

# SERVISTAR GASTRO

## 30/40/60/80/120

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.

**Avvertimento** indica il rischio di gravi lesioni.

**Pericolo** indica il rischio lesioni gravissime e persino mortali.

# Indice

<b>Generalità sul presente prodotto</b>	Campo di impiego . . . . .	1
	Condizioni di impiego . . . . .	1
	Caratteristiche del prodotto. . . . .	1
<b>Sicurezza</b>	Generalità . . . . .	3
	Generalità sul presente prodotto . . . . .	3
	Trasporto . . . . .	3
	Uso. . . . .	4
	Pulizia e cura . . . . .	5
	Manutenzione . . . . .	6
	Riparazione. . . . .	6
	Norme e direttive . . . . .	6
	Identificazione del prodotto . . . . .	6
<b>Trasporto</b>	Controllo/evasione dei danni di trasporto . . . . .	7
	Volume di fornitura . . . . .	7
	Disimballaggio. . . . .	8
	Smaltimento del materiale di imballaggio. . . . .	8
<b>Montaggio di accessori</b>	Montaggio di accessori. . . . .	9
<b>Uso</b>	Schema generale dell'apparecchio . . . . .	11
	Adattamento della distanza dei portapiatti di una fila di piatti. . . . .	12
	Caricamento dell'apparecchio. . . . .	13
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo. . . . .	15
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate . . . . .	16
	Distribuzione di pasti. . . . .	16
<b>Pulizia e cura</b>	Acciaio inossidabile. . . . .	17
	Alluminio . . . . .	17
	Intervallo di pulizia. . . . .	17
	Metodi di pulizia . . . . .	17
	Detergenti. . . . .	18
	Pulizia dell'apparecchio (pulizia quotidiana) . . . . .	19
	Pulizia dell'avvolgibile d'igiene . . . . .	19
	Conservazione dell'avvolgibile d'igiene . . . . .	20
	Smontaggio dell'apparecchio per la pulizia accurata . . . . .	20
	Pulire accuratamente l'apparecchio. . . . .	20
	Montaggio dell'apparecchio dopo accurata pulizia . . . . .	21
	Rimozione di punti di corrosione su acciaio inossidabile . . . . .	21
<b>Manutenzione</b>	Manutenzione regolare dell'apparecchio . . . . .	22
	Controllo dei freni delle ruote. . . . .	22
<b>Riparazione</b>	Persone autorizzate . . . . .	23
	Descrizione del difetto. . . . .	23
	Sostituzione di componenti. . . . .	23
	Ricambi . . . . .	23
	Indirizzo . . . . .	24
<b>Smaltimento</b>	Smaltimento dell'apparecchio. . . . .	24
<b>Dati tecnici</b>	Dati generali . . . . .	25
	Ambiente . . . . .	25

<b>Dati per l'ordinazione</b>	SERVISTAR GASTRO 30 .....	26
	SERVISTAR GASTRO 40 .....	26
	SERVISTAR GASTRO 60 .....	26
	SERVISTAR GASTRO 80 .....	26
	SERVISTAR GASTRO 120 .....	26
	Manuale di istruzioni .....	26
	Istruzioni di montaggio .....	26
	Portapiatti a destra .....	26
	Portapiatti a sinistra .....	26
<b>Accessori</b>	Maniglia di spinta regolabile in altezza .....	26
	Avvolgibile d'igiene .....	26
	Panno di pulizia a microfibre B.PRO .....	26
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel .....	26

## Generalità sul presente prodotto

### Campo di impiego

Il SERVISTAR è progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:

- Trasporto a basso ingombro di piatti porzionati
- Approntamento a basso ingombro di piatti porzionati

Il SERVISTAR viene impiegato in ristoranti, hotel, trattorie, ditte di catering e nella gastronomia sociale.

### Condizioni di impiego

### Ambiente

Condizioni ambientali come quelle normali in cucine e refettori.

### 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 SERVISTAR è composto da un carrello, un'intelaiatura portante con due impugnature e dai portapiatti montati su un telaio profilato.

Grazie alla superficie antisdrucchio e l'appoggio a tre punti, i clip brevettati sull'estremità posteriore dei portapiatti offrono un bloccaggio sicuro dei piatti contenenti il pasto. Grazie alla struttura che assorbe le vibrazioni, il bloccaggio sicuro dei piatti è garantito anche su lunghi percorsi di trasporto.

Il carrello e l'intelaiatura portante sono di acciaio inossidabile e resistenti allo svergolamento.

Le quattro ruote girevoli sono avvitate al carrello in maniera fissa. Due ruote girevoli possiedono freni. Le ruote girevoli possono essere acquistate in modelli diversi.

### Uso

I respingenti mobili sugli spigoli del carrello proteggono SERVISTAR e la mobilia dal danneggiamento.

I portapiatti sono montati su tubolari profilati di alluminio anodizzato. Questi tubolari profilati sono montati a loro volta sull'intelaiatura portante mediante viti di registro, per cui la distanza dei portapiatti può essere adattata alle dimensioni dei piatti stessi. Le scale graduate in basso ed in alto sull'intelaiatura portante facilitano la regolazione.

**Opzioni/accessori**

Sull'intelaiatura portante possono essere montate maniglie di spinta di acciaio inossidabile regolabili in altezza, le quali consentono semplice uso del carrello.

Tutti i modelli possono essere equipaggiati con un avvolgibile d'igiene, il quale è composto da un telaio di supporto di acciaio inossidabile e da un telo di plastica con chiusure lampo sui bordi.

Tutti i modelli possono essere acquistati con un blocco piatti.

Con il blocco piatti, questi ultimi possono essere ulteriormente bloccati. Il blocco piatti è composto da una staffa per ogni fila di piatti. La staffa può essere avvicinata davanti ai piatti, per cui i piatti non possono scivolare fuori dai portapiatti, ad esempio durante il trasporto su un autocarro.

Il blocco piatti non può essere installato come accessorio in un secondo momento!

Sopra l'intelaiatura portante si può montare un ripiano di appoggio, il quale può essere combinato con un avvolgibile d'igiene o un blocco piatti.

Il ripiano di appoggio non può essere installato come accessorio in un secondo momento!

# Sicurezza

## Generalità

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

## Avvertenze di sicurezza

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

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

## Avvertimenti

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

## Manuale di istruzioni

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

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

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

## Generalità sul presente prodotto

### Campo di impiego

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

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

### Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

L'apparecchio non deve essere usato in forni, in quanto sussiste il pericolo di danneggiamento del rivestimento di plastica dei portapiatti.

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. La rampa di carico non deve superare un angolo di pendenza di 10°.

Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento da tutti i quattro lati. Non far passare cinghie di sicurezza sopra i portapiatti. Sussiste il pericolo di distorcere i portapiatti.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto.

Trasportare l'apparecchio solo dopo aver sbloccato i freni delle ruote. Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è consentita.

#### **Uso Generalità**

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

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

#### **Portata**

L'apparecchio non è stato costruito per svolgere una funzione di deposito o trasporto di oggetti pesanti. La portata dei portapiatti e del ripiano di appoggio (accessorio) indicata nei dati tecnici non deve essere superata.

Il telaio di supporto dell'avvolgibile d'igiene non deve essere usato per il deposito di oggetti!

#### **Danneggiamenti**

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere usato 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

#### **Caricamento**

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

#### **Freni delle ruote**

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.

#### **Trasferimento**

---

##### **Modello di apparecchio con ripiano di appoggio**

Prima di qualsiasi trasferimento togliere tutti gli oggetti dal ripiano di appoggio (se presente). Durante lo spostamento, gli oggetti potrebbero precipitare dalla superficie superiore.

---

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Spingere l'apparecchio per l'intelaiatura portante o per la maniglia di spinta. Non spingere l'apparecchio per i portapiatti.

Durante lo spostamento dell'apparecchio prestare attenzione a vedere tutte le persone e gli oggetti che si trovano davanti all'apparecchio. Se la persona non può vedere oltre l'apparecchio, una seconda persona deve precederlo per consentire uno spostamento sicuro dell'apparecchio.

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.

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
- Far passare l'apparecchio su soglie o su gradini con cautela e senza slancio.

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

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

Passando su una superficie inclinata, l'apparecchio può inclinarsi di lato. Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre in due (una persona su ogni lato 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.

#### **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 ad alta pressione.

#### **Detergenti in generale**

Non usare oggetti metallici per la pulizia. Oggetti metallici possono danneggiare l'apparecchio e/o causare la corrosione.

Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti. Essi possono danneggiare l'apparecchio.

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

#### **Detergenti per portapiatti**

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

Non usare nessuno dei seguenti detergenti o detergenti contenenti le seguenti sostanze (danni al materiale!):

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

#### **Acqua di pulizia**

Al termine della pulizia, asciugare accuratamente l'apparecchio.

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

Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.

### **Eliminazione di punti di corrosione**

L'alluminio può reagire rapidamente con acidi. Prima di eliminare punti di corrosione di acciaio inossidabile occorre quindi togliere tutte le parti di alluminio e riporle in modo che non vengano a contatto con spruzzi di acido.

Parti di alluminio dell'apparecchio sono i tubolari profilati con i portapiatti.

#### **Manutenzione      Freni delle ruote**

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

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

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

#### **Riparazione      Persone autorizzate**

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

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

Le riparazioni durante il periodo di garanzia devono essere segnalate a B.PRO ed autorizzate da B.PRO prima della loro esecuzione.

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

#### **Sostituzione di componenti**

La sostituzione di componenti guasti (ad esempio le ruote ed i respingenti) deve essere eseguita solo da personale specializzato addestrato da B.PRO.

#### **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**

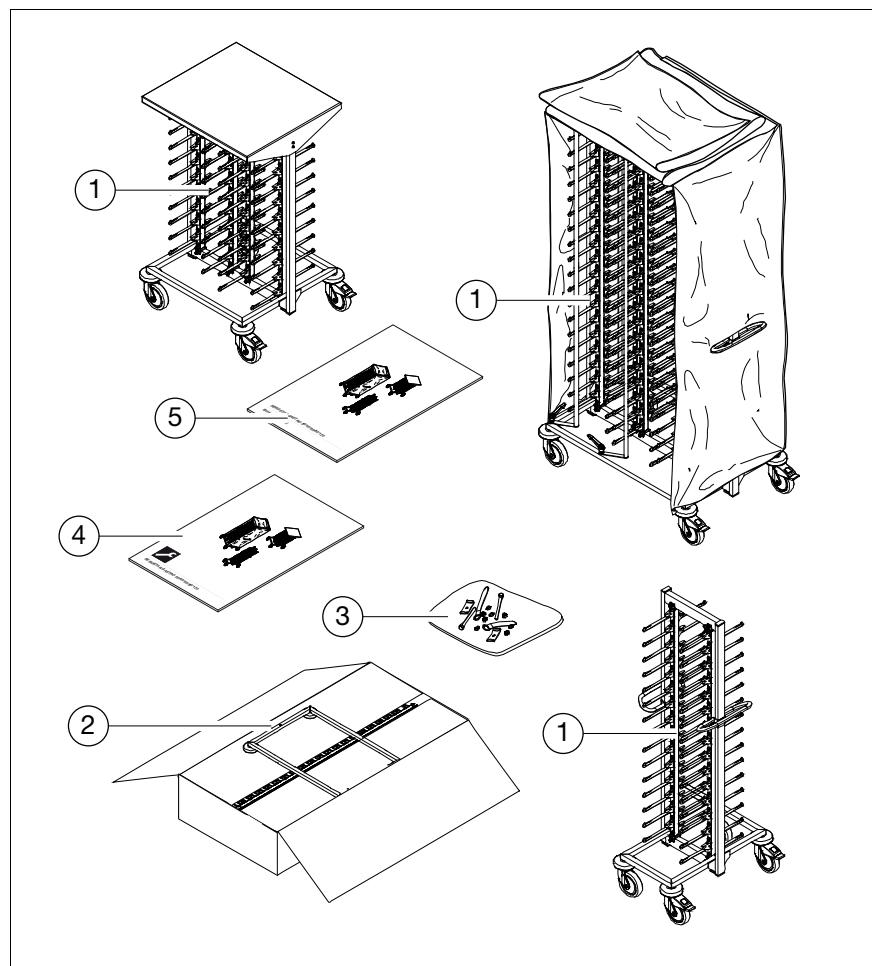
L'apparecchio possiede una targhetta. Rimuovendo la targhetta, la garanzia diventa nulla.

## 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) SERVISTAR GASTRO (completamente montato alla consegna)
- (2) SERVISTAR GASTRO (consegna in Flat Pack)
- (3) Materiale di montaggio (consegna in Flat Pack)
- (4) Istruzioni di montaggio (consegna in Flat Pack)
- (5) Manuale di istruzioni

L'esatto volume di fornitura ed il modello del SERVISTAR sono riportati sui documenti di spedizione.

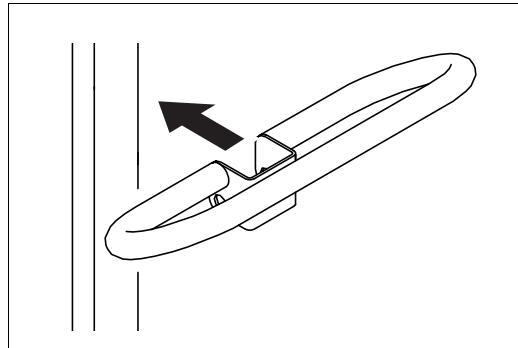
- |   |   |
|---|---|
| <b>Disimballaggio</b>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!</li><li>▶ Controllare il volume di fornitura.</li><li>▶ Togliere le eventuali pellicole protettive dell'apparecchio.</li></ul> |
| <b>Smaltimento del materiale di imballaggio</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.</li><li>▶ Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.</li></ul>                                      |

## Montaggio di accessori

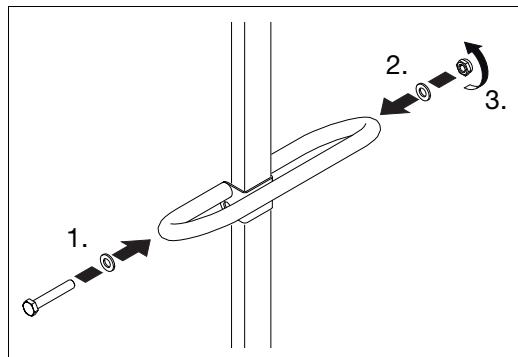
### Montaggio di accessori

#### Accessorio "maniglia di spinta"

- ☞ La maniglia di spinta viene portata sopra intelaiatura portante e bloccata con una vite. L'altezza della maniglia di spinta può essere regolata.
- Spostare il supporto della maniglia di spinta sopra il tubolare verticale dell'intelaiatura portante.



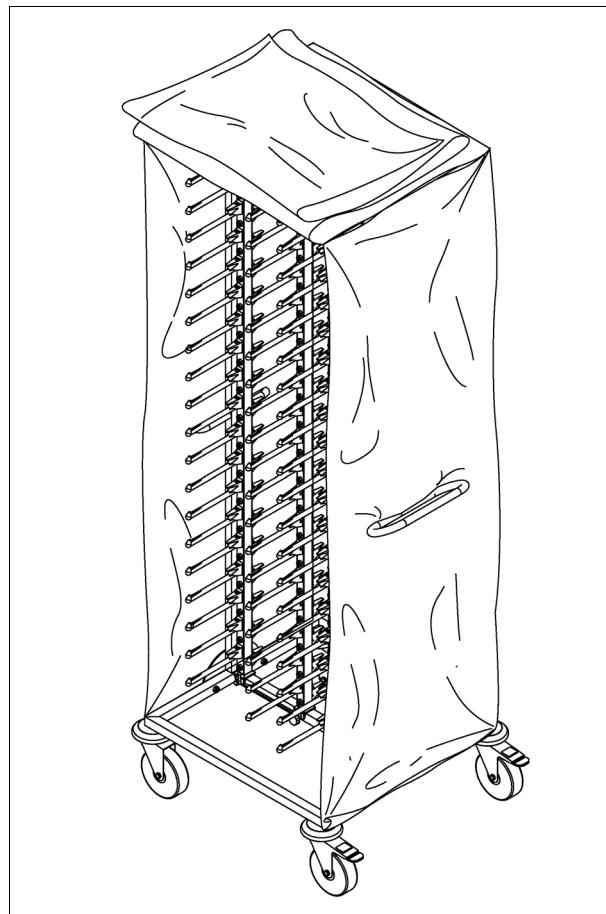
- Bloccare la maniglia di spinta nella posizione desiderata mediante il materiale di montaggio in dotazione.



#### Accessorio "avvolgibile d'igiene"

- i** L'avvolgibile d'igiene è composto da una piastra portante da un telo di plastica. Il telo di plastica è composto da una testata, da due elementi laterali con fessure per le maniglie di spinta (opzionali) e da un elemento anteriore e posteriore senza fessure.
- ☞ Il ripiano di appoggio e l'avvolgibile d'igiene non possono essere utilizzati insieme.
- ☞ Se il SERVISTAR è stato ordinato con avvolgibile d'igiene, quest'ultimo è già completamente montato ed il telo di plastica è fornito in dotazione.
- Verificare che le viti di registro sul lato inferiore della piastra portante siano aperte.
- Applicare la piastra portante sull'intelaiatura portante.
- Serrare a fondo le viti di registro.

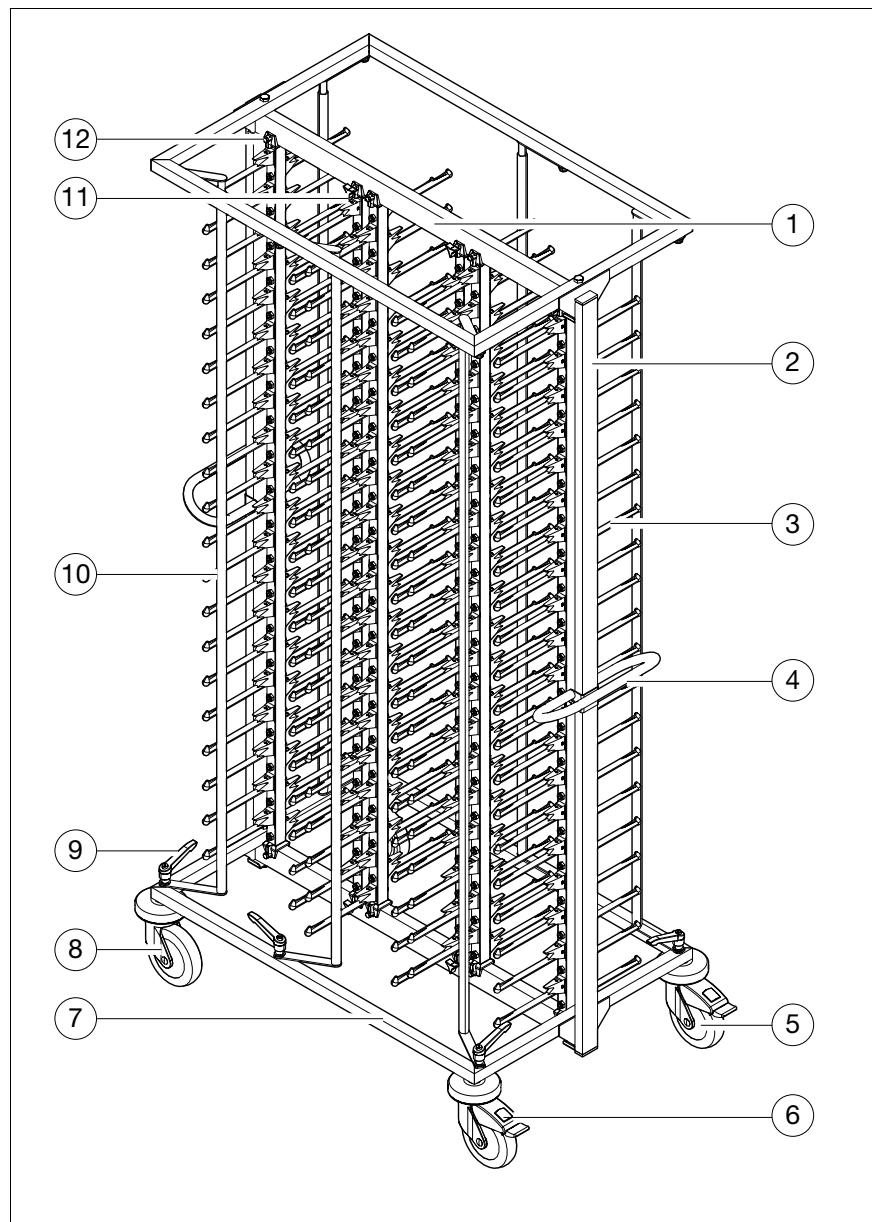
- Mettere il telo di plastica sulla piastra portante in modo che l'apertura per le maniglie di spinta si trovi sopra alle eventuali maniglie di spinta.



- Chiudere tutte e quattro le chiusure lampo.
-

## Uso

Schema generale  
dell'apparecchio



- (1) Scala graduata
- (2) Intelaiatura portante
- (3) Portapiatti
- (4) Maniglia di spinta (opzionale)
- (5) Ruota girevole con freno della ruota
- (6) Freni delle ruote
- (7) Carrello
- (8) Ruota girevole
- (9) Leva di arresto del blocco piatti (opzionale)
- (10) Staffa del blocco piatti (opzionale)
- (11)Vite di registro con pomello a crociera per fissare a mano il tubolare profilato
- (12)Vite di registro a testa esagonale per fissare il tubolare profilato mediante utensile

### Adattamento della distanza dei portapiatti di una fila di piatti

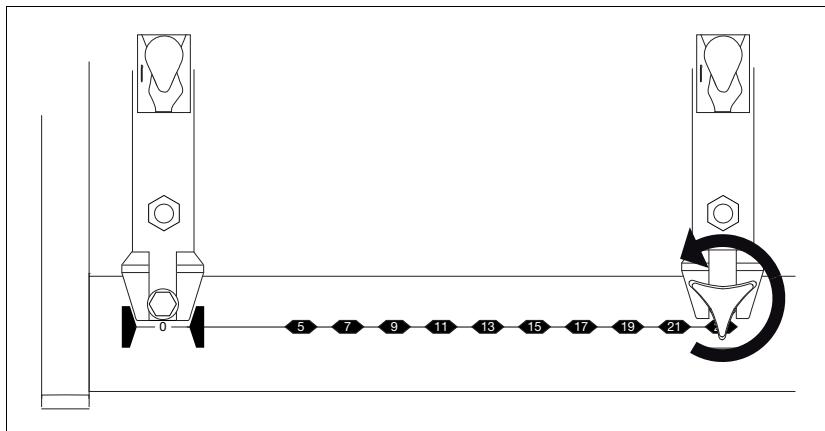
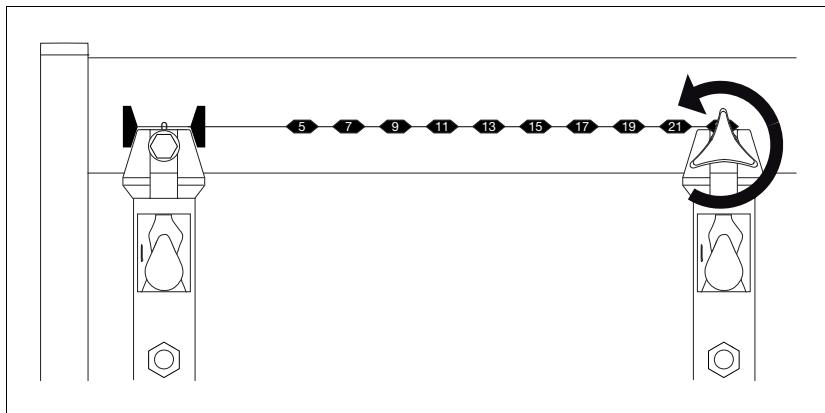
**i** Ogni piatto viene tenuto da due portapiatti. La distanza orizzontale dei portapiatti deve essere adattata alle dimensioni del piatto. Questa distanza vale sempre per l'intera fila di piatti. Se si usano piatti tutti uguali, la distanza dei portapiatti di ogni fila di piatti deve essere regolata solo una volta. Se però per diversi pasti si impiegano piatti diversi, ad esempio piatti di menu per un giorno e piatti per la zuppa un altro giorno, è eventualmente necessario eseguire ogni volta l'adattamento. Mediante la scala graduata si può ripristinare rapidamente la regolazione eseguita una volta per un determinato tipo di piatto.

☞ Se per un pasto si usano contemporaneamente piatti di dimensioni diverse, ad esempio piatti di menu e piatti per contorno, si suggerisce di impiegare una fila di piatti diversa per piatti di dimensioni diverse.

### Modello di apparecchio con blocco piatti

✓ Leva di bloccaggio del blocco piatti allentata e staffa allontanata

► Allentare la vite di registro con pomello a crociera superiore ed inferiore del tubolare profilato.

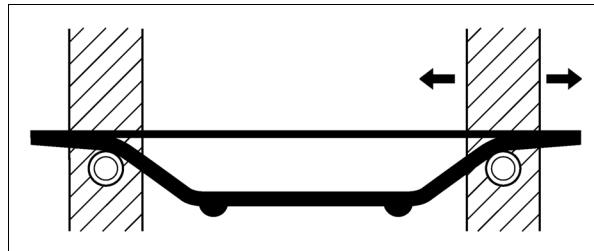


► Regolare il tubolare profilato con i portapiatti sulla distanza nota e serrare a fondo le viti di registro con pomello a crociera.

– oppure –

Determinare la distanza corretta per il piatto  
(vedere i passi seguenti).

- Per determinare la distanza corretta per il piatto, applicare un piatto vuoto e regolare la distanza orizzontale dei portapiatti in modo che siano a contatto con il piatto esattamente sulla gola tra il bordo e la conca del piatto.



- Spingere il piatto vuoto finché le fessure coniche sull'estremità finale dei portapiatti non afferrano il bordo del piatto.
- Se il piatto non è perfettamente orizzontale o si inclina, aumentare o ridurre leggermente la distanza orizzontale dei portapiatti.
- Serrare a fondo le viti di registro.
- Annotare la distanza corretta per questo tipo di piatto.

#### **Caricamento dell'apparecchio**

- ✓ Freni delle ruote bloccati

---

#### **Modello di apparecchio con accessorio "avvolgibile d'igiene"**

- ✓ Avvolgibile d'igiene aperto

---

#### **Modello di apparecchio con blocco piatti**

- ✓ Leva di bloccaggio del blocco piatti allentata e staffa allontanata

☞ Non afferrare il piatto per il boro ma con l'intero palmo della mano sotto la conca.

---

#### **⚠️ Avvertenza!**

#### **Pericolo di ribaltamento per spostamento del baricentro verso la parte superiore dell'apparecchio!**

Se i contenitori a norma vengono caricati solo nella zona superiore dell'apparecchio, il baricentro si sposta verso l'alto e l'apparecchio può ribaltarsi.

- Caricare l'apparecchio iniziando sempre dal basso.

---

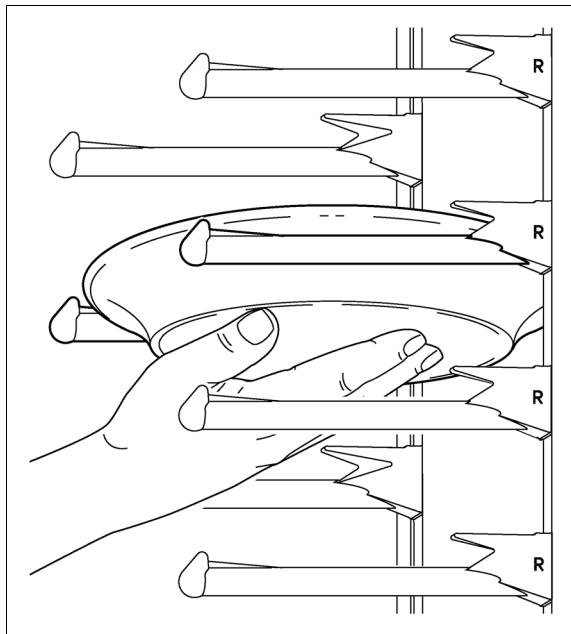
#### **⚠️ Avvertenza!**

#### **Pericolo di ustioni!**

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

- Tenere il piatto in posizione orizzontale.
- Evitare movimenti improvvisi del piatto.

- Per mettere un piatto nell'apparecchio, collocarlo sui portapiatti e spingerlo finché le fessure coniche sull'estremità posteriore del portapiatti non afferrano il bordo posteriore del piatto.



---

#### Modello di apparecchio con accessorio "avvolgibile d'igiene"

- Se presente, abbassare l'avvolgibile d'igiene e chiudere le chiusure lampo.
- 

---

#### Modello di apparecchio con blocco piatti

- Al termine del caricamento allentare la leva di bloccaggio del blocco piatti, avvicinare il blocco piatti davanti ai piatti e riserrare a fondo la leva di bloccaggio. Se le alette sporgono dal profilo del carrello, sollevarle e girarle all'interno.
-

**Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo****Modello di apparecchio con blocco piatti**

- ✓ Staffa avvicinata davanti ai piatti e leva di bloccaggio serrata a fondo

**Modello di apparecchio con ripiano di appoggio**

- ✓ Nessun oggetto sul ripiano di appoggio

**⚠ Attenzione!****Piede incastrato!**

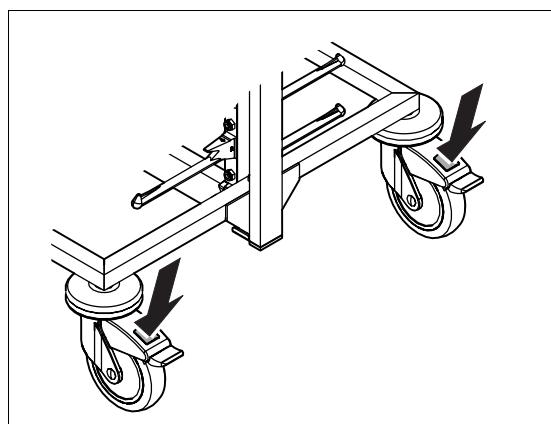
Nello sbloccaggio e nel bloccaggio dei freni delle ruote, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

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

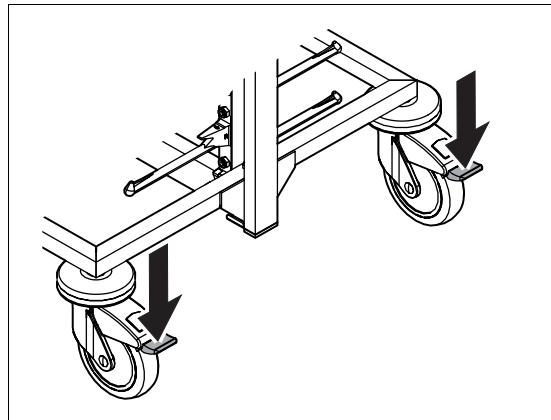
**⚠ Avvertenza!****Visuale limitata!**

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.
- Sbloccare i freni delle ruote.



- Portare 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

---

 **Avvertenza!**

**Ribaltamento dell'apparecchio!**

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

- ▶ Non portare mai l'apparecchio su una superficie (ad esempio rampa) con una pendenza >10°.
- ▶ Dapprima verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- ▶ Spingere l'apparecchio sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello).

**Distribuzione di pasti**

- ☞ Non afferrare il piatto per il boro ma con l'intero palmo della mano sotto la conca.

---

 **Avvertenza!**

**Pericolo di ribaltamento per spostamento del baricentro verso la parte superiore dell'apparecchio!**

Se si prelevano per primi i piatti dalla zona inferiore dell'apparecchio, il baricentro si sposta verso l'alto e l'apparecchio può ribaltarsi.

- ▶ Scaricare l'apparecchio iniziando sempre dall'alto.

---

 **Avvertenza!**

**Pericolo di ustioni!**

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

- ▶ Tenere il piatto in posizione orizzontale.
- ▶ Evitare movimenti improvvisi del piatto.

---

**Modello di apparecchio con accessorio "avvolgibile d'igiene"**

- ▶ Aprire le chiusure lampo dell'avvolgibile d'igiene, arrotolare la parte fessurata dell'avvolgibile e collocarla sulla piastra portante.

---

**Modello di apparecchio con blocco piatti**

- ▶ Allentare la leva di bloccaggio (sul carrello), aprire la staffa e ribloccare con la leva di bloccaggio.
  - ▶ Per prelevare un piatto dal SERVISTAR, collocare il palmo della mano sotto il piatto, sollevarlo leggermente e toglierlo orizzontalmente dal SERVISTAR.
  - ▶ Distribuire i piatti.
- ☞ Dopo l'uso, il SERVISTAR deve essere pulito.
- ↳ Capitolo "Pulizia e cura" a pagina 17.

---

## Pulizia e cura

<b>Acciaio inossidabile</b>	<b>Resistenza alla corrosione</b> La resistenza alla corrosione dell'acciaio inossidabile 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.
<b>Alluminio</b>	Le lesioni dello strato passivo della superficie di alluminio bonificata dovute ad azioni meccaniche o chimiche possono causare corrosione. Per mantenere la resistenza alla corrosione, osservare le seguenti avvertenze sulla pulizia e la cura.
<b>Intervallo di pulizia</b>	Dopo ogni uso, l'apparecchio deve essere pulito.
<b>Metodi di pulizia</b>	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). Sono consentiti anche i seguenti metodi di pulizia: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pulizia con una doccia con getto d'acqua a bassa pressione</li><li>• Tubo flessibile dell'acqua con estremità aperta</li></ul> <p>☞ Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi o docce ad alta pressione o strumenti di pulizia simili.</p> <p>☞ Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti.</p>

---

<b>Detergenti</b>	<b>Superfici in acciaio inossidabile</b>
-------------------	--

---

 **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 inossidabile:

- 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 alluminio**

---

 **Attenzione!**

**Danni al materiale!**

I detergenti per acciaio inossidabile e le sostanze abrasive graffiano la superficie ed asportano la superficie bonificata dell'alluminio. La superficie diventa porosa e non è più conforme alle norme igieniche. La superficie può essere danneggiata anche dal contatto con le seguenti sostanze:

- Detergenti normalmente impiegati nelle lavastoviglie
  - Acidi forti impiegati, ad esempio, per eliminare la corrosione di acciaio inossidabile
  - Non usare sostanze detergenti dell'acciaio inossidabile ed abrasive.
  - Non lavare mai i componenti di alluminio in lavastoviglie.
  - Non portare mai a contatto le parti di alluminio con acidi forti.
- 

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)

**Superfici di materiale sintetico**** Attenzione!****Danni al materiale!**

Le sostanze detergenti dell'acciaio inossidabile 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 utilizzare sostanze detergenti dell'acciaio inossidabile 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 microfibre B.PRO (da usare solo con acqua)

**Pulizia dell'apparecchio (pulizia quotidiana)**

- i** Segue la descrizione delle operazioni necessarie per la pulizia quotidiana. Per una pulizia accurata si possono smontare i tubolari profilati con i portapiatti per poter pulire meglio l'intelaiatura portante nel settore dei fermagli.
- ↳ Sottocapitolo "Smontaggio dell'apparecchio per la pulizia accurata" a pagina 20.

** Attenzione!****Pericolo di cadute accidentali!**

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

- Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.
- Pulire i portapiatti, i tubolari profilati e l'intelaiatura adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
- Se presenti, pulire anche il blocco piatti ed il ripiano di appoggio 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.

**Pulizia dell'avvolgibile d'igiene****Modello di apparecchio con accessorio "avvolgibile d'igiene"**** Attenzione!****Pericolo di cadute accidentali!**

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

- Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.
- Pulire con la massima cura il pavimento.
- Aprire tutte e quattro le chiusure lampo dell'avvolgibile d'igiene.
- Togliere l'avvolgibile d'igiene ed allargarlo sul pavimento pulito.

- ▶ Pulire l'avvolgibile d'igiene adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti.
  - ▶ Asciugare l'avvolgibile d'igiene e rimontarlo.
- 

#### Conservazione dell'avvolgibile d'igiene

#### Modello di apparecchio con accessorio "avvolgibile d'igiene"

- ☞ Se l'avvolgibile d'igiene non viene utilizzato a lungo, il telo di plastica non deve essere riposto arrotolato. Sui punti di piegatura potrebbero comparire difetti del materiale (linee bianche) che portano al danneggiamento del telo di plastica.
  - ▶ Riporre l'avvolgibile d'igiene appendendolo.
- 

#### Smontaggio dell'apparecchio per la pulizia accurata

- ☞ Ogni fila di piatti è sostenuta da 2 tubolari profilati con portapiatti. I fermagli dei tubolari profilati sono fissati all'intelaiatura portante con viti di registro. I fermagli del profilato sinistro possiedono viti di registro a testa esagonale e possono essere sbloccate/serrate mediante utensile. I fermagli del profilato destro possiedono viti di registro con pomello a crociera e possono essere sbloccate/serrate a mano.

- ✓ Chiave per viti da 10 mm
- ▶ Allentare le viti di registro con pomello a crociera con cui è fissato il tubolare profilato all'intelaiatura portante in alto e in basso.
- ▶ Ribaltare il tubolare profilato verso sinistra e toglierlo.
- ▶ Ripetere le operazioni con tutti i tubolari profilati fissati con viti di registro con pomello a crociera.
- ▶ Mediante utensile allentare le viti di registro a testa esagonale con cui è fissato il tubolare profilato all'intelaiatura portante in alto e in basso.
- ▶ Ribaltare il tubolare profilato verso destra e toglierlo.
- ▶ Ripetere le operazioni con tutti i tubolari profilati fissati con viti di registro con testa esagonale.

#### Pulire accuratamente l'apparecchio.

- ℹ A differenza della pulizia quotidiana, con tubolari profilati smontati è possibile pulire l'intelaiatura portante anche nel settore dei fermagli.
- 

#### Attenzione!

#### Lo strato galvanizzato dell'alluminio è sensibile!

Se i tubolari profilati di alluminio vengono puliti con detergenti per acciaio inossidabile, con sostanze abrasive o lavati in lavastoviglie, la superficie bonificata (anodizzata) viene danneggiata. La superficie diventa porosa e non è più conforme alle norme di igiene. Danni materiali!

- ▶ Per pulire il tubolare profilato adottare solo i metodi di pulizia ed impiegando i detergenti sopra descritti!
- 

#### Attenzione!

#### Pericolo di cadute accidentali!

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

- ▶ Raccogliere completamente l'acqua sparsa sul pavimento.
-

- Pulire i portapiatti e l'intelaiatura 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.

#### **Montaggio dell'apparecchio dopo accurata pulizia**

- ☞ Ogni fila di piatti è sostenuta da 2 tubolari profilati con portapiatti. I fermagli dei tubolari profilati sono fissati all'intelaiatura portante con viti di registro. I fermagli del profilato sinistro possiedono viti di registro a testa esagonale e possono essere sbloccate/serrate mediante utensile. I fermagli del profilato destro possiedono viti di registro con pomello a crociera e possono essere sbloccate/serrate a mano.
- ✓ Chiave per viti da 10 mm

#### **Modello di apparecchio con 6 file di piatti**

- ☞ Le file di piatti vengono montate sfalsate. Per ogni 2 tubolari profilati i cui fermagli possiedono lo stesso tipo di viti di registro, il primo portapiatti in alto è rivolto verso il lato anteriore. Per ogni 1 tubolare profilato, il primo portapiatti in alto è rivolto verso il lato posteriore. I tubolari profilati il cui primo portapiatti in alto è rivolto verso il lato anteriore, formano le file di piatti esterne.

- Orientare un tubolare profilato i cui fermagli possiedono viti di registro a testa esagonale in modo che le frecce sui portapiatti siano visibili dall'alto e siano rivolte verso sinistra.
- Applicare il tubolare profilato nell'intelaiatura portante in modo che il fermaglio si trovi nel settore "0" della scala graduata.
- Avvitare le viti di registro a testa esagonale e serrarle a fondo con l'utensile.
- Ripetere le operazioni con gli altri tubolari profilati che possiedono viti di registro a testa esagonale.
- Orientare un tubolare profilato i cui fermagli possiedono viti di registro con pomello a crociera in modo che le frecce sui portapiatti siano visibili dall'alto e siano rivolte verso destra.
- Applicare il tubolare profilato nell'intelaiatura portante in modo che a sinistra del tubolare profilato si trovi un tubolare profilato con vite di registro a testa esagonale il cui primo portapiatti in alto sia orientato nello stesso verso.
- Serrare le viti di registro con pomello a crociera.
- Ripetere le operazioni con gli altri tubolari profilati con vite di registro con pomello a crociera.

#### **Rimozione di punti di corrosione su acciaio inossidabile**

#### **Punti di corrosione freschi su acciaio inossidabile**

- Rimuovere i punti di corrosione con una sostanza abrasiva o con carta abrasiva.

#### **Punti di corrosione vecchi/accentuati su acciaio inossidabile**

- 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.

- ▶ Impiegare indumenti di protezione (occhiali protettivi, guanti protettivi, ecc.).
- ▶ Tenere lontane le persone che non partecipano alla pulizia.

## **Avvertenza!**

### **Reazioni chimiche con l'alluminio!**

Gli acidi possono reagire rapidamente con l'alluminio. Pericolo di lesioni a causa di spruzzi di acido e dei prodotti di reazione. Danni materiali a causa della decomposizione dell'alluminio!

- ▶ Non adottare i metodi qui descritti per l'alluminio!
- ▶ Prima di trattare le parti di acciaio inox portare le parti i alluminio fuori della portata di spruzzi di acido.
- ▶ 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 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 (senza usare violenza!).
- ▶ Se la sua azione frenante è insufficiente, far sostituire quanto prima la ruota difettosa da una delle seguenti ditte:
  - ✓ Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
  - ✓ Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
  - ✓ Servizio di assistenza B.PRO

# Riparazione

## Persone autorizzate

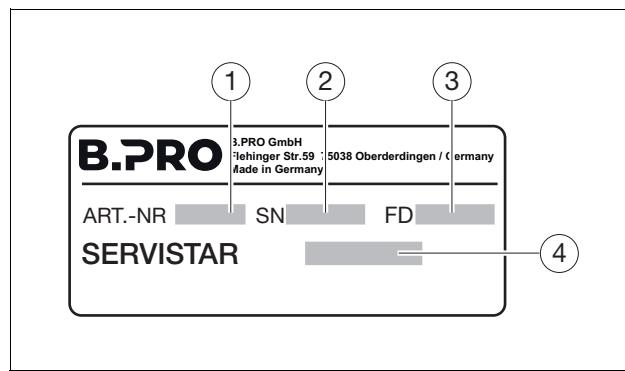
- ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:
- ✓ Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
  - ✓ Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
  - ✓ Servizio di assistenza B.PRO

## Descrizione del difetto

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

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

La targhetta si trova sull'intelaiatura portante.



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

## Sostituzione di componenti

- ☞ La sostituzione di componenti guasti (ad esempio respingenti e ruote) deve essere eseguita 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

## 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](http://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

- ▶ Prima dello smaltimento rendere inservibile l'apparecchio.
  - ▶ Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di materiali.
  - ☞ Per ulteriori avvertenze sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.
- ↳ Sottocapitolo "Indirizzo" a pagina 24.

## Dati tecnici

**Dati generali      Dimensioni e peso (modello standard)**

Modello	Capacità piatti	Lunghezza in mm (circa)	Larghezza in mm (circa)	Altezza in mm (circa)	Peso vuoto in kg (circa)
SERVISTAR GASTRO 30	2 x 15	653	398	1456	14
SERVISTAR GASTRO 40	4 x 10	653	663	1056	16
SERVISTAR GASTRO 60	4 x 15	653	663	1456	18,5
SERVISTAR GASTRO 80	4 x 20	653	663	1856	23
SERVISTAR GASTRO 120	6 x 20	653	933	1856	29

### Portata

Portapiatti	Ripiano di appoggio (accessorio)
0,5 kg, 1 kg per ogni posto piatto	20 kg con distribuzione uniforme

### Distanza verticale tra i piatti

80 mm

**Ambiente      Materiale**

Telaio di acciaio inossidabile, tubolare profilato di alluminio, respingenti di polietilene, portapiatti di poliammide 6 e TPE

## Dati per l'ordinazione

<b>SERVISTAR GASTRO 30</b>	Codice articolo:	373 731, 573 702, 573 703, 573 704, 573 705
<b>SERVISTAR GASTRO 40</b>	Codice articolo:	373 732, 573 706, 573 707, 573 708, 573 709
<b>SERVISTAR GASTRO 60</b>	Codice articolo:	373 733, 573 710, 573 711, 573 692, 573 693
<b>SERVISTAR GASTRO 80</b>	Codice articolo:	373 734, 573 694, 573 695, 573 696, 573 697
<b>SERVISTAR GASTRO 120</b>	Codice articolo:	373 735, 573 698, 573 699, 573 700, 573 701
<b>Manuale di istruzioni</b>	Numero di documento:	154 116
<b>Istruzioni di montaggio</b>	Numero di documento:	154 621
<b>Portapiatti a destra</b>	Codice articolo:	↳ Listino prezzi B.PRO
<b>Portapiatti a sinistra</b>	Codice articolo:	↳ Listino prezzi B.PRO

## Accessori

<b>Maniglia di spinta regolabile in altezza</b>	Codice articolo:	573 717
<b>Avvolgibile d'igiene</b>	Codice articolo:	↳ Listino prezzi B.PRO (l'avvolgibile d'igiene dipende dalle dimensioni del rispettivo tipo)
<b>Panno di pulizia a microfibre B.PRO</b>	Codice articolo:	126 999
<b>Sostanza detergente e curativa per acciaio inossidabile DeepClean Stainless Steel</b>	Codice articolo:	511 895

## Norme, direttive, marchi di qualità

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

DIN EN ISO 9001: B.PRO è certificato a norme DIN EN ISO 9001.

Marchio di controllo NSF: NSF International conferma la conformità con i requisiti dello NSF/ANSI Standard 4: Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.





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](mailto:service@bpro-solutions.com)  
Internet [www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

