

РАЗДАТОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ В.ПРО
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3/4
SAG 2/3, SAG L-2/3
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ
СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ BTW 9X7

Copyright Настоящее руководство защищено авторским правом.
Любую информацию из этого руководства нельзя ни частично, ни полностью
тиражировать, распространять, использовать в целях конкуренции или делать доступной
третьим лицам.

Технические изменения Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений, служащих
техническому прогрессу.

Содержание

Об этом руководстве по эксплуатации	Условные обозначения	6
Об этом изделии	Назначение	7
	Условия эксплуатации	7
	Таблички с указаниями на оборудовании	8
	Характеристики изделия	8
	Модель и стандартное исполнение	9
	Опции/принадлежности модели	11
Безопасность	Безопасное использование	13
	Обязанности эксплуатирующей организации	13
	Условия эксплуатации	13
	Транспортировка	14
	Ввод в эксплуатацию	14
	Обслуживание и эксплуатация	15
	Перемещение на другое место	17
	Прекращение эксплуатации	19
	Чистка и уход	19
	Гигиена	20
	Нормы и правила	20
Дополнительная информация о применении в школах и детских садах	Назначение	21
	Диапазон применения	21
	Обязанность надзора	21
	Электропитание	21
	Запрещение использования для игр	21
	Запрещение использования как транспортного средства	21
	Запрещение использования для хранения	21
	Фиксаторы колес	21
	Горячие поверхности	22
	Шкафные секции	22
	Петли двери тележки	22
Транспортировка	Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия	23
	Комплект поставки	23
	Распаковка	23
	Утилизация упаковочного материала	23

Обзор тележки	Раздаточная тележка SAW	24
	Раздаточная тележка SAG	25
	Тележка для замачивания столовых приборов BTW 9x7	26
Ввод в эксплуатацию	Первая чистка	27
	Условия эксплуатации	27
	Первое включение	27
Обслуживание и эксплуатация	Настройка заданной температуры	28
	Открытие раздвижной крышки	29
	Закрытие раздвижной крышки	29
	Способы загрузки	30
	Предварительный нагрев мармитов	31
	Сухая загрузка мармитов	32
	Мокрая загрузка мармитов (рекомендуется)	33
	Предварительный нагрев шкафной секции/шкафных секций	33
	Загрузка шкафных секций прилавка	34
	Включение/выключение теплового моста (опция)	34
	Раскладывание/складывание полки	34
	Перемещение тележки на новое место	35
	Перемещение на другое место	35
	Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям	37
	Поддержание блюд в горячем состоянии	37
	Выгрузка блюд	37
Прекращение эксплуатации	Выключение тележки	38
	Раздаточная тележка SAW и тележка для замачивания столовых приборов BTW 9x7	39
	Раздаточная тележка SAG	39
Помощь при появлении проблем	Светодиодные индикаторы работы не горят – отсутствует сетевое напряжение в тележке	40
	Светодиодные индикаторы работы нагрева мармитами горят, но блюда не поддерживаются в достаточно горячем состоянии	40
	Светодиодные индикаторы работы тепловых излучателей горят, но блюда не поддерживаются в достаточно горячем состоянии	40
	Коррозия деталей из нержавеющей стали	40
	Внешние повреждения тележки	41

Чистка и уход	Указания по чистке нержавеющей стали	42
	Средства индивидуальной защиты	43
	Периодичность чистки	43
	Методы чистки	43
	Чистящие средства	44
	Чистка тележки	45
Техническое обслуживание	Регулярное техническое обслуживание тележки	48
	Контроль фиксаторов колес	48
	Проверка уплотнения двери	48
	Уход за уплотнениями	48
	Периодическая проверка электрической безопасности	48
	Проверка сетевого провода и вилки подключения к сети	49
	Проверка скребка для сбора конденсата	49
Ремонт	Уполномоченный персонал	50
	Описание неисправности	50
	Замена компонентов	50
	Запчасти	51
	Адрес	51
Утилизация	Утилизация тележки	51
Технические характеристики	Общие характеристики	52
	Электрические характеристики	53
	Окружающая среда	53
Данные для заказа		54
Принадлежности		54
Стандарты, директивы, постановления, инструкции	Стандарты	55
	Директивы о маркировке CE/декларации соответствия нормам ЕС	55
	Постановления, инструкции	55
Работы по техническому обслуживанию		56

Об этом руководстве по эксплуатации

Документация на изделие

Это перевод оригинальной инструкции по эксплуатации.

Целевая группа: Обслуживающий персонал, директор кухни.

Условные обозначения

☞ **Важное примечание** к особенностям или специальным случаям.

ⓘ **Поясняющая информация**

↳ **Ссылка** на главу.

✓ **Условие**, которое должно быть выполнено перед выполнением следующей операции.

► **Работа** или действия, которые должны быть выполнены.

Исполнение изделия XYZ

Отмеченный таким образом раздел распространяется только на определенное исполнение изделия или на его опцию.

Предупреждения



Сигнальное слово!

Вид и источник опасности

Возможные последствия при несоблюдении предупреждения.

► Меры по предотвращению опасности и ее последствий.

Сигнальное слово (осторожно, предупреждение, опасность) указывает на степень опасности.

Осторожно предупреждает о возможном травмирование людей и повреждении оборудования.

Предупреждение предупреждает о возможных тяжелых травмах.

Опасность предупреждает о возможных тяжелейших/смертельных травмах.

Об этом изделии

Назначение

Раздаточная тележка B.PRO SAW/SAG предназначена для следующего:

- поддержание блюд в горячем состоянии в гастроемкостях
- транспортировка блюд в гастроемкостях
- раздача и распределение блюд
- Поддержание в горячем состоянии и транспортировка блюд на гастронормированных подносах (только SAG 2/3)

Раздаточную тележку B.PRO SAW/SAG разрешается использовать только для кратковременного хранения и транспортировки продуктов питания в емкостях, а также для раздачи блюд.

Тележка для замачивания столовых приборов B.PRO BTW 9x7 предназначена для следующего:

- Замачивание столовых приборов
- Поддержание воды в горячем состоянии
- Размещение под рабочими столами и конвейерными установками

Банкетные тележки подходят прежде всего для организации питания в социальных учреждениях (больницах, домах престарелых, детских садах), в гостиницах (банкеты, кейтеринг), а также на предприятиях (в столовых).

Не допускается следующее:

- Эксплуатация электрических приборов в рабочем пространстве тележки
- Разогрев или приготовление блюд и жидкостей
- Перевозка людей на тележке и ее пристройках
- Использование вместо лестницы или как вспомогательное средство для подъема на высоту, а также забираться на нее детям
- Транспортировка и хранение опасных или ядовитых материалов/жидкостей

Условия эксплуатации

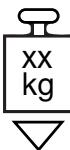
Окружающая среда

Тележка предназначена для эксплуатации при температуре окружающей среды от +15 °C до +38 °C и нормальной влажности воздуха (без конденсации) в закрытых помещениях или под навесом, но без погодных воздействий.

Тележка разработана для эксплуатации на высоте до 2000 м над уровнем моря.

**Таблички с указаниями
на оборудовании**

На тележке могут быть следующие таблички с указаниями:

Табличка	Значение – расположение
	Наклейка "Максимально допустимая нагрузка" на дне тележки SAW на полках на брызгозащите
	"Предупреждение о горячей поверхности" согласно DIN 4844-2 на optionalном тепловом мосте

- Сразу же заменяйте нечитаемые, поврежденные или отсутствующие таблички.

**Характеристики
изделия**

Раздаточная тележка B.PRO SAW/SAG

Тележку нельзя загружать гастроемкостями.

Безопасная ручка обеспечивает надежное и удобное перемещение тележки.

Прочные угловые бамперы защищают от повреждений.

На тележке имеется выключатель для запуска и остановки режима поддержания в горячем состоянии.

Тележка оснащена механическим регулятором температуры.

Для контроля температуры используется механический термостат с капиллярной трубкой.

Поворотные регуляторы предназначены для плавного регулирования температуры ("10" соответствует температуре около +95 °C).

Каждый мармит имеет отдельный подогрев.

Тележка для замачивания столовых приборов BTW 9x7

Тележка используется для замачивания грязных столовых приборов.

Безопасная ручка обеспечивает надежное и удобное перемещение тележки.

Бамперы над колесами защищают от повреждений.

На тележке имеется выключатель для запуска и остановки режима поддержания в горячем состоянии.

Тележка оснащена механическим регулятором температуры.

Для контроля температуры используется механический термостат с капиллярной трубкой.

Поворотные регуляторы предназначены для плавного регулирования температуры ("10" соответствует температуре около +85 °C).

**Модель и стандартное
исполнение**

Стандартные исполнения раздаточных тележек B.PRO SAW/SAG/BTW отличаются следующими особенностями:

Модель Исполнение	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Исполнение из нержавеющей стали	X	X	X	X
Мармиты с подогревом	1/2/3/4	2/3/4	2/3	2/3
Механические регуляторы температуры для мармитов с поворотным регулятором для плавной регулировки ¹⁾	X	X	X	X
Механические регуляторы температуры для шкафных секций с поворотным регулятором для плавной регулировки ²⁾	—	—	X	X
При наличии трех шкафных секций общий регулятор температуры для двух из трех секций	—	—	X	X
Ручка с торцевой стороны	X	—	X	—
Ручка с продольной стороны	—	X	—	X
Элементы управления с торцевой стороны	X	—	X	—
Элементы управления с продольной стороны	—	X	—	X
Дно тележки под мармитами	X	X	—	—
Корпус и двери с двухстенной изоляцией	—	—	X	X
Секции для размещения гастроемкостей/подносов	—	—	2/3	2/3
(Парные) направляющие в каждой шкафной секции	—	—	6	6
Зашелкивающийся замок на дверях	—	—	X	X
Четыре поворотных колеса, из них два с фиксатором	X	X	—	—
Два поворотных колеса с фиксаторами, два опорных колеса	—	—	X	X

Пояснение	
X	содержит
—	НЕ содержит

¹⁾ "10" соответствует температуре около +95 °C

²⁾ "10" соответствует температуре около +85 °C

Модель Исполнение	BTW 9x7
Исполнение из нержавеющей стали	X
Мармиты с подогревом	1
Механические регуляторы температуры для мармитов с поворотным регулятором для плавной регулировки ¹⁾	X
Механические регуляторы температуры для шкафных секций с поворотным регулятором для плавной регулировки ²⁾	—
При наличии трех шкафных секций общий регулятор температуры для двух из трех секций	—
Ручка с торцевой стороны	X
Ручка с продольной стороны	—
Элементы управления с торцевой стороны	X
Элементы управления с продольной стороны	—
Дно тележки под мармитами	—
Корпус и двери с двухстенной изоляцией	—
Секции для размещения гастроемкостей/подносов	—
(Парные) направляющие в каждой шкафной секции	—
Защелкивающийся замок на дверях	—
Четыре поворотных колеса, из них два с фиксатором	X
Два поворотных колеса с фиксаторами, два опорных колеса	—

Пояснение	
X	содержит
—	НЕ содержит

¹⁾ "10" соответствует температуре около +95 °C

²⁾ "10" соответствует температуре около +85 °C

Опции/принадлежности
модели

Модель Исполнение	SAW 1/2/3/4	SAW L-2/3/4	SAG 2/3	SAG L-2/3
Колеса из нержавеющей стали	X	X	X	X
Колеса с корпусом из оцинкованной стали	X	X	X	X
Антистатические колеса	X	X	X	X
Колеса, подобные пневматическим	X	X	X	X
Раздвижная крышка с галерей по всему периметру	2/3	—	X	—
Откидные крышки 2/3 – 1/3	2/3/4	—	X	—
Держатель крышки гастроемкости	X	—	X	—
Откидная полка с торцевой стороны	X	X	X	X
Откидная полка с продольной стороны	X	X	X	X
Специальная изоляция между емкостью и тепловой секцией	—	—	X	—
Высота до верхнего края поверхности от 700 до 899 мм на выбор	X	X	—	—
Корпус с цветной пленкой	—	—	X	X
Сплошной бампер по всему периметру	—	—	X	—
Брызгозащита с высотой проема для выдачи 275 мм	X	X	X	X
Брызгозащита доходит до столешницы	X	X	X	X
Брызгозащита с тепловым излучателем (один тепловой излучатель на каждый мармит)	X	X	X	X
Диспенсер мыла/дезинфицирующего средства	X	X	X	X

Пояснение

X	содержит
—	НЕ содержит

Модель	BTW 9x7
Исполнение	
Колеса из нержавеющей стали	Х
Колеса с корпусом из оцинкованной стали	Х
Антистатические колеса	—
Колеса, подобные пневматическим	—
Раздвижная крышка с галереей по всему периметру	—
Откидные крышки 2/3 – 1/3	—
Держатель крышки гастроемкости	—
Откидная полка – с торцевой стороны	—
Откидная полка – с продольной стороны	—
Специальная изоляция между емкостью и тепловой секцией	—
Высота до верхнего края поверхности от 700 до 899 мм на выбор	—
Корпус с цветной пленкой	—
Сплошной бампер по всему периметру	—
Брызгозащита с высотой проема для выдачи 275 мм	—
Брызгозащита доходит до столешницы	—
Брызгозащита с тепловым излучателем (один тепловой излучатель на каждый мармит)	—
Диспенсер мыла/дезинфицирующего средства	—

Пояснение	
Х	содержит
—	НЕ содержит

Безопасность

Безопасное использование



Перед первым применением внимательно прочтайте это руководство по эксплуатации.

- ▶ Перед первым использованием тележки прочтайте и соблюдайте правила техники безопасности.
- ▶ Прочтайте и соблюдайте указания по безопасному использованию и, особенно, предупреждения, содержащиеся в данной документации.

Храните данное руководство по эксплуатации таким образом, чтобы оно всегда было доступно обслуживающему персоналу.

Обязанности эксплуатирующей организации

Весь персонал должен прочитать это руководство до начала эксплуатации тележки.

- ▶ Убедитесь, что пользователи тележки прошли инструктаж по эксплуатации и обращению с ней в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и усвоили его. Тележка изготовлена на современном уровне развития техники. При этом выполнены все требования для безопасной эксплуатации. Но несмотря на это, во время эксплуатации тележки существуют остаточные опасности. Правила техники безопасности и предупреждения, содержащиеся в этом руководстве, помогут предотвратить эти опасности.

Неправильная эксплуатация тележки может привести к серьезному травмированию людей и повреждению оборудования. Тележкой разрешается пользоваться только лицам, психические, сенсорные и умственные способности которых не имеют ограничений, важных для работы с оборудованием.

- ▶ Потребитель должен знать и уметь оценивать связанные с тележкой опасности.

Инструктаж третьих лиц

Если тележка сдается в аренду третьим лицам, то необходимо проинструктировать их о безопасном обращении с тележкой и обратить их внимание на возможные опасности.

Назначение

Эксплуатирующая организация отвечает за надлежащее использование тележки по назначению.

- ▶ Используйте тележку только по назначению.

Условия эксплуатации

Опасность опрокидывания!

Тележка может опрокинуться и стать причиной серьезных травм и повреждения оборудования.

- ▶ НЕ используйте тележку вместо лестницы и не позволяйте детям забираться на нее.
- ▶ Не допускайте детей к тележке.
- ▶ Эксплуатация тележки разрешается только в допустимых условиях окружающей среды.
- ▶ Эксплуатируйте контейнер только в исправном состоянии.
- ▶ Если тележка повреждена или неисправна, НЕ используйте ее, отключите ее от электросети и сразу вызовите для ремонта специалистов уполномоченного сервисного предприятия.

↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50

Опасность взрыва!

Работа с тележкой, когда в ней находятся емкости со взрывоопасными материалами, может привести к взрыву, в результате которого возможно травмирование людей и повреждение оборудования.

- Не храните в тележке взрывоопасные материалы, например, аэрозольные баллончики с горючим газом.

Транспортировка

Тяжелая, опрокидывающаяся тележка!

Неправильная транспортировка тележки может привести к серьезному травмированию людей и повреждению оборудования.

- Перевозите тележку только в вертикальном положении.

Осуществляйте транспортировку в грузовом автомобиле или микроавтобусе!

- Транспортируйте тележку только в грузовом автомобиле с погрузочной платформой достаточного размера или в микроавтобусе.
- Проследите за тем, чтобы угол наклона погрузочной платформы НЕ превышал 10°.
- Зафиксируйте тележку для предотвращения смещения (с помощью ремней безопасности).
☞ Крепление при транспортировке только фиксаторами колес недостаточно.
- Закрепите тележку от вертикальных перемещений во время транспортировки.
- Установите предохранительные балки с мягкой обивкой.
- Убедитесь, что тележка надежно размещена и не сможет сместиться или упасть с грузовой платформы во время транспортировки.

Ввод в эксплуатацию

Легковоспламеняющаяся защитная пленка!

Не удаленная защитная пленка может загореться после ввода тележки в эксплуатацию.

- При распаковке тележки снимите с нее всю имеющуюся защитную пленку.

Возможен удар электрическим током из-за электрического заряда, опасность короткого замыкания!

Если тележка доставляется из холодного складского помещения на кухню, то содержащаяся в воздухе влага оседает на поверхности тележки.

Из-за собирающейся влаги на подключенной к электросети тележке возникает опасность короткого замыкания и удара электрическим током.

- Включайте прибор только после того, как он достигнет комнатной температуры.
- Эксплуатировать тележку только на ровной, твердой поверхности.
- Никогда не эксплуатируйте станцию рядом с другими устройствами с сильным парообразованием (например, рядом с посудомоечной машиной).

Неправильное сетевое напряжение! Отсутствие защиты предохранителями!

Неправильное обращение с вилкой подключения к сети и подключением к электросети может привести к серьезному травмированию людей и повреждению оборудования.

- Удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.

- Подключайте станцию только к розетке, защищённой устройством защитного отключения при токе утечки (УЗО). Убедитесь, что каждая фаза имеет дополнительный предохранитель, рассчитанный на макс. 16 А.

Повреждение вилки подключения к сети! Повреждение сетевого провода!

- Не пользуйтесь тележкой с поврежденной изоляцией сетевого провода или с поврежденной вилкой подключения к сети.

Повреждение электрики и розетки электросети!

- Перед отсоединением тележки от электросети выключите ее с помощью сетевого выключателя.
- Вставляйте вилку подключения к сети в розетку и вынимайте ее из розетки только когда тележка выключена, так как иначе можно повредить электрику тележки и/или розетку.
- При извлечении вилки подключения к сети из розетки тяните вилку только за ее корпус, а НЕ за сетевой провод.

**Обслуживание и
эксплуатация**

Незафиксированная тележка!

Случайное скатывание тележки может привести к травмированию людей и повреждению оборудования.

- Всегда стопорите колеса фиксаторами, чтобы не допустить скатывания тележки.
- Блюда в гастроемкостях всегда закрывайте крышками.
- Блюда на тарелках всегда закрывайте крышками.

Ухудшение качества продуктов питания!

Сбои в электропитании, неисправности тележки и другие перебои во время хранения или регенерации могут повлиять на качество находящихся в ней продуктов питания.

- После снижения внутренней температуры продукта проверьте, ухудшилось ли его качество. При необходимости утилизируйте их.

Горячие части станции, предметы и блюда!

Если в контейнер загружаются горячие блюда, то внутреннее пространство контейнера нагревается.

Мармиты, горячие части тележки и находящиеся в ней предметы (например, гастроемкости) могут причинить ожоги.

Поддерживаемые в горячем состоянии блюда могут привести к ошпариванию.

- Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, с полотенцем или в рукавицах).

Возможно образование трещин от внутренних напряжений из-за холодной воды в горячих мармитах!

Если залить в горячий мармит холодную воду, то резкое изменение температуры может вызвать образование микроскопических трещин от внутренних напряжений, которые могут привести к появлению коррозии.

- Перед тем как заливать в мarmит холодную воду, дайте ему остить, или заливайте в мarmит горячую воду.

Использование неподходящих гастроемкостей и крышек гастроемкостей может привести к их повреждению или повреждению тележки.

- Всегда закрывайте гастроемкости крышками.
- Используйте только гастроемкости и крышки гастроемкостей с маркировкой EN 631.

Теплая наружная сторона контейнера!

Если в контейнер загружаются горячие блюда, то наружные поверхности контейнера становятся теплыми.

- Не ставьте сверху на контейнер чувствительные к теплу предметы или блюда.

Раздаточная тележка B.PRO SAG

Выход тепла при открывании дверей тележки!

Открывание дверей тележки без необходимости в режиме поддержания в горячем состоянии может привести к ожогам и повреждению оборудования.

В тележке находятся горячие блюда.

Во время работы двери тележки должны оставаться закрытыми, чтобы обеспечить равномерную температуру и безопасное использование тележки.

- Избегайте ненужного открытия дверей во время работы в режиме поддержания в горячем состоянии.

Раздаточная тележка B.PRO SAW/SAG с раздвижной крышкой

Опасность поскользнуться из-за капающего конденсата!

Если конденсат капает на пол при открытии раздвижной крышки, существует опасность поскользнуться.

В открытых гастроемкостях под раздвижной крышкой может образовываться конденсат.

- Всегда накрывайте гастроемкости с горячей пищей уплотняющими крышками, прежде чем закрыть раздвижную крышку.

Исполнение прилавка с брызгозащитой

Осколки при разбитии безопасного стекла!

Брызгозащита представляет собой панель из однослоиного безопасного стекла (ESG), которое отличается высокой ударной прочностью. На таком стекле не появляются повреждения от ударов (например, сколы и др.). При неправильном использовании однослоиное безопасное стекло может разбиться и привести к повреждению оборудования.

Риск получения травмы в случае разбития очень невелик, так как стекло разбивается на мелкие, частично соединенные между собой осколки.

- НЕ ударяйте предметами по брызгозащите.
- Не роняйте предметы на брызгозащиту.

Исполнение прилавка с тепловым мостом

Горячие защитные решетки!

Столешница и наружные стороны теплового моста немного нагреваются во время работы. Защитные решетки тепловых излучателей во время работы нагреваются и могут причинить ожоги. Чувствительные к температуре емкости и предметы (изготовленные из пластмассы) могут получить повреждения и стать причиной пожара.

- Включайте тепловые излучатели, только когда в прилавке или на столешнице нет чувствительных к температуре емкостей и предметов (особенно из пластмассы).

Перегрузка поверхностей для складирования!

Перегрузка дна тележки (SAW) и складной полки может привести к опрокидыванию тележки, повреждению колес и находящихся в тележке предметов. Это также повышает риск травмирования, особенно рядом с тележкой.

- Убедитесь, что вес на поверхностях для складирования, а также находящихся в тележке предметов не превышает максимальную поверхностную нагрузку.
- НЕ нагружайте навесные конструкции тяжелыми предметами (например, заполненными гастроемкостями).
- Регулярно проверяйте поверхности для складирования и полки на наличие признаков деформации и повреждений.
- Следите за тем, чтобы никто не сидел на поверхностях для складирования и не использовал их в качестве вспомогательного средства для подъема на высоту.

Перегрузка раздвижной крышки!

- Не нагружайте раздвижную крышку весом, превышающим максимально допустимые предельные значения.

Перегрузка брызгозащиты!

- Не ставьте и не кладите никакие предметы на брызгозащиту.

Перемещение на другое место

Повреждения при транспортировке и опасность травмирования людей!

Неправильная транспортировка может повредить тележку и привести к травмированию людей и повреждению оборудования.

- Убедитесь что, место установки тележки соответствует требованиям постановлений, предписаний, правил профессиональных объединений, а также других национальных положений стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.

Опасность опрокидывания!

Эта тележка может опрокинуться и стать причиной серьезных травм и повреждения оборудования.

При закрытой двери тележка устойчива на уклонах до 10 °.

- Перед перемещением на другое место уберите все предметы с тележки.
При перемещении тележки из нее могут выпасть гастроемкости или посуда.
- Во время перемещения на другое место держите дверь тележки закрытой.

- ▶ Перемещайте тележку только по поверхностям с уклоном меньше 10°.
- ▶ Если тележка стоит на наклонной поверхности, то дополнительно к стопорению колес фиксаторами примите меры для предотвращения ее случайного скатывания (например, подложите клинья).
- ▶ Перед транспортировкой тележки проверьте надежность торможения колес. Для этого установите тележку на ровную поверхность и застопорите колеса.
- ▶ Проверьте, надежно ли зафиксирована тележка. Убедитесь, что она не катится и не скользит. При наличии признаков повреждения фиксаторов колес или низкой эффективности торможения НЕ используйте тележку и немедленно обратитесь в авторизованное сервисное предприятие для замены неисправного колеса (колес).
↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50

Случайное скатывание тележки!

Повреждение фиксаторов колес или низкая эффективность торможения может стать причиной неконтролируемого скатывания тележки и привести к травмированию людей и повреждению оборудования.

- ▶ Не передвигайте станцию с застопоренными фиксаторами колес.
- ▶ Не допускайте ударов.
- ▶ Не переезжайте через пороги или ступени.
- ▶ Не передвигайте станцию по неровному полу.
- ▶ Всегда толкайте тележку, а не тяните ее.

Опасность защемления!

При перемещении тележки существует опасность защемления рук между стеной и тележкой.

- ▶ Проследите за тем, чтобы руки и пальцы не оказались рядом со стеной или тележкой во время перемещения тележки.
- ▶ При перемещении тележки следите за тем, чтобы были видны люди и предметы, находящиеся перед ней.

Тяжелая, опрокидывающаяся тележка! Слишком высокая скорость!

Если передвигающий тележку человек не видит дорогу перед ней, то перед тележкой должен идти другой человек, обеспечивающий безопасное движение. При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям всегда требуется второй человек для страховки.

↳ Глава „Перемещение по рампам, выемкам, наклонным поверхностям“ на стр. 37

Существует опасность, что при перемещении тяжелой тележки одной рукой ее не удастся достаточно быстро остановить. Работник, перемещающий загруженную тележку на новое место, должен быть всегда в состоянии затормозить ее.

- ▶ Всегда передвигайте тележку ДВУМЯ руками за ручку.
- ▶ Передвигайте тележку по рампам и выемкам всегда вдвоем (по одному человеку с каждой стороны).
- ▶ Всегда перемещайте тележку на новое место с умеренной скоростью (не быстрее 3 км/ч, что соответствует скорости медленной ходьбы).

Раздаточная тележка SAG 2/3

Выпадание загрузки!

При перемещении тележки гастроемкости/гастронормированные подносы могут выпасть из тележки и привести к травмированию людей и повреждению оборудования.

- Во время перемещения на другое место держите двери закрытыми.

Раздаточная тележка SAW/SAG с раздвижной крышкой

Опасность столкновения!

Открытая раздвижная крышка может привести к столкновению и стать причиной травмирования людей и повреждения оборудования.

- Закрывайте раздвижную крышку перед перемещением на другое место.
- Только при закрытой раздвижной крышке гарантирован необходимый уровень управления и торможения.

Раздаточная тележка SAW/SAG со складной полкой

Опасность столкновения!

Полка, выступающая над корпусом тележки, может привести к столкновению и стать причиной травмирования людей и повреждения оборудования.

- Складывайте полку вниз после использования и перед перемещением на другое место.

**Прекращение
эксплуатации**

Повреждение электрики и розетки электросети!

Отсоединение тележки от сети во включенном состоянии может привести к повреждению электрики тележки и розетки электросети.

- Перед отсоединением тележки от электросети выключите ее с помощью выключателя.
- Выньте вилку подключения к сети из розетки, чтобы отсоединить тележку от электропитания.
- При извлечении вилки подключения к сети из розетки тяните вилку только за ее корпус, а НЕ за сетевой провод.
- Поместите вилку подключения к сети в держатель вилки на тележке.

Чистка и уход

Короткое замыкание из-за проникновения воды в электрику тележки и вилку подключения к сети!

- Для чистки, техобслуживания и при замене деталей отсоединяйте тележку от электропитания.
- На время выполнения работ уберите вилку подключения к сети в подходящее место и защитите ее от влаги, повреждений и грязи (вставьте вилку подключения к сети в соответствующий держатель).

Гигиена

- При поддержании блюд в подогретом состоянии соблюдайте соответствующие требования к продуктам питания и учитывайте свойства блюд.
- Выполняйте требования директивы (ЕС) № 852/2004, а также национальные правила гигиены, действующие в той стране, где эксплуатируется оборудование.

Нормы и правила

- Потребитель отвечает за соблюдение действующих норм, директив и правил техники безопасности.
- Соблюдайте действующие нормы, директивы и правила техники безопасности.

Дополнительная информация о применении в школах и детских садах

Назначение В этой дополнительной информации приведены поддающиеся оценке, дополнительные потенциальные опасности, которые могут возникнуть в результате доступа детей/подростков к тележке.

ОБЩИЕ И ОСОБЫЕ ОПАСНОСТИ

Диапазон применения ▶ Используйте тележку только в указанных в этом руководстве по эксплуатации целях.

Обязанность надзора ▶ Не перемещайте и не эксплуатируйте тележку без надзора.
Обязанность надзора ориентируется в основном на действующие законы и инструкции национальных учреждений, таких как законодательные органы, профессиональные объединения, постановления на областном и местном уровнях и/или другие организации.

Электропитание Тележки с электрикой накладывают на надзирающее лицо повышенные обязанности.
▶ Не оставляйте работающую тележку без присмотра.

B.PRO рекомендует:

▶ Подключайте тележку к розетке, которую можно отключить главным/центральным выключателем.
▶ Этот выключатель должен быть установлен так, чтобы его не могли достать дети.
▶ Не подвергайте сетевой провод растягивающей нагрузке.
Это правило действует также, если электропитание подается по спиральному кабелю.

**Запрещение
использования для игр** Если использовать тележку для игр, то это может привести к ее опрокидыванию и травмам.
▶ Не забирайтесь на тележку.

**Запрещение
использования как
транспортного средства** Тележка имеет большой вес и поэтому в движении обладает большой потенциальной энергией. При использовании не по назначению в качестве транспортного средства возможно получение травм. Движущаяся тележка может сбить с ног или защемить людей.
▶ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ездить на тележке и использовать ее как транспортное средство.
▶ Не ложитесь под тележку.

**Запрещение
использования для
хранения** ▶ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать тележку для хранения любых предметов, а также запрещается сажать в тележку животных.

Фиксаторы колес Фиксаторы колес имеют отверстия, наличие которых обусловлено техническими причинами. При невнимательном нажатии фиксатора можно защемить ногу, входящую в его отверстие. Кроме того, случайное открытие фиксатора колеса может привести тележку в движение.
▶ После перемещения тележки и установки ее на новом месте обязательно застопорите колеса имеющимися на них фиксаторами.

Горячие поверхности

Поверхности станции могут нагреваться до температуры >60 °C.

Это обусловлено технически, чтобы прилавок соответствовал своему предназначению, и чтобы обеспечить гарантированные B.PRO технические свойства и рабочие характеристики. Высокие температуры поверхностей могут при длительном контакте привести к ожогам.

Шкафные секции

Опасность закрытия детей!

Тележка SAG имеет в нижней части шкафные секции больших размеров, в которые могут забираться дети.

- ▶ Никогда не оставляйте тележку без присмотра.
- ▶ Перед вводом в эксплуатацию и перед сдачей на хранение удостоверьтесь, что в тележке нет детей или животных.

Петли двери тележки

Возможно защемление рук!

На тележке имеются петли двери, в которых можно защемить и раздавить пальцы.

При открытии и закрытии двери тележки существует опасность защемить руки.

- ▶ При открытии и закрытии двери следите за тем, чтобы руки не находились в дверном проеме или на петлях двери.

Транспортировка

Проверка повреждений при транспортировке/ дальнейшие действия

- ⓘ Такой порядок действий обеспечивает надлежащее урегулирование возмещения ущерба. На заявленные позже повреждения при транспортировке получатель должен будет предъявить доказательства.
- ▶ Сразу же после доставки тележки проверьте наличие повреждений, полученных при транспортировке.
(Визуальный осмотр).
 - ▶ Задокументируйте в товарно-транспортной накладной обнаруженные повреждения в присутствии экспедитора
(опишите повреждения).
 - ▶ Экспедитор должен подтвердить наличие повреждений.
(Подпись).
 - ▶ Примите тележку и с накладной предъявите рекламацию фирме B.PRO.
 - ИЛИ –
 - ▶ Не принимайте тележку и с экспедитором верните его на фирму B.PRO.

Комплект поставки

- ⓘ Точный комплект поставки и исполнение тележки указаны в сопроводительной документации.

В стандартный комплект поставки входит следующее:

- (1) Раздаточная тележка B.PRO или тележка для замачивания столовых приборов B.PRO
- (2) Руководство по эксплуатации

Распаковка

- ▶ Вскройте транспортную упаковку в предусмотренных для этого местах.
- ▶ НЕ разрывайте и НЕ разрезайте транспортную упаковку.
- ▶ Проверьте комплект поставки.
- ▶ Удалите со станции защитную пленку (если имеется).
- ▶ Удалите возможно имеющуюся защитную пленку внутри секций (только SAG).

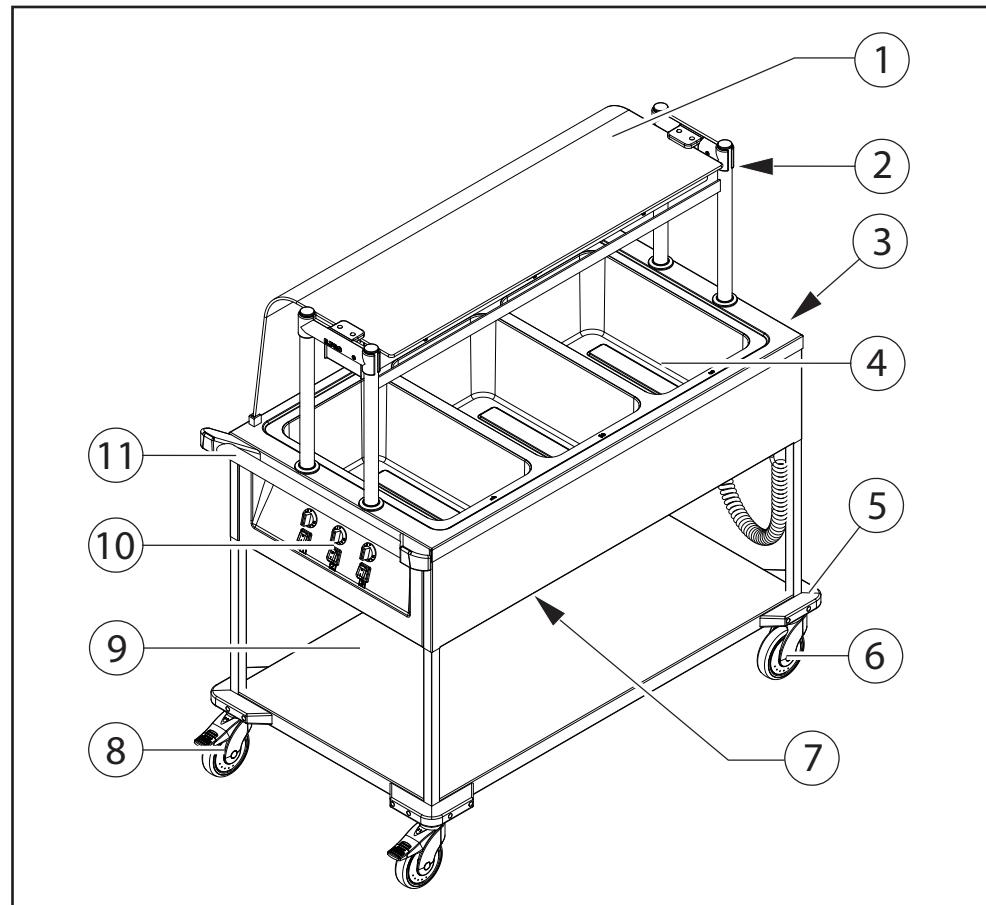
Утилизация упаковочного материала

Упаковка изготовлена из пригодных для переработки и вторичного использования материалов.

- ▶ Сдавайте упаковочный материал на вторичную переработку с соблюдением правил охраны окружающей среды и в соответствии с действующими установленными законами требованиями.

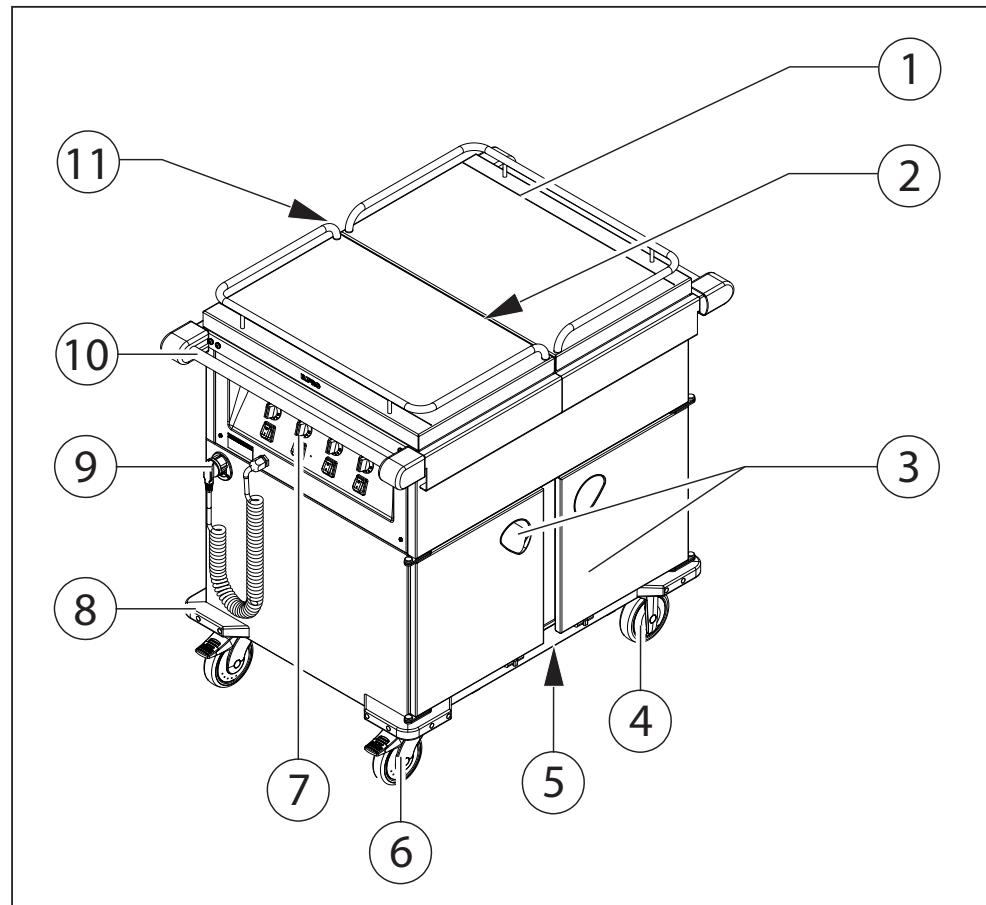
Обзор тележки

Раздаточная тележка
SAW



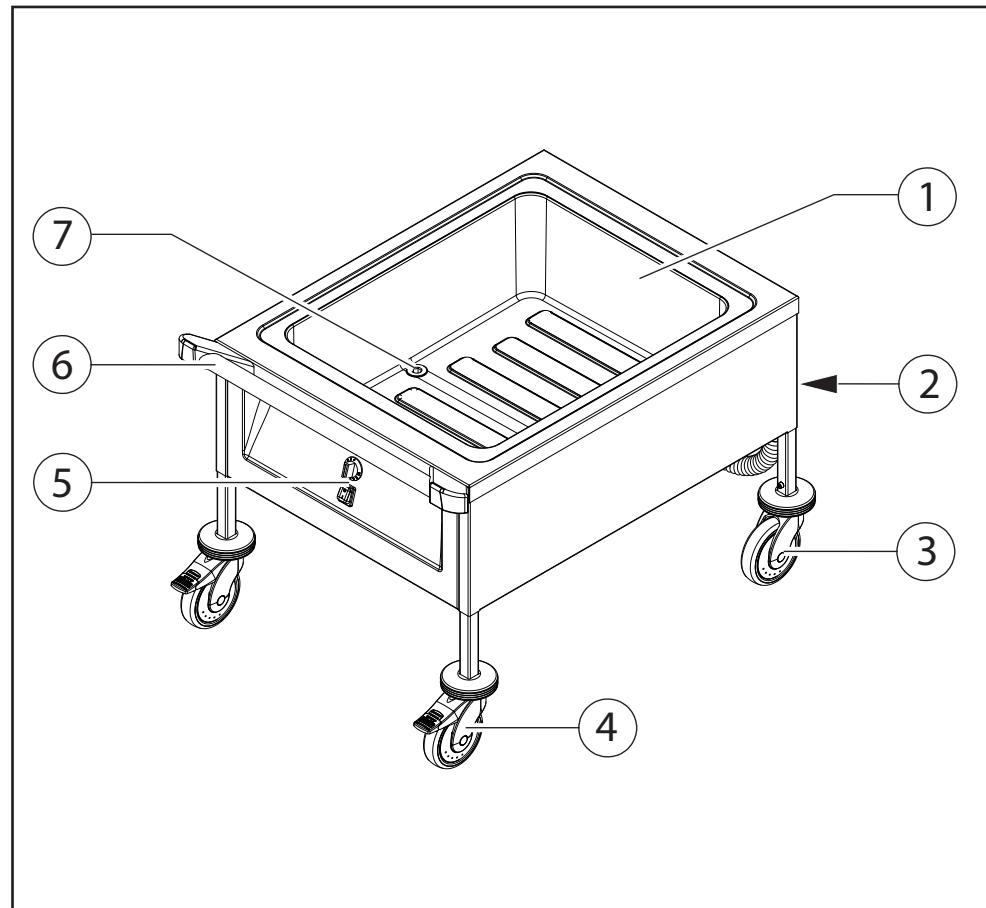
- (1) Опциональная закрытая брызгозащита из безопасного стекла ESG
(или с высотой проема для выдачи 275 мм)
- (2) Опциональный тепловой мост из нержавеющей стали с керамическим излучателем
для каждого марmita, нерегулируемый, подключается отдельно
- (3) Сетевой провод с держателем вилки
- (4) Марmitы
- (5) Угловой противоударный бампер
- (6) Поворотное колесо
- (7) Сливная труба с запорным краном для каждого марmita
- (8) Поворотное колесо с фиксатором
- (9) Дно прилавка
- (10) Выключатель и поворотный регулятор для регулирования температуры
(SAW L-2/3/4: расположены на длинной стороне тележки)
- (11) Ручка
(SAW L-2/3/4: расположена на длинной стороне тележки)

Раздаточная тележка
SAG



- (1) Раздвижная крышка с галереей (опция)
- (2) Марmitы
- (3) Двери тележки с ручками
- (4) Опорное колесо
- (5) Сливная труба для всех емкостей
(в центре под дном тележки)
- (6) Поворотное колесо с фиксатором
- (7) Выключатель и поворотный регулятор для регулирования температуры
(SAG L-2/3: расположены на длинной стороне тележки)
- (8) Угловой противоударный бампер
- (9) Сетевой провод с держателем вилки
- (10) Ручка
- (11) Запорный кран для каждой емкости

Тележка для
замачивания столовых
приборов BTW 9x7



- (1) Марmitы
- (2) Сетевой провод с держателем вилки
- (3) Поворотное колесо
- (4) Поворотное колесо с фиксатором
- (5) Выключатель и поворотный регулятор для регулирования температуры
- (6) Ручка
- (7) Выпускной патрубок со сливным краном

Ввод в эксплуатацию

Первая чистка

После получения станции нужно выполнить ее первую чистку.

- ▶ Полностью удалите картон, защитные слои бумаги, пленку и липкую ленту.
- ▶ Очистите поверхности подходящими чистящими средствами.

↳ Глава „Чистка и уход“ на стр. 42

Условия эксплуатации

- ✓ Тележка сухая и имеет такую же температуру, как температура в помещении.
- ✓ Тележка и вилка подключения к сети не имеют дефектов и видимых повреждений.
- ✓ Защитные пленки удалены.



Осторожно!

Неправильное сетевое напряжение, неправильная частота сети!

Возможно повреждение электрики тележки, если она не рассчитана на напряжение или частоту местной электросети.

- ▶ Перед подключением удостоверьтесь, что указанные на заводской табличке напряжение и частота совпадают с соответствующими значениями электросети.

Первое включение

При первом пуске изоляционный материал нагревается и может выделять неприятный запах.

B.PRO рекомендует:

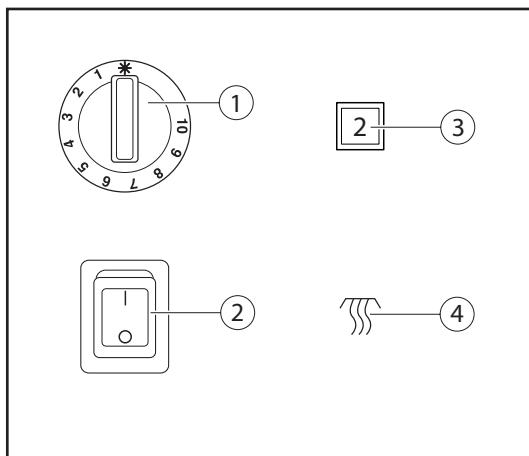
- ▶ Перед первым использованием прогрейте шкафные секции и мармиты в течение примерно 2 часов.
- ▶ Для этого подготовьте каждый мармит.
↳ Глава „Мокрая загрузка мармитов (рекомендуется)“ на стр. 33
- ▶ Из соображений экономии энергии при первом нагреве накройте мармиты подходящей крышкой (например, крышкой для гастроемкостей).
- ✓ Двери секций закрыты.

Первое включение

- ▶ Убедитесь, что внутри шкафных секций и на наружной стороне тележки нет защитной пленки.
- ▶ Убедитесь, что в шкафных секциях и мармитах нет чувствительных к теплу предметов.
- ▶ Вставьте вилку подключения к сети в розетку.
- ▶ Включите соответствующими выключателями нагрев всех шкафных секций и мармитов. Загорится светодиодный индикатор работы.
- ▶ Установите ручку регулятора на максимальное значение.
- ▶ Прогревайте шкафные секции и мармиты в течение примерно 2 часов.
- ▶ Выключите соответствующими выключателями нагрев всех шкафных секций и мармитов. Светодиодный индикатор работы погаснет.
- ▶ Проветрите шкафные секции.

Обслуживание и эксплуатация

Настройка заданной температуры



- (1) Ручка регулировки заданной температуры в диспенсере
- (2) Выключатель со светодиодным индикатором работы
- (3) Индикатор номера емкости или секции
(отсутствует в SAW/BTW 9x7)
- (4) Индикатор опционального теплового моста
(только в SAW/SAG)

Температуру можно плавно регулировать ручкой регулятора отдельно для каждого марmita или для каждой шкафной секции.

Значение "10" соответствует максимальной заданной температуре около 95 °C.

Раздаточная тележка SAG 2

Требуемую температуру в тележке можно плавно регулировать ручкой регулятора отдельно для обеих шкафных секций.

Значение "10" соответствует максимальной заданной температуре около +85 °C.

Раздаточная тележка SAG 3

Требуемую температуру в диспенсере можно плавно изменять ручкой регулятора.

Правую шкафную секцию (секция 5) можно регулировать отдельно.

Центральную и левую шкафную секцию (секция 4) можно регулировать только вместе.

Значение "10" соответствует максимальной заданной температуре около +85 °C.

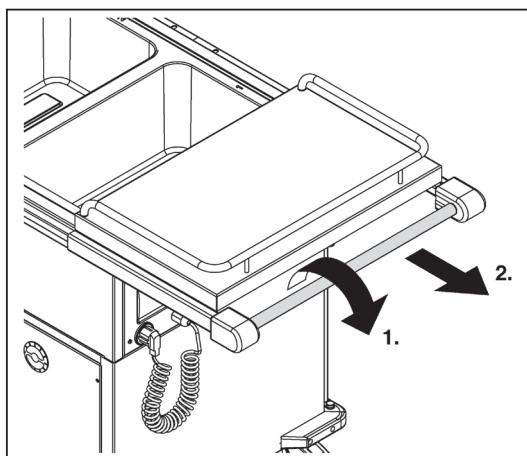
Механическое регулирование температуры осуществляется с помощью термостата с капиллярной трубкой.

- Установите ручку регулятора температуры соответствующего марmita или шкафной секции на нужный уровень нагрева.

**Открытие раздвижной
крышки**

Раздаточная тележка SAW/SAG с раздвижной крышкой

- Возмитесь за ручку обеими руками.
- Поверните ручку немного вверх (1.).
- Потяните за ручку (2.).

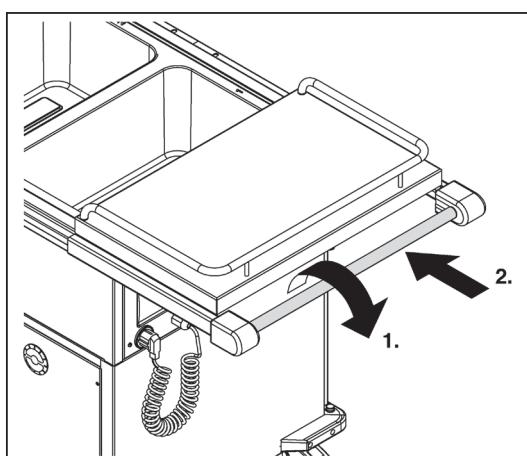


**Закрытие раздвижной
крышки**

Раздаточная тележка SAW/SAG с раздвижной крышкой

- ✓ Если в гастроемкостях есть горячие блюда, то гастроемкости закрыты уплотняющими крышками
- Возмитесь за ручку обеими руками.
- Поверните ручку немного вверх (1.).
- Сдвиньте раздвижную крышку к центру тележки (2.).

Раздвижная крышка зафиксируется.



Способы загрузки

Мармиты можно загружать двумя способами:

- Мокрая загрузка
(основной рекомендуемый вид загрузки)
- Сухая загрузка
(только при мощности нагрева 700 Вт)

Мокрая загрузка с помощью гастроемкостей — основной рекомендуемый вид загрузки

- Установите гастроемкости в мармиты, заполненные горячей водой.
Предписанное количество воды составляет 4 литра.

B.PRO рекомендует:

- При загрузке небольшого количества блюд предварительно нагрейте мармиты.

Преимущества мокрой загрузки:

- Очень хорошая передача тепла гастроемкостям через горячий пар.
- Заливаемая вода является хорошим аккумулятором тепла.

Порядок действий при мокрой загрузке:

- ↳ Глава „Мокрая загрузка мармитов (рекомендуется)“ на стр. 33

Сухая загрузка гастроемкостей в мармиты

- Установите гастроемкости в сухие мармиты.

B.PRO рекомендует:

- Загружайте в тележку только небольшое количество блюд, предварительно нагрейте мармиты.

Порядок действий при сухой загрузке:

- ↳ Глава „Сухая загрузка мармитов“ на стр. 32

B.PRO рекомендует:

Загрузка с помощью гастроемкостей GN из нержавеющей стали.

Они обладают лучшей теплопроводностью по сравнению с гастроемкостями из пластмассы. Установленные в мармиты гастроемкости должны быть жаростойкими до температуры не менее +100 °C.

Не разрешается использовать гастроемкости, например, из поликарбоната.

- Рекомендуются гастроемкости с универсальными ручками, за которые емкость можно легко вынуть из тележки.
- Гастроемкости, заполненные жидкими блюдами, всегда закрывайте уплотняющими крышками.

**Предварительный
нагрев марmitов**



Предупреждение!

Горячие жидкые блюда!

Горячие жидкые блюда могут перетечь через край гастроемкости и привести к ошпариванию.

- Всегда закрывайте гастроемкости уплотняющими крышками.
- Держите гастроемкости в горизонтальном положении.



Осторожно!

**Возможно образование трещин от внутренних напряжений из-за холодной воды
в горячих мармитах!**

Если залить в горячий мармит холодную воду, то резкое изменение температуры может вызвать образование микроскопических трещин от внутренних напряжений, которые могут привести к появлению коррозии.

Использование неподходящих гастроемкостей и крышек гастроемкостей может привести к их повреждению или повреждению тележки.

- Перед тем как заливать в мармит холодную воду, дайте ему остить, или заливайте в мармит горячую воду.
- Всегда закрывайте гастроемкости крышками.
- Используйте только гастроемкости и крышки гастроемкостей с маркировкой EN 631.



Предупреждение!

Горячие крышки гастроемкостей и горячий тепловой мост!

При включении теплового моста крышки на гастроемкостях, а также нижняя сторона теплового моста нагреваются.

Горячие части могут вызвать ожоги.

- Перед включением теплового моста снимите крышки с гастроемкостей.
- НЕ дотрагивайтесь до нижней стороны теплового моста.

И Каждый мармит может делиться в продольном направлении одной опорной перемычкой, а в поперечном направлении – одной или двумя опорными перемычками.

При использовании одной или двух опорных перемычек в поперечном направлении в мармит можно вставлять гастроемкости GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 и GN 1/9.

При использовании одной опорной перемычки в продольном направлении в мармит можно вставлять гастроемкости GN 2/4, GN 1/4 и GN 1/6.

Опорные перемычки можно дополнительно заказать на фирме B.PRO.
(номер для заказа см. в прайс-листе B.PRO)

Пример

загрузки с одной опорной перемычкой в поперечном направлении:
одна гастроемкость GN 1/2 и две гастроемкости GN 1/4.

B.PRO рекомендует:

Если мармит загружается большим количеством горячих блюд, то предварительный нагрев не требуется. Если загружается небольшое количество горячих блюд, прогреть мармиты перед загрузкой в течение примерно 30 минут.

- ✓ Мармит вымыт и сухой
- ✓ Мармит еще не загружен

Раздаточная тележка SAW и тележка для замачивания столовых приборов BTW 9x7

- ✓ Запорный кран/запорные краны под мармитами закрыты

Раздаточная тележка SAG

- ✓ Запорные краны закрыты
- ✓ Средние перемычки ручек расположены горизонтально

- Убедитесь, что в мармите не находятся чувствительные к теплу предметы.
- При мокрой загрузке залейте в используемые мармиты горячую воду до отметки. Предписанное количество воды составляет 4 литра. За 30 минут предварительного прогрева мармит, заполненный четырьмя литрами воды, нагревается примерно до +70 °C.
- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.
- Включите соответствующими выключателями нагрев необходимых мармитов. Загорится светодиодный индикатор работы.
- При необходимости измените температуру нагрева ручкой соответствующего регулятора.
↳ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 28
Мармит нагревается до заданной температуры.
- Прогрейте мармит в течение примерно 30 минут.

**Сухая загрузка
мармитов**

B.PRO рекомендует:

Мокрая загрузка – из-за лучшей передачи тепла гастроемкостям.

Загрузка мармитов гастроемкостями

- ✓ Мармиты предварительно прогреты (при небольшом количестве блюд)
- ✓ Гастроемкости и блюда нагреты
- ✓ Гастроемкости находятся в безупречном состоянии (например, края не деформированы и не острые)
- ✓ Гастроемкости закрыты (емкости с жидкими блюдами закрыты уплотняющими крышками)

- При необходимости установите необходимую опорную перемычку или опорные перемычки.
- Вставьте гастроемкости в марmitы.

**Мокрая загрузка
мармитов
(рекомендуется)**

B.PRO рекомендует:

Для сокращения времени предварительного нагрева или полного отказа от предварительного нагрева заполните мармиты ГОРЯЧЕЙ водой.

- ✓ Мармиты вымыты и пусты
 - ✓ Сливной кран мармита закрыт
 - Налейте горячую воду в мармит.
- Предписанное количество воды составляет 4 литра.

Загрузка мармитов гастроемкостями

- ✓ В мармиты залито предписанное количество (по 4 литра) горячей воды
- ✓ Мармиты предварительно прогреты (при небольшом количестве блюд)
- ✓ Гастроемкости и блюда нагреты
- ✓ Гастроемкости находятся в безупречном состоянии
(например, края не деформированы и не острые)
- ✓ Гастроемкости закрыты
(емкости с жидкими блюдами закрыты уплотняющими крышками)
- При необходимости установите необходимую опорную перемычку или опорные перемычки.
- Вставьте гастроемкости в мармиты.

**Предварительный
нагрев шкафной
секции/шкафных
секций**

Раздаточная тележка SAG 2/3

Если шкафные секции используются для поддержания блюд в горячем состоянии, то их необходимо предварительно прогреть не менее 60 минут, прежде чем загружать в них блюда.

- ✓ Шкафные секции не заполнены
- ✓ Двери секций закрыты
- Убедитесь, что внутри диспенсера нет чувствительных к теплу предметов.
- Вставьте вилку подключения к сети в розетку.
- Включите соответствующими выключателями нагрев необходимой шкафной секции или шкафных секций.
Загорится светодиодный индикатор работы.
- При необходимости измените заданную температуру.
↳ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 28
- Предварительно прогрейте тележку не менее 30 минут.

**Загрузка шкафных
секций прилавка**

Если тележка будет использоваться для поддержания блюд в горячем состоянии, предварительно прогрейте ее в течение не менее 60 минут.

- ✓ Блюда в гастроемкостях закрыты крышками
- ✓ Блюда на подносах закрыты колпаками
- Откройте двери.
- Поставьте гастроемкости или гастронормированные подносы в шкафные секции.
- Закройте двери шкафных секций.

**Включение/выключение
теплового моста (опция)**

Включение

Над каждым мармитом расположен тепловой излучатель, предназначенный для поддержания блюд в горячем состоянии. Тепловой мост может быть включен отдельно (не регулируется).

- Включите выключатель теплового моста.
 - ✓ В режиме подогрева светодиод работы показывает тепловой мост.
- Тепловой мост включен.

Выключение

- Выключите выключатель теплового моста.
- Светодиодный индикатор работы теплового моста погаснет.
- Тепловой мост выключен.

**Раскладывание/
складывание полки**

Раздаточная тележка SAW/SAG со складной полкой

- Осторожно потяните полку, чтобы отсоединить ее от фиксатора.
- Поднимите полку примерно на 30° выше горизонтального положения.
- Сдвиньте полку наклонно вниз до защелкивания в обоих боковых фиксаторах.
- Проверьте, зафиксирована ли полка в обоих фиксаторах, и при необходимости откорректируйте фиксацию.
- Нагрузка на полку не должна превышать максимально допустимую поверхностную нагрузку.
- Чтобы сложить полку, потяните ее под углом от тележки вверх, пока она не выйдет из боковых фиксаторов.
- Сложите полку вниз и осторожно (без рывков) вдавите ее в фиксатор.

**Перемещение тележки
на новое место**



Осторожно!

Тяжелая, опрокидывающаяся тележка! Слишком высокая скорость!

При перемещении тележки с большой скоростью может не получиться ее вовремя затормозить. Тележка может опрокинуться и привести к травмированию людей и повреждению оборудования.

- Перемещайте тележку со скоростью не более 3 км/ч (соответствует медленной ходьбе).
- Перемещайте тележку так, чтобы в любом случае ее можно было остановить.
- При ограниченной зоне видимости, сложных транспортных ситуациях, а также при движении по рампам, выемкам и наклонным поверхностям передвигайте тележку вдвоем.



Осторожно!

Зашемление ноги в фиксаторе колес!

При отпускании и установке фиксаторов колес можно защемить ногу и поранить ее.

- Следите за тем, чтобы нога НЕ оказывалась между фиксатором колеса и угловым противоударным бампером.



Предупреждение!

Возможно опрокидывание тяжелой тележки!

При перемещении по наклонным поверхностям станция может опрокинуться.

- Никогда не перевозите станцию по поверхности (например, по рампе) с уклоном >10°.



Предупреждение!

Недостаточное удерживающее действие фиксаторов колес!

На рампах при определенных обстоятельствах не обеспечивается удерживающее действие фиксаторов колес.

Станция может скатиться и травмировать людей.

- При установке станции на рампе застопорьте фиксаторы колес и дополнительно защитите ее от скатывания (например, подложите клинья).

**Перемещение на другое
место**

☞ Если на пути перемещения имеются неровности, то примите необходимые меры предосторожности.

↳ Глава „Перемещение тележки на новое место“ на стр. 35

✓ Сверху на тележке нет никаких предметов

✓ ДВА человека

Раздаточная тележка SAW/SAG со складной полкой

- ✓ Полка сложена вниз

Раздаточная тележка SAW/SAG с раздвижной крышкой

- ✓ Раздвижная крышка закрыта

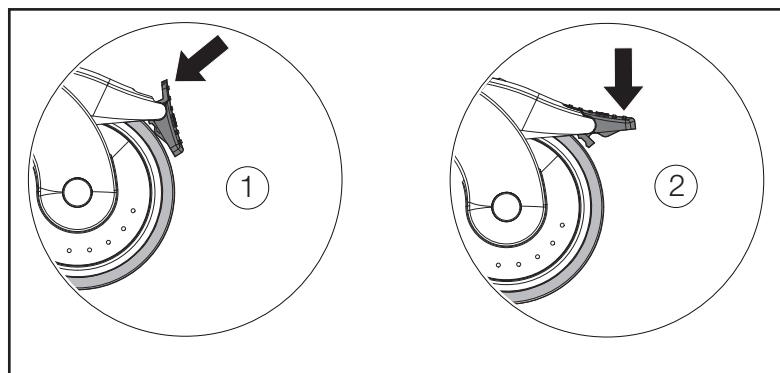
Раздаточная тележка SAG

- ✓ Двери секций закрыты

- Выключите все выключатели на тележке.
Светодиодный индикатор работы погаснет.

**Раздаточная тележка SAW и тележка для замачивания столовых приборов
BTW 9x7**

- Удерживая вилку подключения к сети за корпус, выньте ее из розетки и вставьте в держатель вилки.
☞ Глава „Прекращение эксплуатации“ на стр. 38
- Убедитесь, что на верхней части тележки нет предметов, которые могут упасть.



- Отпустите фиксаторы колес (1).
- Двумя руками осторожно переместите тележку на новое место.
- Застопорите колеса фиксаторами (2).

**Перемещение по
рампам, выемкам,
наклонным
поверхностям**

- ✓ Два человека
- ✓ Стол выключен
- ✓ Тележка отключена от электропитания
- ✓ Вилка подключения к сети помещена в держатель вилки на тележке
- Проверьте, можно ли безопасно перемещать станцию по рампе, выемкам и наклонным поверхностям.
- Осторожно вдвоем перевозите тележку по рампам, выемкам и наклонным поверхностям.

**Поддержание блюд в
горячем состоянии**

⚠ Предупреждение!

Горячие мармиты!

В режиме поддержания в горячем состоянии мармиты и находящиеся в них гастроемкости или другие предметы нагреваются и могут причинить ожоги.

- Дотрагивайтесь до горячих частей только защищенными руками (например, в рукавицах).
- Пользуйтесь ручками гастроемкостей.

⚠ Предупреждение!

Горячие жидкые блюда!

Горячие жидкые блюда могут перетечь через край гастроемкости и привести к ошпариванию.

- Всегда закрывайте гастроемкости уплотняющими крышками.
- Держите гастроемкости в горизонтальном положении.

- ✓ Мармиты при необходимости предварительно нагреты
- ✓ Шкафная секция/шкафные секции предварительно прогреты не менее 60 минут
- Если после предварительного прогрева тележка была отсоединенна от электропитания (например, после перемещения на другое место), то вновь вставьте вилку подключения к сети в розетку и включите мармиты или шкафную секцию/шкафные секции.
- При необходимости измените заданную температуру.
↳ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 28
- Поддерживайте блюда в горячем состоянии, сколько это требуется.

Выгрузка блюд

- Снимите уплотняющие крышки с гастроемкостей.
- Выньте блюда из гастроемкостей.
- Тщательно очистите тележку после использования.
↳ Глава „Чистка и уход“ на стр. 42

Раздаточная тележка SAG

Раздаточные тележки SAG имеют дополнительные секции под мармитами.

- Откройте двери.
- Вытащите гастроемкости или гастронормированные подносы из шкафных секций.

Прекращение эксплуатации

Выключение тележки



Осторожно!

Возможно повреждение электрики тележки

- ▶ Вынимайте вилку из розетки только тогда, когда тележка выключена, так как иначе возможно повреждение электрооборудования тележки и розетки.



Осторожно!

Образование плесени во внутреннем пространстве!

При длительных простоях и после прекращения эксплуатации тележки внутри может образоваться плесень или появиться запах.

- ▶ Обеспечьте вентиляцию, если тележка не используется в течение длительного времени или выключена.

- ✓ Станция подключена к розетке

- ▶ Выключите тележку выключателем.

Светодиодный индикатор работы погаснет.

- ▶ Чтобы отсоединить тележку от электропитания, выньте вилку подключения к сети из розетки, удерживая вилку за корпус.

- ▶ Поместите вилку подключения к сети в держатель вилки (опция) на тележке.

- ▶ Разгрузите тележку.

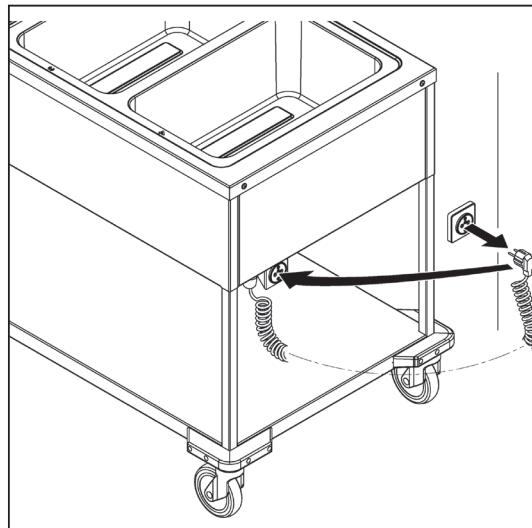
- ▶ Очистите тележку.

- ▶ Перевезите тележку и оставьте ее на хранение в надежном месте.

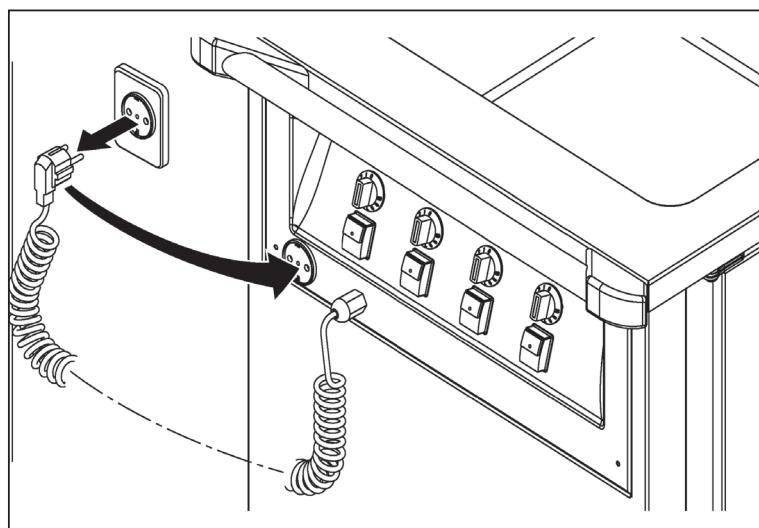
Раздаточная тележка SAG

- ▶ Закройте двери шкафных секций.

Раздаточная тележка
SAW и тележка для
замачивания столовых
приборов BTW 9x7



Раздаточная тележка
SAG



Помощь при появлении проблем

Светодиодные индикаторы работы не горят – отсутствует сетевое напряжение в тележке

Причина	Действия
Вилка подключения к сети вынута из розетки или неправильно вставлена в розетку.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Вставьте вилку в розетку и проверьте, правильно ли она вставлена.
Поврежден сетевой провод, например, обрыв (возможно без видимого повреждения).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Вызовите специалистов уполномоченного сервисного предприятия для замены сетевого провода. <p>↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50</p>
Неисправен предохранитель электросети (предохранитель в здании).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель электросети, замените при необходимости.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50</p>

Светодиодные индикаторы работы нагрева мarmитами горят, но блюда не поддерживаются в достаточно горячем состоянии

Причина	Действия
Задана низкая температура.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Установите более высокую температуру. <p>↳ Глава „Настройка заданной температуры“ на стр. 28</p>
Прилавок подвержен воздействию (сильного) сквозняка.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Устраните причины сквозняка или уберите тележку со сквозняка.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50</p>

Светодиодные индикаторы работы тепловых излучателей горят, но блюда не поддерживаются в достаточно горячем состоянии

Причина	Действия
Неисправен тепловой излучатель.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50</p>
Прилавок подвержен воздействию (сильного) сквозняка.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Устраните причины сквозняка или уберите прилавок со сквозняка.
Неисправна электрика тележки.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50</p>

Коррозия деталей из нержавеющей стали

Причина	Действия
Неправильные обращение или уход.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. <p>↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обеспечьте правильное обращение и уход. <p>↳ Глава „Чистка и уход“ на стр. 42</p>

**Внешние повреждения
тележки**

Причина	Действия
Повреждение при транспортировке, перемещении на другое место или от других внешних воздействий.	<ul style="list-style-type: none">▶ Прекратите эксплуатацию тележки. ↳ Глава „Прекращение эксплуатации“ на стр. 38▶ Не пользуйтесь тележкой и защитите от пользования другими людьми.▶ Свяжитесь с уполномоченным сервисным предприятием по поводу ремонта. ↳ Глава „Ремонт“ на стр. 50

Чистка и уход



Предупреждение!

Короткое замыкание из-за проникновения воды в корпус!

При чистке подключенной к электросети тележки проникшая в корпус вода может вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.

- Выключение стола.
- Чтобы отсоединить тележку от электропитания, выньте вилку подключения к сети из розетки, удерживая вилку за корпус.
- Поместите вилку подключения к сети в держатель вилки (опция) на тележке.



Осторожно!

Горячая вода!

При мокрой загрузке в мarmитах после использования находится горячая вода.

При сливе горячей воды существует опасность ошпаривания.

- Перед очисткой дайте тележке остить.



Осторожно!

Опасность поскользнуться из-за вытекающей воды после очистки!

Если во время или после чистки из тележки вытекает вода, то существует опасность поскользнуться.

- Полностью вытирайте вытекшую на пол воду.

Указания по чистке нержавеющей стали

Нержавеющая сталь является особо коррозионностойкой гигиеничной сталью.

Применяемая в настоящее время на B.PRO нержавеющая сталь (материал 1.4301)

состоит в основном из железа, хрома и никеля. Коррозионная стойкость нержавеющей стали обеспечивается так называемым пассивным слоем на поверхности металла, который образуется при контакте с кислородом.

Поврежденный в результате механического воздействия пассивный слой восстанавливается сам при наличии достаточного количества кислорода на поверхности металла.

Пассивный слой может быть поврежден при воздействии специфических агрессивных сред. В низкой концентрации такие вещества (например, хлорид) содержатся в питьевой воде. Испарение воды может привести к критической концентрации веществ.

Отложения жира, известки, крахмала и белка могут препятствовать образованию (в том числе нового) пассивного слоя.

Контакт следующих материалов с нержавеющей сталью также может вызвать коррозию:

- Концентрированные кислоты, галогены (хлориды, бромиды и др.), их соли, а также содержащие поваренную соль приправы
- Пары соляной кислоты, которые образуются при применении промышленных чистящих средств
- Контакт с другими металлами (например, сталью или чугуном)
- Контакт с железом (например, со стальной ватой, стружкой из трубопроводов, железосодержащей водой)

Для поддержания коррозионной стойкости не допускайте контакта с указанными выше материалами.

Обязательно выполняйте следующие указания по чистке и уходу.

- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

B.PRO рекомендует:

При наличии сильно нагруженных поверхностей из нержавеющей стали (например, нагреваемые мarmиты) обратите внимание на дополнительную информацию:

- Немедленно удаляйте/вытирайте воду, влагу и пятна от воды.
Не испаряйте, не давайте высохнуть.
- Удаляйте видимые отложения вытираением.
- После каждого использования - по крайней мере, ежедневно - полностью сливайте воду и промывайте чистой водой.
Затем протрите насухо очищенную поверхность мягкой тканью.
- НЕ укрывайте поверхность после сушки.
- Обработайте поверхность средством DeepClean Stainless Steel.

**Средства
индивидуальной
защиты**

- Пользуйтесь средствами индивидуальной защиты (защитная обувь, перчатки, защитные очки и др.). Соблюдайте инструкции производителя чистящего средства.
↳ Паспорта безопасности чистящих средств.

Периодичность чистки

- После каждого использования обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.

Методы чистки

Ежедневная чистка заключается в протирании влажной тряпкой. Прочно прилипшие загрязнения можно удалять щёткой с полимерной или натуральной щетиной.

Все остальные методы чистки должны быть разрешены фирмой B.PRO.

- Запрещается чистить тележку паром, мыть водой под высоким давлением, разбрызгиванием воды и другими подобными способами.
- Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).

Чистящие средства Для поверхностей из нержавеющей стали подходят следующие чистящие средства:

- Обычные чистящие средства для нержавеющей стали без хлоридов, например, DeepClean Stainless Steel
 - Обычные чистящие средства на водной основе без хлоридов
 - Обычные средства для удаления известковых отложений на основе органических или безвредных для нержавеющей стали неорганических кислот (уксусная, лимонная, сульфаминовая, фосфорная кислота).
- ↳ Паспорта безопасности чистящих средств
- Мягкие протирочные тряпки и влажные микрофибровые салфетки

ⓘ Список проверенных чистящих средств для нержавеющей стали приведён на сайте Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. по адресу www.baederportal.com (Reinigungsmitteldatenbank/Liste RE).
Дополнительные указания по чистке можно получить на сайте Informationsstelle Edelstahl Rostfrei по адресу www.edelstahl-rostfrei.de (Publikationen).

Чистящие средства, непригодные для нержавеющей стали:

- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)

Следующие чистящие средства подходят для других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также для деталей из стекла и пласти массы:

- Обычные чистящие средства на водной основе
- Мягкие протирочные тряпки
- Микрофибровые салфетки B.PRO (использовать только с водой)
- Пятна, в частности брызги жира и жировые отложения можно удалять щеткой (с полимерной или натуральной щетиной) с теплым 30-процентным раствором жидкого мыла.
- Стеклянные поверхности можно слегка чистить обычными очистителями стекла.

Чистящие средства, непригодные для чистки других металлических поверхностей, деталей с порошковым покрытием, а также деталей из пласти массы и стекла:

- Средства для чистки нержавеющей стали и другие абразивные чистящие средства
- Половая тряпка
- Чистящие средства, содержащие растворители
- Любые чистящие средства, которые могут содержать хлориды или гипохлориты (например, средства удаления извести на основе соляной кислоты, хлорные отбеливатели)
- Способствующие коррозии, агрессивные чистящие/дезинфицирующие средства (например, на основе фторированной кремниевой кислоты, а также серная кислота и ее соли).
- Металлические чистящие средства, заостренные и с острыми краями

Чистка тележки

- ✓ Стол выключен.
- ✓ Тележка отключена от электропитания
- ✓ Вилка подключения к сети помещена в держатель вилки (опция) на тележке
- ✓ Тележка согрелась до комнатной температуры
- ✓ В тележке нет блюд

B.PRO рекомендует:

Перед применением химических чистящих средств всегда проверяйте в скрытом месте их действие на поверхность. Это позволит избежать изменения цвета и других реакций между очистителем и поверхностью.

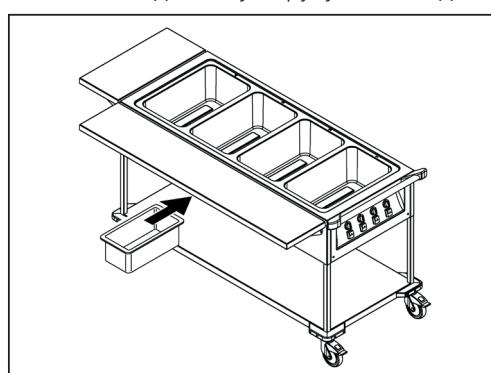
- Если во время чистки накопилась минеральная или даже металлическая пыль, чистящие средства (например, щетки, салфетки из микрофибры) следует постоянно промывать, чтобы частицы пыли не оставляли следов на поверхности.
- После каждого применения обязательно тщательно мойте чистой водой и сушите поверхности.
- Запрещается использовать для сушки встроенный нагрев (если имеется).
- Всегда содержите поверхности из нержавеющей стали в чистом, сухом состоянии с обеспечением доступа воздуха.

Раздаточная тележка SAW и тележка для замачивания столовых приборов BTW 9x7

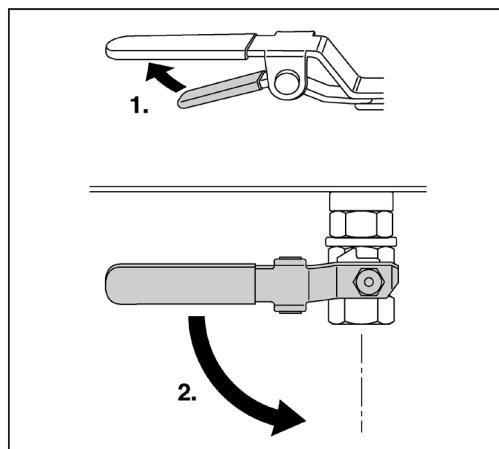
Воду, которая больше не нужна, можно слить через сливную трубу под мармитом.

Для каждого марmita предусмотрена отдельная сливная труба.

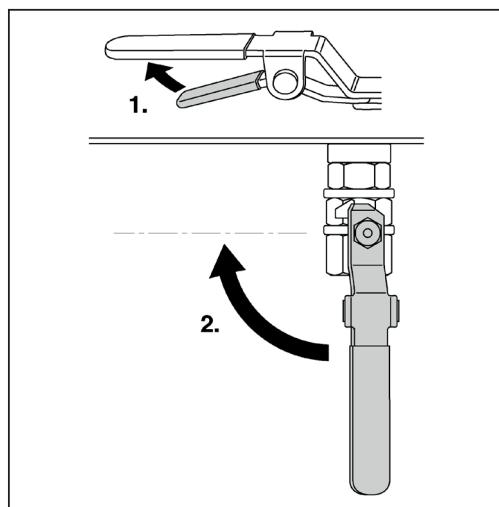
- ✓ Имеется емкость для сбора воды (например, гастроемкость или ведро) вместимостью 4 литров для каждого марmita
- Поставьте под сливную трубу емкость для сбора воды.



- Чтобы открыть запорный кран, потяните защелку в сторону рычага (1.) и поверните рычаг так, чтобы он был параллелен запорному крану (2.).



- Слейте воду.
- Чтобы закрыть запорный кран, потяните защелку в сторону рычага (1.) и поверните рычаг так, чтобы он был перпендикулярен запорному крану (2.).



- Протрите насухо мармиты.

Раздаточная тележка SAG

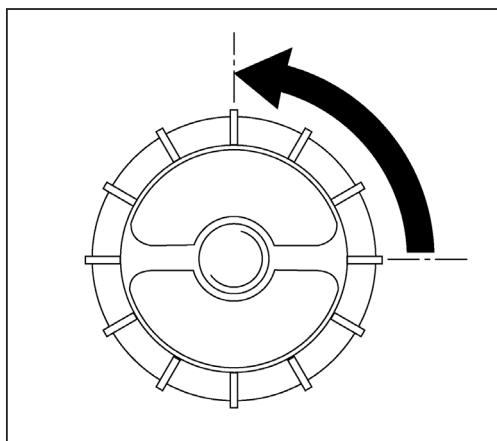
Ненужную воду можно слить через общую сливную трубу.

Сливная труба расположена в центре под дном тележки.

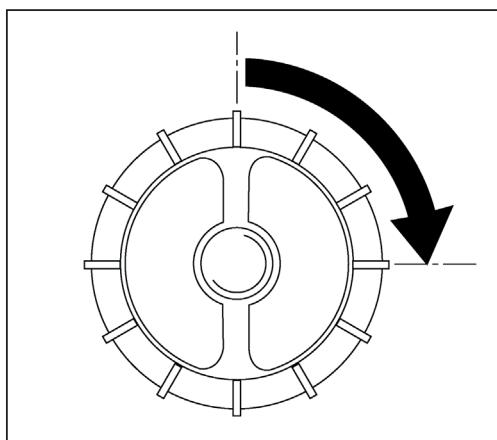
Для каждого марmita предусмотрен отдельный запорный кран.

Запорные краны расположены на задней стороне тележки.

- Установите раздаточную тележку над сливом в полу.
- Чтобы открыть запорный кран, поворачивайте ручку против часовой стрелки, пока средняя перемычка ручки не окажется в вертикальном положении.



- Слейте воду.
- Чтобы закрыть запорный кран, поворачивайте ручку по часовой стрелке, пока средняя перемычка ручки не окажется в горизонтальном положении.



- Протрите насухо мармиты.

Техническое обслуживание



Предупреждение!

Токопроводящие компоненты

При выполнении сервисных работ или при замене деталей на подключенном к электросети столе касание находящихся под напряжением частей может привести к удару электрическим током.

- Выключите тележку выключателем.
- Чтобы отсоединить тележку от электропитания, выньте вилку подключения к сети из розетки, удерживая вилку за корпус.
- Поместите вилку подключения к сети в держатель вилки (опция) на тележке.

Регулярное техническое обслуживание тележки

Регулярное техническое обслуживание предотвращает выход диспенсера из строя, увеличивает срок службы и способствует общему поддержанию оборудования в рабочем состоянии.

- Регулярно поручайте специально обученному персоналу проведение технического обслуживания тележки.
- Задокументируйте выполненные работы по техническому обслуживанию и заархивируйте соответствующие документы.

Контроль фиксаторов колес

- После каждого перемещения тележки, проверяйте действие фиксаторов колес.
- Застопорьте фиксаторы колес.
- Попробуйте сдвинуть тележку (без чрезмерного усилия!).
- В случае недостаточного торможения немедленно вызовите для замены неисправных колес специалистов одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO

Проверка уплотнения двери

- При каждой чистке проверяйте наличие повреждений и старение уплотнения двери (визуальный контроль).
- Если имеются повреждения, то поручите ремонт специалистам одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO

Уход за уплотнениями

- Для увеличения срока службы уплотнений тележки, регулярно (ежемесячно) обрабатывайте их обычными средствами ухода за уплотнениями.

Периодическая проверка электрической безопасности

- Не реже одного раза в 6 месяцев специалист-электрик должен проверять электрическую безопасность оборудования в соответствии со стандартами ряда DIN VDE 0701 и DIN VDE 0702.

**Проверка сетевого
проводка и вилки
подключения к сети**

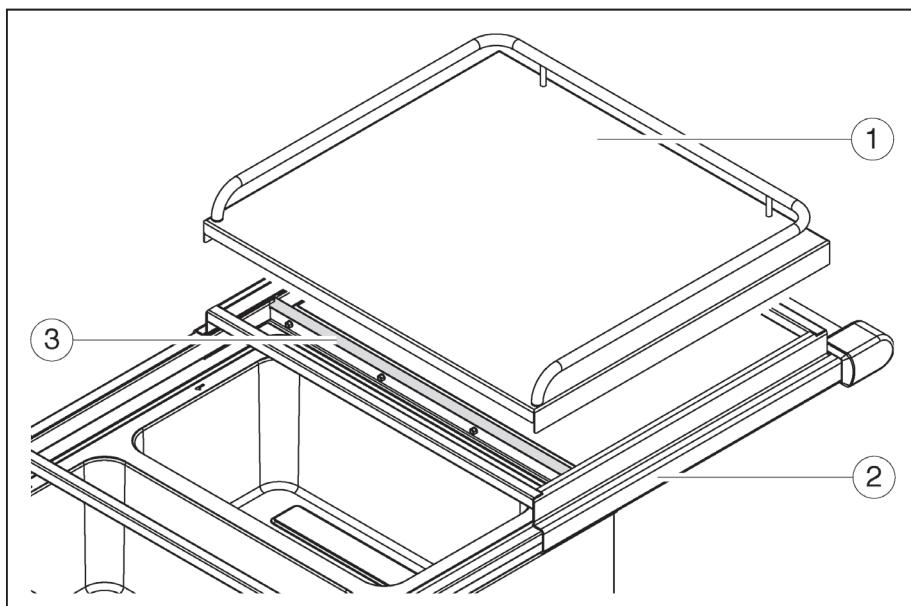
- Не реже одного раза в 6 месяцев согласно инструкции 3 DGUV (раньше BGV A3) или соответствующим национальным правилам проверяйте наличие механических повреждений и старение сетевого провода и вилки подключения к сети.

**Проверка скребка для
сбора конденсата**

Раздаточная тележка SAW/SAG с раздвижной крышкой.

Необходимо ежемесячно проверять исправность работы скребка для сбора конденсата. Если скребок для сбора конденсата изношен, вода может капать с раздвижной крышки во время работы раздаточной тележки.

- ✓ Мармиты выключены и остыли



- (1) Раздвижная крышка
- (2) Рама раздвижной крышки
- (3) Скребок для сбора конденсата

- Вытащите раздвижную крышку (1) из рамы раздвижной крышки (2). Теперь есть доступ к скребку для сбора конденсата (3).
- Проверьте скребок для сбора конденсата.
- ✓ Не скребок для сбора конденсата не должно быть трещин и крошащихся участков.
- ✓ Скребок для сбора конденсата должен быть эластичным и полностью удалять конденсат с нижней стороны раздвижной крышки по всей ее ширине.
- Если скребок для сбора конденсата неисправен, то поручите его замену специалистам одной из следующих организаций:
 - Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO
- Положите раздвижную крышку на раму раздвижной крышки.
- Повторите проверку на раздвижной крышке, расположенной напротив.

Ремонт

Уполномоченный персонал

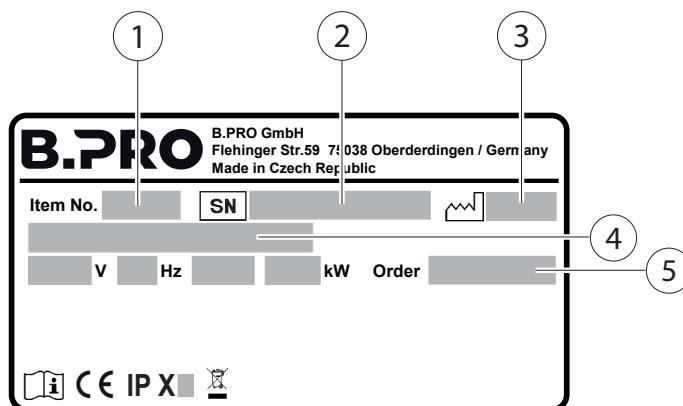
- ☞ Ремонт разрешается выполнять только следующему персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO

Описание неисправности

Сервисной службе B.PRO, наряду с точным описанием неисправности, требуется следующие сведения с заводской таблички:

- Номер артикула
- Серийный номер
- Дата изготовления
- Модель
- Номер заказа на изготовление (если имеется)

❶ Заводская табличка расположена на корпусе тележки в районе сетевого провода.



- (1) Номер артикула
- (2) Серийный номер
- (3) Дата изготовления
- (4) Обозначение типа станции
- (5) Номер заказа на изготовление (если имеется)

Замена компонентов

- ☞ Неисправные детали, включая сетевой провод, разрешается заменять только следующему сервисному персоналу:
- Собственный персонал, обученный фирмой B.PRO
 - Сторонняя сервисная служба, обученная фирмой B.PRO
 - Сервисная служба B.PRO

Запчасти

☞ При заказе запчастей требуются следующие сведения:

- Обозначение запчасти
- Номер артикула
- Дата изготовления тележки
- Количество

↳ См. систему сервисной информации в интернете (www.bpro-solutions.com)

Адрес

B.PRO GmbH

Flehinger Straße 59

75038 Oberderdingen

Германия

Телефон +49 (0)7045 44 – 81416

Факс +49 (0)7045 44 – 81508

Электронная почта service@bpro-solutions.com

Интернет www.bpro-solutions.com

Утилизация

Утилизация тележки

- ❶ При утилизации отработавшего свой срок электрического или электронного оборудования вместе с обычным бытовым мусором существует опасность загрязнения окружающей среды и причинения вреда здоровью людей содержащимися в этом оборудовании материалами.
- ☞ Тележку НЕЛЬЗЯ утилизировать вместе с другим промышленным мусором.
- ☞ Тележку можно бесплатно вернуть на фирму B.PRO.
- ☞ Поэтому тележку НЕЛЬЗЯ утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, а нужно сдать отдельно в пункт утилизации электрического оборудования (например, на специальное предприятие по утилизации отходов).



Как указание на это обстоятельство тележка имеет маркировку показанным здесь знаком в соответствии с DIN EN 50419, обозначение электрических и электронных приборов согласно статье 15(2) директивы 2012/19/EU (WEEE).

Кроме того, при утилизации необходимо учитывать другие специальные национальные требования.

- Перед утилизацией приведите тележку и замки дверей в непригодное для эксплуатации состояние (например, отрежьте вилку подключения к электросети).
- Сдайте тележку на специализированное предприятие для переработки или в пункт сбора отработавшего электрического оборудования.

❶ Дополнительную информацию об утилизации можно получить у дилера или в сервисной службе B.PRO.

↳ Глава „Адрес“ на стр. 51

Технические характеристики

В зависимости от исполнения диспенсер, на который распространяется действие этого руководства по эксплуатации, может иметь отличающиеся технические характеристики. Точная информация приведена на заводской табличке, в специальной документации к заказу и на чертежах.

Общие характеристики

Размеры и вес

Модель	Длина [мм]	Ширина [мм]	Высота, общая [мм]	Порожний вес [кг]
SAW 1	750	508	933	24,5
SAW 2	936	714	933	35,5
SAW 3	1276	714	933	44
SAW 4	1615	714	933	57,5
SAW L-2	900	749	933	35,5
SAW L-3	1241	749	933	48
SAW L-4	1574	749	933	65,5
SAG 2	936	714	933	62
SAG 3	1276	714	933	85,5
SAG L-2	896	746	933	62
SAG L-3	1236	746	933	85,5
BTW 9x7	936	714	623	30

Размеры раздаточной тележки SAW/SAG с раздвижной крышкой

Модель	Длина [мм]	Ширина [мм]	Высота [мм]
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Вместимость и нагрузка

Модель	Вместимость ванн для подогрева блюд (GN 1/1 – 200 или их делений)	Макс. загрузка [кг]
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAW L-4	4	240
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200
SAG L-2	2	200
SAG L-3	3	200
BTW 9x7	2	150

Температура в мarmитах

+30 °C... +95 °C

SAG

Технические характеристики шкафных секций под мarmитами:

Температура во внутреннем пространстве отсека	+30 °C... +85 °C
Количество направляющих	6 пар на секцию
Расстояние между направляющими	57,5 mm

Допустимая нагрузка

Конструктивная часть	Допустимая поверхностная нагрузка [кг]
Дно тележки под мarmитами (только SAW)	80
Складная полка (опция)	25
Раздвижная крышка (только SAW 2/3 и SAG 2/3)	25

**Электрические
характеристики**

Напряжение:	220–240 В, 1 N PE, 50–60 Гц
Макс. потребляемая мощность тележки:	см. данные на заводской табличке
Макс. потребляемая мощность на розетку:	см. данные на заводской табличке

Степень защиты

IP X5 (тележка защищена от брызг согласно DIN EN 60529.)

Окружающая среда

Условия окружающей среды при эксплуатации

Температура:	+15 °C... +38 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Условия окружающей среды при хранении и транспортировке

Температура:	-10 °C ... +40 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

**Условия окружающей среды для хранения и транспортировки тележек с опцией
увлажнения**

Температура:	+2 °C... +40 °C
Относительная влажность воздуха:	без конденсации

Эмиссии

Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

Материалы

Материал:	хромо-никелевая сталь 18/10, пластмасса
Тепловой мост:	поверхность, корпус:
Нержавеющая сталь	(оpционально корпус с цветной пленкой)
Раздвижная крышка, откидная полка:	Нержавеющая сталь
Брызгозащита:	безопасное стекло

Данные для заказа

Обозначение	Номер артикула
SAW 1	572152, 362645
SAW 2	572153, 362657
SAW 3	572154, 362663
SAW 4	572155, 362678
SAW L-2	572156, 362682
SAW L-3	572157, 362689
SAW L-4	572551, 365165
SAG 2	572150, 362576
SAG 3	572151, 362593
SAG L-2	574842, 380423
SAG L-3	574843, 380424
BTW 9x7	573964, 375941
	Номер документа
Руководство по эксплуатации	154604

Принадлежности

Обозначение	Номер артикула
Гастроемкости	Прайс-лист B.PRO
Гастронормированные подносы	Прайс-лист B.PRO
Крышка гастроемкости	Прайс-лист B.PRO
Опорные перемычки	Прайс-лист B.PRO
Микрофибровая салфетка B.PRO	126999
Средство для чистки и ухода за высококачественной сталью DeepClean Stainless Steel	511895

Стандарты, директивы, постановления, инструкции

Стандарты Изделие на момент поставки соответствует основным требованиям применяемых стандартов продукции в действующей редакции.

Директивы о маркировке CE/ декларации соответствия нормам Изделие на момент поставки, насколько касается, соответствует требованиям следующих постановлений/директив в действующей редакции.

EC



■ 1935/2004	Постановление о материалах и предметах, контактирующих с продуктами питания
■ 2006/42/EG	Директива о безопасности машин и оборудования
■ 2014/35/EU	Директива о низковольтном оборудовании
■ 2014/30/EU	Директива об электромагнитной совместимости
■ 2011/65/EU	Директива об ограничении содержания вредных веществ
■ 2014/68/EU	Директива об оборудовании, работающем под давлением

Постановления, инструкции При эксплуатации и использовании этим изделием соблюдайте следующие постановления, предписания, правила профессиональных объединений, а также другие национальные положения стран, где эксплуатируется оборудование, в действующей редакции.

■ EG № 852/2004	Постановление о гигиене пищевых продуктов
■ Правила DGUV 110-003	Предприятия общественного питания
■ DGUV инструкция 3	Правила техники безопасности при работе с электрооборудованием

① Копию декларации соответствия нормам ЕС можно получить в сервисной службе/отделе сбыта B.PRO.

Работы по техническому обслуживанию

Модель изделия:

Номер артикула:

Серийный номер:

Дата	Фамилия разборчивыми печатными буквами	Что проверено / обслужено / заменено / отремонтировано?	Печать исполняющей фирмы	Подпись исполнителя

Дата	Фамилия разборчивыми печатными буквами	Что проверено / обслужено / заменено / отремонтировано?	Печать исполняющей фирмы	Подпись исполнителя

Дата	Фамилия разборчивыми печатными буквами	Что проверено / обслужено / заменено / отремонтировано?	Печать исполняющей фирмы	Подпись исполнителя

B.PRO GmbH
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 (0)7045 44 - 81416
Fax +49 (0)7045 44 - 81508
E-mail service@bpro-solutions.com
Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS