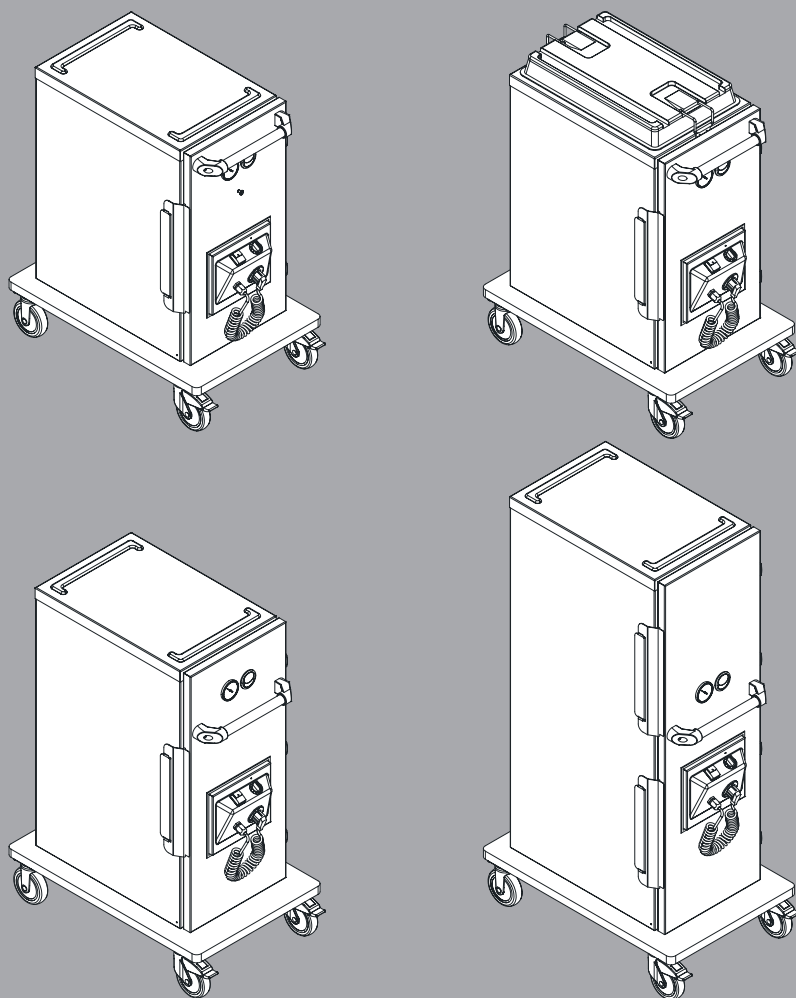


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



B.PROTHERM
ACCIAIO INOX, RISCALDATO
BPT 820 EB/820 EBTF/
1020 EB/1220 EB

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	3
	Opzioni/accessori	3
Sicurezza	Generalità	4
	Generalità sul presente prodotto	4
	Trasporto	4
	Messa in servizio	5
	Impiego e funzionamento	5
	Messa fuori servizio	7
	Pulizia e cura	8
	Manutenzione	8
	Riparazione	9
	Norme e direttive	9
	Identificazione del prodotto	9
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	10
	Volume di fornitura	10
	Disimballaggio	11
	Smaltimento del materiale di imballaggio	11
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	11
	Collegamento dell'apparecchio	11
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	12
	Regolazione della temperatura – panoramica	14
	Regolazione della temperatura nominale	14
	Apertura dell'anta dell'apparecchio	14
	Chiusura dell'anta dell'apparecchio	16
	Preriscaldamento dell'apparecchio	16
	Caricamento dell'apparecchio	17
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	17
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	19
	Mantenimento in caldo di pasti	19
	Regolazione dell'umidità all'interno dell'apparecchio	20
	Mantenimento in fresco di pasti	21
	Prelievo dei pasti	21
	Uso dell'apparecchio per la distribuzione di pasti	22
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	24
Aiuto in caso di anomalie	L'indicatore a LED non è acceso: tensione di alimentazione non collegata all'apparecchio	25
	L'indicatore a LED è acceso, tuttavia i pasti non vengono mantenuti sufficientemente in caldo	25
	L'indicatore a LED è acceso, tuttavia l'interno dell'apparecchio resta freddo	25
	Corrosione delle parti di acciaio inossidabile	26
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	26

Pulizia e cura	Acciaio inox	27
	Intervallo di pulizia	27
	Metodi di pulizia	27
	Detergenti	27
	Pulizia dell'apparecchio	28
	Smontaggio dell'anta dell'apparecchio	29
	Smontaggio del modulo di riscaldamento ventilato	30
	Montaggio del modulo di riscaldamento ventilato	31
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox	32
Manutenzione	Manutenzione regolare dell'apparecchio	33
	Controllo della guarnizione dell'anta	33
	Controllo della guarnizione di gomma del coperchio dell'apparecchio	33
	Trattamento della guarnizione di gomma del coperchio dell'apparecchio con una sostanza per elementi di gomma	33
	Controllo dei freni delle ruote	33
	Far eseguire la revisione per la sicurezza elettrica	33
	Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete	33
Riparazione	Persone autorizzate	34
	Descrizione dei difetti	34
	Ricambi	35
	Indirizzo	35
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	36
Dati tecnici	Dati generali	37
	Dati elettrici	38
	Ambiente	39
Dati per l'ordinazione	BPT 820 EB	40
	BPT 820 EBTF	40
	BPT 1020 EB	40
	BPT 1220 EB	40
	Manuale di istruzioni	40
Accessori	Contenitore gastronorm	40
	Telaio inseribile	40
	Listelli di appoggio	40
	Piastre eutettiche	40
	Liste delle vivande per B.PROTHERM acciaio inox	40
	Panno di pulizia amicrofibre B.PRO	40
	Sostanza detergente e -curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel	40

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il B.PROTHERM acciaio inox, 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
- Distribuzione di pasti (solo B.PROTHERM 820 EBTF)
- Mantenimento in fresco di pasti in contenitori gastronorm, in combinazione con piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento)

Il B.PROTHERM acciaio inox, riscaldato non è adatto per riscaldare o preparare pasti.

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 modulo di riscaldamento ventilato deve funzionare solo nello stato montato in combinazione con il B.PROTHERM acciaio inox, riscaldato.

Il B.PROTHERM acciaio inox, 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

L'apparecchio deve operare ad una temperatura ambiente da +15 °C a +38 °C e normale umidità dell'aria (senza formazione di condensa).

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, 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.

Gli elementi sporgenti sulla parete posteriore garantiscono una circolazione uniforme dell'aria calda nell'apparecchio caricato con contenitori gastronorm.

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, 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.

Nello sportello dell'apparecchio si trova un modulo di riscaldamento ventilato estraibile, il quale possiede un cavo elettrico con spina di rete, un interruttore "On/Off" per attivare e disattivare il servizio di mantenimento in caldo ed un regolatore della temperatura a parte.

La regolazione della temperatura opera mediante un termostato meccanico a capillare.

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata con una manopola. La posizione massima "10" corrisponde ad una temperatura di circa +90 °C.

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, riscaldato si differenziano per le seguenti caratteristiche:

B.PROTHERM 820 EB

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

B.PROTHERM 820 EBFT

- Caricamento di un numero massimo di 3 contenitori gastronorm GN 1/1-200 (esempio)
 - Caricamento dall'alto e dal lato anteriore (trasporto pasti i con opzione di distribuzione supplementare)
-

B.PROTHERM 1020 EB

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

B.PROTHERM 1220 EB

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

- Modello standard** Il B.PROTHERM acciaio inox, 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, 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.

Manutenzione e pulizia

Prima di effettuare la pulizia, sottoporre a manutenzione o sostituire componenti, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Mentre si svolgono i lavori, conservare la spina di rete e/o dell'apparecchio in un luogo adatto, proteggendola dall'umidità, dai danni e dallo sporco.

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.

Messa in servizio

Luogo di installazione

Non far funzionare l'apparecchio accanto ad altri apparecchi che sviluppano una grande quantità di vapore (ad esempio lavastoviglie). Il vapore può dar luogo a formazione di condensa nell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

Messa in servizio successiva al magazzinaggio

Se l'apparecchio viene portato da un ambiente di immagazzinamento freddo in una cucina, l'umidità contenuta nell'aria condensa sulla superficie ed all'interno dell'apparecchio.

Ad apparecchio collegato, lo strato di liquido così formatosi può causare un cortocircuito o la folgorazione elettrica.

Mettere in funzione l'apparecchio solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

Collegamento alla rete elettrica

La tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta del modulo di riscaldamento ventilato devono corrispondere ai dati della presa di corrente.

L'apparecchio non deve essere impiegato se l'isolamento del cavo di alimentazione elettrica della spina di rete è danneggiato.

Estrarre o inserire la spina di rete solo ad apparecchio spento. In caso contrario si può danneggiare il sistema elettronico dell'apparecchio.

Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica tirare afferrando la spina di rete e non il cavo.

Impiego e funzionamento

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.

Far funzionare l'apparecchio solo a sportello chiuso. L'apparecchio deve essere aperto solo brevemente per prelevare i pasti.

Coprire i contenitori gastronomici sempre con i coperchi.

Attenzione!

Possibile compromissione della qualità degli alimenti!

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni durante l'immagazzinamento o la rigenerazione possono compromettere la qualità degli alimenti all'interno dell'apparecchio.

- Dopo l'abbassamento della temperatura interna, controllare se la qualità degli alimenti è stata compromessa. Se necessario, smaltire gli alimenti.

Funzionamento del modulo di riscaldamento ventilato

Il modulo di riscaldamento ventilato deve funzionare solo nello stato montato in combinazione con il B.PROTHERM acciaio inox, riscaldato.

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.

I contenitori gastronom all'interno dell'apparecchio devono resistere fino alla temperatura minima di +100 °C. Non si devono usare, ad esempio, contenitori gastronom di policarbonato.

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 i le piastre eutettiche dall'apparecchio prima di riscaldare l'apparecchio e 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.

Modulo di riscaldamento ventilato, parti dell'apparecchio, oggetti e pasti ad alta temperatura

Il modulo di riscaldamento ventilato, l'interno dell'apparecchio ed i pasti in esso contenuti (ad esempio contenitori gastronom) assumono una temperatura elevata (fino a circa +90 °C) e 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

Ad apparecchio in funzione, il suo esterno si riscalda.

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

Vapore acqueo ad alta temperatura

B.PROTHERM 820 EBTF

Togliendo il coperchio mentre l'apparecchio è in servizio di mantenimento in caldo, sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura che può provocare ustioni. Per togliere il coperchio indossare guanti di protezione e tenersi a debita distanza.

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°.

Messa fuori servizio

Estrazione della spina di rete

Estrarre la spina di rete solo ad apparecchio spento. In caso contrario si può danneggiare il sistema elettronico dell'apparecchio.

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.

Prima di pulire l'apparecchio con una doccia con getto d'acqua a bassa pressione o con un tubo flessibile dell'acqua con estremità aperta, si deve smontare il modulo di riscaldamento ventilato.

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

Spina di rete

Prima di pulire l'apparecchio estrarre la spina di rete dalla presa di corrente. L'acqua penetrata nel modulo di riscaldamento ventilato potrebbe causare un cortocircuito. In questo caso sussiste pericolo dovuto a folgorazione elettrica.

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.

Modulo di riscaldamento ventilato, parti dell'apparecchio ed oggetti ad alta temperatura

Il modulo di riscaldamento ventilato, l'interno dell'apparecchio e gli oggetti situati in esso assumono temperature elevate ad apparecchio in funzione (pericolo di 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

Revisione per la sicurezza elettrica

Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione per la sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 0701-0702.

Cavo di alimentazione elettrica e spina di rete

Almeno una volta ogni 6 mesi a norme BGV A 3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

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.

Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico dell'apparecchio

I componenti dell'impianto elettrico (ad esempio interruttori, cavi di alimentazione elettrica, ecc.) devono essere sostituiti solo da persone qualificate (ad esempio da un elettricista) con componenti aventi le stesse specifiche tecniche.

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

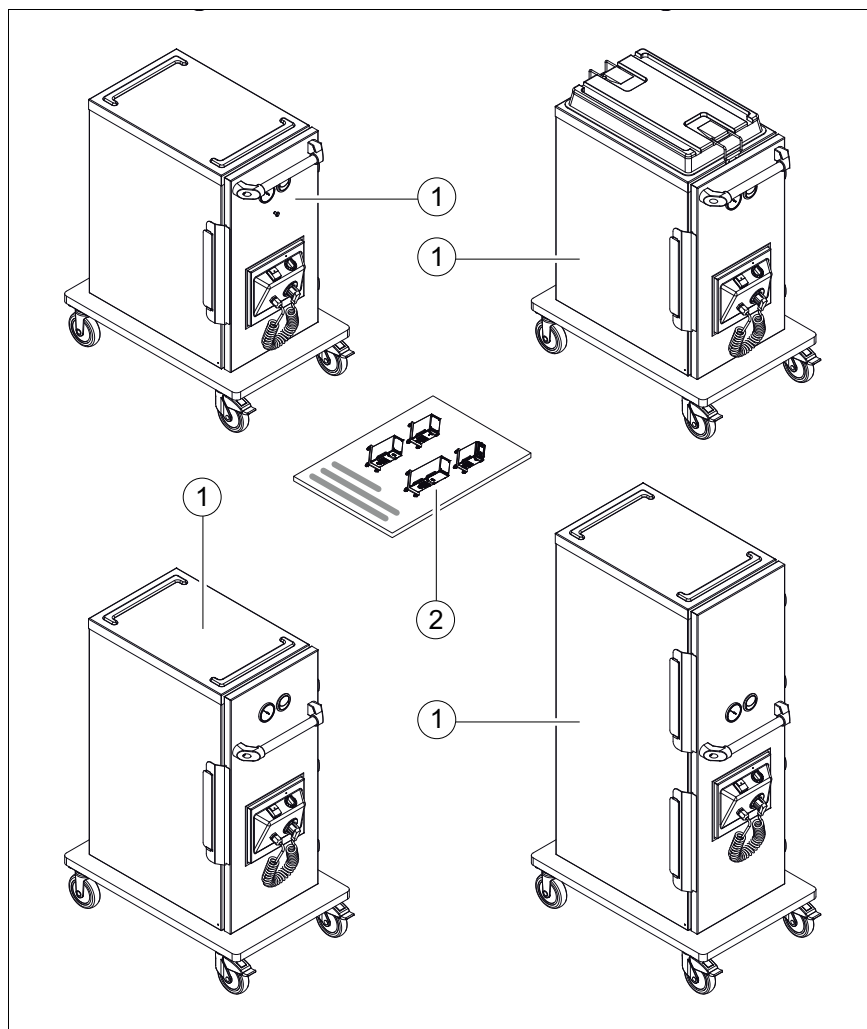
L'apparecchio possiede una targhetta. Rimuovendo la targhetta, la garanzia diventa nulla.

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, riscaldato
BPT 820 EB, BPT 820 EBTf, BPT 1020 EB, BPT 1220 EB
- (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.

Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio ha assunto la temperatura ambiente ed è asciutto
- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Il modulo di riscaldamento ventilato è montato correttamente

Collegamento dell'apparecchio

- ☞ B.PRO suggerisce di collegare l'apparecchio ad una presa di corrente protetta da salvavita.



Attenzione!

Danni materiali!

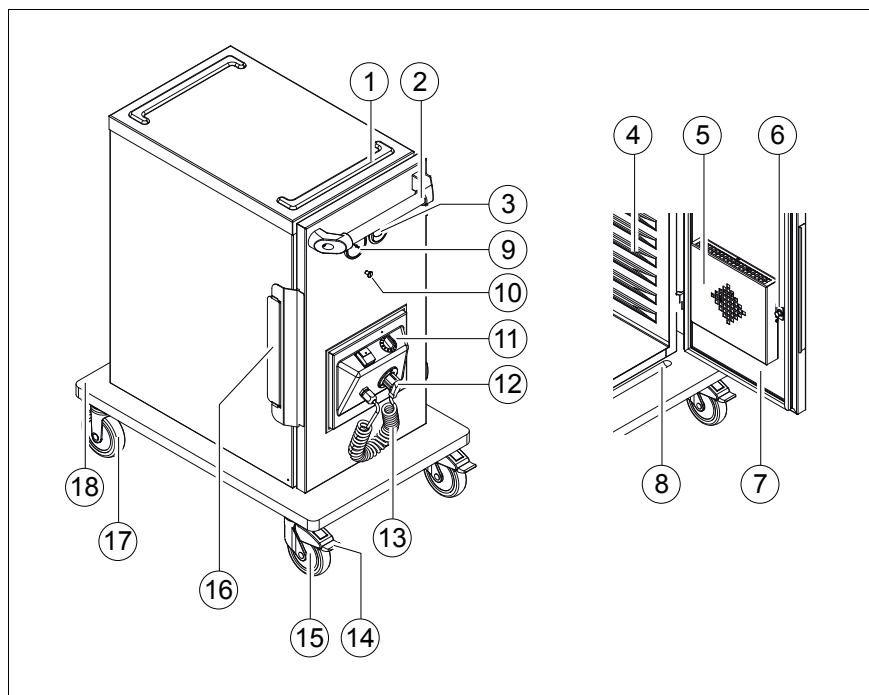
Se l'apparecchio non è dimensionato per operare con la tensione o frequenza di rete locale, l'elettronica dell'apparecchio può essere danneggiata.

- Prima del collegamento verificare che la tensione e la frequenza di rete indicate sulla targhetta del modulo di riscaldamento a circolazione d'aria corrispondano ai dati della presa di corrente.
 - Verificare che all'interno dell'apparecchio non vi siano più pellicole protettive.
 - Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino oggetti sensibili al calore.
 - Assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovino piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento).
 - Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
-

Impiego e funzionamento

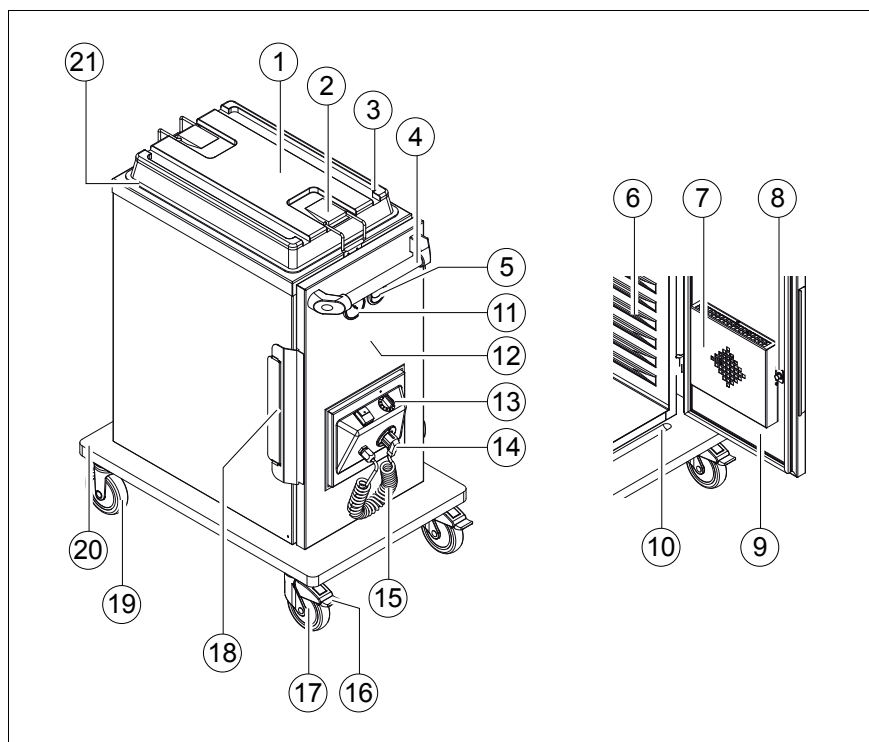
Schema generale
dell'apparecchio

BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB



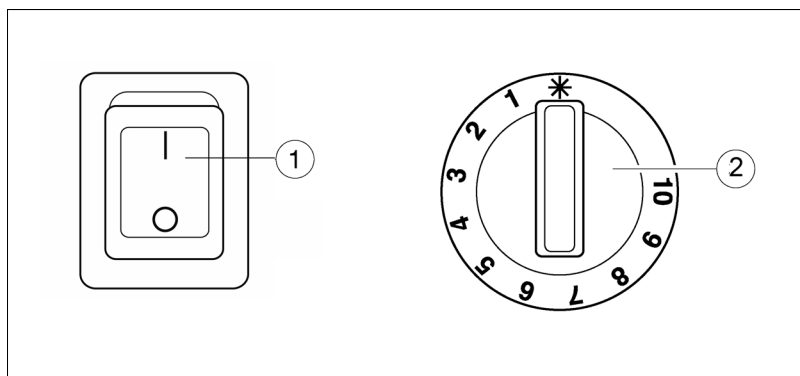
- (1) Elemento sporgente di impilamento
- (2) Maniglia di spinta
- (3) Apertura di regolazione dell'umidità
- (4) Guida
- (5) Modulo di riscaldamento ventilato
- (6) Pulsante di bloccaggio del modulo di riscaldamento ventilato
- (7) Guarnizione dell'anta
- (8) Canale di raccolta della condensa
- (9) Indicatore della temperatura
- (10) Supporto per la lista delle vivande (opzionale)
- (11) Elementi di comando (interruttore "On/Off" e regolatore della temperatura)
- (12) Supporto per la spina di rete
- (13) Cavo elettrico con spina di rete
- (14) Freni delle ruote
- (15) Ruota girevole
- (16) Serratura dell'anta
- (17) Ruota fissa
- (18) Paraurti

BPT 820 EBTF



- (1) Coperchio smontabile di materiale sintetico
- (2) Chiusura del coperchio
- (3) Elemento sporgente di impilamento
- (4) Maniglia di spinta
- (5) Apertura di regolazione dell'umidità
- (6) Guida
- (7) Modulo di riscaldamento ventilato
- (8) Pulsante di bloccaggio del modulo di riscaldamento ventilato
- (9) Guarnizione dell'anta
- (10) Canale di raccolta della condensa
- (11) Indicatore della temperatura
- (12) Supporto per la lista delle vivande (opzionale)
- (13) Elementi di comando (interruttore "On/Off" e regolatore della temperatura)
- (14) Supporto per la spina di rete
- (15) Cavo elettrico con spina di rete
- (16) Freni delle ruote
- (17) Ruota girevole
- (18) Serratura dell'anta
- (19) Ruota fissa
- (20) Paraurti
- (21) Guarnizione del coperchio

Regolazione della temperatura – panoramica



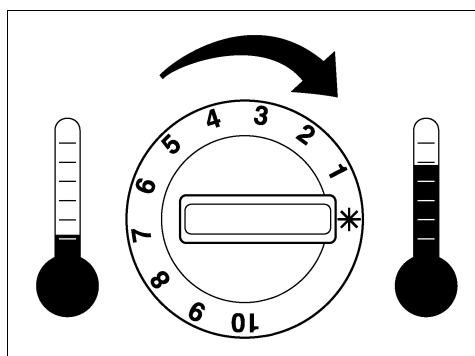
- (1) Interruttore "On/Off"
- (2) Manopola per la regolazione della temperatura nominale all'interno dell'apparecchio

La regolazione meccanica della temperatura opera mediante un termostato a capillare.

La temperatura nominale desiderata all'interno dell'apparecchio può essere regolata con la manopola. La posizione "10" della manopola corrisponde ad una temperatura nominale massima di circa +90 °C.

Regolazione della temperatura nominale

- Portare la manopola dell'apparecchio sul livello desiderato.



Apertura dell'anta dell'apparecchio

- ✓ Modulo di riscaldamento ventilato spento

Avvertenza!

Modulo di riscaldamento ventilato, interno dell'apparecchio e contenitori gastronorm ad alta temperatura!

Nel servizio di mantenimento in caldo, il modulo di riscaldamento ventilato, l'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronorm o altri oggetti in esso presenti possono assumere temperature molto elevate e provocare ustioni.

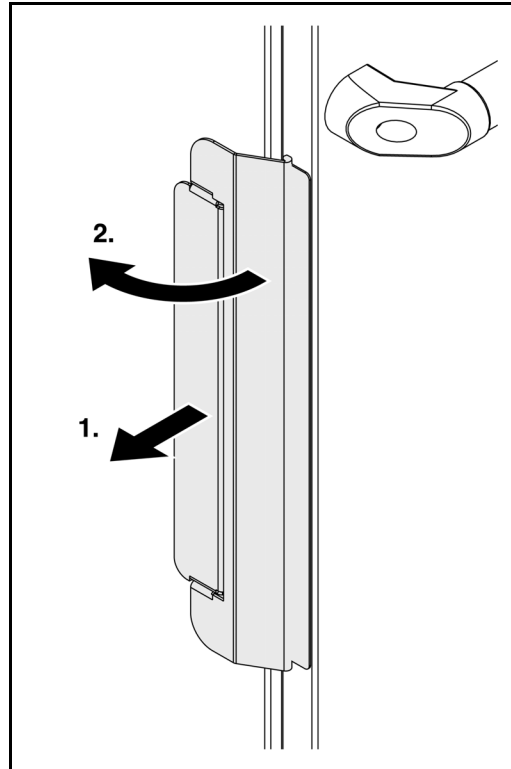
- Afferrare le parti ad alta temperatura solo dopo aver adottato adeguate misure di protezione (impiegare, ad esempio, una presina o guanti isolanti).

 Avvertenza!

Pasti liquidi ad alta temperatura!

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

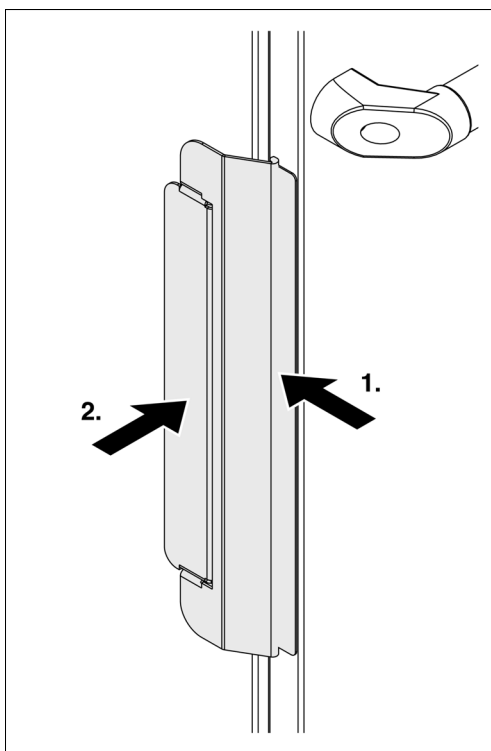
- Tenere i contenitori gastronorm in posizione orizzontale.
 - Coprire i contenitori gastronorm sempre con i coperchi a tenuta.
-
- Aprire la o le maniglie (1.) e ruotare la parete laterale (2.).



- 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.).

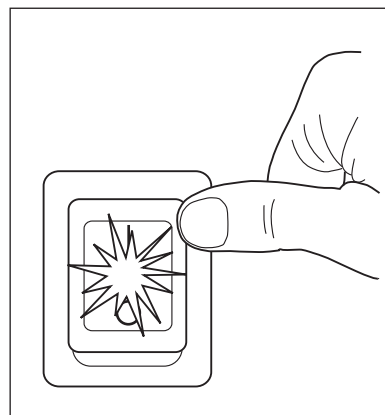
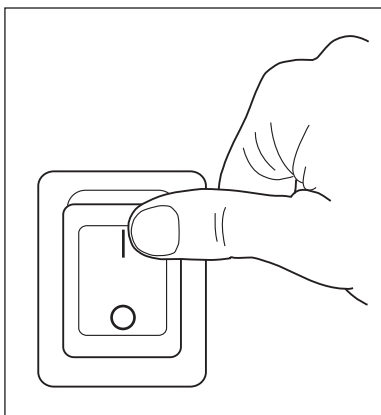


- Se necessario, riaccendere il modulo di riscaldamento ventilato.

Preriscaldamento dell'apparecchio

- i** Se si prevede di usare l'apparecchio per mantenere in caldo pasti, occorre preriscaldarlo per almeno 25 minuti prima di caricarlo con i pasti.

- ✓ Anta dell'apparecchio chiusa
- Assicursi che all'interno dell'apparecchio o sulla sua superficie superiore non si trovino oggetti sensibili al calore.
- Assicursi che all'interno dell'apparecchio non si trovino piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento).
- Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off". L'indicatore a LED si accende.



- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
 - ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14.
- Preriscaldare l'apparecchio per 25 minuti.

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.
- ✓ Se l'apparecchio va usato per mantenere in caldo pasti: apparecchio preriscaldato per 25 minuti
- ✓ 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.
-

⚠ Avvertenza!
Modulo di riscaldamento ventilato a temperatura elevata!

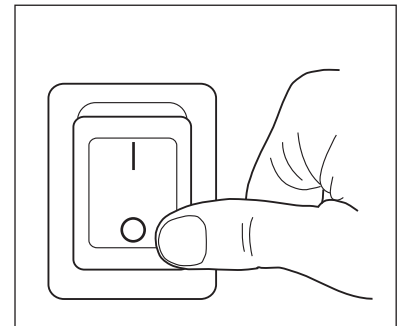
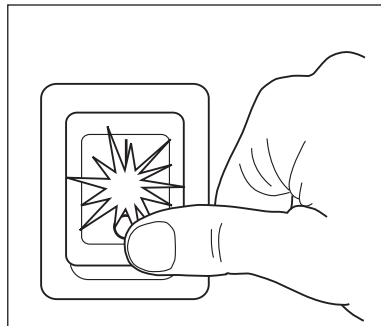
Il modulo di riscaldamento ventilato assume una temperatura molto elevata nel servizio di mantenimento in caldo e può provocare ustioni.

- Durante il caricamento evitare il contatto diretto con il modulo di riscaldamento ventilato.
-

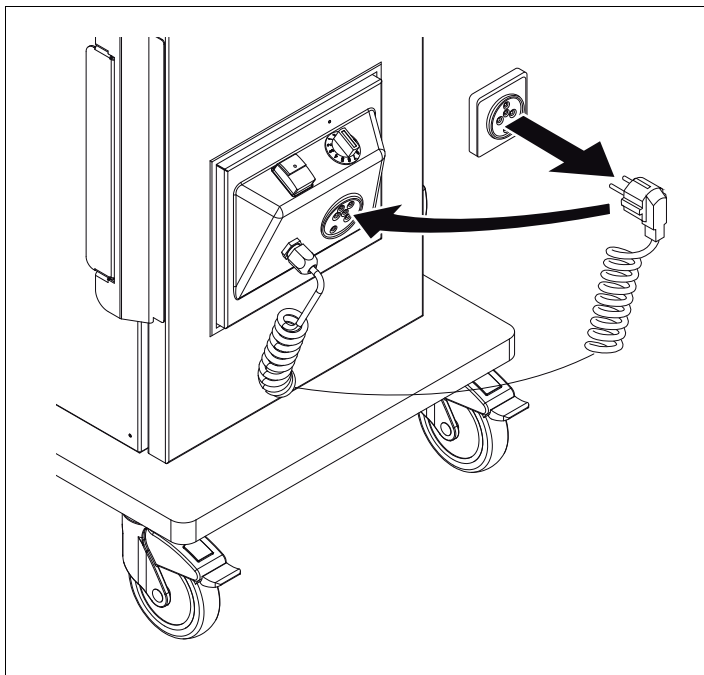
- Aprire l'anta dell'apparecchio.
- Introdurre i contenitori gastronorm nell'apparecchio.
- Chiudere l'anta dell'apparecchio.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

- ✓ Anta dell'apparecchio chiusa
- Spegner l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
L'indicatore a LED si spegne.



- Estrarre la spina di rete ed inserirla nel relativo supporto.



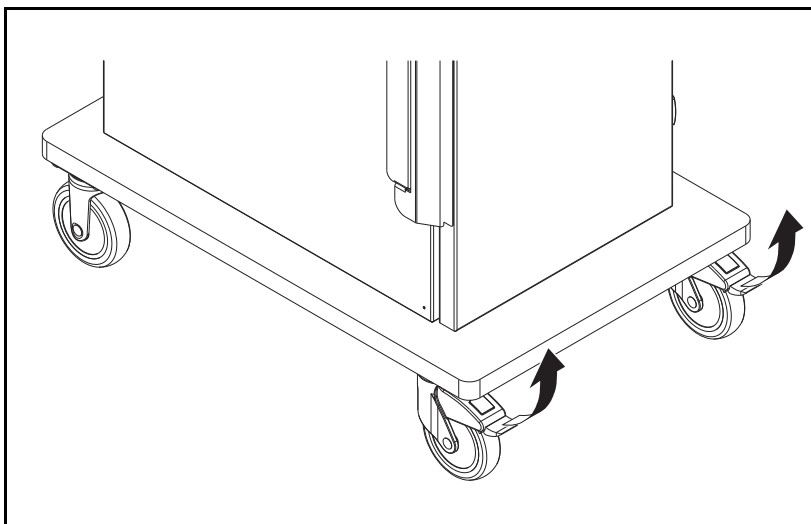
- Assicurarsi che sull'apparecchio non si trovino oggetti.

⚠ Attenzione!

Piede incastrato!

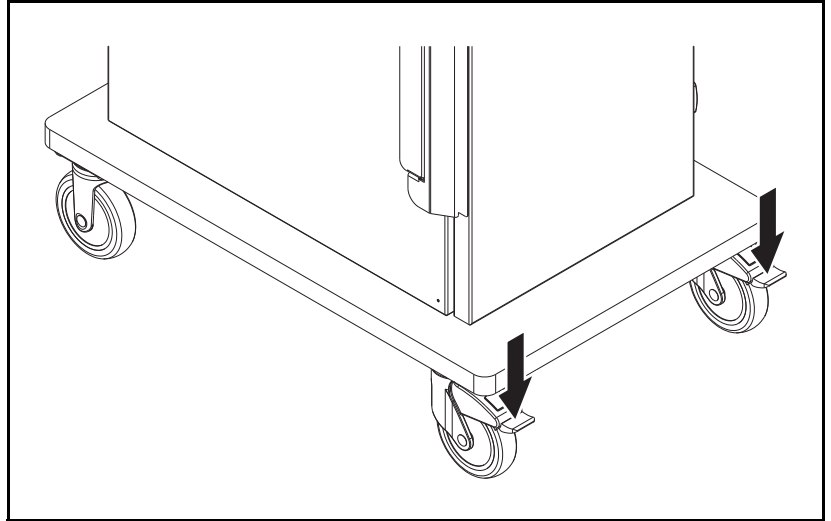
Nello sbloccaggio e nel bloccaggio dei freni delle ruote, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

- 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 $>10^\circ$.

⚠ 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

- ✓ Apparecchio preriscaldato per 25 minuti

⚠ Attenzione!

Possibile compromissione della qualità degli alimenti!

L'interruzione dell'alimentazione elettrica, i guasti dell'apparecchio o altre interruzioni durante l'immagazzinamento o la rigenerazione possono compromettere la qualità degli alimenti all'interno dell'apparecchio.

- Dopo l'abbassamento della temperatura interna, controllare se la qualità degli alimenti è stata compromessa. Se necessario, smaltire gli alimenti.

- Se, al termine del preriscaldamento, l'apparecchio viene separato dalla rete elettrica (ad esempio per trasportarlo su un altro luogo), reinserire la spina di rete ed accendere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
- Se necessario, modificare la temperatura nominale.
 - ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14.
- Mantenere in caldo i pasti per il periodo desiderato.

Regolazione dell'umidità all'interno dell'apparecchio

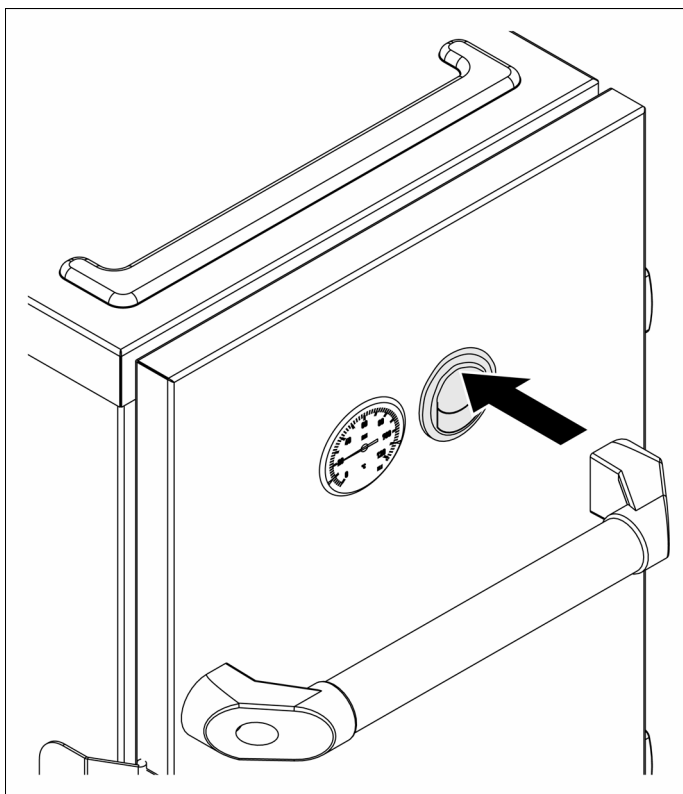
- ☞ Per regolare l'umidità all'interno dell'apparecchio, accanto all'indicatore della temperatura si trova un'apertura, la quale si apre automaticamente se la pressione all'interno dell'apparecchio è maggiore di quella normale. La pressione può aumentare, ad esempio, molta umidità. L'apertura può essere aperta manualmente per ottenere una qualità ottimale dei pasti (ad esempio per pollo, patate fritte o verdura).

⚠ Avvertenza!

Fuoriuscita di vapore ad alta temperatura!

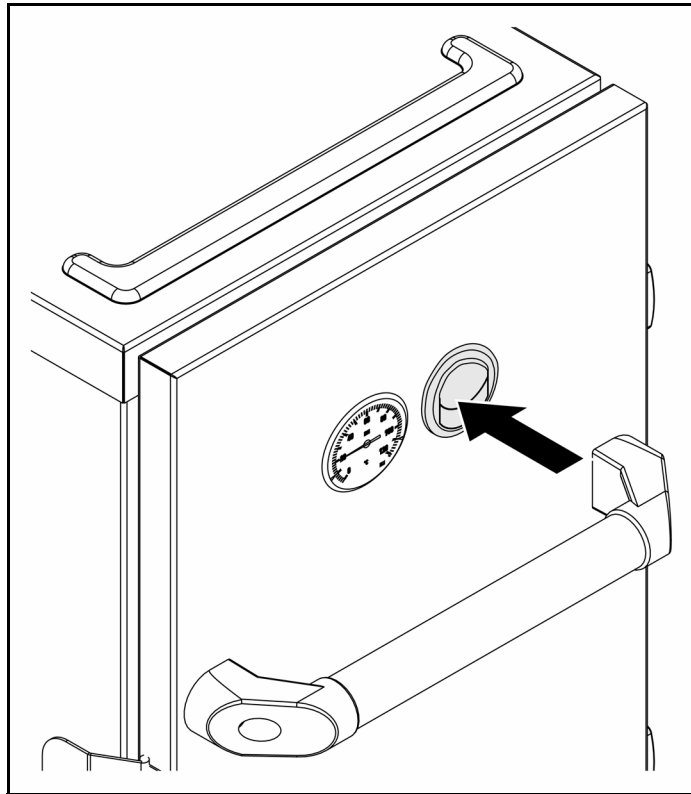
Aprendo l'apertura di regolazione dell'umidità può fuoriuscire vapore ad alta temperatura e provocare ustioni.

- 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.
 - Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
 - 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 gastronomici 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!**Modulo di riscaldamento ventilato, interno dell'apparecchio e contenitori gastronorm ad alta temperatura!**

Nel servizio di mantenimento in caldo, il modulo di riscaldamento ventilato, l'interno dell'apparecchio ed i contenitori gastronorm 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 gastronorm e provocare ustioni.

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

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

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

🔗 Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 27.

Uso dell'apparecchio per la distribuzione di pasti

B.PROTHERM 820 EBTF

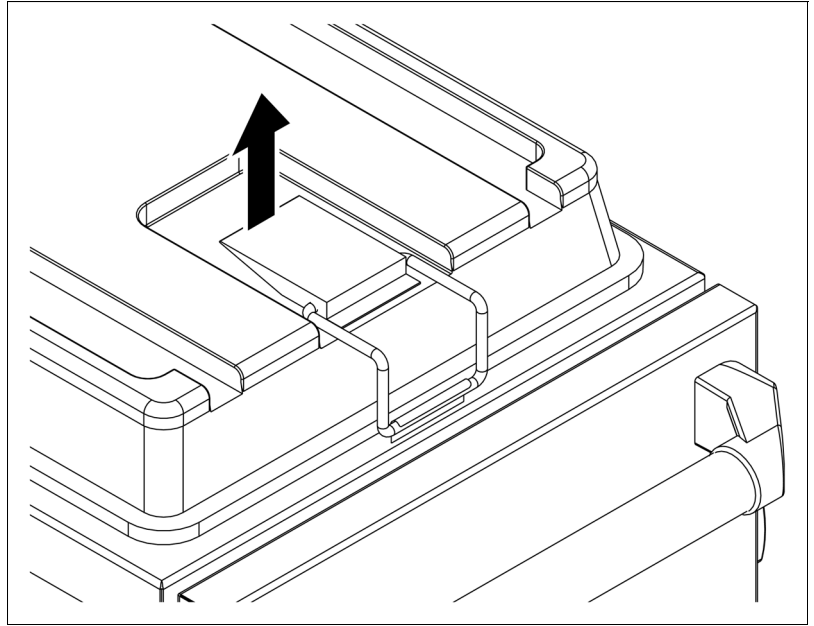
- i** Il BPT 820 EBTF offre anche la possibilità di distribuire pasti dopo aver tolto il coperchio dalla parte superiore dell'apparecchio.

 Avvertenza!**Vapore acqueo ad alta temperatura!**

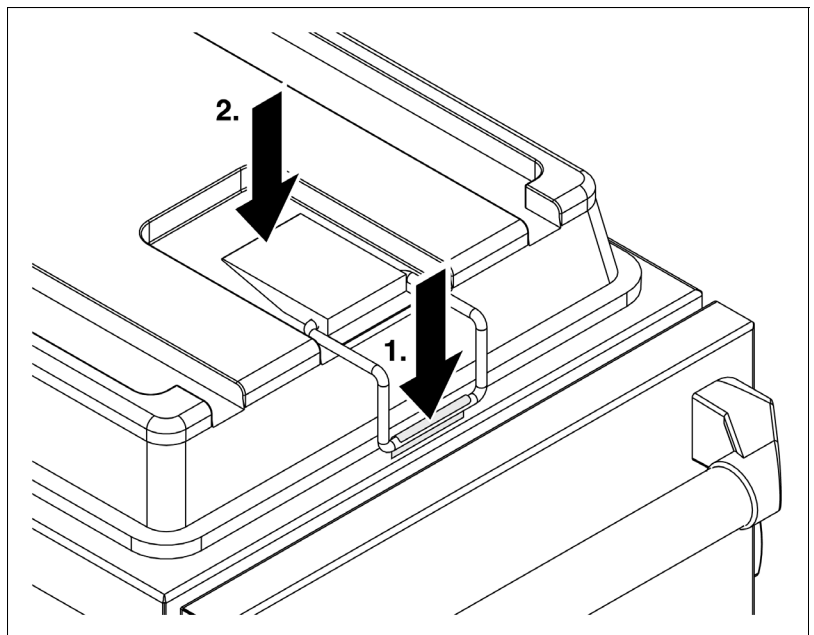
Togliendo il coperchio mentre l'apparecchio è in servizio di mantenimento in caldo, sussiste il pericolo di fuoriuscita di vapore acqueo ad alta temperatura che può provocare ustioni.

- Per togliere il coperchio indossare guanti di protezione e tenersi a debita distanza.
-

- Aprire le maniglie.



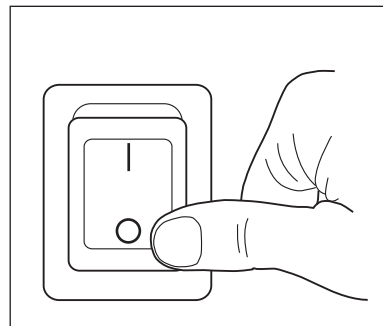
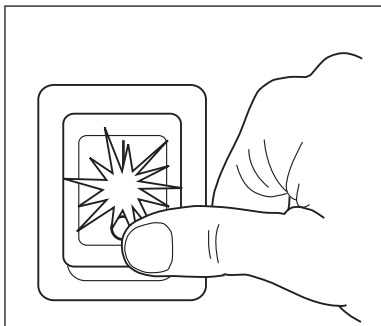
- Togliere il coperchio dall'apparecchio.
- Togliere i coperchi dei contenitori gastronorm.
- Distribuire i pasti.
- Ricollocare il coperchio sull'apparecchio.
- Agganciare le maniglie nelle staffe (1.) e chiudere (2.).



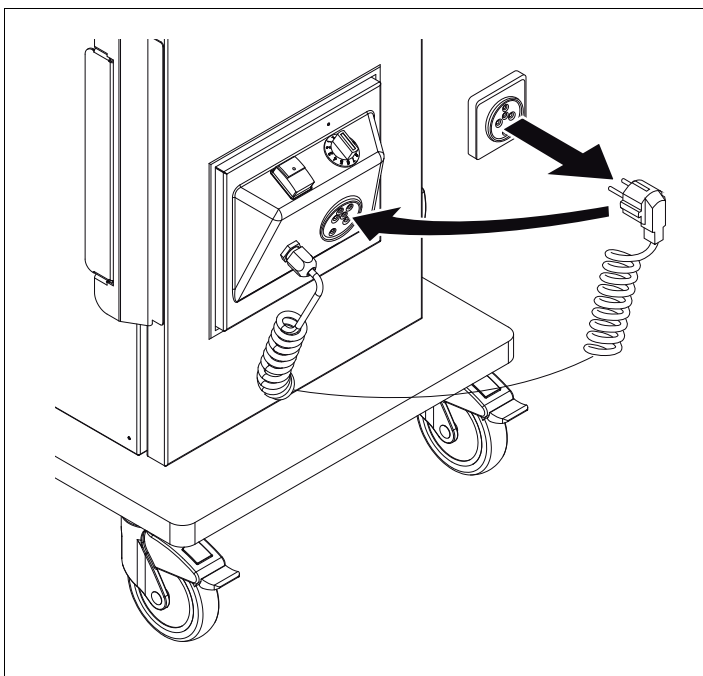
Messa fuori servizio

Messa fuori servizio dell'apparecchio

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore "On/Off".
L'indicatore a LED si spegne.



- Estrarre la spina di rete ed inserirla nel relativo supporto.



Aiuto in caso di anomalie

**L'indicatore a LED non è acceso:
tensione di alimentazione
non collegata all'apparecchio**

Causa	Provvedimento
La spina di rete non è collegata.	■ Inserire la spina di rete nella presa di corrente.
Cavo di alimentazione elettrica danneggiato, ad esempio conduttori spezzati (si può verificare anche senza urti accidentali esterni).	■ Far sostituire il cavo di alimentazione elettrica da una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 34.
Fusibile (di rete) guasto.	■ Controllare ed eventualmente sostituire il fusibile.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 34.

**L'indicatore a LED è acceso,
tuttavia i pasti non vengono
mantenuti sufficientemente in
caldo**

Causa	Provvedimento
Caricamento di pasti troppo freddi.	■ Caricare l'apparecchio solo con pasti sufficientemente preriscaldati.
Temperatura regolata su un valore troppo basso.	■ Regolare la temperatura su un valore maggiore. ↳ Sottocapitolo "Regolazione della temperatura nominale" a pagina 14.
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 34.
Il limitatore di temperatura del modulo di riscaldamento ventilato è intervenuto.	■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 34.

**L'indicatore a LED è acceso,
tuttavia l'interno dell'apparecchio
resta freddo**

Causa	Provvedimento
Impianto elettrico dell'apparecchio guasto.	■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 34.

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 32. ■ Attenzione all'uso/manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto o dovuti ad altre azioni esterne.	■ Mettere fuori servizio l'apparecchio. ↳ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 24. ■ Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in servizio involontaria. ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 34.

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

Avvertenza!

Penetrazione di acqua nel modulo di riscaldamento ventilato!

Se l'apparecchio viene pulito con una doccia con getto d'acqua a bassa pressione o con un tubo flessibile con estremità aperta, nel modulo di riscaldamento ventilato può penetrare acqua. In questo caso sussiste il pericolo di folgorazione quando il modulo di riscaldamento ventilato viene ricollegato alla rete elettrica.

- Prima di pulire l'apparecchio con una doccia con getto d'acqua a bassa pressione o con un tubo flessibile con estremità aperta, smontare il modulo di riscaldamento ventilato.
-

Attenzione!

Pericolo di scivolare!

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

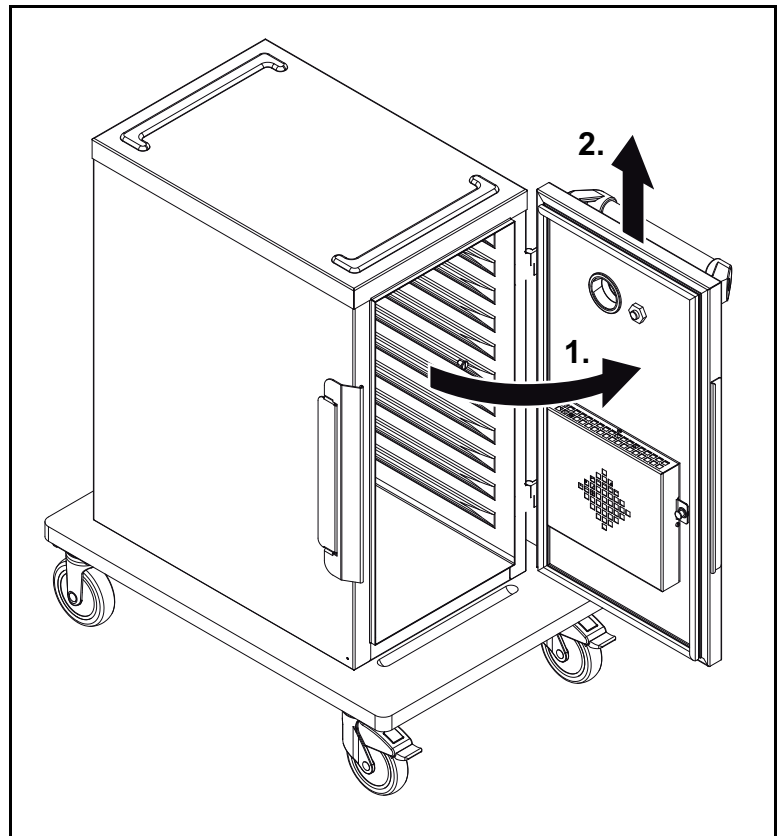
- Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.
- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente ed inserirla nel relativo supporto.

➡ Capitolo "Messa fuori servizio" a pagina 24.

- Assicurarsi che l'interno dell'apparecchio ed il modulo di riscaldamento ventilato si siano raffreddati.
- Se necessario, smontare l'anta dell'apparecchio.
 - ↳ Sottocapitolo "Smontaggio dell'anta dell'apparecchio" a pagina 29.
- Se necessario o per pulire l'apparecchio con una doccia con getto d'acqua a bassa pressione o con un tubo flessibile con estremità aperta, smontare il modulo di riscaldamento ventilato.
 - ↳ Sottocapitolo "Smontaggio del modulo di riscaldamento ventilato" a pagina 30.
- 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.

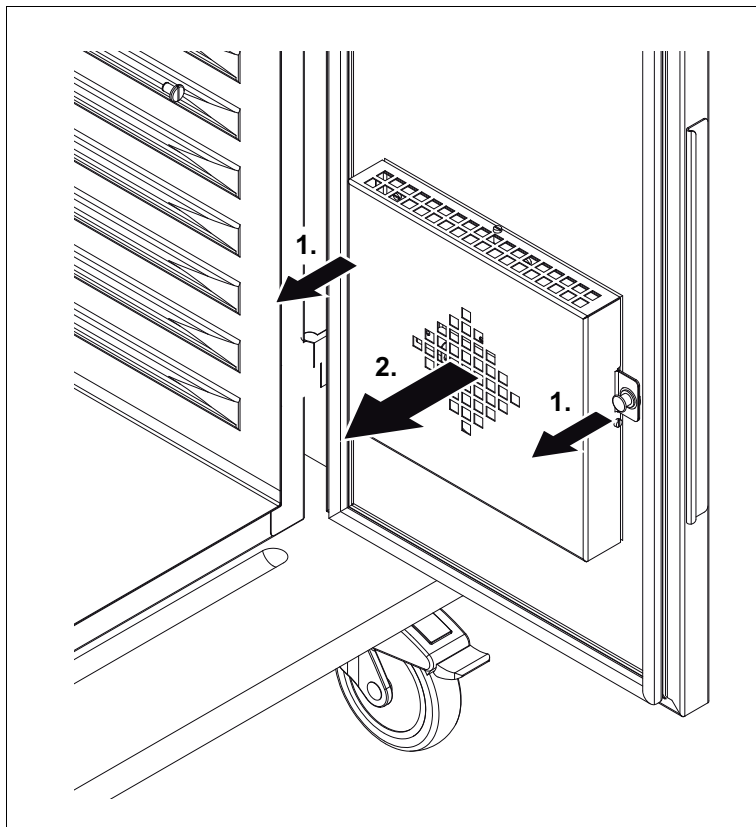
Smontaggio dell'anta dell'apparecchio

- ☞ Per un'accurata pulizia, l'anta dell'apparecchio può essere smontata.
- ✓ L'apparecchio è separato dalla rete elettrica
- ✓ L'interno dell'apparecchio ed il modulo di riscaldamento ventilato si sono raffreddati
- Aprire la chiusura dell'anta dell'apparecchio.
- Aprire lo sportello esattamente circa 90° (1.), spingerlo in alto (2.) e sganciarlo dalla cerniera.



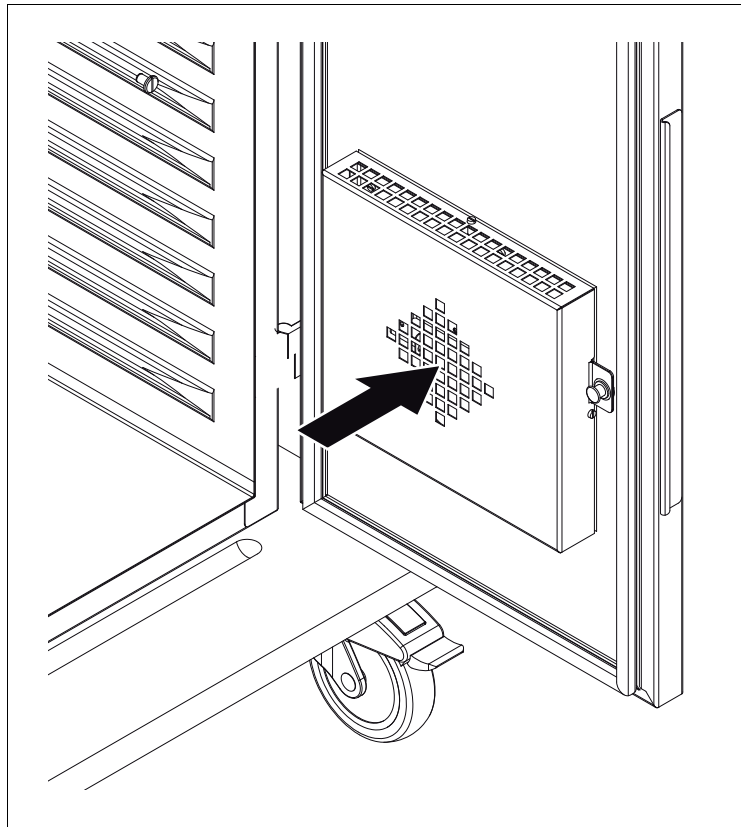
Smontaggio del modulo di riscaldamento ventilato

- ☞ Per un'accurata pulizia, il modulo di riscaldamento ventilato può essere smontato.
- ✓ L'apparecchio è separato dalla rete elettrica
- ✓ L'interno dell'apparecchio ed il modulo di riscaldamento ventilato si sono raffreddati
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio è aperto
- Estrarre completamente i pulsanti di bloccaggio (1.) e togliere il modulo di riscaldamento ventilato dallo sportello dell'apparecchio (2.).



Montaggio del modulo di riscaldamento ventilato

- ✓ Il modulo di riscaldamento ventilato è separato dalla rete elettrica
- ✓ Lo sportello dell'apparecchio è aperto
- Collocare il modulo di riscaldamento ventilato nell'apertura dello sportello ed innestare i due pulsanti di bloccaggio.



Rimozione di punti di corrosione su acciaio inox

Punti di corrosione freschi

- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
- 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.

-
- Verificare che la spina di rete sia stata estratta.
 - 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

- ☞ 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

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

Controllo della guarnizione di gomma del coperchio dell'apparecchio

B.PROTHERM 820 EBTF

- ☞ Si deve controllare regolarmente se la guarnizione del coperchio è danneggiata.
- Controllare se la guarnizione del coperchio è danneggiata (controllo visivo).
- In caso di difetti incaricare 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

Trattamento della guarnizione di gomma del coperchio dell'apparecchio con una sostanza per elementi di gomma

B.PROTHERM 820 EBTF

- Per aumentare la durata della guarnizione di gomma del coperchio dell'apparecchio, trattarla regolarmente (ogni mese) con una sostanza per elementi di gomma.

Controllo dei freni delle ruote

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

Far eseguire la revisione per la sicurezza elettrica

- Almeno ogni 6 mesi far eseguire una revisione per la sicurezza da un elettricista in conformità alle norme della serie DIN VDE 0701-0702.

Controllo del cavo di alimentazione elettrica e della spina di rete

- Almeno una volta ogni 6 mesi a norme BGV A 3 o conformemente alla normativa nazionale verificare che il cavo di alimentazione elettrica e la spina di rete non abbiano subito urti accidentali e non siano troppo invecchiati.

Riparazione

Persone autorizzate

☞ L'apparecchio deve essere riparato (compresa la sostituzione del cavo di rete) solo dai seguenti centri di assistenza:

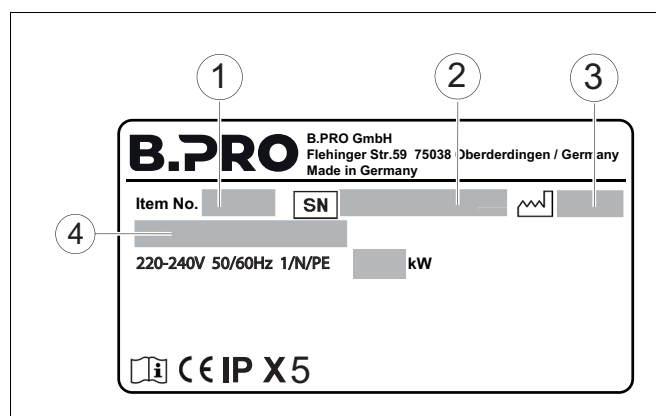
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza B.PRO

Descrizione dei difetti

Il B.PROTHERM acciaio inox, riscaldato possiede due targhette. Una di esse si trova sul modulo di riscaldamento ventilato e l'altra sul retro dell'apparecchio. Per l'analisi delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulle targhette:

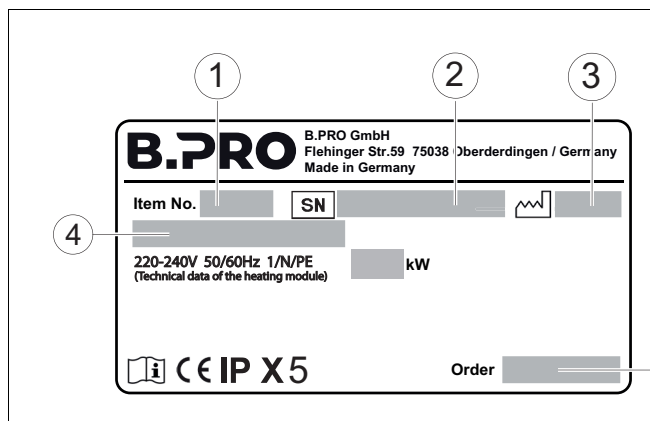
- Codice articolo
- Numero di serie
- Data di produzione
- Modello
- Numero dell'ordine di produzione (assente nel modello standard)

Targhetta del modulo di riscaldamento a circolazione d'aria:



- (1) Codice articolo
 - (2) Numero di serie
 - (3) Data di produzione
 - (4) Modello
-

Targhetta dell'alloggiamento:



- (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
- ↳ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in Internet (www.bpro-solutions.com).

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



i Se un apparecchio elettrico o elettronico viene smaltito insieme ai normali rifiuti di città, i materiali di cui è fatto l'apparecchio possono essere potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute delle persone. Per questo l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti di città, ma deve essere consegnato ad un centro di smaltimento di apparecchi elettrici (ad esempio ad una ditta specializzata nello smaltimento di tali apparecchi).

Per avvertire di tale fatto, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo a sinistra secondo la DIN EN 50419, contrassegno di apparecchi elettrici ed elettronici secondo l'articolo 15(2) della direttiva 2012/19/EU (WEEE). Per lo smaltimento occorre inoltre tenere presenti le eventuali particolarità nazionali in materia.

- Prima dello smaltimento rendere inservibile l'apparecchio (ad esempio tagliando la spina di rete) e le serrature delle ante.
- Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di apparecchi elettrici (ad esempio ditta specializzata).

☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.

☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.

🔗 Sottocapitolo "Indirizzo" a pagina 35.

Dati tecnici

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'onori 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 EB	490 x 780 x 977	47	11
BPT 820 EBTF	490 x 780 x 1060	49	11
BPT 1020 EB	490 x 780 x 1150	54	14
BPT 1220 EB	490 x 780 x 1495	74	20

Capacità e carico

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

Capacità e carico del tettuccio

☞ Non è consentito caricare il tettuccio del BPT 1220 EB 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 EB BPT 1020 EB	125	—	0
Ulteriori paraurti sul tettuccio (pannello in materiale sintetico)	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	—	0
Tettuccio liscio con balaustino in acciaio inox su 4 lati	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Tettuccio liscio con balaustino in acciaio inox su 4 lati	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33
Elemento sporgente di impilamento	BPT 820 EB BPT 1020 EB	125	BPT 320 KB (R)	33
Elemento sporgente di impilamento	BPT 820 EB BPT 1020 EB BPT 1220 EB	160	BPT 320 KB (R)	33

Temperatura interna

Da +30 °C a +90 °C circa

Dati elettrici**Valori di allacciamento**

Modello	Tensione	Potenza (massima)
BPT 820 EB	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz	0,77 kW
BPT 820 EBTF	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz	0,77 kW
BPT 1020 EB	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz	0,77 kW
BPT 1220 EB	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz	0,77 kW

Classe di protezione

IP X5 (il modulo di riscaldamento ventilato è protetto contro i getti d'acqua a norme DIN EN 60529)

Ambiente **Condizioni ambientali – funzionamento**

Temperatura: +15 °C ... +38 °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

Emissioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

Materiale

Corpo dell'apparecchio: Acciaio inox, poliammide, polietilene

Isolamento: Poliuretano

Dati per l'ordinazione

BPT 820 EB	Codici articolo:	572 516, 572 522, 364 932
BPT 820 EBTF	Codici articolo:	572 517, 572 523, 364 933
BPT 1020 EB	Codici articolo:	572 519, 572 524, 364 935
BPT 1220 EB	Codici articolo:	572 521, 572 525, 364 937
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 243

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.

DIN EN 60335-1:Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 1: requisiti generali.

DIN EN 60335-2-49:Sicurezza di apparecchi elettrici per l'uso domestico e simili, parte 2: requisiti particolari di apparecchi elettrici di riscaldamento per l'uso industriale.

DIN EN 60529:Classi di protezione dell'alloggiamento (codice IP).

BGV A3 (VBG 4):Norma antinfortunistica per impianti e mezzi di esercizio elettrici.

Regola DGUV 110-003:Regole di sicurezza e di igiene per il lavoro in cucine.



Marchio CE

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive:

- 2006/42/EC "Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle macchine"
- 2014/30/EU "Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica".
- 2011/65/EU "Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche".



.....

.....

.....

.....

.....

.....

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