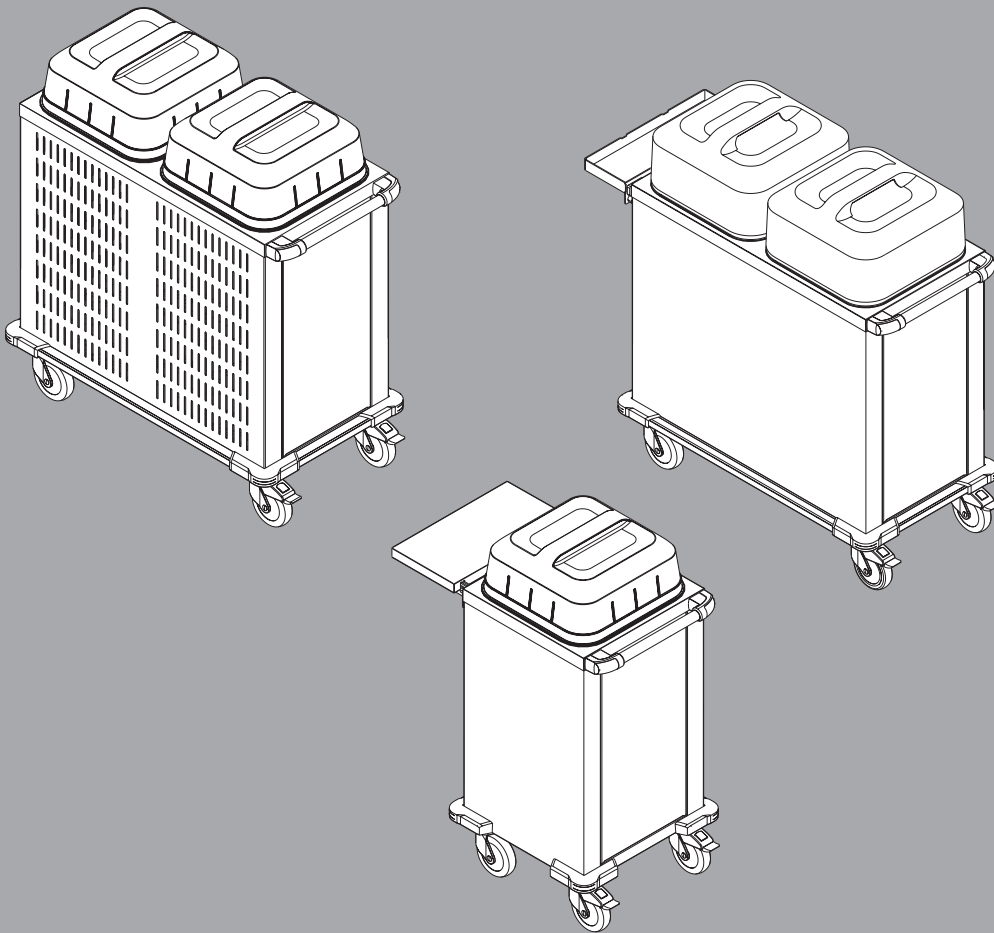


B.PRO
CATERING SOLUTIONS



DISTRIBUTORE DI PIATTI TS-1/2/K2

Traduzione delle istruzioni operative originali

Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta 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

☞ **Nota importante** su particolarità o casi particolari.

① **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!

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, avviso, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avviso indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Contenuto

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	5
	Condizioni di impiego	5
	Caratteristiche del prodotto	5
Sicurezza	Generalità	7
	Generalità sul presente prodotto	7
	Trasporto	8
	Messa in servizio	8
	Impiego e funzionamento	8
	Pulizia e cura	10
	Manutenzione	11
	Riparazione	11
	Norme e direttive	11
	Identificazione del prodotto	11
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	12
	Volume di fornitura	12
	Disimballaggio	12
	Smaltimento del materiale di imballaggio	12
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	13
	Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti	13
	Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	13
	Regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie impilate	14
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	15
	Caricamento dell'apparecchio	16
	Apertura/chiusura della mensola ribaltabile	16
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	17
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	18
	Prelievo di stoviglie	18
Distributori di piatti con corpo di altezza ridotta per la distribuzione di pasti nella scuola d'infanzia e primaria	Campo di impiego	19
	Settore di impiego	19
	Obbligo di vigilanza	19
	Uso illecito come giocattolo	19
	Uso illecito come veicolo	19
	Freni delle ruote	19

Aiuto in caso di anomalie	Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento	20
	Corrosione delle parti di acciaio inox	20
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	20
Pulizia e cura	Acciaio inox	21
	Intervallo di pulizia	21
	Metodi di pulizia	21
	Detergenti	22
	Pulizia dell'apparecchio	22
	Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti	23
	Pulizia del cassetto di pulizia	24
Manutenzione	Manutenzione periodica dell'apparecchio	26
	Controllo dei freni delle ruote	26
Riparazione	Persone autorizzate	27
	Descrizione del guasto	27
	Sostituzione di componenti	27
	Ricambi	27
	Indirizzo	28
Smaltimento	Smaltimento dell'apparecchio	29
Dati tecnici	Dati generali	30
	Ambiente	31
Dati per l'ordinazione	Distributore di piatti TS-1 18-33	32
	Distributore di piatti TS-2 18-33	32
	Distributore di piatti TS-K2 18-33	32
	Distributore di piatti TS-1 18-33 Kids	32
	Distributore di piatti TS-2 18-33 Kids	32
	Manuale di istruzioni	32
	Cappa PC per distributore di piatti	32
	Cappa EPP per distributore di piatti	32
	Contenitore GN da agganciare in telaio di aggancio GN	32
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	32
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	32
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni	Norme	33
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	33
	Regolamenti, disposizioni	33

Generalità sul presente prodotto

- Campo di impiego** Il distributore di piatti carrellato è stato progettato e realizzato per i seguenti campi di impiego:
- Custodia di stoviglie asciutte
 - Distribuzione di stoviglie
 - Raffreddamento di stoviglie in un vano frigorifero (modello di apparecchio con fessure di raffreddamento)

L'apparecchio non deve essere utilizzato per custodire o trasportare pasti.

L'immagazzinamento e il trasporto di sostanze che influenzano negativamente gli alimenti non sono consentiti.

Il distributore di piatti carrellato è indicato soprattutto per l'impiego nella gastronomia sociale (cliniche, case di riposo, giardini d'infanzia), nel settore alberghiero, nel settore gastronomico (banchetti, servizio party) e nella gastronomia aziendale (mense).

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

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

Condizioni di impiego **Ambiente**

L'apparecchio deve operare a una temperatura ambiente da $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 distributore di piatti carrellato è di acciaio inox. La superficie di acciaio inox è microfinita.

Il nome dell'apparecchio contiene una sigla del modello di apparecchio. Le prime due lettere indicano il tipo di apparecchio.

Dopo il trattino sono presenti altre caratteristiche tipiche dell'apparecchio.

L'apparecchio è racchiuso in un involucro.

Impiego e funzionamento

Le stoviglie vengono impilate su una piattaforma di impilamento. L'altezza di distribuzione della piattaforma di impilamento può essere regolata agganciando o sganciando molle.

L'apparecchio possiede quattro ruote girevoli, due delle quali con freno.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice dell'apparecchio. Robusti paraurti proteggono da urti accidentali.

I distributori di piatti sono indicati per piatti rotondi del diametro da 180 a 330 mm e per piatti quadrati delle dimensioni da 180 x 180 a 280 x 280 mm.

Le aste di guida nel cilindro di impilamento possono essere adattate al diametro dei piatti.

Il cilindro di impilamento dei distributori di piatti possiede 4 aste di guida. Opzionalmente il cilindro dei piatti può essere dotato di altre 4 aste di guida per il supporto sicuro di stoviglie più piccole o di stoviglie di altre forme.

Pulizia

Per facilitare la pulizia è disponibile una versione opzionale con cassetto di pulizia.

Il cilindro di impilamento può essere smontato per un'accurata pulizia.

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'uso conforme dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

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



Attenzione!

Lesioni alle persone o danni materiali!

Mettendo in funzione l'apparecchio in cui si trovano sostanze o contenitori esplosivi, si può verificare un'esplosione con rischio di lesioni alle persone e/o di danni materiali.

- Non riporre sostanze esplosive nell'apparecchio, ad esempio contenitori di aerosol contenenti gas propellente infiammabile.
-

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°.

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

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

Messa in servizio **Regolazione delle aste di guida**

Le aste di guida devono essere regolate correttamente sulle dimensioni dei piatti. In caso contrario la pila di piatti può ribaltarsi ed i piatti possono scivolare tra le aste di guida e subire danni.

Altezza di distribuzione delle stoviglie

L'altezza di distribuzione delle stoviglie deve essere adattata alle esigenze effettive in sede di messa in servizio. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il pericolo di rovesciamento delle stoviglie impilate, provocando lesioni alle persone. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, le stoviglie impilate devono essere prelevate assumendo una postura non ergonomica.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione degli oggetti impilati devono essere sganciate ed agganciate simmetricamente. Altrimenti sussiste il pericolo di sollecitare le molle in modo non uniforme. Le molle eccessivamente sollecitate sono soggette ad una maggiore usura. Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

Impiego e funzionamento **Generalità**

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

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

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento assicurare l'apparecchio e farlo riparare quanto prima da uno dei centri di assistenza autorizzati indicati in "Riparazione".

Altezza di distribuzione delle stoviglie

L'altezza di distribuzione delle stoviglie regolata durante la messa in servizio deve essere adattata alle necessità. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il pericolo di rovesciamento delle stoviglie impilate provocando lesioni alle persone. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, le stoviglie impilate devono essere prelevate assumendo una postura non ergonomica.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione degli oggetti impilati devono essere sganciate ed agganciate simmetricamente. Altrimenti sussiste il pericolo di sollecitare le molle in modo non uniforme. Le molle eccessivamente sollecitate sono soggette ad una maggiore usura. Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

Il cilindro di impilamento non è adatto per l'impiego all'esterno del corpo dell'apparecchio.

Caricamento

Nel distributore di piatti dotato di 4 aste di guida per ogni cilindro di impilamento si possono impilare piatti rotondi di diametro compreso tra 180 e 330 mm o piatti quadrati di dimensioni da 180 x 180 a 280 x 280 mm. Se si impilano piatti di diametro diverso da questo, la pila di piatti può ribaltarsi ed i piatti possono scivolare tra le aste di guida e subire danni.

Lo stesso pericolo sussiste se le aste di guida non sono state adattate al diametro dei piatti impilati. Ogni volta che si cambia il diametro dei piatti, le aste di guida devono essere pertanto adattate alle nuove dimensioni dei piatti.

Portate

Caricare l'apparecchio di impilamento con la quantità massima di stoviglie indicata nei dati tecnici e non superare il limite superiore di peso. In caso contrario sussiste il pericolo di ribaltamento e/o danneggiamento dell'apparecchio di impilamento e/o delle stoviglie impilate. Il ribaltamento dell'apparecchio di impilamento o delle stoviglie impilate può provocare lesioni.

Carico sulle parti portate

Modello di apparecchio con mensola ribaltabile

La mensola ribaltabile montata sul lato corto è realizzata per collocare stoviglie e/o vassoi e non deve essere caricata con oggetti pesanti.

Il carico distribuito massimo è di 25 kg.

Non è consentito sedersi sulla tavola pieghevole.

Modello di apparecchio con telaio di supporto per contenitori GN

Il telaio di supporto montato sul lato corto è stato progettato e realizzato per sostenere uno o più contenitori GN e non deve essere caricato con oggetti pesanti.

Il carico distribuito massimo è di 25 kg.

Non è consentito sedersi sul telaio di supporto.

Modello di apparecchio -K con cassetto di pulizia

Se il cassetto di pulizia manca, durante il raffreddamento compaiono dispersioni termiche elevate nell'apparecchio. Durante il raffreddamento deve essere pertanto sempre presente il cassetto di pulizia.

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

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

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

Prestare attenzione a non farsi schiacciare le mani tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

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 calzatoie) 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 dal regolamento (CE) 852/2004 e le disposizioni nazionali in materia di igiene devono essere rispettate.

Intervallo di pulizia

Pulire l'esterno dell'apparecchio dopo ogni uso e l'interno quando necessario.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.

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 componenti di materiale sintetico

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
- Estere di acido acetico

Manutenzione Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire quanto prima la o le ruote difettose da uno dei centri di assistenza autorizzati indicati in "Riparazione".

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
- Assistenza di B.PRO

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

Norme e direttive Rispettare le norme e le direttive di sicurezza vigenti.

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

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

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

☞ Immediatamente dopo la consegna occorre controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dal trasporto (controllo visivo).

- Documentare i danni di trasporto sulla lettera di carico in presenza dello spedizioniere (descrizione dei danni).
- Farsi confermare i danni dallo spedizioniere (con la sua firma).
- Non respingere l'apparecchio e contestare i danni presso B.PRO con la lettera di carico.
– oppure –
Respingere l'apparecchio e rispedito 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

Il volume di fornitura standard comprende:

- Apparecchio
- Manuale di istruzioni

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

Disimballaggio

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.

- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

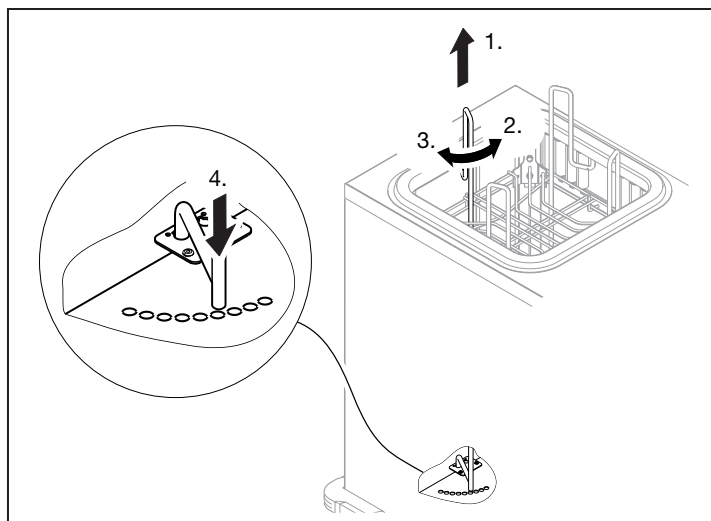
Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Esecuzione corretta delle seguenti regolazioni e, se necessario, adattamento alla nuova situazione
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente

Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti

- ① Le aste di guida dei distributori di piatti possono essere regolate sul diametro dei piatti utilizzati. Sugeriamo di eseguire prove con i piatti utilizzati per determinare l'intervallo di regolazione migliore.
- Tirare l'asta di guida verso l'alto (1).



- Per ridurre il diametro, ruotare l'asta di guida verso il centro del cilindro (2.)
– oppure –
Per aumentare il diametro, ruotare l'asta di guida verso l'involucro dell'apparecchio (3.).
- Far scendere l'asta di guida (4.) ed inserirla nel foro di guida corrispondente nel fondo dell'apparecchio.
- Bloccare la sicura di trasporto dell'asta di guida.

Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

- ① L'altezza di distribuzione di stoviglie della piattaforma di impilamento viene regolata dalle molle con cui è agganciata alla parte superiore dell'alloggiamento dell'apparecchio.
- ① Per adattare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si possono sganciare ed agganciare singole molle.
- ① Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate. Sugeriamo di controllare e, se necessario, di modificare l'altezza di distribuzione degli oggetti impilati.
- ☞ Se successivamente l'apparecchio di impilamento deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.
- ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se il primo piatto in alto si trova al di sopra della copertura dell'apparecchio.

- Collocare 11 piatti sulla piattaforma di impilamento.
- Se il primo piatto in alto non sporge dal lato superiore dell'apparecchio o se da quest'ultimo sporgono più di un piatto, togliere tutti i piatti e modificare le molle.
- ↳ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie impilate“ a pagina 14
- Dopo aver modificato le molle, ricontrollare l'altezza di distribuzione di stoviglie.
- Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta dell'altezza di distribuzione di stoviglie.

Regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie impilate

- ⓘ Per adattare l'altezza di distribuzione di stoviglie si sganciano ed agganciano singole molle.
- ⓘ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate.
- ↳ Per la regolazione dell'altezza delle stoviglie impilate vale quanto segue:
 - Le molle devono essere sganciate ed agganciate simmetricamente.
 - Le molle devono essere sganciate dall'interno all'esterno, cioè per sganciare le molle occorre iniziare da quelle centrali.
 - Il numero di molle agganciate nei due lati di regolazione può differire di massimo 1 molla.



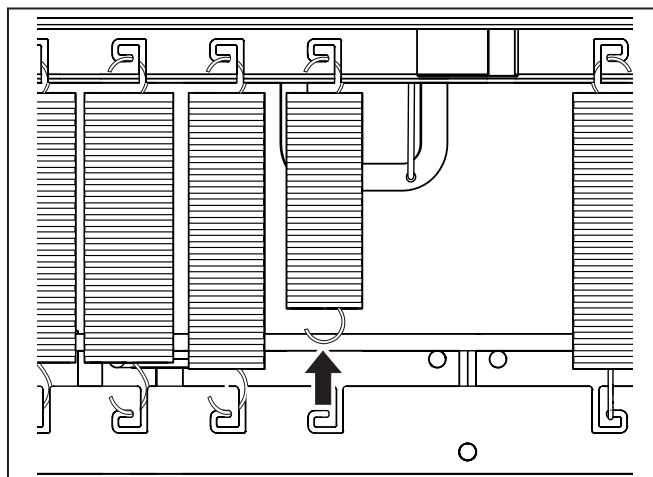
Attenzione!

L'estremità iniziale delle molle è tagliente!

In caso di montaggio errato, l'estremità iniziale tagliente delle molle può causare lesioni alle braccia, alle mani e alle dita.

- Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale e finale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

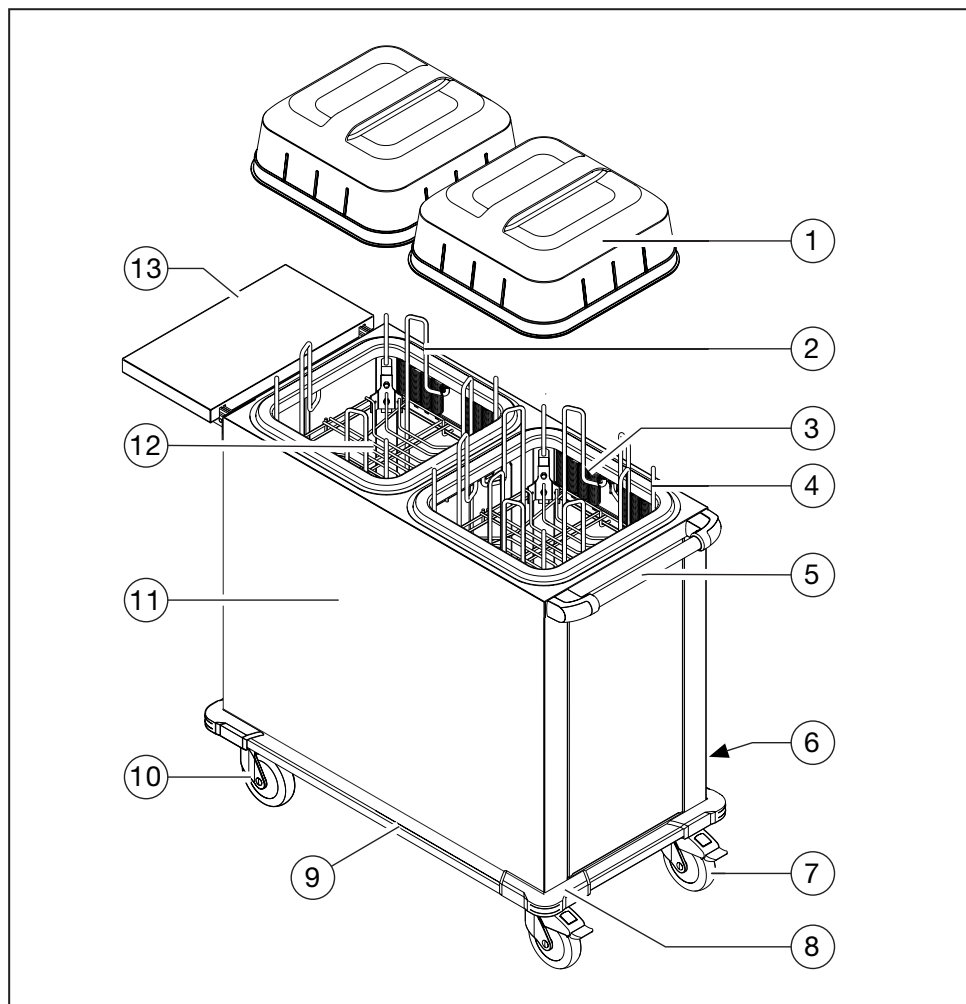
- ↳ Se successivamente l'apparecchio di impilamento deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.
- Togliere tutte le stoviglie impilate.
- Su ognuno dei due lati di regolazione opposti agganciare o sganciare una delle molle interne dalla sospensione inferiore.



- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, agganciare o sganciare altre molle.

Impiego e funzionamento

Schema generale dell'apparecchio



- (1) Cappa (accessorio opzionale)
- (2) Asta di guida dei piatti
- (3) Molle di regolazione dell'altezza di distribuzione di stoviglie
- (4) Segnale di rabbocco (accessorio opzionale)
- (5) Maniglia di spinta
- (6) Cassetto di pulizia (opzionale)
- (7) Ruota girevole con freno
- (8) Paraurti
- (9) Paraurti perimetrale (accessorio opzionale)
- (10) Ruota girevole senza freno
- (11) Pannello decorativo (accessorio opzionale)
- (12) Piattaforma di impilamento
- (13) Ripiano chiudibile (accessorio opzionale)

Caricamento dell'apparecchio

- ☞ I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.
- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione di stoviglie
- ✓ Aste di guida adattate al diametro dei piatti
- Caricare l'apparecchio di impilamento con piatti.
- Coprire l'apparecchio di impilamento con la cappa (se disponibile).

Apertura/chiusura della mensola ribaltabile

Modello di apparecchio con mensola ribaltabile

- ☞ Sul lato frontale dell'apparecchio, sul lato opposto della maniglia di spinta è montata una mensola ribaltabile.



Avviso!

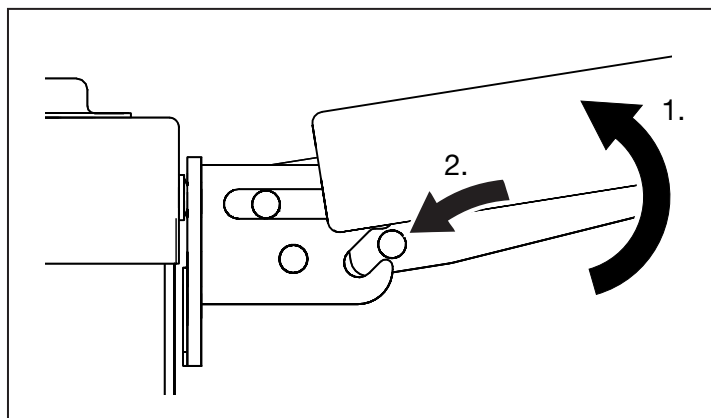
Pericolo per sovraccarico!

Il sovraccarico può causare l'abbassamento improvviso della mensola ribaltabile. La caduta degli oggetti appoggiati su di essa può causare danni materiali e/o lesioni.

- Caricare la mensola ribaltabile con un carico distribuito massimo di 25 kg.

Sollevamento della mensola ribaltabile

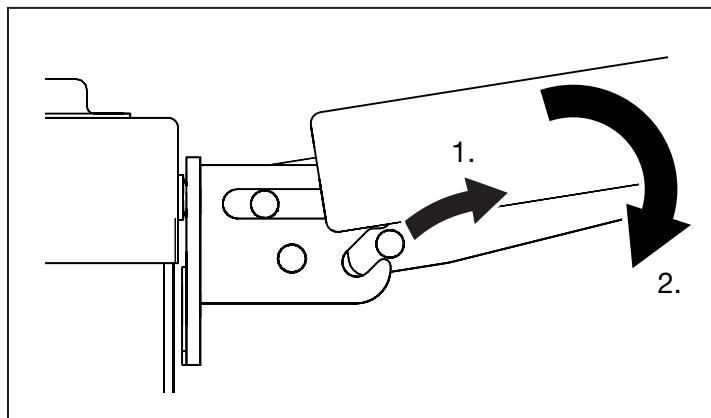
- Inclinare leggermente (circa 30°) la mensola ribaltabile verso l'alto (1.).



- Far scivolare verso il basso la mensola ribaltabile tenendola inclinata rispetto all'apparecchio (2.) e farla innestare nei due bloccaggi.
- Ricontrollare che il supporto si sia innestato nei due bloccaggi ed eventualmente correggere il bloccaggio.

Abbassamento della mensola ribaltabile

- Tirare verso l'alto la mensola ribaltabile inclinata dall'apparecchio (1.) fino al disinnesto dei bloccaggi.



- Abbassare la mensola ribaltabile (2.).

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

Trasferimento

- ☞ Se il tratto da percorrere presenta asperità, è necessario adottare provvedimenti particolari.
- ↳ Sottocapitolo „Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate“ a pagina 18
- ✓ Nessun oggetto e/o essere vivente sulla parte superiore o all'interno dell'apparecchio
- ✓ 2 persone

Modello di apparecchio con mensola ribaltabile

- ✓ Mensola ribaltabile abbassata

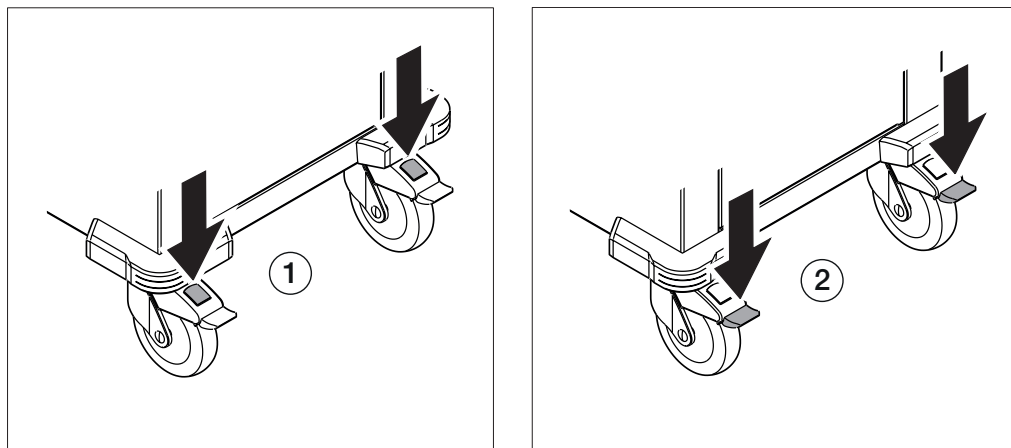


Attenzione!

Piede incastrato!

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

- Assicurarsi che il piede non resti tra il freno della ruota e le ruote o il rivestimento dell'apparecchio.



- Sbloccare i freni delle ruote (1).
- Spingere con cautela l'apparecchio sul nuovo luogo con entrambe le mani che afferrano l'impugnatura tubolare.
- Bloccare i freni delle ruote (2).

Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate

- ☞ Tutte le avvertenze, i presupposti e le azioni da svolgere per il trasferimento dell'apparecchio su una superficie piana valgono anche per il passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate.
- ✓ Due persone



Avviso!

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 $>10^\circ$.
- Regolare le aste di guida in modo da minimizzare la distanza dalle stoviglie impilate.



Avviso!

Spostamento laterale dell'apparecchio!

Su superfici inclinate l'apparecchio può inclinarsi di lato.

- Su superfici inclinate spingere l'apparecchio sempre in 2 persone (una su ogni estremità dell'apparecchio).
 - 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).
- Prelievo di stoviglie**
- Togliere la cappa (se disponibile).
 - Prelevare le stoviglie secondo le necessità.

Distributori di piatti con corpo di altezza ridotta per la distribuzione di pasti nella scuola d'infanzia e primaria

Campo di impiego I distributori di piatti di B.PRO per la scuola d'infanzia e primaria sono caratterizzati da un'altezza d'ingombro generalmente ridotta (750 mm) rispetto ai distributori standard. L'accesso di bambini e ragazzi a questo prodotto comporta tuttavia ulteriori rischi potenziali. La presente informazione supplementare descrive gli ulteriori rischi potenziali prevedibili senza rivendicare carattere di completezza.

Pericoli generali e particolari

Settore di impiego L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per il campo di impiego indicato nel presente manuale di istruzioni.

Obbligo di vigilanza L'apparecchio NON deve essere spostato o fatto funzionare in modo incustodito. L'obbligo di vigilanza si orienta fondamentalmente alle leggi e alle disposizioni vigenti emanate dagli organismi nazionali preposti, ad esempio dal legislatore, dagli istituti di assicurazione di categoria, dalle disposizioni a livello regionale o comunale e/o da altri organismi.

Uso illecito come giocattolo NON è consentito salire sull'apparecchio, arrampicarsi su di esso o palparlo per curiosità. Queste azioni illecite potrebbero far rovesciare l'apparecchio con tutti i conseguenti rischi e le possibili lesioni alle persone. Un'altra conseguenza può essere la lesione delle estremità.

Uso illecito come veicolo L'apparecchio NON deve essere utilizzato come veicolo o mezzo di trasporto. Non introdursi sotto l'apparecchio. L'apparecchio ha un peso elevato e quindi anche un'alta energia cinetica quando è in movimento. Le azioni illecite suddette possono causare lesioni a persone, dovute, ad esempio, al travolgimento o allo schiacciamento.

Freni delle ruote Subito dopo aver posizionato l'apparecchio in un altro luogo o prima di trasferirlo in un altro luogo è necessario bloccare o, rispettivamente, sbloccare i freni delle ruote. I freni delle ruote possiedono delle aperture che, per motivi tecnici, non possono essere realizzate in un altro modo. Se i freni delle ruote vengono azionati da persone che non ne conoscono il funzionamento, queste aperture possono causare lo schiacciamento degli arti.

Aiuto in caso di anomalie

Il diametro dei piatti è eccessivo o insufficiente per il cilindro di impilamento

Causa	Provvedimento
Aste di guida non regolate correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Adattare le aste di guida al diametro dei piatti. ↳ Sottocapitolo „Adattamento delle aste di guida al diametro dei piatti“ a pagina 13
La grandezza dei piatti non è adatta all'apparecchio di impilamento.	Nessuna.

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere i punti di corrosione. ▶ Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto, trasferimento o altre azioni esterne.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mettere fuori servizio l'apparecchio. ▶ Proteggere l'apparecchio dalla messa in servizio accidentale. ▶ Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“ a pagina 27

Pulizia e cura

Acciaio inox L'acciaio inox è un acciaio particolarmente resistente alla corrosione e igienico. L'acciaio inox attualmente impiegato da B.PRO è una lega formata essenzialmente da ferro, cromo e nichel.

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dal cosiddetto strato passivo che si forma sulla superficie del materiale quando viene a contatto con l'ossigeno. Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole.

La stabilità dello strato passivo può essere ridotta da azioni chimiche e dalla presenza di strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico che possono favorire la comparsa di corrosione.

Anche il contatto delle seguenti sostanze con l'acciaio inox può causare/favorire la corrosione:

- Acidi concentrati, alogeni (ad esempio cloruri, bromuri) e i loro sali e spezie contenenti cloruro di sodio (sale da cucina)
- Vapori di acido cloridrico che possono svilupparsi, ad esempio, dall'uso di detergenti industriali
- Contatto con metalli estranei (ad esempio acciaio o ferro)
- Contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente particelle di ferro)

Per mantenere la resistenza alla corrosione, si deve evitare il contatto con le sostanze suddette. Per la pulizia e la cura è necessario attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze.

☞ Le superfici in acciaio inox vanno tenute sempre pulite, asciutte e accessibili all'aria.

B.PRO consiglia:

Oltre alla normale pulizia giornaliera, trattare le superfici in acciaio inox molto sollecitate (ad esempio vasche bagnomaria riscaldate) con DeepClean Stainless Steel. In questo modo lo strato passivo e quindi la resistenza alla corrosione della superfici in acciaio inox durano più a lungo.

Intervallo di pulizia Dopo ogni uso, la superficie deve essere pulita accuratamente con acqua e quindi asciugata.

Metodi di pulizia Per la normale pulizia giornaliera è prescritta la pulizia con un panno umido. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).

Ogni altro metodo di pulizia deve essere autorizzato dalla B.PRO.

☞ Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.

☞ Per asciugare, non usare mai l'eventuale riscaldamento integrato.

Detergenti Per le superfici in acciaio inox possono essere utilizzati i seguenti detergenti:

- Normali detergenti per acciaio inox, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Normali detergenti a base d'acqua
- Normali decalcificanti a base di acidi organici o, per l'acciaio inox, a base di acidi inorganici non dannosi (ad esempio acido acetico, acido citrico, acido ammidosolfonico, acido fosforico); in caso di dubbi si prega di contattare il produttore del detergente
- Panno di pulizia morbido o panno di pulizia a microfibre umido.

Detergenti non adatti per le superfici in acciaio inox:

- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro, ecc.)

Per le parti dell'apparecchio verniciate a polvere e per le parti in materiale sintetico o di vetro si possono impiegare i seguenti detergenti:

- Normali detergenti a base d'acqua
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibre B.PRO (da usare solo con acqua)
- Le macchie, specialmente gli spruzzi o i depositi di grasso, possono essere rimosse con una soluzione acquosa calda di sapone al 30% servendosi di una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali)
- Le superfici di vetro possono essere pulite molto facilmente con normali detergenti per vetri.

Detergenti non adatti per parti dell'apparecchio verniciate a polvere e per le parti in materiale sintetico o di vetro:

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro, ecc.)

Pulizia dell'apparecchio

- ✓ Apparecchio spento
- ✓ Nessun apparecchio esterno collegato
- ✓ Spina di rete estratta dalla presa di corrente

B.PRO consiglia:

Prima di utilizzare detergenti chimici si raccomanda sempre di verificarne la compatibilità con la superficie su un punto non in vista. In questo modo si evitano spiacevoli sorprese dovute a scolorimenti o a altre reazioni tra il detergente e la superficie.

☞ Se nel corso della pulizia si raccoglie polvere minerale o metallica, i mezzi ausiliari impiegati per la pulizia (ad esempio spazzole, panni in microfibre, ecc.) devono essere sciacquati permanentemente per evitare che le particelle di polvere lascino tracce sulla superficie.

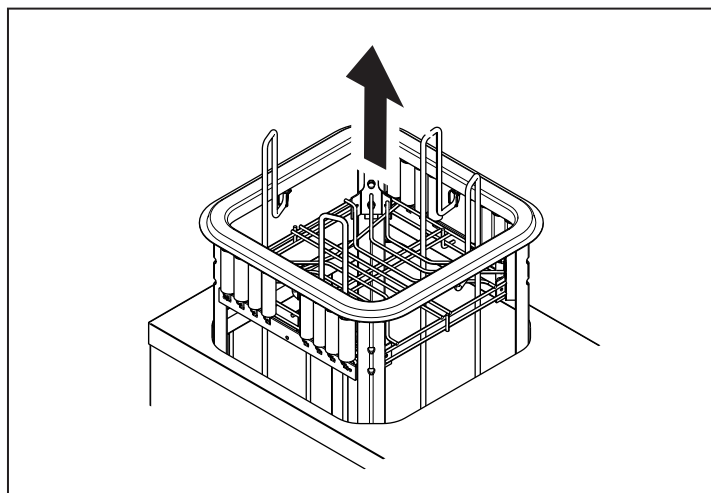
- Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.

Smontaggio/montaggio del cilindro di impilamento dei piatti

- ✓ Il cilindro di impilamento può essere smontato per un'accurata pulizia

Smontaggio del cilindro di impilamento

- Afferrare il cilindro di impilamento con entrambe le mani su due punti opposti all'interno del cilindro e toglierlo dall'apparecchio sollevandolo.



Montaggio del cilindro di impilamento

- ☞ Il cilindro di impilamento può essere montato con le molle sia in direzione della maniglia di spinta sia in direzione del lato lungo dell'apparecchio. Può essere inserito o tolto più facilmente se le molle sono parallele al lato lungo dell'apparecchio.



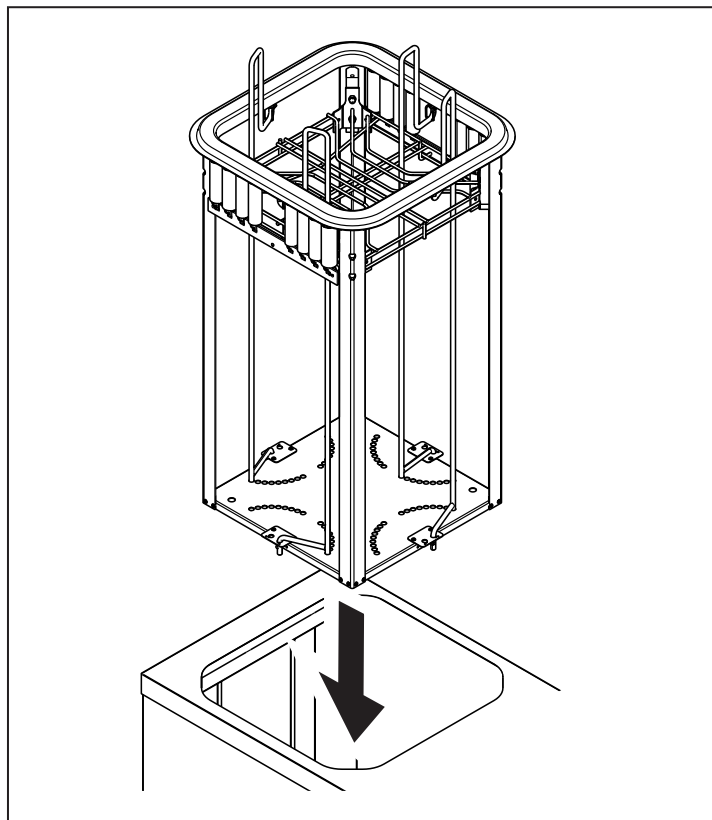
Attenzione!

Pericolo di schiacciamento delle mani!

Se per metterlo nel corpo dell'apparecchio il cilindro di impilamento viene afferrato all'esterno sulla sua flangia, durante l'abbassamento del cilindro sussiste il pericolo di schiacciarsi le dita.

- Per inserire il cilindro di impilamento afferrarlo sempre all'interno con entrambe le mani.
- Afferrare l'interno del cilindro di impilamento con entrambe le mani su due punti opposti e sollevarlo portandolo al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio.

- Abbassare con cautela il cilindro di impilamento nell'apertura del corpo dell'apparecchio.

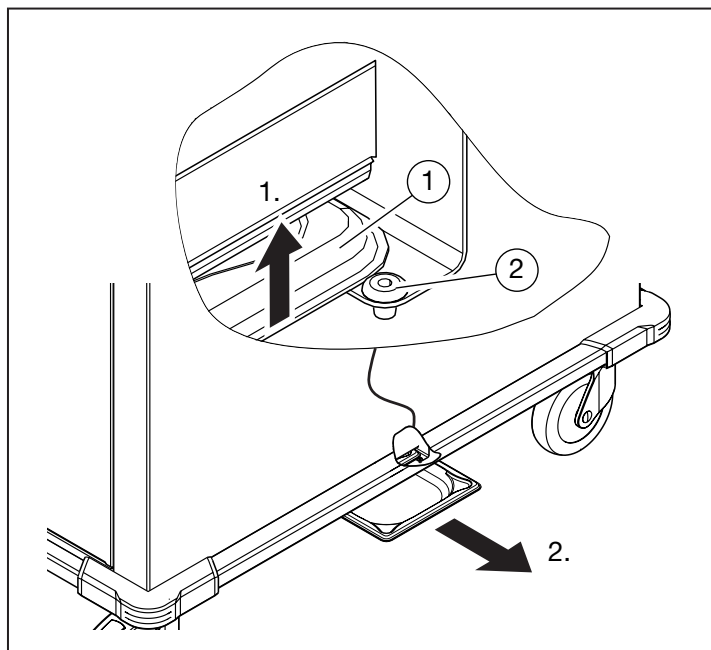


Pulizia del cassetto di pulizia

Modello di apparecchio con cassetto di pulizia

- ① Il cassetto di pulizia si trova sul lato inferiore dell'apparecchio e viene sostenuto da 2 guide. La sua rimozione facilita la pulizia del fondo dell'apparecchio.
- ☞ Il cassetto di pulizia può essere tolto dal lato lungo destro (nel verso di spinta) dell'apparecchio.
- ☞ Ognuna delle due le guide possiede un fermacorsa che impedisce la fuoriuscita e la caduta accidentale del cassetto di pulizia.

- Sollevare leggermente il cassetto di pulizia (1) dal lato anteriore (1.) portando il bordo inferiore della superficie di appoggio al di sopra del fermacorsa (2).



- Estrarre il cassetto di pulizia (2.).
- Pulire il cassetto di pulizia adottando i metodi di pulizia ed impiegando i detersivi sopra descritti.
- Dopo la pulizia reinserire completamente il cassetto di pulizia nella guida.

Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio

- ☞ B.PRO consiglia 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 trasferimento dell'apparecchio per verificare il corretto funzionamento.
- Bloccare i freni delle ruote.
- Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza!).
- Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire quanto prima la o le ruote difettose da uno dei centri di assistenza autorizzati indicati in "Riparazione".

Riparazione

- Persone autorizzate** ☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

- Descrizione del guasto** Oltre all'esatta la descrizione delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:
- Codice articolo
 - Modello
 - Numero di serie
 - Data di produzione
 - Numero dell'ordine di produzione

The diagram shows a rectangular identification tag for B.PRO. At the top, it reads 'B.PRO GmbH', 'Fiehinger Str.59 75038 Oberderdingen / Germany', and 'Made in Germany'. Below this, there are four fields: 'Item No.' (with callout 1), a date field (with callout 2), a model name field (with callout 3), and an 'Order' field (with callout 4). There is also a small icon of a book in the bottom left corner.

- (1) Codice articolo
- (2) Data di produzione
- (3) Nome del modello
- (4) Numero dell'ordine di produzione

- Sostituzione di componenti** ☞ I componenti guasti devono essere sostituiti solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:
- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
 - Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
 - Assistenza di B.PRO

- Ricambi** ☞ Per ordinare ricambi occorre specificare:
- Nome della parte di ricambio
 - Codice articolo
 - Data di produzione dell'apparecchio
 - Quantità
- ☞ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in Internet (www.bpro-solutions.com)

Indirizzo B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
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

- ▶ Consegnare l'apparecchio ad un centro di raccolta di materiali.
- ☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.
- ☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.
- ☞ Capitolo „Riparazione“ a pagina 27

Dati tecnici

① A seconda del modello, l'apparecchio descritto nel presente manuale di istruzioni può presentare dati tecnici diversi (dati elettrici e di refrigerazione, dimensioni). I dati vincolanti sono riportati sulla targhetta o nella documentazione del capitolato d'oneri o nei disegni.

Dati generali **Dimensioni e pesi (valori approssimativi)**

Modello	Dimensioni d'ingombro (L x P x H) in mm, aste di guida dei piatti incluse	Dimensioni d'ingombro (L x P x H) in mm, cappa EPP inclusa
TS-1	555 x 520 x 1030	555 x 520 x 1120
TS-2	990 x 520 x 1030	990 x 520 x 1120
TS-K2	990 x 520 x 1030	990 x 520 x 1120
TS-1 Kids	555 x 520 x 880	555 x 520 x 970
TS-2 Kids	990 x 520 x 880	990 x 520 x 970

Modello	Distanza libera in mm	Peso vuoto in kg
TS-1	∅: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	37
TS-2	∅: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	56
TS-K2	∅: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	54
TS-1 Kids	∅: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	34
TS-2 Kids	∅: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	52

Modello di apparecchio con parti portate

Componente/ accessorio	Dimensioni d'ingombro (L) in mm	Peso vuoto in kg	Carico distribuito in kg
Intelaiatura portante per contenitori GN	+160	+2	+25
Mensola ribaltabile*	+300	+5	+25

* Non disponibile per il modello Kids

Modello di apparecchio con pannelli decorativi

Modello	Peso vuoto in kg
TS-1	+8
TS-2	+12
TS-K2	+12

Capacità/carico (valori approssimativi)

Modello	Capacità/distanza libera in mm (in funzione delle stoviglie impilate)	Altezza di impilamento in mm (con/senza cappa)	Carico massimo in kg
TS-1	40-85 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	80
TS-2	80-170 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	160
TS-K2	80-170 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	800/785	160
TS-1 Kids	30-65 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	650/635	65
TS-2 Kids	60-130 piatti Ø: 180 ... 330 □: 180 x 180 ... 280 x 280	650/635	130

Ambiente **Condizioni ambientali – funzionamento**

Temperatura: -10 °C ... +38 °C

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura: -10 °C ... +40 °C

Emissioni

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

Materiali

Corpo dell'apparecchio: Acciaio inox, lamiera in acciaio inox verniciata a polvere, poliammide, polietilene

Aste di guida: Acciaio rivestito di materiale sintetico

Dati per l'ordinazione

Distributore di piatti TS-1 18-33	Codice articolo	374 289, 573 774
Distributore di piatti TS-2 18-33	Codice articolo	374 292, 573 776
Distributore di piatti TS-K2 18-33	Codice articolo	374 293, 573 777
Distributore di piatti TS-1 18-33 Kids	Codice articolo	382 472, 574 766
Distributore di piatti TS-2 18-33 Kids	Codice articolo	382 470, 574 765
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154 644

Accessori

Cappa PC per distributore di piatti	Codice articolo	573 771
Cappa EPP per distributore di piatti	Codice articolo	573 767
Contenitore GN da agganciare in telaio di aggancio GN	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Panno di pulizia a microfibre B.PRO	Codice articolo	126 999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	Codice articolo	511 895

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

Norme Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali richiesti dalle norme applicabili nella loro ultima edizione.

**Direttive per marchio CE/
dichiarazione di
conformità UE** Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme, se di pertinenza, ai requisiti fondamentali richiesti dai regolamenti/dalle direttive seguenti nella loro ultima edizione.

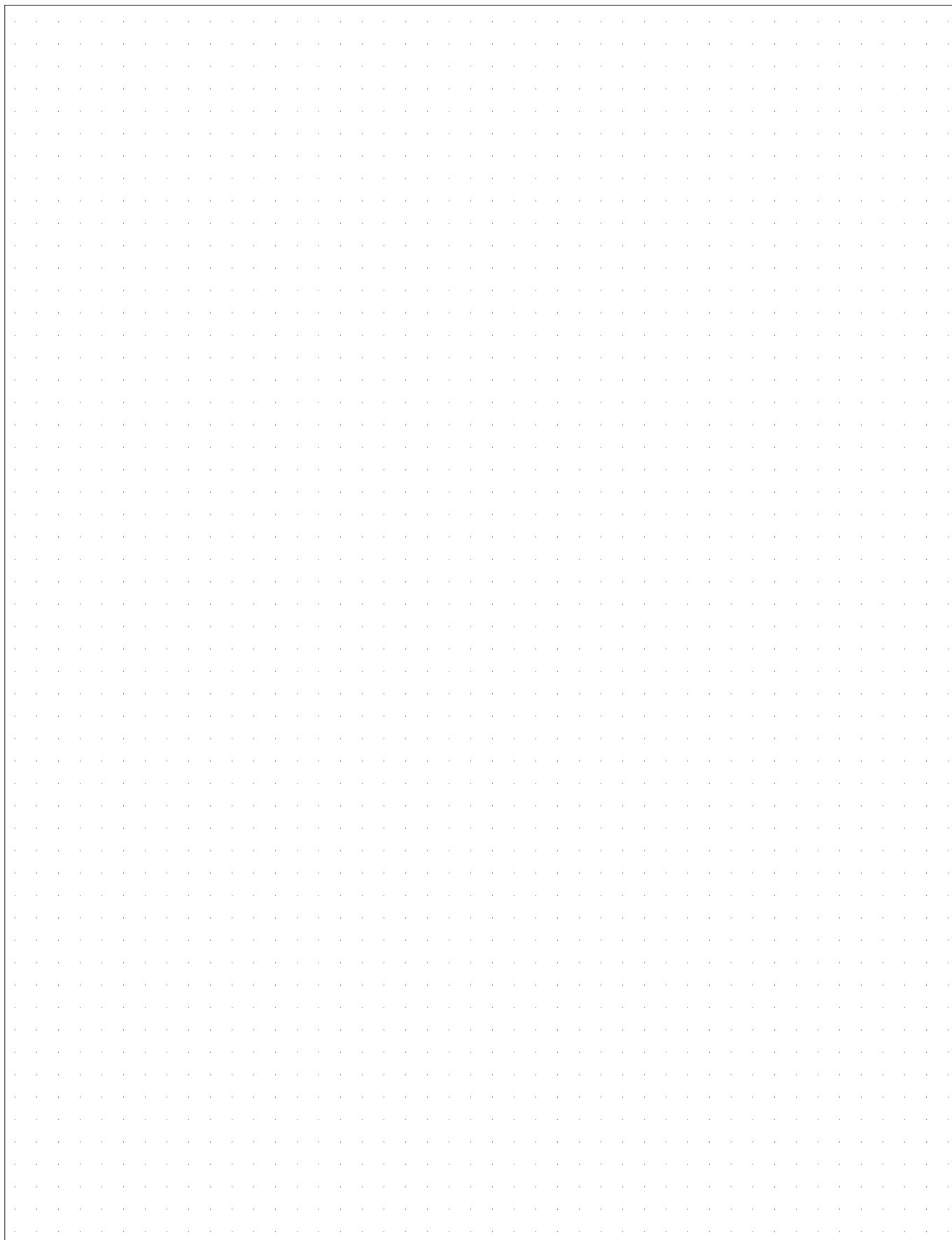


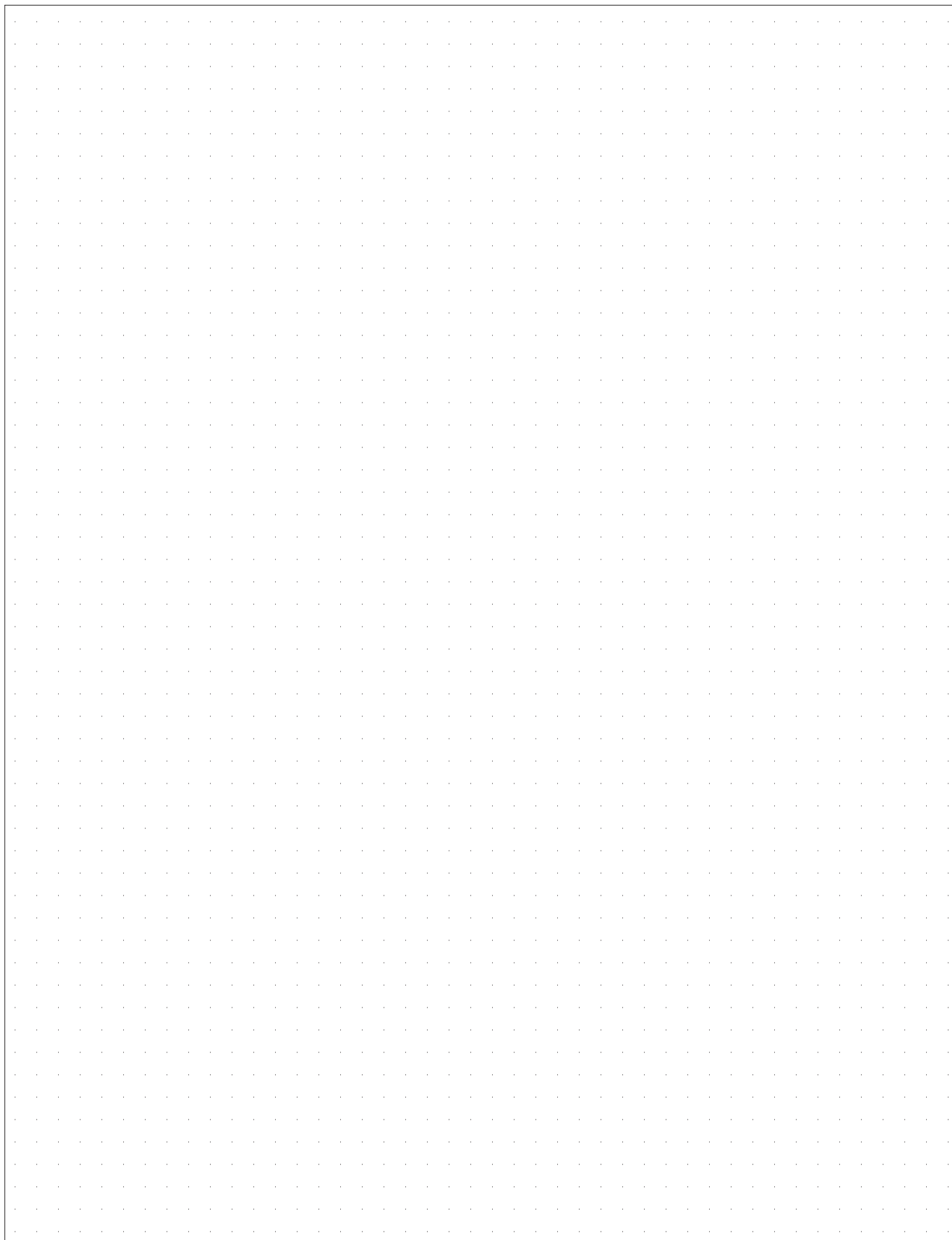
- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/CE Direttiva macchine
- 2014/35/UE Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/UE Direttiva CEM
- 2011/65/UE Direttiva RoHS
- 2014/68/UE Direttiva sulle attrezzature a pressione

Regolamenti, disposizioni Per l'uso di questo apparecchio si devono rispettare i seguenti regolamenti, disposizioni, regole degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le eventuali norme regionali e nazionali nella loro ultima edizione.

- CE n. 852/2004 Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regola DGUV 110-003 Lavoro in cucine industriali
- Regolamento DGUV 3 Norma antinfortunistica per impianti e mezzi di esercizio elettrici

Una copia della dichiarazione di conformità UE può essere richiesta al personale di assistenza/vendita di B.PRO.





B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS