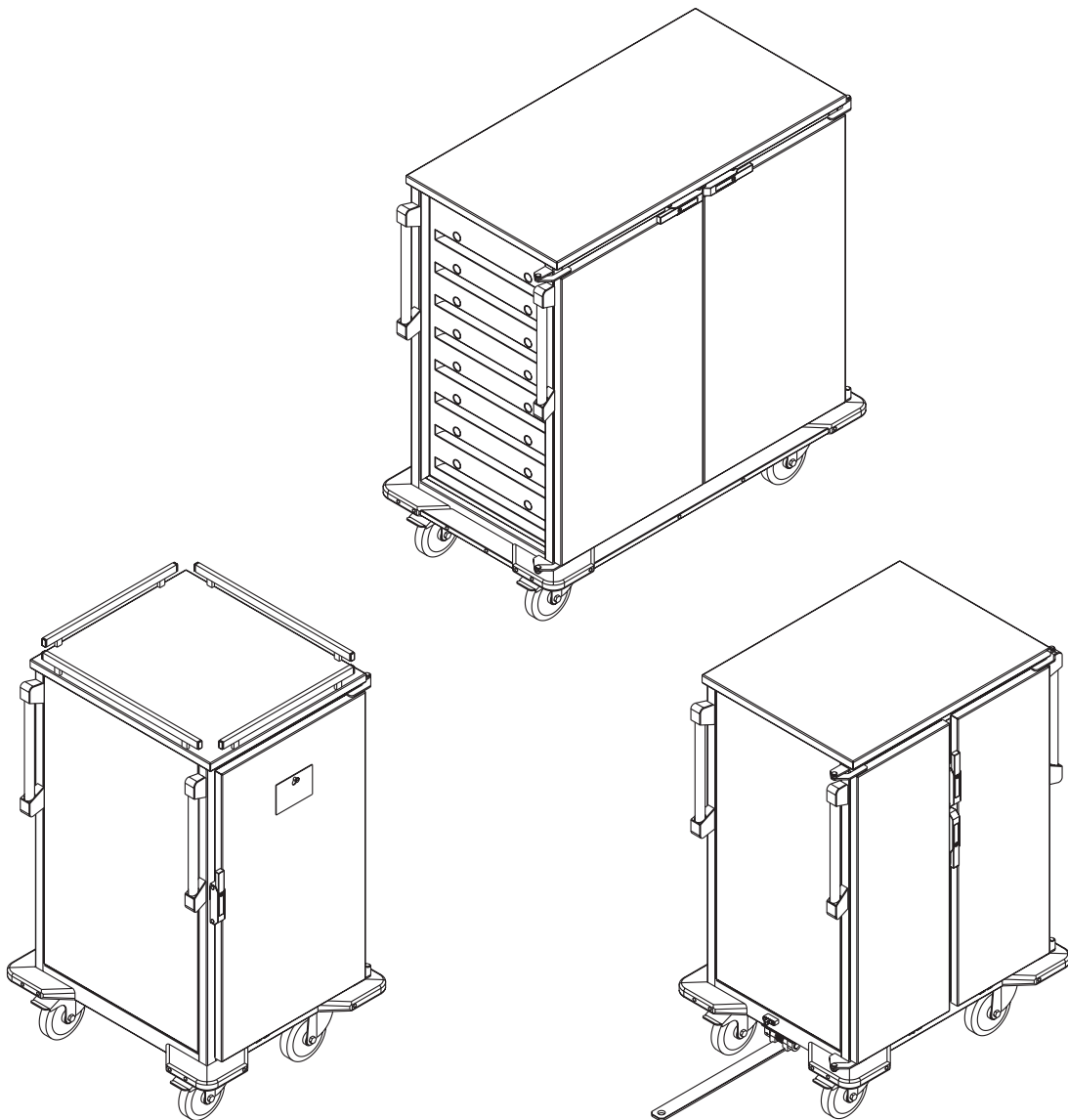




Carrelli per il trasporto di vassoi BLANCO INMOTION
TTW-F/FPK 16-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F 32-105/115 ESZU/DSZU,
TTW-F 40-105/115 ESZU/DSZU

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 Questo è il manuale di istruzioni originale;
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.

Variante dell'apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per una determinata **variante** 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
	Uso	5
	Pulizia e cura	6
	Manutenzione	6
	Riparazione	7
	Norme, direttive	7
	Identificazione del prodotto	7
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	8
	Volume di fornitura	8
	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
	Svuotare il recipiente di raccolta dell'acqua di condensa	11
	Applicare gli accumulatori di raffreddamento	12
	Caricare l'apparecchio	12
	Aggancio di carrelli	12
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	14
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	15
	Mantenimento in fresco di pasti	16
	Mantenimento in caldo di pasti	16
	Distribuzione di pasti	16
Messa fuori servizio	Messa fuori servizio dell'apparecchio	18
Aiuto in caso di anomalie	Corrosione delle parti di acciaio inossidabile	19
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	19
Pulizia e cura	Acciaio inox	20
	Intervallo di pulizia	20
	Metodi di pulizia	20
	Detergenti	20
	Cura dell'acciaio inox	21
	Pulizia dell'apparecchio	21
	Pulizia del corpo interno	22
Manutenzione	Manutenzione regolare dell'apparecchio	24
	Controllo dei freni delle ruote	24
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inossidabile	24

Riparazione	Persone autorizzate	25
	Descrizione dei difetti	25
	Sostituzione di componenti	25
	Ricambi	25
	Indirizzo	26
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	26
Dati tecnici	Dati generali	27
	Ambiente	31
Dati per l'ordinazione	Varianti dell'apparecchio	32
	Manuale di istruzioni	34
Accessori	Vassoi compatti gastronorm/euronorm	35
	Recipienti	35
	Coperchi	35
	Piastre eutettiche	35
	Liste delle vivande	35
	Panno di pulizia a microfibra BLANCO	35
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox BLANCOPOLISH	35

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

Il BLANCO INMOTION serve per il trasporto di pasti coperti su vassoi gastronorm, euronorm e compatti.

Il BLANCO INMOTION non è indicato per trasportare di pasti non coperti e per mantenere in freddo o in caldo pasti per lungo tempo.

In combinazione con le piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento) preraffreddate, il carrello per il trasporto di vassoi a parete doppia BLANCO INMOTION può mantenere al fresco pasti per breve tempo.

Il BLANCO INMOTION 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).

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 carrello per il trasporto di vassoi BLANCO INMOTION è di acciaio inossidabile.

Sono disponibili apparecchi ad una parete ed a parete doppia. Nel modello a parete doppia, il corpo e lo o gli sportelli sono isolati.

Il fronte dell'apparecchio è chiuso da uno o due sportelli. Lo o gli sportelli possiedono una serratura ad innesto. Gli apparecchi ad un vano possiedono uno sportello e gli apparecchi a due o a tre vani ne possiedono due.

Il telaio del carrello per il trasporto di vassoi a due o a tre vani possiede due ruote fisse e due ruote girevoli con freno. I modelli ad un vano possiedono un telaio con quattro ruote girevoli, due delle quali con freni.

Il nome dell'apparecchio contiene una sigla del modello di apparecchio. TTW significa carrello per il trasporto di vassoi, F sportello girevole e PK raffreddamento passivo. Le stringhe di caratteri hanno il seguente significato:

- Le prime due cifre indicano la capacità del carrello (16, 20, 24, 30, 32, 40 vassoi), ad esempio TTW-F **16**-105 ESZG.
- Le tre cifre seguenti indicano la distanza delle guide (105, 115 mm), ad esempio TTW-F 16-**105** ESZG.
- La prima lettera indica il modello delle pareti (E = una parete, D = parete doppia), ad esempio TTW-F 16-105 **E**SZG.
- La seconda lettera indica le guide, ad esempio TTW-F 16-105 **E**SZG.
- La terza lettera indica il numero di vani (E = 1 vano, Z = 2 vani, D = 3 vani), ad esempio TTW-F 16-105 **E**SZG.
- L'ultima lettera indica il tipo di vassoi (G = vassoi gastronorm, E = vassoi euronorm, U = vassoi gastronorm ed euronorm). I modelli per vassoi compatti non sono indicati.
 - Vassoi gastronorm
(TTW-F/FPK 16-105/115 ESZ**G**/DSZ**G**,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZ**G**/DSZ**G**,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESD**G**/DSD**G**,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESD**G**/DSD**G**)
I vassoi vengono inseriti dal lato stretto.
 - Vassoi euronorm
(TTW-F/FPK 16-105/115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESD**E**/DSD**E**,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESD**E**/DSD**E**)
I vassoi vengono inseriti dal lato stretto.
 - Vassoi gastronorm ed euronorm
(TTW-F/FPK 16-105/115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F/FPK 32-105/115 ESZ**U**/DSZ**U**,
TTW-F/FPK 40-105/115 ESZ**U**/DSZ**U**)
I vassoi vengono inseriti dal lato largo.
Un vano dell'apparecchio contiene 2 vassoi per guida.
 - Vassoi compatti
(TTW-F/FPK 16-115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 20-115 ESZ**E**/DSZ**E**,
TTW-F/FPK 24-115 ESD**E**/DSD**E**,
TTW-F/FPK 30-115 ESD**E**/DSD**E**)
I vassoi vengono inseriti dal lato stretto.
(TTW-F/FPK 16-115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F/FPK 20-115 ESE**U**/DSE**U**,
TTW-F 32-115 ESZ**U**/DSZ**U**,
TTW-F 40-115 ESZ**U**/DSZ**U**)
I vassoi vengono inseriti dal lato largo.
Un vano dell'apparecchio contiene 2 vassoi per guida.

Uso

Le maniglie verticali consentono uno spostamento semplice dell'apparecchio. Robusti paraurti proteggono da urti accidentali. Il paraurti perimetrale è opzionale.

Lo o gli sportelli dell'apparecchio possono essere bloccati sui lati corti.

Le pareti laterali interne possiedono guide per il supporto dei vassoi. Negli apparecchi per vassoi gastronorm ed euronorm, sopra ogni guida si trovano due elementi sporgenti, i quali impediscono il rovesciamento del vassoio durante la sua estrazione.

Modello standard

Il modello standard del carrello per il trasporto di pasti BLANCO INMOTION comprende:

- Corpo dell'apparecchio di acciaio inossidabile, una parete
- Da uno a tre vani a seconda del modello
- Distanza tra le guide 115 mm
- Quattro paraurti
- Due maniglie sul lato corto sinistro dell'apparecchio (rispetto al lato dell'insergente)
- Quattro ruote girevoli, di cui due con freno (apparecchi ad un vano)
- Due ruote girevoli con freno e due ruote fisse (apparecchi a due o a tre vani)
- Disposizione delle ruote "A": ruote sugli angoli dell'apparecchio

Opzioni/accessori

Il carrello per il trasporto di vassoi BLANCO INMOTION è disponibile con il seguente equipaggiamento opzionale:

- Corpo dell'apparecchio di acciaio inossidabile, parete doppia
- Balaustino perimetrale
- Distanza tra le guide 105 mm
- Paraurti perimetrale
- Sportelli dell'apparecchio chiudibili a chiave
- Due maniglie supplementari sul lato corto destro dell'apparecchio (rispetto al lato dell'insergente)
- Timone e gancio di trazione (apparecchi a due o a tre vani)
- Supporto per liste delle vivande
- Piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento), adatte solo per vani di dimensioni gastronorm e modello a parete doppia
– oppure –
Modello di apparecchio con raffreddamento passivo (TTW-FPK)
- Sistema rifiuti
- Disposizione delle ruote "D": ruote girevoli sugli angoli dell'apparecchio e due ulteriori ruote fisse al centro dei due lati lunghi
- Ruote di materiale e diametro diverso

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 norme 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. Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è sufficiente. Non applicare cinghie di sicurezza intorno alle maniglie. Sussiste il pericolo di distorcere le maniglie.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto. Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Uso Generalità

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

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

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.

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

- Servizio di assistenza interno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza BLANCO

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 pasti aprire l'apparecchio per breve tempo.

Coprire i pasti sui vassoi gastronorm/euronorm sempre con i coperchi.

Piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento)

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

Afferrare le piastre eutettiche fredde sono dopo aver protetto le mani (ad esempio con guanti).

Se l'acqua di condensa sulle piastre eutettiche fuoriesce dall'apparecchio, si corre il rischio di cadute accidentali. Raccogliere completamente l'acqua di condensa fuoriuscita.

Portata della superficie superiore dell'apparecchio

La superficie superiore dell'apparecchio può sostenere un carico distribuito massimo di 25 kg.

Norme di igiene

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

Pericolo di imprigionamento di bambini

Proteggere l'apparecchio vuoto dai bambini. I bambini che entrano in un apparecchio vuoto e bloccano l'anta, non possono liberarsi da soli.

Collocare l'apparecchio vuoto in un luogo inaccessibile ai bambini.

Trasferimento

Prima di qualsiasi trasferimento togliere tutti gli oggetti dalla superficie superiore. Durante lo spostamento, gli oggetti potrebbero precipitare dalla superficie superiore.

Durante il trasferimento tenere chiusi gli sportelli dell'apparecchio. Durante lo spostamento, i vassoi potrebbero precipitare dall'apparecchio.

A sportello o sportelli chiusi, l'apparecchio può essere inclinato fino a 10°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza <10°.

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.

Per ridurre il rischio di danneggiare 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.

Durante lo spostamento dell'apparecchio prestare attenzione a vedere tutte le persone e gli oggetti che si trovano davanti al carrello.

Se la persona non può vedere oltre il carrello, una seconda persona deve precederlo per garantire uno spostamento sicuro del carrello.

Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani. 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 impugnature e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre in due (una persona su ogni lato corto 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.

L'apparecchio è conforme ai requisiti del modello igienico HS.

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.

Acqua di pulizia

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

Se durante o al termine della pulizia dall'apparecchio fuoriesce acqua, sussiste il pericolo di sdrucciolare. Raccogliere completamente l'acqua fuoriuscita dall'apparecchio.

Manutenzione Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se il loro bloccaggio è insufficiente, far sostituire quanto prima la o le ruote difettose da una delle seguenti ditte:

- Servizio di assistenza interno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza BLANCO

Riparazione Persone autorizzate

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

- Servizio di assistenza interno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza BLANCO

Le riparazioni durante il periodo di garanzia devono essere segnalate a BLANCO prima del loro inizio ed autorizzate da BLANCO.

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

Norme, 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

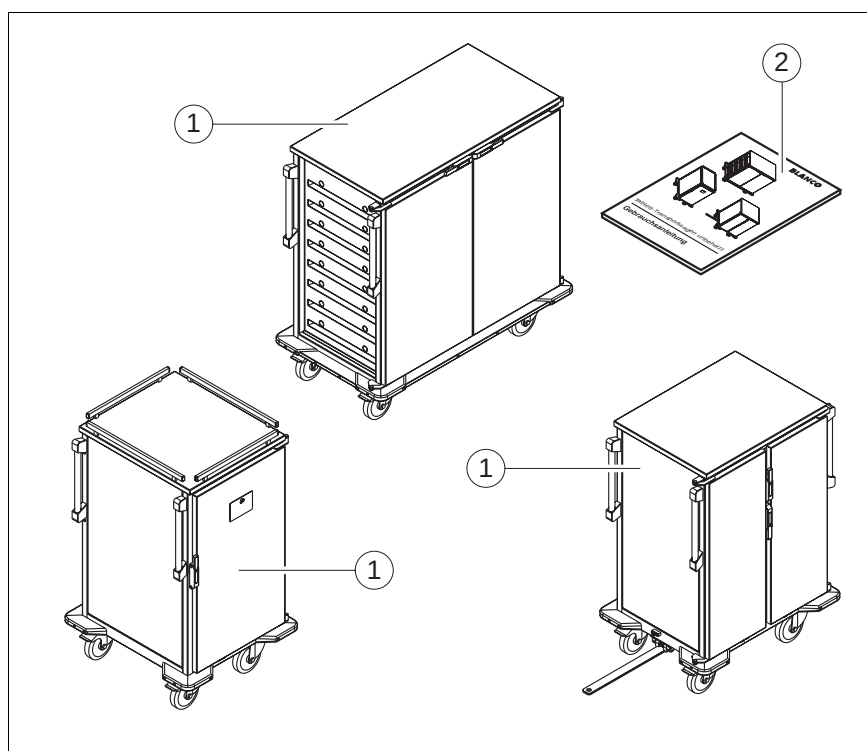
Rimuovendo l'identificazione del prodotto (targhetta), la garanzia diventa nulla.

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 BLANCO.
– oppure –
Respingere l'apparecchio e rispedirlo a BLANCO 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) Carrello per il trasporto di vassoi BLANCO INMOTION
- (2) Manuale di istruzioni

Il volume di fornitura ed il modello del carrello per il trasporto di vassoi BLANCO INMOTION sono riportati sui documenti di spedizione.

Disimballaggio

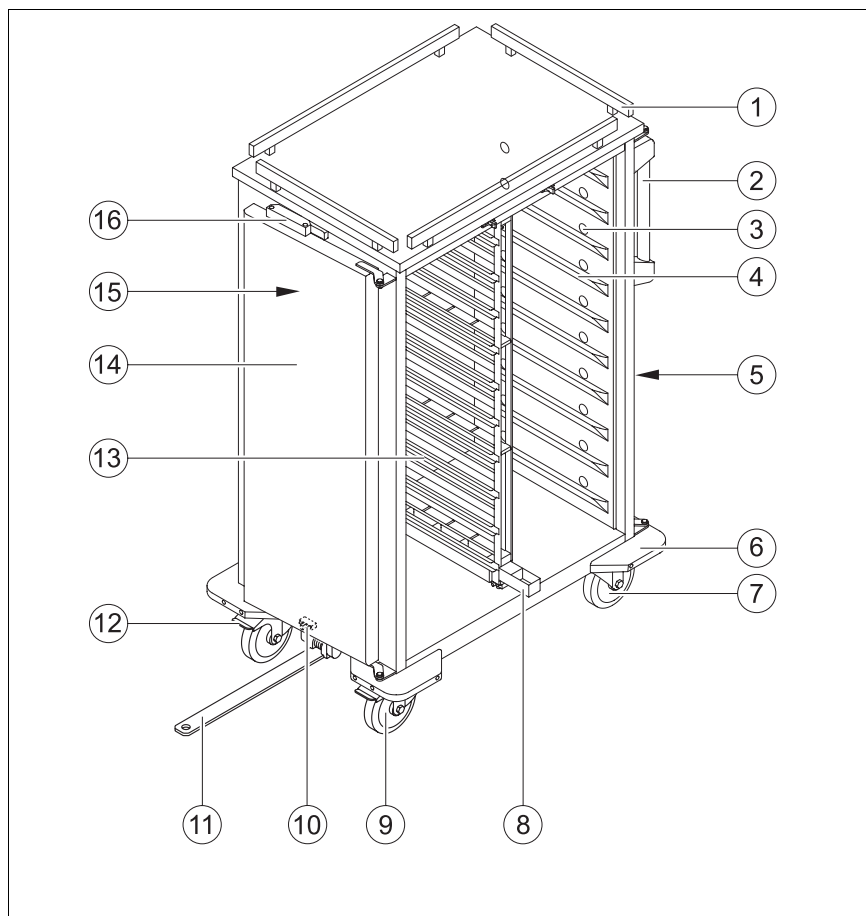
- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.

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) Balaustino (opzionale)
- (2) Maniglia (opzionale)
- (3) Sicura antiribaltamento (solo modelli per vassoi gastronomici ed euronorm)
- (4) Guida
- (5) Anta, bloccata sulla parete laterale
- (6) Paraurti
- (7) Ruota fissa (per apparecchi con un solo vano: ruota girevole)
- (8) Recipiente di raccolta dell'acqua di condensa (opzionale)
- (9) Ruota girevole
- (10) Sicura dell'anta ed arresto sferico (per bloccare lo sportello sulla parete laterale)
- (11) Timone (opzionale)
- (12) Freni delle ruote
- (13) Parete divisoria/parete divisoria per piastre eutettiche (opzionale)
- (14) Anta dell'apparecchio
- (15) Supporto per la lista delle vivande sulla parete laterale (opzionale)
- (16) Maniglia

Apertura dell'anta dell'apparecchio



Attenzione!

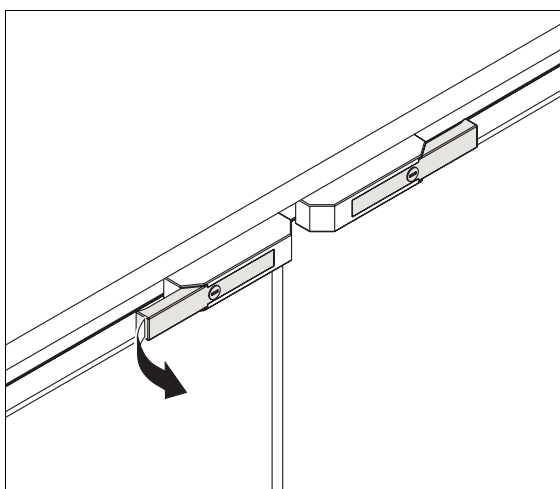
Mano incastrata!

Nel bloccaggio dell'anta, le mani possono restare incastrate sulle pareti laterali e riportare lesioni.

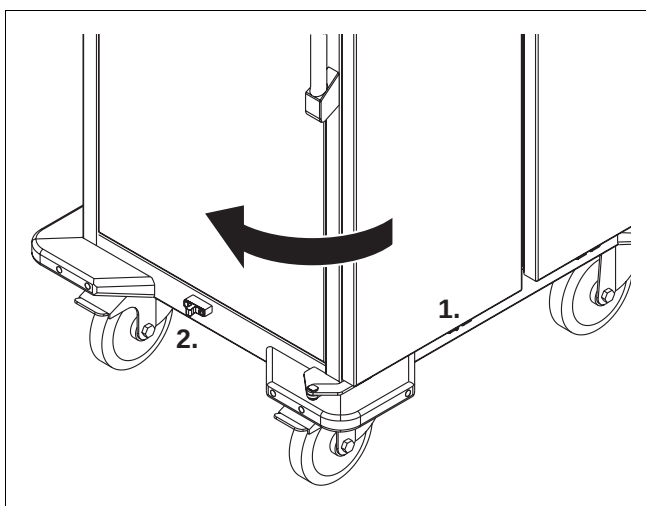
- Nel bloccaggio, non introdurre né tenere la mano tra l'anta e l'apparecchio.
- Aprire e bloccare l'anta con cautela e senza slancio.

Modello di apparecchio con ante chiudibili a chiave

- Se l'anta è chiusa a chiave, aprirlo mediante la chiave.
- Tirare la maniglia sulla serratura dell'anta nel verso indicato dalla freccia ed aprire l'anta.



- Aprire completamente lo sportello (270°) e premerlo contro il lato corto dell'apparecchio. Il chiavistello (1.) si innesta nella sicura dello sportello (2.).



Chiusura dell'anta dell'apparecchio

Attenzione!

Mano incastrata!

Nella chiusura dello sportello, le mani possono restare incastrate e riportare lesioni.

- Nella chiusura, non introdurre né tenere la mano tra l'anta e l'apparecchio.
 - Chiudere l'anta con cautela e senza slancio.
-
- Estrarre il chiavistello dell'anta dalla sicura.
 - Chiudere l'anta senza slancio.
 - Spingere l'anta nella serratura facendola innestare in posizione.
-

Svuotare il recipiente di raccolta dell'acqua di condensa

Modello di apparecchio TTW-FPK

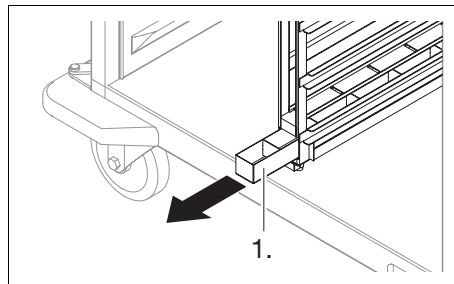
- i** Il raffreddamento dell'ambiente causa la formazione di acqua di condensa sulle piastre eutettiche raffreddate. L'apparecchio possiede un recipiente di raccolta dell'acqua di condensa così formatasi. La quantità di acqua di condensa dipende largamente dalle condizioni ambientali (temperatura, umidità dell'aria).
-

Attenzione!

Pericolo di cadute accidentali a causa della fuoriuscita di acqua di condensa!

Se dall'apparecchio fuoriesce acqua di condensa, si corre il rischio di cadute accidentali.

- Svuotare regolarmente il recipiente di raccolta.
 - Raccogliere completamente l'acqua di condensa fuoriuscita.
-
- Aprire le ante dell'apparecchio.
 - ↳ Sottocapitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 10.
 - Estrarre il recipiente di raccolta dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia sagomata (1).



- Svuotare il recipiente di raccolta.
- Inserire il recipiente di raccolta nella posizione più in basso sulla parete divisoria.

Applicare gli accumulatori di raffreddamento

- i** La parete divisoria dell'apparecchio ha una forma adatta per applicare piastre eutettiche di grandezza GN 1/1.



Attenzione!

Congelamenti locali!

Un contatto prolungato con le piastre eutettiche preraffreddate può causare congelamenti.

- Afferrare le piastre eutettiche preraffreddate solo dopo aver protetto le mani (ad esempio con guanti).

-
- ✓ Piastre eutettiche preraffreddate
 - ✓ Recipiente di raccolta dell'acqua di condensa vuoto applicato nella parete divisoria
 - Aprire le ante dell'apparecchio.
 - ↳ Sottocapitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 10.
 - Inserire dal basso le piastre eutettiche nella parete divisoria con il lato stretto in avanti.
 - Chiudere le ante dell'apparecchio.
-

Caricare l'apparecchio

- ✓ Pasti su vassoi gastronorm/euronorm coperte con coperchi
 - ✓ Lato superiore o inferiore di vassoi compatti bloccati con chiavistelli
 - Aprire lo o gli sportelli dell'apparecchio.
 - ↳ Capitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 10.
 - Per evitare lo spostamento del baricentro verso il lato superiore dell'apparecchio, caricare l'apparecchio iniziando dal basso.
 - Inserire il vassoio collocando i suoi bordi sulle guide. Per i vassoi gastronorm ed euronorm assicurare che i bordi non poggino sugli elementi sporgenti del dispositivo antiribaltamento.
 - Chiudere la o le ante dell'apparecchio.
 - ↳ Capitolo "Chiusura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 11.
-

Aggancio di carrelli

Carrelli per il trasporto di vassoi con timone

- i** Per il trasferimento su un altro luogo, si possono agganciare insieme da due a quattro apparecchi che possiedono timone e giunto. Un singolo apparecchio o apparecchi accoppiati possono essere agganciati con il timone ad una motrice (max. 4 apparecchi ad una motrice). Occorre rispettare le norme del costruttore della motrice (ad esempio il carico agganciato massimo ammissibile).
- i** La velocità di trasporto degli apparecchi durante il traino deve essere di massimo 6 km/h.
- i** In posizione di riposo, il timone viene premuto da una molla contro la parete laterale dell'apparecchio. Per agganciare il timone nel perno di fissaggio dell'altro apparecchio, il timone viene ruotato in basso.

Avvertenza!

Sollevamento improvviso e violento del timone

Pericolo di lesioni per il sollevamento incontrollato del timone caricato a molla.

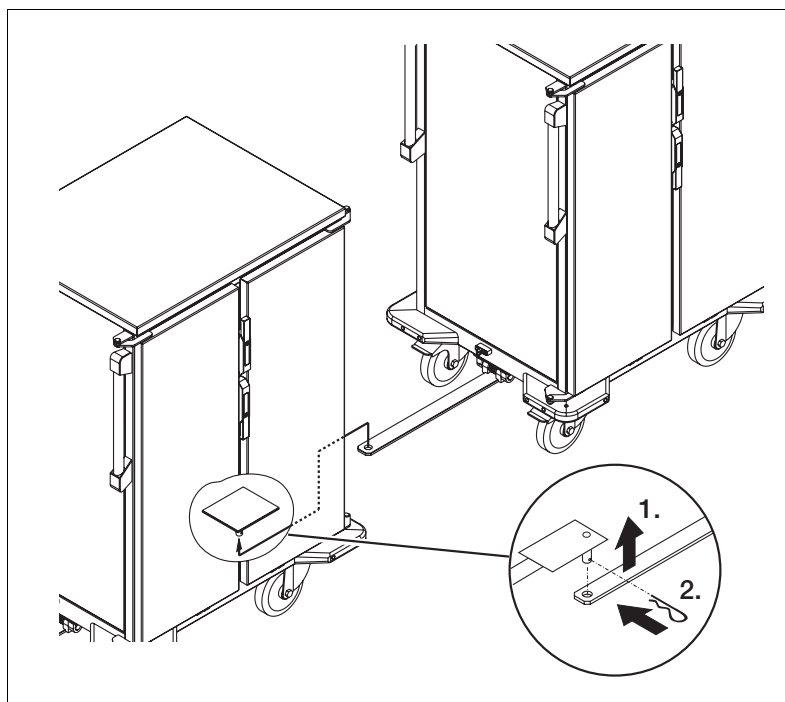
- Tenere lontani gli arti dalla zona di movimento del timone.
- Assicurare il timone agganciato con una copiglia di sicurezza.

Avvertenza!

Sgancio automatico!

Gli apparecchi possono sganciarsi da soli a causa di asperità durante il trasporto.

- Assicurare il timone agganciato con una copiglia di sicurezza.
- Posizionare i carrelli in modo che il lato con il timone di uno di essi sia rivolto verso il lato del perno dell'altro carrello.
- Estrarre la copiglia di sicurezza dal perno (la copiglia di sicurezza è fissata al carrello con una catena).
- Abbassare il timone e condurlo sotto il perno dell'altro carrello.
- Lasciare il timone.



La molla preme il timone verso l'alto (1.). Il timone si innesta nel perno.

- Inserire la copiglia di sicurezza nel foro del perno (2.).
Il timone è assicurato.
- i** La copiglia di sicurezza blocca il timone agganciato al perno del carrello traente. Dopo l'aggancio, reinserire la copiglia di sicurezza nel foro del perno. In tal modo si garantisce che la copiglia di sicurezza non strisci sul pavimento andando perduta.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

- ☞ Se il tratto da percorrere presenta asperità, è necessario adottare provvedimenti.
- ☞ Capitolo "Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate" a pagina 15.
- ✓ Nessun oggetto sulla superficie superiore dell'apparecchio
- ✓ Anta/ante dell'apparecchio chiuse

Attenzione!

Piede incastrato!

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

- Assicurarsi che il piede non resti tra il freno delle ruote ed il paraurti.

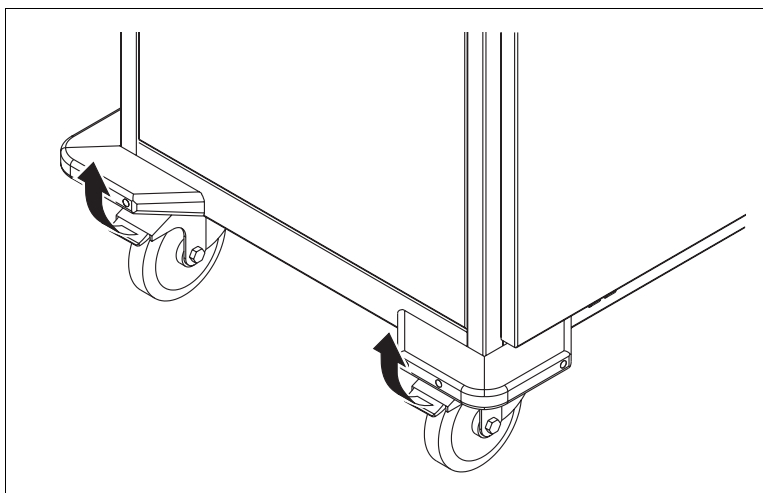
Avvertenza!

Visuale limitata!

Durante lo spostamento dell'apparecchio, le persone davanti all'apparecchio possono essere non viste e ferite. L'apparecchio o oggetti davanti ad esso possono essere danneggiati a causa della visuale limitata.

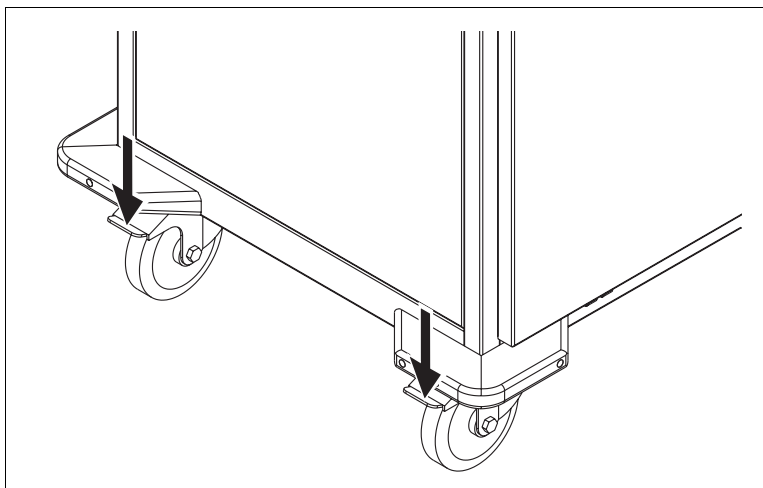
- Durante lo spostamento, una persona deve precedere l'apparecchio.
- Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani.
- Spingere l'apparecchio in modo che le mani sulle maniglie siano a distanza sufficiente dalle pareti o da altri oggetti e non possano essere schiacciate.

-
- Sbloccare i freni delle ruote.



- Spingere con cautela l'apparecchio con entrambe le mani sul nuovo luogo.

- Bloccare i freni delle ruote.



Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate

- ✓ Due persone
- ✓ Caricamento sempre iniziando dal basso

⚠ Avvertenza!

Ribaltamento del carrello!

Passando su una superficie inclinata, l'apparecchio può ribaltarsi.

- Non portare mai il carrello su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza $>10^\circ$.

⚠ Avvertenza!

Bloccaggio insufficiente dei freni delle ruote!

Su rampe, l'azione frenante dei freni delle ruote può eventualmente mancare. L'apparecchio può mettersi in movimento arrecando lesioni a persone.

- Su una rampa bloccare l'apparecchio con i freni delle ruote ed assicurarlo in altro modo contro il rotolamento (ad esempio con calzatoie).

Modelli dell'apparecchio con quattro ruote girevoli e due ruote fisse

⚠ Avvertenza!

Spostamento laterale del carrello!

In una cunetta o nella zona inferiore di una rampa, le ruote fisse possono sollevarsi da terra. In questo caso l'apparecchio può spostarsi di lato ed arrecare lesioni a persone.

- Spingere l'apparecchio su rampe e cunette facendosi assistere da una seconda persona.
 - Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre con la massima cautela.
 - Nello spostamento su rampe o cunette fare attenzione a non far spostare lateralmente il carrello.
-
-

- Dapprima verificare se il carrello può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- Spingere il carrello sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello).

Mantenimento in fresco di pasti

Modello di apparecchio con parete doppia, isolata

- i** In combinazione con piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento) preraffreddate, l'apparecchio può essere usato anche per mantenere al fresco pasti per breve tempo.
- ☞ L'apparecchio non è indicato in nessun caso per tenere in fresco pasti per lungo tempo. Vanno osservate le norme in materia.
- Inserire la o le piastre eutettiche preraffreddate nelle guide superiori.

Modello di apparecchio con raffreddamento passivo

- i** In combinazione con piastre eutettiche (accumulatori di raffreddamento) preraffreddate, l'apparecchio può essere usato anche per mantenere al fresco pasti per breve tempo.
- ☞ L'apparecchio non è indicato in nessun caso per tenere in fresco pasti per lungo tempo. Vanno osservate le norme in materia.
- Inserire le piastre eutettiche preraffreddate nella parete divisoria.
- ☞ Sottocapitolo "Applicare gli accumulatori di raffreddamento" a pagina 12.

Mantenimento in caldo di pasti

Modello di apparecchio con parete doppia, isolata

- i** In combinazione con accumulatori di calore adatti e con coperchi o parti superiori dei vassoi, l'apparecchio può essere usato anche per mantenere in caldo pasti per breve tempo.
- ☞ L'apparecchio non è indicato in nessun caso per tenere in caldo pasti per lungo tempo. Vanno osservate le norme in materia.

Distribuzione di pasti



Avvertenza!

Stoviglie a temperatura elevata!

Le stoviglie possono essere ad alta temperatura e causare 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 piatto e provocare ustioni.

- Tenere orizzontale il vassoio.
- Evitare movimenti improvvisi dei vassoi.

- Aprire completamente lo sportello (270°) e premerlo contro il lato corto del carrello per il trasporto di pasti.
 - ↳ Capitolo "Apertura dell'anta dell'apparecchio" a pagina 10.
 - Prelevare i vassoi.
- ☞ Dopo l'uso, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente.
- ↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 20.

Messa fuori servizio

Messa fuori servizio
dell'apparecchio



Pericolo!

Pericolo di imprigionamento di bambini!

I bambini non possono aprire da soli le ante chiuse dell'apparecchio e corrono

il pericolo di soffocamento.

- Parcheggiare l'apparecchio con ante aperte.
 - Parcheggiare l'apparecchio in modo che risulti inaccessibile ai bambini.
-

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 inossidabile" a pagina 24. ■ 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. ■ Proteggere l'apparecchio dalla rimessa in funzione involontaria. ■ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo "Riparazione" a pagina 25.

Pulizia e cura

Acciaio inox Resistenza alla corrosione

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dalla formazione di uno strato passivo sulla superficie del materiale. Lo strato passivo è formato da un ossido che si forma da una reazione chimica tra l'ossigeno presente nell'ambiente della superficie del materiale e gli elementi di lega presenti nell'acciaio inox. 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) che giungono a contatto con la superficie del materiale in alta concentrazione e/ o ad alta temperatura possono essere ostacolate tramite trattamento con acidi dal potere ossidante.

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 plastica o naturali).

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

Detergenti Superfici di materiale sintetico

Possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra BLANCO (da usare solo con acqua)



Attenzione!

Danni al materiale

Le sostanze detergenti dell'acciaio inox ed abrasive graffiano la superficie.

■ Non usare sostanze detergenti dell'acciaio inox ed abrasive.

I detergenti contenenti le seguenti sostanze danneggiano inoltre la superficie di materiale sintetico:

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

■ Non utilizzare detergenti contenenti solventi.

Superfici in acciaio inox

Possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

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

Detergente per sporco più ostinato su superfici in acciaio inox:

- Normali detergenti per acciaio inossidabile, ad esempio BLANCOPOLISH

Cura dell'acciaio inox

- i** Le superfici di acciaio inossidabile vanno tenute sempre pulite, asciutte ed accessibili all'aria.
- Tenere aperte le ante dell'apparecchio quando non è in funzione per consentire la circolazione dell'aria al suo interno.
- i** Sotto gli strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico può formarsi corrosione per assenza di aria.
- Togliere strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico pulendo regolarmente l'apparecchio.
- i** Il contatto di acidi, spezie, sali, ecc. con acciaio inossidabile può causare corrosione. Anche i vapori di acidi che si sviluppano durante la pulizia di piastrelle possono causare corrosione.
- Le parti in acciaio inossidabile non vanno tenute a contatto prolungato con acidi, spezie, sali, ecc. ad alta concentrazione.
- i** Il contatto con altri metalli causa la formazione di composti chimici che possono causare la corrosione.
- Non ledere la superficie di acciaio inossidabile, in particolare con l'azione di altri metalli.
- i** Se l'acciaio inossidabile viene a contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente ferro), si può verificare un'accentuata corrosione.
- Evitare il contatto con ferro ed acciaio.

Pulizia dell'apparecchio



Attenzione!

Pericolo di cadute accidentali

Se durante o al termine della pulizia dall'apparecchio fuoriesce acqua, sussiste il pericolo di cadute accidentali.

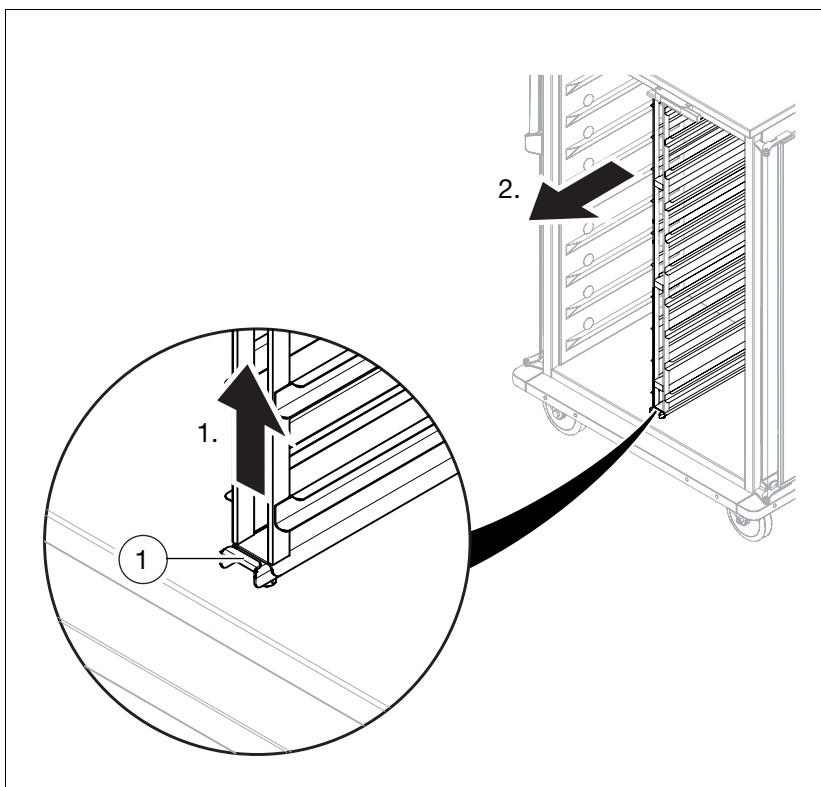
- Raccogliere completamente l'acqua fuoriuscita dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
- Dopo l'uso di un detergente per acciaio inox, passare un panno umido ed asciugare con un panno asciutto.

Pulizia del corpo interno

Modello di apparecchio TTW-FPK

Smontare la parete divisoria

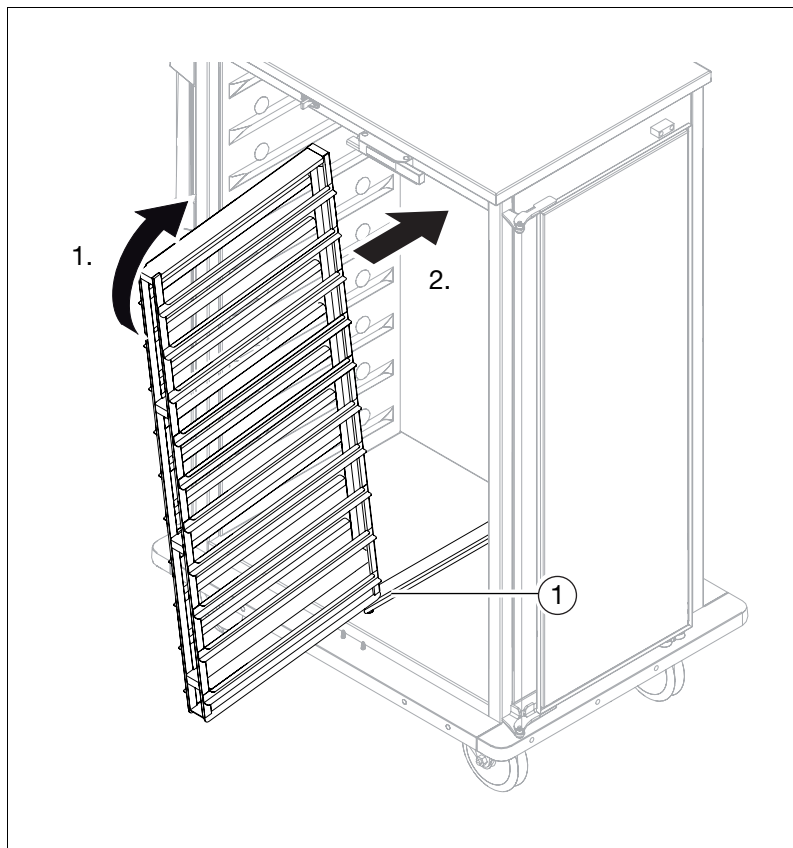
- ✓ Freni delle ruote bloccati
- Aprire le ante dell'apparecchio.
- Prelevare il recipiente di raccolta dell'acqua di condensa.
 - ↳ Sottocapitolo "Svuotare il recipiente di raccolta dell'acqua di condensa" a pagina 11.
- Sollevare la parete divisoria (1.) portandola al di sopra del bloccaggio sul profilo di guida (1).



- Estrarre la parete divisoria dal lato anteriore (2).

Montare la parete divisoria

- ✓ Freni delle ruote bloccati
- Aprire le ante dell'apparecchio.
- Applicare la parete divisoria in basso sulla guida (1) ed in alto inserirla nel carrello (1.) mettendola in posizione verticale.



- Spingere la parete divisoria completamente indietro facendo innestare il bordo anteriore nel bloccaggio sul profilo di guida.
- Applicare il recipiente di raccolta dell'acqua di condensa.
 - ↳ Sottocapitolo "Svuotare il recipiente di raccolta dell'acqua di condensa" a pagina 11.

Manutenzione

Manutenzione regolare dell'apparecchio

-  BLANCO 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 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 frenante è insufficiente, far sostituire quanto prima la ruota difettosa da una delle seguenti ditte:
 - Servizio di assistenza interno addestrato da BLANCO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da BLANCO
 - Servizio di assistenza BLANCO

Rimozione di punti di corrosione su acciaio inossidabile

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 %.

Riparazione

Persone autorizzate

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

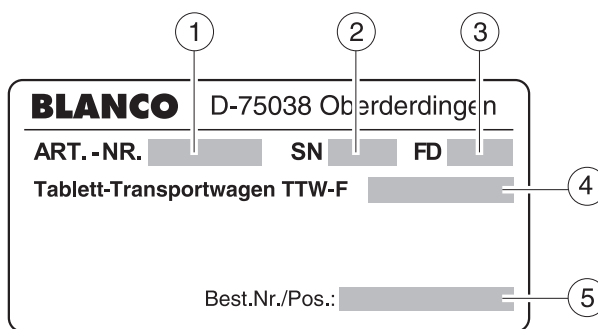
- Servizio di assistenza interno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza BLANCO

Descrizione dei difetti

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

- Codice articolo
- Numero di serie
- Data di produzione
- Modello
- Codice articolo

La targhetta si trova sul lato corto dell'apparecchio.



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

Sostituzione di componenti

☞ I componenti guasti devono essere sostituiti solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da BLANCO
- Servizio di assistenza BLANCO

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.blanco.de).

Indirizzo BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

- Prima dello smaltimento rendere inservibile l'apparecchio.
- Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di materiali.
- ☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza BLANCO CS.
- ☞ Sottocapitolo "Indirizzo" a pagina 26.

Dati tecnici

Dati generali Dimensioni e pesi – carrello per il trasporto di vassoi TTW-F/FPK per vassoi gastronorm (modello con ruote di diametro 160 mm)

Modello	Lun- ghezza in mm	Lar- ghezza in mm	Altezza in mm	Peso vuoto in kg (circa)	Carico massimo in kg
TTW-F 16-115 ESZG	927	722	1325	74	72
TTW-F 16-105 ESZG	927	722	1255	68	72
TTW-F 16-115 DSZG TTW-FPK 16-115 DSZG	927	722	1325	88	72
TTW-F 16-105 DSZG	927	722	1255	81	72
TTW-F 20-115 ESZG	927	722	1555	82	90
TTW-F 20-105 ESZG	927	722	1465	77	90
TTW-F 20-115 DSZG TTW-FPK 20-115 DSZG	927	722	1555	99	90
TTW-F 20-105 DSZG	927	722	1465	93	90
TTW-F 24-115 ESDG	1303	722	1325	99	108
TTW-F 24-105 ESDG	1303	722	1255	95	108
TTW-F 24-115 DSDG TTW-FPK 24-115 DSDG	1303	722	1325	116	108
TTW-F 24-105 DSDG	1303	722	1255	110	108
TTW-F 30-115 ESDG	1303	722	1555	114	135
TTW-F 30-105 ESDG	1303	722	1465	107	135
TTW-F 30-115 DSDG TTW-FPK 30-115 DSDG	1303	722	1555	135	135
TTW-F 30-105 DSDG	1303	722	1465	125	135

Dimensioni e pesi – carrello per il trasporto di vassoi TTW-F/FPK per vassoi euronorm (modello con ruote di diametro 160 mm)

Modello	Lun- ghezza in mm	Lar- ghezza in mm	Altezza in mm	Peso vuoto in kg (circa)	Carico massimo in kg
TTW-F 16-115 ESZE	1017	722	1325	76	72
TTW-F 16-105 ESZE	1017	722	1255	72	72
TTW-F 16-115 DSZE TTW-FPK 16-115 DSZE	1017	722	1325	91	72
TTW-F 16-105 DSZE	1017	722	1255	85	72
TTW-F 20-115 ESZE	1017	722	1555	85	90
TTW-F 20-105 ESZE	1017	722	1465	81	90
TTW-F 20-115 DSZE TTW-FPK 20-115 DSZE	1017	722	1555	103	90
TTW-F 20-105 DSZE	1017	722	1465	98	90
TTW-F 24-115 ESDE	1438	722	1325	105	108
TTW-F 24-105 ESDE	1438	722	1255	100	108
TTW-F 24-115 DSDE TTW-FPK 24-115 DSDE	1438	722	1325	123	108
TTW-F 24-105 DSDE	1438	722	1255	117	108
TTW-F 30-115 ESDE	1438	722	1555	118	135
TTW-F 30-105 ESDE	1438	722	1465	113	135
TTW-F 30-115 DSDE TTW-FPK 30-115 DSDE	1438	722	1555	140	135
TTW-F 30-105 DSDE	1438	722	1465	132	135

Dimensioni e pesi – carrello per il trasporto di vassoi TTW-F per vassoi gastronorm ed euronorm (modello con ruote di diametro 160 mm)

Modello	Lun- ghezza in mm	Lar- ghezza in mm	Altezza in mm	Peso vuoto in kg	Carico massimo in kg
TTW-F 16-115 ESEU	756	932	1325	60	72
TTW-F 16-105 ESEU	756	932	1255	58	72
TTW-F 16-115 DSEU	756	932	1325	75	72
TTW-F 16-105 DSEU	756	932	1255	72	72
TTW-F 20-115 ESEU	756	932	1555	66	90
TTW-F 20-105 ESEU	756	932	1465	64	90
TTW-F 20-115 DSEU	756	932	1555	85	90
TTW-F 20-105 DSEU	756	932	1465	81	90
TTW-F 32-115 ESZU	1337	932	1325	100	144
TTW-F 32-105 ESZU	1337	932	1255	98	144
TTW-F 32-115 DSZU	1337	932	1325	119	144
TTW-F 32-105 DSZU	1337	932	1255	116	144
TTW-F 40-115 ESZU	1337	932	1555	113	180
TTW-F 40-105 ESZU	1337	932	1465	109	180
TTW-F 40-115 DSZU	1337	932	1555	137	180
TTW-F 40-105 DSZU	1337	932	1465	131	180

Dimensioni e pesi – carrello per il trasporto di vassoi TTW-F per vassoi compatti (modello con ruote di diametro 160 mm)

Modello	Lun- ghezza in mm	Lar- ghezza in mm	Altezza in mm	Peso vuoto in kg	Carico massimo in kg
TTW-F 16-115 ESZE	1017	722	1325	76	64
TTW-F 16-115 ESEU	756	932	1325	60	64
TTW-F 16-115 DSZE	1017	722	1325	91	64
TTW-F 16-115 DSEU	756	932	1325	75	64
TTW-F 20-115 ESZE	1017	722	1555	85	80
TTW-F 20-115 ESEU	756	932	1555	66	80
TTW-F 20-115 DSZE	1017	722	1555	103	80
TTW-F 20-115 DSEU	756	932	1555	85	80
TTW-F 24-115 ESDE	1438	722	1325	105	96
TTW-F 24-115 DSDE	1438	722	1325	123	96
TTW-F 30-115 ESDE	1438	722	1555	118	120
TTW-F 30-115 DSDE	1438	722	1555	140	120
TTW-F 32-115 ESZU	1337	932	1325	100	128
TTW-F 32-115 DSZU	1337	932	1325	119	128
TTW-F 40-115 ESZU	1337	932	1555	113	160
TTW-F 40-115 DSZU	1337	932	1555	137	160

Numero di vani e capacità in vassoi

Modello	Numero di vani	Capacità GN = gastronorm; EN = euronorm
TTW-F 16-115/105 ESEU/DSEU	1	16 vassoi GN o 16 vassoi EN
TTW-F 20-115/105 ESEU/DSEU	1	20 vassoi GN o 20 vassoi EN
TTW-F 16-115 ESEU/DSEU	1	16 vassoi compatti
TTW-F 20-115 ESEU/DSEU	1	20 vassoi compatti
TTW-F 16-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 16-115/105 ESZG/DSZG	2	16 vassoi GN
TTW-F 20-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 20-115/105 ESZG/DSZG	2	20 vassoi GN

Modello	Numero di vani	Capacità GN = gastronorm; EN = euronorm
TTW-F 16-115/105 ESZE/DSZE TTW-FPK 16-115/105 ESZE/DSZE	2	16 vassoi EN
TTW-F 20-115/105 ESZE/DSZE TTW-FPK 20-115/105 ESZE/DSZE	2	20 vassoi EN
TTW-F 32-115/105 ESZU/DSZU	2	32 vassoi GN o 32 vassoi EN
TTW-F 40-115/105 ESZU/DSZU	2	40 vassoi GN o 40 vassoi EN
TTW-F 16-115 ESZE/DSZE	2	16 vassoi compatti
TTW-F 20-115 ESZE/DSZE	2	20 vassoi compatti
TTW-F 32-115 ESZU/DSZU	2	32 vassoi compatti
TTW-F 40-115 ESZU/DSZU	2	40 vassoi compatti
TTW-F 24-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 24-115/105 ESDG/DSDG	3	24 vassoi GN
TTW-F 30-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 30-115/105 ESDG/DSDG	3	30 vassoi GN
TTW-F 24-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 24-115/105 ESDE/DSDE	3	24 vassoi EN
TTW-F 30-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 30-115/105 ESDE/DSDE	3	30 vassoi EN
TTW-F 24-115 ESDE/DSDE	3	24 vassoi compatti
TTW-F 30-115 ESDE/DSDE	3	30 vassoi compatti

Distanza tra le guide

105 mm o 115 mm (a seconda del modello)

Portata

Componente	Carico distribuito massimo in kg
Piano superiore dell'apparecchio	25

Ambiente Materiale

Apparecchio:

Acciaio inossidabile, polietilene

Dati per l'ordinazione

TTW-F 16-115 ESZG (GN)	Codice articolo:	572 616, 366 448
TTW-F 16-105 ESZG (GN)	Codice articolo:	572 617, 366 448
TTW-F 16-115 DSZG (GN)	Codice articolo:	572 618, 366 448
TTW-F 16-105 DSZG (GN)	Codice articolo:	572 619, 366 448
TTW-F 16-115 ESZE (EN)	Codice articolo:	572 592, 366 444
TTW-F 16-105 ESZE (EN)	Codice articolo:	572 593, 366 444
TTW-F 16-115 DSZE (EN)	Codice articolo:	572 595, 366 444
TTW-F 16-105 DSZE (EN)	Codice articolo:	572 596, 366 444
TTW-F 16-115 ESEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 632, 366 452
TTW-F 16-105 ESEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 633, 366 452
TTW-F 16-115 DSEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 635, 366 452
TTW-F 16-105 DSEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 636, 366 452
TTW-F 16-115 ESEU (compatto)	Codice articolo:	572 634, 366 452
TTW-F 16-115 ESZE (compatto)	Codice articolo:	572 594, 366 444
TTW-F 16-115 DSEU (compatto)	Codice articolo:	572 637, 366 452
TTW-F 16-115 DSZE (compatto)	Codice articolo:	572 597, 366 444
TTW-F 20-115 ESZG (GN)	Codice articolo:	572 620, 366 449
TTW-F 20-105 ESZG (GN)	Codice articolo:	572 621, 366 449
TTW-F 20-115 DSZG (GN)	Codice articolo:	572 622, 366 449
TTW-F 20-105 DSZG (GN)	Codice articolo:	572 623, 366 449
TTW-F 20-115 ESZE (EN)	Codice articolo:	572 598, 366 445
TTW-F 20-105 ESZE (EN)	Codice articolo:	572 599, 366 445
TTW-F 20-115 DSZE (EN)	Codice articolo:	572 601, 366 445
TTW-F 20-105 DSZE (EN)	Codice articolo:	572 602, 366 445
TTW-F 20-115 ESEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 638, 366 453
TTW-F 20-105 ESEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 639, 366 453
TTW-F 20-115 DSEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 641, 366 453

TTW-F 20-105 DSEU (EN+GN)	Codice articolo:	572 642, 366 453
TTW-F 20-115 ESZE (compatto)	Codice articolo:	572 600, 366 445
TTW-F 20-115 ESEU (compatto)	Codice articolo:	572 640, 366 453
TTW-F 20-115 DSZE (compatto)	Codice articolo:	572 603, 366 445
TTW-F 20-115 DSEU (compatto)	Codice articolo:	572 643, 366 453
TTW-F 24-115 ESDG (GN)	Codice articolo:	572 624, 366 450
TTW-F 24-105 ESDG (GN)	Codice articolo:	572 625, 366 450
TTW-F 24-115 DSDG (GN)	Codice articolo:	572 626, 366 450
TTW-F 24-105 DSDG (GN)	Codice articolo:	572 627, 366 450
TTW-F 24-115 ESDE (EN)	Codice articolo:	572 604, 366 446
TTW-F 24-105 ESDE (EN)	Codice articolo:	572 605, 366 446
TTW-F 24-115 DSDE (EN)	Codice articolo:	572 607, 366 446
TTW-F 24-105 DSDE (EN)	Codice articolo:	572 608, 366 446
TTW-F 24-115 ESDE (compatto)	Codice articolo:	572 606, 366 446
TTW-F 24-115 DSDE (compatto)	Codice articolo:	572 609, 366 446
TTW-F 30-115 ESDG (GN)	Codice articolo:	572 628, 366 451
TTW-F 30-105 ESDG (GN)	Codice articolo:	572 629, 366 451
TTW-F 30-115 DSDG (GN)	Codice articolo:	572 630, 366 451
TTW-F 30-105 DSDG (GN)	Codice articolo:	572 631, 366 451
TTW-F 30-115 ESDE (EN)	Codice articolo:	572 610, 366 447
TTW-F 30-105 ESDE (EN)	Codice articolo:	572 611, 366 447
TTW-F 30-115 DSDE (EN)	Codice articolo:	572 613, 366 447
TTW-F 30-105 DSDE (EN)	Codice articolo:	572 614, 366 447
TTW-F 30-115 ESDE (compatto)	Codice articolo:	572 612, 366 447
TTW-F 30-115 DSDE (compatto)	Codice articolo:	572 615, 366 447
TTW-F 32-115 ESZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 644, 366 454
TTW-F 32-105 ESZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 645, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 647, 366 454

TTW-F 32-105 DSZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 648, 366 454
TTW-F 32-115 ESZU (compatto)	Codice articolo:	572 646, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (compatto)	Codice articolo:	572 649, 366 454
TTW-F 40-115 ESZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 650, 366 455
TTW-F 40-105 ESZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 651, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 653, 366 455
TTW-F 40-105 DSZU (EN+GN)	Codice articolo:	572 654, 366 455
TTW-F 40-115 ESZU (compatto)	Codice articolo:	572 652, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (compatto)	Codice articolo:	572 655, 366 455
TTW-FPK 16-115 DSZE	Codice articolo:	573 302, 366 444
TTW-FPK 16-115 DSZG	Codice articolo:	573 306, 366 448
TTW-FPK 20-115 DSZG	Codice articolo:	573 307, 366 449
TTW-FPK 20-115 DSZE	Codice articolo:	573 303, 366 445
TTW-FPK 24-115 DSDE	Codice articolo:	573 304, 366 446
TTW-FPK 24-115 DSDG	Codice articolo:	573 308, 366 450
TTW-FPK 30-115 DSDE	Codice articolo:	573 305, 366 447
TTW-FPK 30-115 DSDG	Codice articolo:	573 309, 366 451
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 314

Accessori

Vassoi compatti gastronorm/ euronorm	Codici articolo:	↗ Listino prezzi BLANCO
Recipienti	Codici articolo:	↗ Listino prezzi BLANCO
Coperchi	Codici articolo:	↗ Listino prezzi BLANCO
Piastre eutettiche	Codice articolo:	↗ Listino prezzi BLANCO
Liste delle vivande	Codice articolo:	↗ Listino prezzi BLANCO
Panno di pulizia a microfibra BLANCO	Codice articolo:	126 999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox BLANCOPOLISH	Codice articolo:	511 895

Norme, direttive, marchi di qualità

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

DIN 18867-3: apparecchi per grandi cucine – apparecchi mobili – carrelli per il trasporto di vassoi.

BGR 111 (ZH1/37): Regole di sicurezza e di igiene per il lavoro in cucine.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO