Ook zuurdampen, die zich bij het reinigen van tegels vormen, bevorderen de corrosie van „edelstaal roestvrij“.
- U dient ervoor te zorgen dat het oppervlak niet wordt beschadigd, en wel in het bijzonder door andere metalen, niet zijnde roestvrij staal.

- Door dit contact vormen zich zeer kleine chemische deeltjes, die corrosie kunnen veroorzaken. In ieder geval dient te worden voorkomen dat er contact is met ijzer of staal, omdat dat bijna onherroepelijk leidt tot roestvorming. Komt niet roestend staal met ijzer (staalwol, metalen deeltjes uit leidingen, ijzerhoudend water) in aanraking kan dit de veroorzaker van corrosie zijn. Gebruik dus voor het reinigen uitsluitend kunststof schuursponsjes of borstels. Staalwol of borstels met niet gelegeerd staal leiden tot extern roest door slijtage.

8 Reserveonderdelen en accessoires

8.1 Inleiding

Servicewerkzaamheden mogen uitsluitend van geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd. Defecte componenten mogen alleen door originele HUPFER® onderdelen worden vervangen. Alleen zo kan een veilig bedrijf, zoals een hoge standtijd in verbinding met een hoog transportcapaciteit worden gegarandeerd.

Geef u in het geval van de klantendienst en bij de bestelling van onderdelen altijd de op het typeplaatje aangegeven gegevens en de overeenkomstige artikelnummers aan.

Bij bestelling van onderdelen ook altijd het opdrachtnummer en het positienummer aangeven. Het opdrachtnummer is op het typeplaatje van de voedseltransportwagen te vinden.

Ter vermijding van stilstandtijden altijd een complete set onderdelen in opslag houden of met een speciaalzaak een onderhoudscontract afsluiten.

8.2 Reserveonderdeel- en toebehorenlijst

SPTW-2

Reserveonderdeel artikelnummer	Artikelaanduiding	Type	Aant.
4058050	Verwarmingselement	voor onderbouw	1
014058041	Verwarmingselement	230V / 450 W Ø 6,5	1
014000152	Bokwiel	Ø 160, verzinkt	1
014000151	Zwenkwiel	m. blokkeerremmen, Ø 160, verzinkt	1
4058240	Deur	rechts	1
4058241	Deur	links	1
014002110	Stoothoeken	Kunststof, verpakkingseenheid 4 stuk	1
0191010963	Duwhandgreep	Kunststof	1
014001213	Thermostaat	30-90°C	1
0191082883	Spiraalleiding	zwart	1
014001300	Aan-/uitschakelaar	250 V	1

SPTW-3

Reserveonderdeel artikelnummer	Artikelaanduiding	Type	Aant.
4058050	Verwarmingselement	voor onderbouw	1
014058041	Verwarmingselement	230V / 450 W Ø 6,5	1
014000152	Bokwiel	Ø 160, verzinkt	1
014000151	Zwenkwiel	met blokkeerremmen, Ø 160, verzinkt	1
4058240	Deur	rechts / links	1
4058244	Deur	midden	1
014002110	Stoothoeken	Kunststof, verpakkingseenheid 4 stuk	1
0191010963	Duwhandgreep	Kunststof	1
014001213	Thermostaat	30-90°C	1
0191082883	Spiraalleiding	zwart	1
014001300	Aan-/uitschakelaar	250 V	1

De volgende stekertypes kunnen bij voedseltransportwagen worden gebruikt:

- 2-polige haakse stekker + randaarde (standaard)
- CEE-stekker 230 V - 16 A - 3 Pol
- 3-polige Engelse netstekker volgens BS 1363 A voor Groot-Brittannië en Hongkong
- 3-polige Zwitserse netstekker van type 12 - 10 A