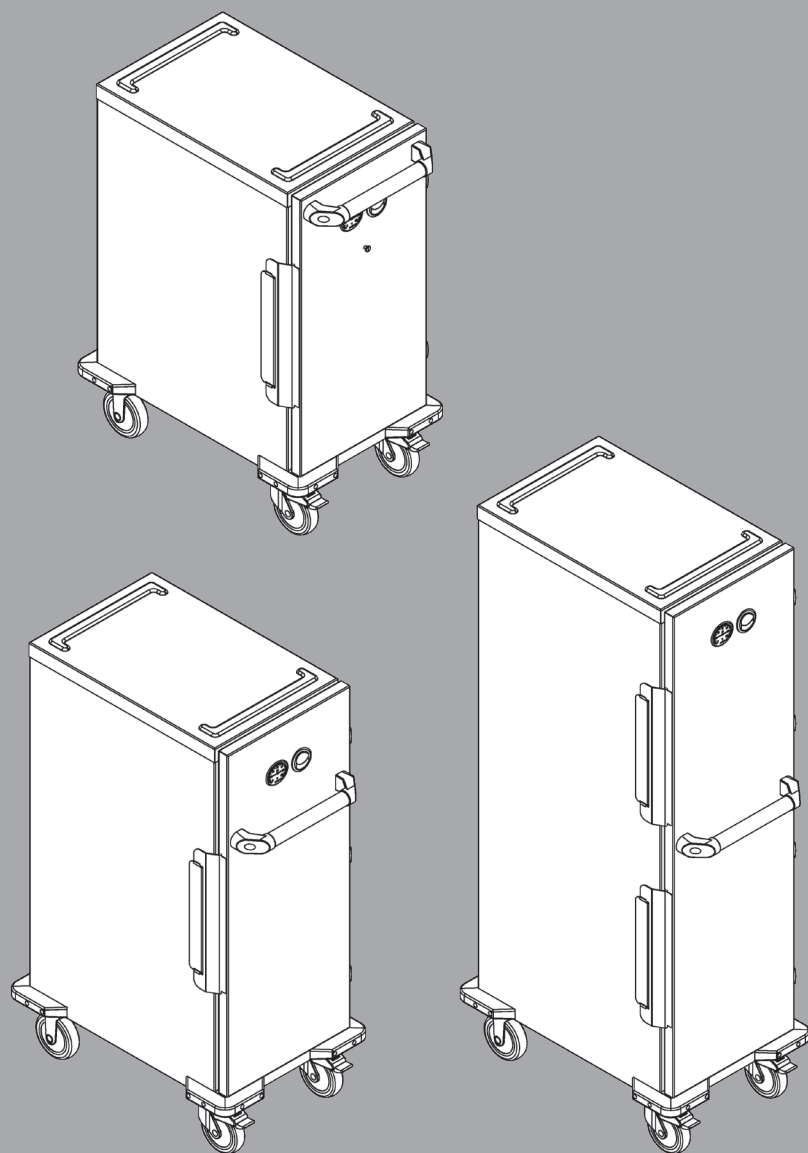


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM ACCIAIO INOX, NON RISCALDATO BPT 820 E/1020 E/1220 E

Traduzione delle istruzioni operative originali

Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta non deve essere riprodotta, divulgata o trasmessa a terzi a scopo concorrenziale né per intero né in parte.

Modifiche tecniche Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche al fine del progresso tecnico.

Documentazione sul prodotto Traduzione delle istruzioni operative originali, destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

-  Importante **avvertenza** su particolarità o casi particolari.
- i** **Informazioni esplicative** in capitoli o sezioni introduttive.
-  **Rimando** ad un capitolo, sottocapitolo o documentazione esterna.
- ✓ **Condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.
- **Azione** o attività che deve essere svolta.

Modello di apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per un determinato **modello** o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti

Parola di segnalazione utilizzata!

Tipo ed origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

► Provvedimento da adottare per evitare il pericolo e le sue conseguenze.

La parola di segnalazione utilizzata (attenzione, avvertenza, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avvertenza indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio lesioni gravissime e persino mortali.

Indice

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	1
	Condizioni di impiego	1
	Caratteristiche del prodotto	1
	Modello standard	2
	Opzioni/accessori	2
Sicurezza	Generalità	3
	Generalità sul presente prodotto	3
	Trasporto	3
	Uso	4
	Pulizia e cura	5
	Manutenzione	6
	Riparazione	6
	Norme e direttive	6
	Identificazione del prodotto	6
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	7
	Volume di fornitura	7
	Disimballaggio	8
	Smaltimento del materiale di imballaggio	8
Uso	Schema generale dell'apparecchio	9
	Apertura dell'anta dell'apparecchio	10
	Chiusura dell'anta dell'apparecchio	11
	Caricamento dell'apparecchio	11
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	12
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	13
	Mantenimento in caldo di pasti	13
	Regolazione dell'umidità all'interno dell'apparecchio	13
	Mantenimento in fresco di pasti	15
	Prelievo dei pasti	16
Aiuto in caso di anomalie	Corrosione delle parti di acciaio inossidabile	17
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	17
Pulizia e cura	Acciaio inox	18
	Intervallo di pulizia	18
	Metodi di pulizia	18
	Detergenti	18
	Pulizia dell'apparecchio	19
	Smontaggio dell'anta dell'apparecchio	20
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox	20
Manutenzione	Manutenzione regolare dell'apparecchio	22
	Controllo della guarnizione dell'anta	22
	Controllo dei freni delle ruote	22
Riparazione	Persone autorizzate	23
	Descrizione dei difetti	23
	Ricambi	23
	Indirizzo	23
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	24

Dati tecnici	Dati generali	25
	Ambiente	26
Dati per l'ordinazione	BPT 820 E	27
	BPT 1020 E	27
	BPT 1220 E	27
	Manuale di istruzioni	27
Accessori	Contenitore gastronorm	27
	Telaio inseribile	27
	Listelli di appoggio	27
	Piastre eutettiche	27
	Liste delle vivande per B.PROTHERM acciaio inox	27
	Panno di pulizia amicrofibre B.PRO	27
	Sostanza detergente e -curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel	27

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Mantenimento in caldo di pasti in contenitori gastronorm
- Trasporto di pasti in contenitori gastronorm
- Mantenimento in fresco di pasti in contenitori gastronorm, in combinazione con piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento)

Il B.PROTHERM acciaio inox deve essere utilizzato esclusivamente per trasportare generi alimentari in contenitori.

L'immagazzinamento ed il trasporto di sostanze infiammabili o che influenzano negativamente i generi alimentari non sono consentiti.

Il B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato è indicato soprattutto per l'impiego nella gastronomia sociale (cliniche, case di riposo, giardini d'infanzia), nel settore alberghiero, nel settore gastronomico (banchetti, servizio party) e nella gastronomia aziendale (mense).

Non è consentito trasportare persone con o sull'apparecchio o sui suoi annessi. L'apparecchio non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento).

L'apparecchio non deve essere usato per trasportare o immagazzinare sostanze/liquidi pericolosi o velenosi.

Condizioni di impiego

Ambiente

Condizioni ambientali come quelle normali in cucine.

Addestramento di terzi

Se l'apparecchio viene prestato a terzi, a queste persone deve essere comunicato l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio ed avvertite dei possibili pericoli.

Caratteristiche del prodotto

Generalità

Il B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato è di acciaio inossidabile.

Il corpo dell'apparecchio è a parete doppia ed isolato.

A seconda del modello, l'interno contiene 11, 14 o 20 coppie di guide imbutite.

Il fronte dell'apparecchio è chiuso da un'anta a parete doppia ed isolata. Se necessario, dotare sportello smontabile con una o due chiusure di serraggio.

Sotto lo sportello dell'apparecchio si trova un canale di raccolta della condensa.

Impiego e funzionamento

Il B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato può essere caricato con contenitori gastronorm GN 1/1. Mediante telai inseribili e listelli di appoggio (accessori) si possono impiegare anche le relative suddivisioni.

La temperatura interna può essere letta all'esterno su un indicatore analogico della temperatura. L'umidità all'interno dell'apparecchio può essere regolata con un meccanismo ad apertura.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice dell'apparecchio su due ruote fisse e due ruote di guida con freni delle ruote. Robusti spigoli antiurto proteggono da danneggiamenti.

I modelli del B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato si differenziano per le seguenti caratteristiche:

B.PROTHERM 820 E

- Caricamento di un numero massimo di 3 contenitori gastronorm GN 1/1-200 (esempio)
-

B.PROTHERM 1020 E

- Caricamento di un numero massimo di 3 contenitori gastronorm GN 1/1-200 e di 1 contenitore gastronorm GN 1/1-100 (esempio)
-

B.PROTHERM 1220 E

- Caricamento di un numero massimo di 5 contenitori gastronorm GN 1/1-200 (esempio)
-

Modello standard	Il B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato possiede il seguente equipaggiamento standard: • Spigoli antiurto sugli angoli dell'apparecchio • Due ruote girevoli e due ruote fisse di materiale sintetico; ruote girevoli con freno delle ruote
Opzioni/accessori	Il B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato è disponibile con il seguente equipaggiamento opzionale: • Supporto per lista delle vivande • Ruote di materiale diverso • Ulteriori paraurti sul tettuccio (pannello in materiale sintetico) • Tettuccio liscio con balaustrino in acciaio inox su 4 lati

Sicurezza

Generalità L'apparecchio è costruito conformemente allo stato più recente della tecnica. Sono stati soddisfatti tutti i requisiti necessari per un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio. L'apparecchio in funzione può tuttavia dar luogo a pericoli secondari. Le avvertenze di sicurezza e gli avvertimenti in questo manuale di istruzioni hanno lo scopo di aiutare a proteggersi da questi pericoli residui.

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente e rispettare le avvertenze di sicurezza contenute in questo capitolo.

Il titolare è responsabile del fatto che vengano rispettate le avvertenze di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni.

Avvertimenti

Osservare gli avvertimenti contrassegnati con un simbolo di pericolo (triangolo).

Manuale di istruzioni

Il manuale di istruzioni deve essere letto accuratamente prima della messa in servizio dell'apparecchio.

Il titolare è responsabile del fatto che tutte le persone che usano l'apparecchio leggano le istruzioni per l'uso prima della sua messa in servizio.

Il presente manuale di istruzioni deve essere conservato accuratamente e reso accessibile in qualsiasi momento al personale di assistenza.

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

L'apparecchio deve essere impiegato solo per gli scopi previsti.

Il titolare è responsabile dell'impiego regolamentare dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

Le persone che usano l'apparecchio devono essere addestrate ed aver compreso il contenuto del presente manuale di istruzioni.

Trasporto

Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico.

Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento da tutti i quattro lati.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto.

Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è sufficiente.

Uso Generalità

L'utente deve essere a conoscenza e poter valutare correttamente i pericoli derivanti dall'apparecchio.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone le cui capacità psichiche, sensoriali o mentali non siano soggette a limitazioni relative all'uso dell'apparecchio.

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento assicurare l'apparecchio e farlo riparare quanto prima da una delle seguenti ditte:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Bloccare l'apparecchio sempre con i freni delle ruote per impedirne il rotolamento. L'apparecchio può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente.

Durante il mantenimento in caldo o in fresco di pasti, per prelevare i pasti aprire l'apparecchio solo per breve tempo.

Coprire i contenitori gastronom sempre con i coperchi.

Contenitori gastronom con pasti liquidi.

I pasti che fuoriescono dall'apparecchio possono provocare ustioni.

Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronom contenenti pasti liquidi. Evitare movimenti improvvisi del contenitore gastronom.

Caricamento

Caricare l'apparecchio solo con contenitori gastronom coperti.

Per evitare lo spostamento del baricentro verso il lato superiore dell'apparecchio, caricare l'apparecchio iniziando dal basso.

I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

Piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento)

Estrarre le piastre eutettiche dall'apparecchio durante il mantenimento in caldo di pasti.

Portata della superficie superiore dell'apparecchio

Il piano superiore dell'apparecchio può sostenere un carico distribuito massimo di 33 kg.

Parti dell'apparecchio, oggetti e pasti ad alta temperatura

Caricando l'apparecchio con pasti caldi, l'interno può assumere una temperatura elevata.

Le parti dell'apparecchio ad alta temperatura e gli oggetti in esso presenti (ad esempio contenitori gastronom) possono provocare ustioni. Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).

I pasti mantenuti in caldo possono causare ustioni.

Esterno dell'apparecchio caldo

Caricando l'apparecchio con pasti caldi, l'esterno può riscaldarsi.

Non collocare oggetti o pasti sensibili al calore sul ripiano superiore dell'apparecchio.

Norme di igiene

Nel mantenimento in caldo di pasti occorre osservare le norme sui generi alimentari specifiche e le caratteristiche dei pasti.

Pericolo di imprigionamento di bambini

Proteggere gli apparecchi vuoti dai bambini. I bambini che si rinchiudono in apparecchi vuoti non possono liberarsi da soli se lo sportello viene bloccato dall'esterno. Collocare gli apparecchi vuoti con il lato dello sportello contro una parete o portarli in un luogo inaccessibile ai bambini.

Trasferimento

Prima di qualsiasi trasferimento togliere tutti gli oggetti dalla superficie superiore. Durante lo spostamento, gli oggetti possono precipitare dalla superficie superiore o l'apparecchio può ribaltarsi.

Durante il trasferimento tenere chiusa l'anta dell'apparecchio. Durante lo spostamento, i contenitori gastronomici potrebbero precipitare dall'apparecchio.

Per ridurre il rischio di urti accidentali con le ruote occorre evitare di sovraccaricarle:

- Non spostare l'apparecchio con freni delle ruote bloccati
- Evitare urti
- Non passare su soglie o su gradini
- Non passare su pavimentazioni sconnesse

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani che afferrano il tubolare dell'impugnatura. A seconda del peso dell'apparecchio, nello spostamento con una sola mano sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo.

Fare attenzione al fatto che le mani non vengano schiacciate tra le maniglie di spinta e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre in due (una persona su ogni estremità dell'apparecchio).

Se l'apparecchio si trova su un piano inclinato, oltre che con i freni delle ruote deve essere bloccato adottando altri provvedimenti (ad esempio calzatoie) contro il rotolamento.

L'apparecchio può essere inclinato fino a 10°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza minore del 10°.

Pulizia e cura Igiene

Le norme previste dalla direttiva sull'igiene 93/43/CEE e le norme nazionali di igiene devono essere rispettate.

Il corpo interno dell'apparecchio è conforme ai requisiti del modello igienico H 1.

Intervallo di pulizia

Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni uso.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

Non usare apparecchi a getto di vapore o sotto pressione.

Detergenti per componenti di materiale sintetico

Non usare sostanze abrasive. Le sostanze abrasive graffiano la superficie.

Non usare nessuno dei seguenti detergenti (danni al materiale!):

- Etanolo, isopropanolo ed alcool di grande peso molecolare
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Esteri di acido acetico

Acqua di pulizia

Se durante o al termine della pulizia cade acqua sul pavimento, sussiste pericolo di sdrucciolare.

Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.

Al termine della pulizia, asciugare accuratamente l'apparecchio. Togliere l'acqua di pulizia dal fondo interno dell'apparecchio.

Parti dell'apparecchio ed oggetti ad alta temperatura

Caricando l'apparecchio con pasti caldi, l'interno può assumere una temperatura elevata.

Le parti dell'apparecchio ad alta temperatura e gli oggetti in esso presenti possono provocare ustioni. Prima della pulizia, far raffreddare l'apparecchio.

Manutenzione

Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se la loro azione frenante è insufficiente, far sostituire quanto prima la ruota difettosa da una delle seguenti ditte:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Riparazione

Persone autorizzate

L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Se l'apparecchio viene riparato da altri o senza autorizzazione, la garanzia diventa nulla.

Norme e direttive

Rispettare le norme e le direttive di sicurezza vigenti.

Il titolare è responsabile del fatto che le norme e le direttive di sicurezza vigenti vengano rispettate.

Identificazione del prodotto

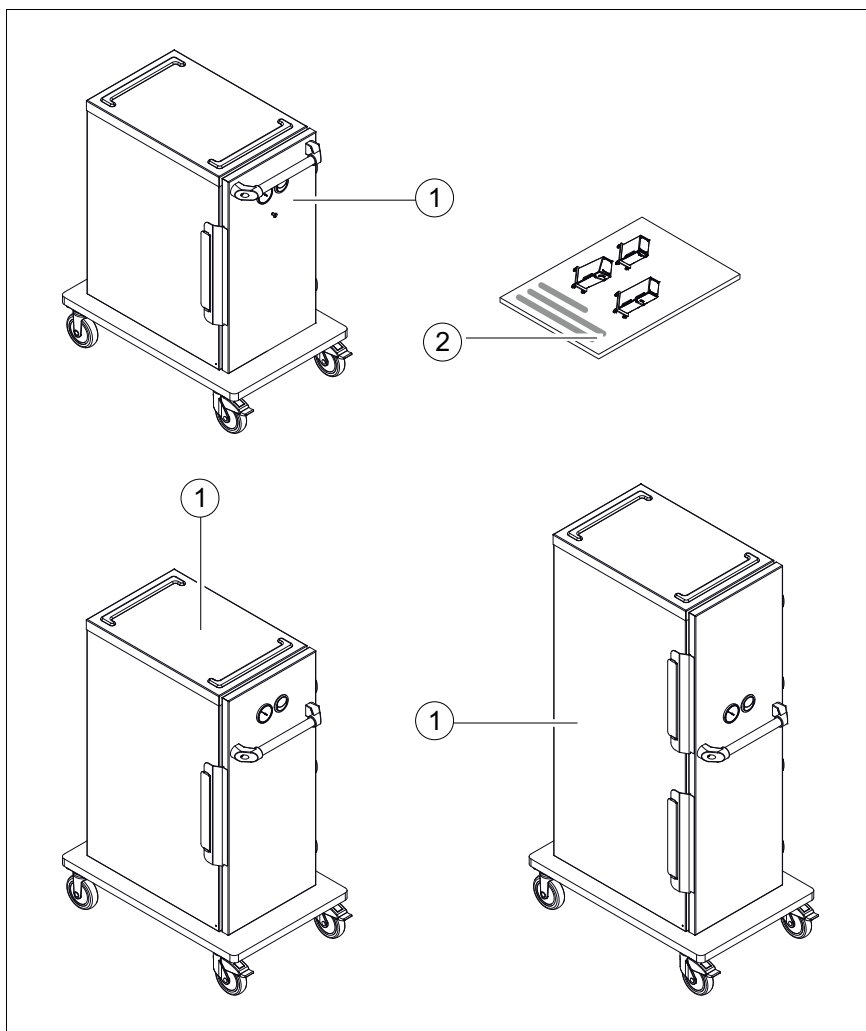
L'apparecchio possiede una targhetta. Rimuovendo la targhetta, la garanzia diventa nulla.

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

- ☞ Immediatamente dopo la consegna occorre controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dal trasporto (controllo visivo).
 - Documentare i danni di trasporto sulla lettera di carico in presenza dello spedizioniere (descrizione dei danni).
 - Farsi confermare i danni dallo spedizioniere (con la sua firma).
 - Non respingere l'apparecchio e contestare i danni presso B.PRO con la lettera di carico.
 - oppure –
 - Respingere l'apparecchio e rispedirlo a B.PRO tramite lo spedizioniere.
- ☞ Con questo procedimento si assicura il regolamento corretto dei danni. I danni di trasporto notificati successivamente devono essere comprovati dal destinatario dell'apparecchio.

Volume di fornitura



- (1) B.PROTHERM acciaio inox, non riscaldato
BPT 820 E, BPT 1020 E, BPT 1220 E
- (2) Manuale di istruzioni

L'esatto volume di fornitura ed il modello dell'apparecchio sono riportati sui documenti di spedizione.

Disimballaggio

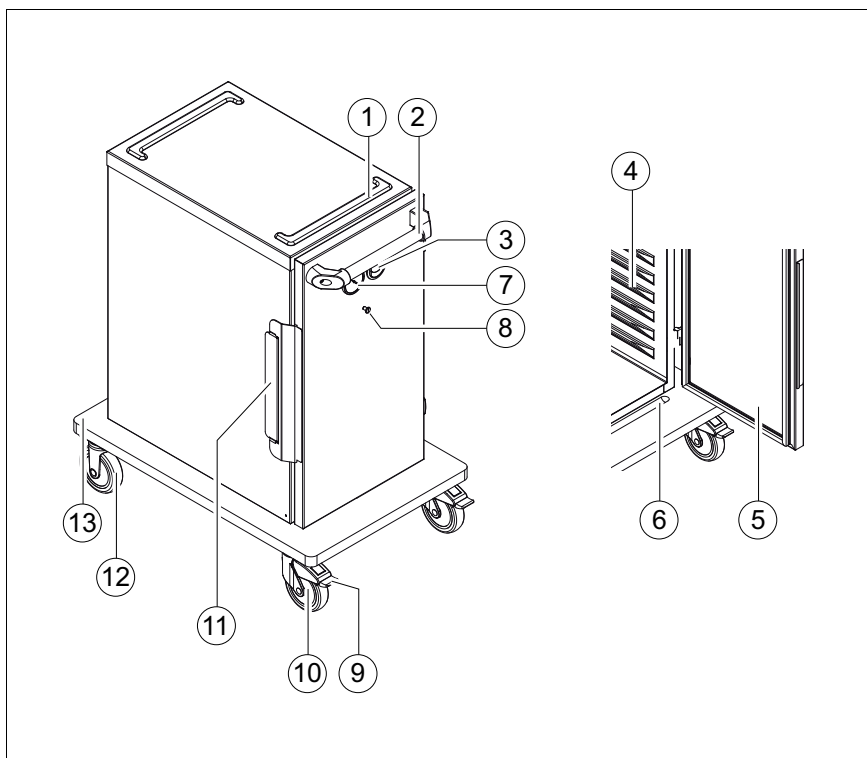
- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.
- Togliere le eventuali pellicole protettive dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- ☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.
- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

Uso

Schema generale
dell'apparecchio



- (1) Elemento sporgente di impilamento
- (2) Maniglia di spinta
- (3) Apertura di regolazione dell'umidità
- (4) Guida
- (5) Guarnizione dell'anta
- (6) Canale di raccolta della condensa
- (7) Indicatore della temperatura
- (8) Supporto per la lista delle vivande (opzionale)
- (9) Freni delle ruote
- (10) Ruota girevole
- (11) Serratura dell'anta
- (12) Ruota fissa
- (13) Paraurti

**Apertura dell'anta
dell'apparecchio**

⚠ Avvertenza!

Interno dell'apparecchio / contenitori gastronom ad alta temperatura!

L'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronom o altri oggetti in esso presenti possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

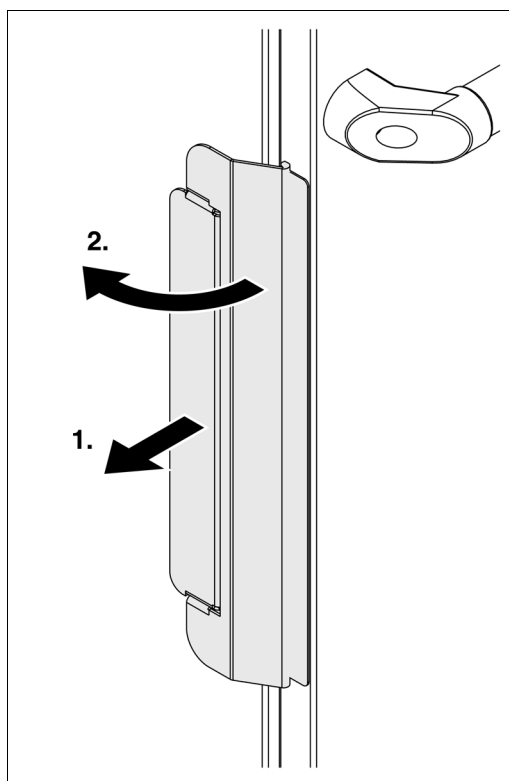
- Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).
-

⚠ Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

I pasti liquidi ad alta temperatura possono uscire dal bordo del contenitore gastronom e provocare ustioni.

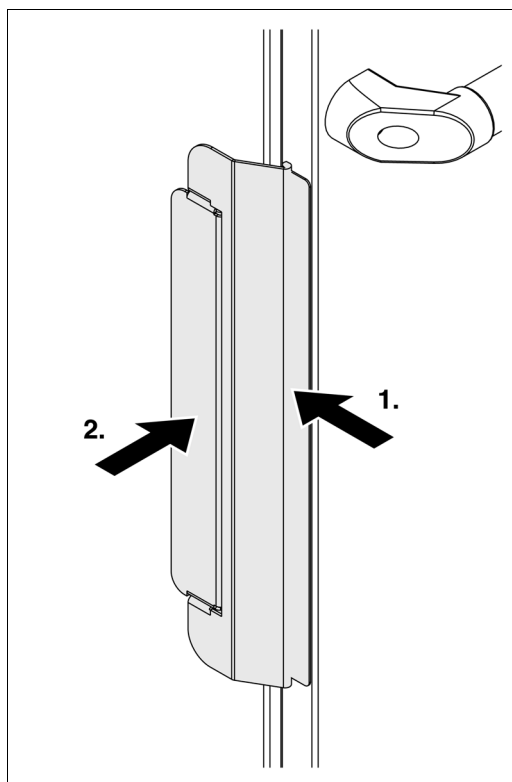
- Tenere i contenitori gastronom in posizione orizzontale.
 - Coprire i contenitori gastronom sempre con i coperchi a tenuta.
-
- Aprire la o le maniglie (1.) e ruotare la parete laterale (2.).



- Aprire l'anta dell'apparecchio.

Chiusura dell'anta dell'apparecchio

- Chiudere l'anta dell'apparecchio fino al corpo.
- Agganciare la o le maniglie (1.) e chiudere (2.).



Caricamento dell'apparecchio

- ☞ Nel caricamento dell'apparecchio prestare attenzione ad un'illuminazione sufficiente.
- ☞ I pasti devono essere collocati nell'apparecchio solo in contenitori gastronorm protetti.
- ☞ Chiudere sempre con coperchi a tenuta i contenitori gastronorm contenenti pasti liquidi.
- ✓ Pasti preriscaldati per il mantenimento in caldo o preraffreddati per il mantenimento in fresco
- ✓ Contenitori gastronorm coperti (con coperchio a tenuta per pasti liquidi)

Avvertenza!

Spostamento del baricentro verso la parte superiore dell'apparecchio!

Se contenitori gastronorm pesanti vengono caricati solo nella zona superiore dell'apparecchio, il baricentro si sposta verso l'alto e l'apparecchio può ribaltarsi. Il ribaltamento dell'apparecchio può provocare gravi lesioni alle persone!

- Caricare l'apparecchio iniziando sempre dal basso.
 - In caso di caricamento parziale, caricare solo la zona inferiore dell'apparecchio.
-
- Aprire l'anta dell'apparecchio.
 - Introdurre i contenitori gastronorm nell'apparecchio.
 - Chiudere l'anta dell'apparecchio.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

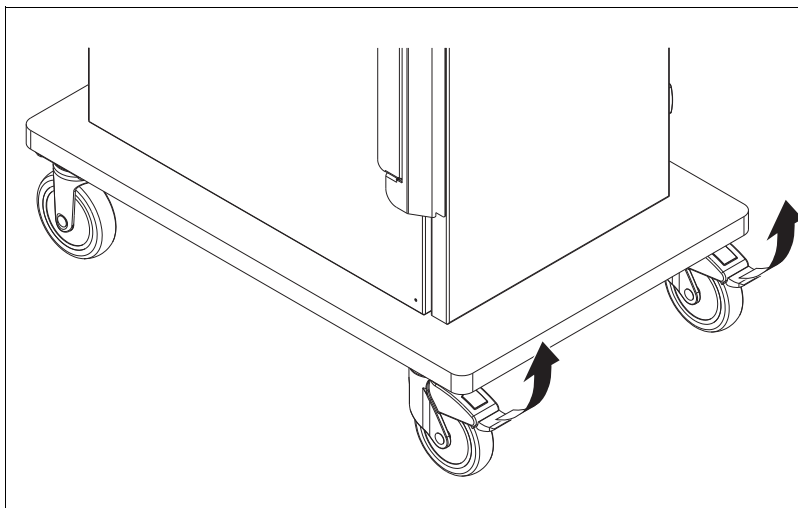
- ✓ Anta dell'apparecchio chiusa
- Assicurarsi che sull'apparecchio non si trovino oggetti.

⚠ Attenzione!

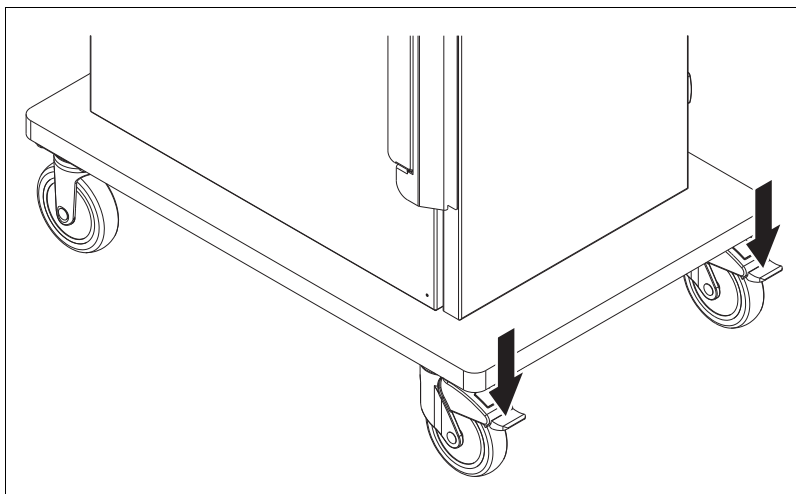
Piede incastrato!

Nello sbloccaggio e nel bloccaggio dei freni delle ruote, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

- Assicurarsi che il piede non resti tra i freni delle ruote ed il paraurti.
- Sbloccare i freni delle ruote.



- Spingere con cautela l'apparecchio sul nuovo luogo con entrambe le mani che afferrano l'impugnatura tubolare.
- Bloccare i freni delle ruote.



Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate

- ☞ Tutte le avvertenze, i presupposti e le azioni da svolgere per lo spostamento dell'apparecchio su una superficie piana valgono anche per il passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate.
- ✓ 2 persone
- Dapprima verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.



Avvertenza!

Ribaltamento dell'apparecchio!

Passando su superfici inclinate, l'apparecchio può ribaltarsi.

- Non portare mai l'apparecchio su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza > 10°.



Avvertenza!

Bloccaggio insufficiente dei freni delle ruote!

Sulle rampe il bloccaggio dei freni delle ruote può essere insufficiente.

L'apparecchio può mettersi in movimento arrecando lesioni a persone.

- Per arrestare l'apparecchio su una rampa, bloccare i freni delle ruote ed assicurare ulteriormente contro il rotolamento (ad esempio con calzatoie).

Mantenimento in caldo di pasti

Regolazione dell'umidità all'interno dell'apparecchio

- Mantenere in caldo i pasti per il periodo desiderato.
- ☞ Per regolare l'umidità all'interno dell'apparecchio, accanto all'indicatore della temperatura si trova un'apertura. L'apertura può essere aperta manualmente per ottenere una qualità ottimale dei pasti (ad esempio per pollo, patate fritte o verdura).



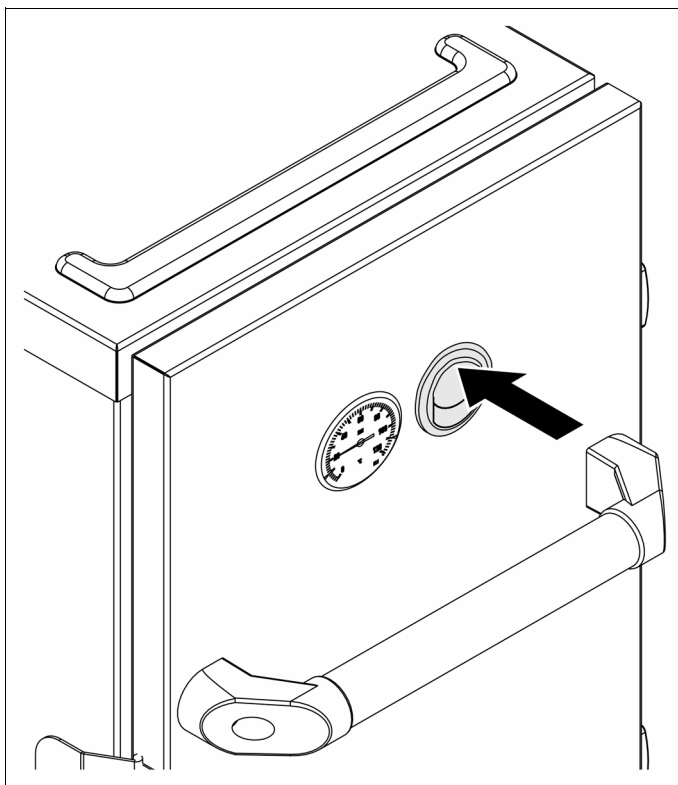
Avvertenza!

Fuoriuscita di vapore ad alta temperatura!

Aperto l'apertura di regolazione dell'umidità può fuoriuscire vapore ad alta temperatura e provocare ustioni.

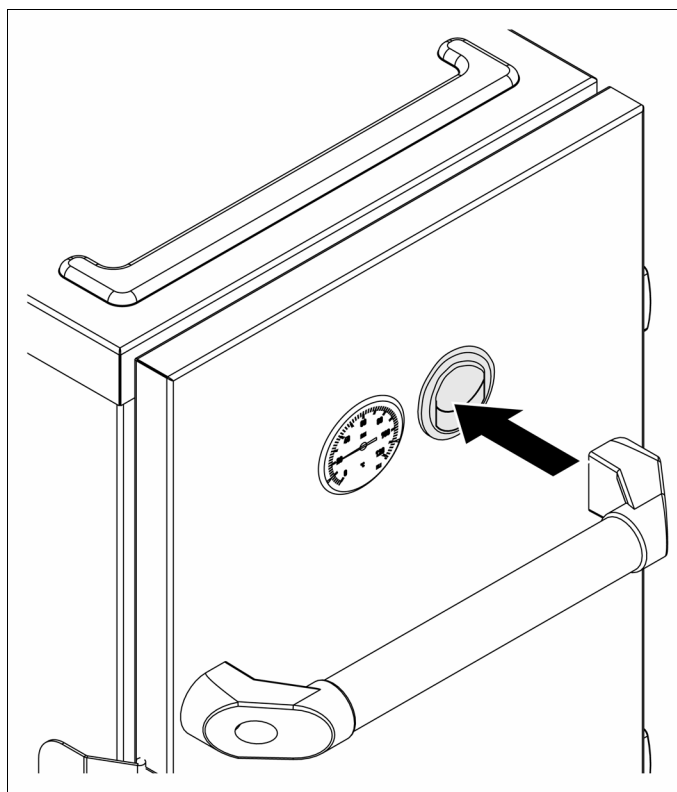
- Aprire l'apertura solo con una presina o con guanti di protezione.
 - Tenersi a debita distanza dall'apertura.
-

- Per aprire l'apertura di regolazione dell'umidità, premere sulla superficie zigrinata dell'elemento superiore.



- Aprire l'apertura per l'ampiezza desiderata.

- Per chiudere l'apertura di regolazione dell'umidità, premere sulla zona inferiore dei suoi due elementi.



Mantenimento in fresco di pasti

- i** L'uso principale dell'apparecchio è quello per mantenere in caldo pasti. In combinazione con piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento) preraffreddati, l'apparecchio può essere tuttavia usato anche per mantenere in fresco pasti preraffreddati per breve tempo.
- ☞ L'apparecchio non è indicato in nessun caso per mantenere in fresco pasti per lungo tempo. Vanno osservate le norme in materia.
- Inserire il o le piastre eutettiche preraffreddate nell'apparecchio.
- Chiudere l'anta dell'apparecchio.

Prelievo dei pasti



Avvertenza!

Spostamento del baricentro verso la parte superiore dell'apparecchio!

Se si prelevano per primi i contenitori gastronom dalla zona inferiore dell'apparecchio, il baricentro si sposta verso l'alto e l'apparecchio può ribaltarsi. Il ribaltamento dell'apparecchio può provocare gravi lesioni alle persone!

- Scaricare l'apparecchio iniziando sempre dall'alto.



Avvertenza!

Interno dell'apparecchio / contenitori gastronom ad alta temperatura!

L'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronom o altri oggetti in esso presenti possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

- Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).



Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

I pasti liquidi ad alta temperatura possono uscire dal bordo del contenitore gastronom e provocare ustioni.

- Tenere i contenitori gastronom in posizione orizzontale.
- Coprire i contenitori gastronom sempre con i coperchi a tenuta.
- Evitare movimenti improvvisi del contenitore gastronom.

- Aprire l'anta dell'apparecchio.
- Togliere i contenitori gastronom.

☞ Dopo l'uso, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.

☞ capitolo "Pulizia e cura" a pagina 18.

Aiuto in caso di anomalie

Corrosione delle parti di acciaio inossidabile

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	■ Rimuovere la zona corrosa. ↳ sottocapitolo "Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox" a pagina 20. ■ Attenzione all'uso/manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto o dovuti ad altre azioni esterne.	■ Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in servizio involontaria. ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ capitolo "Riparazione" a pagina 23.

Pulizia e cura

Acciaio inox Resistenza alla corrosione

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dalla presenza di un cosiddetto strato passivo sulla superficie del materiale.

Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole.

Le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni chimiche di sostanze con proprietà riducenti (che sottraggono ossigeno) danneggiano il materiale. Il trattamento con acidi ad azione ossidante può contrastare il danno.

Per mantenere la resistenza alla corrosione, osservare le seguenti avvertenze sulla pulizia e la cura.

Intervallo di pulizia L'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni uso.

Metodi di pulizia Il metodo prescritto per la normale pulizia giornaliera è quello di impiegare un panno umido.

Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).

Per pulire l'interno dell'apparecchio sono consentiti anche i seguenti metodi (con modulo di riscaldamento ventilato smontato!):

- Pulizia con una doccia con getto d'acqua a bassa pressione
- Tubo flessibile dell'acqua con estremità aperta

☞ Non usare apparecchi a getto di vapore o sotto pressione.

☞ Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti.

Detergenti Superfici in acciaio inox



Attenzione!

Danni al materiale!

Il contatto dell'acciaio inossidabile con le seguenti sostanze può causare corrosione:

- Acidi concentrati, alogeni (cloruri, bromuri, ioduri) ed i loro sali e spezie
- Vapori di acidi che si sviluppano, ad esempio, durante la piastrellatura
- Contatto con metalli estranei
- Contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente ferro).

Anche sotto gli strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico può formarsi corrosione per assenza di aria.

- Evitare il contatto con acidi concentrati, alogeni ed i loro sali, spezie, metalli estranei, ferro o sostanze contenenti ferro. Se necessario, pulire con un panno in lavato in acqua pulita.
 - Non ledere la superficie di acciaio inossidabile, in particolare con l'azione di altri metalli.
 - Togliere strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico pulendo regolarmente l'apparecchio.
-

Possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

- Normali detergenti in soluzione acquosa
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)

Detergenti per sporco più ostinato su superfici in acciaio inox:

- Normali detergenti per acciaio inossidabile, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Le superfici di acciaio inossidabile vanno tenute sempre pulite, asciutte ed accessibili all'aria.

Superfici di materiale sintetico

Attenzione!

Danni al materiale!

Le sostanze detergenti dell'acciaio inox ed abrasive graffiano la superficie. Anche i seguenti detergenti o i detergenti contenenti le seguenti sostanze danneggiano la superficie:

- Etanolo, isopropanolo o alcool di grande peso molecolare
 - Acetone
 - Benzina solvente
 - Terpentina
 - Esteri di acido acetico
 - Non usare sostanze detergenti dell'acciaio inox ed abrasive.
 - Non utilizzare detergenti contenenti solventi.
-

Possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

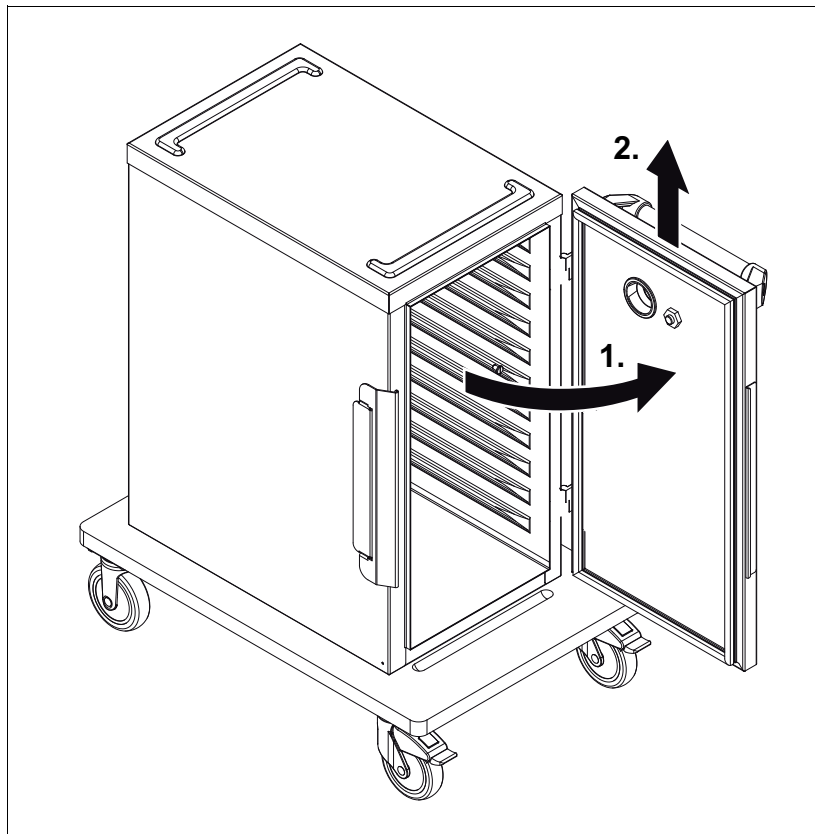
- Normali detergenti in soluzione acquosa
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)

Pulizia dell'apparecchio

- Verificare che l'interno dell'apparecchio si sia raffreddato.
- Se necessario, smontare l'anta dell'apparecchio.
↳ sottocapitolo "Smontaggio dell'anta dell'apparecchio" a pagina 20.
- Pulire l'apparecchio adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
- Dopo l'uso di un detergente per acciaio inossidabile, ripassare ed asciugare sfregando con un panno umido lavato in acqua pulita.

Smontaggio dell'anta dell'apparecchio

- ☞ Per un'accurata pulizia, l'anta dell'apparecchio può essere smontata.
- ✓ L'interno dell'apparecchio si è raffreddato
- Aprire la chiusura dell'anta dell'apparecchio.
- Aprire lo sportello esattamente circa 90° (1.), spingerlo in alto (2.) e sganciarlo dalla cerniera.



Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox

Punti di corrosione freschi

- Rimuovere i punti di corrosione con un agente abrasivo o con carta abrasiva.

Punti di corrosione vecchi/accentuati

- i** I provvedimenti di pulizia qui descritti per punti di corrosione vecchi/accentuati sono raccomandazioni dell'associazione industriale tedesca per la tecnica abitativa, di riscaldamento e delle cucine (HKI, Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.).
- ☞ I provvedimenti di pulizia per punti di corrosione vecchi/accentuati devono essere eseguiti solo da personale tecnicamente addestrato nel rispetto delle norme in vigore.

 Avvertenza!

Sostanze corrosive!

Gli acidi impiegati per eliminare i punti di corrosione possono provocare la corrosione di oggetti (ad esempio indumenti) e lesioni da corrosione di persone. In caso di contatto con gli occhi, gli organi della vista possono essere danneggiati in modo irreversibile. La conseguenza peggiore può essere la completa perdita della vista.

- Indossare indumenti di protezione (occhiali protettivi, guanti protettivi, ecc.).
 - Tenere lontane le persone che non partecipano alla pulizia.
-
- Rimuovere i punti di corrosione con acido ossalico al 2-3 %.
 - Se la pulizia con acido ossalico non porta agli effetti sperati, trattare i punti di corrosione con acido nitrico al 10 %.

Manutenzione

- | | |
|---|--|
| Manutenzione regolare dell'apparecchio | <ul style="list-style-type: none">☞ B.PRO suggerisce una manutenzione regolare dell'apparecchio eseguita da tecnici qualificati. Una manutenzione regolare previene avarie, aumenta la durata dell'apparecchio e ne conserva in generale il valore.■ Far eseguire la manutenzione regolare dell'apparecchio da tecnici qualificati. |
| Controllo della guarnizione dell'anta | <ul style="list-style-type: none">☞ Si deve controllare regolarmente se la guarnizione dell'anta è danneggiata.■ Controllare se la guarnizione dell'anta ha subito urti accidentali (controllo visivo).■ In caso di difetti incaricare una delle seguenti ditte:<ul style="list-style-type: none">• Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO• Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO• Servizio di assistenza B.PRO |
| Controllo dei freni delle ruote | <ul style="list-style-type: none">☞ I freni delle ruote devono essere controllati dopo ogni spostamento dell'apparecchio su un altro luogo per verificarne il corretto funzionamento.■ Bloccare i freni delle ruote.■ Tentare di spostare l'apparecchio con i freni delle ruote bloccati (senza usare violenza!).■ Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire quanto prima la ruota difettosa da una delle seguenti ditte:<ul style="list-style-type: none">• Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO• Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO• Servizio di assistenza B.PRO |

Riparazione

Persone autorizzate

☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:

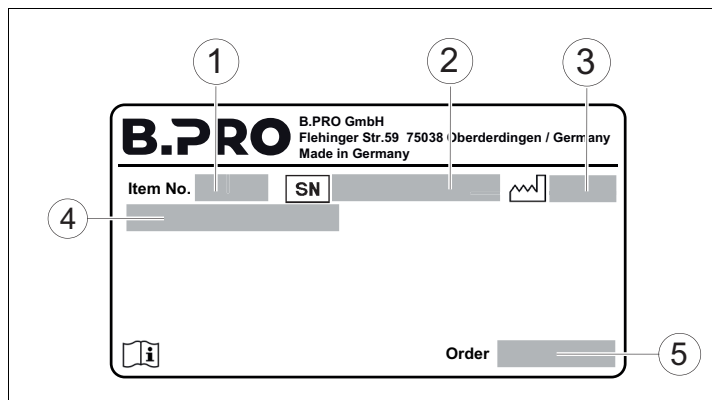
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Descrizione dei difetti

Oltre all'esatta la descrizione delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:

- Codice articolo
- Numero di serie
- Data di produzione
- Modello
- Numero dell'ordine di produzione (assente nel modello standard)

La targhetta si trova sul retro dell'apparecchio.



- (1) Codice articolo
- (2) Numero di serie
- (3) Data di produzione
- (4) Modello
- (5) Numero dell'ordine di produzione (assente nel modello standard)

Ricambi

Per ordinare ricambi occorre specificare:

- Nome del ricambio
- Codice articolo
- Data di produzione dell'apparecchio
- Quantità

☞ Consultare il CD-ROM e la documentazione di assistenza (da acquistare dal servizio di assistenza B.PRO).

Indirizzo

B.PRO GmbH
 Flehinger Straße 59
 75038 Oberderdingen
 GERMANY
 Phone +49 (0)7045 44 - 81416
 Fax +49 (0)7045 44 - 81508
 Email service@bpro-solutions.com
 Internet www.bpro-solutions.com

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

- ☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.
- Prima dello smaltimento rendere inservibile l'apparecchio tagliando e el serrature delle ante.
- Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di materiali.
- ☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.
- ☞ sottocapitolo "Indirizzo" a pagina 23.

Dati tecnici

i A seconda del modello, l'apparecchio descritto nel presente manuale di istruzioni può presentare dati tecnici diversi (dati elettrici e di refrigerazione, dimensioni, carico). I dati vincolanti sono riportati sulla targhetta o nella documentazione del capitolato d'oneri o nei disegni.

Dati generali Dimensioni, peso e numero di gole di supporto

Modello	L x P x H (in mm)	Peso (in kg)	Numero di coppie di gole di supporto
BPT 820 E	490 x 780 x 977	44	11
BPT 1020 E	490 x 780 x 1150	51	14
BPT 1220 E	490 x 780 x 1495	71	20

Capacità e carico

Modello	Capacità (contenitori GN) – esempio	Carico massimo in kg
BPT 820 E	3 x 1/1-200	85
BPT 1020 E	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BPT 1220 E	5 x 1/1-200	130

Capacità e carico del tettuccio

☞ Non è consentito caricare il tettuccio del BPT 1220 E con ruote da 125.

☞ In genere non è consentito caricare il tettuccio con un BPT 420/620 KB(R)UH.

Opzione	Modello	Modello delle ruote	Capacità esempio (max.)	Carico massimo in kg
Ulteriori paraurti sul tettuccio (pannello in materiale sintetico)	BPT 820 E BPT 1020 E	125	—	0
Ulteriori paraurti sul tettuccio (pannello in materiale sintetico)	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	—	0
Tettuccio liscio con balaustino in acciaio inox su 4 lati	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Tettuccio liscio con balaustino in acciaio inox su 4 lati	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33
Elemento sporgente di impilamento	BPT 820 E BPT 1020 E	125	BPT 320 KB (R)	33
Elemento sporgente di impilamento	BPT 820 E BPT 1020 E BPT 1220 E	160	BPT 320 KB (R)	33

Ambiente Condizioni ambientali – funzionamento

Temperatura: +15 °C ... +32 °C

Umidità relativa dell'aria: senza formazione di condensa

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura: -10 °C ... +40 °C

Umidità relativa dell'aria: senza formazione di condensa

Materiale

Corpo dell'apparecchio: Acciaio inox, poliammide, polietilene

Isolamento: Poliuretano

Dati per l'ordinazione

BPT 820 E	Codici articolo:	572 515, 364 931
BPT 1020 E	Codici articolo:	572 518, 364 934
BPT 1220 E	Codici articolo:	572 520, 364 936
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 242

Accessori

Contenitore gastronom	Codice articolo:	↗ Listino prezzi B.PRO
Telaio inseribile	Codice articolo:	564 352
Listelli di appoggio	Codice articolo:	↗ Listino prezzi B.PRO
Piastre eutettiche	Codice articolo:	↗ Listino prezzi B.PRO
Liste delle vivande per B.PROTHERM acciaio inox	Codice articolo:	572 513
Panno di pulizia amicrofibre B.PRO	Codice articolo:	126 999
Sostanza detergente e -curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel	Codice articolo:	511 895

Norme

DIN 18867-7: Apparecchi per grandi cucine - apparecchi mobili - carrelli per il trasporto e la distribuzione di pasti.

DIN 18865-9: Apparecchi per grandi cucine - impianti di distribuzione - spazi interni di armadi di modello standard ed igienico.

Regola DGUV 110-003: Lavoro in cucine industriali.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS